Moje denné plány

SME DOMA A NENUDÍME SA

DNES SA NAUČÍM

Zaujímavosti a nové informácie z literatúry, prvej pomoci či z čoho sa skladá lebka sa môžeš dozvedieť od Miša Kubovčíka v jeho Baštrngu.😊

Baštrng Michal Kubovčík

Baštrng je autorský projekt Michala Kubovčíka, ktorý v spolupráci s...

youtube.com

DNES VYSKÚŠAM

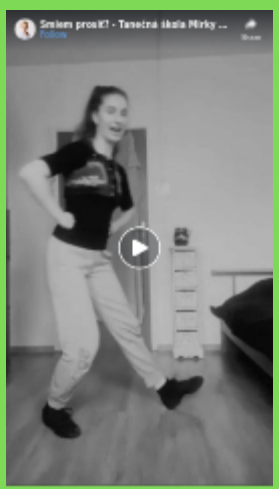
Je tu Veľká noc
Skúsme upiecť veľkonočného barančeka
Tu je jeden tip na recept:

Potrebujeme: 3 vajcia, 1 vanilkový cukor, 150 g práškového cukru, 5 lyžíc mlieka, 5 lyžíc oleja, 150 g polohrubej múky, 1 Zlatý klas, 1 prášok do pečiva a citrónovú kôru.

Postup: Múku zmiešame so Zlatým klasom a s práškom do pečiva. Žĺtky vymiešame s cukrom a vanilkovým cukrom do peny. Potom postupne pridávame k múke žĺtkovú zmes, pridáme ostatné suroviny a vypracujeme cesto. Formu na baránčeka vymastíme a vysypeme hrubou múkou.Pečieme na 160 stupňov asi 40 minút. Po upečení necháme 1 hodinu chladnúť vo forme. Potom už len ozdobiť.

DNES SI ZACVIČÍM/ ZATANCUJEM

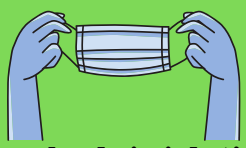
Juch! Ide sa tancovať
S tanečnou školou Mirky Kosorínovej
Dnes na ľudovú nôtu z Tekova.



MÔJ VOĽNÝ ČAS NAPLNO

Prechádzka v čase Korony

Začínajú nám Veľkonočné prázdniny, žiaľ veľké výlety, návštevy sa nekonajú
No nejaká tá zdravotná- voľnočasová prechádzka na hodinku- tri by bola fajn.
Netreba zabúdať na naše zdravie a na zdravie ostatných a dodržiavať preventívne opatrenia:



- nezabudni si dať rúško
-nechoď na prechádzku na miesta, kde sa zdržiava veľa ľudí (populárne miesta)
- vyhni sa verejným miestam, toaletám, altánkom, opekačkám či piknikom
- dezinfikujte si ruky
- nechoď vo veľkej skupine.