



KARTA:

Z KLASY:

Przepis na pierniczki

1 Napisz wyrazy po śladzie.



mąka



miód



soda



jaja

2 Połącz zdanie z odpowiednim obrazkiem.



1. Weź dwa jajka.



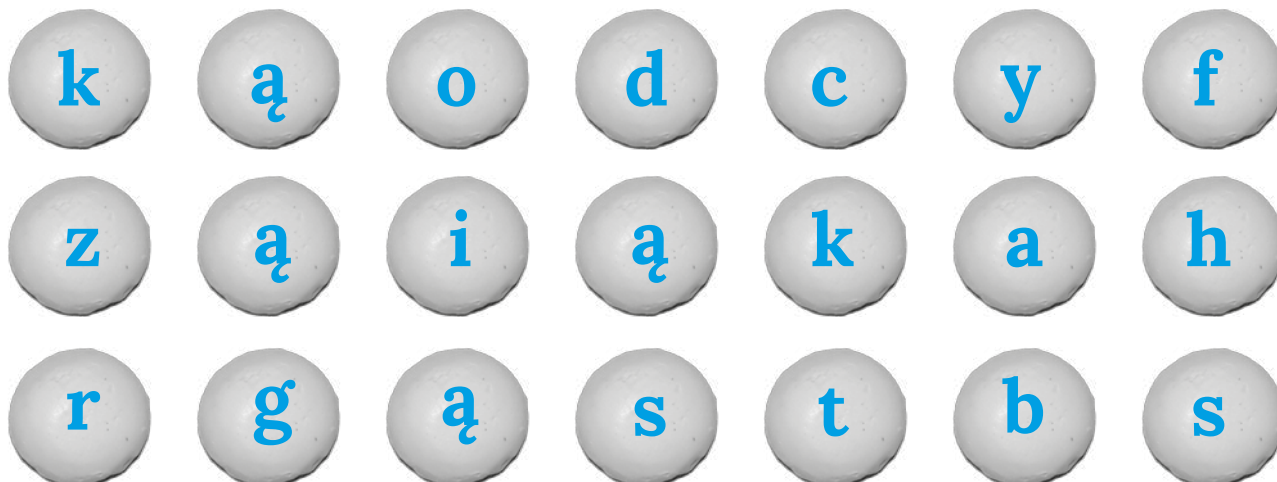
2. Dosyp łyżeczkę sody oczyszczonej.



3. Rozpuść dwie łyżki miodu.



3 Odszukaj wszystkie litery ą.





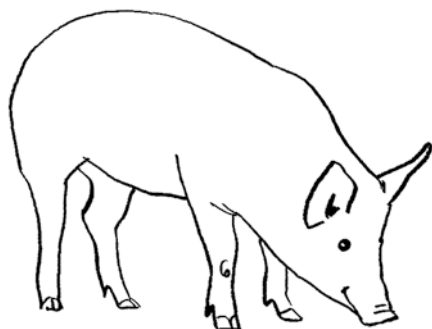
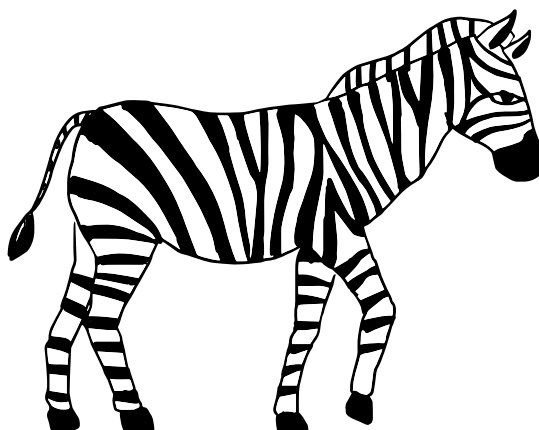
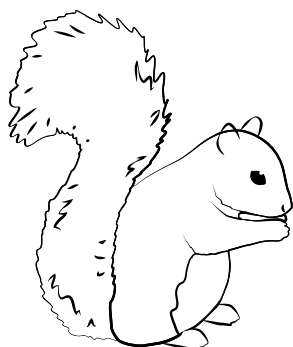
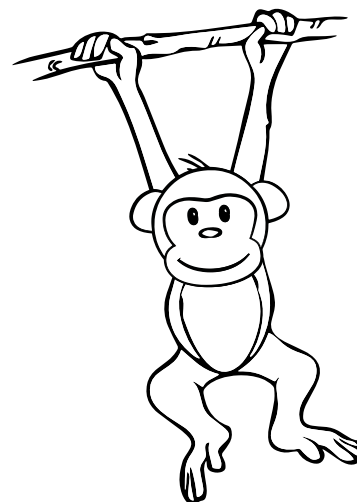
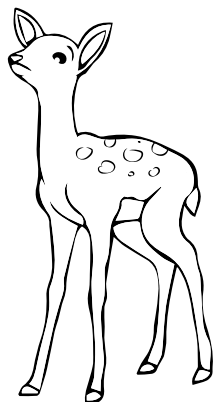
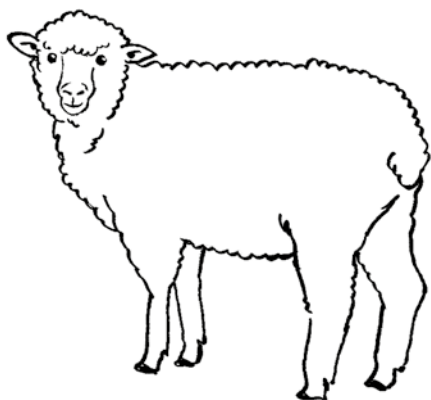
KARTA:

Z KLASY:



Animals and their environment. Project

1 Look, point and say. Popatrz, wskaż i powiedz.



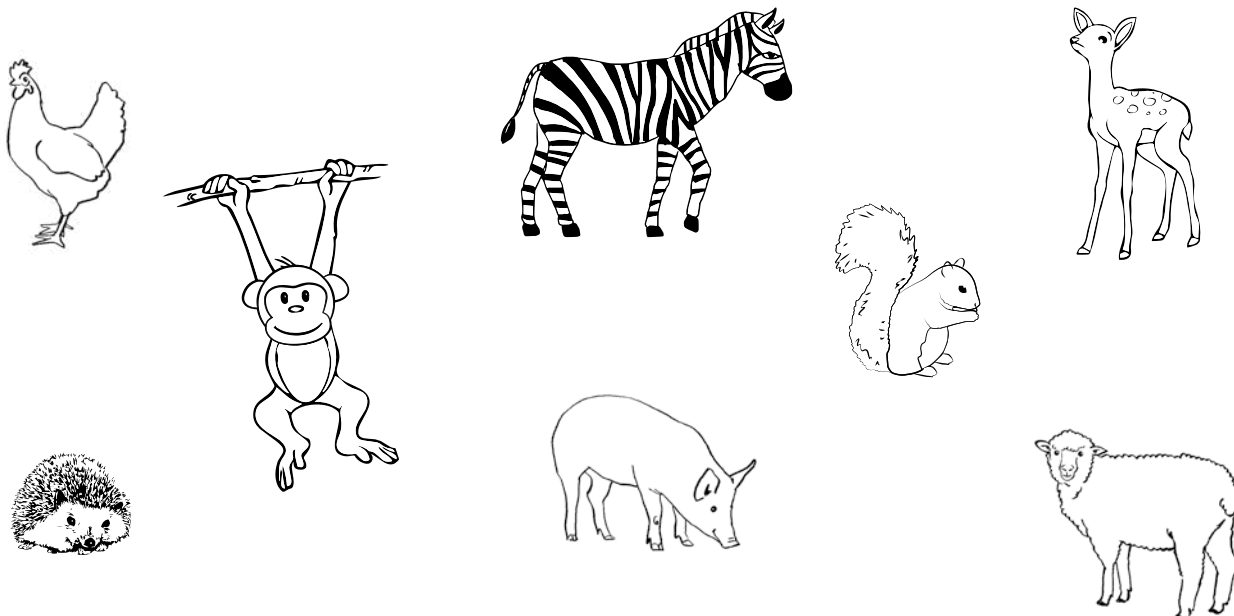


KARTA:

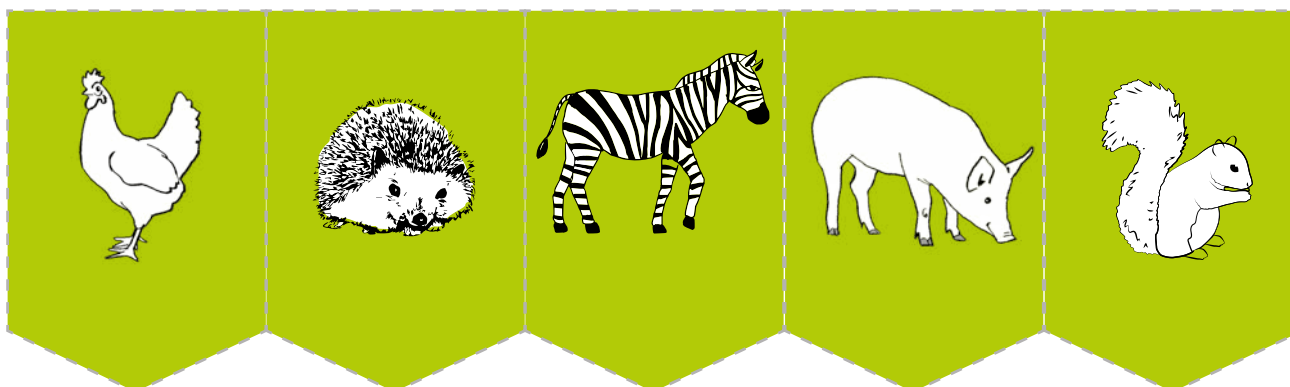
Z KLASY:



2 Match the animals with their houses. Dopasuj zwierzęta do ich domów.



3 Cut the pictures. Wytnij obrazki.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK
ROZWOJU
EDUKACJI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





KARTA:

Z KLASY:

Przepis na pierniczki



- 1 Dorysuj na każdym pierniczku tyle groszków, aby razem było ich dziesięć.



- 2 Odrysuj na kartce swoją dłoń i dłoń kolegi. Ile macie razem palców?

- 3 Dokończ pisanie liczby 10.

10

10



KARTA:

Z KLASY:

4 Policz orzechy. Napisz w każdym orzechu cyfrę dziesięć.



5 Pokoloruj paski w dowolny sposób. Użyj takich kolorów, jakie mają kredki.

6 Przyjrzyj się paskom z zadania 5. Uzupełnij tabelkę i zapisz działania.

Razem:		Razem:			Razem:			



Praca
domowa



KARTA:

Z KLASY:



1 Draw a horse. Narysuj konia.

2 Draw a monkey. Narysuj małpkę.

3 Draw a fox. Narysuj lisa.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK
ROZWOJU
EDUKACJI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Praca
domowa

KARTA:

Z KLASY:



1

Razem
z Rodzicami

Pierniczki cioci Magdy

2 szklanki mąki
2 jaja
 $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
1 łyżka masła
2 łyżki rozpuszczonego miodu
1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka przyprawy do pierników



Wsypcie mąkę do miski. Do mąki dodajcie gorący miód i wymieszajcie łyżką. Do tego dodajcie cukier, sodę i przyprawę do pierników. Wymieszajcie całość łyżką. Gdy masa lekko przestygnie, dodajcie masło i jaja. Wyróbcie ciasto rękami, następnie rozwałkujcie. Wytnijcie pierniczki foremkami. Ułóżcie pierniczki na blaszce wyłożonej pergaminem. Pieczcie pierniczki około 15 minut w temperaturze około 180°C. Kiedy pierniczki wystygną, ozdóbcie je w dowolny sposób.

Smacznego!



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK
ROZWOJU
EDUKACJI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

