

Witajcie! :))

Mam dziś dla Was nowy wymiar farb – takie, które rosną :)

<https://youtu.be/WvtvC9Le8D4>

Do przygotowania naszych farb potrzebne są:

- 1 szklanka soli
- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka wody
- barwnik spożywczy, starta kreda lub farby

Przepis na rosnące farby jest bardzo prosty. Sól, mąkę i wodę mieszamy razem i powstaje nam bazowa masa do rosnących farb. Aby nasze prace były kolorowe można zabarwić masę bazową barwnikiem spożywczym, startą kredą lub zwykłymi farbami. Tak gotowymi farbami namalujcie swój obraz według własnego pomysłu. Następnie **z pomocą rodziców** wypiecz rysunek w kuchence mikrofalowej przez około 30 sekund na mocy 800W. Dzięki temu farby wysychają, twardnieją i unoszą się tworząc piękny wielobarwny efekt spieczenia.

Lubicie kąpiele? Oto żelki, które umilą Wam kąpiel.

Do zrobienia takiego żelka potrzebujemy:

- 150 ml żelu pod prysznic lub płynu do kąpieli
- 100 ml gorącej wody
- Silikonowe foremki do pralinek lub lodu
- Żelatyna spożywcza
- Sól
- Barwniki spożywcze (opcjonalnie)
- Brokaty w różnych kolorach (opcjonalnie)

Do bardzo gorącej wody (nie musi być wrząca, wystarczy bardzo gorąca) dodajemy torebkę żelatyny oraz sól i mieszamy aż do całkowitego rozpuszczenia. Teraz dodajemy żel pod prysznic i znowu mieszamy. Gdy masa jest gotowa można rozlewać ją na mniejsze porcje i do każdej z nich dodawać innego koloru barwnika spożywczego.

Do silikonowych foremek do lodów lub pralinek nasypujemy odrobinę brokatu i zalewamy kolorową masą. Gdy cała foremka jest już wypełniona wstawiamy ją na mniej więcej 2 godziny do lodówki. Potem delikatnie wyciągamy z foremek gotowe „gluty”.

Kącik kulinarny:

Zapraszam Was do zrobienia pysznej i zdrowej sałatki warzywnej.

Będziemy potrzebować:

- Sałatę
- Pomidora

- Ogórka
- Paprykę czerwoną
- Cebulkę dymkę lub szczypiorek
- Trochę soku z cytryny

Najpierw warzywa trzeba dokładnie umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Następnie sałatę należy porwać palcami na drobne kawałki, paprykę pokroić w kostkę, ogórka w półplasterki, pomidora w kostkę. Następnie skropić sokiem z cytryny i można trochę posolić. Wszystko wymieszać i gotowe.

Smacznego!

Słuchowisko: Wanda Chotomska „Smok ze Smoczej Jamy”

<https://www.youtube.com/watch?v=os92TcKQjSE>