



*W ten piękny i radosny dzień
pragnę złożyć wszystkim Mamusiom
najserdeczniejsze życzenia
długich lat w zdrowiu,
szczęścia i wszelkiej pomyślności,
spełnienia najskrytszych pragnień,
samyh cudownych chwil w życiu
i zawsze pociechy ze swoich dzieci*

1. Józef Ignacy Kraszewski napisał „*Jest jedna miłość, która nie liczy na wzajemność, nie szczędzi ofiar, płacze a przebacza, odepchnięta wraca – to miłość macierzyńska.*”

Aby całym sercem podziękować swoim Mamusiom za ten ogromną miłość, chcemy dzisiaj się bawić i wspólnie świętować.

2. Poniższą piosenkę dedykujemy naszym najukochańszym Mamusiom.

<https://www.youtube.com/watch?v=bKP4q9tyPlg>

3. Czas wykonać drobny upominek, „Cała łąka dla Mamy”
Wykorzystujemy do tego „puchnące farby”. Czyżby to były czary?
Nie, wystarczy mąka, sól, woda i mikrofalówka.
Dokładne instrukcje poniżej.

<https://www.youtube.com/watch?v=WvtvC9Le8D4>



4. Udało Wam się? To może zaprosz mamę i innych domowników do wesołego tańca.
Tańczyć każdy może! Zobaczysz jak wesoło i radośnie będzie! To zaczynamy!

<https://www.youtube.com/watch?v=iKeatJK181Q&feature=youtu.be>

5. A tak wygląda codzienność u większości Mam. Czy Wasza Mamusia też tyle dla Was robi?



- Mamo, zapnij mi guziki!
-Mamo, wciągnij mi buciki!
- Mamo, zawiąż sznurowadło!
- Mamo, podnieś, bo coś spadło!
- Mamo, przynieś mi łyżeczkę!
- Mamo, popraw poduszeczkę.
We dnie, w nocy, wieczór, rano
Ciągle tylko: - Pomóż, mamo!
Za to beczeć umie sam...
- Znasz takiego?
Bo ja znam.

Mamo powiedz!

Mamo zrób!

Mamo pokaż!

Mamo kup!

Mamo dziura!

Mamo jeść!

Mamo boli!

Mamo nieś!

A dziś jest święto mamusi

- Wiesz mamo, nic nie musisz!

Sama wszystko zrobię w domu.

Tylko mamo trochę pomóż.



6. „Z Mamą w kuchni”. Zapraszam Was do wykonania ciasta „Budyniowa Napoleonka”

- Przygotujcie następujące składniki :

- herbatniki (na dużą blachę około 2 paczki)
- 2, 3 budynie śmietankowe lub waniliowe
- mleko do ugotowania budyniu
- kostka masła
- cukier puder do posypania
- oraz mikser i blaszkę na ciasto wysmarowaną tłuszczem i wyłożoną pergaminem.

Umyjcie koniecznie ręce i do pracy!!!

Budynie proszę, aby wcześniej ugotowała Mama w połowie mleka przewidzianego w przepisie. Po wystygnięciu ucierajcie masło z budyniem na jednolitą masę. Ułóżcie ciasno herbatniki na blachę wyłożoną pergaminem. Na ułożone herbatniki wyłóżcie masę budyniową. Przykryjcie ją kolejną warstwą herbatników. Całość posypcie cukrem pudrem i włóżcie do lodówki.

7. Ciasto się udało? Czas przygotować się do degustacji ciasta. Nakryjcie stół obrusem, ustawcie na stole talerzyki, łyżeczki, serwetki, kubki do napojów – tyle, ile domowników będzie siedziało przy stole. Mama pokroi przygotowane ciasto na porcje. Waszym zadaniem jest policzyć dokładnie osoby które będą jadły ciasto i rozłożenie tylu właśnie porcji. Podczas degustacji porozmawiajcie. Na koniec uprządkujcie stół. Smacznego!!!

Milego świętowania i radosnej zabawy!

