

# SPRAWOZDANIE

## Międzynarodowy Projekt Edukacyjny „Piękna Nasza Polska Cała” 2025/2026r.



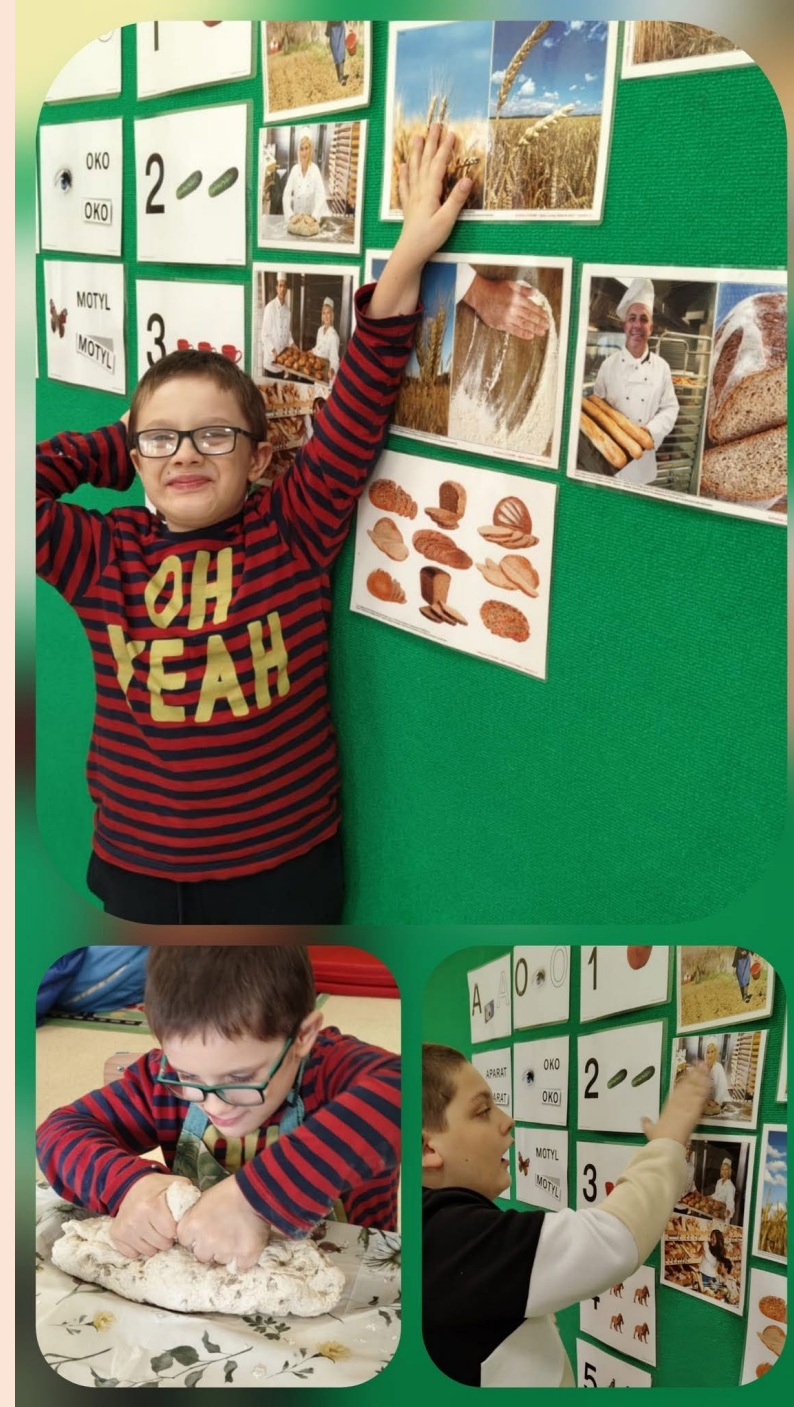
# 1. „MOJA OJCZYZNA W OCZACH DZIECKA” konkurs plastyczny



# 2. „BYĆ DOBRYM JAK CHLEB”

etapy przygotowania chleba







# 3. MAZUREK DĄBROWSKIEGO



# 4. DROGA DO NIEPODLEGŁOŚCI

apel z okazji 11 listopada



# 5. „JESTEŚMY POLKĄ I POLAKIEM” fotobudka z regionalnym krajobrazem





# 6. DZIEŃ STROJU LUDOWEGO







# 7. „HERBATKA DLA SENIORA NA JESIENNE ZIMOWE WIECZORY”











**Zwierzątka z pi**



**Składniki na ok. 20 sztuk:**

- 250 g cukru i miodu
- 150 g masła
- 500 g mąki
- 1 łyżka kakao
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 jajko
- 1 łyżeczka sody
- 2 łyżki rumu
- 150 g cukru pudru

**Przygotowanie:**

- 1 Podgrzać w garnku cukier, miód i masło. Zmniejszyć do wystygnięcia. Dodać mąkę, kakao, przyprawę i jajko, wymieszać.
- 2 Ciepłą rozpuścić w rumie, dodać do ciasta. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie, można dodać jeszcze trochę mąki. Przykryć i wstawić do lodówki na 8 godzin.
- 3 Piernikarnik rozgrzać do 180°C. Ciasto rozwałkować na cienkie placki. Wyciąć figurki zwierzątek, ułożyć na natłuszczonej blaszce i piec 12-14 minut.
- 4 Cukier puder wymieszać z 1 łyżką wody. Lukiem przelać do pergaminowego rożka, odciąć końcówkę, antyzanajnie udekorować figurki. Można je też ozdobić np. kulkami z cukru.

**Przygotowanie:** ok. 90 minut  
**Chłodzenie:** 8 godzin  
**Pieczenie:** ok. 14 minut  
**Wartość:** ok. 270 kcal

**Rada**

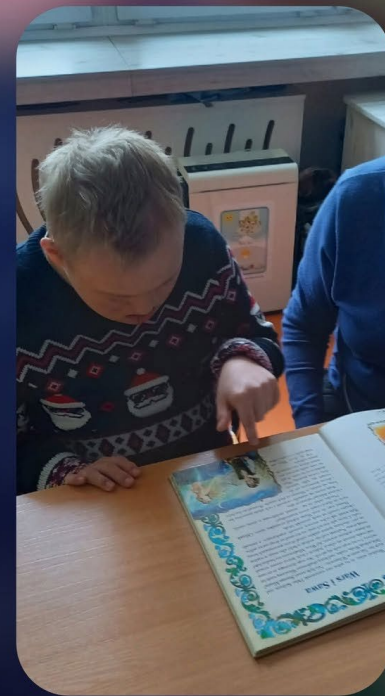
Pierniki można wyciąć kupionymi w sklepie ciernikami w kształcie zwierzątek albo wyciąć nożem. Pamiętajmy, że wyonanie z ciasta zwierzątek jest także wspólną zabawą dla dzieci.



# 8. „WEDŁUG PRZEPISU BABCI”

# 9. „WARS I SAWA” poznanie, czytanie legend





# 10. FOLKOWE INSPIRACJE WE WSPÓŁCZESNOŚCI

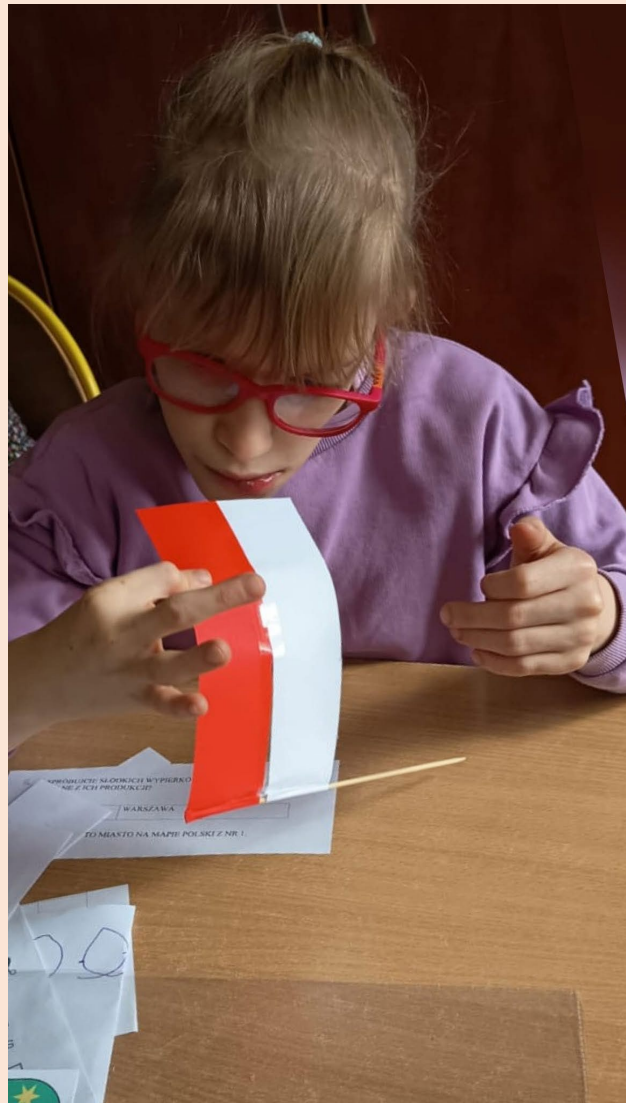






# 11. „KOCHAM CIĘ POLSKO” turniej wiedzy patriotycznej



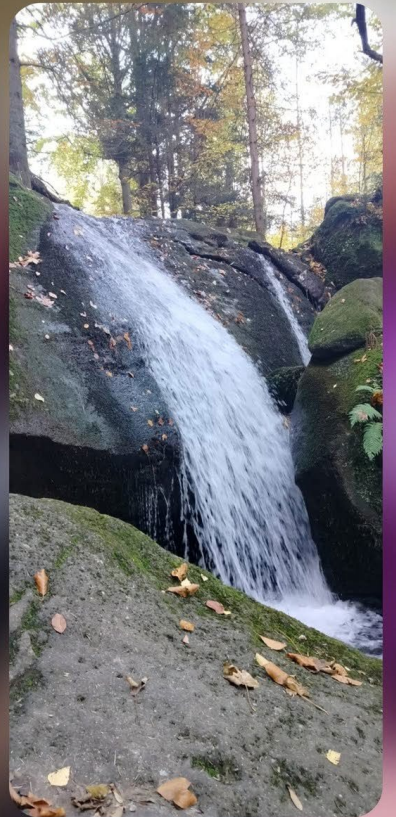


# 12. „PATRIOTYCZNY RAJD”

poznanie zabytków, architektury, krajobrazu







# 13. „ZIELONA NIEPODLEGŁA”

założenie ogródka  
na terenie szkoły

