

# Święto Dyni

31.10 w grupie Mróweczek świętowaliśmy Dzień Dyni. Na początek poznaliśmy budowę dyni. Sprawdziliśmy co kryje się w jej środku.



Skosztowaliśmy ukryte w niej skarby



Pestki wykorzystaliśmy także do zabaw matematycznych.



Następnie podziwialiśmy konkursowe dynie, przyniesione przez naszych przedszkolaków. Z zapamiętaniem poszukiwaliśmy tej największej i najmniejszej oraz dyni o najciekawszym kształcie!



Na koniec postanowiliśmy sprawdzić walory smakowe dyni. Zabraliśmy się więc za przygotowanie dyniowych babeczek. Gwarantujemy były pyszne!



**Rodzicom dziękujemy za przygotowanie fantastycznych dyniowych strojów!!!**

**Zachęcamy do wspólnych wypieków ☺**



# PRZEPIS NA BABECZKI DYNIOWE:

## Składniki:

- 1,5 szklanki mąki tortowej
- 0,5 szklanki mleka
- 0,5 szklanki oleju lub oliwy z oliwek
- łyżka miodu
- 0,5 szklanki cukru
- 2 jajka
- szklanka startej surowej dyni
- łyżeczka proszku do pieczenia
- płaska łyżeczka cynamonu
- płaska łyżeczka imbiru
- szczypta soli



## Przygotowanie:

1. Rozgrzewamy piekarnik do 180 st.
2. W misce mieszamy suche składniki: przesianą mąkę, cukier, przyprawy, proszek do pieczenia, sól.
3. Dodajemy mokre składniki: mleko, olej, miód, jajka, dynię.
4. Mieszamy delikatnie szpatułką, aż składniki dobrze się połączą.
5. Przekładamy masę do papilotek, do 3/4 wysokości.
6. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy ok. 25 minut (do suchego patyczka)

SMACZNEGO ☺

