



Lody ” – autor P. Wyrębkiewicz – Łuba

Kiedy upał jest na dworze,
co ochłodzić Ciebie może?
Lemoniada, soki, woda,
krótco trwa taka ochłoda.

Lody zimne, lody pyszne,
dla ochłody fantastyczne!
Różne kształty lody mają,
wszystkim nam się podobają.

Ten okrągły, ten podłużny,
wygląd ich naprawdę różny.
W kubku, w rożku, na patyku,
lody form mają bez liku!

A i smaki wyjątkowe:
śmietankowe, owocowe.
Każdy znajdzie to, co chce,
nawet dziecko o tym wie!

Jest wanilia, czekolada.
Wszyscy jedzą, nikt nie gada!
Smerfne lody i miętowe,
bakaliowe, truskawkowe

W kubku, rożku, na patyku.
Lodożerco! Ale wybór!
Weź na lody mamę, tatę,
możesz iść też z młodszym bratem.
Zjadaj lody kolorowe,
sorbetowe i kremowe.

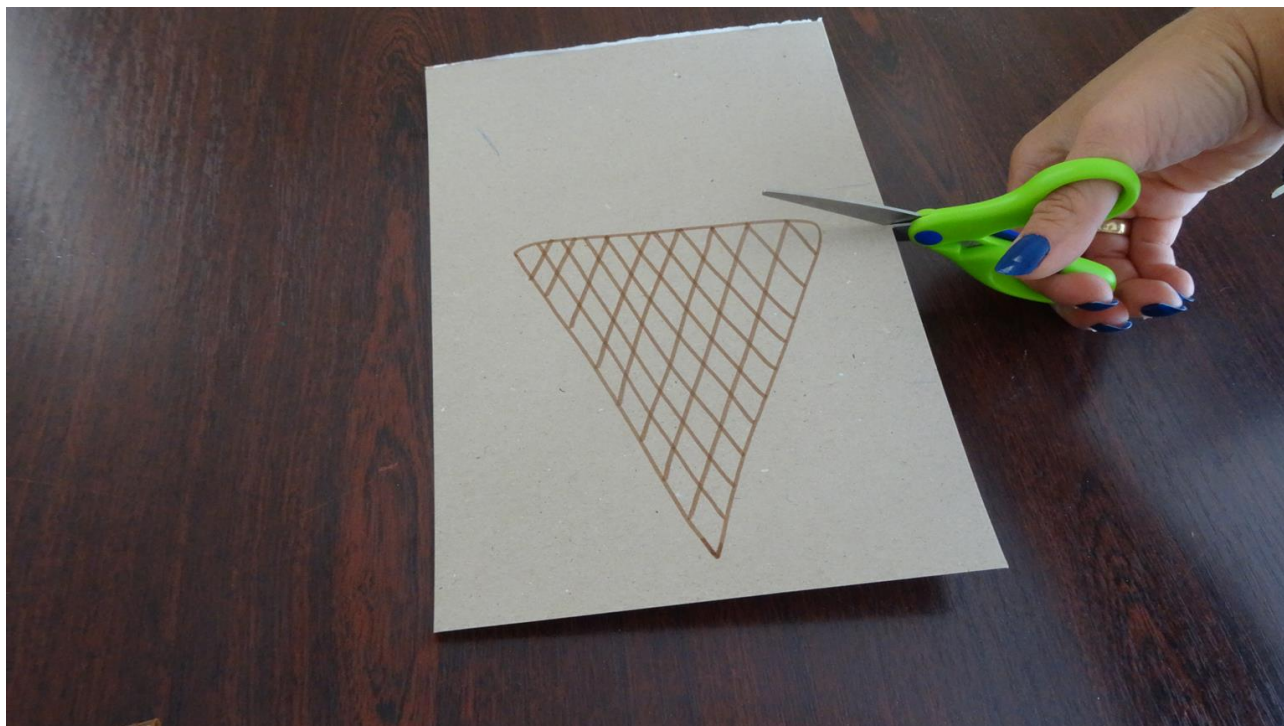
W dni słoneczne, w dni pogody,
zjadaj lody dla ochłody!

Do przygotowania naszych kolorowych lodów potrzebne nam będą:

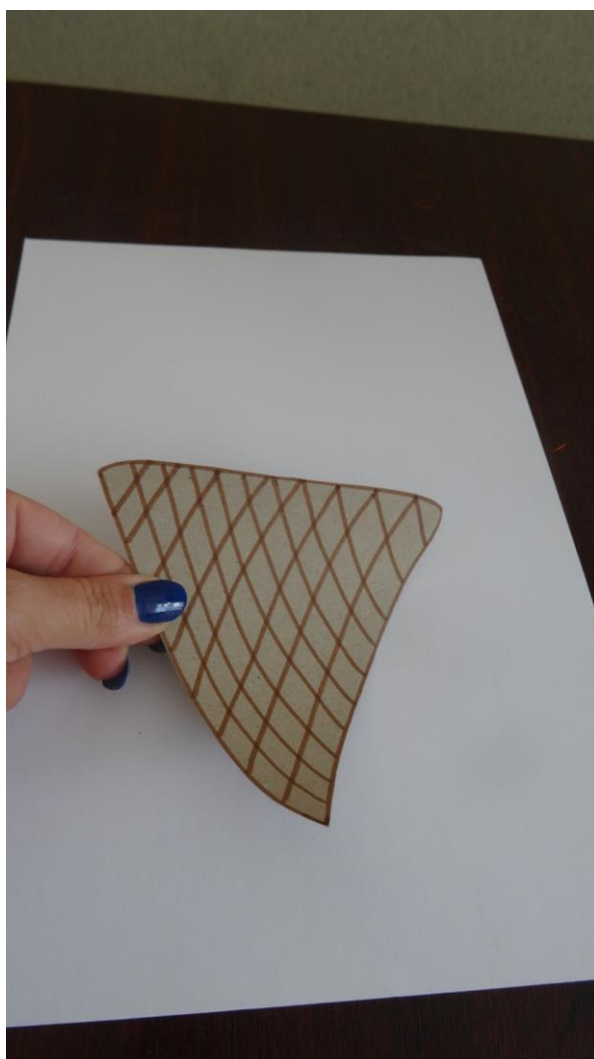
- brązowa kartka na wafelek
- biała kartka z bloku technicznego
- klej
- nożyczki
- brązowy mazak albo kredka
- pędzelek
- patyczki od lodów
- brokat
- barwniki (mogą być farby lub starta kreda)
- miseczka i talerzyk
- sól
- mąka
- woda



Na brązowej kartce rysujemy kształt wafelka i wycinamy go



Następnie przyklejamy do białej kartki



Następnie do miseczki wsypujemy w równych proporcjach mąkę i sól i dolewamy wodę:
przykładowo – łyżka mąki, łyżka soli, łyżka wody



Mieszamy składniki do powstania jednolitej masy



Naszą masę przekładamy na talerzyk, dzieląc ją na tyle części ile kolorów chcemy uzyskać
Dodajemy barwniki i mieszamy



Teraz nakładamy nasze „lody” na kartkę formując kształt gałki



Robimy tyle gałek ile chcemy



Następnie nakładamy brokat
Można to robić pędzelkiem



Albo po postu posypać



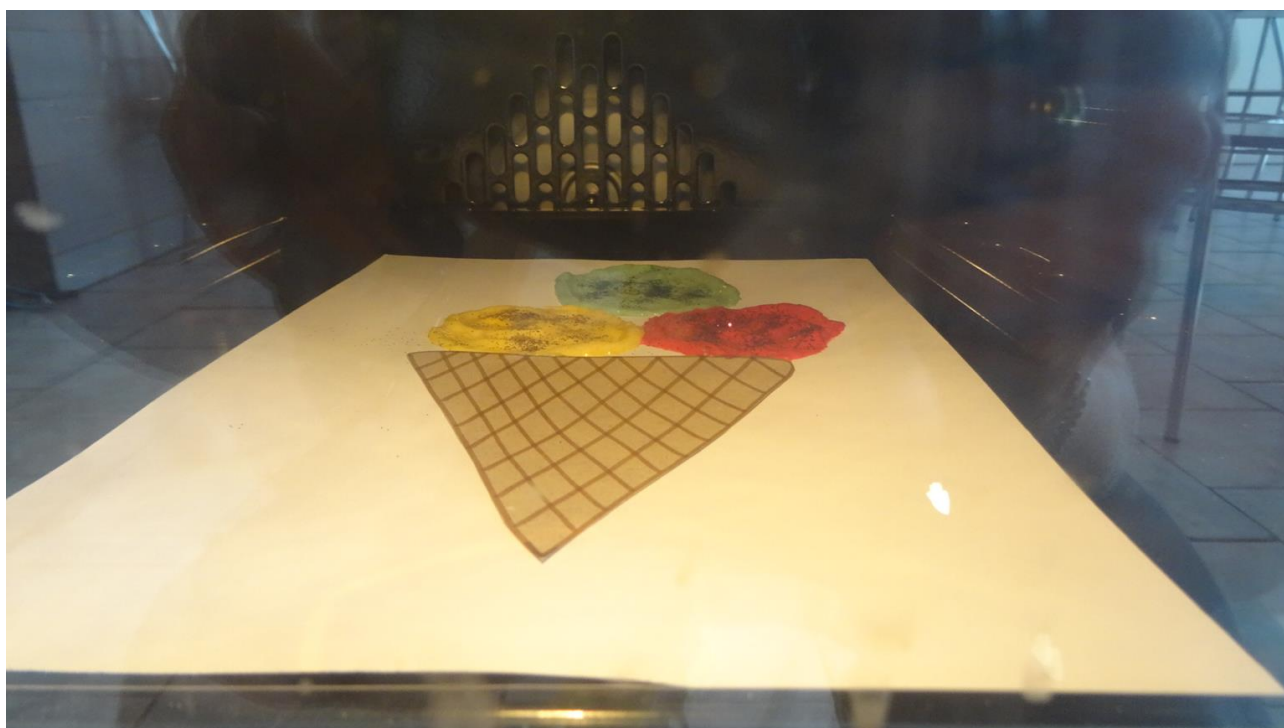
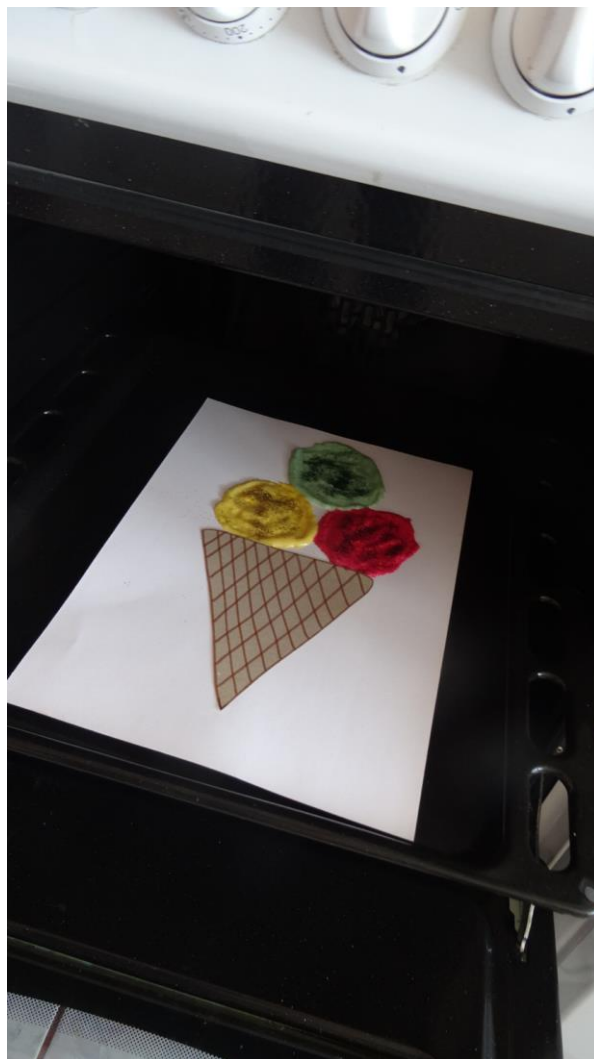


I nasze lody już prawie gotowe



Uwaga!! Teraz konieczna jest pomoc osoby dorosłej!!!!

Nasze lody wstawiamy do piekarnika na około 3 minuty (180 stopni termooobieg)
albo do mikrofalówki na 30 sekund (moc 800W)
Sprawdzamy, żeby się nie przypaliły



I gotowe



UWAGA!! Nasze lody, pomimo że wyglądają smakowicie,
to nie nadają się do jedzenia!!!



Można też zrobić wersję z lodem na patyku

Patyczek od lodu przyklejamy do kartki, nakładamy naszą masę, formujemy kształt, posypujemy brokatem i również zapiekamy w piekarniku. Gotowe

