

Spindulėlis

Etnokultūros būrelio naujienlaikraštis 2021 Balandis Velykos

LINKSMŲ ŠV. VELYKŲ !

VELYKOS

Pavasario saulė
Žemelę sušildė.
Žolytė išdygo,
Žibutė pražydo.

Velykų zuikis pamiškėj
Margutį margino.
Per pievą rideno,
Vaikams į langelį beldeno.

Vaikai margučių sulaukė,
Zuikį kvietė žaist palaukėn.
Linksmi margučius rideno,
Nesudaužė nė vieno..

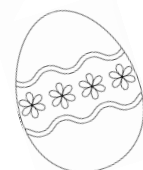
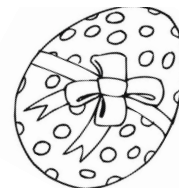
Rojus S.

VELYKŲ ZUIKIS

Keliavo zuikis per laukus,
Norėjo aplankyti vaikus.
Margučių krepšį nešė,
Jų daug gražių nudažė.

Kam duos raudoną-
Laimę jam atneš.
Kas juoda gaus-
Nieko gero nepeš.

Jogailė P.



SENOLIŲ IŠMINTIS

☺ Kiaušinius reikia dažyti namuose, tuomet vištos kiaušinius savo kieme dės.

☺ Velykų rytą reikia kuo anksčiau atsikelti ir kitus vandeniu aptaškyti, tada viskas gerai seksis.

☺ Per Velykas reikia suptis kuo aukščiau, kad augalai kuo didesni augtų.

☺ Jei Velykos su žaluma, tai Kalėdos bus-riebios, turtin-gos.



BALNDŽIO ANTROJI- VAIKŲ KNYGOS DIENA.

Ketvirtokai skaito nemažai knygelių. Nutariau pasidomėti kokių autorių knygos patinka mano klasės draugams.

Apklausęs sužinojau, kad Žymantas labiausiai mėgsta istorines knygas apie senovę ir karus. Kiti berniukai skaito nuotykių, detektyvų knygas. Mergaitės skaito

pasakas, gyvenimiškas istorijas, fantastines knygas.

Populiariausi autoriai

V.V. Lansbergis, Rebeka Una, Lina Žutautė, Astrida Lindgren, Tuvė Janson.

Džiugu, kad vaikai mėgsta skaityti

Aurentas A.

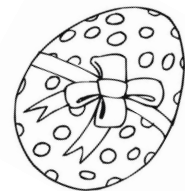




Šeimos receptai Velykoms

Agnytės bandelės

2 kiaušiniai, 1 stiklinė pieno
6 šaukštai cukraus,
6 šaukštai aliejaus,
3 puodukai miltų
1 arbatinis šaukštelis druskos,
1 pakelis sausų mielių.
Į dubenį supilti miltus ir pieną,
įmušti kiaušini, supilti aliejų, suberti
mieles ir cukrų bei druską.
Viską sumaišyti ir palikti valandą,
kad pakiltų. Tuomet formuoti
bandeles- gal panašias į kiaušini, gal
į zuikutį...
Kepti orkaitėje kol iškeps.



Faustos šokoladinis pyragas

300g juodo šokolado, 200 g sviesto,
3 kiaušiniai, 3 šaukštai kakavos,
180 g miltų, žiupsnis druskos,
100g pieniško šokolado
Sviestą su juodu šokoladu
ištirpiname. Kitame inde sumaišome
kiaušinius, cukrų ir plakame. Kakavą
sumaišome su miltais. Atvėsusi
šokoladą su sviestu pilame į
kiaušinių ir cukraus masę,
sumaišome. Įdedame miltus ir
sumaišome.
Supilame į formą ir įspaudžiame
pieniško šokolado gabaliukus.
Kepame 180 c orkaitėje apie
pusvalandį.
Skanių Velykų.

Ēdvinos mamos varškės apkepas

4 pakeliai varškės, 4 kiaušiniai,
5 šaukštai manų kruopų, 1
stiklinė pieno, 5 šaukštai cukraus,
žiupsnis druskos ir vanilinio cukraus,
gabalėlis sviesto, 2 šaukštai
džiuvėsėlių.
Pašildytame piene išbrinkiname
manų kruopas. Varškę sumaišome su
cukrumi druska ir išplaktu
kiaušiniu. Supilame išbrinkintą
kruopas. Kepimo formą ištepame
sviestu ir pabarstome
džiuvėsėliais. Supilame masę ir
kepame 180c orkaitėje apie valandą.
Valgome su grietine arba uogiene.

