

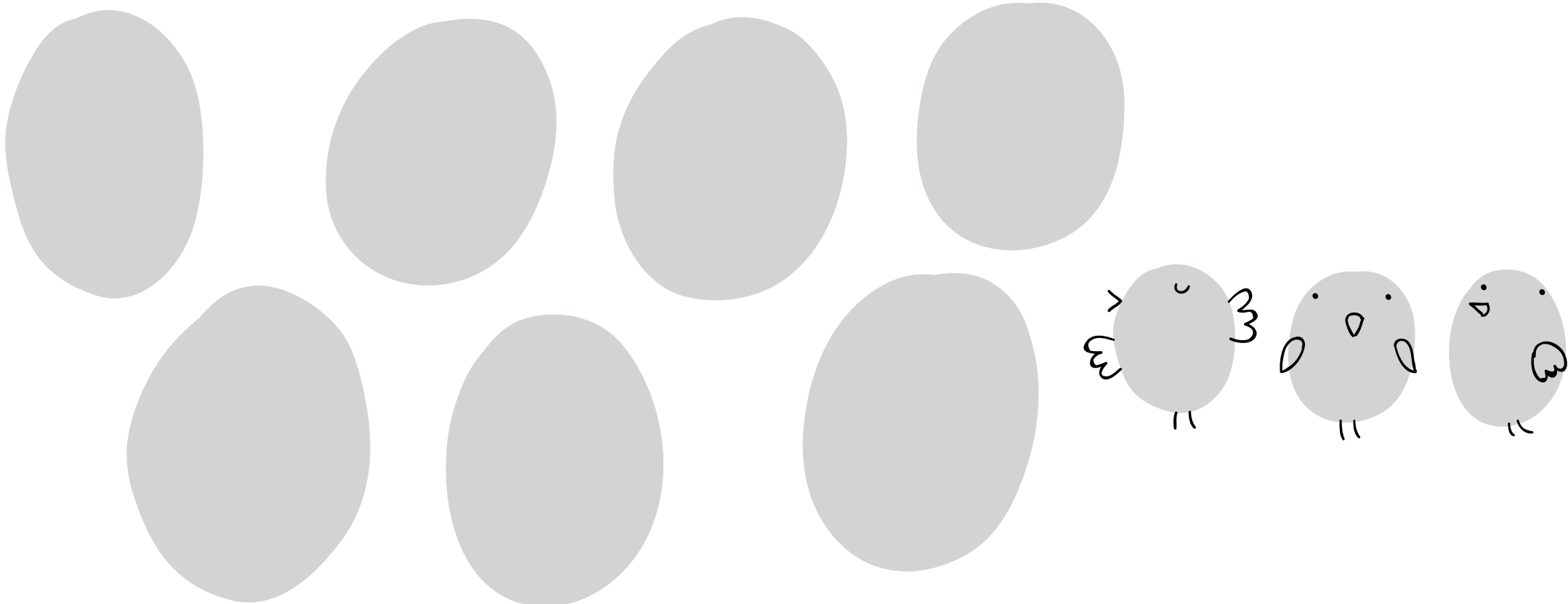
Март – первый месяц весны.

И мы очень рады приходу весны и пробуждению природы.



### Весной появляются птенцы :)

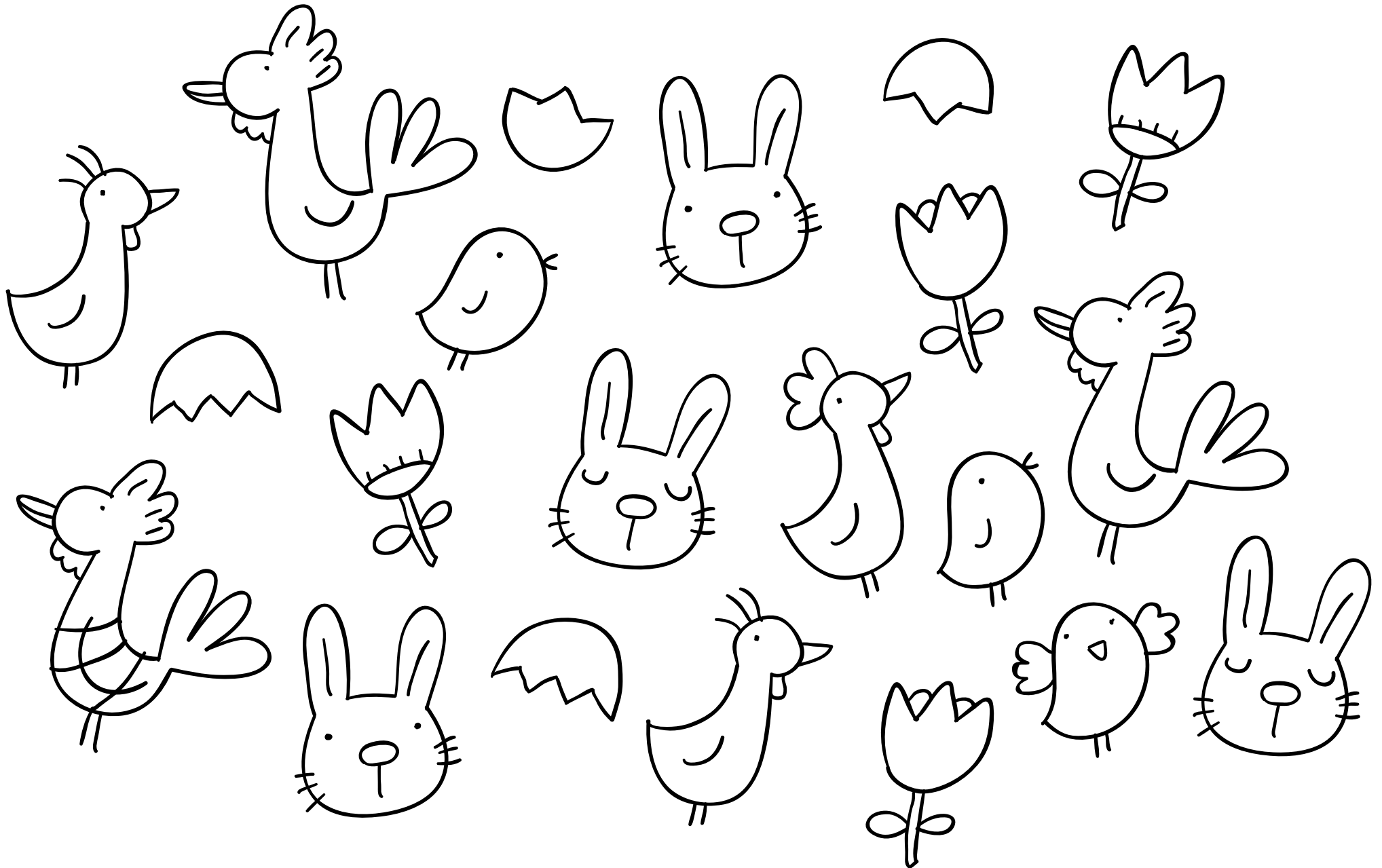
Превратите все яйца в цыплят — нарисуйте им клювики, глазки и крылышки, можно ориентироваться на образец, а можно сделать по-своему.





# Весенний микс.

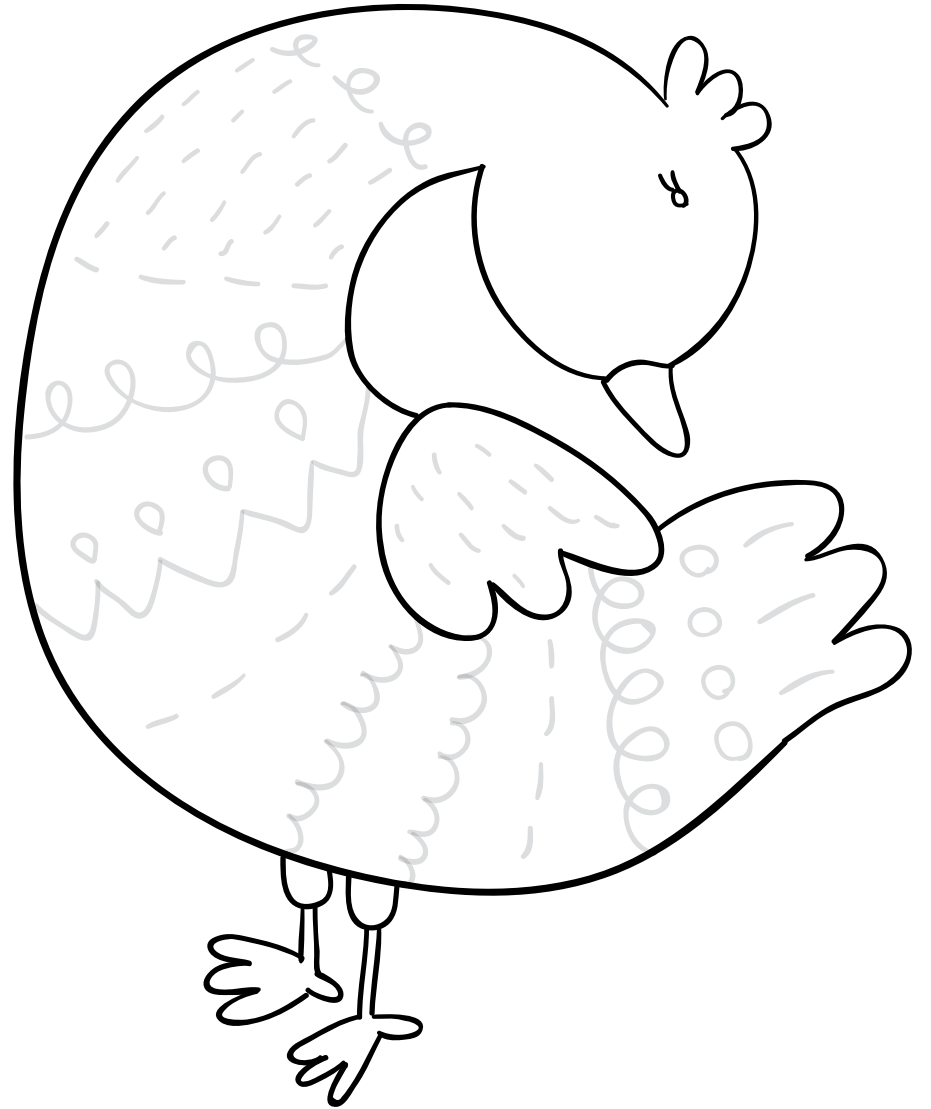
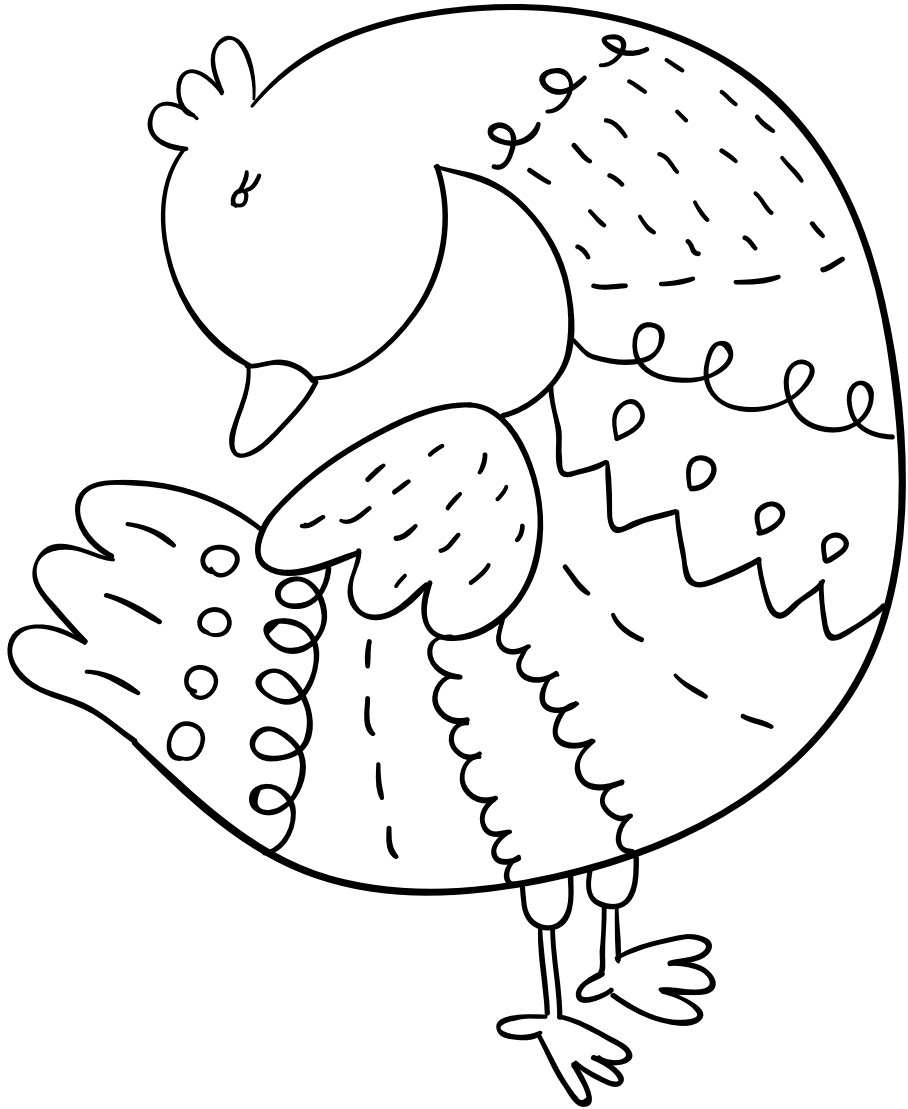
Найдите и соедините одинаковые картинки. Осторожно, есть ловушки!





# Курочка.

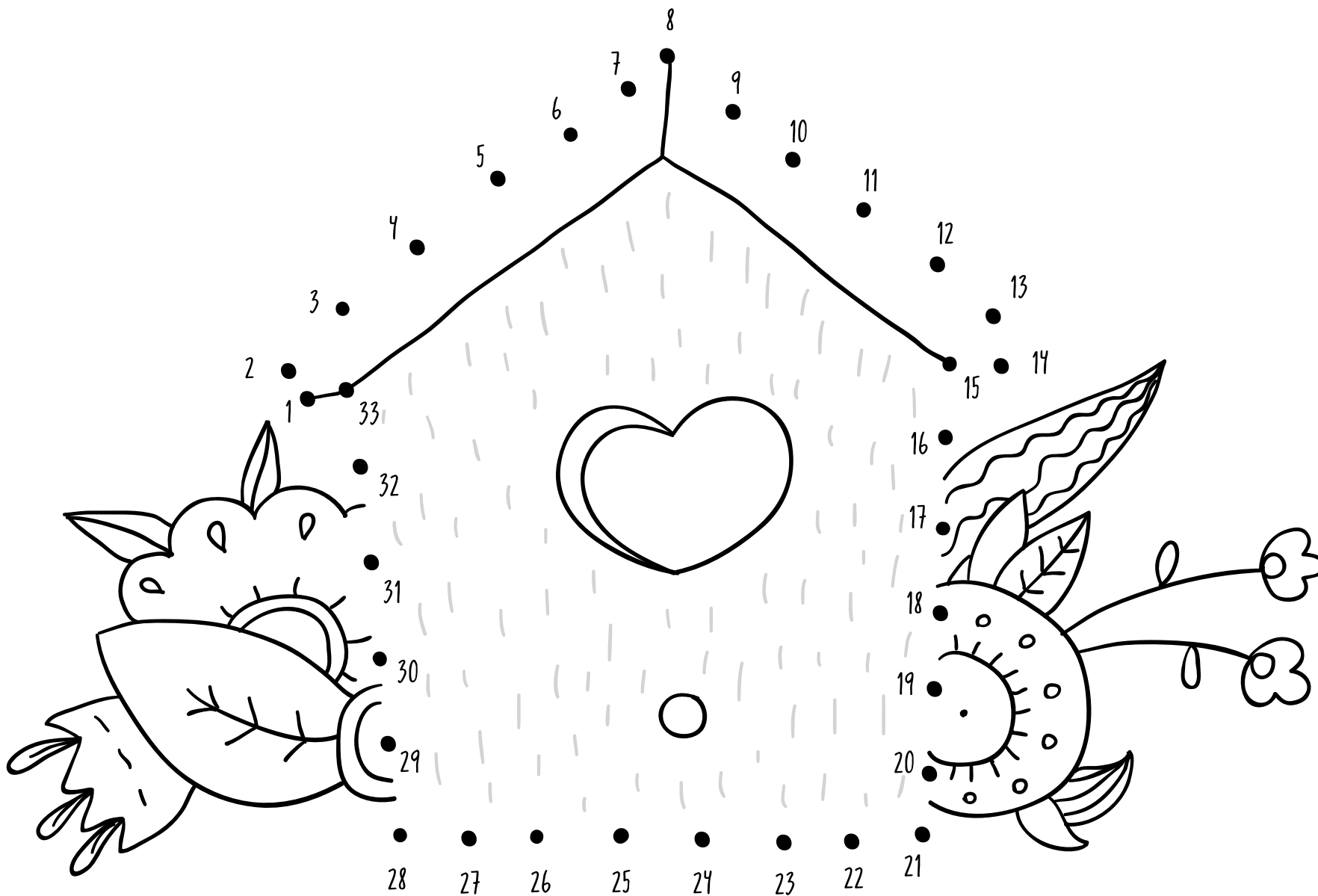
Продолжите рисовать узоры на курочке. Раскрасьте картинку.





# Картинка по точкам.

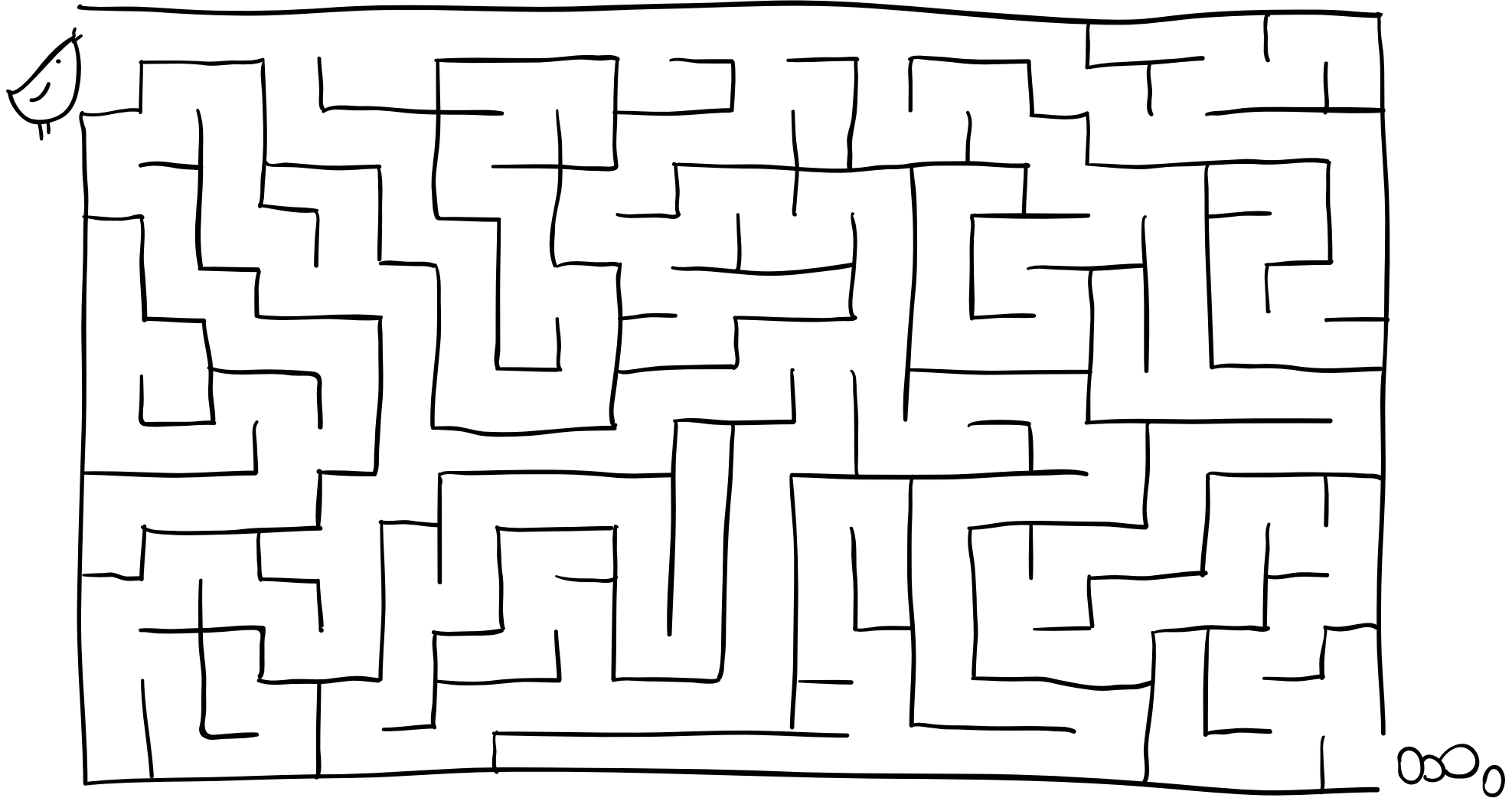
Соедините по цифрам. Что нарисовано на картинке? Раскрасьте.





# Лабиринт.

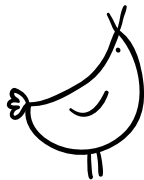
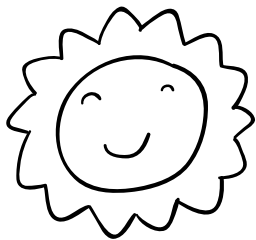
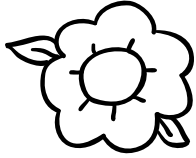
Помогите маме курочке дойти до яиц. Пройдите лабиринт.





# Запутанные тропинки.

Какая дорожка куда приведет?





## Рецепты.

### ОМЛЕТКИ В ДУХОВКЕ

Порционные омлетки с добавками — очень вкусный и быстрый завтрак для всей семьи. Они запекаются в духовке в порционных формочках (можно взять формочки для кексов).

Добавлять можно что угодно: ветчину, помидорчики, болгарский перчик, очищенную вареную картошку, зелёный лук и конечно же сыр.

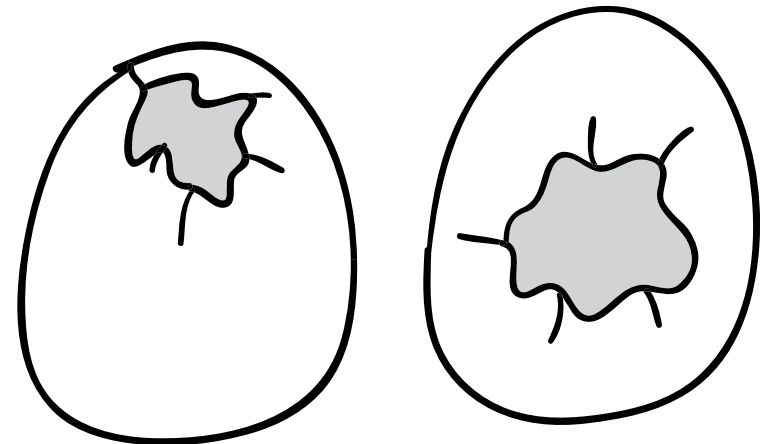
- Духовку надо предварительно разогреть до 180 градусов.
- Яйца взбить венчиком.
- Все добавки мелко нарезать.
- Формы для кексов смазать маслом, влить в них яично-овощную массу и посыпать сыром.
- Запечь порционные омлетки в разогретой духовке до золотистого цвета.



### БИСКВИТ В ЯЙЦЕ

Очень интересный и необычный десерт можно сделать в яичной скорлупе. Самое главное — вылить яйцо, сохранив скорлупу. Для этого можно проковырять небольшое отверстие на одной из сторон яйца, а в другой сделать дырочку для воздуха. И вылить яйцо в миску (оно нам потом пригодится). Особенно тщательно скорлупки промывать не стоит (в составе теста будет яйцо), но лучше подержать их под струей воды.

- Духовку надо предварительно разогреть до 180 градусов.
- Сделайте бисквитное тесто по любому рецепту. Мы предлагаем следующий: 2 яйца (взбить), сливочное масло (растопить), стакан сахара, щепотка разрыхлителя, стакан муки, несколько ложек какао — всё это перемешать.
- Влейте тесто в отверстие в яйце с помощью шприца (можно кондитерского, а можно и в аптеке приобрести самый большой для таких целей).
- Запекайте около 20 минут.
- Тесто может «сбежать» из яиц — тогда просто удалите излишки.

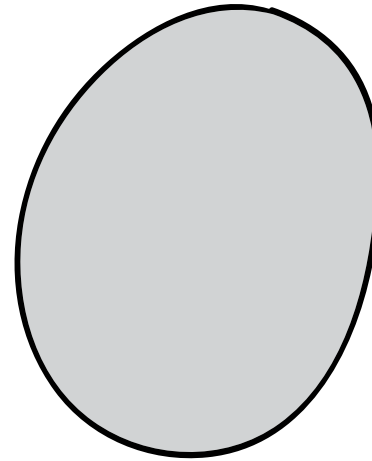




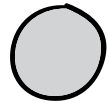
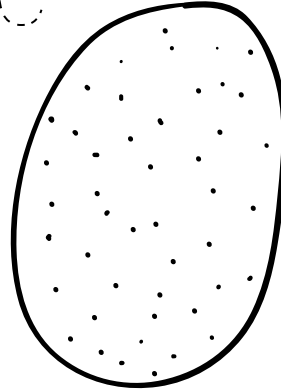
# Птичьи яйца.

Посмотрите, у кого какие яйца. обведите подписи по пунктиру.

АЛЬБАТРОС



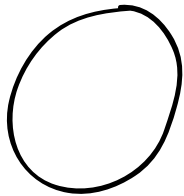
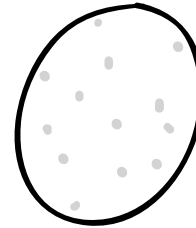
СТРАУС



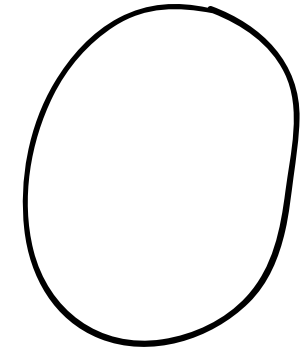
ДРОЗД

ЧЕРЕПАХА

ЧАЙКА



КУРИЦА



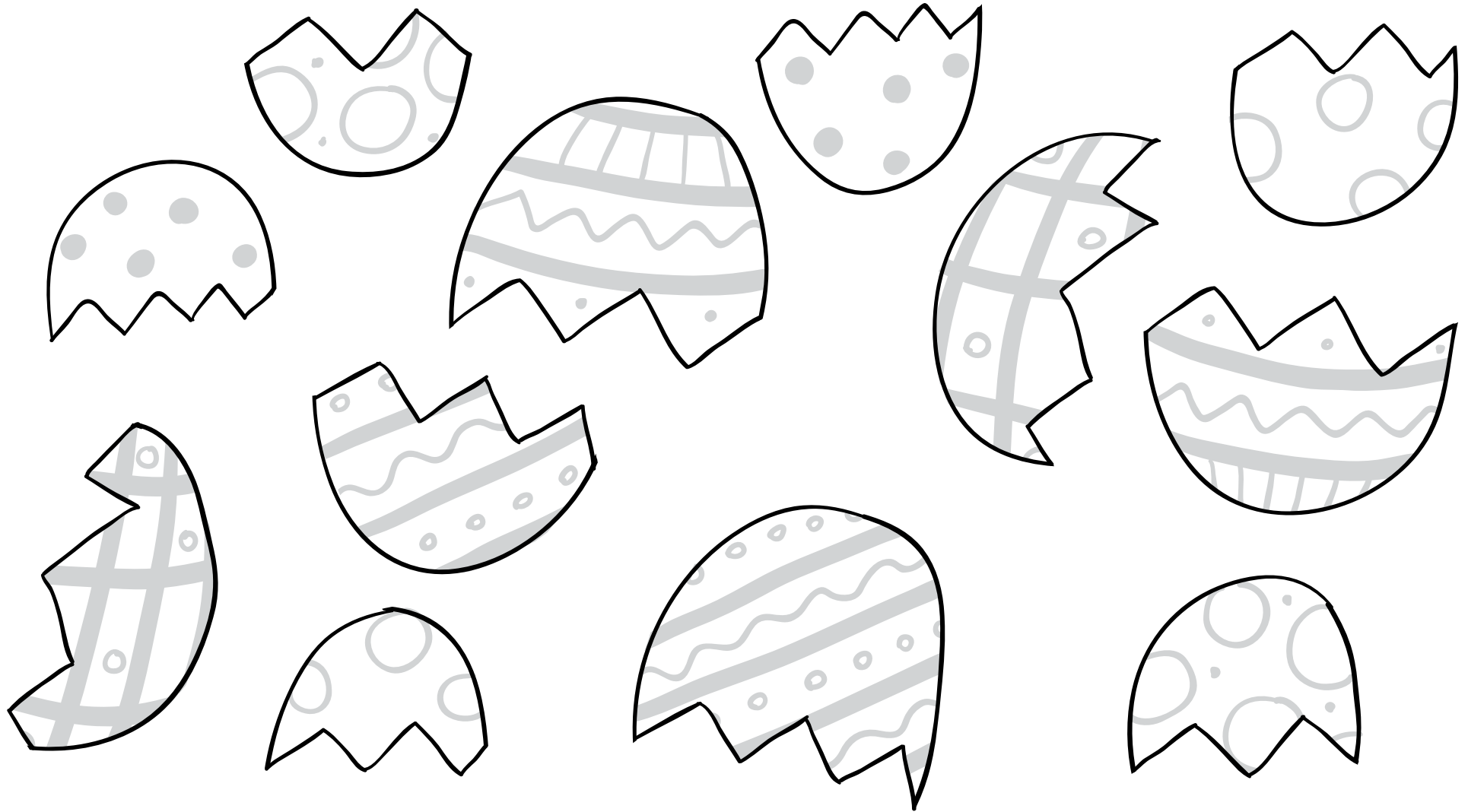
ПЕРЕПЕЛКА





# Скорлупки.

Соедините половинки яиц (вам подскажут рисунки).



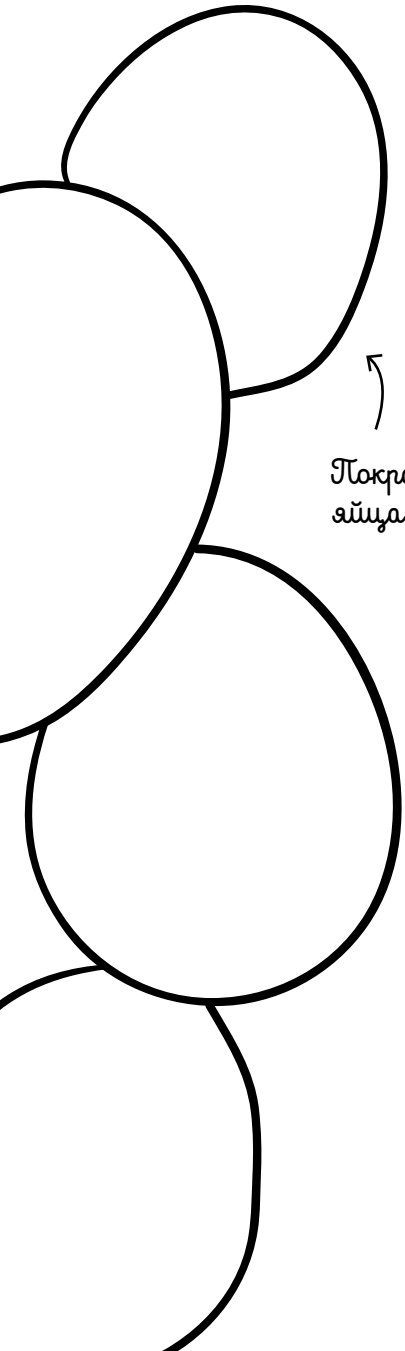


## Советы к Пасхе.

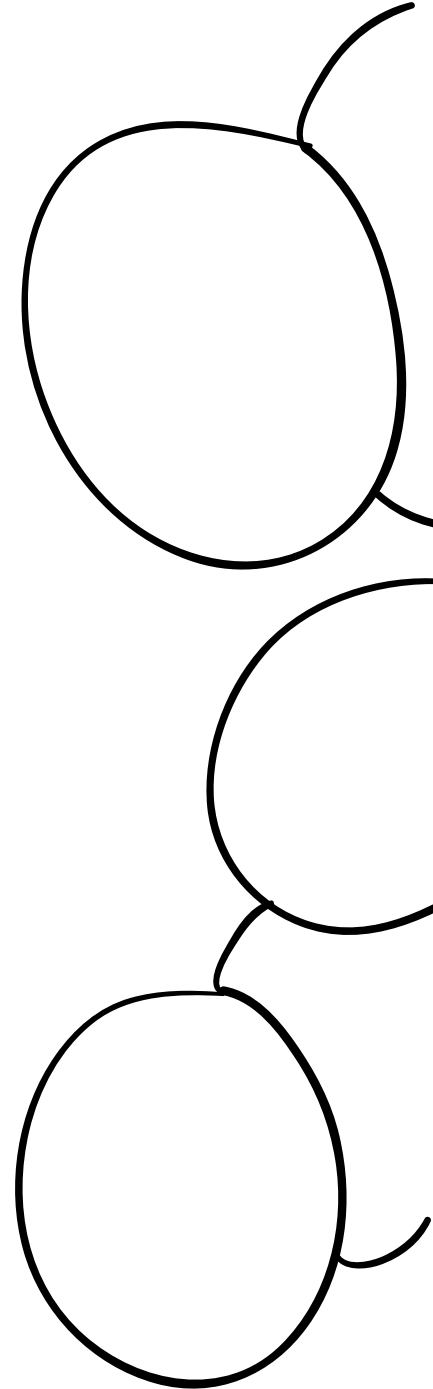
В 2017 году Пасха будет 16 апреля.

### КАК ПОКРАСИТЬ ЯЙЦА:

1. Яйца лучше выбрать белого цвета, потому что краска на них проявится ярче.
2. Помойте яйца! И кладите их только в холодную воду.
3. Чтобы яйца не лопались при варке, надо варить их на медленном огне и в толстостенной кастрюле.
4. Хорошо посолите воду — одну столовую ложку на литр воды.
5. Прежде чем класть яйца в воду, можно положить их в новый капроновый носок (взять у мамы). Тогда, если красители натуральные (шелуха лука, кора) — они не прилипнут к яйцам и дадут более равномерный окрас.
6. Яйца должны быть сварены вкрутую. 10 минут.
7. Если после окрашивания яйца оставить в этом же отваре на всю ночь в холодильнике, то окрас скорлупы будет ярче.
8. Когда яйца сварятся, не нужно обсушивать их полотенцем. Можно просто положить их на тарелочку, пусть они сами высохнут.
9. После окрашивания протрите яйца подсолнечным маслом, чтобы они заблестели.



Покрасьте  
яйца!



## Натуральные красители для яиц.

ЧЕМ ИНТЕРЕСНЫМ МОЖНО ПОКРАСИТЬ ЯЙЦА.

1. Чтобы получить жёлтый цвет, можно использовать куркуму. Для этого надо развести её в воде из расчета 3 столовые ложки порошка на литр воды, и сварить в ней яйца. Цвет будет насыщеннее, если в отвар добавить тёртую красную морковь.

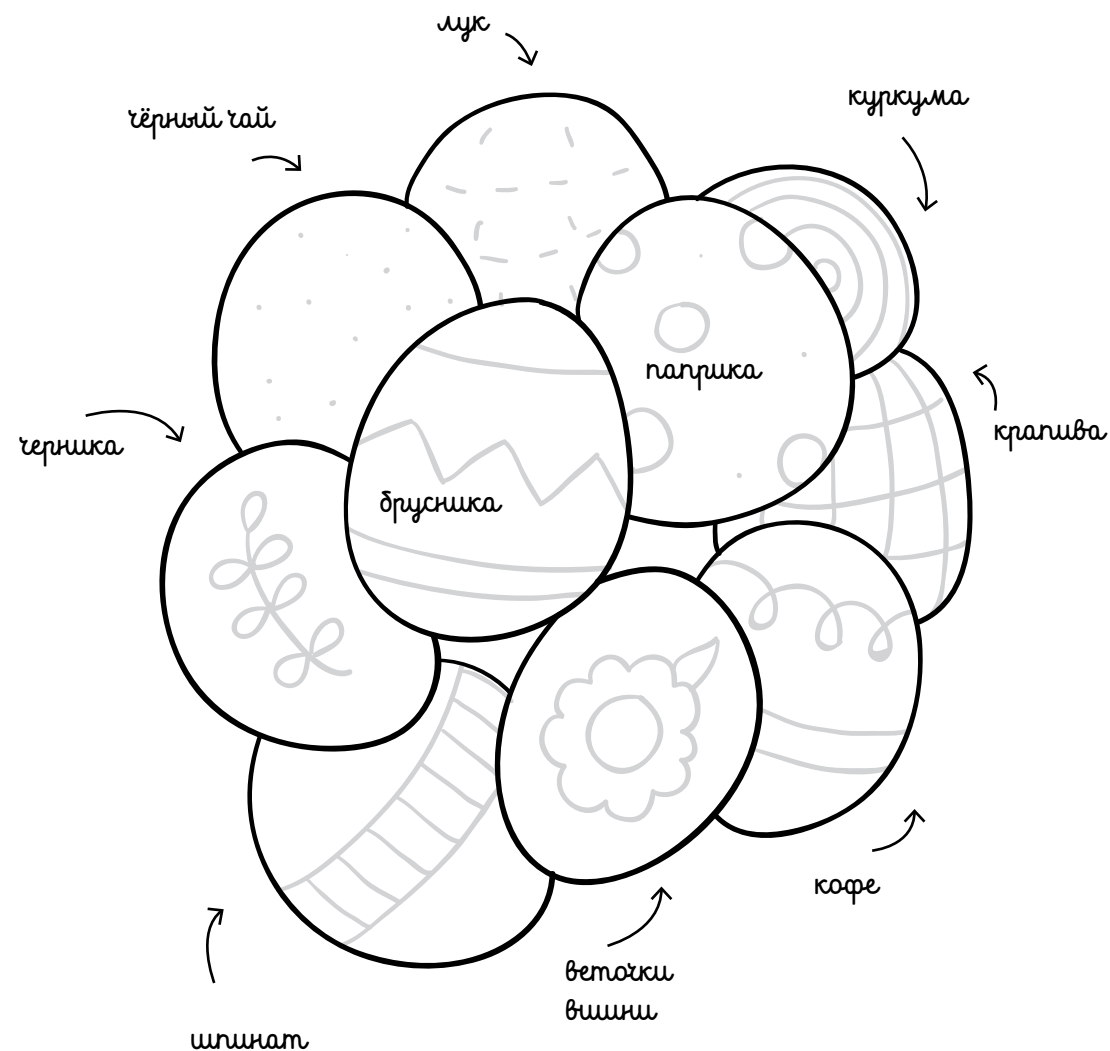
2. Оранжевый цвет можно получить, если сварить яйца с паприкой. Предварительно надо 4 столовые ложки паприки варить 30 минут в кастрюле со стаканом воды.

3. Коричневый цвет получается при использовании березовых листьев, чёрного чая, кофе и, конечно же, луковой шелухи. На 3 литра воды надо взять 4 стакана луковой шелухи и кипятить в течении часа. Чем больше шелухи, тем насыщеннее получится краситель. После положить в отвар яйца и сварить их.

4. Красный и розовый цвет можно получить с помощью свекольного сока или веточек и коры вишни, черники, брусники, клюквы и краснокочанной капусты. При использовании веток и коры их надо отварить, дать настояться несколько часов, а потом сварить в этом настое яйца.

3. Зелёный цвет даёт шпинат, петрушка, крапива, плющ и отвар черники. Шпинат можно взять замороженный. Его надо мелко порубить, залить водой и отварить 30 минут. Крапиву можно использовать сушёную – на 1 литр 3 столовые ложки измельченной крапивы.

4. Чтобы получить синий, голубой и фиолетовый цвет, можно использовать замороженные с прошлого года ягоды черники, брусники или голубики, ягоды бузины, листья краснокочанной капусты – отвар будет красным, но яйца окрасятся в синий цвет.



Раскрасьте яйца на картинке в соответствии с подписями.



## Весенние книги

Наш книжный выбор.

### От 1 года

«Весенняя книга», Ротраут Сюзанна Бернер

«Весна», Владимир Сутеев

### От 2-3 лет

«Десять резиновых утят», Карл Эрик

«Большая поэзия для маленьких детей». Весенние стихи.

### От 3 лет

«Эрнест и Селестина», Габриэль Венсан

### От 4 лет

«Как растут овощи», Герда Мюллер

### От 6 лет

«Ветер в ивах», Кеннет Грэм

### От 7 лет

«Простодурсен. Зима от начала до конца», Руне Белсвик