

# Gluosnio naujienos

2017-12, Nr. 3



Ko norėčiau palinkėti?  
Kalba vaikui



Šviesos namams,  
Vandens viskam, kas žydi.  
Gerumo į rankas,  
Ugnies į širdį.  
Ir džiaugsmo šventės  
Žiburiuojančios, ilgos!...

Vilniaus lopšelis – darželis  
„Gluosnis“  
Justiniškių 65  
Tel. 8 5 2319577  
8 5 2415803  
El.p.  
[rastine@gluosnis.vilnius.lm.lt](mailto:rastine@gluosnis.vilnius.lm.lt)  
[gluosnis.darzelis@gmail.com](mailto:gluosnis.darzelis@gmail.com)

Aš savo tėčiui, mamytei, sesutei linkiu neispykti. Daug daug meilės. (Agota „Pelėdžiukų“ gr.)

Aš mamai sakysiu - būsiu visai visai geras ir klausysiu mamos. (Vytautas „Voveriukų“ gr.)

Linkiu besmegenių, sniegelio. (Gintautė „Drugelių“ gr.)

Kalėdos - tai šventė, kai puošiam eglutę, dovanų laukiam, visi stengiasi būti geri. (Goda „drugelių“ gr.)

Kalėdos yra, kad palinksmintų žmones...(Estel. "Pelėdžiukų" gr.)

Kalėdų senis atneša dovanų, tai tam ir yra Kalėdos (Rimantė, Pelėdžiukų" gr.)

Reikia eglutę papuošti, kad gautum dovanų (Vitalija, Pelėdžiukų" gr.)

Nežinau kam reikia Kalėdų, nes kitas mintis galvoju...Kalėdos reikalingos , kad neišnaudoti mamytės pinigų...(Lukas," Lapiukų "gr.)

Pagal rytų tradicijas kiekvieni metai yra priskiriami tam

tikram gyvūniui ar totemui, kuris valdo metų energetiką.

2018 metai patenka į Geltonojo žemės Šuns globą.

Geltonasis žemės Šuo yra apdovanotas ištikimybe ir atsidavimu,

draugišku nusiteikimu, atsakingumu. Jam ypač svarbios šeimos

vertybės. Šuo labai atsidavęs ir ištikimas gyvūnas, gebantis saugoti artimuosius ir jais rūpintis. Jis labai darbštus ir kryptingas, savo tikslo siekia mažais žingsneliais ir iki galo.



**Kūčia** - gaminama iš javų (kviečių, miežių, žirnių, pupų, rugių ir kt.), sumaišytų su miešimu (medumi saldintu vandeniu). Kūčia buvo skirta prosenių vėlėms vaišinti. Pirmus kąšnius ir gurkšnius visada paaukodavo vėlėms bei derliaus dievybėms. Kūčia vaišintos bitės.

### *Karališkam Kalėdų keksui pagaminti: reikės:*

- 200 g sviesto
- 150 g cukraus
- 4 kiaušinių
- 250 g miltų
- arbat. šaukštel. kepimo miltelių
- 1 stikl. razinų
- 1 stikl. graikinių riešutų
- 1 stikl. konservuotų vaisių
- 2 valg. šaukšt. džemo
- arbat. šaukštel. cinamono
- 1 žiups. gvazdikėlių
- 1 valg. šaukšt. sirupo
- 100 g juodojo šokolado

### *Paruošimas:*

1. Išsukite kambario temperatūros sviestą su cukrumi. Muškite po vieną kiaušinį vis gerai išmaišydami. Po truputį berkite miltus, sumaišytus su kepimo milteliais ir vis maišykite.
2. Suberkite prieskonius, pasmulkintus riešutus, razinas, vaisius, sudėkite džemą.
3. Sukratykite tešlą į skardą, pateptą riebalais ar išklotą kepimo popieriumi.
4. Kepkite apie 50 min.
5. Iškepusį keksą apipilkite sirupu, užberkite dalį razinų ir graikinių riešutų ir apliekite ištirpintu šokoladu.



Kaip žinia, ne kiekviena žiema mus džiugina sniegu.

Jei šiais metais sniego nebus, pasigaminkime jo patys ☺ Reikės:

- ✓ 2 puodelių sodos (arba krakmolo),
- ✓ Skutimosi putų,
- ✓ blizgučių (baltų, sidabrinių ar melsvų).

Dar prireiks:

- ✓ didesnio indo arba plastikinės dėžės maišymui ir žaidimams,
- ✓ įvairių smulkių karoliukų, pagaliukų ir juostelių, jei lipdysite besmegenį,
- ✓ figūrėlių, jei nuspręsite kurti žiemos pasaulį.

### *Kalėdiniai sveikuoliški javainukai*



### *Jums reikės*

- 200 g avižinių dribsnių
- 2 kiaušiniai
- 2 šaukšteliai medaus
- Razinų, saulėgrąžų, džiovintų uogų

Sumaišyti atskirai skystus ir birius produktus, paskui juos „sujungti“ .

Kepimo skardą iškloti kepimo popieriumi ir paskleisti gautą masę. Kepti orkaitėje apie 15 min, kol paruduos.

Mažais gabaliukais supjaustyti tik atvėsusį kepinį. Tinka užkandžiams. Skanaus!