

COORDONATORI

Insp. Ed. Timpurie Prof. GROS MARIA-RAMONA

Prof. Moldovan Violeta

prof. Lazar Adriana

prof. Baciú Sanda Paula



Volum al Concursului Județean "Mirajul Sărbătorilor de Iarnă" – ediția a III-a

CAEJ 813/ 1.02.2022

**ISBN 978-973-0-38055-2**

**REGHIN 2023**

**COORDONATORI**

Insp. Pt. Ed. timpurie prof. Gros Maria Ramona

Prof. Moldovan Violeta

prof. Lazar Adriana

prof. Baciú Sanda Paula

**MIRAJUL REȚETELOR DE  
SĂRBĂTORI ALE  
PREȘCOLARILOR**

Materiale participante la Concursul Județean Mirajul Sărbătorilor de Iarnă

- Ediția a III-a

CAEJ 813/ 1.02.2022

REGHIN

2023

## CUPRINS

Insp. pt. Educație timpurie prof. Gros Maria Ramona .....	3
Proiectul ”Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” .....	4
FURSECURI AMERICANE CU CIOCOLATĂ .....	5
SCORUȘE .....	7
CORNULEȚE CU RAHAT .....	10
BULGĂRAȘI CU AROMĂ DE IUBIRE .....	12
PERNIȚE A LA ȘTRUMFIȚE .....	13
BRIOSE PENTRU MOȘ CRĂCIUN .....	15
TURTĂ DULCE .....	16
DELICIUL LUI MOȘ CRĂCIUN .....	19
BRĂDUȚ DE CRĂCIUN .....	21
APERITIVE DE CRĂCIUN .....	22
BANANE GLAZURATE CU CIOCOLATĂ .....	24
CU DRAG AM TREBĂLUIT, RENUL DULCE AM PREGĂTIT! .....	25
CĂSUȚA NOASTRĂ CEA GUSTOASĂ, DIN TURTĂ DULCE E RIDICATĂ! .....	26
BOMBOANE DE CIOCOLATĂ .....	30
PROIECT DIDACTIC “MICII COFETARI” .....	32

## CUVÂNT ÎNAINTE

Insp. pt. Educație timpurie prof. Gros Maria Ramona

Iarna este anotimpul în care atât copiii, cât și adulții, așteaptă cu nerăbdare magia Crăciunului, care ne cuprinde pe toți cu frumusețea datinilor și a obiceiurilor specifice. Grădinița este locul în care copiilor le sunt transmise valorile culturale, unde se mai păstrează datinile care ne ajută să înțelegem sărbătoarea Crăciunului și să trăim împreună nașterea Mântuitorului.

Ce poate fi mai frumos pentru copii, decat să participe la pregătirile pentru masa de Crăciun, să fie implicați cu toate simțurile în pregătirea prăjiturilor, a sarmalelor sau a altor bunătăți pentru familia și colindătorii cu care vor împărtăși bucuria Crăciunului. Copiii își doresc întotdeauna, cu plăcere, să creeze o rețetă pe care să o împartă cu prietenii, să interpreteze o piesă de teatru, să meargă la colindat, să asculte o poveste, să pregătească și să împartă daruri celor dragi.

Prin intermediul acestui concurs județean, cadrele didactice au dorit să aducă magia sărbătorilor în grupele de grădiniță, să împărtășească momente speciale din activitățile desfășurate cu preșcolarii sau idei de activități care pot aduce puțin din spiritul sărbătorilor în grupele de copii. Doamnele educatoare, prin oportunitatea de a oferi exemple, devin surse de inspirație prin care preșcolarii pot intra în spiritul Crăciunului

În acest context, autoarele acestei lucrări, cadre didactice cu experiență profesională, au adunat materialele prezentate în cadrul Concursului *Mirajul rețetelor de sărbători ale preșcolarilor*, pentru a realiza acest volum care vine în sprijinul altor cadre didactice, cu idei de activități și rețete legate de tema sărbătorilor de iarnă.

Crăciunul aduce cu el căldura căminului și a familiei, mirosul de mâncăruri autentice, sunetul colindelor care îndeamnă la reconciliere, uniune și armonie cu toți cei din jurul nostru. Toate rețetele descrise la acest concurs sunt strâns legate de amintirile copilăriei noastre, tradiții pe care an de an le reînviem și le facem să trăiască. Aceste tradiții sunt reînnoite și îmbogățite an de an, pentru a face din această sărbătoare un moment unic.

Datoria noastră este de a păstra tradițiile specifice zonei unde locuim, de a le duce mai departe, de a nu le lăsa să moară prin uitare.

# PROIECTUL JUDEȚEAN ”MIRAJUL SĂRBĂTORILOR DE IARNĂ”

Coordonatori Proiect: prof. Moldovan Violeta

Prof. Lazar Adriana

Prof. Baciu Sanda Paula

În contextul educației gospodărești și gastronomice, Proiectul „MIRAJUL SĂRBĂTORILOR DE IARNĂ” urmărește respectarea valorilor, tradițiilor și obiceiurilor de iarnă din diferitele zone ale județului nostru care au o importanță deosebită în viața adulților, a comunității cât și a copiilor. De asemenea, își propune cunoașterea obiceiurilor și tradițiilor gastronomice de Crăciun și Anul Nou a diferitelor zone din județul nostru. Copiii își exprimă bucuria preparând dulciuri de Crăciun și Anul Nou.

Volumul izvorât din secțiunea Concurs Județean a Proiectului „Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” – Ediția a III-a a urmărit promovarea valorilor practice ale educației interculturale. Iar scopul proiectului „Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” a fost dezvoltarea capacității copiilor de a cunoaște și înțelege obiceiurile și tradițiile culturale, de stimulare a curiozității în ceea ce privește tradiția populară proprie, conservarea și promovarea acestora și stabilirea unor relații de prietenie.

Prin modalitățile inedite de realizare a rețetelor sau prin descrierea tradițiilor și obiceiurilor din zonă, fiecare partener a învățat modalități de organizare a colectivului de preșcolari pentru realizarea lor, rețete la îndemâna copiilor de anumite vârste. Deși par aparent o carte de bucate pentru pitici sau o carte ce descrie tradițiile și obiceiurile pentru preșcolari, ele conțin elemente didactice valoroase pentru orice cadru didactic. Prin intermediul activităților practic-gospodărești fiecare autor al rețetelor propune și modalitatea concretă de realizare a acestora cu ajutorul și prin intermediul copiilor.

Deschiderea și interesul față de bunătățile, dar și de tradițiile și obiceiurile specifice anumitor zone culturale este dată și de unitățile școlare care au participat la acest proiect:

- G.P.P. nr.1 Reghin
- G.P.N. Deda
- G.P.P. Ștefania Tîrgu-Mureș
- G.P.P. nr.5 Reghin
- G.P.N. ”Palko Attila” Aluniș
- Școala Gimnazială “Cornel Regman” Daneș – structura G.P.N. Seleuș

Volumul secțiunii I a Concursului Județean ”Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” cuprinde 15 rețete puse în practică și prezentate de către 19 cadre didactice.

## FURSECURI AMERICANE CU CIOCOLATĂ

prof. Cifu Olga- Maria / prof. Mare Laura

Grădinița cu P.P nr.1- Reghin

Le știm din filme și nu numai. Fursecurile americane cu ciocolata sunt foarte iubite de cei mici, motiv pentru care este bine să le faci în casă. Este important să folosești zahăr brun, pentru ca acesta da gustul specific. Aceste fursecuri trebuie să fie mai mari, pentru că face parte din farmecul lor, dar și pentru că în felul acesta, după copt, vor fi fragede la mijloc și mai crocante pe margine

### Ingrediente

- 400 g făină;
- 150 g zahăr brun;
- 150 g zahăr alb, tos;
- 3 ouă;
- 200 g unt;
- 200 g ciocolată cu lapte, tăiată în bucățele;
- 100 g ciocolată amăruie, tăiată în bucățele;
- 1 linguriță rasă de bicarbonat pentru prăjituri;
- esența de vanilie;
- un praf de sare.

Untul moale se amestecă împreună cu zahărul alb și cel brun până ce se dizolvă complet. Se adaugă ouăle întregi și se omogenizează bine după fiecare. Adaugă vanilia, sarea și, treptat, făina, în timp ce amesteci ușor. La final, pune cele două feluri de ciocolată, omogenizând ușor. Fursecurile se coc într-o tavă clasică de aragaz, tapetată cu hârtie de copt. Pune cel mult șase, opt fursecuri, în grămăjoare de dimensiunea unui ou. Vor crește la copt, luând aspectul specific al fursecurilor americane.

Fursecurile sunt dulciurile de casă unde îți poți exprima inventivitatea în cea mai mare măsură. Fursecurile sunt unele dintre cele mai populare deserturi făcute în casă. Cele de mai sus sunt doar câteva din zecile de rețete, dar sunt printre cele mai bune și care se fac ușor. Cert este că fursecurile aduc un aer de sărbătoare în casă.



## SCORUSE

Bindila Carmen Maria  
Gradinita cu Program Prelungit Deda

Scorusele sau minciunelele ardelenesti, sunt printre deserturile si delicatesele ce le pregateau bunicile sau mamele noastre.Sunt foarte bune si necesita ingrediente putine.Pot fi foarte bine servite alaturi de un ceai sau o cana de lapte cald si pot constitui un mic dejun delicios, cene va aminti de vremea copilariei si de bucataria bunicii.Am ales sa gatesc scoruse alaturi de prescolarii grupei mari ,deoarece sunt desertul preferat al meu, pe care-l pregateau cu drag alaturi de bunica mea.Prescolarii mei au fost incantati de gustul lor delicios, chiar peste nivelul asteptarilor mele.Le-am promis ca data viitoare vom face portie dubla.Unii dintre ei au spus ca, atunci cand vor merge acasa le vor cere bunicii sa le gateasca scoruse,iar altii ca vor gati alaturi de mama lor.

Ingrediente scoruse:

1 kg de faina

2 linguri untura

2 oua

1 lingurita de bicarbonat

Sucul de la o jumatate de lamaie

2 linguri de zahar

Un praf de sare

Un iaurt

Un pahar de smantana

Mod de preparare:

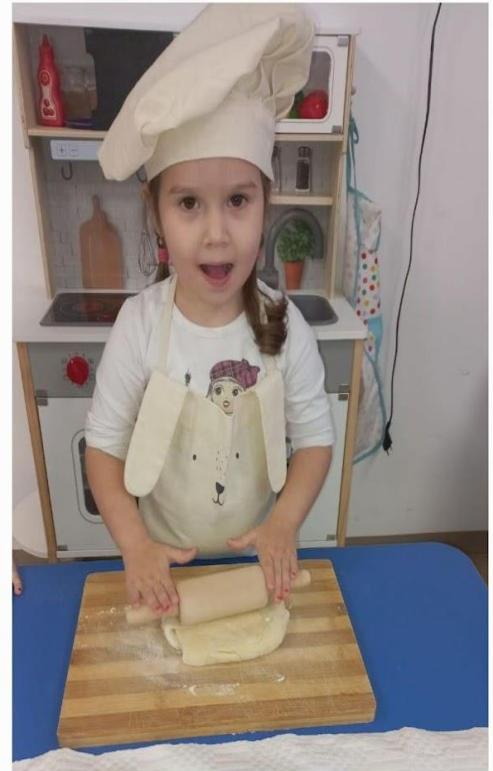
Separam albusul de galbenus si batem albusurile pana cand devin spuma.Framantam foarte bine faina cu untura,apoi adaugam spuma de albusuri, galbenusurile, bicarbonatul,putina sare si zeama de lamaie pentru fragezime.Pentru aroma putem sa radem coaja de lamaie.

Amestecam toate ingredientele si adaugam in cantitati egale iaurt si smantana, pana cand obtinem un aluat consistent care se poate intinde cu facaletul.Intindem aluatul sub forma unei paturi, iar apoi taiem dreptunghiuri mici. Fiecare dreptunghi vafi taiat la mijloc.Vom introduce varful fiecarui dreptunghi prin orificiul din mijloc , impletind si obtinand niste pernite.



Dupa ce le-am terminat de facut le vom praji in baie de ulei pe ambele parti, pana cand se rumenesc. Cand sunt prajite le asezam pe o tava si presaram peste ele zahar pudra cu vanilie.

**POFTA BUNA LA SCORUSE!**





## CORNULEȚE CU RAHAT

Prof. învățământ preșcolar Cazan Ioana  
Liceul Tehnologic „Vasile Netea”-G.P.P , Deda

Se spune că fiecare amintire are un miros al ei. Amintirile sărbătorilor de iarnă vin cu mirosul plăcut al mâncării gătită cu drag și dedicație de gospodine. Împreună cu „Micile gospodine” am pregătit cornulețe cu rahat, în varianta simplificată, care să nu ridice dificultăți gospodinelor mele de trei anișori.

Ingrediente:

- foaie de aluat de foietaj,
- rahat de diverse culori și arome
- zahăr pudră

Materiale necesare: sucitor, tavă pentru cuptor, hârtie de copt

Mod de preparare:

- se întinde foaia de aluat
- se taie foaia de aluat pe lungime în 3 fâșii egale sau se pregătește în formă de cerc
- dacă optăm pentru forma dreptunghiulară, aceste fâșii se taie apoi pe lățime, fiecare dreptunghi se împarte în două triunghiuri, iar dacă optăm pentru cerc, acesta se împarte în mai multe triunghiuri
- se pune o bucățică de rahat pe latura mică fiecărui triunghi și se răsucesc apoi cornulețele
- cornulețele se așază în tavă pe hârtie de copt și se coc în cuptorul preîncălzit la 200° timp de aproximativ 30 de minute, până se rumenesc
- înainte de servire se dau prin zahăr pudră

POFTĂ BUNĂ!

Această rețetă este foarte rapidă și ușor de pregătit cu copiii de vârste mici.

Nu este nimic complex în această rețetă ceea ce o face specială și ușor de realizat.

Gustul cornulețelor este delicios, având o frăgezime aparte.

Vă invităm cu drag să o probați!



Micile gospodine au întins foaia de aluat cât s-au priceput de bine. Una dintre ele a optat să tai foaia în formă dreptunghiulară , iar cealaltă în formă de cerc. Ceea ce a fost puțin mai complicat a fost rularea aluatului, dar nu întotdeauna contează aspectul ci mai degrabă gustul rezultatului final.



După ce le-am scos din cuptor și le-am dat prin zahăr, cornulețele au fost așezate în loc de cinste împreună cu colacii. Bucuria copiilor de a participa la aceste tipuri de activități este foarte mare, dar mai mare decât acesta este plăcerea de a gusta din rodul muncii lor.

Poftă bună!!!!

## BULGĂRAȘI CU AROMĂ DE IUBIRE

Grigore Anca Codruța, Cucian Patricia Roxana  
Grădinița cu Program Prolungit Ștefania, Târgu-Mureș

Ingrediente necesare:

- 200 g lapte praf
- 200 g unt la temperatura camerei
- 200 g zahăr pudră
- 175 g nucă de cocos
- alune de pădure

Modalitate de realizare:

Untul se mixează cu zahărul pudră, până se obține o spumă ușoară. Se adaugă laptele praf și 100 g nucă de cocos și se amestecă cu o lingură. Se omogenizează și amestecul rezultat se lasă la frigider circa o oră. Se formează în palmă câte un bulgăraș, se pune în mijloc câte o alună de pădure și apoi se remodelează bulbărașul și se tăvăleşte prin restul de nucă de cocos. Se ține la frigider până se servesc.



## „PERNIȚE A LA ȘTRUMFIȚE”

Maior Anca Maria

Grădinița cu Program Prolungit „Ștefania” Târgu Mureș

TIMP DE PREPARARE: 10 minute

TIMP DE GĂTIRE: 20 de minute

PENTRU: 14 porții

Ingrediente:

- 300 grame de făină albă
- 3 linguri de zahăr
- 10 grame praf de copt
- Sare
- 4 ouă separate în albușuri și gălbenușuri
- 100 grame de unt topit
- 1 lingură extract de vanilie
- 400 mililitri de lapte
- Puțin ulei, pentru uns

Mod de preparare:

- Într-un bol încăpător, amestecați bine cu un tel, făina, zahărul, praful de copt și sarea. Adăugați gălbenușurile, untul topit și răcit și extractul de vanilie. Înglobați laptele treptat, să nu se formeze cocloașe.
- Separat, bateți albușurile cu puțină sare până obțineți o spumă densă. Răsturnați-o peste compoziția făcută mai devreme, încorporând-o ușor cu mișcări largi, de jos în sus.
- Preîncălziți aparatul de gofre și ungeți plăcile cu puțin ulei. Turnați din aluat într-un strat cât mai uniform. Închideți aparatul și lăsați aluatul să se coacă 3-4 minute. Scoateți din aparat pernița formată și lăsați-o la răcit. Continuați cu restul de aluat.

- Le puteți servi cu fructe sau cu sos de ciocolată.
- Se servesc calde sau reci cu sosuri de fructe, de ciocolată sau cu fructe proaspete.
- Puteți păstra PERNIȚELE A LA ȘTRUMFIȚE în frigider câteva zile sau în congelator aproximativ 3 luni.

Poftă bună!



## BRIOSE PENTRU MOS CRACIUN

BEJAN ANDREEA

GRADINITA CU PROGRAM NORMAL "PALKO ATTILA", ALUNIS

### Ingrediente:

- 3 oua;
- 3 linguri de zahar;
- 3 linguri de ulei;
- 100 ml lapte;
- esenta de vanilie;
- 200 gr faina;
- 250 ml frisca;
- bombonele pentru décor

Sub atentia educatoarei, Anais si Sidonia, au pregatit cu mare drag briose pentru Mosul. Au fost degustate cu mare drag de toti copilasii grupei noastre.



POFTA BUNA !



## TURTĂ DULCE

Grădinița: Program Prelungit Nr.5, Reghin

Educatoare: prof. Bachman Rozalia

prof. Varga Kinga- Andrea

### Ingrediente:

- 250 gr. unt
- 100 gr. miere
- 100 gr. zahăr
- 500 gr. făină
- 1 linguriță bicarbonat de sodiu
- ½ linguriță scorișoară
- ½ linguriță cuișoare
- 1 ou
- 1 coajă răzălită de la o lămâie
- 1 albuș de ouă
- 50 gr. zahăr pudră



### Mod de preparare:

Se dizolvă margarina, mierea și zahărul, și se pune la fiert la foc mic. Compoziția obținută se amestecă cu făină, cu bicarbonatul de sodiu, cu condimentele și cu oul. Se frământă foarte bine, după care se împachetează într-o folie, și se lasă la dospit 1- 2 ore. După terminarea timpului aluatul se întinde la 3 mm, iar în timp ce tăiem cu forme diferite modele, vom pregăti cuptorul la 220 °C.



După ce am pregătit formele, le așezăm pe o tavă cu hârtie de copt, și o vom așeza în cuptor pentru aproximativ 15- 20 minute. Când observăm că formele au crescut puțin, și s-au rumenit, scoatem tava din cuptor. Vom aștepta ca formele să se răcească.

Când prăjiturelele s-au răcit, batem albușul unui ou, amestecând în el zahărul pudră. Pentru a obține mai multe culori, putem amesteca în mai multe boluri diverse culori, folosind colorant alimentar natural. Aceste spume colorate obținute le vom turna în pungi diferite. Punga trebuie găurită într-un colț, după care se poate decora turta dulce. Decorațiunile se pot efectua după imaginația liberă a copiilor.

Dragi copii, vă sfătuim să încercați să preparați și voi acasă cu ajutorul părinților, aceste fursecuri delicioase.



Poftă bună vă dorim!



## DELICIUL LUI MOȘ CRĂCIUN

Prof. Înv. Preșcolar: Hagymas Cristina

Prof. Înv. Preșcolar: Oprea Daniela

Grădinița cu Program Prelungit Nr. 5, Reghin

Echipajul “Buburuzele gătesc” din cadrul grupei mari de la Grădinița cu Program Prelungit Nr.5, vă prezintă brișele preferate ale lui Moș Crăciun.

### BRIȘE

Ingrediente necesare:

- 240 gr.făină;
- 4 ouă;
- 150 gr.ciocolată;
- 150 gr.zahăr;
- 100 gr.unt moale;
- 80 ml lapte;
- Un praf de sare;
- O linguriță și jumătate de praf de copt.



Mod de preparare:

Zahărul se mixează cu untul moale aproximativ 5 minute, adăugăm treptat câte un ou și mixăm totul 3 minute.

Se adaugă, în ploaie, făina, cam jumătate din cantitate, apoi jumătate din lapte, din nou făină în care am încorporat praful de copt și praful de sare, continuăm să adăugăm făina și restul de lapte. Ultimul ingredient încorporat este ciocolata.

Utilizăm tava specială pentru brișe, tapetăm orificiile cu hârtia specială pentru copt și umplem coșulețele.

Dăm tava la cuptorul preîncălzit la 175 de grade pentru cca. 20 de minute. După coacere brișele se lasă câteva ore la răcit.

## DELICIUL MOȘULUI - Încântă atât vizual cât și gustativ;

Ingrediente necesare:

- Brioșe ;
- Frișcă (pentru a ușura munca celor mici, să fie la tub);
- Biscuiți;
- Nucă de cocos măcinată;
- Ciocolată albă, neagră pentru topit.

Mod de realizare:

Peste brioșe adăugăm un strat generos de frișcă, aproape le dublăm înălțimea, peste frișcă presărăm, din abundență nucă de cocos. Realizăm astfel asemenea ca un om de nea, corpul omului.

Pentru cap folosim un biscuit pe care îl trecem prin ciocolata albă topită. Ochișorii îi vom realiza din ciocolată neagră topită. Năsul, tot din ciocolată albă în care am dizolvat o picătură de colorant alimentar. Un strat subțire de frișcă colorată, ne va ajuta să realizăm fularul omului de zăpadă.

Un biscuit rupt în patru bucăți ne ajută să îi punem prietenului nostru și brațe.

Este un preparat facil de realizat cu ajutorul celor mici. Brioșele pot fi cumpărate și din comerț, atunci preparatul nu necesită coacere.



Vă dorim, POFTĂ BUNĂ!



## BRĂDUȚ DE CRĂCIUN

Ed.Păduraru Cristina, Ed. Horvat Hermina  
Grădinița cu Program Prolungit Nr.1, Reghin

Ingrediente:

Măr

Morcov

Conopidă

Struguri albi

Struguri negri

Roșii cherry

Banană

Mod de preparare:

Se prinde morcovul de măr cu ajutorul unor scobitori. Pe toată suprafața mărului și a morcovului se înfig scobitori. Se introduce pe fiecare scobitoare bucăți de conopidă, boabe de struguri, roșii cherry până când toate scobitorile sunt pline și se formează un brăduț. În vârful bradului se așează o banană tăiată în formă de steluță



## APERITIVE DE CRĂCIUN

Ed.Horvat Hermina, Ed. Păduraru Cristina  
Grădinița cu Program Prelungit Nr.1, Reghin

Varianta 1 :

Ingrediente :

Crenvuști

Cremă de brânză

Castravete

Mod de preparare:

Se taie bucați de crenvuști de aproximativ 5 cm. Se înfig câte două bucăți de crenvuști pe o scobitoare astfel încât să se obțină forma unei ghetuțe. Pe partea de sus a ghetuței se pune crema de brânză. Ca suport pentru ghetuță se taie rondele de castravete.

Varianta 2 :

Ingrediente :

Pâine integrală

Pastă de avocado

Cașcaval

Mod de preparare :

Se taie feliile de pâine în forma dorită. Se ung cu pasta de avocado. Se decupează feliile de cașcaval în forme specifice Crăciunului și se așează peste pasta de avocado.

Varianta 3 :

Ingrediente :

Castraveți

Ardei

Roșii cherry

Cașcaval

Mod de preparare:

Se taie rondele de castravete și se așează pe un platou în formă de brăduț. Se taie cubulețe de ardei și cașcaval și se decorează bradul. În vârful brăduțului se așează roșii cherry.





## Banane glazurate cu ciocolată

Căprar Liliana

Grădinița cu PP Nr.5, Reghin

Iată că sărbătorile de iarnă ne bat la ușă, iar dintre toate, Crăciunul este cea mai plină de emoție și iubire, mai ales când familia se strânge și împarte bunătățile pregătite cu multă migală.

Am dedicat tema concursului nostru rețetelor festive ale sărbătorilor de iarnă.

Noi suntem foarte harnici și pricepuți și vă invităm cu drag să urmăriți rețeta pe care au reușit să o realizeze echipajul „Bucătarii veseli” de la Grupa mică, Grupa albinușelor format din Mădăraș Sofia și Ciurba Luca.

Rețeta pe care v-o prezentăm astăzi se numește Banane glazurate cu ciocolată. Pentru realizarea acesteia am avut nevoie de 4 banane mari, două ciocolate topite, bomboane glazurate de diferite forme pentru decor și câteva bețișoare. Bananele au fost decojite și tăiate de aproximativ 2 cm. Acestea au fost tăvălite prin ciocolata topită și apoi prin bomboanele glazurate cu ajutorul bețișoarelor.

Astfel, copiii au obținut un desert foarte delicios, sănătos, surprinzător și nu în ultimul rând foarte ușor de realizat.

## Bomboane Raffaello

Căprar Liliana  
Grădinița cu PP Nr.5

### Ingrediente

- 100g fulgi de cocos pentru cremă + 4 linguri pentru decor
- 5 linguri ulei de cocos, topit
- 15 migdale crude
- 2-3 linguri de îndulcitor sirop, eu am folosit miere, dar puteți să folosiți agave
- 1 linguriță esență de vanilie

### Mod de preparare

Aceste bomboane Raffaello sunt complet vegane. Mai întâi, se amestecă uleiul de cocos cu fulgii, îndulcitorul și vanilia. Vom pune cele 4 linguri de fulgi de cocos deoparte într-o farfurie separată. Urmează să facem biluțele, care ar trebui să se modeleze destul de ușor. Vom folosi aprox. 1 linguriță de cremă la o bomboană Raffaello. În centrul fiecărei bomboane, se va adăuga o migdală și apoi se tăvălesc în farfuria cu fulgi de cocos. Apoi, se lasă amestecul la frigider să se întărească, cel puțin 30 de minute.



## CU DRAG AM TREBĂLUIT, RENUL DULCE AM PREGĂTIT !

Prof. înv. preșc. BUCUR ALINA MARIA  
Grădinița cu Program Prolungit Nr. 5, Reghin

Cu gândul la frumoasele Sărbători de Iarnă, la dragul Moș Crăciun, noi la grupa mare ne-am gandit sa îi venim Moșului în ajutor într-un mod plăcut și dulce. Îi vom oferi Moșului - Renii - ajutoare dulci și parfumate cu miros de ciocolată.

Pentru aceasta am făcut lista cu ingredientele necesare:

- felii de pâine toast graham;
- cremă ciocolată cu alune;
- covrigei sărați Pretzels;
- bomboane gumate;
- drajeuri disc multicolore;

Lista fiind făcută am pornit prin nămeți și prin zăpadă la cumpărături, căci săniuța moșului, fără reni, nu se poate deplasa.

Intorși cu plasele încărcate, am așezat totul pe masa de lucru și ne-am apucat de treabă, cu mânecile suflecate și mânuțele igienizate.

Pentru început am tăiat feliile de pâine în formă de triunghi, după care am întins, cu multă îndeletnicire, crema de ciocolată. Odată acoperite cu ciocolată feliile au căpătat viață, am adăugat ochișorii din bomboane gumate albe, apoi nasul din drajeu disc roșu și la final am adăugat covrigei sarati- coarnele renului. Cu ajutorul unei furculițe s-au trasat în ciocolata și mustățile renului.





La rostirea cuvântului magic ABRACADABRA! SĂ SE ÎMPLINEASCĂ MAGIA CRĂCIUNULUI!”, renii noștri au căpătat viața, s-au înhămat la sănioară și au purtat Magia Crăciunului tuturor copiilor cuminti.

În urma lor au lăsat doar gust dulce și mustăți de ciocolata copiilor pofticioși!

Poftă bună, tuturor pofticioșilor!

## CĂSUȚA NOASTRĂ CEA GUSTOASĂ, DIN TURTĂ DULCE E RIDICATĂ!

Prof. învă. preșc. Baciuc Sanda Paula  
Grădinița cu Program Prolungit Nr. 5, Reghin

Harnici ca de obicei, gospodari fără teme,

O căsuță am ridicat, să avem pentru iernat.

Mânele-am suflecat, spor la treaba ne-am urât!

Pentru a ridica căsuța dulce și parfumată avem nevoie de următoarele materiale:

- Kit “Gingerbread” ( kit căsuță turtă dulce)
- gem aromat pt asamblare
- zahăr pudră pentru decor ninsoare
- scobitori pt prindere -îmbinare;

Cu atenție și precizie de meșter făurar, am studiat planul casei și am început să punem elementele cap la cap. ca rezultatul să fie desăvârșit am folosit unit elementele casei cu gem delicios de căpșuni, în locul cimentului umed și greoi. Odată ridicată căsuța cu aromă de căpșuni și scorțișoară, ne-am folosit imaginația și am decorat căsuța cu figurine de zahăr.

Pentru a ne asigura că căsuța noastră nu cade la primul vânt, am înfipt și câte o scobitoare la colțuri.





Acum poate ninge liniștit peste căsuța noastră cu fulgi fini de zahăr pudră!

Va așteptăm cu drag în căsuța noastră aromată, sa ne ferim de gerul iernii cu o ceașcă de ceai cald!

## BOMBOANE DE CIOCOLATĂ

Covaciu Corina/Iacob Claudia

Grădinița cu Program Prelungit Nr.1 Reghin

Ingrediente: - 400 g biscuiți

- 3 banane
- 200 g ciocolată menaj (neagră sau albă)
- Bombonele pentru ornat
- bețe de frigărui

Mod de preparare:

- biscuiții se rup în bucățele mici, apoi se dau prin mixer până devin mărunți ca și nisipul
- în alt vas separat se decojesc cele 3 banane și se zdrobesc cu o furculiță apoi se încorporează cu biscuiții
- se amestecă bine până se omogenizează și se poate modela ușor
- pe o tavă se așează una câte una în forme rotunde, cât mai bine apăsate, strânse să nu se desfacă
- într-un vas pe aragaz se topește ciocolata
- bomboanele se pun în bețe și se dau prin ciocolată
- după ce s-au acoperit în totalitate de ciocolată, se presară bombonele decorative pe fiecare

Acestea se pot așeza într-un pahar înalt sau fiecare după cum dorește.

Poftă bună!







## PROIECT DIDACTIC “MICII COFETARI”

PROF. ÎNV. PREȘC: Maier Andreea Iulia

UNITATEA DE ÎNVĂȚĂMÂNT: Școala Gimnazială “Cornel Regman” Daneș

STRUCTURA: Grădinița cu Program Normal Seleuș

DATA: 12.12.2022

GRUPA: mică

CATEGORIA DE ACTIVITATE: Activitate practica

TEMA: „Micii cofetari”-“Fursecuri pentru Spiriduși”

MIJLOC DE REALIZARE: experiment

FORMA DE ORGANIZARE: în grupuri mici

TIPUL DE ACTIVITATE: Dobândire și consolidare de cunoștințe

LOCUL DESFĂȘURĂRII: Sala de grupă

SCOPUL ACTIVITĂȚII: Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a unei meserii învățate de ei cea de *cofetar*

OBIECTIVE OPERAȚIONALE:

- Sa denumeasca meseria si locul unde se practica;
- Sa denumeasca produsul cel vor efectua;
- Sa enumere ingredientele folosite in compozitia produsului;
- Sa respecte reguli de igiena inainte de lucru;
- Sa cunoasca echipamentul si ustensilele necesare unui cofetar;
- Sa efectueze operatii de :rupere ,amestec,întindere a produsului.

STRATEGII DIDACTICE:

a. METODEDE ȘI PROCEDEE: observația, experimentul, conversația, explicația, demonstrația, învățarea prin descoperire, problematizarea;

b. MIJLOACE DE ÎNVĂȚĂMÂNT: aluat simplu și cu cacao,sucitor, forme de decupat aluatul cu tematică de Crăciun, creioane pentru decor comestibile, cuptor electric, imagini cu ingredientele folosite.

EVENIMENTE DIDACTICE	CONȚINUT ȘTIINȚIFIC	STRATEGII DIDACTICE		EVALUARE
		Metode și procedee	Mat. didactic	
1. Captarea atenției	Se va realiza cu ajutorul spiridușului care după multe activități ar vrea să mănânce ceva dulce.	Conversație		Copii sunt atenți la educatoare
2. Scopul și obiectivele	Azi, îi vom prepara spiridușului o mulțime de prajiturele pe care le-am numit "Fursecuri pentru Spiriduși", vom fi și noi cofetari iscusiți și vom învăța câte ceva din tainele acestei meserii.	Expunerea		
3. Reactualizarea cunoștințelor	Se va cânta un cântecel: <i>„Noi suntem cofetari vestiți Și știm lucra frumos Iar la sfârșit ne vom distra Fursecuri vom mânca”</i> Ne vom aminti printr-o ghicitoare ce face cofetarul, unde lucrează el, cu ce lucrează și cum sunt îmbrăcați cofetarii	cântec ghicitori	După ce copiii vor ghici și vor da detalii despre meseria de cofetar, își pun și ei sortulețele și baticutele pe cap.	Copii cântă „Noi suntem cofetari vestiți”
4. Dirijarea învățării	Pentru a realiza această activitate avem nevoie de: șorțulet și baticuț pe cap (de ce?), un lighenaș mai mare, o lingură și apoi ingredientele:	Explicația	Ingredientele din compoziția fursecurilor: (lighenaș,	Utilizare corectă a rețetei



	După ce s-a întărit aluatul, îl putem scoate din folie, îl presărăm cu puțină făină și îl întindem. Apoi vom decupa formele și le vom pune în tavă, în cuptor la 200 de grade timp de 10-12 minute. După ce am copt toate fursecurile, vom decora fiecare fursec după cum dorim.			
5.Obținerea performantei	Vom face curatenie la locul unde s-a desfășurat activitatea, apoi vom gusta fiecare din prajitura, vom discuta ce gust are, ce reprezintă ceea ce am desenat pe ea și îl vom invita pe spiriduș să guste fursecurile.		prosoape de bucatarie	-copiii vor face curatenie la locul de munca
6.Asigurarea retenției și a transferului	Copii vor alege jetoane cu imaginea ingredientelor folosite în realizarea acestei rețete de fursecuri.		-jetoane	Pe un panou vor aseza în jurul imaginii cu prajitura jetoane cu ingredientele folosite.
7.Încheierea activității	Aprecieri la modul cum au lucrat și ca recompensă vor primi diplome pentru „Cel mai bun cofetar”			

