



„Czyste łapki”

Nim usiądziesz do kanapek,
nie zapomnij umyć łapek.
Zanim nożyk chwycisz w dłonie,
najpierw trochę zadbaj o nie.
Dobrze namydl, potem spłucz -
tak brudasów wszystkich ucz.
Jeśli chcemy zdrowi być,
to musimy ręce myć!

(Kacper kl. IIc)





„ Śniadanie”

Jesienią zbieramy owoce i warzywa. Mama poprosiła Gosię i Jasia, aby poszli do ogrodu nazbierać pomidorów, ogórków, rzodkiewek i szczypiorku. Dzieci przyniosły to co trzeba i zapytały mamę:

- dlaczego trzeba się zdrowo odżywiać?.
- żeby nie chorować- odpowiedziała mama.
- A to nie można jeść słodkiego?- zapytał Jaś.
- Można dzieci, ale trzeba jeść z umiarem- pouczyła ich mama.

Cała rodzina zabrała się do przygotowywania pysznego śniadania. Chłopiec smaruje bułki Śniadaniowym masłem, a dziewczynka układa na nie szyneczkę oraz biały i żółty serek. Mama kroji pomidory, ogórki, szczypiorek-dekorując nimi kanapki. Tata nakrywa do stołu i siadają do wspólnego śniadania. Spożywając pierwszy posiłek, uśmiechają się do siebie, chwając za dobrze rozpoczęty dzień.

(Zuzanna, kl. II c)



„Odlotowa Śniadaniowa”

Śniadaniową mam na stole, z nią kanapki zawsze wolę!

Kolorowe, smaczne, zdrowe - na przyjęcia odlotowe.

Ciasto z ziarnem też jest cool, jeśli chcesz być mądry w school.

Dla kolegi, koleżanki możesz zrobić także grzanki.

Muszę zrobić taki gest i powiedzieć: „Śniadaniowa jest the best”!!!

(Justyna, kl. IIc)





„Śniadaniowe tosty”
 Dziś w świetlicy wielkie święto –
 gry, zabawki, zasłonięto.
 Mamy zajęć temat prosty:
 „Pieczemy Śniadaniowe Tosty”.
 Sery, szynki i banany,
 to skład tostów w mig dobrany.
 W opiekaczu je schowamy,
 czas pieczenia dobrze znamy!
 Zamiast sosu – ketchup użyj,
 pojemniczka raz nie zużyj.
 By tościki smakowały
 i się dzieci radowały.
 (Zuzanna, kl. IIc)



Ciasteczka owsiane

Składniki:

- * 200g płatków owsianych
- * 150g masła (Śniadaniowej)
- * 1/2 szklanki mąki
- * 1/2 szklanki cukru brązowego
- * 2 łyżki wody



„Owsianki”

Podam wam przepis na ciastka owsiane, przez moją siostrę bardzo lubiane. Ciasto bardzo łatwo zrobić – trzeba trochę białek ubić i do tego dodać soli, Śniadaniową jak kto woli.

Potem dodać mąki szklanki dwie, żeby w piecu wyrosło co się zowie.

Jajka i ziarna też muszą tu być, bo ciasta nie można tak sobie zbyć.

Włożyć do pieca na stopni sto sześć a potem „owsianki” przepyszne zjeść.

(Karolina, kl. IIIc)





...foremka, ziarenka, bakalie czerwone –
będą z nich ciasteczka pięknie upieczone.
Śniadaniowa dla nas dziś jest inspiracją,
pomagać w poprawie przeróżnym relacjom...



Gazetka ścienna „Drugie śniadanie ucznia”.

Nasza świetlicowa gazetka ścienna stanowi najbardziej popularną, wizualną formę oświaty zdrowotnej. Zawiesiliśmy ją w miejscu często odwiedzanym przez dużą liczbę uczniów i rodziców - na korytarzu, przy wyjściu ze szkoły. Posiada pogranicze formy wizualnej i formy słowa drukowanego. Łączy w sobie wiele cech. Zawiera elementy tablicy instruktażowej, ulotki-składanki oraz wywieszki tekstowej i ilustrowanej. Głównym jej zadaniem jest uczyć w przyjemny sposób, jak powinno wyglądać drugie śniadanie dzieci.



SKLEP SPOŻYWCZO-PRZEMYSŁOWY
 EWA PIETRAS
 OKOCIM, ul. Klęczany 44
 32-800 Brzesko; tel. (014) 68 60 786
 NIP 869-130-45-79 REGON 851758488



Emig Sp. z o.o.
 ul. Hankiewicza 2
 02-103 Warszawa
 NIP: 526-21-69-866

Dariusz Cylka
 Regionalny Dyrektor
 ds. Kluczowych Klientów

tel. +48 22 658 39 00
 telefon kom. +48 607 314 077
 fax +48 22 658 18 20
 e-mail: dariusz.cylka@emig.pl
 www.emig.pl

Firma Handlowo-Uslugowa

"Lisa"

TADEUSZ RUDNIK
 WŁAŚCICIEL
 NIP 869-100-05-95

**AUTORYZOWANY SERWIS
 OGUMIENIA I AKUMULATORÓW**



OPONY GRUPY GOODYEAR



32-800 Brzesko
 ul. Topolowa 1

Tel. (014) 686 49 00, 686 49 01
 Kom. 0 602 107 591



D N S
 Z A P
 I S O
 Ę Z N
 K Y S
 U M O
 J R O
 E O M
 M Y