

Decembrie 2014

La finalul unui an binecuvântat dorim să mulțumim părinților, prietenilor din Clubul Lions și celorlalți prieteni ai Casei Minunate, pentru sprijinul și încrederea acordate. Copii și cadre didactice au muncit împreună din greu, dar și părinții au avut un rol important pentru obținerea succesului.

Adeseori suntem întrebați: De ce educație incluzivă ?

Deoarece „Educația incluzivă este o nouă abordare a școlilor în care toți copiii se dezvoltă și învață prin angajare și participare. Noi credem că toate școlile bune ar trebui să se bazeze pe practici care să sprijine dezvoltarea copilului din toate punctele de vedere” (Dr. Tim Loreman, Profesor la Colegiul Universitar Concordia din Detroit).

Copiii ating potențialul lor atunci când fac parte din medii în care simt apartenență și apreciere. Educația incluzivă subliniază ideea că toți copiii cu nevoi educaționale speciale trebuie integrați în sistemul clasic de învățământ și nicidecum tratați în moduri umilitoare sau discriminatorii. Fiecare profesor care citește asta știe cât de dificil este de realizat acest lucru, dar odată început acest proces, nu există cale de întoarcere.

În această luna am învățat despre generozitate. Copiii au donat din jucăriile lor altor copii mai puțin norocoși și a fost o adevărată satisfacție văzându-i cu câtă bucurie și-au adus darurile.

Pregătirea biscuiților noștri de Craciun a devenit o tradiție și mulți părinți au participat și în acest an. Aici avem rețeta, solicitată de unii dintre dumneavoastră, a faimoșilor noștri biscuiți suedezi numiți „pepperkakar”.
Veti avea nevoie de :

100g unt
100g zahar brun
200g miere
o lingurița ghimbir macinat (si/ sau cardamom)
o lingurița scorțișoara macinata
½ lingurița cuișoare macinate
2 lingurițe bicarbonat de sodiu
1 ou
500g faina alba

Într-o cratiță punem la fiert zaharul, mierea și condimentele. Adăugăm bicarbonatul de sodiu și le turnăm peste unt. Amestecăm până când untul se topește. Spargem oul și adăugăm încet făina cernută. Framantăm aluatul până este bine omogenizat. Luăm cam un sfert din aluat și îl întindem aproximativ 3 mm grosime. Folosim diferite forme pentru a tăia aluatul și-l așezăm în tava pe hartie de copt. Se coace în cuptorul preîncălzit la 180 grade timp de 10- 15 minute. Se decorează după ce se răcesc.

Tuturor care sunteți aproape sau departe, Craciun Fericit și La mulți ani!

Cu drag, echipa Casei Minunate

