



Language fun • Smart learning

KIT
THANKSGIVING 2018

Be Thankful!

Find us on 

PARENTS

MY DOG



MY SCHOOL

FRIENDS

L'origen de la celebració d'ACCIÓ DE GRÀCIES (THANKSGIVING) als Estats Units es troba en un banquet compartit entre colons i indis nord-americans. Avui en dia s'ha convertit en un moment de reflexió per compartir amb família i amics i agrair totes les coses bones que tenim i compartim.

FAMILY

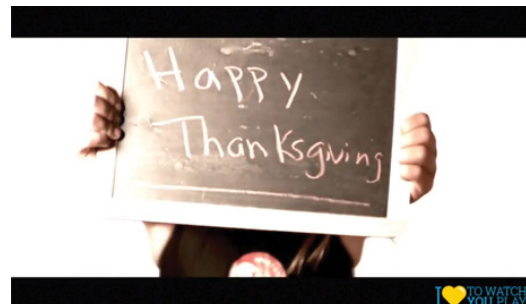
En aquest kiDDo kit, hi trobareu la nostra recepta favorita de pa de carabassa, tradicional del sopar d'Acció de Gràcies. Us animem a fer aquesta fàcil recepta per compartir amb família i amics. És tradició que quan es menja el pa, cadascú dels integrants de la taula digui en veu alta almenys una cosa de la seva vida per la que dona gràcies.

HOME

A continuació hi ha un model que us pot ajudar i un enllaç a vídeos de Youtube on podeu trobar exemples que podeu utilitzar a nivell gramatical.

MY HOUSE

TEACHERS



FOOD



GRANDPARENTS



SPORTS



I AM THANKFUL FOR _____

I AM THANKFUL FOR _____

I AM THANKFUL FOR _____

I AM THANKFUL FOR _____

KIDDO PUMPKIN BREAD

Prep Time: 20 min

Cook Time: 1 hour

Makes (2) 10cm x 28cm loafs

Ingredients:

- 3 cups sugar
- 3 1/2 cups flour
- 1 tsp. ground nutmeg
- 1 tsp. cinnamon
- 2 tsp. baking soda (sodium bicarbonate)
- 1 tsp. salt
- 3/4 cups chopped nuts
- 3/4 cups raisins
- 4 eggs
- 1 cup oil
- 2/3 cup water
- 450g of mashed pumpkin (pumpkin puree)



Instructions:

1. Preheat oven to 175°C.
2. Mix all ingredients together in large mixing bowl until blended smooth.
3. Pour in bread moulds and bake for 1 hour. Bread is done baking when a knife inserted into the loaf comes out clean.



A kiDDo donem gràcies per totes les famílies que ens heu ajudat i animat amb el nou centre kiDDo a Font d'en Fargues i voldríem compartir amb totes vosaltres la nostra carabassa gegant perquè la utilitzeu per la recepta.

Si hi esteu interessades en podeu venir a buscar un tros el dimarts 20 de novembre de 16:00 a 18:00h.

Que vingui de gust!

