

Piątek 10.04.2020

Temat dnia: Świąteczne wypieki

I. Zajęcia poranne

- „Zanieś pisankę” – zabawa równoważna w slalomie. Dzieci stoją gęsiego, naprzeciwko ustawiamy pacholki, między którymi każde dziecko musi przenieść drewnianą pisankę na łyżce - bez upuszczenia. Jeśli pisanka spadnie, slalom zaczynamy od początku.

- „Pisanki” – utrwalenie piosenki poznanej we wtorek.

<https://www.youtube.com/watch?v=OTPObfVuHCY>

II. Zajęcia przedpołudniowe

- „Świąteczne wypieki” – oglądanie ilustracji, czasopism i książek kucharskich przedstawiających wielkanocne potrawy, zwrócenie uwagi na charakterystyczne wypieki (mazurek, babka). Wyjaśnianie nazw ciast i składników potrzebnych do ich wykonania (mąka, jajka, masło, mleko, drożdże, bakalie itp.)

- „Zagniatamy i miksujemy ciasto” – zabawa ruchowa z rytmiczowaniem.

Każdy uczestnik dostaje mały ręczniczek i staje przy stoliku. Na hasło rytmicznie wypowiadane: *U-gnia-ta-my! U-gnia-ta-my! U-gnia-ta-my! U-gnia-ta-my!* Ugniatają rączkami ręcznik położony na stoliku, tak jakby to było ciasto. Na hasło: *Mi-ksu-je-my! Mi-ksu-je-my! Mi-ksu-je-my! Mi-ksu-je-my!* Zwijają ręcznik w rulonik i chwytają za górny koniec unosząc ręcznik i zataczając koła nad stolikiem, tak jakby to był mikser.

- „Wielkanocny mazurek” – praca plastyczno-techniczna, z pomocą dorosłego wykonanie mini mazurka z plasteliny i ziaren czy koralików. (Przykład w osobnym załączniku).

Można również przygotować naturalne kruche ciasto - wspólnie ozdobić je masą kajmakową, migdałami, orzechami i rodzynkami, jako potrawę na wielkanocny stół.

III. Zajęcia popołudniowe

- „Pieczemy babkę” – opowieść ruchowa. W tle włączona spokojna muzyka. Dorosły zaczyna opowieść, a dziecko naśladuje razem z nim wszystkie czynności:

Zbliżają się Święta Wielkanocne. Gospodyni pomyślała, że musi upiec jedno z tradycyjnych ciast. Wybór padł na babę. Najpierw przygotowała sobie dużą misę, potem wsypała do niej garść mąki, rozgniotła w rękach masło i dodała do mąki. Wlała trochę mleka i wbiła pięć jaj.

Wymieszała wszystko raz jedną ręką, raz drugą ręką, raz jedną ręką, raz drugą ręką. Kiedy ciasto było wymieszane, gospodyni zaczęła wrzucać rodzynki i pomieszała. Następnie odstawiła miskę tak, aby ciasto odpoczęło i wyrosło... Musiała trochę poczekać... Raz, dwa, trzy... już wyrosło. Gospodyni wyłożyła ciasto do foremki i wstawiła ciasto do piekarnika. Po upieczeniu ostrożnie wyjęła wspaniałą, pachnącą, świąteczną babkę. Ale pachnie !!!