

PROPOZYCJE NA CZWARTEK - 01.04.21r.

"JAKIE POTRAWY POSTAWIMY NA ŚWIĄTECZNYM STOLE"

1. "Cz umiesz tak jak ja" - zabawa ruchowa z elementem równowagi. Rodzicu poproś dziecko by w trakcie Twojego czytania wykonywało czynności o których mowa w wierszu.

Czy umiesz tak jak ja:

Stać na jednej nodze?

Narysować nogą jajko na podłodze?

Podnieś nogę zgiętą w kolanie i klasnąć pod nią?

Zrobić dwa kroki w przód z zamkniętymi oczami?

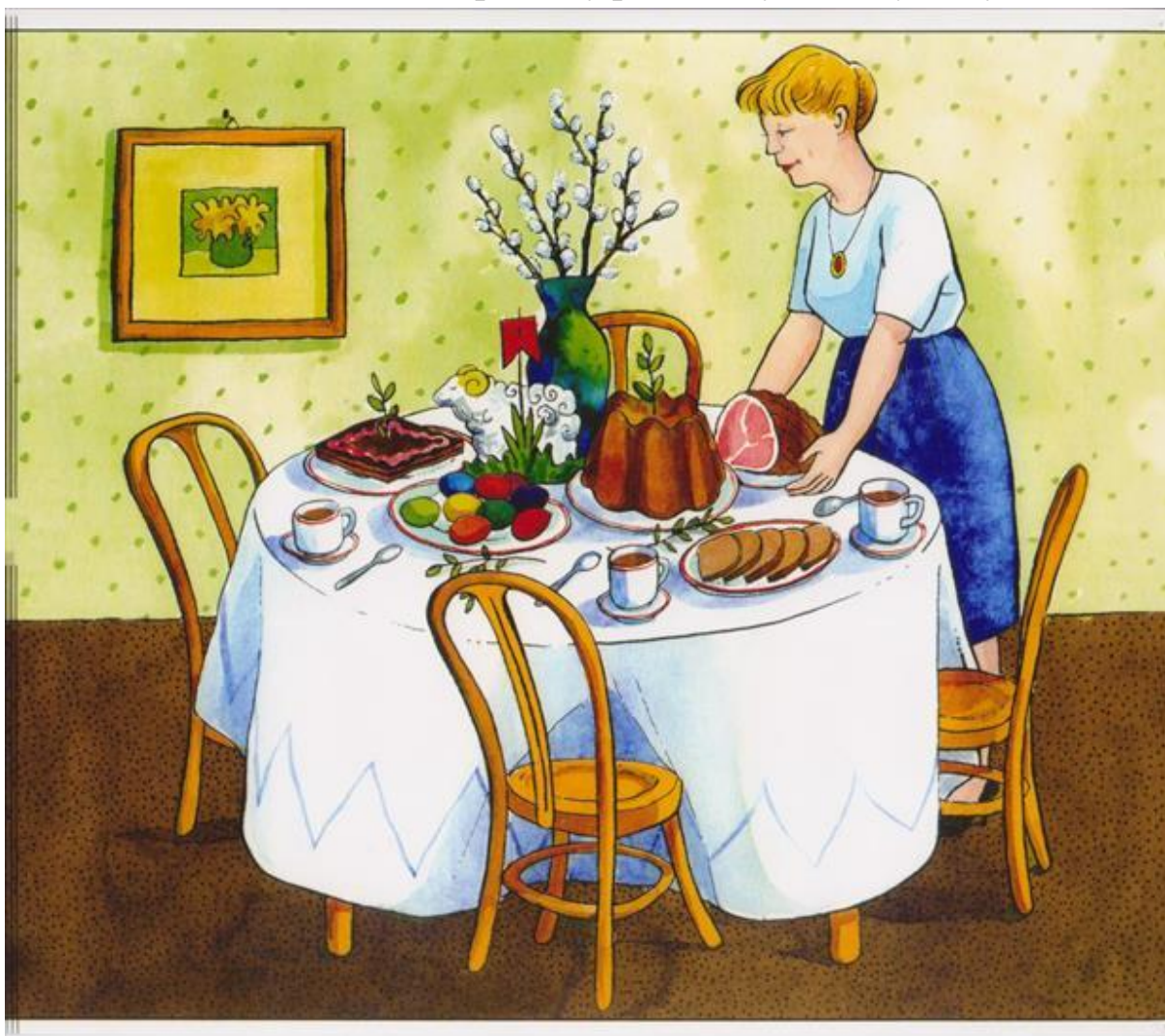
Obrócić się szybko i stanąć na jednej nodze?

2. "Piosenka o sprzątaniu w domu."

<https://www.youtube.com/watch?v=imoS6Wkr04w>

Drogi rodzicu wspólnie z dzieckiem wysłuchajcie piosenki. Poproś dziecko o pomoc w świątecznych porządkach.

3. Praca z obrazkiem "Jakie potrawy postawimy na świątecznym stole".



Rodzicu przeczytaj dziecku wierszyk pt. " Obudziły się pisanki" - Danuty Gellner. Porozmawiajcie: jakie potrawy, były wymienione w wierszu, jakie są na wielkanocnym stole na umieszczonym powyżej obrazku? A jakie Wy będziecie przygotowywać na Wielkanocnym stole.

Obudziły się pisanki

wielkanocnym rankiem

i wołają:

- Patrzcie! Tu na stole

same niespodzianki!

Bazie srebrno - białe

i baranek mały.

Ten baranek

ma talerzyk

skubie z niego

owies świeży.

A baby pękate

w cukrowych fartuchach

śmieją się wesoło

od ucha do ucha!

4. Zajęcia kulinarne - Mamo, zróbmy razem babkę wielkanocną!!

Drodzy rodzice jeśli chcecie zrobić z dzieckiem babkę lub babeczki proponuję 2 sprawdzone przepisy:

I przepis na małe babeczki (około 50 sztuk), można zrobić połowę:

- 6 jaj
- 3 szklanki mąki szadkowskiej
- 1 szklanka cukru
- 1 cały cukier waniliowy
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka oleju
- pół szklanki mleka

Wykonanie: Ubić białka z solą, dodać cukier zwykły i cukier waniliowy oraz żółtka, wszystko wymieszać mikserem. Następnie dodać olej i mleko - wymieszać. Na zakończenie dodać mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać ręcznie łyżką drewnianą. Piec 25min. w temperaturze 180 stopni w piekarniku.

II przepis na dużą babkę

- 4 jajka
- 3/4 szklanki cukru
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 łyżki majonezu

Wykonanie: Białka ubić na pianę, ubić żółtka z cukrem i dodać do ubitych białek, a następnie, mieszając dodawać na zmianę mąkę ziemniaczaną, mąkę pszenną i majonez. Na zakończenie proszek do pieczenia. Piec 25min. w temperaturze 180 stopni.

SMACZNEGO!

5. "Stół Wielkanocny" - uzupełniamy kartę pracy nr 2 str. 24
Utrwalenie nazw tradycyjnych potraw świątecznych.

6. "Babki wielkanocne" - modelowanie z plasteliny w foremce.

Dzieci umieszczają plastelinę w małej foremce, dokładnie przyciskają ją palcami. Odwracają foremkę i uderzając ją rytmicznie o stół, wydobywają babkę. Miłej zabawy!