PIĄTEK (10.04.2020 r.)

ROBIMY CIASTKA

- „Abecadło o chlebie” – praca z wierszem W. Bełzy

ABC
Chleba chcę,
Lecz i wiedzieć mi się godzi,
Z czego też to chleb się rodzi
DEF
Naprzód siew:
Rolnik orze ziemię czarną
I pod skibę rzuca ziarno
GHI
Ziarno w lot
Zakiełkuje w ziemi łonie,
I ktoś buja na zagonie.
JKL
Gdy już cel
Osiągnięty gospodarza,
Zboże wiozą do młynarza.
ŁMN
Każde źdźbło,
za obrotem kół, kamienia
W białą mąkę się zamienia.
OPR
To już kres!
Z młyna piekarz mąkę bierze
I na zacier rzuca w dzieże.
STU
I co tchu
W piec ogromny wkłada ciasto
By chleb miały wieś i miasto.
WYZ
I chleb wnet!
Patrzcie, ile rąk potrzeba,
Aby mieć kawałek chleba.

Pytania do wiersza: (dziecko odpowiada)
- Kto przyczynia się do tego, że mamy chleb ?
- Jak nazywają się te zawody ?
- Gdzie kupujemy chleb ?

- „Od ziarenka do bochenka” – Układanie obrazków we właściwej kolejności. Praca z kartą pracy.

- „Gra w kolory” – zabawa orientacyjno-porządkowa. Dziecko podskakuje w rytm skocznej muzyki. Gdy prowadzący wypowie jakiś kolor np. zielony, zadaniem dziecka jest odszukanie w pomieszczeniu zielonego przedmiotu oraz dotknięcie go.

- „Co jeszcze robimy ze zboża ?” – zabawa dydaktyczna. Pokaz różnych produktów pochodzących ze zboża np. mąki, kaszy jęczmiennej, kaszy manny, płatków kukurydzianych i owsianych, kaszy jaglanej. Dzieci oglądają je, dotykają, porównują oraz próbują nazwać. Wspólnie z rodzicem określa, których produktów używa się w jego domu najczęściej.

- „Zdrowe ciastka” – zajęcia kulinarne

  Zachęcamy do przygotowania zdrowych ciasteczek z płatków owsianych wg poniższego przepisu:

  Ciasteczka z płatków owsianych
  Składniki
  1 szklanka płatków owsianych
  8 dag miękkiego masła
  1/3 szklanki cukru pudru
  ½ szklanki mąki pszennej
  ½ szklanki bakalii (rodzynki, posiekane orzechy, pestki słonecznika)
  ½ łyżeczki sody oczyszczonej
  ½ cynamonu
  3 łyżki mleka

  Przygotowanie ciasteczek
  Rodzynki należy sparzyć i osączyć. Płatki zrumienić na suchej patelni i ostudzić. Utrzeć z masłem i cukrem. Dodać mąkę wymieszaną z sodą i cynamonem, wymieszać. Wlać mleko, wsypać bakalie, wymieszać na jednolitą masę. Wykładać na pergamin za pomocą dwóch łyżeczek małe porcje ciasta (najwyżej po pół łyżeczki). Piec w temperaturze 190-200 stopni C przez 12 minut, do lekkiego zarumienienia. Zostawić do przestudzenia na blasze. S M A CZ N E G O !!!

Praca rolnika

9,0 10.04.(pt)

- Wytnij obrazki i ułóż je we właściwej kolejności. Opowiedz historyjkę, a dowiesz się, skąd się wzięły ciastka. Obrazki naklej na kartce.

◆ myślenie przyczynowo-skutkowe; sprawność manualna; budowanie wypowiedzi