

**Agnieszka Strzelczyk**

**Grupa: Biedronki**

**Środa 31.03.2021**

**Temat: Wielkanocne przysmaki**

**ŚRODKI DYDAKTYCZNE:** biały i różowy karton, żółty i pomarańczowy karton, nożyczki, klej, mazaki, ołówek, karty pracy, kredki

### **Przebieg zajęć:**

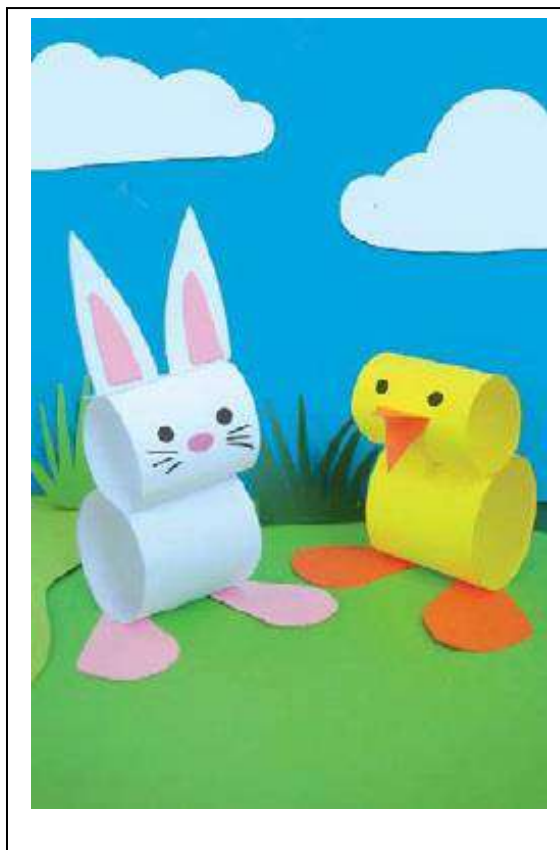
- **„Zwierzątka na stole” – zabawa plastyczno-konstrukcyjna.**

Dzieci wykonają zajączka i kurczątka jako obrączki do serwetek.

Zajączek: 2 paski białego papieru szerokości ok. 5 cm i długości ok. 16 cm i 13 cm. Oba paski dzieci skleją w rulony i nakleją krótszy na dłuższy. Wycinają kształt zajęczych uszu – prostokąt składają na pół wzdłuż dłuższego boku i od strony zgięcia wycinają łuk. Nakleją uszy na głowie. Z kolorowego papieru wycinają łapki zająca w kształcie łez i nakleją na nich całą postać. Wycinają i nakleją szczegóły – oczy, nos, wąsy.

W środek tułowia wkładają złożoną serwetkę. Zajączki mogą być wykorzystane do dekoracji stołu.

Tak samo dzieci robią kurczaczka. Niewielki kawałek pomarańczowego lub czerwonego kartonu składają na pół i wycinają dziób. Łączą wszystkie elementy. Tu także wkładają do tułowia złożoną serwetkę.



- **Praca z KP3.56 – ćwiczenia w czytaniu, następstwo czasu, dobieranie podpisów do obrazka, pisanie cyfr w kratkach – Załącznik 1.**
- **Praca z CziP60 – ćwiczenia w czytaniu, ćwiczenia percepcji wzrokowej i logicznego myślenia – Załącznik 2.**
- **„Muffinki – zajaczki” – działanie dzieci.** Dzieci pod nadzorem Rodziców przygotowują ciasteczka. Poniżej przykładowy przepis.

#### **Przepis7:**

*Składniki suche: Składniki mokre:*

1,5 szkl. mąki pszennej 1 jajko  
 2 łyżki brązowego cukru 150 ml oleju  
 2 łyżki kakao 1,5 szkl. jogurtu naturalnego (400 ml)  
 2 łyżeczki proszku do pieczenia  
 szczypta soli

*Do ozdobienia:*

1 szkl. cukru pudru lukier lub polewa z białej czekolady  
 1 tabl. gorzkiej czekolady lentilki, spaghetti, pisaki cukrowe

Przygotowanie: łączymy ze sobą składniki suche – przesiewamy mąkę, dodajemy sól, kakao i proszek do pieczenia, cukier puder, brązowy cukier, startą czekoladę i wszystko mieszamy. Do osobnej miski wbijamy jajko. Do niego dolewamy olej i jogurt – miksujemy. Składniki mokre wlewamy do suchych i dokładnie mieszamy. Masę nakładamy do foremek, do 2/3 wysokości.

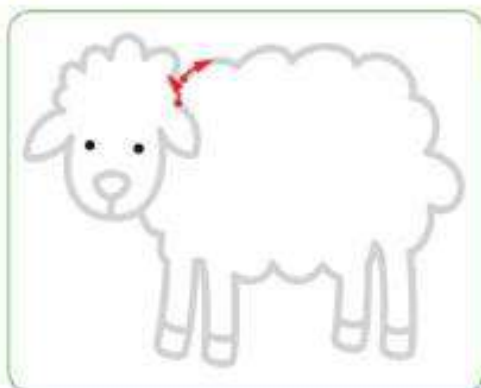
Pieczemy 20–30 min w 170° w piekarniku z termoobiegiem. Z porcji wychodzi 12 babeczek. Z kartonu wycinamy kształt zajęczych uszu. Muffiny polewamy lukrem, wkładamy uszy; z lentilek robimy oczy i nos, a z makaronu spaghetti wąsy. Wąsy można też namalować pisakami.

- Przeczytaj instrukcję ozdabiania wielkanocnych wypieków.
- Przyjrzyj się obrazkom i wskaż ich właściwą kolejność - wpisz cyfry od 1 do 4.

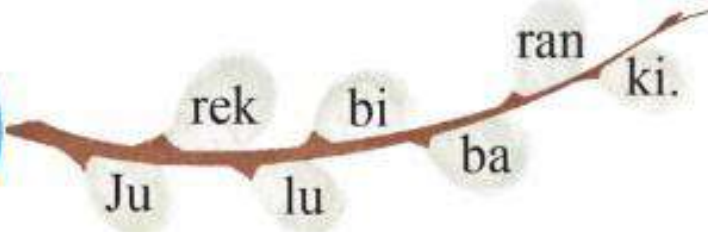
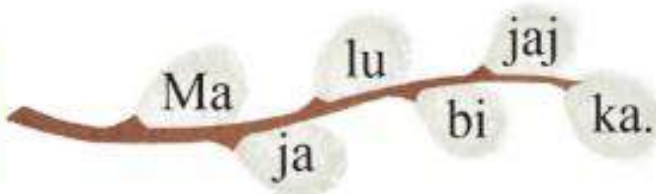
1. Mamy 3 baby wielkanocne i jeden mazurek.
2. Woda, cukier i cytryna to produkty do lukru.
3. Lukrem ozdobimy baby i mazurek.
4. Ale dobre!



- Narysuj baranka po śladzie, a potem samodzielnie.



- Odczytaj sylaby na kolejnych baziach, a dowiesz się, jak ma na imię każde z dzieci i co lubi.
- Odczytaj podpisy pod obrazkami i połącz każdy obrazek z odpowiednim dzieckiem.



To jajka.



To mazurki.



To baranki.