

Grupa Tygryski

Czwartek 1.04.2021

Wychowawca: Magdalena Bodych

Temat: Wielkanocne przysmaki

Pomoce dydaktyczne: kolorowe kartki (biała, różowa, żółta, pomarańczowa), linijka, nożyczki, klej, flamaster, serwetka, Karty pracy, mąka, taca, kartka, Czytanie i pisanie, cukier, kakao, proszek do pieczenia, sól, jajko, olej, jogurt, czekolada, piekarnik, mikser, miska

Przebieg zajęć:

1. „Zwierzątka na stole”- zabawa plastyczno- konstrukcyjna. Dziecko wykona zajęczka i kurczątko jako obrączki do serwetek. Zajęczek: 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 zajęcia w kształcie łez i nakleją na nich całą postać. Wycinają i nakleją lub rysują szczegóły – oczy, nos, wąsy. W środek tułowia wkładają złożoną serwetkę. 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. (Podgląd w załączniku 1).

2. Praca Kartami pracy cz. 3, str. 56– ćwiczenia w czytaniu, następstwo czasu, dobieranie podpisów do obrazka, pisanie cyfr w kratkach. (załącznik 2)

3. „Mazurkowe wzorki” – zabawa grafomotoryczna. Dziecko ma tacę z mąką. Jest to jego mazurek. Ozdabia go, wymyślając wzory – obwódkę wokół brzegów jako wzór rysowany bez odrywania ręki i dowolne w środku. Następnie rodzic rysuje wzory na kartce, a dziecko odtwarza je na tacce.

4. Praca z Czytanie i pisanie str. 60 – ćwiczenia w czytaniu, ćwiczenia percepcji wzrokowej i logicznego myślenia. (załącznik 3)

5. „Muffinki – zajęczki” – działanie dzieci. Dziecko pod nadzorem rodzica przygotowuje ciasteczka według poniższego przepisu. (załącznik 4)

Załącznik 1

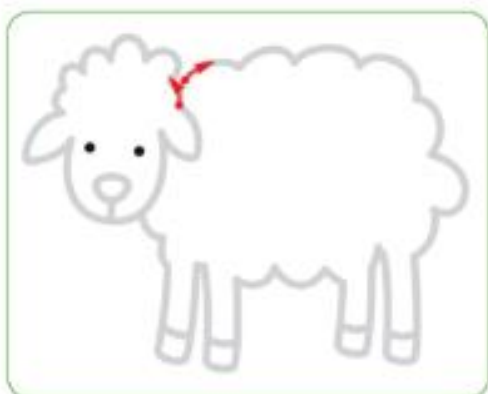


- Przeczytaj instrukcję ozdabiania wielkanocnych wypieków.
- Przyjrzyj się obrazkom i wskaż ich właściwą kolejność – wpisz cyfry od 1 do 4.

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!

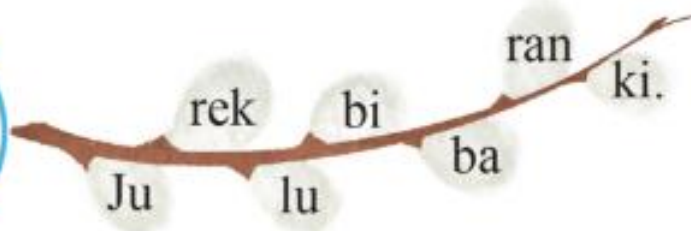
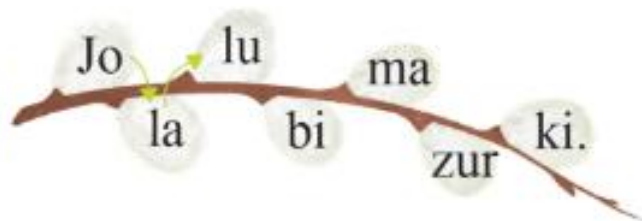


- Narysuj baranka po śladzie, a potem samodzielnie.



Załącznik 3

- 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.

Załącznik 4

Przepis:

Składniki suche:

- 1,5 szkl. mąki pszennej
- 2 łyżki brązowego cukru
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli

Składniki mokre:

- 1 jajko
- 150 ml oleju
- 1,5 szkl. jogurtu naturalnego (400 ml)

Do ozdobienia:

- ½ szkl. cukru pudru, lukier lub polewa z białej czekolady
- ½ tabl. gorzkiej czekolady
- 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; ozdabiamy pisakami.