

DZIEŃ 3 – 20.05.2020

TEMAT: SKĄD SIĘ BIORĄ ŁZY?

CELE OGÓLNE: doskonalenie umiejętności matematycznych w codziennych sytuacjach

Środki dydaktyczne: lusterko, kolorowe koła (zał.1); kartki; kredki; ołówek;

Chętni: składniki na ciasteczka/ulubione potrawy dzieci;

I „Gdy mi smutno, gdy mi źle”

Dzieci oglądają się w lustrze, robią na zmianę miny smutną i wesołą. Obserwują zmiany wyglądu swojej twarzy.

Dzieci podają swoje pomysły, co można zrobić, gdy jest się smutnym. Mogą zilustrować pomysły, a gotowe obrazki powiesić w widocznym miejscu w domu, aby przypominały o tym, żeby się nie smucić.

II „Matematyczne dylematy”

Rozkładamy na stole przed dziećmi stos kół (zał.1) – wyjaśnia, że to ciasteczka, które się pieką. Prosimy dziecko, by rozdało sprawiedliwie ciasteczka (na więcej niż dwie osoby, np. dla siebie, mamy, taty, brata/siostry, koleżanki/ kolegi). Pytamy co to znaczy sprawiedliwie? Czy każdy dostał po tyle samo?

Jeśli okazuje się, że niektórzy mają jedno, inni, dwa, albo trzy, dzieci próbują rozwiązać sytuację problemową. (Uwaga! Jest wiele rozwiązań – rozdać tylko po jednym, znaleźć jakiś „klucz”, komu dać dwa, podzielić część ciastek na pół itd.).

III „Co się ze mną dzieje?”

Próba odpowiedzi na pytanie, co się dzieje w naszym organizmie, gdy jest nam smutno. Dzieci próbują określić, co się dzieje z ich ciałem. Mówią np. *Czuję coś w gardle, jest mi zimno / gorąco, trzęsę się, trzęsie mi się broda, płyną mi łzy, pojawia się katar.*

IV „Łzy”

Swobodne wypowiedzi dzieci na temat tego, po co są łzy i skąd się biorą.

Następnie czytamy dzieciom informacje:

Łzy to substancja nawilżająca i oczyszczająca, która chroni oko przed zarazkami. Łzy składają

się głównie z wody, niewielkiej ilości soli oraz substancji bakteriobójczych. Bez niej nos czy gałki

oczne stałyby się łatwym wejściem do naszego organizmu dla groźnych bakterii. Nad oczami znajdują się dwa gruczoły, które nieustannie produkują łzy. Stamtąd łzy spływają kanalikami, a ich nadmiar jest odprowadzany do nosa. Dlatego gdy płaczemy, musimy wydmuchać nos. Gdy oko zostaje podrażnione, łez jest tak dużo, że kanaliki nie nadążają ich odprowadzać.

Oczy

łzawią, na co nie mamy żadnego wpływu. Więcej łez jest produkowanych również wtedy, gdy przeżywamy silne emocje, np. smutek, radość. Łzy pojawiają się na skutek tego, co czujemy, albo

są wynikiem naszych myśli czy wspomnień. Płacz jest nam czasem bardzo potrzebny, działa pozytywnie

na organizm: obniża ciśnienie krwi, dotlenia mózg, powoduje spadek napięcia emocjonalnego.

Niektórzy uważają płacz za oznakę słabości, inni doceniają wrażliwość płaczących.

Niewątpliwie jednak płacz jest naturalną reakcją naszego organizmu.

V „Chłopaki nie płaczą”

Przełamywanie stereotypów, próba wyjaśnienia, skąd się wzięło takie powiedzenie i czy jest prawdziwe. Tłumaczymy dzieciom, że chłopcom też zdarza się płakać i nie jest to powód do wstydu.

Zajęcia dla chętnych:

„Ciasteczka”

Wspólne pieczenie lekarstwa na smutki- ciasteczek owsianych według dowolnego przepisu. Jeśli dziecko nie przepada za ciasteczkami, możemy wspólnie wykonać inne danie, które jest ulubionym dziecka (np. pizza, spaghetti, frytki z ziemniaków, warzyw itp.).

Ważne jest aby dziecko podczas wspólnego gotowania/pieczenia samodzielnie odmierzało mąkę, wodę, a rodzic posługiwał się miarami wagi, objętości, tłumacząc dziecku dlaczego zachowanie odpowiednich proporcji jest ważne. Dla ułatwienia możemy przeliczać te jednostki na szklanki/łyżki.

Po zakończeniu pytamy dzieci jak się czuły podczas przygotowań. Czy jedzenie sprawiało im przyjemność? Poprawiało nastrój?

Można użyć swoich przepisów, albo skorzystać z przykładowego:

SKŁADNIKI:

1,5 szklanki płatków owsianych - 200 g

pół kostki miękkiego masła - 100 g

4 łyżki cukru

2 średnie jajka

płaska łyżeczka proszku do pieczenia

2 czubate łyżki mąki pszennej

W misce umieszczamy mąkę, proszek do pieczenia oraz cukier i płatki owsiane. Wbijamy dwa jajka i dodajemy miękkie lub roztopione masło. Całość dobrze mieszamy. "Ciasto" będzie bardzo gęste.

Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia. Nabieramy porcję wielkości małego orzecha włoskiego. Formujemy kulkę i spłaszczamy ją na papierze.

Aby ciastka były równe, można się wspomóc okrągłą wykrawaczką. Odstępy nie muszą być duże. Ciastka nie rozlewają się na boki w trakcie pieczenia.

Ciasteczka wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Środkowa półka z grzaniem góra/dół. Czas - 15-20 minut, do zarumienienia ciastek.

Załącznik 1

