

Środa 31.03.2021

**Temat dnia: Dlaczego baba rośnie?**

**Cele szczegółowe**

**Dziecko:**

- *poznaje tradycje związane ze Świątami Wielkanocnymi*
- *przeprowadza eksperyment i poznaje właściwości drożdży*
- *próbuję wykonać ciasto drożdżowe*
- *czierpie radość i satysfakcję ze wspólnego działania*
- *usprawnia narządy mowy*

**1. „Taniec zygzak” - powitanie**

[https://www.youtube.com/watch?v=xm93WFJ7bNs&list=PLh-uyy44bPNrFVXi0\\_3iSvHMPLVPEIMht](https://www.youtube.com/watch?v=xm93WFJ7bNs&list=PLh-uyy44bPNrFVXi0_3iSvHMPLVPEIMht)

**2. Ćwiczenia poranne - „Rytmiczna rozgrzewka w podskokach” (do codziennego wykonywania w tym tygodniu)**

<https://www.youtube.com/watch?v=Zg7pCZOtMXo&t=152s>

**3. „Dlaczego baba drożdżowa rośnie?” – zabawa badawcza –** rodzic wsypuje do szklanej butelki łyżkę cukru i drożdże, wlewa trochę ciepłej wody i miesza. Na szyjkę butelki naciąga balonik i szczelnie go mocuje gumką recepturką. Wstawia butelkę do miski z gorącą wodą. Dziecko obserwuje, jak balon wypełnia się gazem i pęcznieje. Rodzic wyjaśnia dlaczego tak się dzieje. *Drożdże zmieszane z cukrem powodują, że powstają bąbelki (gaz – dwutlenek węgla). Kiedy drożdże są w cieście, bąbelki nie mogą się wydostać z otaczającego je ciasta i ciasto się podnosi. Ciasto drożdżowe rośnie dzięki powstającym bąbelkom.*

Zachęcamy do obejrzenia podobnego eksperymentu

<https://www.youtube.com/watch?v=nqnvNdU-wyE>

**4. „Baba wielkanocna” – zajęcia kulinarne**

Dziecko wybiera wśród wyłożonych przyrządów, akcesoriów i produktów te, które będą potrzebne do pieczenia ciasta. Razem z rodzicem odczytuje symbolicznie

zapisany przepis i wykonuje dowolny wypiek. Zabawę można zacząć od omówienia i przeprowadzenia poszczególnych etapów pracy:

- umycie rąk
- włożenie stroju ochronnego
- podział zadań
- przygotowanie ciasta i odczekanie, aż wyrośnie
- przełożenie ciasta do formy
- upieczenie i wystudzenie
- polukrowanie i udekorowanie

**5. „Zbijające jajko”** – zabawa ruchowa

Potrzebne będą plastikowe kubeczki lub kręgle i plastikowe jajko. Wyznaczamy miejsce z którego będziemy rzucać, a po przeciwnej stronie ustawiamy kubki lub kręgle. Dziecko rzuca tak długo, aż wszystkie kubeczki/kręgle się przewrócą.

**6. „Gimnastyka”** – zabawa artykulacyjna

Na początku jest rozgrzewka,  
Językowa wprzód wywieszka,  
Cały język wyskakuje,  
Wszystkim nam się pokazuje,  
W dół i w górę,  
W lewo, w prawo.  
Pięknie ćwiczy!  
Brawo! Brawo!  
Język wargi oblizuje,  
pięknie kółka wykonuje.  
Popatrzymy do lusterka,  
Jak się język bawi w berka.  
Kto spróbuje z miną śmiałą,  
Zwinąć język w rurkę małą?  
Język zębki poleruje.  
Każdy dotknie i wyczuje...  
Może uda się ta sztuczka.  
Trzeba uczyć samouczka.

## 7. „Spacer biedronki” – masażyk

Biedroneczka mała po trawce biegała. - delikatnie poruszają palcami w różnych kierunkach,

Nózkami tupała, - naprzemiennie uderzają w plecy otwartymi dłońmi, rączkami machała. - masują je obiema rękami,

Potem się ślizgała - przesuwiają zewnętrzną stroną dłoni do góry, do góry i w dół. - wewnętrzną w dół,

W kółko się kręciła - rysują rękami koła w przeciwnych kierunkach, i piłką bawiła. - delikatnie uderzają pięściami,

Gdy deszcz zaczął padać, -stukają palcami wskazującymi z góry na dół, pod listkiem się skryła - rysują obiema rękami kształt liścia,

i bardzo zmęczona spać się położyła.- przesuwiają złączone dłonie w jedną i w drugą stronę.

## 8. „Serwetki do ciasta” – przygotowanie dekoracji stołu.

Instrukcja:

— złóż kwadratową kartkę na pół tak, aby powstał prostokąt,

— przygnieć dokładnie miejsce zgięcia,

— następnie złóż jeszcze raz na pół wzdłuż długiego boku i jeszcze raz na pół tak, żeby powstał trójkąt,

— natnij brzegi według własnego pomysłu,

— rozłóż kartkę i serwetka gotowa.

Przykładowy wzór:



*Zachęcamy do dzielenia się wykonanymi domowymi daniami. Prosimy robić zdjęcia z zabawy lub wykonanego zadania i wysyłać e-mailem na adres [bratkip5@wp.pl](mailto:bratkip5@wp.pl). Wszystkie nadesłane prace będą zamieszczone na stronie internetowej przedszkola.*

***Życzymy miłej zabawy!***

***Wychowawczynie: Agnieszka Puszek, Magdalena Kulak***