

DATA: 31.03.2021r

TEMATYKA KOMPLEKSOWA: W świątecznym nastroju

TEMAT DNIA: **Wielkanocne wypieki.**

Drodzy Rodzice

Przed zajęciami należy przygotować kilka niezbyt małych klocków (ok10 szt. – będą to liczmany)

Witajcie drogie Motylki!

Czy pamiętacie, jak rozmawialiśmy w przedszkolu o tradycjach wielkanocnych? Poznaliśmy wtedy tradycyjne wypieki (ciasta) wielkanocne – baby i mazurki.

Popatrzcie na poniższe obrazki i wskażcie babę oraz mazurek. Świetnie! A teraz wypowiedzcie ich nazwy dzieląc je na sylaby i licząc je.



BA - BA



MA - ZU - REK

Zabawa matematyczna „Mama piecze baby”

A teraz posłuchajcie pewnej historyjki i spróbujcie pokazywać to co usłyszycie za pomocą liczmanów (klocków).

Przed świętami Wielkanocnymi mama piekła ciasta. Najpierw upiekła 3 baby - *dziecko układa przed sobą 3 kolcki.*

Baby tak smakowicie pachniały, że mama postanowiła upiec jeszcze 2 baby - *dziecko dokłada 2 klocki.*

Ile babek upiekła mama? – *dziecko liczy klocki i odpowiada.*

Smakowity zapach bab roznosił się po całym domu i nęcił dzieci. Każde dziecko próbowało czy babki tak samo dobrze smakują jak pachną. Po chwili okazało się, że 3 babki zostały zjedzone - *dziecko odsuwa 3 klocki*

Ile teraz jest babek? – *dziecko liczy*

To za mało na święta, bo mają przyjechać goście! Mama upiekła jeszcze 4 babki. – *dziecko dokładnie 4 klocki*

Ile jest teraz babek? – *dziecko liczy*

Mama na wszelki wypadek postanowiła upiec jeszcze 1 babkę – *dziecko dokładnie klock.*

Ile teraz mamy babek? – *dziecko liczy.*

Zabawa grafomotoryczna „Dekorujemy ciasto” – rodzic czyta wierszyk a dziecko kreśli odpowiednie wzory – w powietrzu, na dywanie, na stole.

Mama od rana wypieki szykuje,

Wielkanocne ciasta zdoła i lukruje.

Z lukru robi fale, schodki i zygzaki.

Z czekolady koła, pętle i ślimaki.

Lukrowane baby posypuje makiem,

W świąteczną niedzielę zjemy je ze smakiem.

Ciekawostka: mazurki „przywędrowały” do nas z kuchni tureckiej. Artystycznie lukrowane i dekorowane bakaliami przypominają wyglądem małeńkie tureckie dywaniki.

Dla chętnych proponuję wykonanie „mazurka” z masy solnej.

Przepis na masę solną:

1 szklanka soli

1 szklanki mąki

Ok. ½ szklanki wody

Wyrabiamy ciasto: sypiemy sól do miski, wlewamy wodę, a następnie dosypujemy mąkę i zagniatamy ciasto. Do masy można dodać trochę farby lub barwnika spożywczego, aby uzyskać dowolny kolor.

Takim „ciastem”, czyli masą solną wypełniamy plastikową pokrywkę od pudełka z lodów, serka, itp. lub na kawałku tekturki.

Następnie dekorujemy wg własnego pomysłu ziarnami słonecznika, fasolą, kaszą, plasteliną. Ozdobione mazurki odkładamy, aby masa mogła stwardnieć.

A oto kilka inspiracji:



Miłej zabawy! - pani Wiola