

„Babeczki wielkanocne” 31.03

Dzisiaj zachęcam do wspólnego upieczenia ciasta.

1. ”Gdzie schowała się pisanka”

Dziecko wycina narysowany przez rodzica kształt pisanki, a następnie dowolnie ją ozdabia. Następnie rodzic umieszcza pisanke wokół krzesła (na, pod , za, nad, obok, przed), za każdym razem pytając gdzie schowała się pisanka.

2. Pieczemy ciasto

Rodzic proponuje dziecku pieczenie ciasta na niby. Dziecko siada przed rodzicem i wyobraża sobie, że trzyma w rekach miskę, w której będzie mieszało poszczególne składniki ciasta. Kolejno naśladuje gesty rodzica: ucieranie mąki z masłem, otrzepywanie rąk z mąki, wycieranie o fartuszek, wbijanie czterech jajek – sięganie prawą ręką za lewe ramię, hop – uderzanie o ramię, stuk – rozbicie, chlup – wrzucenie jajka do miski, siup – wyrzucenie skorupki przez prawe ramię; zmiana ręki; wyrabianie rękami, wałkowanie, dodawanie rodzynek, wkładanie do foremki i pieczenie. Potem wachanie upieczonego ciasta, dmuchanie aby ostygło i jedzenie. Przy tej zabawie można włączyć skoczną, szybką muzykę.

3. Rozmowa na temat świątecznych ciast.

Zapytajmy dziecko jakie ciasta znajdują się na stołach w czasie Wielkanocy, które ciasto dziecko lubi najbardziej.

Zaproponujmy wspólne upieczenie małych, ucieranych babeczek na święta.

- Umycie rąk i założenie fartuszków
- Pokaz potrzebnych składników, nazywanie ich przez dziecko, próba podzielenia na sylaby: mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jajka, masło, cukier, proszek do pieczenia, zapach cytrynowy, olej.
- Łączenie składników za pomocą miksera.
- Smarowanie foremek pędzelkiem maczanym w oleju.
- Wlewanie ciasta do foremek (do połowy foremki).
- Pieczenie.
- Ozdabianie wystudzonych babeczek z wykorzystaniem polewy czekoladowej, lukru w różnych kolorach, posypki cukrowej.

Przepis na ucierane babeczki:

Składniki:

3 jajka

1 kostka masła

1 szklanka cukru

1 łyżka proszku do pieczenia

½ szklanki mąki ziemniaczanej

1 szklanka mąki pszennej

zapach cytrynowy

olej do smarowania foremek

(Z tej porcji wychodzi około 20 małych babeczek lub jedna duża babka)

Sposób wykonania:

Jajka utrzeć za pomocą miksera z cukrem na puszystą masę. Wsypać proszek do pieczenia, dodać pół zapachu cytrynowego, zalać roztopionym, gorącym masłem, a następnie dodać pozostałe

składniki i zmiksować. Wylać do foremek wysmarowanych olejem. Piec około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 150 stopni. Po wyjęciu z piekarnika położyć na wilgotnej ściereczce, a potem wyjąć z foremek i wystudzić.

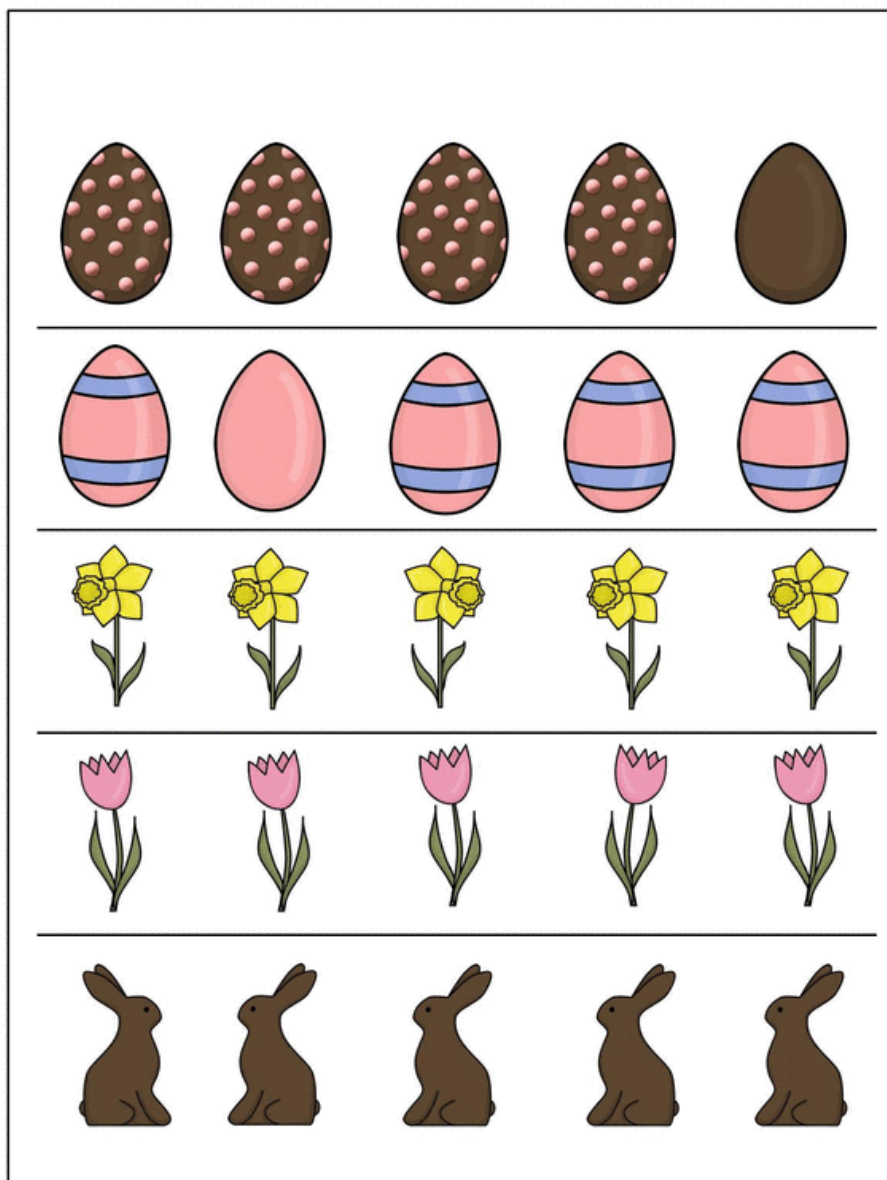
4. Zabawa „Co jest mi potrzebne”

Zabawa polega na rozróżnianiu ruchów związanych z określoną czynnością oraz określaniu przydatności przedmiotów potrzebnych do jej wykonania. Rodzic pokazuje dziecku, np. Ściereczkę do kurzu (zmiotkę i szufelkę, pojemnik na wodę do spryskiwania kwiatów...), i inne przedmioty potrzebne do sprzątania przed świętami oraz do przygotowywania świątecznych potraw. Wykonuje nią ruchy naśladujące ścieranie kurzu. Potem dziecko naśladuje tę czynność.

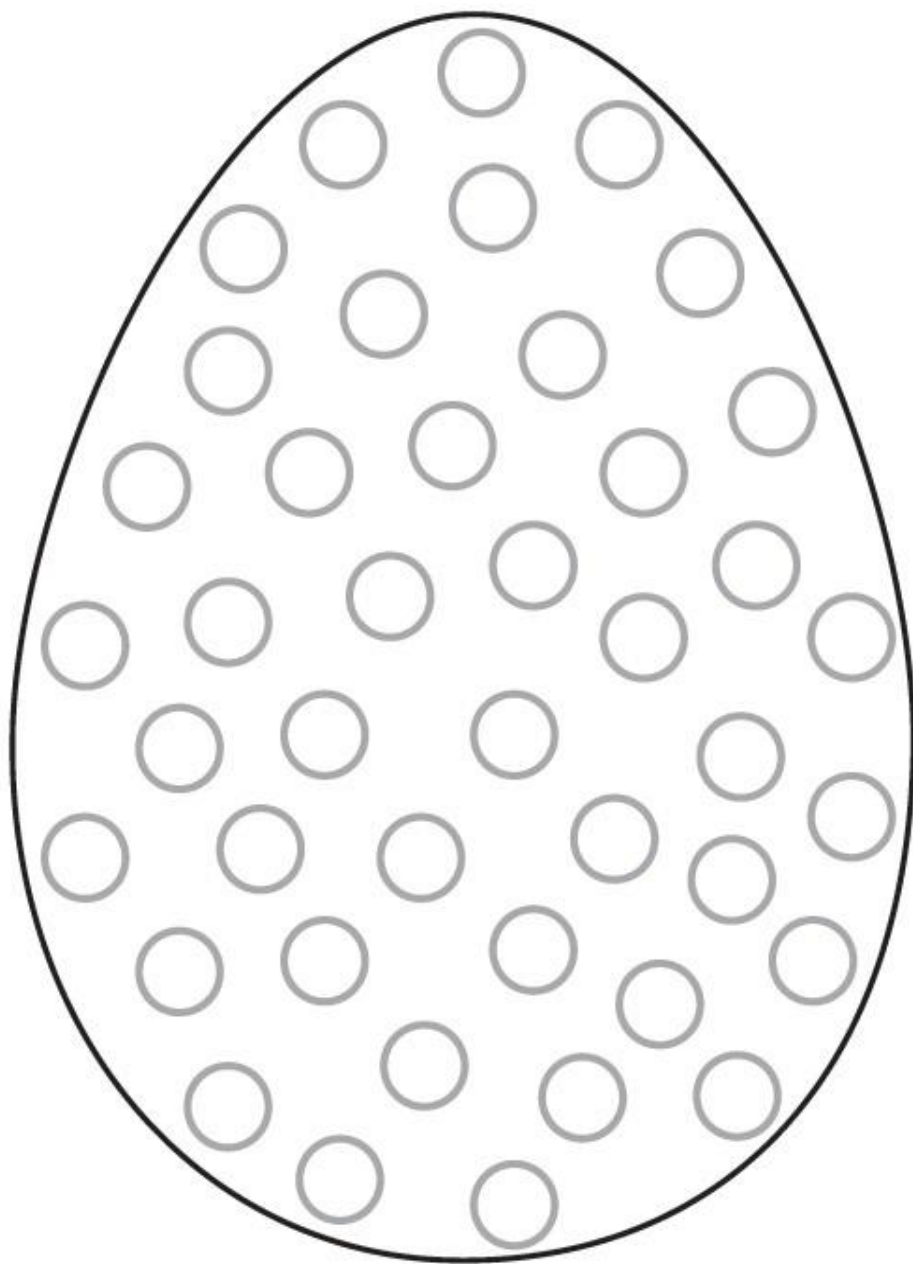
Przebieg zabawy.

Dziecko siedzi przed rodzicem. Na stoliku obok rodzica znajdują się przedmioty potrzebne do wykonywania czynności. Rodzic naśladuje czynność zamiatania. Po wykonaniu ruchu prosi dziecko o nazwanie tego, co robił. Po podaniu nazwy czynności dziecko przynosi odpowiedni przedmiot (zmiotkę). Po przyniesieniu dziecko pokazuje, czy potrafi posługiwać się tym przedmiotem.

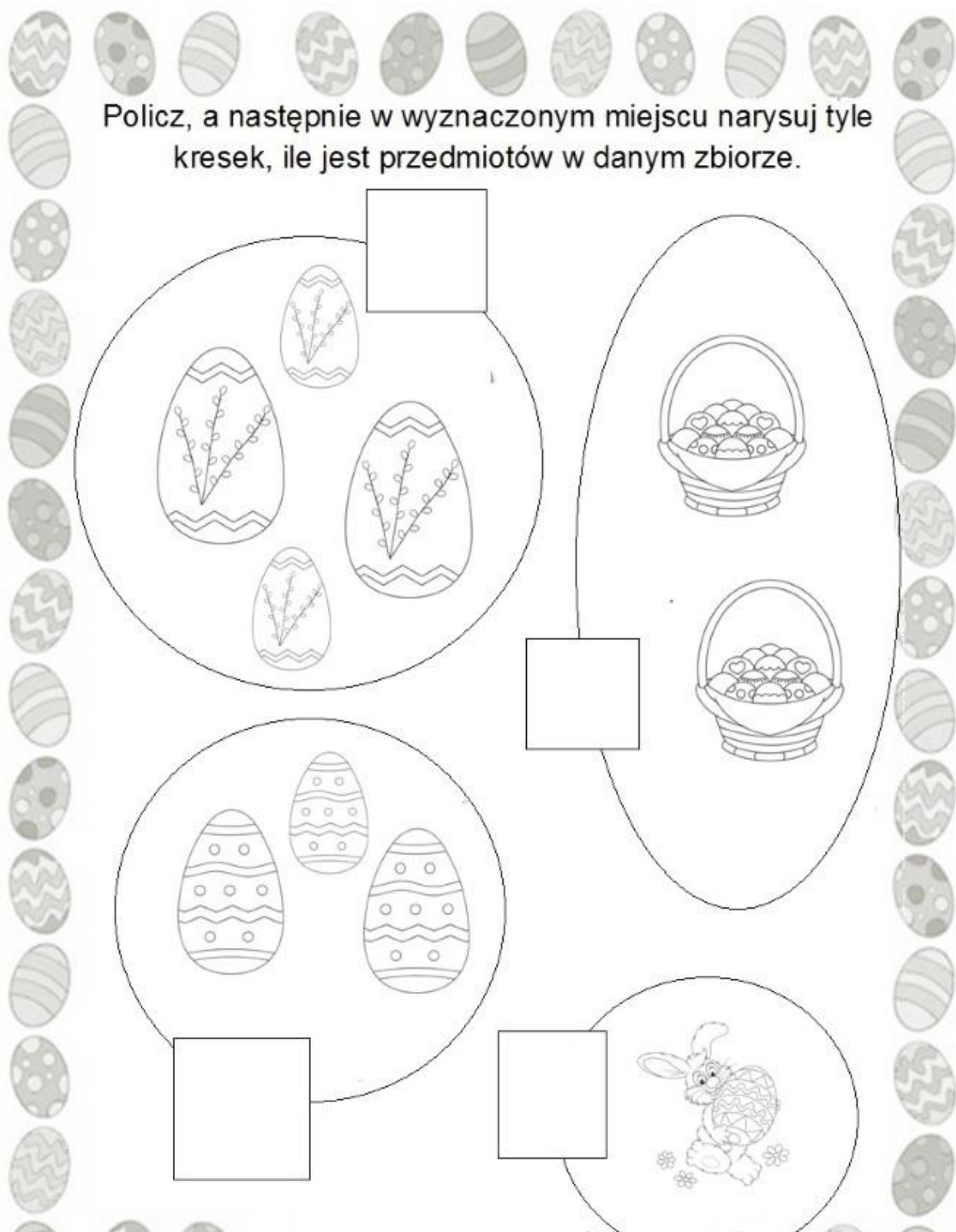
5. Co nie pasuje?



6. Poprośmy, aby dziecko najpierw rysowało po śladzie, a następnie ozdobiło pisanek farbami, kredkami, plasteliną.



7. A teraz czas na liczenie.



Kochani Rodzice i kochane Dzieci

Z okazji Wielkanocy niech życzenia nabiorą mocy
W sercu pogody, a w dyngusa dużo wody
Miłość i pokój niech goszczą u Was dnia każdego
Niech każdy dzień przyniesie coś pięknego.

