TEMAT KOMPLEKSOWY: WIELKANOCNE TO PISANKI, WYKLEJANKI, MALOWANKI.

TEMAT DNIA: BABKA WIELKANOCNA..

1. Zabawa *„WIELKANOCNY DETEKTYW”*

POTRZEBNE MATERIAŁY: przedmioty dostępne w domu np.: jajka, pisanki, koszyczek, zajączek, maskotka, cukierek, kredka itp.

Ustawiamy 4 lub 5 przedmiotów w jednej linii przed dzieckiem. Nazywamy ustawione przedmioty. Dziecko zapamiętuje nazwy i ustawienie przedmiotów.

I WARIANT ZABAWY: Dziecko wychodzi z pokoju. Rodzic chowa za siebie jeden przedmiot (lub do worka, pudełka itp.). Następnie woła dziecko: Zapraszam Ciebie!

Dziecko siada przed zgromadzonymi przedmiotami i nazywa czego brakuje. Rodzic pokazuje przedmiot i nagradza dziecko brawami. Następuje zmiana. Rodzic wychodzi z pokoju a dziecko chowa jeden przedmiot. Zabawę powtarzamy kilka razy.

II WARIANT ZABAWY: Dziecko wychodzi z pokoju. Rodzic zmienia kolejność przedmiotów. Dziecko wchodzi i podaje, które przedmioty zmieniły miejsce.

1. Ćwiczenie narządów artykulacyjnych.

- robienie z warg ryjka i kręcenie nim,

- próby dotknięcia językiem nosa, a potem brody,

- naprzemienne wypychanie policzków językiem.

1. Masaż w parach na podstawie wiersza B. Kołodziejskiego „Placek”. Dziecko siada tyłem do rodzica, który na jego plechach mówiąc wiersz wykonuje masaż

Baba placek ugniatała naśladowanie czynności ugniatania

wyciskała, wałkowała. wałkowanie

Raz na prawo, raz na lewo, przesuwanie dłoni

potem trochę w przód i w tył, w odpowiednich kierunkach

żeby placek dobry był.

Cicho… Cicho… Placek rośnie przesuwanie palcem z góry na dół

w ciepłym piecu u babuli. i z dołu do góry

A gdy będzie upieczony, głaskanie po całych plecach,

każdy brzuszek zadowoli. zataczanie dłońmi kół.

Dziecko i rodzic zamienia się miejscami.

1. Oglądanie ilustracji i nazywanie ciast wielkanocnych: babki, mazurki. (Załącznik nr 1)

Zwracanie uwagi na wygląd oraz na sposób dekorowania, a także na potrzebne składniki do wykonania ciast.

1. Przygotowanie na stole składników do wykonania babki wielkanocnej.

**Przepis na babkę wielkanocną:**

Składniki:

* 300 g mąki
* 2 łyżeczki proszku do pieczenia
* 150 g margaryny
* 150 g cukru
* 2 jajka
* kilka kropli aromatu waniliowego
* ½ szklanki śmietanki (18% tłuszczu)
* cukier puder do posypania gotowej babki

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Margarynę starannie utrzeć z cukrem, dodać żółtka, aromat, mąkę i śmietankę. Całość dokładnie wymieszać. Białka ubić na sztywno. Ciasto delikatnie połączyć z ubitymi białkami. Foremki wysmarować tłuszczem, oprószyć mąką. Do foremek nałożyć ciasto. Piec około 45 minut. SMACZNEGO!!!

1. Karta pracy. Pokolorowanie babki, wyklejenie plasteliną lukru.(Załącznik nr 2)
2. Degustacja ciasta przy herbatce. Dzielenie się swoimi wrażeniami na temat smaku babki i sposobu jej przygotowania