

15.04.2020 - środa



**Witamy Was kochani! Jak Wam się dziś spało?  
Czy wszyscy są gotowi na dzisiejsze zajęcia? No to zaczynamy!**

**1. Moi Kochani, na początek trochę sobie poćwiczmy orientację w schemacie ciała i przestrzeni.**

**Gimnastyka – ważna sprawa  
dla nas, dzieci to zabawa**

maszerujemy po obwodzie koła,  
zatrzymujemy się

**ręce w górę  
ręce w bok,  
krok do przodu,  
przysiad, skok.**

wyciągamy ręce do góry  
przenosimy ręce z góry na boki,  
wykonujemy krok do środka koła,  
robimy przysiad i wyskakujemy  
z przysiadu do góry

**Ręce w górę  
ręce w bok,  
krok do przodu,  
przysiad, skok.**

(w ramach powtórzenia zabawy  
możemy wykonać do tyłu krok)



Teraz pora na zabawę **„Głowa, ramiona, kolana, pięty”**, znacie?  
Oczywiście, że tak! Zaproście do wspólnej zabawy swoich rodziców ☺

<https://www.youtube.com/watch?v=30BVfTvlsrE>

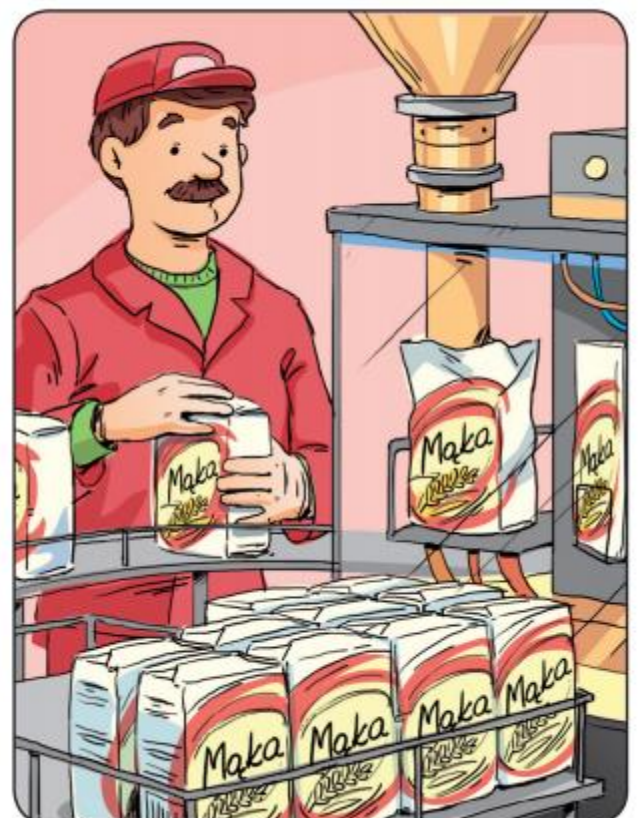
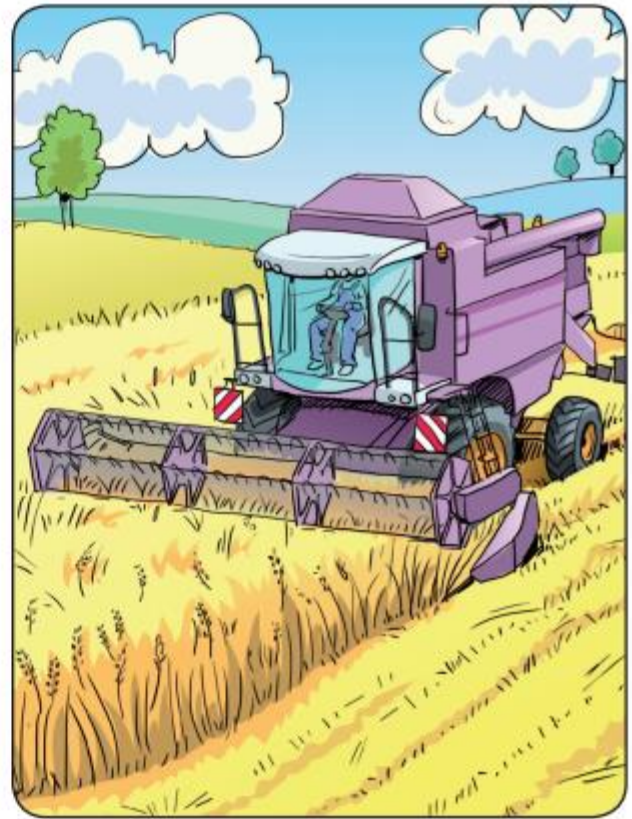
**2. „Od ziarenka do bochenka” – oglądanie filmu edukacyjnego, rozmowa na temat filmu.**

<https://www.youtube.com/watch?v=99wOP1R-9r8>

<https://www.youtube.com/watch?v=ywS5YL9m6pI>

**3. Wspólne układanie historyjki obrazkowej „Jak powstaje chleb?”**

i opowiadanie przez dziecko każdej ilustracji  
(rodzic pomaga dziecku, zwraca uwagę na wypowiedzi dziecka pełnymi zdaniami).





**4. „Od ziarenka do bochenka” – opowieść ruchowo-naśladowcza połączona z ćwiczeniami artykulacyjnymi. Rodzic czyta opowiadanie, a dziecko naśladuje ruchy, odgłosy.**

- „Pociąg”: Jedziemy dziś do gospodarstwa rolnego pociągiem (**ciuch, ciuch, ciuch** – naśladowanie odgłosów). Przekonamy się, jak wygląda życie na wsi...
- „Koniki”: Jedziemy na konikach do pana rolnika (**odgłos kłosa**).
- „Praca rolnika”: Najpierw rolnik siewa zboże (siewa je, siewa je, siewa je), deszcz pada na pole (**kap, kap, kap**), potem zboże rośnie i dojrzewa, a wietrzyk śpiewa (**szszszsz**). Słońce grzeje całe lato (uf, uf, uf), nastąpiła pora zbiorów, już na pole wjeżdża kombajn (**wrrr, wrrrrrrr, wrrrrrrrr**). Kombajn przesypuje ziarno na przyczepy (**szszszszsz**), rolnik wiezie ziarno ciągnikiem do młynarza (**wrrr, wrrr, wrrrrr**).
- „Młyn”: Młynarz w młynie zmiela ziarenka (**szerokie otwieranie ust i kręcenie szczęką**), z ziaren powstanie mąka. Aaaa psik! Wpadła do nosków! Mąka jest gotowa, do piekarni jedziemy samochodem (**brum, brum, brum**). Nocą, kiedy dzieci śpią (**sen-chrapanie**), piekarz piecze z mąki chleb, bułki (**naśladowanie ruchu wyrabiania ciasta**).
- „Piekarnia”: Z samego rana samochody (**brum, brum**) z piekarni ruszają do sklepów, by dostarczyć pieczywo. Uwaga, jeszcze gorące (**dmuchanie**), ale jak pięknie pachnie (**wąchanie – głęboki wdech i wydech**).
- „Pociąg”: Wracamy pociągiem (**ciuch, ciuch, ciuch**) do przedszkola.

**5. Liczenie słów w podanym przez rodzica zdaniu przy pomocy patyczków, guzików:**

- Chleb jest bardzo zdrowy.
- Kłosa są żółte jak słońce.
- Zboże rośnie na polu.
- Ziarno mieli się na mąkę.

## **6. Degustacja różnego rodzaju pieczywa, które jest dostępne w domu**

(pszenne, żytnie, razowe, bułka, bułka maślana, rogal, itp.).

Dzieci degustują kawałeczki różnego rodzaju produktów piekarskich. Smakują, określają jego smak, zapach i kolor.

## **7. „Pieczywo” - karty pracy (załącznik nr 1)**

Dzieci otrzymują karty pracy na których znajdują się obrazki przedstawiające różnego rodzaju pieczywa.

Zadaniem dziecka jest narysowanie pod nimi tyle kresek ile sylab jest w ich nazwie oraz tyle kropek ile głosek jest w ich nazwie.

## **8. Historyjka obrazkowa dla chętnych (załącznik nr 2)**

Prosimy wyciąć obrazki historyjki obrazkowej i układanie ich wg kolejności zdarzeń z jednoczesnym opowiadaniem pełnymi zdaniami.

## **ZADANIE DODATKOWE DLA CHĘTNYCH RODZICÓW ☺**

### **Pieczenie bułek razem z rodzicami wg własnego przepisu lub naszej propozycji ☺**

Dzieci pamiętajmy o umyciu rąk i posprzątaniu miejsca pracy.

#### **Bułeczki pszenne**

Składniki: (na 8 szt.)

- 0,5 kg mąki pszennej
- 30 g. świeżych drożdży
- 50g. oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka soli
- 250 ml letniej wody

#### Wykonanie:

Do miski wsypać mąkę. Wkruszyć drożdże, a następnie dodać pozostałe składniki. Zagnieść ciasto (ok. 5 min) na gładką kulę i oprószyć delikatnie mąką. Przykryć bawełnianą ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na ok. 20min. Po tym czasie z ciasta formujemy niewielkie bułeczki, (powinno ich być 8 szt.), które układamy na blaszce wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Ponownie oprószamy odrobiną mąki, przykrywamy ściereczką i czekamy ok. 15 min. aż wyrosną. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni (góra dół). Bułeczki nacinamy tępą stroną noża i pieczemy ok. 20 min.

**Bardzo dziękujemy rodzicom za pomoc w pieczeniu bułeczek. Smacznego ...**

Czekamy na fotorelacje z Waszej pracy.  
Cieplutko pozdrawiamy. Wasze Panie ☺☺☺