

CZWARTEK 16.12.2021r.

Dziś zabawy i gry stolikowe, puzzle to, co macie w domu i czym najchętniej się bawicie, klocki.

Pamiętajcie, aby po skończonej zabawie wszystko posprzątać trzeba rodzicom pomagać.

1. Kolęda „Maleńki cud”.

<https://www.youtube.com/watch?v=13J5gojtyN0>

2. Zabawa paluszkowa – Bałwanek (według Krzysztofa Sasiadka).

	Dzieci:
<i>Zimą, gdy śnieżek prószy, a mróz szczypie w uszy, dzieci bawią się na dworze. Kto ulepić bałwanika im pomoże? Ja ulepię kule dwie: to podstawa, a to brzuch, tu potrzeba ludzi dwóch. Trzecia kula zamiast głowy, nasz bałwanek już gotowy.</i>	poruszają palcami, naśladowując padający śnieg, łączą się w pary, (może być tata) zwijają dłonie w pięści, na jednej swojej pięści kładą drugą, jedno dziecko z pary dokłada swoje pięści do pięści drugiego dziecka.

3. Dziś proponuję Wam „Pieczenie świątecznych pierniczków”.

Rozmowa:

- Czego potrzebujemy, żeby upiec piernik?
- Czego potrzebujemy, żeby upiec makowiec?

Wyjaśniamy, że miód użyty do piernika dodaje siły. Według dawnych wierzeń był symbolem płodności, słodyczy, powodzenia oraz radości. Mak używany do makowca zapewniał dobry sen i urodzaj, a orzechy (dodawane do piernika) były symbolem dostatku.

Przygotowanie do pieczenia pierniczków.

Foremki o różnych kształtach, blaszki do pieczenia wyłożone papierem do pieczenia, wykałaczki do robienia dziurek w ciastkach, pędzelki, polewa czekoladowa, miseczki z: ozdobną posypką, kawałkami orzechów włoskich, wiórkami kokosowymi, kandyzowaną skórą pomarańczową, płatkami migdałów, kolorowymi cukierkami.

➤ Przygotowanie dzieci do wykonania pierniczków: mycie rąk, zakładanie fartuszków i chustek lub czapek na głowę.

➤ Wykonanie pierniczków.

Dzielimy ciasto na pierniki, przygotowane wcześniej na tyle części, aby każde dziecko miało jego kawałek. Dzieci robią z niego cienkie placuszki, odciskają w nich foremki, wykałaczkami robią dziurki. Wykrojone pierniczki układają na

blaszkach do pieczenia. Ciastka pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku (170°C) około 10–15 minut, na złoty kolor.

Składniki:

500 g mąki,

1 łyżeczka sody oczyszczonej,

¾ szklanki cukru pudru,

½ szklanki miodu,

2 łyżeczki przyprawy korzennej do piernika,

1 łyżka masła,

1 jajko.

➤ **Sposób wykonania ciasta:**

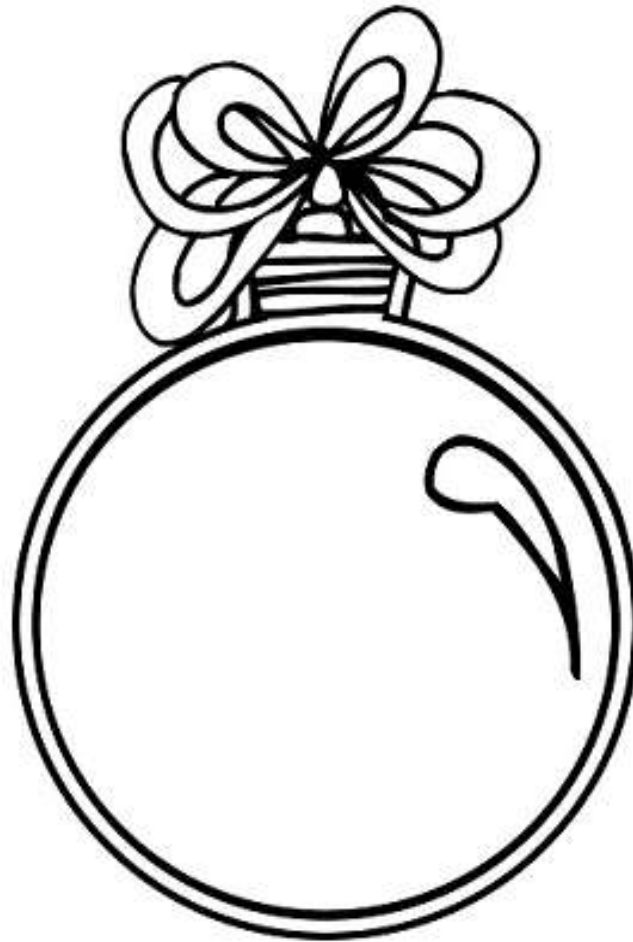
Mąkę należy przesiać razem z sodą do miski, zrobić w niej wgłębienie, wlać płynny miód, wymieszać składniki, dodać cukier puder, przyprawę korzenną, masło, wbić jajko, zagnieść ciasto, wyrobić dokładnie, aż będzie lśniąca i jednolite. Ozdabianie upieczonych i wystudzonych pierniczków. Życzymy smacznego bo na pewno wyszły Wam przepyszne...

4. Zadanie dla wytrwałych. Zamaluj te litery, które są potrzebne do napisania podanego wyrazu w ramce. Pokoloruj bombkę.

(Załącznik nr 1)

(Załącznik nr 2)

(Załącznik nr 3) Policz! Wyznaczonym miejscu napisz cyfrę, która mówi ile jest przedmiotów w danym zbiorze.



BOMBKA

R	A	N	Z	A	B	C
B	K	R	M	W	Y	O



CHOINKA

R	C	N	S	W	A	I	M
S	B	H	O	E	K	T	L

