

AKTYWNOŚĆ JĘZYKOWA

T: Nauka na pamięć wiersza „Pisanki”

Etapy zapoznania z wierszem:

- Rodzice czytają dziecku wiersz po raz pierwszy i zadają pytanie o czym on opowiada. Ile jest pisanek?
- Następnie prosimy dziecko by podczas drugiego czytania spróbowało zapamiętać jak najwięcej cech wyglądu pisanek. Dziecko opowiada o pisankach stosując liczebniki porządkowe.
- Przy kolejnym czytaniu prosimy by dziecko próbowało dopowiadać ostatnie słowo każdego wersu.
- Ostatni etap to wspólne recytowanie wierszyka, a być może całkiem samodzielne 😊

Pisanki – S. Aleksandrzak

Dzieci obsiadły stół i malują pisanki:

Pierwsza ma kreski

Druga – kółka złote

Trzecia - drobne kwiaty

Czwarta – dużo kropek

Piąta – srebrne gwiazdki

Szósta – znów zygzaki

Siódma – barwne kwiaty jak astry lub maki

Ósma – wąskie szlaczki z zieloniutkich listków

Dziewiąta – największa – ma już prawie wszystko:

I kropki i zygzaki i pasieczków wiele

I czerwień i złoto i błękit i zieleń

I piękne kwiaty na jajku ktoś posiał

Dumne były z niego Hania i Małgosia

Teraz pora na trochę zabawy ruchowej 😊

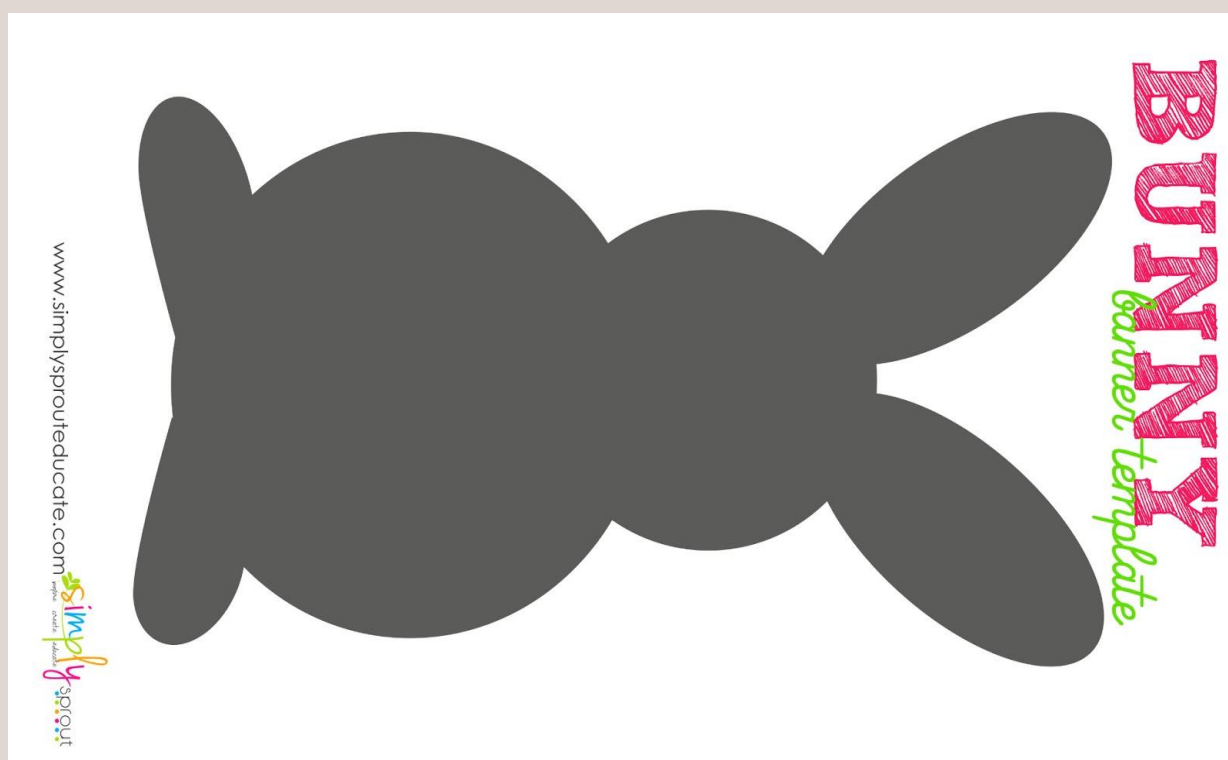
<https://www.youtube.com/watch?v=U2-l87iDqU8>

Zapraszamy dzieci do ułożenia historyjki obrazkowej - "jajko". Co było najpierw? - zachęć dziecko do tego, by opowiedziało, co znajduje się na obrazkach, następnie wytnijcie je i ułóżcie w kolejności od pierwszego do ostatniego. Możecie je przykleić na kolejnej stronie w odpowiednich okienkach. Podobna historyjka znajduje się w książce karty pracy cz. 3 str.75

W wolnym czasie można wykonać pozostałe zadania wielkanocne z książeczki Karty pracy cz. 3

GIRLANDA WIELKANOCNA

Zapraszamy teraz do wykonania girlandy wielkanocnej. Potrzebny będzie kolorowy papier i kawałek sznureczka. Wycinamy szablon króliczka, od którego odrysowujemy kolejne sylwety. Następnie mocujemy do sznurka i girlanda do ozdobienia pokoju gotowa. Zamiast zajaczków można zrobić pisanki lub inne wielkanocne symbole.



ZADANIE DODATKOWE

Upieczcie z rodzicami mazurka:

KRUCHE CIASTO:

35 dag mąki pszennej
5 dag cukru pudru
20 dag masła lub margaryny
2 żółtka
1 łyżka gęstej śmietany

MASA KAJMAKOWA: puszka gotowej masy kajmakowej

DEKORACJA:

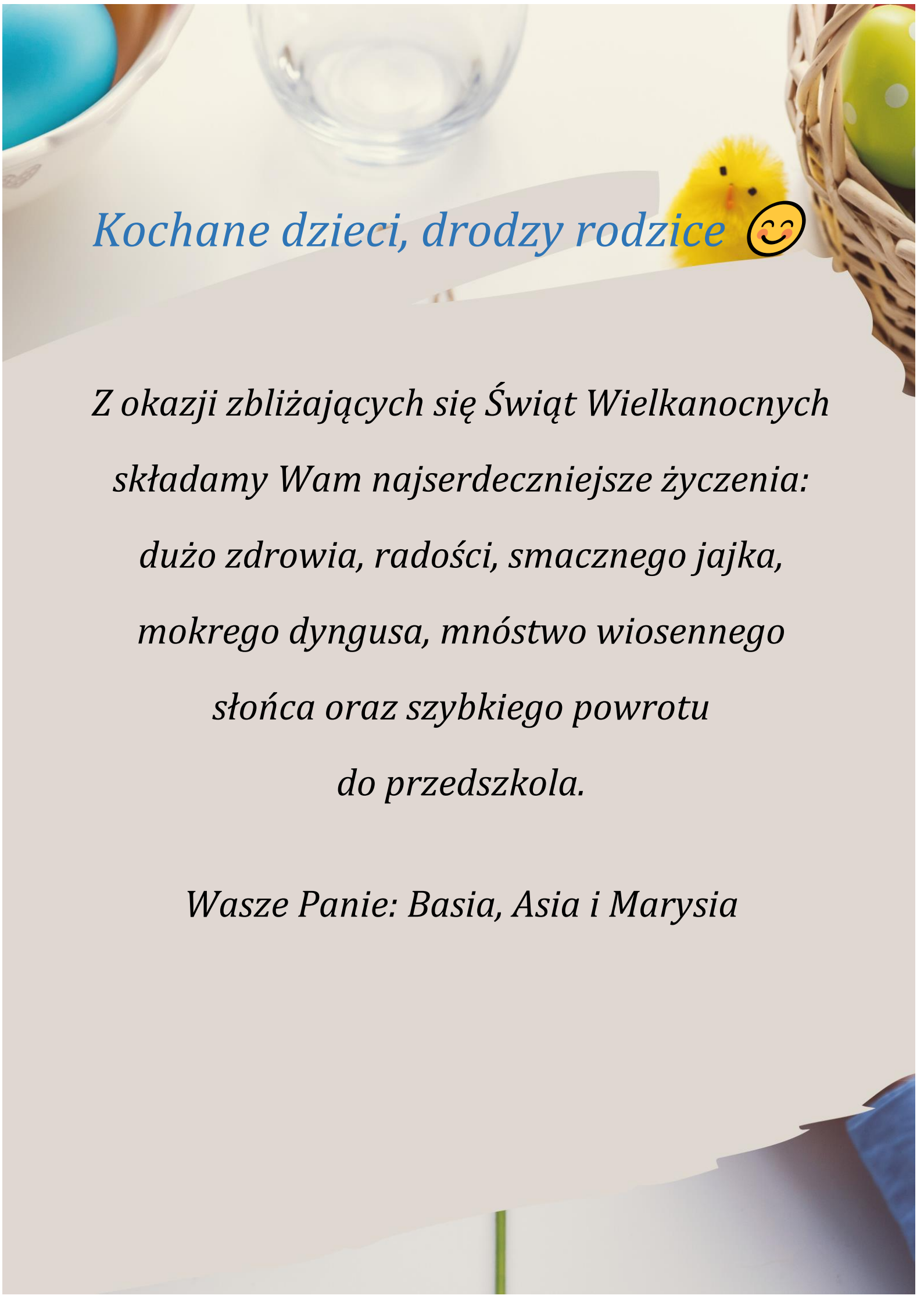
Kandyzowana skórka pomarańczowa, rodzynki, płatki migdałowe, suszone śliwki

PRZEPIS:

Mąkę wysypać na stolnicę, dodać masło i posiekać nożem na małe kawałki. Dodać cukier puder, żółtka oraz śmietanę i zagnieść szybko ciasto, tak aby powstała lśniąca kula. Ciasto zawinąć w folię aluminiową i wstawić do lodówki na 1 godzinę. Następnie rozwałkować ciasto na grubość 0,5 cm (część ciasta odłożyć na boki mazurka - skrócone wałeczki) i przełożyć do prostokątnej foremki (24x32 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Z pozostałej części ciasta uformować wałeczki, skręcić po dwa, aby powstał ładny wzór, ułożyć po bokach ciasta, spód ciasta ponakłuwać widelcem. Piec w temperaturze 200 stopni C przez 30 minut na jasno-złoty kolor. Przestudzić. Masę kajmakową rozpuścić w garnku na małym ogniu i posmarować ciasto. Kajmak

udekorować skórką pomarańczową, rodzynkami, płatkami migdałowymi i kawałkami suszonych śliwek (zrobić wiosenne baze i kwiatki). **Smacznego!**



The background of the card features a soft-focus photograph of a table setting. On the left, a white bowl contains a bright blue Easter egg. In the center, a clear glass is partially visible. On the right, a small woven basket holds a green Easter egg. A fluffy yellow chick is perched on the edge of the basket. The text is overlaid on a light beige, wavy banner that spans the width of the image.

Kochane dzieci, drodzy rodzice 😊

*Z okazji zbliżających się Świąt Wielkanocnych
składamy Wam najserdeczniejsze życzenia:
dużo zdrowia, radości, smacznego jajka,
mokrego dyngusa, mnóstwo wiosennego
słońca oraz szybkiego powrotu
do przedszkola.*

Wasze Panie: Basia, Asia i Marysia