Dzień dobry ☺



Dzisiejszy temat to: Robimy ciastka ☺

1. Na początek piosenka „Stary Donald farmę miał”

<https://www.youtube.com/watch?v=KITSIpt5GzA>

1. Abecadło o chlebie- wiersz

Abecadło o chlebieWładysław BełzaABC
Chleba chcę,
Lecz i wiedzieć mi się godzi,
Z czego też to chleb się rodzi?
DEF
Naprzód siew:
Rolnik orze ziemię czarną
I pod skibę rzuca ziarno
GHI
Ziarno w lot
Zakiełkuje w ziemi łonie,
I kłos buja na zagonie.
JKL
Gdy już cel
Osiągnięty gospodarza,
Zboże wiozą do młynarza.
ŁMN
Każde źdźbło,
za obrotem kół, kamienia,
W białą mąkę się zamienia.
OPR
To już kres!
Z młyna piekarz mąkę bierze
I na zacier rzuca w dzieże.
STU
I co tchu
W piec ogromny wkłada ciasto,
By chleb miały wieś i miasto.
WYZ
I chleb wnet!
Patrzcie, ile rąk potrzeba,
Aby mieć kawałek chleba

Rozmowa dotycząca treści wiersza: Kto przyczynia się do tego, że mamy chleb?;Jak nazywają się te zawody?; Gdzie kupujemy chleb?

1. Praca w Kartach pracy na stronie 26- historyjka obrazkowa „Od ziarenka do ciastka”
2. Rzucam ci piłkę i mówię część słowa, a ty mi powiedz, jaka jest druga połowa- zabawa słuchowa. Rodzic wypowiada pierwszą sylabę, dziecko dopowiada kolejną. Przykładowe wyrazy: trak-tor, kom-bajn, bro-ny, rol-nik, za-gro-da, sia-no, kro-wa…
3. Znajdźcie ukryte słowa: kaczka, ptak owca, kura.



1. Dla chętnych przesyłam link do puzzli:

<https://puzzlefactory.pl/pl/puzzle/graj/dla-dzieci/363291-farm-animals>

1. Dla chętnych praca plastyczna ,,Pan Kogut i jego rodzina"
Pokaz wykonania pracy

<https://www.youtube.com/watch?v=J5OGFokMD28>

1. „Zdrowe ciastka” – zajęcia kulinarne. Poniżej podaje propozycje ciasteczek z płatków owsianych. ☺

**Składniki na ciasteczka z płatków owsianych**1 szklanka płatków owsianych,
8 dag miękkiego masła,
1/3 szklanki cukru pudru,
1/2 szklanki mąki pszennej,
1/2 szklanki bakalii (rodzynki, posiekane orzechy, pestki słonecznika),
1/2 łyżeczki sody oczyszczonej,
1/2 łyżeczki cynamonu,
3 łyżki mleka

**Przygotowanie ciasteczek**Rodzynki należy sparzyć i osączyć. Płatki zrumienić na suchej patelni i ostudzić.
Utrzeć z masłem i cukrem. Dodać mąkę wymieszaną z sodą i cynamonem, wymieszać. Wlać mleko, wsypać bakalie, wymieszać na jednolitą masę. Wykładać
na pergamin za pomocą dwóch łyżeczek małe porcje ciasta (najwyżej po pół
łyżeczki). Piec w temperaturze 190–200°C przez 12 minut, do lekkiego zrumienienia. Zostawić do przestudzenia na blasze.

Życzę smacznych ciasteczek ☺.

Do zobaczenia w przedszkolu ☺