

Temat: Na wielkanocnym stole



Przed nami kolejny dzień „Wielkiego Tygodnia”.

Zapraszamy Was kochane starszaki!

ZADANIE 1) „Na wielkanocnym stole” - zapraszamy do zabawy dydaktycznej. Usiądźcie wygodnie. Przyjrzyjcie się uważnie obrazkom. Opowiedzcie rodzicom co widzicie. Jeśli nie znacie odpowiedzi, na pewno dorośli pomogą Wam odgadnąć - czego nie może zabraknąć na wielkanocnym stole.





PrzedшкоUczek.pl



PrzedшкоUczek.pl



PrzedшкоUczek.pl



PrzedшкоUczek.pl

ZADANIE NR 2) A teraz spróbujcie dopasować podpisy pod odpowiednie obrazki. Drodzy

Rodzice jeśli macie możliwość wydrukowania wyrazów, będzie to świetna okazja do ćwiczenia w czytaniu. Jeśli dzieci jeszcze nie potrafią tego zrobić, spróbujcie dopasować wyrazy rozpoznając pierwszą literkę.

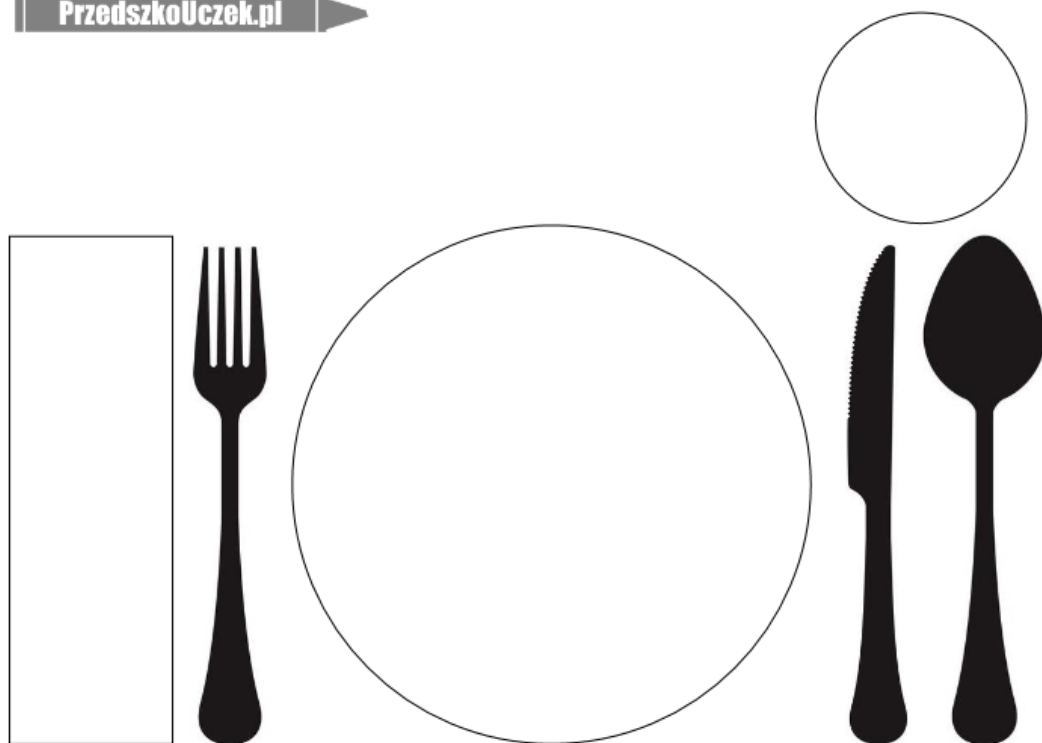
Poniżej zamieszczamy gotowy arkusz do wykorzystania.

Do dzieła.



Zadanie 3) „Stoliczku nakryj się” - kochani czy jesteście gotowi na zabawę w kelnera?

Poproście rodziców by przygotowali Wam talerz oraz sztućce. Spróbujcie ułożyć je tak jak na obrazku.



Na środku połóż talerz. Po prawej stronie zawsze umieszczamy kolejno nóż i łyżkę do zupy. Po lewej widelec, ponieważ lewą ręką chwytny widelec, a prawą nóż (oczywiście wyjątek stanowi leworęczność). Obok widelca leży serwetka, po to by po skończonym posiłku można było wytrzeć buzię i ręce. Serwetkę możemy także umieścić na kolanach dla komfortu jedzenia i by nie ubrudzić ubrań. To ważne gdy jemy wspólnie z całą rodziną lub w towarzystwie bliskich osób. Wypadniemy wtedy elegancko i kulturalnie. Nad sztućcami umieszczamy szklankę czy kubek by nie strącić ich podczas jedzenia czy zamiany widelca, łyżki czy noża.

A może wyślecie nam zdjęcie jak ułożyliście tę zastawę? A może była to okazja do zorganizowania super zabawy? :) Czekamy na Waszą aktywność. I na super fotografię.



Zapoznajcie się ze zwyczajami Wielkanocnymi zapraszam Was do obejrzenia filmu:



<https://youtu.be/4AruqaTpljM>

Mam nadzieję, że uważnie słuchaliście informacji, o których opowiadał zajączek.

Co to jest Wielkanoc?

Jakie znacie tradycje Wielkanocne?

Dlaczego niedzielę poprzedzającą Wielki Tydzień nazywamy Niedzielą Palmową?

Czego symbolem jest palma wielkanocna?

Co to są pisanki, kraszanki?

Co wkładamy do koszyczka wielkanocnego?

Kiedy dzielimy się święconką?

A może znacie jakieś zabawy wielkanocne?

A dlaczego polewamy się wodą w lany poniedziałek?

Zapraszam Was teraz do zabawy ruchowej



<https://youtu.be/n7OIPFcyZRU>

- PRZECZYTAJ WYRAZY Z RODZICEM. POŁĄCZ NAPIS Z ODPOWIEDNIM OBRAZKIEM



palma

babka



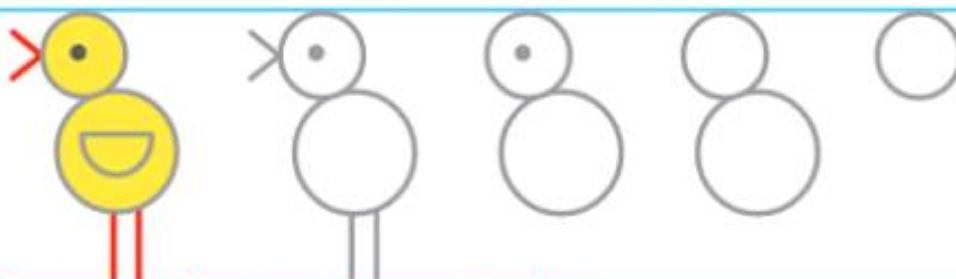
baranek



mazurek

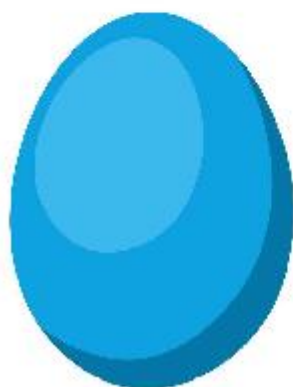


pisanki



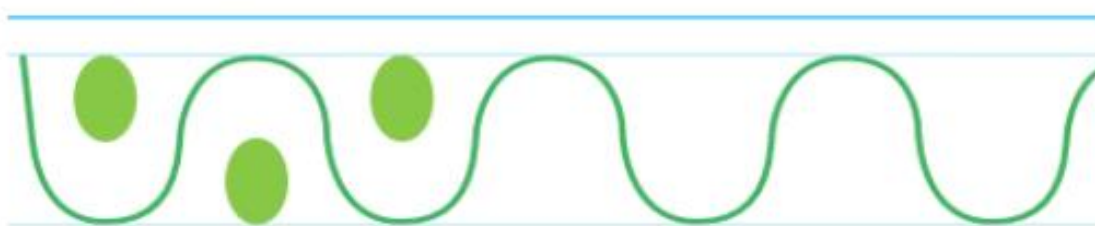
Dokończ rysować kurozátka według wzoru. Pokoloruj je.

1. Policz pisanki i zapisz ich liczbę w ramce na dole strony.
Czerwoną petlą otocz największą pisanek, a **zieloną** najmniejszą.



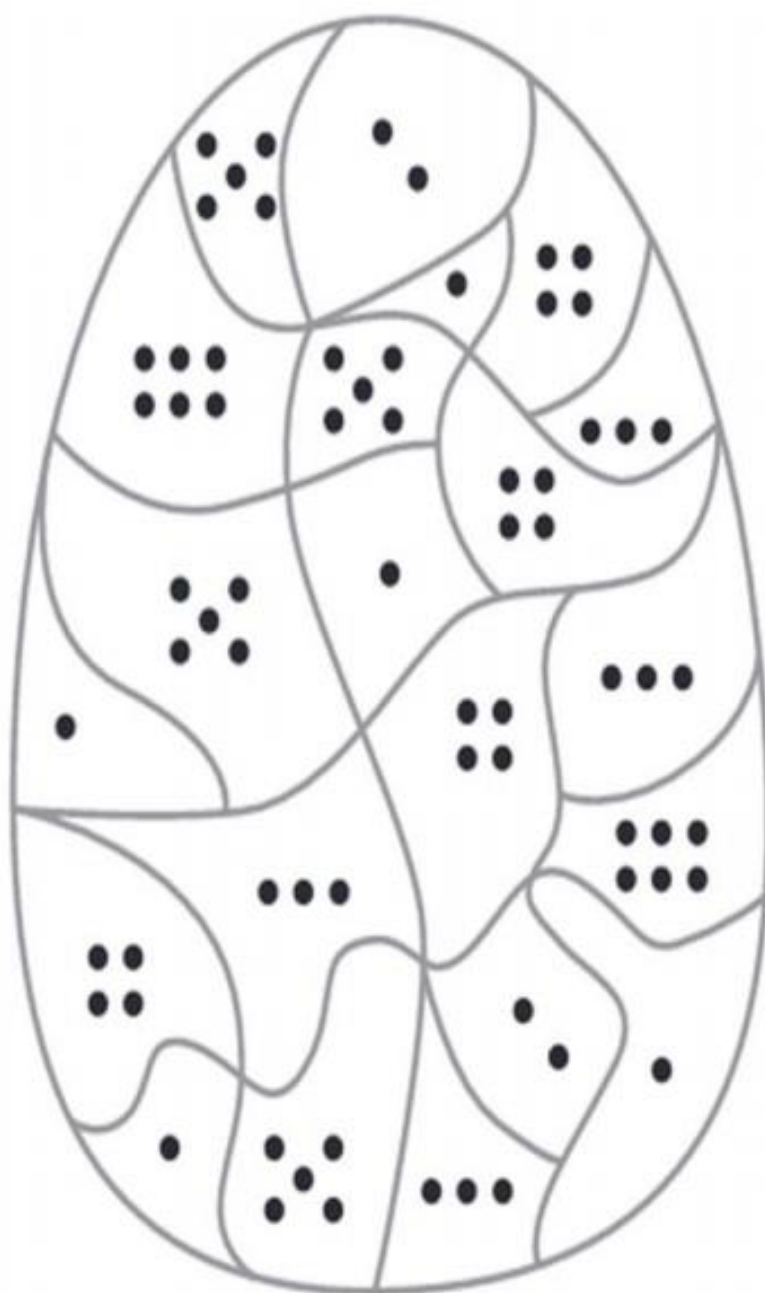
PrzedszkoleUczek.pl

- POLICZ PISANKI PO LEWEJ I PO PRAWEJ STRONIE. POKOLORUJ KWADRAT PRZY TYCH PISANKACH, KTÓRYCH JEST WIĘCEJ



Dokończ rysować szlaczek według wzoru.

- POKOLORUJ RYSUNEK PISANKI WEDŁUG PODANEGO KODU



ŻÓŁTY



NIEBIESKI



ZIELONY



CZERWONY



FIOLETOWY



RÓŻOWY

Gimnastyka Buzi i języka:



<https://youtu.be/2NmLKGoeRgY>

Na pewno jesteście zmęczeni pracą umysłową więc zachęcam do pomocy w kuchni mam nadzieję, że upieczecie wspólnie z mamą wspaniałą wielkanocną babę

Zacniemy od przygotowania składników

Składniki

5 jaj

1 kostka margaryny

1 szklanka cukru

1/2 szklanki(połowę szklanki mąki pszennej)

1 szklanka mąki ziemniaczanej

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Przygotowanie

Foremkę na babkę wysmarować margaryną i posypać bułką tartą

Włączyć piekarnik ustawić temp 170 stopni

Margarynę włożyć do rondelka rozpuścić i zostawić do ostygnięcia

Jajka rozbić do miski dodawać po 1 łyżce cukru i ubić mikserem do białości

(jak na kogi-el-mogiel)

Mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną dodawać do masy jajecznej i delikatnie wymieszać, na koniec wlewać powoli roztopioną i ostudzoną margarynę.

Piec ok 40 minut sprawdzić patyczkiem jak patyczek będzie suchy babka jest upieczona.



Życzymy Wam wspaniałych wypieków!