


## Scenariusz zajęć do pracy z dzieckiem w domu

Temat: Wielkanocne przysmaki.

Data: 01.04.2021

Dzień dobry 

Drogie dzieci zapraszam Was wraz z rodzicami do kuchni. Wysłuchacie wiersza o mazurkach, będziecie mogli pomagać w przygotowaniu ciasta lub zrobicie je z masy solnej bądź ciastoliny, ćwicząc swoje dłonie. Wykonacie także kilka ćwiczeń i poruszacie się rytmicznie do muzyki naśladując pieczenie ciasta.

Do zajęć proszę przygotować: Składniki do waszego ulubionego ciasta/babeczek lub masa solna (sól, mąka, woda)/ ciastolina lub plastelina, foremki, kredki, różne przyprawy, bakalie. nagrania, narysowany lub wydrukowany szablon babeczki.

### Proponowane zabawy

#### 1. Poranna gimnastyka

Zapraszam od porannej gimnastyki. Rodzicu możesz wspólnie z dzieckiem wymyślić ćwiczenia, skorzystać z plakatu (załącznik 1) lub z nagrania.

Gotowi zaczynamy!

<https://www.youtube.com/watch?v=OZ54i4ecwWA>

Rozgrzewka zaliczona to bawimy się dalej.

#### 2. Wiersz „Piekła myszka mazurki” Czesława Janczarskiego

Rodzicu, poproś dziecko, aby usiadło i przeczytaj wiersz.

Piekła myszka mazurki  
dla syna i córki,  
dla siostry i braciszka  
piekła mazurki myszka.  
Ubijała pianę, tłukła migdały,  
a myszątka czekały, czekały, czekały...  
Aż usnęły.  
Przez sen się teraz uśmiecha siostrzyczka i brat,  
bo się przyśnił im mazurek  
wielki jak świat.

Porozmawiaj proszę o treści wiersza • Co robiła myszka ? • Dla kogo piekła ciasto? • Dlaczego myszki uśmiechały się przez sen? W załączniku nr 2 zdjęcia wypieków wielkanocnych.

*My nie będziemy czekać jak myszki tylko zabieramy się ochoczo do pracy i będziemy pomagać Mamusi lub Tatusiowi.*

### 3. „Wielkanocne smakołyki”

Rodzicu przypomnij dziecku o dokładnym myciu rąk przed przygotowaniem ciasta oraz przed jedzeniem.

Kilka propozycji na wspólne spędzenie czasu w kuchni:

- zaproponuj dziecku wspólne przygotowania do świąt w domowej kuchni. Wyrabianie ciasta, odmierzanie i dodawanie składników, mieszanie-to doskonały sposób na rozwijanie umiejętności i samodzielności dziecka. Upieczcie swoje ulubione ciasto. (Przepis na babeczki w załączniku 3).
- jeśli masz w kuchni bakalie/przyprawy to pokaż je dziecku, powiedz jak się nazywają, niech dziecko ich dotknie, spróbuje, powącha- to wspaniała zabawa dla zmysłów.
- możecie też tackę posypać mąką i zachęcić dziecko, by rysowało na niej przeróżne wzory lub pisało swoje imię
- możecie też wykonać masę solną i z niej zrobić ciasteczka, babeczki (przepis na masę załącznik 3)
- jeśli nie macie jeszcze kolorowych kraszanek czy pisanek to zachęcam do ich wykonania. Możecie barwić jajka naturalnymi składnikami. (Załączniki 4)  
<https://www.youtube.com/watch?v=HWoxszhpL-o>

### 4. Taniec integracyjny wg. zabawy Klanzy „Pieczemy ciasto”

Rodzicu zatańcz razem z dzieckiem, naśladujemy pieczenie ciasta - instrukcja do piosenki poniżej, możecie też wymyślić swoje gesty.

**Podkład muzyczny** <https://www.youtube.com/watch?v=MTqPtJLL7io>

lewą rękę wyciągamy przed siebie i zginamy w łokciu (w ten sposób trzymamy przed sobą naczynie)

ucieramy składniki na ciasto kręcąc prawą ręką 8 razy

4 razy wycieramy ręce

4 razy strzepujemy mąkę z fartuszka

wbijamy 4 jajka

prawą ręką sięgamy za lewe ramię, bierzemy jajko, rozbijamy je o ramię, wlewamy jajko do naczynia mówiąc CHLUP i wyrzucamy skorupki przez prawe ramię mówiąc SIUP.

lewą ręką sięgamy za prawe ramię, bierzemy jajko, rozbijamy je o ramię, wlewamy jajko do naczynia mówiąc CHLUP i wyrzucamy skorupki przez lewe ramię mówiąc SIUP.

wbijamy jeszcze jedno jajko prawą ręką i ostatnie lewą

zagniatamy ciasto 8 razy

4 razy wałkujemy ciasto przed sobą obiema rękami

ozdabiamy kremem lub posypujemy bakaliami / 8 razy

gotowym ciastem częstujemy osoby po prawej i lewej stronie.

## 5. Zabawa plastyczna „Połącz kropki” (Załącznik 5)

Dla chętnych babeczka do ozdobienia. Można pokolorować ilustrację kredkami, farbami ozdobić kulkami z bibuły, waty lub plasteliny.

\* Bonus dla chętnych

Dzisiaj jest 1 kwietnia czyli „Prima aprilis”- dzień żartów. To obyczaj obchodzony pierwszego dnia kwietnia w wielu krajach świata. Polega on na robieniu żartów. Może i wam uda się kogoś nabrać, albo opowiedzieć dowcip.



Bajka Bolek i Lolek <https://www.youtube.com/watch?v=oZcEtYjJJI>

*Życzę milej zabawy i smacznych wypieków.*  
Agnieszka Janas

Załącznik 1

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
				
				
				
				
				
				

Załącznik 2





## Załącznik 3

Prosty przepis na muffinki-babeczki.



### **Składniki:**

- 2 szklanki mąki,
- 2 jajka,
- 1 szklanka mleka,
- pół szklanki cukru,
- pół szklanki oleju roślinnego,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Można dodać 2 łyżki kakao.

Czas przygotowania: 30 minut

### **Sposób przygotowania muffinek:**

- Wymieszaj w jednej misce suche składniki: mąkę, cukier, proszek do pieczenia.
- W drugiej misce połącz ze sobą mokre składniki: jajka, mleko, olej.
- Połącz składniki suche z mokrymi, używając do tego łyżki.
- Przelej masę do foremek na muffinki.
- Piecz ok 25-30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni.

### **Masa solna**

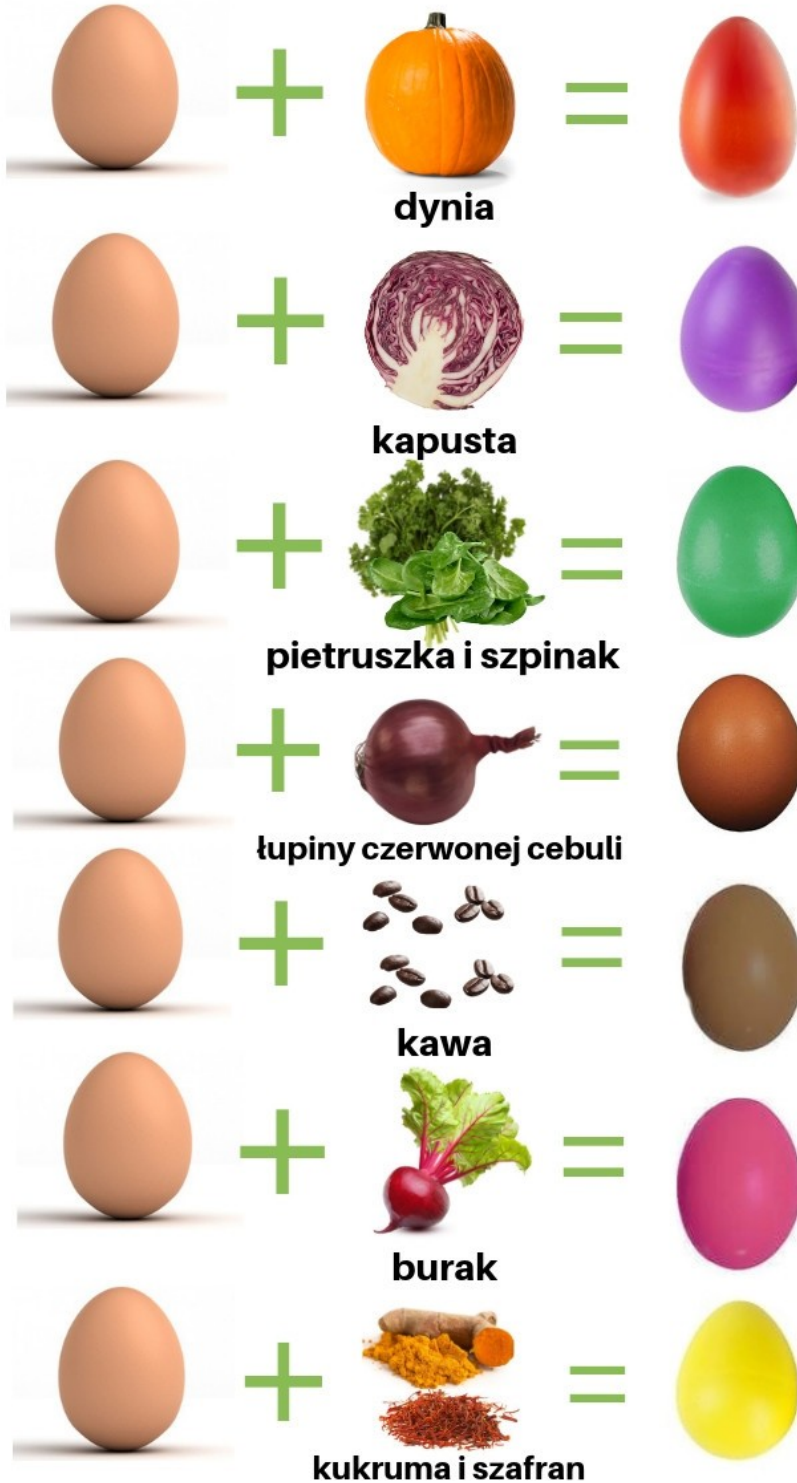
#### Składniki potrzebne do wykonania masy solnej

- szklanka mąki pszennej,
- szklanka soli,
- 1/2 szklanki wody.

Do sporej miski wsypać mąkę i sól. Wymieszać składniki. Następnie dodać wodę. Wlewać należy ją stopniowo, masa nie może być zbyt rzadka lub za bardzo zbita. Całość należy wymieszać i ugniatać na gładką konsystencję. Aby masa była kolorowa można do niej dodać barwniki spożywcze, farbki do malowania, barwniki do jajek wielkanocnych lub przyprawy (kakao, kurkuma, papryka w proszku, curry).

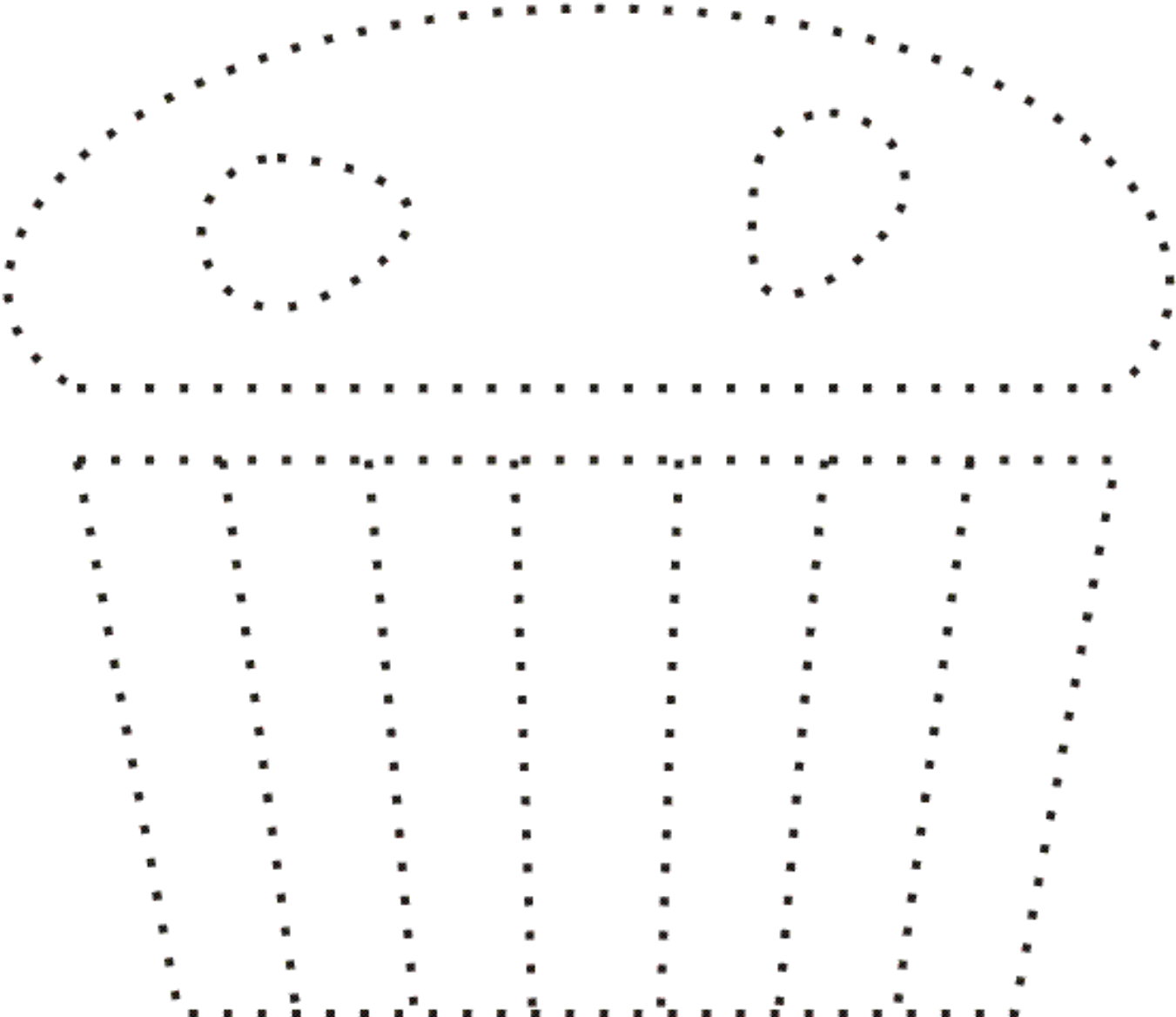


## NATURALNE BARWNIKI JAJEK





Załącznik 5



Źródło załączników:

załącznik 1 - materiały z miesięcznika Blżej Przedszkola

Załącznik 2 - [Babka gotowana idealna na wielkanocny stół – zKaszub.info,](https://picantecooking.com/pl/)  
<https://picantecooking.com/pl/>

Załącznik 4 - [Naturalne barwniki jajek \(1\) – Motywator Dietetyczny](#)