

1) „**W piekarni**” – lepienie pieczywa z plasteliny.

- Zachęcanie do wykonywania prac plastycznych.
- Rozwijanie motoryki małej.

Należy przygotować:

- plastelinę w kolorach: żółtym, brązowym, beżowym itp.
- Usiądź wygodnie przy stole lub biurku. Wyobraź sobie, że pracujesz w piekarni. Ulep z plasteliny pieczywo – różne bułki, chleb itp.
- Po skończonej pracy posprzątaj i umyj ręce.

„**Robię zakupy**” – poranna zabawa ruchowa.

- Rozwijanie sprawności ruchowej.
- Utrwalenie wiadomości o poznanych rodzajach sklepów.
- Gdy rodzic będzie grał na bębnie, podskakuj. Gdy mama/tata przestanie grać, powie: „Chcę kupić bułki, idę do...”. Ty podajesz nazwę sklepu, w którym można kupić bułki („...piekarni”). Powtórzcie zabawę kilka razy. Rodzic za każdym razem mówi, że chce kupić coś innego.

Przykłady (można wymyślać własne):

- Chcę kupić pączki, idę do... (cukierni).
- Chcę kupić róże, idę do... (kwiaciarni).
- Chcę kupić kiełbasę, idę do sklepu... (mięsnego).
- Chcę kupić rybę, idę do sklepu... (rybnego).
- Chcę kupić sałatę, idę do... (sklepu warzywnego, warzywniaka).
- Chcę kupić masło, idę do sklepu... (spożywczego).
- Chcę kupić sukienkę, idę do sklepu... (odzieżowego).
- Pamiętaj, żeby zachować zasady bezpieczeństwa podczas skakania!

2) „**Zgadnij, do kogo należą te przedmioty?**” – zgadywanie zawodu na podstawie przedmiotów.

- Kształtowanie spostrzegawczości wzrokowej.
- Kształtowanie umiejętności określania zawodu na podstawie zgromadzonych atrybutów.
- Wdrażanie do odpowiadania na pytania pełnymi zdaniami.

Należy przygotować:

- przedmioty kojarzące się z kucharzem/kucharką (np.: garnek, patelnia, łyżka wazowa, wałek, stolnica, dwie drewniane łyżki, deska do krojenia, nóż, metalowa miska, dwie metalowe łyżki), rozłożone na stole,
- ilustracje przedstawiające osoby wykonujące różne zawody (z poniedziałku).

UWAGA: Należy zwrócić szczególną uwagę na zachowanie zasad bezpieczeństwa.

W zależności od zachowania dziecka, można pominąć przedmioty, które mogłyby stanowić niebezpieczeństwo.

W tej zabawie niezbędna jest stała obecność rodzica przy dziecku.

- Przyjrzyj się uważnie przedmiotom, które leżą na stole. Nazwij te przedmioty. Komu są one potrzebne do pracy? Znajdź obrazek przedstawiający osobę wykonującą odpowiedni zawód. Czy znasz jakiegoś kucharza lub kucharkę? Czym zajmują się osoby wykonujące ten zawód? Czy ta praca jest potrzebna? Dlaczego?

„Kuchenna orkiestra” – improwizacja do marsza z operetki „Baron cygański” Johanna Straussa z wykorzystaniem przedmiotów kuchennych.

Należy przygotować:

- nagranie marsza z operetki „Baron cygański” Johanna Straussa (<http://youtu.be/trwRASbUL48/>),
- przedmioty kojarzące się z kucharką/kucharzem z poprzedniej zabawy.
- Zaproś do zabawy swoją rodzinę. Stwórzcie kuchenną orkiestrę. Mama/tata włączy muzykę i zagracie na przedmiotach, które były rozłożone na stole. Niech każdy z was wybierze sobie, na czym zagra. Możecie grać na przemian lub jednocześnie. Grajcie przy muzyce w następujący sposób (lub wymyślcie własne pomysły):
 - uderzając drewnianą łyżką w drewnianą łyżkę,
 - uderzając metalową łyżką w metalową łyżkę,
 - mieszając metalową łyżką w metalowej misce,
 - uderzając łyżką wazową w deskę do krojenia,
 - pocierając drewnianą łyżką o dno patelni lub garnka.

3) **„Jestem kucharką/kucharzem”** – robienie sałatki owocowej.

- Zachęcanie do jedzenia owoców.
- Inspirowanie do podejmowania działań kulinarnych.
- Zachęcanie do czerpania radości z dzielenia się z innymi tym, co mamy.
- Wdrażanie do bezpiecznego i prawidłowego posługiwania się nożem stołowym.

Należy przygotować:

- 2 fartuchy,
- ścierka,
- 2 deski do krojenia,
- 2 noże (zwykły oraz taki, którym może się posłużyć dziecko, najlepiej nóż stołowy lub drewniany nóż jednorazowy),
- sitko i miskę do odsączenia brzoskwiń z zalewy,
- dużą miskę,
- łyżki do mieszania i nakładania sałatki,
- naczynie do ubijania śmietany,
- mikser z końcówkami do ubijania lub trzepaczkę,
- rękaw cukierniczy lub duży woreczek śniadaniowy,
- tarkę,
- salaterki, miseczki lub pucharki do deserów i łyżeczki (tyle sztuk, ile jest osób w rodzinie),
- składniki na sałatkę owocową (można stworzyć własną kompozycję smaków, w zależności od upodobań smakowych oraz konieczności stosowania odpowiedniej diety):
 - 1 puszka brzoskwiń lub ananasa
 - 2 banany
 - 2 kiwi
 - 2 pomarańcze
 - 250 g śmietany 30%
 - łyżka cukru pudru (opcjonalnie)
 - garść rodzynek lub orzechów
 - czekolada deserowa.

- Dziś staniesz się na chwilę kucharką/kucharzem. Wspólnie z mamą/tatą przyrządzisz pyszny deser. Przez cały czas słuchaj rodzica i pamiętaj o zachowaniu zasad bezpieczeństwa! Nie dotykaj przedmiotów i urządzeń, jeśli mama/tata ci na to nie pozwolą!
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami.
 - ✓ Do przygotowania deseru przystąp dopiero po zjedzeniu obiadu.
 - ✓ Umyj dokładnie ręce ciepłą wodą i mydłem.
 - ✓ Włóż czekoladę do lodówki.
 - ✓ Umyj owoce i warzywa pod bieżącą ciepłą wodą i wytrzyj je ścierką.
 - ✓ Jeszcze raz umyj ręce.
 - ✓ Załóżcie fartuchy i podwińcie rękawy.
 - ✓ Przygotujcie deski i noże do krojenia.
 - ✓ Obierz banany, a rodzic obierze pozostałe owoce ze skórki i odsączy brzoskwinie (ananas) z syropu, wykładając je na sitko leżące na misce.
 - ✓ Pokrójcie owoce na nieduże kawałki.
 - ✓ Przelóż pokrojone owoce do dużej miski i wymieszaj je.
 - ✓ Nałóż zrobioną sałatkę owocową do pucharków lub salatek.
 - ✓ Wlej śmietanę do przygotowanego wcześniej naczynia. Ubijaj śmietanę, aż stanie się gęsta, a pod koniec ubijania wsyp cukier puder. I tu czas na kuchenne czary. Czy wiesz, że dobrze ubita śmietana nie wypada sama z naczynia. Zapytaj rodziców, czy możesz odwrócić naczynie do góry dnem.
 - ✓ Przelóż z pomocą mamy/taty bitą śmietanę do rękawa cukierniczego lub woreczka z uciętym rogami i ściskając, nałóż ją na każdą porcję sałatki owocowej.
 - ✓ Posyp każdą porcję sałatki rodzynkami i orzechami.
 - ✓ Wyjmij czekoladę z lodówki i poproś rodzica, aby startł ją na tarce o grubych oczkach.
 - ✓ Posyp każdą porcję wiórkami czekoladowymi.
 - ✓ Deser gotowy.
 - ✓ Posprzątaj po skończonej pracy i umyj ręce.

4) Zabawy dowolne – „Moja restauracja”.

- Zaprosz wszystkich do stołu i poczęstuj własnoręcznie przygotowanym deserem. Smacznego!