

## WTOREK 30. 03. 2021 r.

### 1. „Zabawy i ćwiczenia poranne”- zestaw 30.

„Uważaj!” – zabawa ruchowa z elementem marszu.

Marsz po obwodzie koła, na gwizdek (może być na kłaśnięcie rodzica) zmiana kierunku ruchu (częste zmiany).

„Kura i kurczątka” – zabawa ruchowo – naśladowcza.

Rodzic zamienia się kurę za nim podąża kurczątko (dziecko). Kura porusza się w dowolny sposób (podskakuje, skacze na jednej nodze, itp.). Kurczątko porusza się w ten sam sposób.

Możemy zrobić zamianę dziecko zamienia się w kurę, a rodzic w kurczątko.

Można również wykorzystać do zabawy rodzeństwo 😊

„Jajka do koszyka” – zabawa ruchowa orientacyjno – porządkowa.

Na dywanie rozkładamy sznurek (sznurówkę) i formujemy z niego koło. Dziecko biega po pokoju. Na hasło „jajko do koszyka” wskakuje do koła.

### 2. „Domowe uprawy” – założenie hodowli rzeżuchy.

UWAGA: Rzeżuchę siejemy, nie sadzimy! Prosimy wyjaśnić dziecku, że rośliny, które wyrastają z nasion się sieje 😊

Mieliśmy zasadzić rzeżuchę w przedszkolu i nie zdążyliśmy, ale możecie zasadzić ją w domu, a może rzeżuchą już rośnie w waszych domach 😊

- przygotuj pudełko plastikowe np. po serku, możesz też użyć talerza lub miseczki
- dno naczynia wyłóż watą zwilż ją wodą (powinno być wilgotne, ale nie może ociekać wodą);
- na przygotowane podłoże wysiej nasiona rzeżuchy (nasiona należy wysiać gęsto, ale trzeba pamiętać, aby nie nachodziły na siebie, bo nie wykiełkują);
- spryskaj je wodą (przyłgną wtedy lepiej do podłoża);
- codziennie spryskuj nasiona wodą (pilnuj, aby podłoże było wilgotne, ale nie za mokre);
- czekaj, aż wyrośnie rzeżucha, którą potem możesz zjeść – jest bardzo zdrowa 😊

Czekamy na zdjęcia waszych rzeżuszek 😊

3. „**Rodzina Treflików przygotowuje się do świąt**”. Słuchanie opowiadania Jolanty Zapały czytane przez rodzica.

Chmurki płyną gdzieś po niebie,  
ciepłe słońko wita Ciebie.  
Trawa wkoło się zieleni,  
tęcza kolorami mieni.

A rodzinka Treflikowa  
już od rana jest gotowa.  
Najpierw palmę zrobić trzeba,  
będzie wielka aż do nieba.  
Palma ozdobić będzie święta,  
kto z Was święta te pamięta?

Święta, Święta Wielkanocne  
dla nas bardzo są radosne.  
W wiosny i zieleni mocy,  
to są święta Wielkiej Nocy.  
A gdy palmę poświęcimy  
na stole ją postawimy.

Rodzinka Treflikowa  
już od rana jest gotowa.  
Trzeba jajka ugotować,  
by je potem pomalować.  
Takie jajka to **pisanki**,  
zwać się mogą też **kraszanki**.  
Ozdabiane, malowane,  
znasz Wielkanoc bez pisanek?

Mama piecze nam barana,  
ja go będę ozdobić sama.  
O już babka Treflikowa  
prawie całkiem jest gotowa.  
Treflik idzie razem z Tata  
szukać **bazi**, małych kwiatów.  
By w koszyku wielkanocnym  
nie zabrakło kwiatów mocy.  
Zanim koszyk przystroimy,  
co do niego tu włożymy?  
Jest **baranek**, ale heca,  
wyjęłam go prosto z pieca.  
Cukrem pudrem posypałam,

chorągiewkę też mu dałam.  
I kiełbaskę włożyć trzeba,  
szynkę, sól, kawałek chleba.  
Trochę chrzanu i pisanki,  
czy to wszystko koleżanki?  
Kurczak, zajac z czekolady  
dla Treflikowej brygady.  
Dodam **bazi** Treflikowych,  
**kwiatki** i koszyk gotowy.  
Przystrojony koszyk mały  
pachnie Wielkanocą cały.  
Po świeceniu każdy brzuszek  
pozna kto to łakomczuszek.  
Wie Treflinka i wie Ewa,  
w śmigus wszystkich się oblewa.  
Nikt się nie obraża w święta,  
każda buzia uśmiechnięta.  
Chociaż mokre są ubrania,  
ta tradycja jest lubiana.  
Śmigus dyngus jest zabawa  
i narzekać nie wypada.  
A zajaczek uśmiechnięty,  
kica roznosząc prezenty.  
Znaleźć prezent wielka sztuka,  
Treflik wraz z Treflinka szuka.  
Pośród trawy są ukryte,  
och .. prezenty znakomite.

Rozmowa na temat treści opowiadania :

- Jakie tradycje są związane ze Świętami Wielkanocnymi?
- Dlaczego obchodzimy Święta Wielkanocne i dlaczego się tak nazywają?
- Co wkładamy do koszyka?

### **Praca z książką.**

Dziecko siada przy biurku lub stole otwiera książkę na stronie 56.  
Przygotowuje ołówek, gumkę i kredki ołówkowe.

„**Koszyk wielkanocny**” – ćwiczenia w czytaniu s. 56. Wyodrębnianie produktów, które powinny znajdować się w koszyku wielkanocnym, utrwalenie liczebników porządkowych w zakresie 9.

Posłuchaj słów czytanych przez rodzica i podkreśl niebieskim kolorem (jak na przykładzie) te wyrazy, które pasują do ilustracji koszyka wielkanocnego. Policz baranki w każdym szeregu, otocz pętlą pierwszego i następnie takie same.

„Dopasuj zdanie do zdjęcia” – ćwiczenia w czytaniu (s. 58). Utrwalenie znajomości poznanych liter oraz przedmiotów związanych ze świętami wielkanocnymi, kształcenie umiejętności czytania ze zrozumieniem.

### **Dzieci z rocznika 2015 s. 58**

Na zdjęciach znajdują się przedmioty związane ze świętami wielkanocnymi. Nazwij je. Posłuchaj zdań czytanych przez rodzica i połącz je z odpowiednimi zdjęciami.

### **Dzieci z rocznika 2014 s. 58**

Na zdjęciach znajdują się przedmioty związane ze świętami wielkanocnymi, a obok nich są litery. Odczytaj je i pisz po śladzie. Przeczytaj zdania w ramkach i znajdź zdjęcia, które pasują do ich treści. W puste linie wpisz odpowiednie litery, tak jak na przykładzie.

4. „**Babka wielkanocna**” – omówienie kolejnych etapów wykonania babki wielkanocnej na podstawie ilustracji w książce „Trefliki w przedszkolu – s. 52.

### **Praca z książką.**

Dziecko siada przy biurku lub stole otwiera książkę na stronie 52.  
Przygotowuje ołówek, gumkę i kredki ołówkowe.

Nazwij kolejne etapy pieczenia babki wielkanocnej. Rysuj kredką po przerywanych liniach, dodaj elementy dekoracji i pokoloruj babkę wielkanocną według własnego pomysłu.

„Kotki” jeżeli macie ochotę upieczcie z rodzicami „Wielkanocą babkę Treflikową”.  
Przesyłamy Wam przepis. Czekamy na Wasze zdjęcia i życzymy smacznego 😊

### ***Przepis na „Wielkanocą babkę Treflikową”.***

#### ***Składniki:***

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1.5 szklanki mąki pszennej
- 250 g mrożonego szpinaku
- 0,5 szklanki oleju
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

### **Sposób wykonania:**

Szpinak rozmrozić. Do rozmrożonego i odcisniętego z nadmiaru wody szpinaku, dodajemy 0,5 szklanki oleju i miksujemy. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodajemy stopniowo cukier i cukier waniliowy, cały czas miksujemy. Następnie dodajemy po 1 żółtku. Do dobrze ubitych jajek, wsypujemy powoli mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszamy.

Ciasto wylewamy do blaszki keksówki posmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą. Pieczemy 50-60 minut w temp. 180°.