

Środa 31.03.2021r.

Temat: **WIELKIE WAŻENIE.**

Zapoznanie dzieci z wierszem pt. **"Wielkie ważenie"**
Dzisiaj w sali jest ważenie, bardzo ważne wydarzenie.
Posiadały dzieci w rzędzie i czekają co to będzie.
Pani wagi ustawiła, wszystkim dzieciom oznajmiła:
Kiedy waga w równowadze szalki stoją równo, razem.
Kiedy jedna w dół opada ciężki towar zapowiada.
Gdy zaś w górę szalka leci lekki towar ważą dzieci.
Zaraz zrobi się wesoło, bo zważymy wszystko w koło.
~Anna Zabielska

Pytania do wiersza:

- O czym był wiersz?
- Do czego służy waga i po co jej używamy?
- Jakie znasz rodzaje wag?

Zapoznanie dzieci z **wyglądem i zastosowaniem różnego rodzaju wag** na podstawie karty pracy w książkach s. 50 (wykonanie karty pracy zgodnie z instrukcją w książkach):

- waga łazienkowa (ważenie masy ciała człowieka),
- wagi kuchenne (ważenie produktów spożywczych potrzebnych do wykonania jakiegoś dania/ciasta),
- waga sklepowa (ważenie produktów spożywczych w celu określenia ich ceny),
- waga jubilerska (ważenie elementów jubilerskich: złota, srebra, itd.),
- waga bagażowa (ważenie bagażu i np. przesyłek kurierskich),
- waga przemysłowa (ważenie różnego rodzaju produktów w hurtowniach, fabrykach, magazynach),
- waga szalkowa (porównywanie ciężaru przedmiotów – dawniej wagi te były używane wszędzie, a obecnie zostały zastąpione wagami elektrycznymi).

„Ważymy mąkę” – ćwiczenie z książki s. 51. Określanie, które worki z mąką są cięższe, a które lżejsze.

Zachęcamy do wykonania z dziećmi babki wielkanocnej.

Składniki:

- 250 g masła miękkiego
- 180 g cukru drobnego
- 20 g cukru waniliowego
- 4 jajka
- 100 g mąki pszennej
- 200 g mąki ziemniaczanej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Lukier:

- ok. 120 g cukru pudru
- ok. 4 - 5 łyżek wrzątku lub soku z cytryny



Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Mąki przesiać do miski i wymieszać wraz z proszkiem do pieczenia.

Masło i cukry umieścić w osobnej misce i mikserem utrzeć na jasną, puszystą masę. Następnie dodawać po jednym jajku, po każdym dodaniu miksując dokładnie do połączenia się składników. Do ubitej masy dodać suche składniki i wymieszać drewnianą łyżką, do połączenia się składników.

Formę do pieczenia babki wysmarować masłem i oprószyć mąką. Przełożyć do niej masę na babkę i wyrównać. Piec w piekarniku nagrzanym do 175°C przez około 75 minut (piekłam z funkcją góra dół, a na ostatnie 15 minut włączyłam termoobiegi) lub do tzw. suchego patyczka (pamiętajcie, że nie można za wcześnie otwierać piekarnika). Po upieczeniu przestudzić ciasto chwilę w formie, następnie studzić na kratce.

Do szklanki przełożyć cukier puder i wymieszać go dokładnie z wodą lub cytryną. Gdy babka całkowicie ostygnie, polać ją lukrem.

przepis: laNika – blog kulinarny

Przed przystąpieniem do pieczenia polecamy zajrzeć do podręcznika na stronę 52 i przypomnieć dzieciom etapy wykonania ciasta (dziecko w ramach ćwiczeń może odczytać napisy nad obrazkami).

Poćwiczmy również motorykę małą w ramach ćw. grafomotorycznego poniżej strony – rysuj kredką po przerywanych liniach, pokoloruj i ozdób babkę.

Improwizacje ruchowo-naśladowcze do piosenki <https://www.youtube.com/watch?v=QPqALlknKwY> (naśladowanie zachowań kurki ruchem - chodzenie, głosem – ko, ko, ko, dziobanie ziarenek, itp.)

„Zbieramy jajka do koszyczków” - wykonaj poniższe ćwiczenia zgodnie z instrukcją.

**Narysuj tyle jajek w koszyczku,
ile wskazuje cyfra. Pokoloruj koszyczki.**



3



5



4



2

**Narysuj tyle jajek w koszyczku,
ile wskazuje cyfra. Pokoloruj koszyczki.**



5



7



6



9