

Praca zdalna 20.12.2021

Temat kompleksowy: Co to są Święta Bożego Narodzenia

Temat dnia: Jak pachną święta?

I. Zajęcia poranne:

1. Zabawa taneczna „Śnieżynkobzik”

<https://www.youtube.com/watch?v=uhX7ifH9HZE&t=216s>

2. Masażyk „Babcia placek ugniatała”

◦ Babcia placek ugniatała [B. Kołodziejski]

Babcia placek ugniatała, (Naciskamy plecy dziecka płasko ułożonymi dłońmi) wyciskała, wałkowała. (ściskamy dziecko za boki, przesuwamy płasko obie dłonie po plecach jednocześnie) Raz na prawo, raz na lewo. (przesuwamy dłonie w odpowiednich kierunkach) Potem trochę w przód i w tył, (masujemy góra, dół) żeby placek równy był. A gdy będzie upieczony (głaszczemy dziecko po plecach) każdy brzuch jest zadowolony. (głaszczemy brzuszek)

II. Zajęcia główne:

1. Zabawa w rozpoznawanie dodatków do potraw i ciast bożonarodzeniowych:

Rodzic prezentuje dzieciom przyprawy i bakalie używane podczas bożonarodzeniowych wypieków i nazywa je. Dziecko próbuje bakalii i wącha przyprawy, określa smaki i zapachy.

2. Święteczne pierniczki – wykonanie z rodzicami pierników.

Przykładowy przepis (<https://mojewypieki.com/przepis/pierniczki-przepis-i>)

Składniki na 50 – 60 sztuk:

- 1/4 szklanki miodu
- 80 g masła
- 1/2 szklanki mialkiego brązowego cukru lub cukru pudru
- 1 jajko
- 2 i 1/4 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1,5 – 2 łyżki przyprawy korzennej do piernika
- opcjonalnie: 1 łyżeczka kakao (jeśli lubicie, gdy pierniczki mają ciemniejszy kolor)

Miód, masło i cukier podgrzać w garnuszku i wymieszać, do rozpuszczenia się cukru, przestudzić. Dodać pozostałe składniki i wyrobić lub zmiksować. Jeśli ciasto będzie zbyt sypkie dodać więcej płynnego miodu do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji i zmiksować. Jeśli ciasto będzie zbyt miękkie, schłodzić (będzie się lepiej wałkowało).

Walcować na stolnicy na grubość 2 – 3 mm lekko podsypując mąką (grubsze pierniczki są bardziej miękkie po upieczeniu). Wykrawać pierniczki o dowolnych kształtach i przekładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec około 8 – 10 minut w temperaturze 170 – 180°C. Uważać, by nie piec za długo, będą zbyt kruche i będą miały posmak goryczy. Wyjąć z piekarnika, wystudzić na kratce.

III. Zajęcia popołudniowe

1. Rozwiązywanie zagadek o tematyce Bożego Narodzenia

WIGILIA

Już słyhać kolędy. Drzewka pachną wokół. Pora na kolację ,najważniejszą w roku

CHOINKA

Drzewko to zawsze zielone, na czas Gwiazdki wystrojone. Pod nim zaś Mikołaj Święty, pozostawił nam prezenty.

BOŻE NARODZENIE

Jeden raz to święto w roku, łąza się zawsze kręci w oku. Gdy choinka się zieleni, tysiącem kolorów mieni. Dzień to w istocie wspaniały, Jezus w żłóbku leży mały. Chociaż zimno, chociaż mrozi, ciepło do serc już przychodzi.

ŚWIĘTY MIKOŁAJ

W czerwonym płaszczu nocą się skrada i pod choinką prezenty składa. Ma długą brodę, czapkę i laskę, odwiedza dzieci, co obchodzą Gwiazdkę.

KOLĘDY

Gdy śpiewasz je wraz z rodziną, radośnie Wam Święta płyną, a Bóg nowonarodzony w żłóbku śpi rozanielony.

BOMBKA

Okrągła i kolorowa, wśród igieł świerka się chowa

2. Zabawa taneczna do piosenki „Czym podróżuje Święty Mikołaj?”

<https://www.youtube.com/watch?v=P-29AaJUh-E&t=31s>