**Propozycja zajęć***gr. Muchomorki*

Czwartek 09.12.2021r.

**Temat dnia: Pieczemy ciasteczka**

Cele:

• zapoznanie dzieci ze sposobem wykonania wyrobów cukierniczych tj. ciasteczka oraz produktami niezbędnymi do ich wytworzenia,

• kształcenie umiejętności rozwałkowywania ciasta oraz wycinania z niego za pomocą foremek świątecznych wzorów ciasteczek,

• zwrócenie uwagi na zachowanie czystości w miejscu pracy jak również czystości rąk przed przystąpieniem do niej,

• wdrażanie do zachowania ładu i porządku w miejscu pracy.

**WITAJCIE MUCHOMORKI**

****

**POWITANIE**1. Na początek  pora  na  zabawę  paluszkową  - posłuchajcie  wiersza  "Witające  się  rączki"  (K. Sąsiadek),  a Wasze rączki  niech  spróbują go pokazać:

Dwie  rączki  się  spotkały    .......       więc   się   przywitały.

Najpierw   zaklaskały            ......       później  się  pogłaskały.

Mocno  się  ściskały            ........      bo  się  dawno  nie widziały.

Jak  się  przywitały             .........      no  to  pogadały.

Gdy   się  pogłaskały           ........      to  się  żegnać  zaczynały.

Znowu  zaklaskały               .......      znów  się  pogłaskały.

Mocno  ściskały                   ........     A  na  koniec  pomachały.

Policzcie  teraz  swoje  paluszki  w  jednej  ręce, ile  jest   ich  razem?

Spróbujcie  potem  z  pomocą  kogoś  dorosłego  obrysować  swoje  dłonie i  wymyślić  z  tego  jakiś  ciekawy  rysunek.

**A TO MOJA PROPOZYCJA**



**ZESTAW ĆWICZEŃ RUCHOWYCH  
Zimowa gimnastyka” – zabawy i ćwiczenia poranne**Zapraszam na krótką rozgrzewkę rytmiczno-ruchową - oto link do strony   
  
https://www.youtube.com/watch?v=H08aiHpZK\_s&list=PLpnjMGerA1eW7hH2UFlkS5\_GhyQ4yxNrl&index=5

**Zabawa „Wałkowanie ciasta”.**

Cel: rozciąganie aparatu mięśniowego pleców, nóg i rąk, koordynowanie ruchu ciała

przód - tył, uelastycznianie kręgosłupa; wydłużanie faz oddechu i koordynowanie go z ruchem.

Usiądź w rozkroku. Obiema rękami na wydechu tocz piłkę jak najdalej od siebie,

potem na wdechu przyciągają ją do siebie. Zamiast piłki możesz użyć innych przedmiotów.

**„Pieczemy ciasteczka”**   
Cel: zapoznanie z etapami przygotowania świątecznych ciasteczek, kształcenie inwencji

twórczej dziecka, utrwalenie cyfr od 1 do 6.

Opowiedz jak wyglądają etapy pieczenia świątecznych ciasteczek, następnie spróbuj

napisać cyfry łącząc kropki.



„**Pierniczki świąteczne” – pieczenie ciastek. Zastanówcie się jakie składniki i przedmioty są nam potrzebne do pieczenia pierników.**

Poniżej przedstawię Wam składniki, które są potrzebne do zrobienia ciasta oraz sposobu jego wykonania:

**Przepis na pierniczki:**

Składniki:

1 kg mąki

½ litra miodu

2 szklanki cukru

1 kostka smalcu

½ szklanki mleka

3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej

3 jajka

Szczypta soli

1 torebka gotowej przyprawy do pierników

Imbir

Cynamon

Gałka muszkatołowa

Mielone goździki

**Procedura część I:**

W dużym rondlu na małym ogniu rozpuścić miód, cukier i smalec, na jednolitą masę i poczekać, aż wystygnie. Dodajemy mąkę, jajka, sodę rozpuszczoną w chłodnym mleku, szczyptę soli oraz przyprawy (do gotowej przyprawy do piernika dodajemy oryginalnych przypraw, tak, by wszystkich było pół szklanki).

Zagniatamy ciasto na jednolitą masę, po czym miskę okrywamy ręcznikiem i folią, ale nie całkiem szczelnie i stawiamy w chłodnym miejscu na kilka dni.

**Procedura część II:**

Przed świętami wałkujemy ciasto, niezbyt cienko, bo będzie twarde i wycinamy fantazyjne wzory. Pieczemy 10-15 min do zrumienienia. Jak wystygną dekorujemy. Potem układamy w kartonie, leciutko kropimy wodą i przykrywamy folią, by na Wigilię były miękkie.

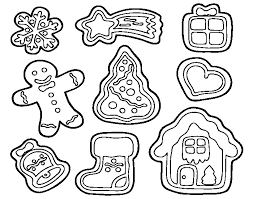
Propozycja polewy do piernika, którą można przygotować w domu:

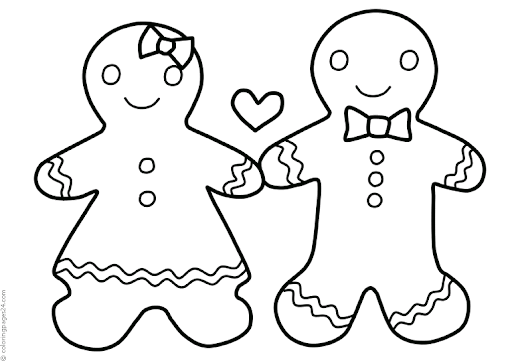
Miód, orzechy włoskie, trochę skórki z pomarańczy, goździki, chili odrobinę i cynamon.

Wszystko wymieszać i polać pierniki.

**Jeśli macie ochotę spróbujcie wraz z rodzicami wykonać świąteczne pierniki.  
Życzę miłych wrażeń kulinarnych ☺**

**Praca plastyczna**

Wybierz pierniki, które ci się najbardzej podobają, spróbuj je narysować a następnie ozdobić. ****

****