**Delfinki**

09.04.2020

**Temat tygodnia: Wielkanoc**

**Czwartek: Potrawy z jajek**

**Witajcie w kolejnym dniu naszych zabaw. Razem przygotowujemy się do Wielkanocy ucząc się i bawiąc. Zaczynamy !!!**

* Ćwiczenie poranne w formie dziecięcego fitnessu- Ćwicz i baw się wesoło

<https://m.youtube.com/watch?v=9iOLdoHhLpc&t=81s>

* Oglądanie obrazka koszyczka wielkanocnego. Zaznaczanie kolejności jego przygotowania liczbami. Kończenie ozdabianie jajka według wzoru. kp, cz. 3, nr 76, 77 lub

<https://flipbooki.mac.pl/przedszkole/npoia-bbplus-kp-3/mobile/index.html#p=78>

* Bajka o jajkach – Tajemnicz kuchnia , Ciufcia .pl

<https://www.youtube.com/watch?v=lIWDCkbVQ6A>

* Zabawy z jajkiem surowym i ugotowanym- zabawy badawcze

-Oglądanie skorupki jajka przez lupę- obserwuj uważnie i mów co widzisz

-Porównywanie ciężaru jajek – surowego i ugotowanego- które jajko jest cięższe?

-Eksperymentowanie z jajkiem surowym oraz ugotowanym /które jajko kręci się szybciej i dłużej

i dlaczego tak się dzieje/. Wyciąganie wniosków.

- Zabawa badawcza – ***Jajka i woda*-** sprawdzanie zachowania w wodzie jajka surowego i jajka ugotowanego

******

- Wypowiadanie się na temat: ***Co można zrobić z jajek?***

-Wymyślanie przez dziecko przepisów na potrawy z jajek. Spróbuj zrobić na kolacje:

***„Pastę jajeczną”*** z pomocą mamy lub taty**.** Przepis na końcu 

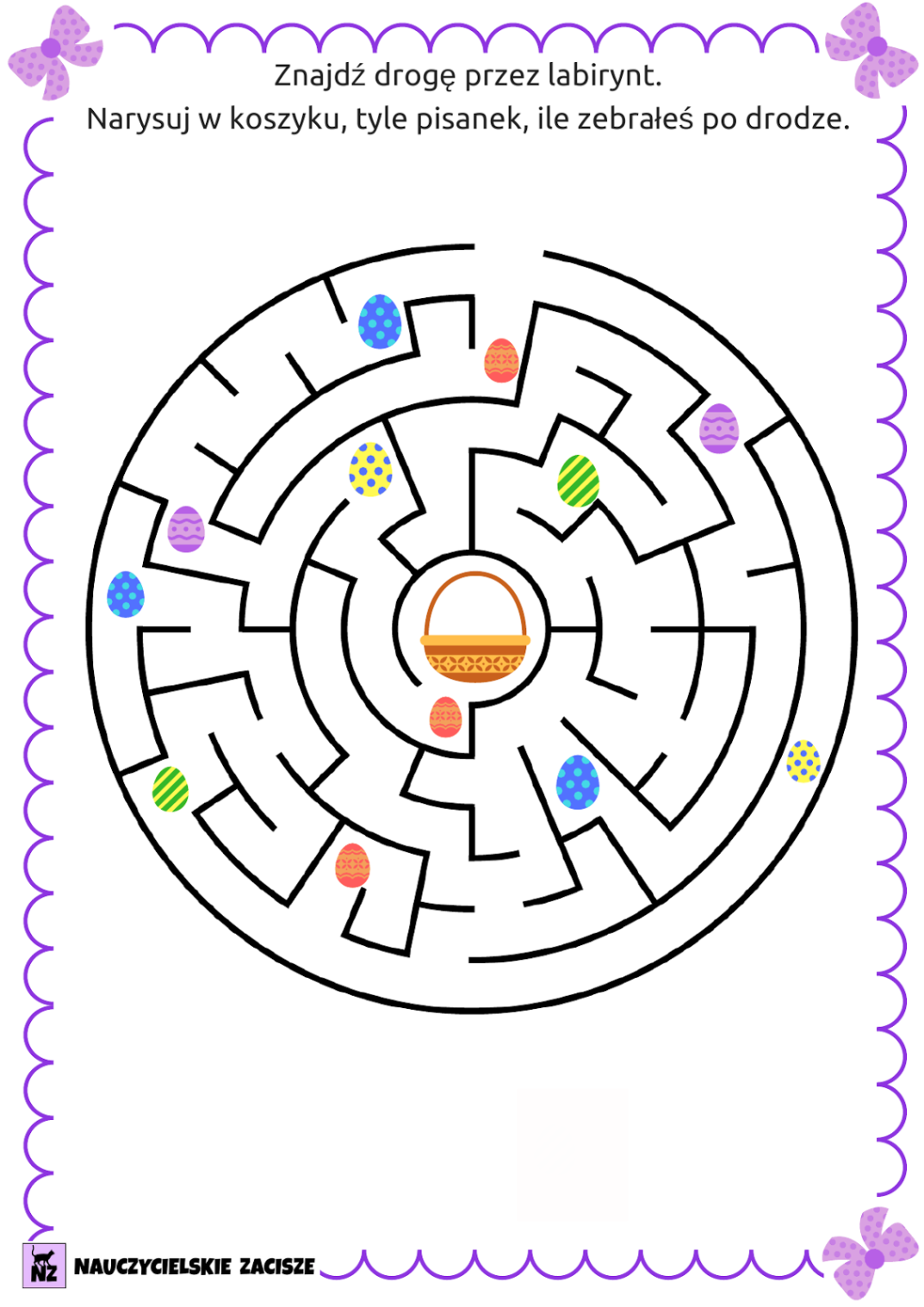
* Zabawa zręcznościowa – ***Szybko i ostrożnie*-** przenoszenie na łyżce ugotowanego jajka do koszyka. Weź jajko, połóż go na łyżce i przejdź z nim po pokoju szybko i ostrożnie włóż go do koszyczka.
* **Śpiewanie piosence *„Pisanki, kraszanki, skarby wielkanocne*•** - już znasz piosenkę. Usiądź wygodnie i ją zaśpiewaj. Możesz miarowo klaskając w ręce <https://www.youtube.com/watch?v=qaXe7PP_mCQ>
* Niespodzianka muzyczna dla zabawy. Przed tobą pianino, zagraj na nim wg podanego kodu. Jeśli rozpoznałeś co zagrałeś, daj mi znać

<https://kidmons.com/game/piano-online/>

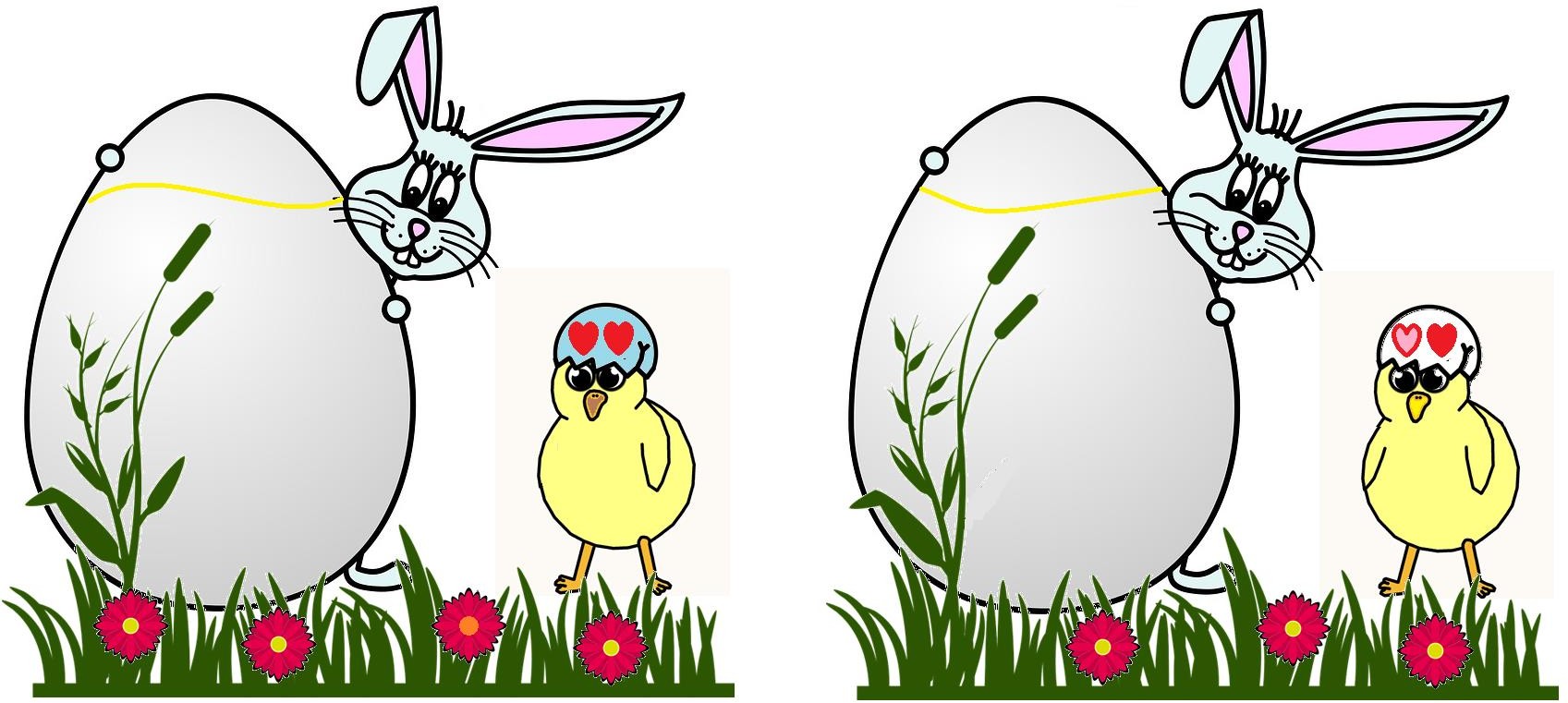
G E E F D D C E G

G E E F D D C E C

* **Wielkanocne łamigłówki**- labirynt, wykreślanka wyrazowa, –„bystre oko”- ćwiczenia spostrzegawczości

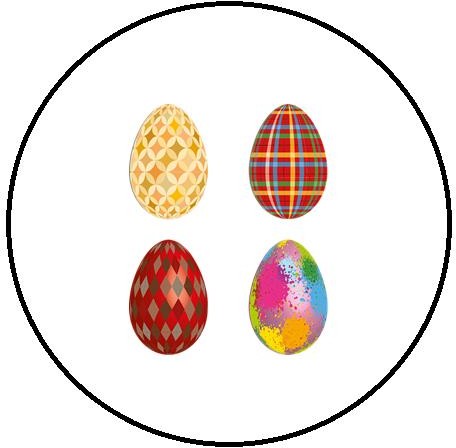


Znajdź 10 szczegółów, którymi różnią się ilustracje.

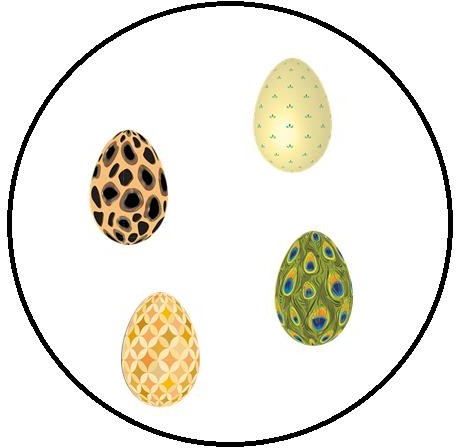
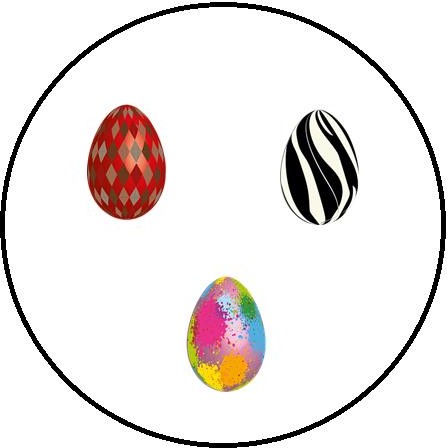
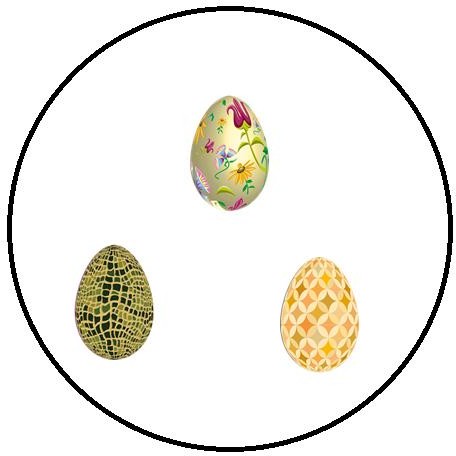




**Dla chętnych**. W której pętli jest więcej pisanek? Wpisz w kratki odpowiednie liczby i znak > < lub =



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

* Joga . Spróbuj. Potrafisz

<https://youtu.be/M2drKZqe-cQ>

****

**Co do pasty jajecznej? -  składniki:**

* ok. 4-5 jajek
* majonez
* sól, pieprz
* wybrane zioła
* odrobina musztardy

**Pasta jajeczna - krok po kroku:**

1. Na samym początku gotujemy jajka na twardo. Stosujemy do tego tradycyjny [przepis na gotowanie jajek na twardo](https://haps.pl/Haps/7,167251,24431561,jak-ugotowac-jajko-na-twardo-czy-jego-przygotowanie-sprawia.html).
2. Po ugotowaniu jajek obieramy je starannie ze skorupek. Przekładamy je do miski lub na deskę. Możemy je pokroić w drobną kostkę lub rozgnieść np. widelcem albo dużą łyżką. Stopień rozgniecenia zależy od nas samych. Czy wolimy większe kawałki jajka czy np. bardzo rozdrobnione jajko, wybór należy do was!
3. Po rozgnieceniu całość przyprawiamy solą i pieprzem, dodajemy musztardę. Następnie mieszamy bardzo dokładnie.
4. Po przyprawach dodajemy ok. 2-3 łyżki majonezu. Rodzaj majonezu jest dowolny. Całość mieszamy. Jeśli po wymieszaniu konsystencja będzie nam nie odpowiadać możemy spróbować dodać więcej majonezu.
5. Siekamy nasze zielone warzywa, natkę pietruszki, koperek, szczypiorek lub rzeżuchę. Najlepiej, gdy będą posiekane bardzo drobno, tak by dobrze się wymieszały z pozostałymi składnikami pasty jajecznej.
6. Pasta po wymieszaniu jest gotowa do podania. Możemy ją wykładać na pieczywo. Smacznego!!!

**Dla chętnych propozycja na kreatywne pomysły dla dzieci na zajączka wielkanocnego**

<https://www.youtube.com/watch?v=RodXic0G-SE>

**Na dzisiaj to już koniec. Bawcie się dobrze. Spotkamy się jutro !**

**Pokażcie jak pracujecie, jesteśmy bardzo ciekawe.**

