

## WTOREK – 07.04.

### 1. Rozmowa inspirowana wierszem pt „Wielkanoc”- D. Gellner

Obudziły się pisanki  
Wielkanocnym rankiem  
I wołają  
Patrzcie – tu na stole  
Same niespodzianki!  
Bazie srebrno – białe  
I baranek mały.  
Ten baranek ma talerzyk  
Skubie z niego owies świeży  
A baby pękate  
W cukrowych fartuchach  
Śmieją się wesoło  
Od ucha do ucha.

- **PYTANIA DO WIERSZA**

1. **O czym opowiada wiersz?**
  2. **Jakiego koloru są bazie?**
  3. **W co ubrane są baby pękate?**
- Itp.

Następnie podaje tradycje i zwyczaje związane z Wielkanocą. Dziecko wymienia następstwa dni i nocy, dni tygodnia, miesięcy, pór roku. Na końcu samodzielnie układa życzenia świąteczne dla kolegów i koleżanek z przedszkola.

**PRZYKŁADOWE ŻYCZENIA:** Zdrowych, radosnych Świąt Wielkanocnych... resztę układa dziecko.

### 2. „Babka wielkanocna” – kultywowanie tradycji wielkanocnych poprzez pieczenie świątecznego ciasta.

Dziecko wymienia ciasta, które są związane ze świętami wielkanocnymi. Rodzic utrwała zasady higieny i bezpieczeństwa ze swoim dzieckiem. Dziecko wspólnie z rodzicem przygotowuje i wymienia nazwy składników do ciasta. Ubija jajka mikserem (z pomocą rodzica). Dodaje pozostałe składniki do masy jajecznej. Przelewa ciasto do formy. Porządkuje miejsce pracy.

## **PRZEPIS NA BABKĘ WIELKANOCNĄ Z CYTRYNOWĄ NUTĄ:**

### **LISTA SKŁADNIKÓW:**

- 250g drobnego cukru
- 160g mąki pszennej
- 200g masła
- 5 jaj
- 40g kakao ciemnego z Ghany E.Wedel
- 40g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- skórka z ½ cytryny
- 90ml śmietanki 30 lub 36%
- 90g czekolady białej E.Wedel
- kilka kropel aromatu cytrynowego
- skórka z ½ cytryny

### **PRZYGOTOWANIE:**

• Całe jaja ubijaj mikserem ok. 3 minuty, stopniowo dodając cukier, łyżka po łyżce. Następnie kontynuuj ubijanie przez kolejne 10 minut. Po tym czasie masa powinna być puszysta i napowietrzona.

• 2

Pozostałe sypkie składniki (obie mąki, kakao ciemne z Ghany E.Wedel i proszek do pieczenia) wymieszaj i przesiewając przez sito, dodaj do masy jajecznej. Delikatnie wymieszaj, najlepiej przy użyciu elastycznej szpatułki.

• 3

W rondelku roztop masło i wlej do masy.

• 4

Formę na klasyczną babkę wysmaruj masłem i oprósz mąką. Napelnij ciastem.

• 5

Piecz w temperaturze 160°C przez ok. 50 min. Wystudź.

- 6

Podgrzej śmietankę. Do gorącej śmietanki zetrzyj skórkę cytrynową, dodaj aromat i pokruszoną czekoladę białą E.Wedel. Masą polej wystudzone ciasto.

- 7

Możesz przygotować polewę z podwójnej ilości czekolady i śmietanki, aby pokryła całą babkę.

SMACZNEGO ☺



**\*DRODZY RODZICE, PROponuję KARTY PRACY NR 3:**

**- 5 – latki – str. 37**

**- 6- latki – str. 43**