

Świąteczne przygotowania

Dzień dobry Sóweczki. Dzisiaj jest piątek i do Świąt pozostało niewiele czasu. W domach trwają świąteczne przygotowania. Zapraszamy Was do włączenia się w te prace. Piosenka podpowie wam, co będziemy dzisiaj robić.

Nagranie piosenki dostępne jest pod tym linkiem:

<https://www.youtube.com/watch?v=imoS6Wkr04w>

Piosenka o sprzątaniu domu (Wykonanie: Mała Orkiestra Dni Naszych)

*Mama i tata to nie są roboty,
zawijaj rękawy bierz się do roboty!*

*Mama i tata to nie są roboty,
zawijaj rękawy bierz się do roboty!*

*Samo się nie robi pranie, odkurzanie
i mycie podłogi i kurzy ścieranie.
Same się ubrania nie poukładają
i same talerze się nie pozmywają.*

*Mama i tata to nie są roboty,
zawijaj rękawy bierz się do roboty!*

*Twoje łóżko nie chce samo się pościelić,
a chwasty w ogródku same się wypielić.
Mama i tata to nie są roboty,
zawijaj rękawy bierz się do roboty!*

*Skoro wszyscy razem w domu tym mieszkają,
wszyscy niech tak samo o porządek dbają.
Mama i tata to nie są roboty,
zawijaj rękawy bierz się do roboty!*

*Samo się nie robi pranie, odkurzanie
i mycie podłogi i kurzy ścieranie.
Skoro wszyscy razem w domu tym mieszkają,
wszyscy niech tak samo o porządek dbają*

*Mama i tata to nie są roboty,
zawijaj rękawy bierz się do roboty!*

Proponujemy Wam na dzisiaj i jutro następujący plan:

1. Porządkowanie zabawek
2. Segregowanie klocków
3. Ścieranie kurzu
4. Pomoc w przygotowaniu świątecznych potraw

W robieniu porządków i szykowaniu potraw pomogą wam Rodzice, sprząając i gotując razem z Wami. Jesteśmy pewne, że świetnie sobie z tym zadaniami poradzicie 😊

Drodzy Rodzice

Dzieci często nie chcą sprzątać, odwołując moment posprzątania swoich zabawek, a zniechęceni prośbami, często sami sprzątają ich zabawki. Dzięki zabawom, które dzisiaj proponujemy, być może niechęć przez większość dzieci czynności stanie się dla nich wyzwaniem i przyjemnością. Nasze propozycje kierujemy do chętnych osób. Możecie Państwo skorzystać z całego naszego planu, lub dowolnie przetwarzać nasze pomysły, dostosowując je do swoich potrzeb oraz możliwości dziecka. Każda forma spędzenia czasu z Wami będzie rozwijała jego umiejętności emocjonalne, społeczne i poznawcze. Życzymy przyjemnej i zabawy ☺

- Zaczniemy od **segregowania zabawek**. Jeżeli mamy taką możliwość, możemy zabawki różnego rodzaju układać w osobnych pudełkach/pojemnikach - w jednym np. maskotki, w drugim samochodziki, w trzecim lalki itd. Jeśli nie mamy odpowiednich pojemników możemy zabawki po prostu układać na podłodze, każdy rodzaj osobno. Można segregować zabawki ze względu na rodzaj (osobno maskotki, osobno samochodziki itd.), ale można przyjąć inne kryteria, np. w jednym miejscu odkładamy zabawki miękkie, w drugim twarde, w jednym duże, w drugim małe itp. Maskotki można podzielić na mniejsze części, np. osobno misie, króliczki, pieski albo ze względu na kolory. Dziecko może szacować ilość zabawek „na oko”: *mniej, więcej, dużo, mało, tyle samo* lub je przeliczać, np.: są *trzy* misie, *dwie* lalki, *pięć* samochodów. Dla każdego rodzaju zabawek można znaleźć odpowiednie miejsce i określić je razem z dzieckiem, np. maskotki będą na *najniższej* półce, samochodziki *na trzeciej* od dołu, plastikowe zwierzątka na *drugiej* od góry. W ten sposób dziecko będzie utrzymywać pojęcia dotyczące orientacji w przestrzeni oraz liczebności porządkowe.
- **Sprzątanie klocków**. Klocki znakomicie nadają się do segregacji ze względu na kolor lub kształt, ale mogą też służyć do ćwiczenia celności. Dziecko staje w odległości około pół metra od pojemnika, w którym mają znajdować się klocki (można w dowolny sposób oznaczyć miejsce na podłodze, w którym dziecko ma stać) i rzuca po kolei klocki w kierunku pojemnika, starając się do niego trafić. Klocki mogą służyć również do zabaw matematycznych, np. *weź 6 klocków zielonych i zbuduj z nich wieżę; weź 7 klocków czerwonych i też zbuduj z nich wieżę. Która jest wyższa, która niższa?* Już sama spontaniczna zabawa klockami niesie dziecku duże korzyści rozwojowe - uczy logicznego myślenia, ćwiczy wyobraźnię przestrzenną. Dobrze, jeśli dziecko często ma do nich dostęp.
- **Ścieranie kurzu** na półkach to czynność ćwicząca motorykę małą, cierpliwość i precyzję. Warto przy tej okazji używać pojęć *górna półka, dolna, środkowa, pierwsza od dołu, druga od góry* i naprzemiennie (raz dziecko, raz rodzic) ścierać kurz z półki wskazanej przez drugą osobę. Można też zachęcić dziecko do trzymania ściereczki najpierw prawą, potem lewą ręką.
- Niezwykłą okazją do zdobywania przez dziecko nowych umiejętności jest **wspólne gotowanie**. Podobnie jak podczas sprzątania, w czasie prac kulinarnych pojawiają się możliwości do liczenia, np. ilości szklanek mąki potrzebnych do wykonania ciasta czy liczby jajek użytych jego przygotowania; tworzą się naturalne okazje do poznawania nazw różnych produktów spożywczych, ich smaku i wyglądu. Dzieci uczą się również precyzji ruchów, działania według instrukcji (przepisu) oraz doskonałą umiejętność współpracy. W czasie wspólnego gotowania dorosły odczytuje przepis, dziecko obserwuje niektóre działania, w część z nich włącza się, np. w dodawanie kolejnych produktów, ich odmierzanie czy mieszanie. Udział we wspólnym przygotowaniu posiłku daje dzieciom wiele radości, a także zachęca do poszerzenia upodobań smakowych i zapachowych. Zakres udziału dzieci w takich pracach może być różny i zależy od ich indywidualnych zainteresowań i możliwości. Poniżej przedstawiamy sprawdzone i wykorzystywane przez nas domowe przepisy na świąteczne smakołyki, w których przygotowaniach mogą uczestniczyć dzieci. Będzie nam bardzo miło, jeśli wzbudzą wasze zainteresowanie, jeśli nie – z powodzeniem możecie je zastąpić własnymi propozycjami. Zawsze można też liczyć, na pomysłowość naszych Milusińskich ☺

Przepisy Pani Joli ☺

Na moim świątecznym stole wielkanocnym oprócz wielu smacznych potraw: żurku z pieczoną kiełbasą i jajkiem, świątecznej szynki wędzonej domowym sposobem, chrzanu oraz własnoręcznie upieczonego chleba, sernika i wielkanocnej drożdżowej baby, pojawia się sałatka jarzynowa i jajka faszerowane na różne sposoby. Sałatkę jarzynową zawsze robiłam ze swoimi córeczkami. One to uwielbiały, zachęcam Was drogie przedszkolaki do zrobienia takiej sałatki z mamą albo tatą.

Sałatka jarzynowa



Składniki

- 5-6 jajek
- 4 duże marchewki
- 2 pietruszki
- 1/2selera
- 4 kiszony ogórki
- 1 duże jabłko
- majonez i musztarda
- sól i pieprz do smaku

Wszystkie warzywa i jajka trzeba ugotować. Warzywa najlepsze są z rosółu, ale mogą być ugotowane w osolonej wodzie. Tak przygotowane składniki kroimy w drobną kostkę, mieszamy w misce, doprawiamy do smaku solą. Następnie dodajemy 3-4 łyżki majonezu (ja najbardziej lubię majonez kielecki), i 1-2 łyżki musztardy (sarepskiej). Ponownie wszystko mieszamy i dekorujemy. Sałatkę przed podaniem trzeba koniecznie schłodzić w lodówce.

Jajka faszerowane



Składniki

- 30 dkg pieczarek
- 5 jajek
- masło
- majonez
- ser żółty
- sól i pieprz do smaku

Jajka gotujemy w osolonej wodzie przez około 10 minut. Następnie obieramy je ze skorupki i przekrajamy delikatnie na dwie połowy. Z każdej części wyjmujemy żółtko, które następnie rozcieramy widelcem na gładką masę. Pieczarki obieramy ze skórki, ścieramy na tarce o grubych oczkach i przesmażamy na patelni na maśle.

Farsz powstaje po zmieszaniu pieczarek z rozartym żółtkiem, majonezem oraz solą i pieprzem. Jeśli lubimy, dodajemy do masy starty żółty ser. Farszem napełniamy tódeczki z białka i ozdabiamy według własnego pomysłu. Smacznego ☺

Przepis pani Małgosi

Na moim wielkanocnym stole, oprócz potraw wspomnianych przez panią Jolę, swoje znaczące miejsce zajmują ciasta, przede wszystkim drożdżowe. Chciałabym się podzielić przepisem na wykonanie jednego z nich. Jest to najłatwiejsze ciasto drożdżowe na świecie i zawsze się udaje ☺

Ciasto drożdżowe



Składniki ciasta (na 2 foremki o wymiarach 30cm/12 cm, jak na zdjęciu)

- 50 g drożdży
- 3/4 szklanki cukru
- cukier waniliowy
- 3/4 szklanki ciepłego mleka
- 1 szklanka oleju
- 4 roztrzepane jaja (białka i żółtka razem)
- 4 szklanki mąki
- budyń (ugotowany według przepisu na opakowaniu)
- 2 duże jabłka

Składniki kruszonki

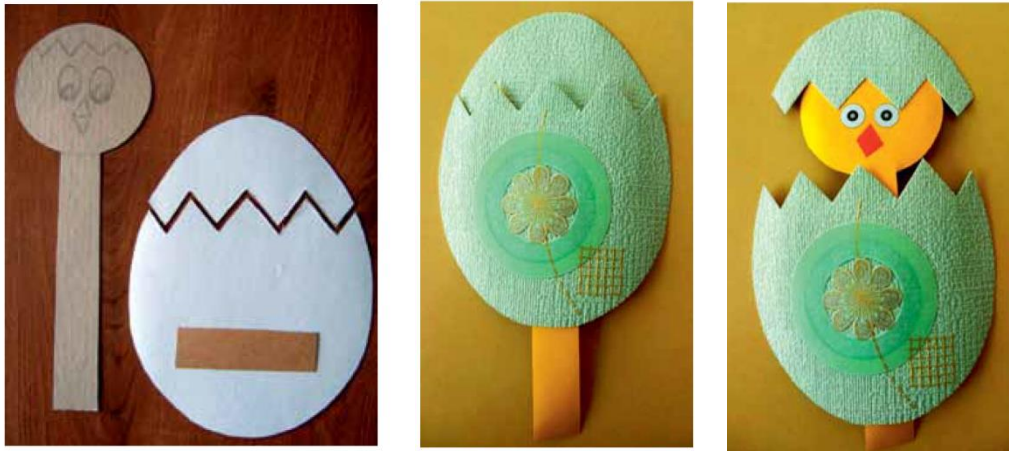
- 50 g masła
- 50 g cukru
- 100 g mąki
- trochę proszku do pieczenia

Wykonanie

Do dużej miski wkładamy rozkruszone drożdże, zasypujemy je cukrem, polewamy ciepłym mlekiem, a potem olejem i roztrzepanymi całymi jajkami. Na koniec wszystko zasypujemy mąką. Kolejność dodawania składników jest ważna! Miskę nakrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 2 godziny. **Nie można jej w tym czasie poruszać, bo ciasto opadnie** ☺ Po upływie 2 godzin ciasto mieszamy łyżką i przekładamy na blaszkę natłuszczoną masłem i wysypaną bułką tartą. Na górę ciasta wykładamy ugotowany i ostudzony budyń, a na niego pokrojone w plastry jabłka. Na koniec posypujemy wszystko kruszonką. Ciasto piecze się w temperaturze 180 stopni przez około 40 – 50 minut (do chwili, aż się zrumieni). Moje ciasto (to ze zdjęcia) niedawno wyjęłam z piekarnika i dlatego czeka jeszcze z wyjęciem z foremki do całkowitego wystygnięcia. Życzę smacznego ☺

Jajko z niespodzianką

Na koniec proponujemy pracę plastyczną, która na pewno spodoba się dzieciom. Jest to jajko z niespodzianką, z którego podczas poruszania paska tekturki wystającego poza skorupkę, wygląda głowa kurczaka.



Do przygotowania tego jajka potrzebne będą szablony wykonane ze sztywnych okładek bloku rysunkowego (jajko przecięte na 2 części oraz głowa kurczaka). Papier, na którym dzieci je odrysują, powinien być również grubszy. Po odrysowaniu szablonów oraz wycięciu kształtów jajka i głowy kurczaka trzeba je ozdobić i odpowiednio skleić. Głowę kurczaka doklejamy do mniejszej (górnej) części jajka. Na tylnej części drugiej skorupki (większej) mocujemy pasek papieru - doklejamy tylko jego końce, nie nakładamy kleju na środek paska. Przez ten pasek przekładamy głowę kurczaka. Powstanie w ten sposób mechanizm umożliwiający otwieranie i zamykanie pisanki. Wzory szablonów użytych do wykonania wielkanocnego jajka z niespodzianką zamieszczone są poniżej. Jeżeli w domu nie ma kolorowego papieru, pracę można zrobić z białego brystolu i pokolorować kredkami. Życzymy miłej zabawy 😊

