

Propozycja zabaw „Skowronki”.

Toruń.

1. Kochani, dziś zwiedzamy Toruń. Wystuchajcie legendy o Toruńskich piernikach wg. Marii Kruger. Następnie poproście dzieci aby opowiedziały co zapamiętały.

TORUŃSKIE PIERNIKI - LEGENDA....

„W Toruniu mieszkał stary mistrz piekarski – Bartłomiej. Pomagał mu w pracy czeladnik – Bogumił, który jednak o sławę nie zabiegał, chociaż piekł nie gorzej niż sam mistrz. Chłopiec kochał się w pięknej jedynaczce Bartłomieja – Rózi. Rodzice jednak nie bardzo chcieli się zgodzić na ich ślub, gdyż woleli dla córki męża zamożnego. Takim człowiekiem był pasamonik (rzemieślnik wyrabiający pasy, frędzle i taśmy służące jako ozdoby do sukien), majątny wdowiec Pankracy.

Rózia nie sprzyjała jednak starszemu, grubemu panu, chociaż ten obsypywał ją drogimi prezentami, a Bogumił mógł jej zaledwie ofiarować słodkie ciastko czy polne kwiatki.

Pewnego razu Bogumił chciał narwać dla swej ukochanej niezapominajek i pochylając się nad jeziorkiem zauważył tonącą pszczołę. Podsunął więc jej listek, aby wydobyć z wody. Pszczoła osuszyła skrzydełka i odleciała. W tej samej chwili litościwy młodzian usłyszał za sobą cieniutki głosik niczym brząkanie struny. Odwrócił się i zobaczył królową krasnoludków, która podziękowała mu za uratowanie pszczoły – matki pszczelego rodu i w nagrodę wyjawiała mu wielką tajemnicę. Poradziła, aby do wypiekanych pierników dodać miodu.

Bogumił wrócił do miasta i zastał tu wielkie poruszenie. Okazało się, że nazajutrz zjeżdża tam król ze swą rodziną. Bartłomiej był bardzo niezadowolony ze spóźnienia czeladnika i zaraz zagnał go do roboty, grożąc wypędzeniem, jeśli w porę pierników nie upiecze. Czładnik podczas pracy przypomniał sobie

o radzie królowej krasnoludków. Dodał więc miodu do swoich wypieków.

Następnego dnia królowom tak smakowały pierniki upieczone przez Bogumiła, że sam król raczył spróbować. Nadał też przywilej dla miasta Torunia. Jego mieszkańcy otrzymali po wsze czasy prawo wypiekania pierników miodowych

i wysyłania ich do innych miast, a zwłaszcza do Królewca. Działo się to w roku 1557 i aż po dzisiejszy dzień mistrzowie piekarscy w Toruniu z tego przywileju korzystają.

Bogumił oczywiście po tak błyskotliwym sukcesie bez przeszkód mógł ożenić się z Rózią. A owa para żyła długo i szczęśliwie”.

2. Obejrzyjcie krótki filmik przedstawiające najważniejsze ciekawostki o Toruniu. Poniżej zamieszczamy link do filmu:

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=BVHzw6tDW7M>

3. Przyjrzyjcie się ilustracji. Czy wiecie kto to jest? To Mikołaj Kopernik. Polski astronom, lekarz, matematyk, który mieszkał w Toruniu. Dowiódł, że słońce stoi w miejscu a ziemia krąży wokół. Poniżej zamieszczamy linki do poznania tego wybitnego człowieka.

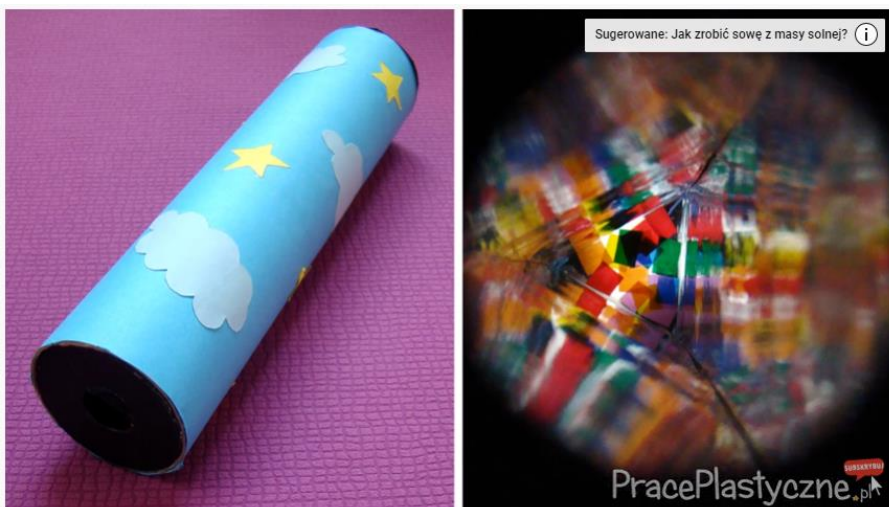


Linki:

- <https://www.youtube.com/watch?v=x0hX2J4QNd4>

- <https://www.youtube.com/watch?v=1ozFo0jCres>

4. Praca plastyczna „**Kalejdoskop**”. Potrzebne będą następujące materiały: długa rolka od ręcznika papierowego lub dwie sklezione rolki mniejsze; folia aluminiowa, kartka papieru biała, nożyczki, klej, taśma, kolorowe guziki albo cekiny, wycięte niebieskie chmurki i gwiazdki do ozdoby. Poniżej zamieszczamy film w którym dokładnie przedstawione jest jak wykonać kalejdoskop.



Link do filmu: <https://www.youtube.com/watch?v=psuBaH6rpNM>

5. Dodatkowo do wyboru zamieszczamy instrukcję wykonania „Teleskopu”.



Link: <https://ekodziecko.com/teleskop-przez-ktory-widac-gwiazdozbiory>

6. Na koniec chcemy abyście obejrzeeli różne gwiazdozbiory, które można zobaczyć na niebie nocą w Polsce. Obrazki z krótką informacją załączone są w oddzielnym pliku.
7. Dodatkowo zachęcamy do zrobienia w wolnym czasie toruńskich pierników☺

SKŁADNIKI NA CIASTO:

ILOŚĆ: 2 blaszki pierniczków

500 g mąki żytniej typ. 720
300 g naturalnego miodu, najlepiej lipowego
1 jajko
1 łyżeczka sody oczyszczonej
2 łyżeczki przyprawy do piernika
1/4 łyżeczki mielonego anyżu
kieliszek spirytusu, mały

SKŁADNIKI NA BIAŁY LUKIER:

1 szklanka cukru pudru
2-3 łyżki gorącej wody
1 łyżeczka soku z cytryny

SKŁADNIKI NA POLEWĘ CZEKOLADOWĄ:

100 g gorzkiej czekolady
100 ml śmietanki kremówki 30%

Mąkę przesiewamy i podgrzewamy w piekarniku. Po dotknięciu powinna być ciepła, ale nie gorąca. Miód przelewamy do rondelka o grubym dnie razem z przyprawą do piernika i przesmażamy. Dodajemy do mąki razem z sodą, anyżem, lekko roztrzepanym jajkiem oraz

spirytnem. Dokładnie wyrabiamy. Stolnicę lekko oprószamy mąką. Ciasto dzielimy na dwie części. Każdą rozwałkowujemy na grubość ok. 1 cm. Wykrawamy dowolnymi foremkami i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 160 C na ok. 15 min do lekkiego zarumienienia.

UWAGA: pierniczki zaraz po upieczeniu są miękkie, ale później stają się twarde. Najlepiej jeśli będą trzymane w dosyć chłodnym i wilgotnym pokoju, aby chłonęły wilgoć. Wtedy szybciej zmiękną, ale najlepiej smakują po około miesiącu od upieczenia. Ciasto struchleje i nabierze smaku.

Szybszym sposobem jest zamknięcie pierniczków w szczelnym pojemniku razem z obierkami jabłka lub połówką cytryny (wtedy uzyskają lekko cytrynowy aromat). Wymieniając co 1-2 dni, aż pierniczki zmiękną.

Polewamy lukrem lub polewą czekoladową po tym jak zmiękną. Ewentualnie tylko wierzch, aby spód mógł chłonąć wilgoć.

Życzymy pysznej zabawy 😊