

Drogie Żółwiki! Drodzy Rodzice!

Propozycja aktywności na 7.04.2020

Zagadka:

Może być z piasku,

może być siwa,

może być słodka i lukrem spływać. (baba)

Rozmowa na temat tradycji wypiekania ciast świątecznych, w tym wielkanocnych bab lukrowanych, które są symbolem umiejętności kucharskich gospodyni i dostatku.

Zabawa badawcza „Dlaczego baba drożdżowa rośnie?”

Rodzic wsypuje do szklanej butelki łyżkę cukru i drożdże, wlewa trochę ciepłej wody i miesza. Na szyjkę butelki naciąga balonik i szczelnie go mocuje gumką recepturką. Wstawia butelkę do miski z gorącą wodą. Dziecko obserwują, jak balon wypełnia się gazem i pęcznieje. Rodzic wyjaśnia, dlaczego tak się dzieje. Drożdże zmieszane z cukrem powodują, że powstają bąbelki (gaz – dwutlenek węgla). Kiedy drożdże są w cieście, bąbelki nie mogą się wydostać z otaczającego je ciasta i ciasto się podnosi. Zatem ciasto drożdżowe rośnie właściwie dzięki powstającym bąbelkom.

Pomoce: forma do pieczenia babki, drożdże, woda, łyżka cukru, szklana butelka, balon, gumka recepturka, produkty oraz akcesoria do pieczenia babki według wybranego przez rodzica przepisu, fartuszki.

Zabawa kulinarna „Pieczemy drożdżową babę wielkanocną”.

Wspólnie z dzieckiem zastanawiamy się

- „Co nam będzie potrzebne?” akcesoriów (np. forma do ciasta)
- „Jakie produkty będą nam potrzebne?” (np. mąka, cukier, drożdże)
- „Przepis na babę”.

Wspólnie można planować poszczególne etapy pracy:

- umycie rąk
- włożenie strojów ochronnych
- podział zadań
- przygotowanie ciasta i odczekanie, aż wyrośnie
- przełożenie ciasta do formy

- upieczenie i wystudzenie
- polukrowanie i udekorowanie.
- wspólne posprzątanie kuchni
- strojenie stołu wykonanymi własnoręcznie serwetkami i poczęstunek

Zachęcamy do wysłuchania oraz nauki piosenki świątecznej wspólnie z dzieckiem
<https://www.youtube.com/watch?v=gKY9oeELKn4>

Milej zabawy!

Wychowawczynie