**Temat zajęć: Wielkanocne przysmaki.  
Data: 02.04.2021**

**Zadanie 1.  
„Zwierzątka na stole” – zabawa plastyczno-konstrukcyjna.**Kochane dzieci wykonajcie zajączka i kurczątko jako obrączki do serwetek.  
Potrzebujecie na Zajączka:2 paski białego papieru szerokości ok. 5 cmi długości ok. 16 cm  
 i 13 cm. Oba paski sklejacie w rulonyi naklejacie krótszy na dłuższy. Wycinacie kształt zajęczych uszu– prostokąt składają na pół wzdłuż dłuższego boku i od stronyzgięcia wycinają łuk. Naklejacie uszy na głowie.   
Z kolorowegopapieru wycinacie łapki zająca w kształcie łez i naklejacie na nichcałą postać. Wycinacie i naklejacie szczegóły – oczy, nos, wąsy.W środek tułowia wkładacie złożoną serwetkę. Zajączki wykorzystajcie do dekoracji stołu Tak samo robicie kurczaczka. Niewielki kawałek pomarańczowego lub czerwonego kartonu składacie na pół i wycinacie dziób. Łączycie wszystkie elementy.



**Zadanie 2.**  
Praca w Kartach Pracy nr 3 str. 56

**Zadanie 3.**  
**„Mazurkowe wzorki” – zabawa grafomotoryczna.**Przygotujcie sobie tacę z mąką. Jest to wasz mazurek*.* Ozdabiajcie go, wymyślając wzory – obwódkę wokół brzegów jako wzór rysowany

bez odrywania ręki i dowolne w środku. Następnie Rodzic rysuje wzory na kartonie, a wy odtwarzajcie je na tackach.

**Zadanie 4.**  
**„Muffinki – zajączki "** Dzieci pod nadzorem Rodzica przygotowują ciasteczka

według poniższego przepisu:

*Składniki suche: Składniki mokre:*

1,5 szkl. mąki pszennej 1 jajko

2 łyżki brązowego cukru 150 ml oleju

2 łyżki kakao 1,5 szkl. jogurtu naturalnego (400 ml)

2 łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli *Do ozdobienia:*

1 szkl. cukru pudru lukier

1 tabl. gorzkiej czekolady

Przygotowanie:   
łączymy ze sobą składniki suche – przesiewamy mąkę, dodajemy sól, kakao

i proszek do pieczenia, cukier puder, brązowy cukier, startą czekoladę  
i wszystko mieszamy.

Do osobnej miski wbijamy jajko. Do niego dolewamy olej i jogurt – miksujemy. Składniki mokre

wlewamy do suchych i dokładnie mieszamy. Masę nakładamy do foremek, do 2/3 wysokości.

Pieczemy 20–30 min w 170˚ w piekarniku z termoobiegiem. Z porcji wychodzi 12 babeczek.

Z kartonu wycinamy kształt zajęczych uszu. Muffiny polewamy lukrem, wkładamy uszy;   
z lentilek robimy oczy i nos, a z makaronu spaghetti wąsy. Wąsy można też namalować pisakami.

**Zadanie 5.**Obejrzyjcie sobie bajkę.  
<https://www.youtube.com/watch?v=CmtqWLGWHWQ>

**Zadanie 6.** Praca z książką Czytam i Piszę str. 60.