

**Dzień 5:** PIĄTEK, 15 maj

TEMAT: *OD GÓR DO MÓRZ*

1. Zapoznanie dzieci z mapką Polski, zadaniem dzieci jest wskazanie gdzie znajdziemy na niej Morze Bałtyckie i najwyższe góry Polski Tatry. Dzieci w miarę możliwości zaznaczają również na mapie najdłuższą rzekę Polski Wisłę oraz Stolicę – Warszawę.



2. Zapoznanie dzieci z wierszem Iwony Róży Salach „Wycieczka”.

*Pojedziemy na wycieczkę: wrr, wrr, wrr,  
wezmę misia i bułeczkę: mniam, mniam, mniam.  
Autem szybko wyruszamy: tur, tur, tur,  
cały wielki świat zwiedzamy: tup, tup, tup.*

*Tak się kręci kierownica: brum, brum, brum,  
a tak światem się zachwycam: ach, ach, ach.  
Wycieraczki tak mrugają: i, i, i,  
a tak w radiu jazz śpiewają: daba, daba, daba, dam.  
A gdy wszystko już zwiedzimy,  
to do domu powrócimy.  
Posiedzimy chwilę w kątku i zaczniemy od początku.*

*Pojedziemy na wycieczkę ...*

Możemy dziecku przeczytać wiersz 2 razy. Przy czytaniu po raz drugi można zachęcić dzieci do pokazywania gestem i mimiką to, o czym czyta rodzic.

3. Pokazanie dzieciom trzech ilustracji. Zadaniem dzieci jest nazwanie, co znajdują się na ilustracji oraz gdzie możemy to spotkać, z jakim miastem Polskie kojarzy się ilustracja.

**- latarnia morska**



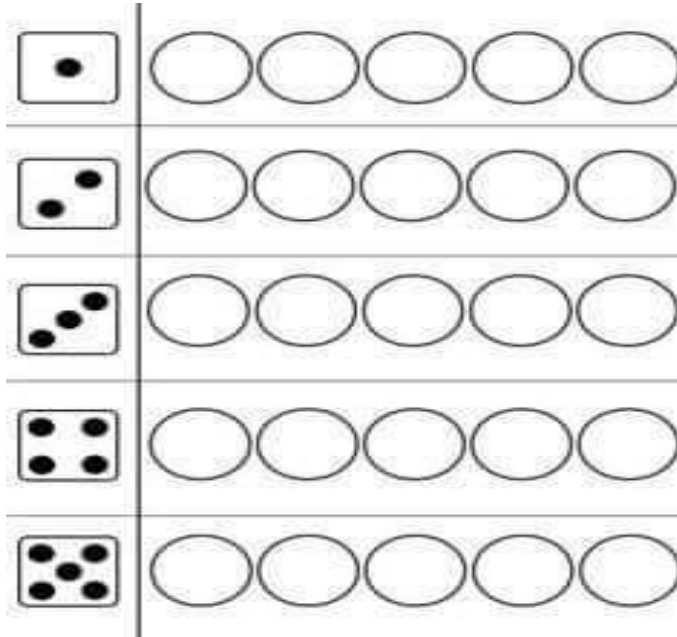
**- zamek królewski na Wawelu**



**- pierniki Toruńskie**

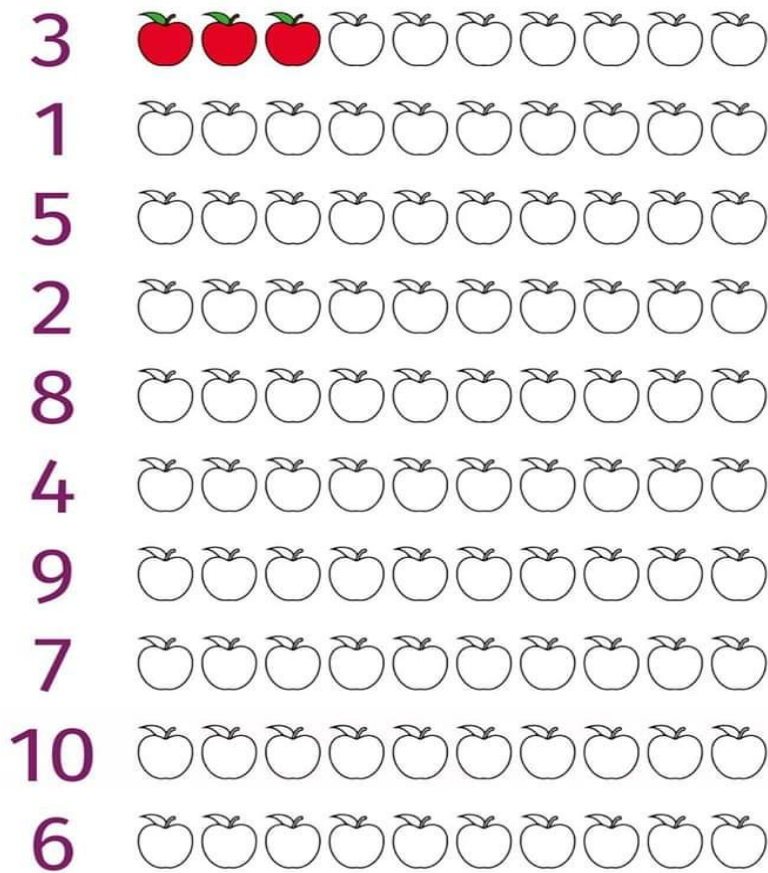


4. Pokoloruj tyle kółek ile wskazuje nam kostka.



A tutaj wersja troszkę trudniejsza dla dzieci, które znają już cyfry

Pokoloruj według instrukcji.



5. Skoro dziś mówiliśmy o pierniczkach toruńskich, zachęcam do wykonania z dziećmi takich pierniczków. Poniżej zamieszczam kilka łatwych do wykonania przepisów. ŻYCZĘ UDANYCH WYPIEKÓW. SMACZNEGO!!!

## Twarde pierniczki na choinkę

1 SZKLANKA SZTUCZNEGO MIODU  
 1/2 SZKLANKI CUKRU  
 100G MARGARYNY  
 3/4 OPAKOWANIE PRZYPRAWY DO PIERNIKA  
 2 ŁYŻECZKI CYNAMONU  
 1 ŁYŻKA KAKAO  
 1 ŁYŻECZKA SODY  
 3 SZKLANKI MĄKI  
 (JEŻELI CIASTO BYŁOBY ZA LUŻNE- MOŻNA DODAĆ WIĘCEJ MĄKI)  
 1 JAJKO



1. W garnuszku podgrzewamy miód, margarynę, przyprawę do piernika, kakao i cynamon (na małej mocy palnika)
2. Mąkę mieszamy z sodą, dodajemy jajko a następnie stopniowo wlewamy miód z dodatkami.
3. Zagatamy ciasto
4. Gdy wszystkie składniki dobrze się połączą- zaczynamy wałkowanie ciasta (na bardzo cienkie)
5. Przy pomocy foremek do pierniczków wycinamy ciasteczka
6. Dziurki do zawieszania robimy przy pomocy np. widelca, słomki)
7. Pierniczki pieczemy ok. 10 minut w temperaturze 180°C
8. Po wystygnięciu dekorujemy pierniczki



## Pierniczki dla Małych Łasuchów

2 SZKLANKI MĄKI PSZENNEJ  
 3/4 SZKLANKI MĄKI ŻYTNIEJ  
 1/2 SZKLANKI CUKRU PUDRU  
 2 JAJKA  
 1/2 KOSTKI ROZTOPIONEGO MASŁA  
 1/3 SZKLANKI MIODU  
 0,75 OPAKOWANIA PRZYPRAWY DO PIERNIKA  
 2 ŁYŻKI KAKAO  
 1 ŁYŻECZKA SODY

1. W garnuszku podgrzewamy miód, masło, przyprawę do piernika i kakao (na małej mocy palnika)
2. Mąkę pszenną, żytnią mieszamy z sodą, dodajemy jajka oraz powoli wlewamy ostudzony miód z dodatkami
3. Zagatamy ciasto a następnie wałkujemy na grubość ok. 3-4 mm
4. Przy pomocy świątecznych wykrawaczek, wycinamy różne kształty
5. Pieczemy ok. 10-15 minut (w zależności od wielkości i grubości ciasteczek) w temperaturze 180°C
6. Po wystygnięciu dekorujemy pierniczki

## Pierniczki bez cukru

2 SZKLANKI MĄKI PSZENNEJ  
 2 JAJKA  
 5 ŁYŻEK MIODU NATURALNEGO  
 1/2 KOSTKI MASŁA  
 4 ŁYŻKI PRZYPRAWY DO PIERNIKA  
 3 ŁYŻECZKI KAKAO  
 1 ŁYŻECZKA SODY  
 1 ŁYŻECZKA PROSZKU DO PIECZENIA



1. Miód rozpuszczamy z masłem, przyprawą do piernika i kakao (na małej mocy palnika)
2. Mąkę mieszamy z sodą i proszkiem do pieczenia, dodajemy jajka, wlewamy ostudzony miód z dodatkami
3. Zagatamy ciasto, następnie wałkujemy je na grubość ok. 3 mm
4. Przy pomocy wykrawaczką wycinamy ciasteczka
5. Pieczemy 10 minut w temperaturze 180°C

ZADANIA W KSIĄŻCE NA DZIŚ: STRONA 43.