**Wielkanocne tradycje naszego regionu**

wiodąca aktywność: językowa

CELE OGÓLNE:

- poznanie zwyczajów ludowych związanych z Wielkanocą charakterystycznych dla

regionu dziecka;

- doskonalenie umiejętności analizy i syntezy słuchowej oraz czytania;

- kształtowanie myślenia operacyjnego dzieci;

- rozbudzanie zainteresowania najbliższym regionem, jego przeszłością,

tradycjami.

**- „Wielkanocne tradycje” – zabawy dydaktyczne.**

– „Świąteczne tradycje” – porządkowanie elementów. Dziecko ma przed sobą ilustracje przedstawiające elementy oraz zwyczaje charakterystyczne dla świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy (pisanki, kolędnicy, mazurek, choinka, bombki, śmigus-dyngus, malowanie pisanek, koszyk, baranek, palmy itp.) oraz napis Wielkanoc. Mają za zadanie odłożyć te, które nie pasują do Świąt Wielkanocnych, a pozostałe ułożyć dookoła napisu i uzasadnić swój wybór.











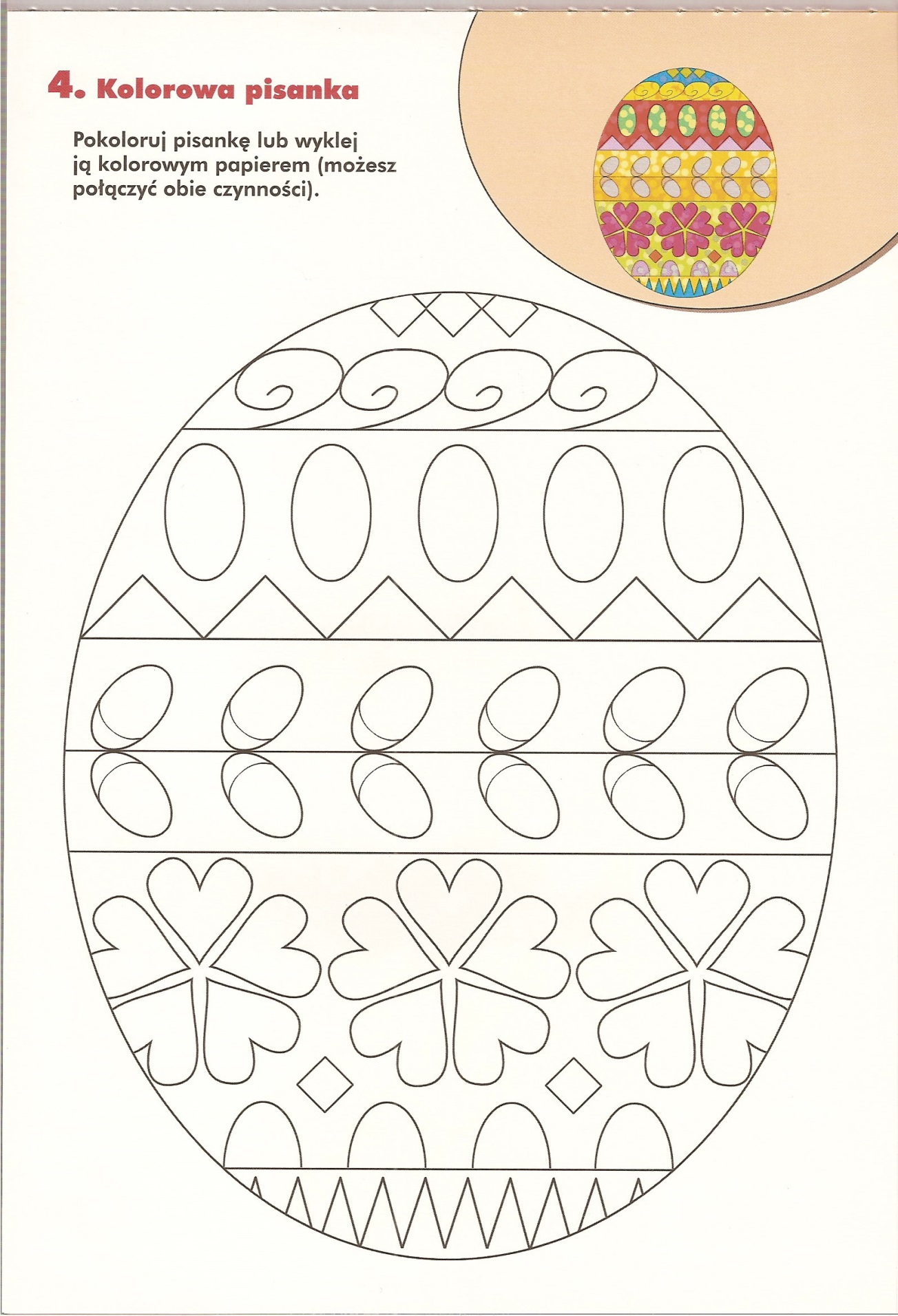
Wielkanoc

**– „Wielkanoc to…” – zabawa językowa.**

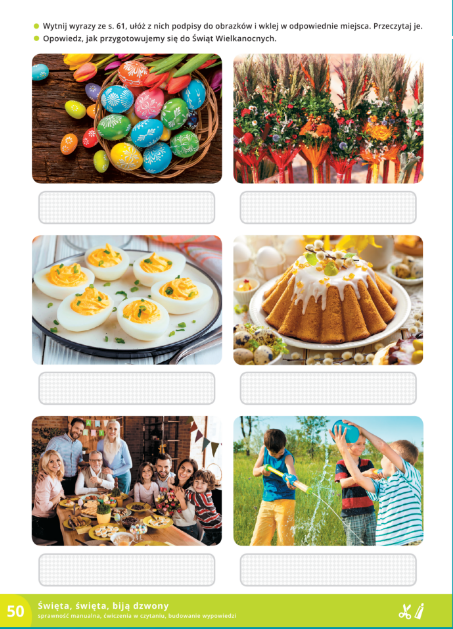
– „Wielkanoc to…” – zabawa językowa. Dziecko kończy zdanie Wielkanoc to… tak, by miało co najmniej 4 wyrazy. Rodzice kontrolują liczbę wyrazów, licząc je. Jeśli jest mniej niż 4, mówią: Mało, a wymyślający musi uzupełnić zdanie.

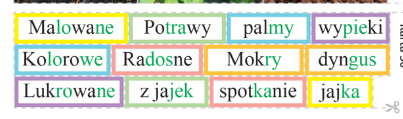
**– „Wielkanocne zgadywanki”** – zabawa słuchowa. Rodzic zakrywa zdjęcia z poprzedniej zabawy. Dziecko losuje 1 z nich i nie pokazując, co na nim jest, mówi jego nazwę z podziałem na głoski (dziecko młodsze dzieli na sylaby, wyróżnia pierwszą i ostatnią głoskę)

**• „Kolorowa tradycja” – zabawa plastyczna.**



**• Praca z KP3.50** – czytanie wyrazów, wycinanie, budowanie wypowiedzi na temat tradycji wielkanocnych regionalnych i ogólnopolskich • KP3, nożyczki, klej





**• Praca z CziP57** – rysowanie po śladzie, kolorowanie, pisanie po śladzie. • Cz.i P, kredki, ołówki



**30 marca (wtorek) ŚWIATOWY DZIEŃ MUFFINKA**

**• „Muffinki – zajączki”**

. • produkty według przepisu, miski, mikser, foremki do muffinek, łyżki, biały karton, nożyczki

Przepis:

**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:**

½ szkl. cukru pudru lukier lub polewa z białej czekolady

½ tabl. gorzkiej czekolady lentilki, spaghetti, pisaki cukrowe

**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.