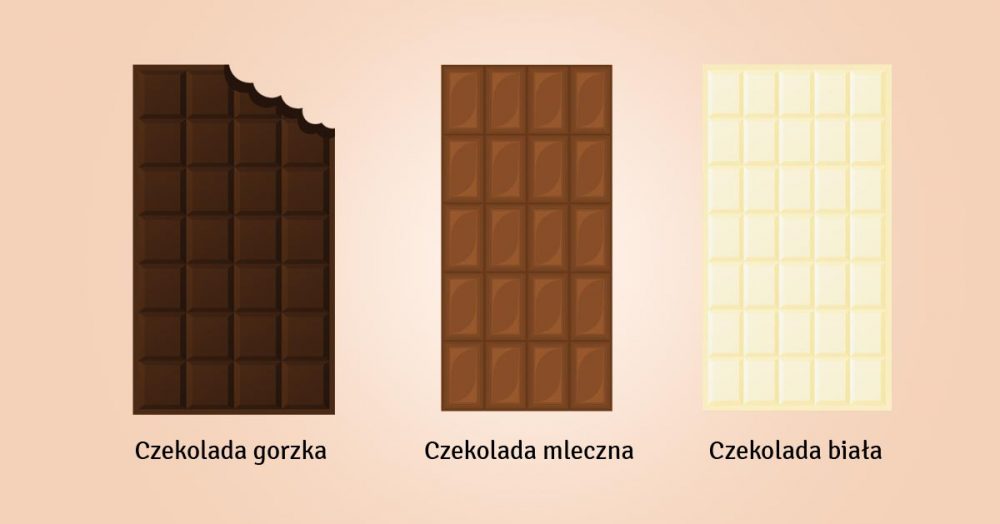
**12 kwietnia obchodzimy w Polsce DZIEŃ CZEKOLADY i z tej okazji dziś specjalnie dla dzieci słodkie zajęcie ☺ ,trzeba osłodzić sobie jakoś ten trudny dla wszystkich czas.**

**1**..**Słuchanie wiersza czytanego przez rodzica D. Wawiłow „Zapach czekolady”:**

Przyszedł do nas wujek Władek, przyniósł wielką czekoladę, z orzechami, z rodzynkami, w pięknym pudle z obrazkami. Jeśli będę grzecznie siedzieć, dadzą mi ją po obiedzie... Choć zamknięta jest szuflada, wszędzie pachnie czekolada. Układanki chcę układać - wszędzie pachnie czekolada. Gdy na nowy rower wsiadam - wszędzie pachnie czekolada. Kiedy z lalką sobie gadam - wszędzie pachnie czekolada. Czy ktoś może mi powiedzieć, kiedy będzie po obiedzie? Bo nie mogę żyć w spokoju, gdy ten zapach jest w pokoju!

**2.„Jaka jest czekolada?” – wielozmysłowe poznawanie właściwości czekolady:**

- określanie rodzajów czekolady :gorzka, mleczna, biała, deserowa rozpoznawanie rodzaju czekolady za pomocą smaku lub na załączonej ilustracji





-degustacja kostek czekolady w różnych smakach lub oglądanie opakowań po czekoladzie: porównywanie opakowań ,odgadywanie smaku (np. bakaliowa, orzechowa, truskawkowa, itp.) rozpoznawanie zapachu czekolady wśród innych zapachów („zamkniętych” w słoikach) badanie twardości i konsystencji czekolad za pomocą dotyku oraz liczenie kostek w tabliczkach czekolady

**4. Skąd się bierze czekolada** ? Wyjaśniamy, że kakaowiec rośnie w lasach tropikalnych w cieniu większych drzew i jest bardzo ważny dla małp, ptaków i innych zwierząt żyjących w tych lasach. Owoce kakaowca zawierają bowiem wiele składników odżywczych. Ich nasiona (to z nich produkuje się kakao) są jednak gorzkie, więc zwierzęta wypluwają je i w ten sposób kakaowiec może się rozprzestrzeniać. Owoce kakaowca wyrastają na pniu i gałęziach. Wymieniamy poszczególne części kakaowca - owoc składający się z zewnętrznej i wewnętrznej skorupy, miąższu oraz ziaren, pień, liście, kwiaty, korzenie. Dodajemy, że każdy owoc jest mniej więcej wielkości ananasa i zawiera wystarczająco ziaren aby zrobić z nich 7 czekolad mlecznych.





**3. Oglądanie filmu „Tajemnica produkcji czekolady”:**

https://www.youtube.com/watch?v=1vE2n1bZKEc

dzielenie się uwagami i spostrzeżeniami ,zapamiętywanie kolejnych etapów produkcji czekolady .

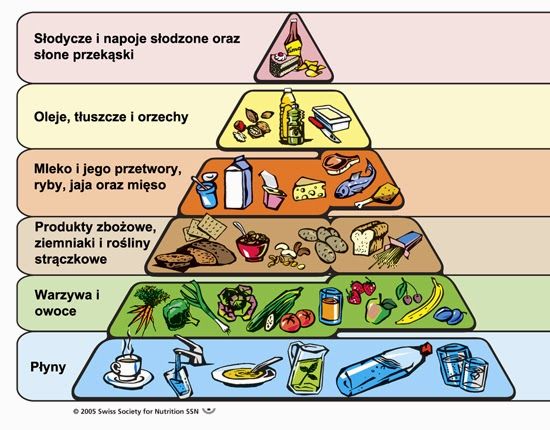
**4.Dzielenie wyrazów na sylaby poprzez wyklaskiwanie poszczególnych sylab w danych wyrazach**  :Czekolada(np.cze-ko-la-da) ciastka, wafelki, batony ,nutella, tort czekoladowy,cukierek.

**5. Oglądanie ilustracji przedstawiającej piramidę zdrowego żywienia**: ----- -zapoznanie dzieci z piramidą zdrowego żywienia

-poznanie najważniejszych składników pożywienia,

- nazywanie produktów na poszczególnych piętrach piramidy oraz określanie ich wartości odżywczych

- przypomnienie zasad zdrowego odżywiania



**5**.**Na zakończenie coś dla małych smakoszy czekolady** **☺.„Czekoladowe fondue**” – specjalnie dla was warsztaty kulinarne(w stylu master szefa-) ) z kolejnymi etapami:

- mycie rąk i zakładanie fartuszków kuchennych

- mycie, czyszczenie i krojenie owoców (banan, kiwi, jabłko, brzoskwinia, winogrona, maliny, truskawki),

- układanie na półmiskach

- kruszenie czekolady (2 tabliczki gorzkiej i 1 mlecznej)

-w tym etapie prosimy rodziców o pomoc i o umieszczenie kubka w rondelku z gorącą wodą ,wlanie do kubka 200 g śmietanki kremówki i włożenie pokruszonej czekolady

-nabijanie owoców na patyczki do szaszłyków i maczanie w rozpuszczonej czekoladzie

- degustacja mniam mniam



Smacznego !!!!