|  |
| --- |
| Zapraszam do wspólnej zabawy |
|  |

Karta pracy numer 8

*Zwierzęta, które lubią noc.*

|  |
| --- |
| *Zapraszam do wspólnych ćwiczeń oddechowych.* |
| Zabierz piórko lub balon i dmuchaj na nie z różnym natężeniem tak, aby balon lub piórko utrzymywało się w powietrzu, jeżeli nie masz w domu tych przedmiotów to możesz do tego ćwiczenia wykorzystać wiatraczek wtedy ma on kręcić się tak jak na wietrze. |

|  |
| --- |
| *Zachęcam abyście Państwo porozmawiali z dzieckiem na temat trybu życia tych zwierząt* |
| *C:\Users\Renata\Desktop\ahrlBokSAznHhSLwWB.jpgSowy SOS – Sowa jarzębata (Surnia ulula)C:\Users\Renata\Desktop\7928637394_ecc6db7977_b-1024x733.jpg* |

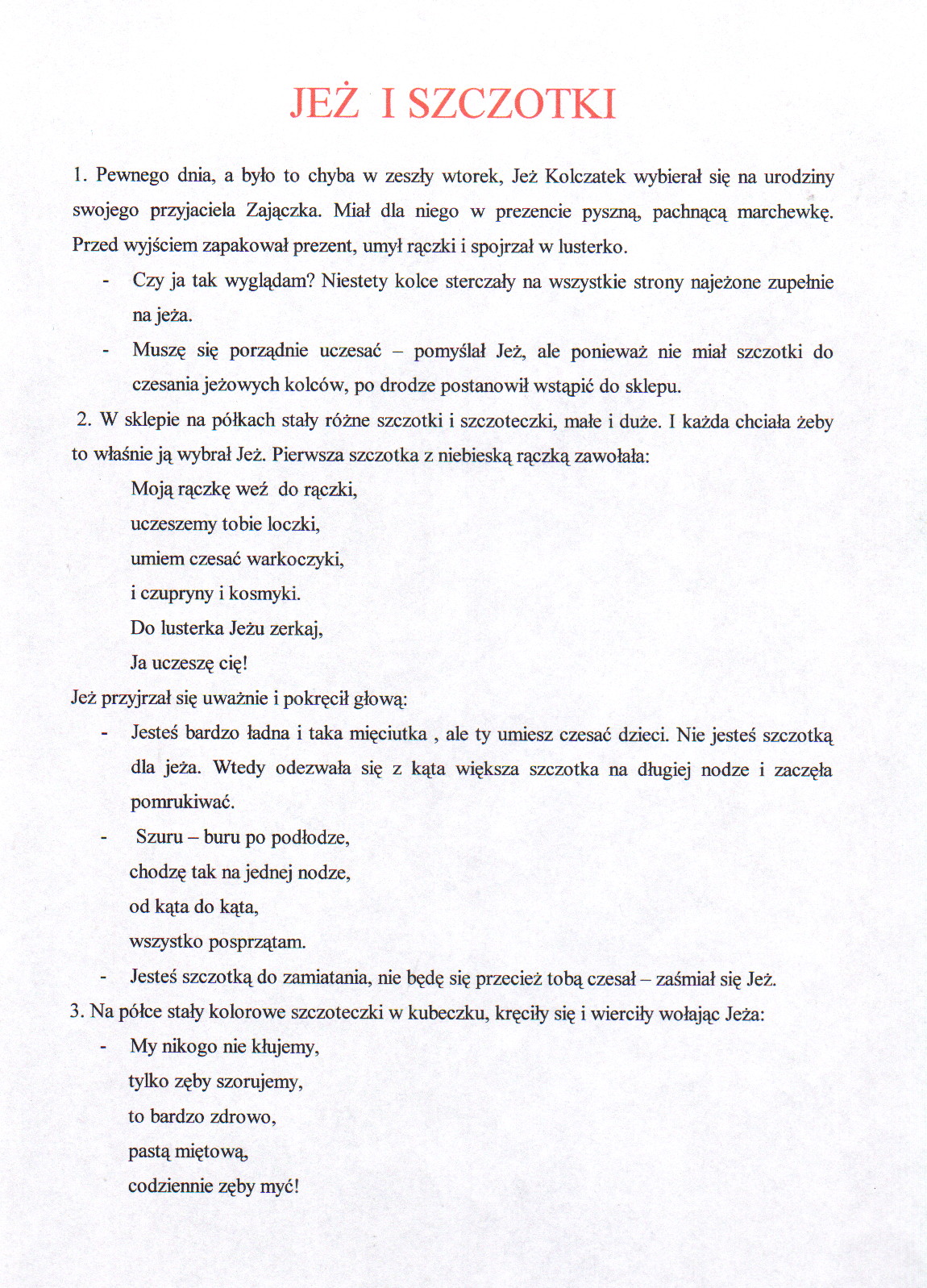


|  |
| --- |
| *Bawimy się plasteliną* |
| *Zabawa plastyczno -techniczna pt „Puchata sowa”* |

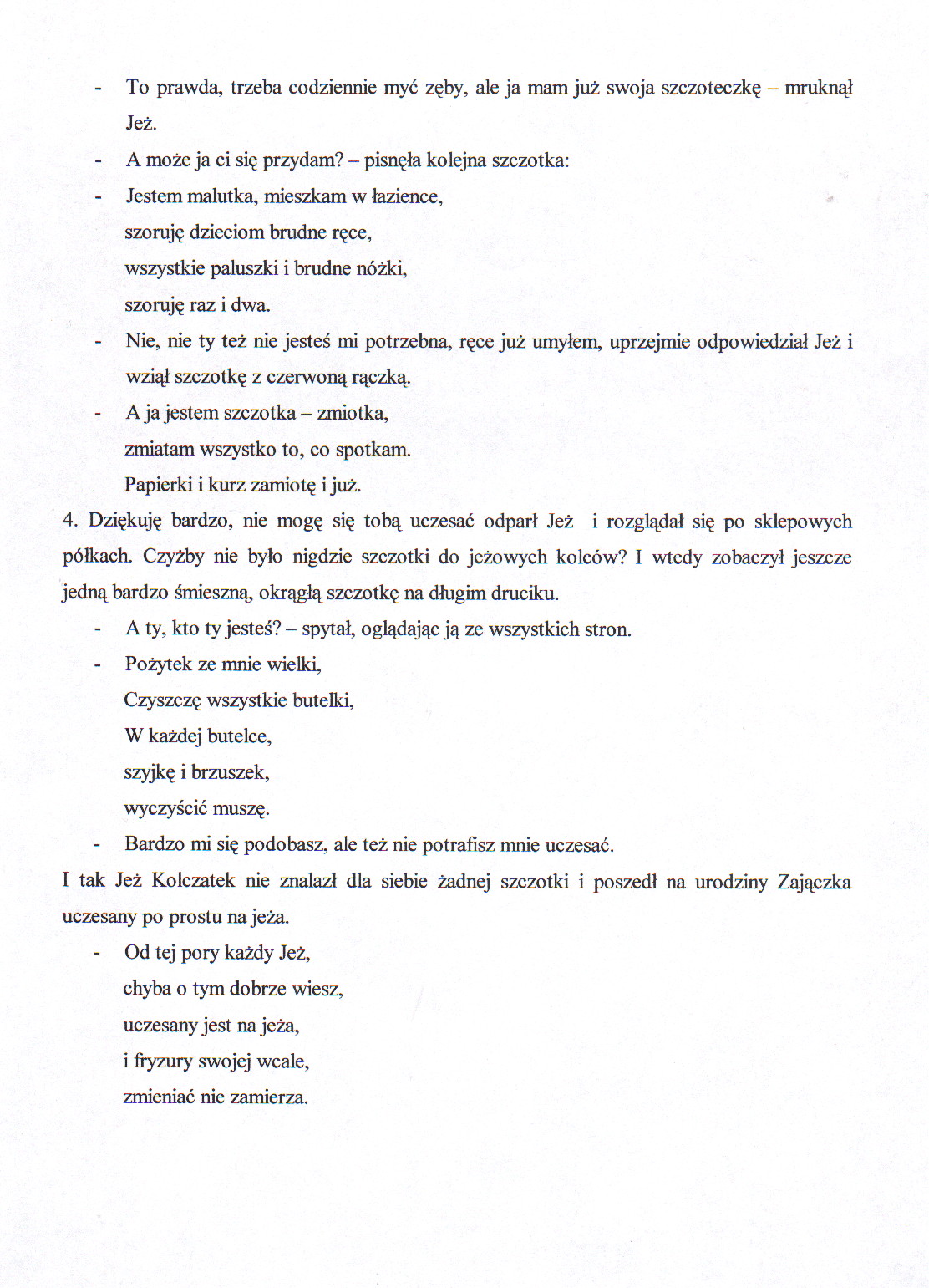
**

Pokoloruj sowę kredkami pastelowymi lub innymi jakie masz w domu, a skrzydła sowy wyklej plasteliną i wydrap patykiem na nich piórka

|  |
| --- |
| *Zabawa w sylaby* |
| *Podczas wspólnej zabawy możecie Państwo z dzieckiem dzielić proste wyrazy na sylaby z jednoczesnym klaskaniem.*  *Przykładowe wyrazy mały, duży, mama, tata, biały, pogoda, wiosna, słońce, gwiazdy, wiatr itp.*  *Możecie Państwo wymyślać własne wyrazy w zależności od umiejętności dziecka.*  *Zapraszam do utrwalania poznanej piosenki „Słonko idzie spać”- muzyka karta numer 7*  *Poczytaj mi mamo poczytaj mi tato* |

**

***Jeż i sztoki***

**

|  |
| --- |
| *Moi drodzy 4 kwietnia w sobotę obchodzimy Dzień marchewki. W tym roku wyjątkowo nie obchodzimy go w przedszkolu, jednak możecie wspólnie z całą rodziną obchodzić go w domu. Proponuje abyście w tym dni upiekli wspólnie z rodzicami ciasto marchewkowe. Ja piekę je często i w sobotę również je upiekę .* |
| *Przepis na ciasto* |

**Składniki:**

* 1,5 szklanki startej marchewki (ok.3-4 marchewki)
* 1,5 szklanki mąki
* 4 jajka
* 1 szklanka oleju
* 1 szklanka cukru
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia
* 1 płaska łyżeczka sody
* 1 łyżeczka cynamonu
* 1 łyżeczka przyprawy do piernika (można pominąć)
* 1 łyżka cukru wanilinowego
* 1 szklanka pokrojonych orzechów włoskich
* pół łyżeczki soli

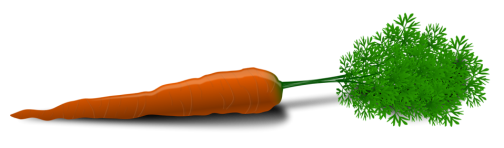
Czynności przygotowawcze: Marchewkę trzemy na tarce o drobnych oczkach. Orzechy włoskie kroimy lub łamiemy na małe kawałki. Piekarnik nastawiamy na 180°C i zabieramy się za ciacho. Jajka ubijamy mikserem z cukrem i cukrem wanilinowym przez ok. 3 minuty. Zaczynamy powoli dolewać olej – ciasto w trakcie mieszania wchłonie cały. Ciągle ubijając, stopniowo dodajemy mąkę wymieszaną z solą, proszkiem i sodą. Ciasto powinno być gęste. Dodajemy cynamon oraz ewentualnie przyprawę do piernika. Na końcu wsypujemy odciśniętą marchewkę i orzechy, i mieszamy ostatni raz. Formę (najlepiej tortownicę o śr. 26cm, może być z kominem) natłuszczamy lub wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto i pieczemy je ok. 45-55 min. (najlepiej sprawdzać patyczkiem).

Ciasto marchewkowe podajemy posypane cukrem pudrem (ja takie najbardziej lubię) lub posmarowane polewą:

**Polewa:**

* 100 g kremowego, słonego serka (np. Philadelphia, Ostrovia, Almette)
* 3-4 łyżeczki miodu (lub ok. 5 łyżek cukru pudru)
* 2 łyżki masła

Masło ucieramy  za pomocą miksera lub ręcznie. Dodajemy po łyżeczce serka, aż do wykończenia. Dosładzamy miodem lub ewentualnie cukrem pudrem. Masą smarujemy wierzch zimnego ciasta i schładzamy w lodówce. Jeśli ciasto chcemy dodatkowo przełożyć masą – podwajamy ilość składników polewy. Ciasto marchewkowe przekrawamy wtedy na pół i cienko smarujemy.

Smacznego

Miłego dnia

Renata Urbaniak