

Poniedziałek 20.04.2020

1. Funkcjonowanie osobiste i społeczne.

**Wędrowniki ptaków.**

Przypomnij sobie jakie ptaki odleciały od nas jesienią a wróciły na wiosnę



Przyjrzyj się obrazkom i dokończ niżej umieszczone zdania.

1. Na zimę w Polsce pozostały następujące gatunki ptaków:.....

2. Ptaki , które odlatują na zimę do ciepłych krajów to.....

2. Zajęcia rozwijające komunikowanie się.

Ludzie rozmawiają różnymi językami. Zwierzęta też porozumiewają się swoim językiem.

Spróbuj naśladować w domu głosy znanych ci ptaków

- **kukulka**

- **bocian**

- **kos**

- **sowa**

- **gęś**

- **kaczka**

- **gołąb**

Jeśli masz ochotę posłuchać głosów innych ptaków, możesz to zrobić na stronie

<https://www.youtube.com/watch?v=NFz4nfoB5dA>

3,4,5,6 Przystosowanie do pracy.

**Dziś zostajemy w ptasim towarzystwie.**

**Proponuje Wam wykonanie ptaszka albo kilku ptaszków z kolorowego papieru.  
Potrzebne materiały to: papier w minimum 4 kolorach, nożyczki, linijka i klej.**



Teraz obejrzyjcie filmik instruktorzowy na You tube, z którego krok po kroku dowiecie się jakie czynności wykonać aby uzyskać kolorowego ptaszka.

Powodzenia

Po zrobieniu zadania możesz zrobić zdjęcie swojej pracy.

**Wtorek 21.04.2020**

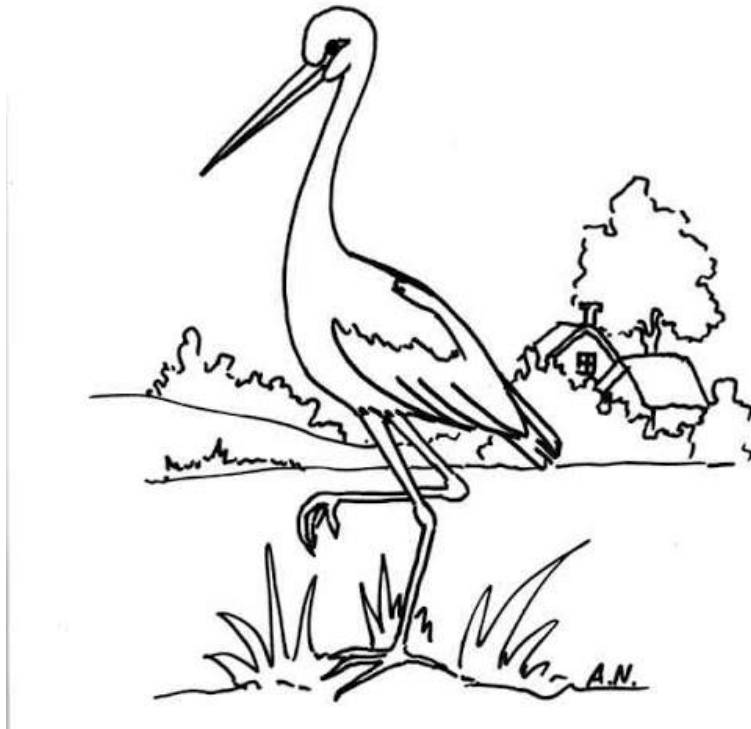
1. Funkcjonowanie osobiste i społeczne

**Opis bociana**-wczoraj rozmawialiśmy już o tym ptaku, który zimę spędza w ciepłych krajach.



Odpowiedz na pytania ustnie lub zapisz odpowiedzi w zeszycie.

- Czy bocian jest dużym czy małym ptakiem.?
- Jakie trzy kolory są potrzebne żeby namalować tego ptaka?
- Co możesz powiedzieć o długości nóg i dzioba bociana?
- Gdzie najczęściej można go spotkać?
- Czym żywią się te piękne ptaki?



Wypełnij kolorowanke

2. Zajęcia rozwijające komunikowanie się.  
Zwierzęta leśne też mają swój język



Czy potrafisz naśladować niektóre z nich? Na pewno tak.

Spróbuj zobaczysz, że to super zabawa.

Jeśli chcesz posłuchać odgłosów zwierząt leśnych , to możesz to zrobić na stronie:

<https://www.youtube.com/watch?v=FxaS8WkMaXU>

### 3,4 Przystosowanie do pracy.

#### **Przygotuj dziś budyń z jabłkiem.**

- Poproś mamę o takie produkty : budyń śmietankowy lub waniliowy, jabłko.
  - Potrzebne przedmioty : garnek , szklanka, nóż , deska do krojenia.
  - Obierz jabłko i usuń z niego gniazdko z pestkami.
  - Pokrój jabłko w kostkę, wsyp ją do miseczek.
  - Przeczytaj sam lub z pomocą kogoś z domowników jak ugotować budyń i zrób to.
  - Zalej ciepłym budyniem owoce w miseczce.
  - Kiedy budyń wystygnie jest gotowy deser do zjedzenia.
- Zaproś domowników na podwieczorek.  
Smacznego!!!



**Środa 22 .04. 2020**

#### 1. Funkcjonowanie w osobiste i społeczne.

Rozmawialiśmy już o ptakach i zwierzętach leśnych.

Pamiętajcie, że w miejscach gdzie one mieszkają i żyją, człowieka obowiązują pewne zasady zachowania. Jestem pewna, że Wy je znacie. Ale zawsze warto sobie je przypomnieć.

Przyjaciel lasu		Wróg lasu	

- a) płoszy zwierzęta
- b) pomaga leśnikom
- c) niszczy drzewa i krzewy
- d) nie śmieci
- e) łamie gałęzie
- f) dokamnia zwierzęta
- g) kulturalnie wypoczywa w otoczeniu lasu

- h) wyrzuca do lasu szklane butelki
- i) czyta książki o tematyce leśnej
- j) nie zrywa roślin chronionych
- k) opiekuje się zwierzętami
- l) nie hałasuje w lesie
- m) zbiera grzyby
- n) .....
- o) .....

**Wpisz do tabelki literki odpowiadające dobrym odpowiedziom.**

### 2,3,4 Przysposobienie do pracy

Kluski z gotowanych ziemniaków- szagówki



Poznańskie szagówki to najzwyczajniejsze **kopytka**, czyli kluski z ugotowanych ziemniaków. A dlaczego nazywane są szagówkami? Wiąże się to zapewne ze sposobem ich krojenia, czyli na ukos, tak żeby kluska miała kształt rombu. Podaję przepis wg. którego postępujcie.

**Składniki:**

1 kg ugotowanych ziemniaków  
200 g maki pszennej  
2 łyżki mąki ziemniaczanej  
2 jajka

**Wykonanie:**

Ziemniaki przepuścić przez praskę. Wyłożyć na stolnicę, dosypać mąkę pszenną i ziemniaczaną, dodać jajka, odrobinę soli i zagnieść ciasto. Ciasto powinno być zbite.

Ja daję mąki dość dużo, dużo więcej niż wg przepisu, bo lubię kiedy kopytka są twardsze. Mniej więcej proporcja ziemniaków do mąki 2:1.

Mąka ziemniaczana nie musi być, jednak kluseczki z nią są bardziej lśniące.

Ciasto podzielić na kilka mniejszych części, i tulać wałki o średnicy około 3 cm. Następnie nożem ciąć je po skosie.

Ciasto, nóż podsypywać mąką.

Wodę doprowadzić do wrzenia, posolić, dołożyć łyżkę oleju. Kluski wrzucać partiami i od wypłynięcia gotować jeszcze około 2 minuty na małym ogniu.

**Zadanie wykonaj z pomocą osoby dorosłej.**

**Smacznego.**