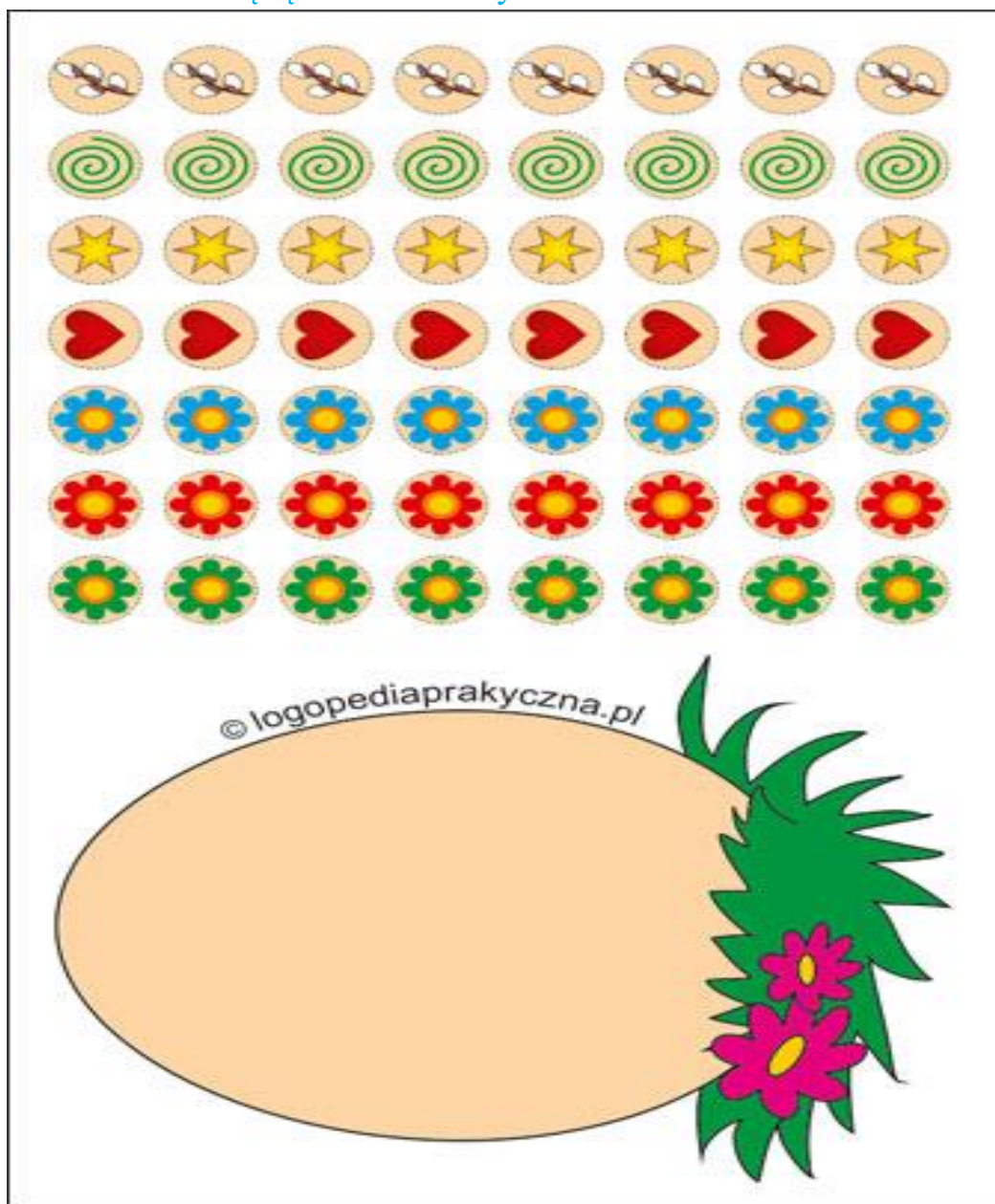


## CZWARTEK

### TEMAT: „Koszyczek wielkanocny”

#### 1. „Pisanka” – ćwiczenie oddechowe:

Potrzebne nam będą: słomka i nożyczki.



#### Sposób wykonania:

- Stronę należy wydrukować i wyciąć elementy. Można także wyciąć sylwetę jajka z papieru i słomką przenosić cekiny.
- Zadaniem dziecka jest zasysanie słomką elementów i przyozdabianie pisanki.

2. „Co jest w koszyczku?”:



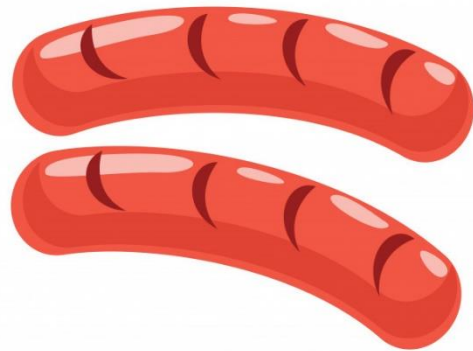
**baranek**



**pisanki**



**babka**



**kielbasa**

**Pytania:**

- ❖ Na jaką głoskę rozpoczynają się wyrazy?
- ❖ Policz sylaby w wyrazie.
- ❖ Przelicz litery w wyrazie.
- ❖ Podziel wyraz na głoski.

3. „Świąteczny rysunek” – rozwijanie orientacji na kartce papieru:  
Sylwetę koszyka można wydrukować lub poprosić rodzica o narysowanie.



Dziecko rysuje według polecenia:

- W koszyku narysuj 2 pisanki i baranka.
- Po prawej stronie koszyka narysuj kurczątka.
- Po lewej stronie koszyka narysuj bazie w wazonie.
- W prawym górnym rogu narysuj słońce.
- W lewym górnym rogu narysuj motylka.
- Pod koszykiem narysuj serwetkę.

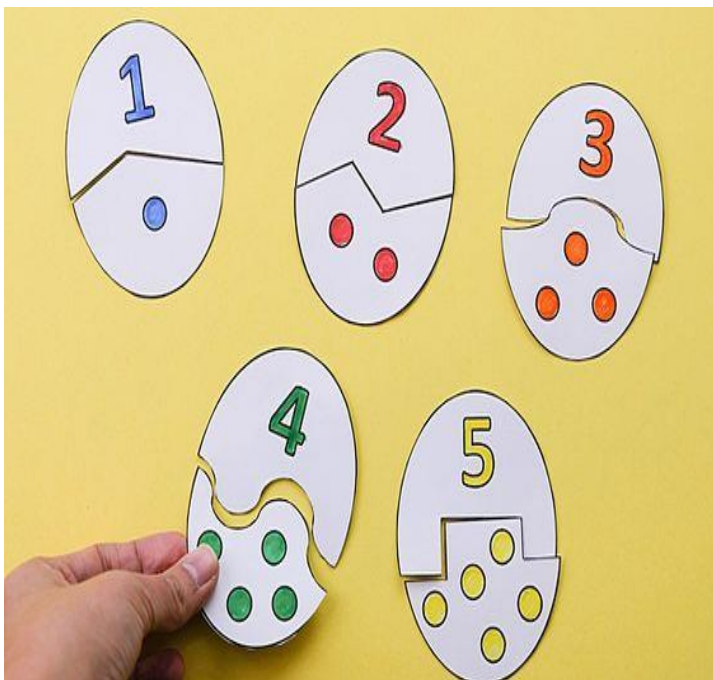
## 2. „Kolorowe jajka” – ćwiczenie matematyczne:

Potrzebne nam będą:

- 2 kartki A4 białe,
- kredki,
- flamastry,
- nożyczki

Wykonanie:

- 1) Poproś rodzica o narysowanie 4 sylwet jajek na jednej i drugiej kartce.
- 2) Zrób linie w połowie jajka, na jednym narysuj kropki od 1-8, na drugiej połówce poproś rodzica o wpisanie cyfr od 1-8.
- 3) Rozetnij jajka w połowie.
- 4) Twoim zadaniem będzie dopasowywanie połówek cyfr z odpowiadającą im liczbą kropek.



## 3. „Ciasteczka wielkanocne”:

Przed przystąpieniem do pieczenia pamiętaj o dokładnym umyciu rąk!

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 90 g cukru pudru
- 1 żółtko, zimne
- 190 g masła, zimnego

Wykonanie:

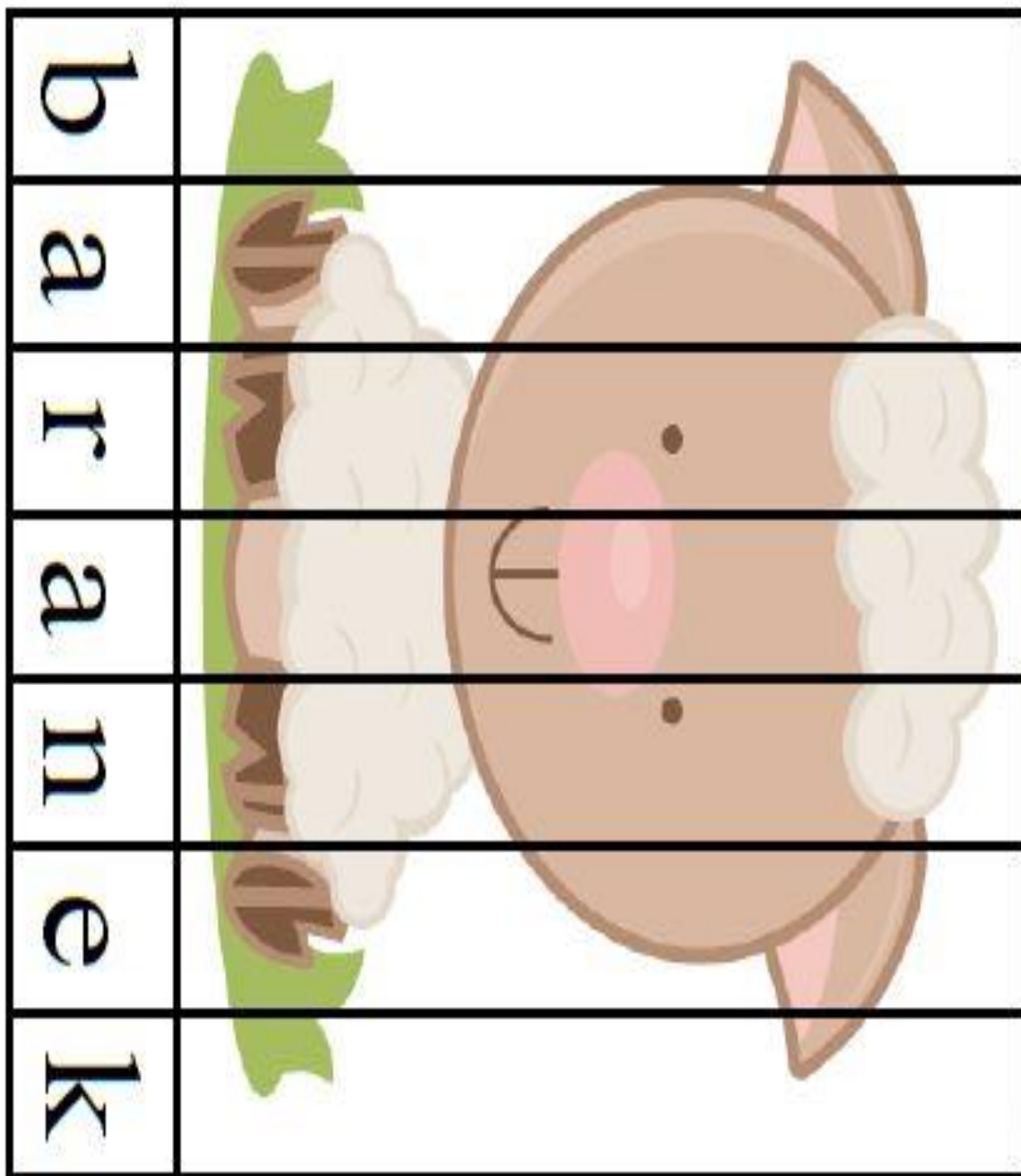
Mąkę i cukier puder wysypać na blat. Masło pokroić na małe kawałki i przełożyć na mąkę, dodać żółtko. Wszystkie składniki na ciasto kruche zagnieść na jednolitą masę. Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę. Schłodzone ciasto krótko zagnieść i rozwałkować na posypanym mąką blacie na grubość ok. 5 mm. Z ciasta wykrawać dowolne kształty. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 10 minut, jedną blachę po drugiej, w temperaturze 180°C.



4. Wykonanie ćwiczenia w KP3, s. 61

5. KARTA PRACY

Wytnij i ułóż puzzle.



Obejrzyj obrazki. W każdym szeregu skreśl obrazek, który nie pasuje do pozostałych.

