***„Piątek 12 czerwiec „W piekarni”***

***1.Kształtowanie codziennych nawyków higienicznych po zabawie i przed posiłkami – utrwalanie nawyków związanych z codziennymi czynnościami higienicznymi, samoobsługowymi i porządkowymi.***

***2.„Piekarz”*** *–*

*- rozmowa na podstawie wiersza i historyjki obrazkowej*

*„Jak powstaje chleb?” (załącznik poniżej)*



***Piekarz***

*Piekarz w nocy nie śpi wcale,*

*Piecze bułki i rogale.*

 *A najwięcej piecze chleba,*

*Bo najwięcej go potrzeba.*

*Po wysłuchaniu dzieci odpowiadają na pytania R., np.*

*Czym zajmuje się piekarz?;*

*Jak nazywa się miejsce, w którym pracuje piekarz?;*

*Kiedy piekarz piecze bułki i chleb?; Dlaczego?;*

*Gdzie kupujemy ciasta i ciastka? (cukiernia);*

*Kto je piecze?(cukiernik).*

***3.„Czapka cukiernika” – origami****. Rozwijanie sprawności manualnej i wyobraźni przestrzennej(załącznik)*

*R. wykorzystuje gazety do zrobienia czapki. Sposób złożenia – tradycyjny.*



***4.„Tup-cukiernik” – pieczenie ciasta biszkoptowego****.*

*R. w imieniu Tupa zaprasza dzieci do upieczenia Tupowego przysmaku – ciasta z owocami. Dzieci nakładają fartuszki oraz wcześniej przygotowane czapki i pod kierunkiem R. przygotowują ciasto.*

*Uwaga! Mikser obsługuje tylko R.!*

***Ciasto biszkoptowe Tupa***

***Składniki na ciasto:***

*6 całych jajek*

*1,5 szklanki cukru*

*1,5 szklanki mąki*

*1 łyżeczka proszku do pieczenia*

***Dodatki:*** *sezonowe owoce, cukier puder, tłuszcz i bułka tarta do wysypania tortownicy.*

***Przygotowanie ciasta:*** *Utrzeć całe jajka z cukrem na kogel-mogel. Do masy dodawać stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Gdy masa będzie puszysta, wylać na posmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułka tortownicę (dużą). Na wierzchu ułożyć owoce. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 C i*

*piec około 40 minut. Po wyjęciu i wystudzeniu posypać cukrem pudrem.*



*SMACZNEGO!*

***5.Kolorowanie obrazka - Co możemy kupić w piekarni?***



***6.Karta pracy:*** *Rysuj po śladzie, pokoloruj.*

