

## Święto mamy i taty - 29.05.2020 ( piątek ) .

1. „**Płynie rzeczka**” – zabawy paluszkowe z wierszem M. Barańskiej.

### 2. **Zestaw ćwiczeń gimnastycznych :**

- **Motylki na kwiatki** – dziecko biega swobodnie po wyznaczonym terenie – na hasło : Motylki na kwiatek – kuca – motylek siada na kwiatek.

- **Pomagamy tacie** – zabawa rozwijająca ramiona , nogi i tułów – dziecko naśladuje czynności : tniemy drewno – dziecko odwzorowuje ruch piły ; wbijamy gwoździe – dziecko maszeruje , kuca i naśladuje wbijanie gwoździ itp.

- **Mama** – dorosły wyznacza miejsce , które będzie domem . Dziecko biega swobodnie po wyznaczonym terenie ; na hasło : Do domu ! biegnie do wyznaczonego wcześniej miejsca .

- **Kolory** – zabawa z elementem rzutu – dorosły staje naprzeciw dziecka , rzuca piłkę do dziecka , wymieniając nazwę koloru , dziecko łapie piłkę i odrzuca ją powtarzając to samo słowo .

3. „**Mama i tata**” – praca z Kartą pracy nr 31

- rozwijanie percepcji wzrokowej; kolorowanie wg wzoru .

4. „ **Ciasto dla mamy i taty** ” – zachęcamy do zrobienia razem z dzieckiem pysznego ciasta - przepis :



### **Składniki :**

- 200 g czekoladowych ciastek z nadzieniem (np. markizy)
- 500 g truskawek
- 2 galaretki
- 100 g serka mascarpone
- 100 g śmietanki 30%
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka cukru pudru
- kilka kostek ciemnej czekolady

### **Wykonanie :**

Rozpoczynamy od rozpuszczenia galaretek w gorącej wodzie, zmniejszamy jednak jej ilość do ok. 700 ml dla dwóch galaretek. Truskawki myjemy i usuwamy szypułki. Kwadratową formę o boku 20 cm wykładamy folią spożywczą i na dno wsypujemy pokruszone ciastka (łącznie z nadzieniem). Następnie układamy pokrojone w nieregularne kawałki truskawki. Galaretkę umieszczamy w lodówce i czekamy, aż zacznie tężeć. Gdy tak się stanie, delikatnie przelewamy ją na truskawki. Ciasto ustawiamy do lodówki. Gdy galaretka już całkowicie stężeje, przygotowujemy krem. Serek, śmietankę, cukier puder i sok z cytryny ubijamy razem przez kilka minut, aż krem lekko zgęstnieje. Przekładamy go na galaretkę i posypujemy posiekaną czekoladą. Deser przechowujemy w lodówce. **Smacznego!**

