***Grupa : 3, 4 latki – 01.04.2021 r.***

Propozycje zadań:

**1.Ćwiczenia**

• *Robimy porządki*.

Dzieci naśladują odkurzanie, trzepanie dywanów, mycie okien i wycieranie kurzu z mebli.

• *Po schodach*.

Dzieci naśladują zbieganie po schodach. Biegną w miejscu, z wysokim unoszeniem kolan. Potem wchodzą po schodach – maszerują w miejscu,
z wysokim unoszeniem kolan i z przechylaniem się na boki.

• *Zajączki*

Dzieci naśladują sposób poruszania się zajączków – całe dłonie mają oparte na podłodze, podciągają nogi do rąk. Co pewien czas zatrzymują się, stają słupka – wykonują przysiad, palce wskazujące trzymają przy uszach, rozglądają się na boki. Potem zmieniają kierunek poruszania się.

**2. Zabawa inscenizacyjna *Pieczemy ciasto***

 Dzieci wyobrażają sobie, że trzymają w rękach miskę, w której będą mieszały poszczególne składniki ciasta, i kolejno naśladują gesty: ucieranie mąki
z masłem, otrzepywanie rąk z mąki, wycieranie o fartuszek, wbijanie czterech jajek – sięganie prawą ręką za lewe ramię*, hop* – uderzenie o ramię, *stuk* – rozbicie, *chlup* – wrzucenie jajka do miski, *siup* – wyrzucenie skorupki przez prawe ramię; zmiana ręki; wyrabianie rękami, wałkowanie, dodawanie rodzynek, wkładanie do foremki i pieczenie. Potem – wąchanie upieczonego ciasta i jedzenie.

**3. Pieczenie babeczek z rodzicami**

 Przepis na ucierane babeczki

1. *Składniki*
2. 3 jajka
3. 1 kostka masła
4. 1 szklanka cukru
5. 1 łyżka proszku do pieczenia
6. ½ szklanki mąki ziemniaczanej
7. 1 szklanka mąki pszennej
8. zapach cytrynowy
9. olej do smarowania foremek

(Z tej porcji wychodzi około 20 małych babeczek lub jedna duża babka).

1. **Sposób wykonania:**

Jajka utrzeć za pomocą miksera z cukrem na puszystą masę. Wsypać proszek do pieczenia, dodać pół zapachu cytrynowego, zalać roztopionym, gorącym masłem, a następnie dodać pozostałe składniki i zmiksować. Wylać do foremek wysmarowanych olejem. Piec około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 150 stopni. Po wyjęciu z piekarnika położyć na wilgotnej ściereczce, a potem wyjąć z foremek i wystudzić.

Smacznego!