**„ Piekarz”**

1. Pobawimy się w zabawę paluszkową „***Kucharka”*** – wg Beaty Gawrońskiej.

Włożyła kucharka łyżki do garnka. *Dzieci rozstawiają szeroko palce w dłoni
 skierowanej w dół.*Miesza pierwszą łyżką w garnku, *Zataczają koła kciukiem*.
Miesza druga łyżką w garnku, *Zataczają koła palcem wskazującym*.
Miesza trzecią łyżka w garnku, *Zataczają koła palcem środkowym*.
Miesza czwartą łyżką w garnku, *Zataczają koła palcem serdecznym*.
Miesza piątą łyżka w garnku*. Zataczają koła palcem małym*.
No a potem zupę całą do talerza
wlała *Dzieci odwracają dłonie, łączą je i robią z nich
 miseczkę*

1. Posłuchaj wiersza ***„Piekarz”*** Z. Dmitrocy i odpowiedz na pytania.

Piekarz w nocy nie śpi wcale,
Piecze bułki i rogale.
A najwięcej piecze chleba,
Bo najwięcej go potrzeba.

***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).***

1. Zapraszam Was do pieczenia ciasta biszkoptowego. Bardzo proszę Rodziców
 o pomoc w wykonaniu zadania.

***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 1800 C i piec około 40 minut. Po wyjęciu i wystudzeniu posypać cukrem pudrem.



SMACZNEGO ☺