

Zdalne zabawy w świetlicy szkolnej

Nauczycielki świetlicy, podobnie jak podczas zdalnej nauki wiosną będą proponować zajęcia dla dzieci do wykorzystania w domu.

Świetlica to miejsce, w którym spędzamy razem dużo czasu, malujemy, wycinamy, gramy w różne gry, wspólnie odrabiamy lekcje. Zachęcamy Was, abyście równie kreatywnie spędzali czas w domu. W obecnej sytuacji potraktujcie to jako relaks i aktywny odpoczynek od Waszej ciężkiej pracy zdalnej i domowych obowiązków.

Nasze propozycje w tym tygodniu nawiązują do Święta 11 listopada.



Dzisiaj mamy wolną i niepodległą Polskę. Polskę, o którą walczyły pokolenia oddając w tej walce częstokroć wartość najcenniejszą - swoje życie. Obchody 11 listopada to właśnie nasz szacunek dla tych wielkich, często bezimiennych bohaterów, to nasz hołd składany w postaci pamięci czasu minionego. To nasz moralny obowiązek jako Polaków i jako ludzi szanujących wolność narodów.

Zajęcia plastyczno – techniczne



Biało- czerwony kwiat, kotyliony



Z czerwonej karki wycinamy 4 jednakowe serca, z białej również 4 ale mniejsze od czerwonych. Przyklejamy białe na czerwone i zaginamy przez środek. Następnie przyklejamy jedną częścią do siebie, tak, by powstał kwiatek. Kulkę zrobioną z białej bibuły owijamy paskiem czerwonej bibuły i przyklejamy na środek kwiatka.

Orzeł z papierowego talerzyka



Godło Polski



Do wykonania orła potrzebujemy dwa rodzaje płatków higienicznych prostokątne i okrągłe. Niektóre z nich wycinamy, a niektóre przyklejamy w całości. Żółtym mazakiem malujemy dziób, koronę i pazury. Doklejamy oko.

Edukacja muzyczna



Piosenki patriotyczne:

Myślimy o Polsce https://www.youtube.com/watch?v=UKxviE717_g

Jestem Polakiem <https://www.youtube.com/watch?v=plug6OlrRM>

Piosenka młodego patrioty <https://www.youtube.com/watch?v=O8lbwWF7yXo>



Zajęcia ruchowe



Rytmiczna rozgrzewka w podskokach

<https://www.youtube.com/watch?v=Zg7pCZOtMXo->

Ruch łagodzi stres- ćwiczenia gimnastyczne przy muzyce

<https://www.youtube.com/watch?v=YQNaA-U9Lcc->

Ćwiczenia na równowagę dla dzieci

<https://www.youtube.com/watch?v=0ih61-uU-zk->

Legenda o Rogalach Marcińskich.



<https://www.youtube.com/watch?v=6hjc5jD7gPg>

Zajęcia kulinarne

PRZEPIS NA ŁATWE ROGALIKI

- ½ kg mąki + do wyrobienia
- 250 g masła, roztopionego
- 40 g świeżych drożdży
- 1 jajko + do posmarowania
- 1 łyżka cukru
- 16 g cukru waniliowego
- ½ łyżeczki soli
- ½ szklanki ciepłego mleka
- pół słoiczka dżemu, kremu czekoladowego, masy makowej

Przygotowanie

ILOŚĆ: ok. 30 rogalików

W ciepłym mleku rozpuszczamy drożdże.

Mąkę przesiewamy, dodajemy cukier, cukier waniliowy, sól, jajko, roztopione masła.

Następnie dodajemy rozpuszczone drożdże i wszystko razem wyrabiamy, aż powstanie gładkie i lśniące ciasto.

Formujemy kulę i wkładamy do miski wypełnionej zimną wodą na ok. godzinę, ciasto powinno wyłynąć.

Po wyłynięciu ponownie dokładnie wyrabiamy, dodając tyle mąki, aby ciasto nie kleiło się do dłoni.

Ciasto dzielimy na 3 części i każdą rozwałkowujemy na kształt koła, następnie wykrawamy trójkąty i nakładamy dżem.

Zwijamy od szerszej strony do węższej. Rogaliki smarujemy rozkłóconym jajkiem z łyżką wody, aby podczas pieczenia nabrały ładnego koloru. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wkładamy na 30 -35 min w temp. 180 C.

Podajemy posypane cukrem pudrem.

Smacznego 😊



Źródło: internet