



WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Marzena Klimaszewska

Blok tematyczny: Wędrówki po Polsce

Scenariusz zajęć nr 2

I. Tytuł scenariusza: Miasto Kraków wita.

II. Czas realizacji: 2 jednostki lekcyjne.

III. Edukacje (3 wiodące): Polonistyczna, matematyczna, społeczna.

IV. Realizowany cel podstawy programowej:

- **Edukacja polonistyczna:**
 - Korzysta z informacji: uważnie słucha wypowiedzi i korzysta z przekazywanych informacji 1.1.a
- **Edukacja społeczna:**
 - Jest tolerancyjny wobec tradycji kulturowej 5.4
- **Edukacja matematyczna:**
 - Dodaje i odejmuje liczby w zakresie 100 7.4

V. Metody: Metoda obserwacji i pokazu, projektowania okazji edukacyjnych, zadań stawianych dzieciom.

VI. Środki dydaktyczne

- **do e-doświadczenia:**
 - ok. 300 g mąki pszennej;
 - 0,5 łyżeczki soli;
 - 25 g drożdży;
 - 1 łyżka cukru;



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





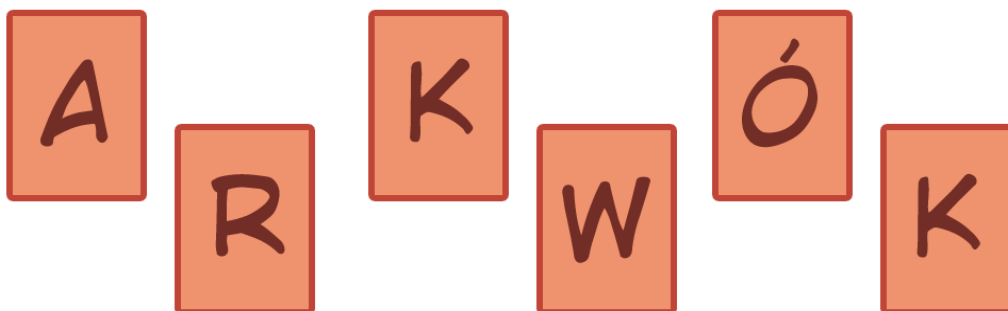
WŁĄCZ MYŚLENIE!

- -1 jajko;
- 0,5 szklanki letniego mleka;
- 1,5 łyżki masła;
- roztrzepane jajko;
- dodatki: mak lub sezam;
- **inne:** rozsypanka literowa, legenda o dzwonie Zygmunta, ilustracje i informacje o Krakowie, zadanie matematyczne.

VII. Formy zajęć: Indywidualna, zbiorowa.

VIII. PRZEBIEG ZAJĘĆ

- **Część wprowadzająca** - warunki wyjściowe.
 - Uczniowie otrzymują kartki z rozsypaną literową. Zadaniem dzieci jest ułożenie z liter hasła.



- **Hasło:** KRAKÓW



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- **Zadanie otwarte.**
 - Gdzie leży Kraków i co o nim wiecie?
- **Część warsztatowa.**
 - Uczniowie pokazują na mapie, gdzie leży Kraków. Określają, czy miasto leży na północy czy na południu Polski. Słuchają legendy o dzwonie Zygmunta. Dzieci czytają informacje z czego słynie miasto oraz prezentują ilustracje z nim związane. Nauczyciel uzupełnia informacje o Krakowie. Zapoznaje uczniów z symbolem Krakowa – obwarzankiem. Jedno z dzieci czyta krótką informację o obwarzankach:
 - „Obwarzanki krakowskie to nie tylko symbol Krakowa, ale także produkt tradycyjny, wpisany na listę produktów chronionych Unii Europejskiej. Tradycja ich wypieku jest bardzo stara. Pochodzi z XIV wieku”.
 - Nauczyciel zaprasza dzieci do obejrzenia doświadczenia, w którym zobaczą sposób wypieku obwarzanków.
- **E-doświadczenie (załącznik do scenariusza zajęć)**
- **Pytania/ zadania/inne czynności utrwalające poznane wiadomości:**
 - Jak Gdzie leży Kraków?
 - Jakie ciekawe miejsca i zabytki można zobaczyć w Krakowie?
 - Jak nazywa się słynny dzwon w Krakowie?
 - Gdzie wisi dzwon Zygmunta?
 - Z czego słynie Kraków?
- **Dodatkowe pytania/ zadania/ czynności dla:**
 - **ucznia zdolnego:**
 - Opisz sposób wykonania obwarzanków.
 - **ucznia ośmioletniego:**
 - Ułóż plan wydarzeń do legendy o dzwonie Zygmunta.





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- **ucznia wymagającego pomocy:**
 - Zrób z masy solnej kilka obwarzanków.
- **ucznia siedmioletniego:**
 - **Rozwiąż zadanie:**
Piekarz upiekł 75 obwarzanek. Sprzedał 40 obwarzanków. Ile zostało piekarzowi obwarzanków?
- **Podsumowanie zajęć.**
 - Rozmowa na temat ciekawych miejsc w Krakowie, które można zobaczyć w czasie wakacji.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

Załącznik e-doświadczenia do scenariusza nr 2

I. Tytuł e-doświadczenia: Obwarzanki.

II. Zakres doświadczenia: Pieczenie obwarzanków.

III. Cel doświadczenia: Uświadomienie sposobu wykonania obwarzanków.

IV. Hipoteza doświadczenia: Czy ciasto drożdżowe można i gotować i piec?

V. Spodziewane obserwacje/wnioski uczniów:

Ciasto drożdżowe można i gotować i piec.

VI. Wniosek z doświadczenia:

Uczniowie dowiedzieli się, że ciasto drożdżowe można gotować i piec. Dzięki tym procesom zyskujemy wytrawne pieczywo.

Obraz	Dźwięk
Czynność nr 1, przywitanie dzieci i wstęp do doświadczenia (kadr na aktora)	Witajcie dzieciaki. Dzisiaj dowiedzie się, w jaki sposób robi się obwarzanki.
Czynność nr 2, aktor prezentuje rekwizyty niezbędne do przeprowadzenia doświadczenia – 300 g mąki pszennej, 0,5 łyżeczki soli, 25 g drożdży, 1 łyżeczka cukru, 1 jajko, 0,5 szklanki letniego mleka, 1,5 łyżki masła, roztrzepane jajko, dodatki: mak lub sezam.	Do przeprowadzenia doświadczenia będą mi potrzebne: – 300 g mąki pszennej, 0,5 łyżeczki soli, 25 g drożdży, 1 łyżeczka cukru, 1 jajko, 0,5 szklanki letniego mleka, 1,5 łyżki masła, roztrzepane jajko, dodatki: mak lub sezam.
Przygotowanie zaczynu z drożdży.	Najpierw przygotujemy zaczyn: drożdże rozkruszamy w kilku łyżkach ciepłego mleka i zasypujemy cukrem – pół łyżeczki. Zostawiamy do wyrośnięcia.
Rozpuszczenie masła.	Teraz rozpuszczamy masło i zostawiamy do ostygnięcia.
Ubijanie jajka.	Ubijamy jajko na puszystą masę i dodajemy

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

	pozostały cukier.
Robienie ciasta.	Do mąki dodajemy masę jajeczną, wyrośnięte drożdże i pozostałe mleko. Wyrabiamy ciasto, dodajemy ostudzone masło. Wyrabiamy 5-7 minut. Potem pozostawiamy do wyrośnięcia na pół godziny.
Formowanie obwarzanków.	Z ciasta odrywamy dwie niewielkie kulki. Formujemy z nich wałeczki. Zlepiamy je i przeplatamy. Zlepiamy końce obwarzanka i nadajemy kolisty kształt. Zostawiamy na pół godziny do wyrośnięcia.
Gotowanie obwarzanków.	W garnku gotujemy wodę z dwiema łyżkami cukru. Obwarzanki wkładamy do wrzątku na 1-1,5 minuty. Potem wyjmujemy i układamy na blaszce posmarowanej masłem. Smarujemy je rozmaconym jajkiem i posypujemy makiem lub sezamem.
Pieczenie obwarzanków.	Pieczemy 20-30 minut w temperaturze 180 stopni.
Aktor krótkim komentarzem podsumowuje przebieg doświadczenia.	Obwarzanki to wytrawne pieczywo, które najpierw krótko gotujemy, a później pieczemy. Obwarzanki wzięły swoją nazwę stąd, że przez chwilę gotuje się je we wrzątku czyli obwarza.

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

