



WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Maria Piotrowska

Blok tematyczny: W świątecznym nastroju

Scenariusz nr 6

I. Tytuł scenariusza zajęć: Świąteczne herbatniki.

II. Czas realizacji: 2 jednostki lekcyjne.

III. Edukacje (3 wiodące):

- Polonistyczna
- Społeczna
- Techniczna

IV. Realizowane cele podstawy programowej:

- **Edukacja polonistyczna:**
 - Uważnie słucha wypowiedzi i korzysta z przekazywanych informacji, tworzy wypowiedzi- 1.1a
- **Edukacja techniczna:**
 - Realizuje „drogę” powstawania przedmiotu od pomysłu do wytworu. – 9.2
- **Edukacja społeczna:**
 - Podejmuje obowiązki domowe – 5.2

V. Metody:

- Metoda projektowania okazji edukacyjnych
- Pogadanka
- Pokaz





WŁĄCZ MYŚLENIE!

VI. Środki dydaktyczne

- **do doświadczenia:** 2 szklanki mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 4 łyżki masła, $\frac{3}{4}$ szklanki mleka, szczypty soli, $\frac{1}{2}$ szklanki cukru;
- **inne:** rodzynki, mak, pomarańcze, orzechy włoskie, wiórki kokosowe, migdały, goździki, suszone śliwki, cukier waniliowy.

VII. Forma zajęć:

- Grupowa
- Indywidualna

VIII. Przebieg zajęć:

- **Część wprowadzająca – warunki wyjściowe.**
 - Zabawa polega na rozpoznawaniu świątecznych przysmaków za pomocą zmysłów: dotyku, smaku, węchu. Każdy uczestnik ma zawiązane oczy, a nauczyciel podaje na spodeczkach różne produkty. Wykorzystujemy do zabawy wszystko, z czego przyrządza się świąteczne smakołyki (rodzynki, mak, pomarańcze, orzechy włoskie, wiórki kokosowe, migdały, goździki, suszone śliwki, cukier waniliowy itp.).
- **Zadanie otwarte:**
 - Co to jest smakołyk? Opowiedzcie o swoich smakołykach.
- **Część warsztatowa**
 - Wysłuchanie wiersza na temat dlaczego jest Święto Bożego Narodzenia księdza Jana Twardowskiego.
 - Dlaczego jest święto Bożego Narodzenia?
 - Dlaczego wpatrujemy się w gwiazdkę na niebie?
 - Dlaczego śpiewamy kolędy?
 - Dlatego, żeby się uczyć miłości od Pana Jezusa.
 - Dlatego, żeby podawać sobie ręce.
 - Dlatego, żeby się uśmiechać do siebie. Dlatego, żeby sobie przebaczać.





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- Rozmowa nauczyciela z uczniami nawiązująca do świąt Bożego Narodzenia.
- Wykonanie kartki świątecznej zgodnie z podaną instrukcją. Uczniowie otrzymują materiały i ustną instrukcję do pracy: a) Z zielonego papieru wytnij trójkąty różnej wielkości. b) Na pierwszej stronie przygotowanej kartki naklej je tak, żeby powstała choinka. c) Z kolorowego papieru wytnij kółka. d) Ozdób choinkę papierowymi bombkami, brokatem lub mazakiem narysuj łańcuch. e) Wykonaj napis „Wesołych Świąt” lub „Świąteczne Życzenia” lub inny o tematyce świątecznej.
- **Doświadczenie (załącznik do scenariusza zajęć).**
- **Pytania/zadania/inne czynności utrwalające poznane wiadomości:** *Bombka życzeń* –dzieci rysują lub piszą na bombkach, wyciętych z kartonu, największe swoje marzenie, ozdabiają i wieszają na choince.
- **Dodatkowe pytania/ zadania/ czynności dla ucznia:**
 - **zdolnego:** Z czego robimy herbatniki?
 - **wymagającego pomocy:** Ozdób herbatniki motywami świątecznymi.
 - **dziewięcioletniego:** Wyszukaj informacje o księdzu J. Twardowskim (Internet, encyklopedia).
 - **ośmioletniego:** Wykonaj ilustrację do rymowanki.
- **Podsumowanie zajęć:**
 - Nauka rymowanki:

*Na gałązkach choineczki powiesimy cukiereczki,
Kolorowych bombek kilka, złotą gwiazdkę i motylka.
A po chwili, moi mili, wszyscy będą się cieszyli,
Błyszczą lampki kolorowe, no i drzewko już gotowe!*





WŁĄCZ MYŚLENIE!

Załącznik do scenariusza nr 6

I. Temat doświadczenia: Herbatniki.

II. Zakres doświadczenia: Wypieki domowe.

III. Cel doświadczenia: Poznanie sposobu wypiekania herbatników.

IV. Miejsce przeprowadzenia doświadczenia: Kuchnia.

V. Hipoteza doświadczenia: Z jakich składników robimy herbatniki?

VI. Spodziewane obserwacje/wnioski uczniów: Do zrobienia herbatników potrzebujemy: mąki, masła, mleka.

VII. Opis przebiegu doświadczenia:

Mąkę należy przesiać i dodać do niej proszek do pieczenia, 4 łyżki masła, sól oraz cukier, zagniatając ciasto. Kolejnym krokiem jest dodanie do ciasta mleka – tyle, by stworzyła się jednolita i odrobinę lepka konsystencja. Ciasto powinno być dość cienko rozwałkowane, na blacie pokrytym mąką. Następnie za pomocą noża należy wykroić prostokąty. Herbatniki trzeba włożyć do piekarnika rozgrzanego do 220°C na około 10-12 minut.

Następnie po ostygnięciu można ozdobić je w dowolny sposób. Będą one przez dłuższy czas świeże, kiedy przechowamy je w zamkniętym, szklanym słoiku.

VIII. Wniosek z przeprowadzonego doświadczenia:

Sięgnięcie po herbatniki jest świetnym sposobem na zaspokojenie głodu, gdy nie mamy czasu na przygotowanie innego lekkiego posiłku, a zaparzona filiżanka herbaty wypita z bliską osobą, może sprawić, że smak lekkich ciasteczek będziemy pamiętać jeszcze przez długi czas.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

