Scenariusz zajęć 3

*ZDROWIE NIE JEST WSZYSTKIM ,*

*ALE WSZYSTKO BEZ ZDROWIA JEST NICZYM*

**Listopad: *Kisimy buraki***

**Cel główny:**

Rozwijanie wiedzy z zakresu zdrowego żywienia z wykorzystaniem procesu fermentacji **buraków.**

**Cele operacyjne:**

* dziecko wie, że jedzenie warzyw służy zdrowiu, że proces kiszenia zaczynamy od umycia rąk i produktów, że buraki możemy jeść na surowo, gotowane i że możemy je kisić;
* dziecko potrafi przygotować się do warsztatów - założyć fartuszek i czapkę kucharską, przygotować stanowisko pracy, wyciągnąć produkty przygotowane przez rodziców;
* dziecko umie uważnie słuchać i wykonywać polecenia nauczyciela, bawić się wg określonych zasad, przygotowywać produkty do kiszenia, wkładać warzywa do słoika;
* dziecko zna zasady kiszenia, zna pojęcie solanki i wie jak powstaje.

**Metody pracy** : czynna, słowna, oglądowa.

**Materiały do warsztatów:** czapka kucharska i fartuszek podpisany, litrowy słoik z wieczkiem zakręcanym, obrane, pokrojone w ćwiartki buraki (koło 1 kilograma), 1 biała, obrana cebula, ½ główki czosnku, kawałek obranego chrzanu, kawałek obranego imbiru.

**Proces przygotowawczy:** dostarczenie listów do rodziców(zakładka Materiały edukacyjne – Listy do rodziców), koperta z adresem (dzieci piszą po śladzie), „przypominajka” do rodziców drogą mailową (wysłanie tego samego listu), przygotowanie prac plastycznych – buraki wg własnej koncepcji (rysunek, wydzieranka, etc.) do dekoracji kącika do kiszenia.

Przebieg warsztatów:

1. Dzieci myją ręce, zakładają fartuszki i czapkę i przygotowują stanowisko pracy - wykładają przyniesione produkty.
2. Ustalenie powitania na dzień dobry:

„Wrocławskie dzieci, zdrowo fermentują – YUPI!”

Opis:   
Nauczyciel śpiewa: „Wrocławkie dzieci…”

Dzieci odpowiadają śpiewem: „zdrowo fermentują”.

Na koniec dzieci podnoszą ręce do góry, podskakują i krzyczą: „YUPI!”

Link do wizualizacji: <https://przedszkole61.edu.wroclaw.pl/wp-content/uploads/sites/58/2022/07/95b89704-6df1-4b98-907b-0a1acdcb98e3.mp4>

1. Budowanie pozytywnego nastroju do aktywności przez aktywne słuchanie muzyki wg Betii Strauss   
     
   Link do wizualizacji:

<https://drive.google.com/file/d/14SSOq7yuiUEO9A3plNAzwt2Oo20LWy4/view>

1. Poinformowanie dzieci co dzisiaj będą kisić i przekazanie ciekawostek o buraku  
   Link do ciekawostek: <https://przedszkole61.edu.wroclaw.pl/index.php/materiałyedukacyjne>
2. Przygotowanie solanki: do wiaderka nalewamy 20 litrów zimnej nieprzegotowanej wody (z kranu/). Nauczyciel informuje dzieci, że aby przygotować solankę należy na jeden litr wody wsypać jedną łyżkę soli i ciut i dobrze wymieszać . Nauczyciel wsypuje sól, dzieci na głos liczą. Zagadka dla dzieci : mamy 15 litrów wody to ile łyżek soli należy wsypać ?
3. Rozpoczęcie procesu kiszenia:   
   Nauczyciel mówi: proszę obrać czosnek i włożyć do słoika , potem pokrojone buraki, cebulę, chrzan, imbir. Następnie zalewamy solanką z dzbanka. Zakręcamy słoik naklejamy kartkę z imieniem i nazwiskiem oraz z przepisem.
4. Relaks po pracy. Dzieci kładą się na dywanie i słuchają piosenki „Hymn zdrowych dzieciaków”.

Link do piosenki:

<https://www.youtube.com/watch?v=5IxqYK3_b_c&ab_channel=AlinaZwo%C5%BAniak-Topic>

1. Zabawa edukacyjna „Bomba” utrwalająca produkty użyte do kiszenia (burak, cebula, czosnek, chrzan, imbir , solanka).

Przebieg zabawy:

Dzieci siedząc w kole wymieniają po kolei : burak, cebula, czosnek, chrzan, imbir, solanka, bomba z klaśnięciem. Odpada dziecko, które się pomyliło , długo zastanawiał, czy też powiedziało bomba bez klaśnięcia w dłonie albo powiedziało nazwę warzywa i klasnęło w dłonie. Dziecko, które odpadło kładzie się na dywanie

Link do wizualizacji:

[https://drive.google.com/file/d/1E65MLOkqZyr93asQl1D3hyLiQ4QwdMN/view](https://drive.google.com/file/d/1E65MLOk-qZyr93asQl1D3hyLiQ4QwdMN/view)

1. Dzieci przy stolikach z kartami pracy ze strony :

Link do karty pracy:

<https://przedszkole61.edu.wroclaw.pl/index.php/materialy-edukacyjne>

listopad / burak

Dzielimy słowo burak na sylaby, na głoski, kolorujemy cegiełki samogłoski na czerwono, spółgłoski na niebiesko, kolorujemy buraki.

Karta pracy niepodpisana jest stroną do książeczki, którą dzieci dostaną po zakończeniu projektu.

Kartę zbieramy do segregatora do podpisanej koszulki dziecka.

Link do książeczki : <https://online.fliphtml5.com/iyven/legm>

1. Poznajemy smaki : wyciskamy przez sokowirówkę sok z buraków i degustujemy, można zakisić wcześniej buraki i też zdegustować i porównać smaki. Każde dziecko podchodzi z łyżeczką do źródła nowych smaków.
2. Podsumowanie

Rozmowa z dziećmi na temat zajęć (przypomnienie co kisiliśmy i jak , co to jest solanka, jakie produkty użyliśmy).

Okrzyki na koniec:

„Wrocławskie dzieci – zdrowo fermentują YUPI!”

Link do wizualizacji:

<https://przedszkole61.edu.wroclaw.pl/wp-content/uploads/sites/58/2022/07/95b89704-6df1-4b98-907b-0a1acdcb98e3.mp4>

i

„Kiszonki jemy – zdrowo żyjemy YUPI!”

Link do wizualizacji:

<https://przedszkole61.edu.wroclaw.pl/wp-content/uploads/sites/58/2022/07/f61b68c5-90e9-4148-b7c5-f85b733589e0.mp4>