Scenariusz zajęć 7

*ZDROWIE NIE JEST WSZYSTKIM ,*

*ALE WSZYSTKO BEZ ZDROWIA JEST NICZYM*

**Marzec: *Kisimy skórki od jabłek, robimy ocet jabłkowy***

**Cel główny:**

Rozwijanie wiedzy z zakresu zdrowego żywienia z wykorzystaniem procesu fermentacji **skórek z jabłek.**

**Cele operacyjne:**

* dziecko wie, że jedzenie warzyw służy zdrowiu, że proces kiszenia zaczynamy od umycia rąk i produktów, że jabłka możemy jeść na surowo, prażone, gotowane a ich skórki możemy 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 owoce 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, 3 średnie jabłka z skórką bez gniazd, cukier, jogurt, musli.

**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 – jabłka 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/14SSOq7yuiU-EO9A3plNAzwt2Oo20LWy4/view?usp=sharing>

1. Poinformowanie dzieci co dzisiaj będą kisić i przekazanie ciekawostek o jabłkach.
Link do ciekawostek: <https://przedszkole61.edu.wroclaw.pl/index.php/materialy-edukacyjne>
2. Przygotowanie wody: do wiaderka nalewamy 20 litrów zimnej nieprzegotowanej wody (z kranu).
3. Rozpoczęcie procesu kiszenia:
Nauczyciel mówi: proszę włożyć do słoika skórki od jabłek. Następnie zalewamy wodą 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 „Małe, czerwone jabłuszko”

Link do piosenki:

<https://www.youtube.com/watch?v=HfCOm-QxxLY&ab_channel=LittleOnes>

1. Jabłkowy deser – z prażonych jabłek (z jabłek przyniesionych przez dzieci lub gotowe ze słoika).

Dzieci samodzielnie wykonują deser nakładając po jednej łyżce do kubeczka: prażone jabłka, musli, jogurt.

Półprodukty przygotowane są w miskach. Po przygotowaniu deseru wspólne biesiadowanie jego degustacja.

1. Dzieci przy stolikach z kartami pracy ze strony :

Link do karty pracy:

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

marzec / jabłka

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

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

i

„Kiszonki jemy – zdrowo żyjemy YUPI!”

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