

Czwartek 1.04.2021r.

**Temat: Baby wielkanocne**

1. Posłuchaj proszę zagadki:

*Może być z piasku,  
może być siwa,  
może być słodka i lukrem spływać. Co to takiego (baba)*



Zabawa badawcza „Dlaczego baba drożdżowa rośnie?”. Obserwuj proszę jak rodzic wsypuje do szklanej butelki łyżkę cukru i drożdże, wlewa trochę ciepłej wody i miesza. Na szyjkę butelki naciąga balonik i szczelnie go mocuje gumką recepturką. Wstawia butelkę do miski z gorącą wodą. Obserwuj jak balon wypełnia się gazem i pęcznieje. Dlaczego tak się dzieje? Drożdże zmieszane z cukrem powodują, że powstają bąbelki (gaz – dwutlenek węgla). Kiedy drożdże są w cieście, bąbelki nie mogą się wydostać z otaczającego je ciasta i ciasto się podnosi. Zatem ciasto drożdżowe rośnie właściwie dzięki powstającym bąbelkom.

2. Zajęcia kulinarne dla chętnych dzieci i rodziców. „Pieczemy drożdżową babę wielkanocną”. Poproś rodzica o wyszukanie ulubionego przepisu na babkę i wspólnie zgodnie z przepisem ją wykonaj i udekoruj. Smacznego!

3. Gimnastyka dla smyka- link do filmiku. Obejrzyj filmik i spróbuj wykonać ćwiczenia. Powodzenia!

<https://www.youtube.com/watch?v=n7OIPFcyZRU>

