*Przesyłam do Was promyk uśmiechu,*

*Niechaj powróci do mnie w pośpiechu*

☺

Katarzyna Wieczorek

**Co ja słyszę?**

Rodzic wypowiada słowa, a zadaniem dziecka jest:

* podzielenie słów na sylaby,
* jaką głoskę słyszy na początku,
* jaką na końcu wyrazu? ( dzieci starsze)

przykładowe wyrazy:: KROWA, WEŁNA, WIEŚ, MIASTO, ROLNIK, POLE, TRAKTOR, KOMBAJN, ROLNIK,

Zabawa manualna –przygotowanie chleba, wypiek chleba

Składniki na 1 bochenek:

* 700 g mąki pszennej chlebowej
* 2 łyżeczki soli
* 25 g masła, roztopionego
* 1 saszetka suchych drożdży (7 g) lub 14 g drożdży świeżych
* 1 łyżeczka cukru
* 150 ml letniego mleka
* 300 ml letniej wody

Mąkę pszenną wymieszać z suchymi drożdżami (ze świeżymi najpierw [zrobić rozczyn](https://www.mojewypieki.com/post/jak-zrobic-rozczyn-ze-swiezych-drozdzy)). Dodać resztę składników i wyrobić, pod koniec dodając roztopiony tłuszcz. Wyrobić ciasto, odpowiednio długo, by było miękkie i elastyczne. Uformować z niego kulę, włożyć do oprószonej mąką miski, odstawić w ciepłe miejsce, przykryte ręczniczkiem kuchennym, do podwojenia objętości (zajmie to około 1,5 godziny).

Ciasto po wyrośnięciu uderzyć pięścią, ponownie lekko wyrobić, uformować owalny bochenek, wyłożyć na blachę oprószoną mąką. Przykryć ponownie, pozostawić na 30 minut (lub dłużej) w ciepłym miejscu, do podwojenia objętości.

Używając ostrego noża naciąć chleb kilkakrotnie, oprószyć mąką.



Piekarnik rozgrzać do 230ºC i piec bochenek przez 10 minut. Następnie zredukować temperaturę do 200ºC i piec kolejne 20 – 25 minut. Gotowy chleb powinien być wyrośnięty, brązowy i brzmieć głucho po uderzeniu od spodu. Studzić na kratce.

 **Smacznego ☺**

**Zabawa ruchowa przy piosence -Stary Donald Fermę Miał**

Zadaniem dziecka jest poruszanie się swobodne przy piosence z jednoczesnym naśladowaniem zwierząt występujących w piosence. Śpiewaj i baw się razem z rodzicem. Udanej zabawy.

link <https://www.youtube.com/watch?v=KITSIpt5GzA>

 **Traktor- kolorowanka dorysowanka. Dorysuj z lewej strony kartki przyczepę. Pokoloruj rysunek.**

 