

DZIEŃ PIEKARZA



15.03.



Wstęp (geneza)

Zawodowi cukiernicy i piekarze obchodzą swoje święto 15 marca, ponieważ w tym dniu przypada wspomnienie ich patrona – św. Klemensa. Jego życie i działalność są symbolem oddania, ciężkiej pracy oraz pasji, które są istotne w zawodzie cukiernika i piekarza.

Obchody tego dnia mają na celu uhonorowanie trudów, z jakimi borykają się przedstawiciele tych zawodów, a także podkreślenie znaczenia ich pracy w codziennym życiu społeczeństwa. Cukiernicy i piekarze odgrywają kluczową rolę w tworzeniu różnorodnych wypieków, które nie tylko cieszą podniebienia, ale też są nieodłącznym elementem wielu tradycji i uroczystości.

Pytania wstępne:

Jak robi się chleb i bułki?

Jakie składniki są potrzebne do pieczenia?



ZABAWY SENSORYCZNE NAWIĄZUJĄCE DO TEMATU

- Ciasto na chleb – ugniatanie plasteliny polega na formowaniu i wygniataniu materiału, co przypomina proces wyrabiania ciasta, pozwala na rozwijanie umiejętności manualnych i kreatywności.
- Rozpoznaj mąkę – uczestnicy mają za zadanie odróżnić mąki po fakturze i konsystencji, co rozwija zmysł dotyku i zdolności analityczne.
- Zapachy piekarni – zgadywanie przypraw to zabawa polegająca na identyfikacji aromatów, co angażuje zmysł węchu i uczy rozpoznawania różnych zapachów związanych z piekarnictwem.

ZABAWY PLASTYCZNE/TWÓRCZE NAWIĄZUJĄCE DO TEMATU

- Dekoracja bułek – dzieci mogą ozdabiać papierowe bułki, używając kolorowych materiałów, co rozwija ich wyobraźnię i umiejętności manualne.
- Piekarnia marzeń – rysowanie własnej piekarni.
- Malowanie ziarnami – dzieci przyklejają ziarna na papier, tworząc wzory i kształty.



- Układanka "Piekarnia" - dzieci umieszczają rysunki piekarza i narzędzi w odpowiednich miejscach.
- Gra "Narzędzia piekarza" - dopasowywanie ilustracji narzędzi do ich nazw.

ZABAWY SŁOWNE/SŁUCHOWE NAWIĄZUJĄCE DO TEMATU

- Jakie pieczywo znamy? - rozmowa na temat rodzajów pieczywa.
- Przepis na chleb - dzieci układają wspólnie przepis na chleb.
- Piekarskie zagadki - np. Co to jest? Białe, sypkie, potrzebne do wypieków.

ZABAWY MATEMATYCZNE NAWIĄZUJĄCE DO TEMATU

- Ile waży bochenek? - ważenie różnych bochenków i bułek. Ocena: lżejsze, cięższe.
- Przeliczanie składników.



- Układanka "Piekarnia" - dzieci umieszczają rysunki piekarza i narzędzi w odpowiednich miejscach.
- Gra "Narzędzia piekarza" - dopasowywanie ilustracji narzędzi do ich nazw.

ZABAWY SŁOWNE/SŁUCHOWE NAWIĄZUJĄCE DO TEMATU

- Jakie pieczywo znamy? - rozmowa na temat rodzajów pieczywa.
- Przepis na chleb - dzieci układają wspólnie przepis na chleb.
- Piekarskie zagadki - np. Co to jest? Białe, sypkie, potrzebne do wypieków.

ZABAWY MATEMATYCZNE NAWIĄZUJĄCE DO TEMATU

- Ile waży bochenek? - ważenie różnych bochenków i bułek. Ocena: lżejsze, cięższe.
- Przeliczanie składników.



PRZERYWNIKI RUCHOWE

- Wyrabianie ciasta - ugniatanie w rytm muzyki.
- Bieg po składniki - zasady zabawy są proste: w wyznaczonej strefie, na przykład w sali gimnastycznej lub na podwórku, rozkładamy różne przedmioty symbolizujące składniki piekarskie, takie jak mąka (może być woreczek z mąką), cukier (cukierki), drożdże (małe piłeczki) i inne. Każdy uczestnik otrzymuje listę składników, które musi zebrać w określonym czasie. Na sygnał startu dzieci biegną, starając się jak najszybciej odnaleźć i przynieść wskazane składniki do wyznaczonego miejsca. Można wprowadzić różne utrudnienia, aby dodać element zabawy, na przykład uczestnicy muszą przeskakiwać przez przeszkody lub wykonywać określone ruchy.

