**Temat dnia: ,,Mali kucharze”**

**1. Witajcie kochani, posłuchajcie wiersza:**

**,, Łyżka i widelec”**

*Siostra łyżka, brat widelec –
ona gruba
on chudzielec,
Nie przybywał nic na wadze.*

*Rzekła łyżka:
- Ja ci radzę,
Zupki jedz,
Bo z zup się tyje.
Popatrz, jaką ty masz szyję!
Wszystkie ci wystają kości.
Długo tak zamierzasz pościć?*

*- Nie chcę zup,
bo ich nie znoszę.
Jedz je sama, bardzo proszę!
Dość już tego mam gadania.
Ja jem tylko drugie dania.(*T. Śliwiak)

Czas na małe przedstawienie! Znajdźcie w kuchni łyżkę i widelec.

Możecie też wykonać samodzielnie kukiełki.

  

Źródło: grafika Google

Rodzicu, czytaj powoli wiersz, a zadaniem dziecka jest go przedstawić wykorzystując łyżkę i widelec.

**2.Popatrzcie na zdjęcia dań, które gotuje kucharz. Spróbujcie odgadnąć ich nazwy.**

  

 

 

 Źródło: grafika Google

**3.Zapraszam was do zabawy ruchowej,, W kuchni”.** Potrzebne będą pokrywki, drewniane łyżki, łyżeczka metalowa, szklanka lub kubek. Rodzic gra :

- na drewnianych łyżkach- dziecko maszeruje ( rytmicznie)

- uderza pokrywkami- dziecko biega

-uderza łyżeczka o szklankę, kubek- dziecko podskakuje.

Potem zmiana ról – dziecko gra na przyborach a rodzic biega, skacze lub maszeruje. **Następnie zmieniamy zabawę ruchową w ćwiczenia słuchowe.** Rodzic uderza ww. przyborami a dziecko odgaduje co wydaje ten dźwięk.

**4.Zapraszam was do obejrzenia bajki ,, Świnka Peppa- Naleśniki””**

<https://www.youtube.com/watch?v=omYdF9Zml88>

**5. A teraz czas na gotowanie. Zachęcam was abyście wspólnie z rodzicami zrobili pyszną pizzę na kolację.**

Robienie pizzy dla dzieci to sama frajda. Przepisy na nią są proste, można eksperymentować z dodatkami, a do przygotowań włączyć także maluchy. Świeże składniki mają mnóstwo wartości odżywczych.



fot. Adobe Stock

**Ciasto na pizzę dla dzieci**

Według tego przepisu zrobisz grubsze ciasto na pizzę, bo takie – wiemy z doświadczenia – maluchy lubią najbardziej :)
**Składniki:**

* 2 szklanki mąki
* 3–4 dag drożdży
* 3 łyżki oleju lub oliwy
* szczypta soli
* szklanka wody lub mleka

**Wykonanie:**
Pokruszone drożdże rozpuść w letniej wodzie lub mleku, zmieszaj z mąką i solą. Wyrabiaj, wlej olej, wyrabiaj dalej, aż ciasto będzie gładkie. Przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia (30–60 min). Gdy podwoi objętość, rozwałkuj je na placek o grubości 3–10 mm. Wyłóż nim formę, zrób brzegi. Pizzę na takim cieście piecze się w temp 190°C ok. 20 minut, aż ciasto się zezłoci i ser stopi.

**Pizza Margherita dla dzieci - przepis**

**Składniki:**

* pomidory bez skórki albo sos pomidorowy, ewentualnie pomidory z puszki
* oliwa z oliwek
* łyżka ziół (bazylia, oregano lub gotowa mieszanka ziół do pizzy)
* mozzarella albo inny ser

**Wykonanie:**
1. Spód posmaruj oliwą.
2. Pomidory pokrój w plastry i ciasno ułóż na spodzie lub posmaruj go sosem.
3. Posyp ziołami.
4. Mozzarellę pokrój w plastry, twardszy ser zetrzyj na tarce.
5. Posyp pizzę serami i upiecz.

**Pizza hawajska dla dzieci - przepis**

**Składniki:**

* pomidory lub pomidorowy przecier
* oliwa z oliwek
* łyżka ziół
* mozzarella lub inny ser
* szynka pokrojona w kostkę lub paseczki (mogą być też kawałki pieczonego lub gotowanego drobiu)
* ananas z puszki, osączony i drobno pokrojony

**Wykonanie:**
1. Spód posmaruj oliwą, wyłóż sos lub pomidory, posyp ziołami.
2. Ułóż szynkę i ananasa.
3. Posyp startym serem lub ułóż plastry mozzarelli (ananasa lub szynkę możesz też położyć na wierzch – jak wolisz, według waszego smaku). *(Przepis zaczerpnięto z czasopisma ,,Mamo to ja”)*

**Smacznego!**

Zachęcamy do przesłania nam zdjęć waszej pysznej pizzy!