

ŚRODA (08.04.2020)

Tematyka tygodniowa: Wielkanoc

Temat dnia: Pisanki, kraszanki...

Dzieci 3-letnie: Kajetan H., Maja Z., Maksymilian Z.

Dzieci 4-letnie: Franciszek B., Michał D., Paweł K., Hanna K., Aleksandra K., Pola N., Julia P., Aleksander S.

1. „Wilk i zajączki” – zabawa artykulacyjna; gimnastyka języka

Dziecko zostaje przemienione w zajączka („ecie - pecie - zajączkami zostaniecie”) i wesoło hasa. Na hasło „Uwaga wilk!”, ucieka do swojej norki i wykonuje ćwiczenia języka zgodnie z opowiadaniem:

„Wskakujesz do swojej norki. Drżysz ze strachu. A tymczasem zły wilk krąży dookoła Twojej norki - tak, jak to robi nasz język. Krążymy językiem wewnątrz buzi, raz w jedną stronę, raz w drugą. Znalazł szparę, próbuje się przez nią przecisnąć (czubek języka przeciskamy przez zaciśnięte zęby). Nie dał rady. Teraz próbuje jedną łapą, drugą (czubkiem języka wypychamy najpierw jeden, potem drugi policzek). Nie udało mu się. Zniechęcony wrócił do lasu, a zajączek znowu wesoło hasa po łączce”. A teraz – „ecie - pecie - dziećmi znów zostaniecie”.

2. Naturalne barwienie jajek – eksperymenty w kuchni

Barwienie jajek cebulą:

Obierz cebulę i wrzuć łupiny do garnka. Następnie zalej je wodą i dodaj 2 łyżki octu. Włóż do wody surowe jajko i gotuj przez kilka minut. Najlepsze efekty kolorystyczne otrzymamy na białych jajkach. Łupiny cebuli pozwalają uzyskać odcienie brązu, pomarańcza i żółci.

Barwienie jajek burakiem:

Wrzuć do garnka pokrojonego buraka i dodaj trochę wody oraz 2 łyżki octu. Gotuj jajka w soku z buraków przez kilkanaście minut od momentu zagotowania. Jajka pozostawiamy w barwiącym roztworze z dodatkiem dwóch łyżek octu do momentu uzyskania pożądanego koloru. Pisanki będą miały bardziej intensywny kolor jeśli pozostaną w wodzie na kilka godzin lub całą noc. Burak pozwala uzyskać odcienie różu, purpury i głębokiej czerwieni.

Barwienie jajek czerwoną kapustą:

Pokrój czerwoną kapustę, wrzuc do garnka, zalej wodą i dodaj dwie łyżki octu. Gotuj wywar około 20 minut. Następnie włóż jajka do wywaru na minimum 15 minut . Pozostaw jajko w barwniku z dodatkiem octu do momentu uzyskania pożądanego koloru. Za pomocą czerwonej kapusty uzyskamy kolory od błękitu, poprzez turkus do granatu (w zależności od czasu pozostawienia jajek w wywarze).

Efekt zabarwienia jajek kapustą jest fenomenalny, a każda pisanka ma inne walory kolorystyczne i subtelne przebarwienia. Aby wydobyć jeszcze bardziej głębię koloru warto nasmarować jaja na koniec tłuszczem np.: masłem lub oliwą z oliwek.

Barwienie jajek kurkumą:

Przepiękny efekt koloru żółtego uzyskamy dzięki kurkumie. Wystarczy zagotować jajka w wodzie z dodatkiem około dwóch łyżek kurkumy. Kolor jest bardzo ładny i intensywny już po kilkunastu minutach.

Dzieci 5-letnie: Ignacy B., Mateusz G., Maciej M., Marcin M., Agnieszka R., Magda S.

1. „Wielkanocne jaja” - porównywanie różnego rodzaju jajek dekoracyjnych - kraszanek, pisanek, wydmuszek

KRASZANKI



PISANKI



WYDMUSZKI



2. Naturalne barwienie jajek – eksperymenty w kuchni

Barwienie jajek cebulą:

Obierz cebulę i wrzuć łupiny do garnka. Następnie zalej je wodą i dodaj 2 łyżki octu. Włóż do wody surowe jajko i gotuj przez kilka minut. Najlepsze efekty kolorystyczne otrzymamy na białych jajkach. Łupiny cebuli pozwalają uzyskać odcienie brązu, pomarańcza i żółci.

Barwienie jajek burakiem:

Wrzuć do garnka pokrojonego buraka i dodaj trochę wody oraz 2 łyżki octu. Gotuj jajka w soku z buraków przez kilkanaście minut od momentu zagotowania. Jajka pozostawiamy w barwiącym roztworze z dodatkiem dwóch łyżek octu do momentu uzyskania pożądanego koloru. Pisanki będą miały bardziej intensywny kolor jeśli pozostaną w wodzie na kilka godzin lub całą noc. Burak pozwala uzyskać odcienie różu, purpury i głębokiej czerwieni.

Barwienie jajek czerwoną kapustą:

Pokrój czerwoną kapustę, wrzuć do garnka, zalej wodą i dodaj dwie łyżki octu. Gotuj wywar około 20 minut. Następnie włóż jajka do wywaru na minimum 15 minut. Pozostaw jajko w barwniku z dodatkiem octu do momentu uzyskania pożądanego koloru.

Za pomocą czerwonej kapusty uzyskamy kolory od błękitu, poprzez turkus do granatu (w zależności od czasu pozostawienia jajek w wywarze).

Efekt zabarwienia jajek kapustą jest fenomenalny, a każda pisanka ma inne walory kolorystyczne i subtelne przebarwienia.

Aby wydobyć jeszcze bardziej głębię koloru warto nasmarować jaja na koniec tłuszczem np.: masłem lub oliwą z oliwek.

Barwienie jajek kurkumą:

Przepiękny efekt koloru żółtego uzyskamy dzięki kurkumie. Wystarczy zagotować jajka w wodzie z dodatkiem około dwóch łyżek kurkumy. Kolor jest bardzo ładny i intensywny już po kilkunastu minutach.

Dzieci 6-letnie: Antonina B., Stefan G., Zofia L., Dawid S., Piotr W., Julia W., Amelia Z., Maciej Z.

1. „Wielkanocne jaja” - porównywanie różnego rodzaju jajek dekoracyjnych - kraszank, pisanek, wydmuszek; wysłuchanie informacji o różnicach w zdobieniu jajek wielkanocnych

KRASZANKI



Nazwa kraszerek wzięła się od metody barwienia jaj tzw. kraszenia, które polegało na farbowaniu na jednokolorowo bez wzoru. Jaja barwiono w naturalnych barwnikach roślinnych, łupiny z cebuli w dawały odcienie żółci, brązu i czerwieni, sok z buraków kolor różowy, płatki nagietka kolor niebieski, natomiast wywar z kory dębowej kolor czarny.

Tak zabarwione jaja ozdobi się także wzorami, które są wyskrobywane ostrym narzędziem na skorupce. Jajka zdobione tą techniką noszą nazwę **drapanek**. Technika w porównaniu z innymi metodami zdobienia jaj wielkanocnych jest stosunkowo młoda.

PISANKI



Jajka pokryte wzorem wykonanym woskiem noszą nazwę pisanek. Wzór nanoszony jest na skorupkę gorącym, roztopionym woskiem, następnie jajko gotuje się w wywarze z naturalnych barwników. Podczas gotowania wosk się wytapia, ale miejsca nim pokryte nie barwią się. Do pisania (nanoszenia wzorów) używano szpilek, słomek i drewniek. Współcześnie tą nazwą określamy wszystkie jajka wielkanocne barwione i dekorowane.

WYDMUSZKI



Wydmuszki nazywane są pisankami ażurowymi, czyli ażurkami, na których misternie wycina się dekoracyjne otwory.

2. Naturalne barwienie jajek – eksperymenty w kuchni

Barwienie jajek cebulą:

Obierz cebulę i wrzuć łupiny do garnka. Następnie zalej je wodą i dodaj 2 łyżki octu. Włóż do wody surowe jajko i gotuj przez kilka minut. Najlepsze efekty kolorystyczne otrzymamy na białych jajkach. Łupiny cebuli pozwalają uzyskać odcienie brązu, pomarańcza i żółci.

Barwienie jajek burakiem:

Wrzuć do garnka pokrojonego buraka i dodaj trochę wody oraz 2 łyżki octu. Gotuj jajka w soku z buraków przez kilkanaście minut od momentu zagotowania. Jajka pozostawiamy w barwiącym roztworze z dodatkiem dwóch łyżek octu do momentu uzyskania pożądanego koloru. Pisanki będą miały bardziej intensywny kolor jeśli

pozostaną w wodzie na kilka godzin lub całą noc. Burak pozwala uzyskać odcienie różu, purpury i głębokiej czerwieni.

Barwienie jajek czerwoną kapustą:

Pokrój czerwoną kapustę, wrzuć do garnka, zalej wodą i dodaj dwie łyżki octu. Gotuj wywar około 20 minut. Następnie włóż jajka do wywaru na minimum 15 minut . Pozostaw jajko w barwniku z dodatkiem octu do momentu uzyskania pożądanego koloru. Za pomocą czerwonej kapusty uzyskamy kolory od błękitu, poprzez turkus do granatu (w zależności od czasu pozostawienia jajek w wywarze).

Efekt zabarwienia jajek kapustą jest fenomenalny, a każda pisanka ma inne walory kolorystyczne i subtelne przebarwienia. Aby wydobyć jeszcze bardziej głębię koloru warto nasmarować ją na koniec tłuszczem np.: masłem lub oliwą z oliwek.

Barwienie jajek kurkumą:

Przepiękny efekt koloru żółtego uzyskamy dzięki kurkumie. Wystarczy zagotować jajka w wodzie z dodatkiem około dwóch łyżek kurkumy. Kolor jest bardzo ładny i intensywny już po kilkunastu minutach.

Opracowały: mgr Beata Lorenc, mgr Edyta Kubińska