



Potrzebne materiały: 1 jajko ugotowane, szmatka, 4 jajka surowe, 2 szklanki, sól, łyżka, pusta butelka plastikowa, do barwienia jajek: białe jajka, buraki, cebulę, szpinak lub pietruszkę, kurkumę, czerwoną kapustę, ocet, masło lub oliwę, garnek, wodę, łyżkę, deskę do krojenia i nóż.

TEMAT TYGODNIA : O wiosennych świątach każdy z nas pamięta.

01.04.2020r. (czwartek)

TEMAT DNIA : Zabawy z jajkiem.

1. „O czym będzie dzisiaj mowa?” - zagadka dotykowa – dzieci 3, 4, 5, 6 – letnie.

Dziecko dotyka jajka przykrytego szmatką i zgaduje co to jest?

2. „Najpiękniejsze...” - słuchanie opowiadania Grzegorza Kasdepke - dzieci 3, 4, 5, 6 – letnie.

„Jak wiadomo, każda mama pragnie, aby jej dziecko było naj, naj, najwspanialsze!...Prawda?

Tak samo rzecz się miała z pewnymi dobrze mi znanymi kurami. Któregoś ranka wszystkie trzy zniosły jajka. Cóż to była za radość! Gdakały w niebogłosy ze szczęścia! Spoglądały z miłością na swe jajeczka. Otulały je delikatnie. Nasłuchiwały czy zza kruchej skorupki nie dobiegnie ich czasem jakiś dźwięk. Jednym słowem jak wszystkie mamy, robiły sporo zamieszania.

- Z mojego jajeczka - gdakała pierwsza kura - wyrośnie najsilniejszy kogucik na całym podwórku!

- A z mojego - gdakała druga- najpiękniejsza nioska w całej wsi!

Zaś trzecia kura nie mogła się zdecydować, czy pomalować jajo na pomarańczowo w brązowe kwadraciki, czy na brązowo w pomarańczowe trójkącki.

Wszystkie były przekonane, że z tak kolorowych jajek wyklują się najpiękniejsze kurczaki.

I rzeczywiście.

Którejś nocy usłyszały jakieś ciche trzaski, jakieś popiskiwanie...- zanim się obejrzały, z popękanych, kolorowych skorupek wyskoczyły ich dzieci.

- Jaka śliczniutka!...- wygdakała pierwsza kura.

- Mój ty kochany!...- rozczuliła się druga.

- Chlip, chlip!...- płakała ze szczęścia trzecia kura.

A małe kurczaczki, wszystkie żółciutkie, jak gdyby pomalowało je samo słońce, rozejrzały się dookoła i krzyknęły radośnie:

- Mamo! Już jestem!

Rodzic rozmawia z dzieckiem na temat tekstu:

- O jakich kurczakach marzyły kury?

- Co kury zrobiły z jajkami?

- Co czuły kury po wykluciu się pisklaków?

- Jakiego koloru były małe kurczaczki?

- Jakie inne zwierzęta wykluwają się z jaj? Podczas rozmowy z dzieckiem wykorzystujemy poniższe ilustracje:

Ptaki, np.:



Kura



Bocian



Pingwin

Gady:



Żółwie



Krokodyl



Węże

3. „Zabawy z jajkiem” – zabawy badawcze - dzieci 3, 4, 5, 6 – letnie.

Eksperyment nr 1 - Jajko surowe czy ugotowane?

Rodzic trzyma dwa jednakowe jajka i prosi dziecko, aby zastanowiło się, po czym można poznać, że jedno z nich jest surowe, a drugie gotowane. Dziecko podaje swoje propozycje, następnie dziecko wprawia w ruch obrotowy oba jajka. Dziecko obserwuje wraz z rodzicem ich ruch i określa, które z nich kręci się szybciej. Dziecko rozbija jajko i sprawdza czy miało rację.

Wniosek:

Gotowane jajko wiruje szybko, natomiast surowe kołysze się i obraca wolniej. Dzieje się tak, ponieważ jajko ugotowane (szczególnie to na twardo) ma stały środek, a surowe nie może obracać się łatwo i szybko - jego płynny środek przesuwa się wewnątrz skorupki na wszystkie strony.

Ekspertyment nr 2 - Jak oddzielić żółtko?

Rodzic rozbija jajko na talerz w taki sposób by żółtko było całe. Następnie bierzemy plastikową butelkę, lekko ją ściskamy, przytykamy szyjkę do żółtka i puszczaemy. Butelka wsysa żółtko do środka. Ważne by robić to z butelką ustawioną w miarę poziomo bo z pionowej od razu nam to żółtko wypadnie (to dobry pretekst by powiedzieć o grawitacji!).

Dlaczego? Gdy ściskamy butelkę, zmniejsza się w niej objętość powietrza. Gdy ją puszczaemy butelka zasysa powietrze (bo jak wiadomo natura nie znosi próżni), przy okazji z powietrzem do środka „załapuje się” żółtko, które jest w błonce i ma inną konsystencję niż białko, stąd daje się wciągnąć w całości.

Ekspertyment nr 3 - Dlaczego jajko nie tonie w słonej wodzie?

Dwie szklanki wypełniamy wodą do połowy. W jednym rozpuszczamy kilka łyżek soli. Wkładamy jajka do szklanek. Jajko w solance pływa, w wodzie opada na dno.

Dlaczego? Jajko jest cięższe od wody, ale lżejsze od solanki i dlatego w solance pływa. Sól zagęszcza wodę, która w efekcie wypiera jajko na powierzchnię. Im więcej soli w wodzie, tym większa jest wyporność. W przyrodzie najlepiej widać to w Morzu Martwym.

Ekspertyment nr 4 - Jajko skaczące (uwagaście by za szybko nie pękło!).

Surowe jajko kurze umieszczamy w słoiku i zalewamy octem na 48 godzin. Po 48 godzinach skorupka jest rozpuszczona, zmywamy ją wodą z kranu, a jajko zostaje tylko w błonce. Widać nawet żółtko! Jajko jest miękkie i odbija się jak piłeczka. Uwaga: nie rzucać mocno i z dużej wysokości bo jednak pęknie! Dlaczego? Ocet (kwas) działa na skorupkę jajka (zrobioną z wapnia) i powoduje jej mięknięcie.

4. „Farbowanie jajek naturalnymi barwnikami” – zabawa badawcza - dzieci 3, 4, 5, 6 – latnie.

Do zabawy w barwienie jajek potrzebujemy: białe jajka, buraki, cebulę, szpinak lub pietruszkę, kurkumę, czerwoną kapustę, ocet, masło lub oliwę. Dodatkowo: garnek, wodę, łyżkę, deskę do krojenia i nóż.

Barwienie łupinami z cebuli. 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 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. Nasze jaśniejsze jajka moczyły się w wywarze około 2-3h, a te bardziej granatowe spędziły w kapuścianym barwniku całą noc. Za pomocą czerwonej kapusty uzyskamy kolory od błękitu, poprzez turkus do granatu.

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.

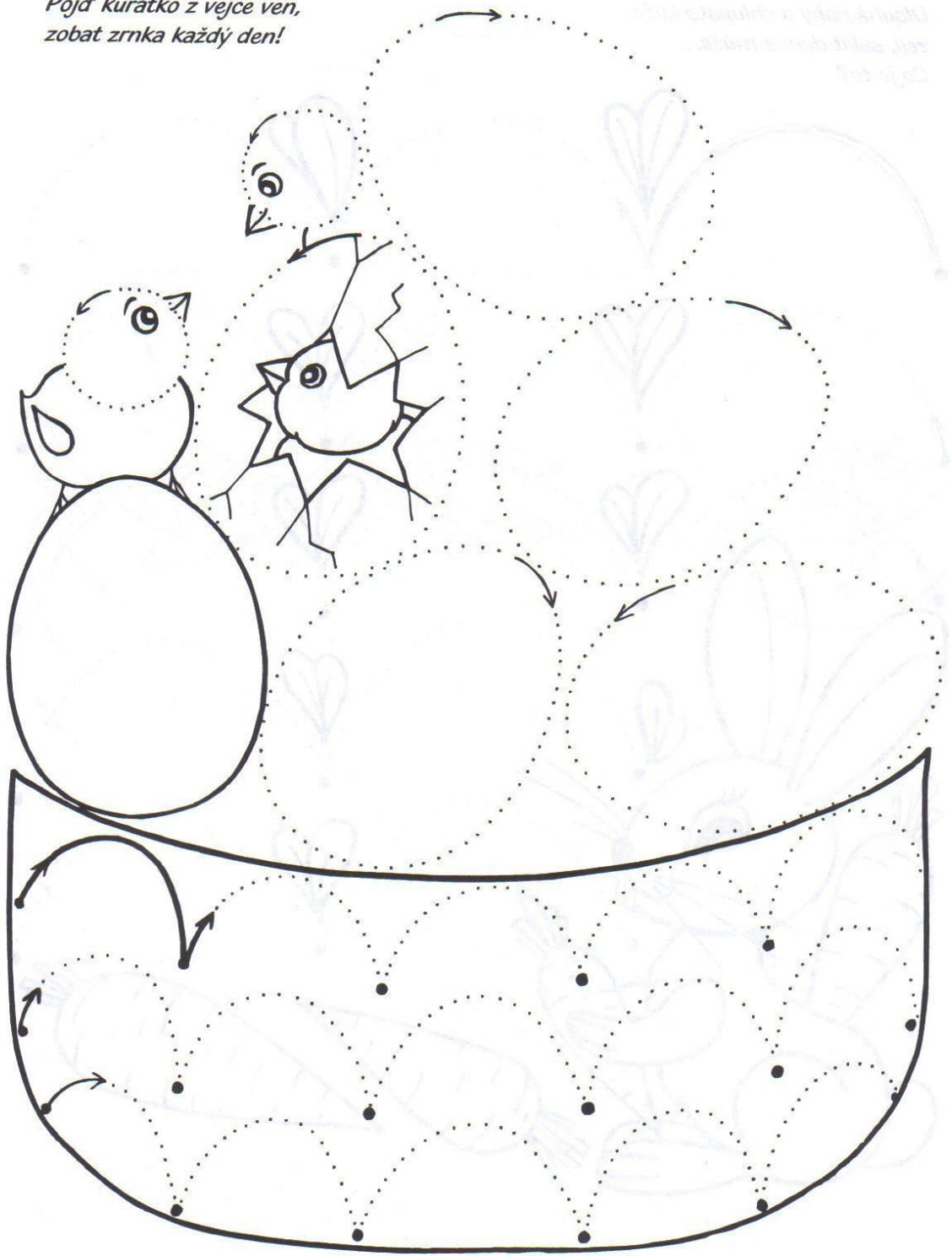
Swoim pisankom możemy nadać blasku i wydobyć głębie koloru smarując jajka delikatnie masłem lub oliwą z oliwek.

5. Dla chętnych dzieci ćwiczenia grafomotoryczne i kolorowanka – link do strony na której znajdą Państwo kolorowanki, quiz oraz ciekawostki o Świątach Wielkanocnych:

<https://www.e-kolorowanki.eu/wielkanoc-kolorowanki/>

Pojď kuřátko z vejce ven,
zobat zrnka každý den!

...
...
...





Uwaga dzieci 6-letnie!!

**Prosimy o wykonanie kart pracy w książce nr. 4 ze str. 66, 67 i 68.
(Elementarz sześciolatka)**

Powodzenia!