



## Włącz Myślenie!

Autor scenariusza: Mariola Aniśko

**Blok tematyczny:** W świątecznym nastroju

### Scenariusz zajęć nr 2

**Temat dnia:** Pieczemy świąteczne pierniki

**Edukacje:** polonistyczna, społeczna, muzyczno-ruchowa.

**I. Czas realizacji:** dwie jednostki lekcyjne

**II. Czynności przedlekcyjne:** przygotowanie potrzebnych pomocy do przeprowadzenia zajęć

**III. Realizowany cel podstawy programowej:**

- słucha uważnie wypowiedzi innych, wypowiada się na dany temat 1.1a,b,c,
- odmierza miarką potrzebne składniki 1.3b,c
- rozwiązywanie zadań tekstowych 7.2d ;
- współpracuje z innymi w zabawie, nauce 5.2

**IV. CELE LEKCJI**

- dydaktyczne - kształcenie umiejętności odmierzania różnymi miarkami składników ciasta, ustalanie kolejności czynności w przepisie, doskonalenie rozwiązywania prostych zadań z treścią,
- wychowawcze - zgodna współpraca w zabawie i nauce, przywiązanie do rodzinnych tradycji

**V. METODY LEKCJI:**

- doświadczalna – e- doświadczenie „Pieczemy pierniki”
- projektowanych okazji edukacyjnych
- pokaz, praktyczne działanie (w miarę możliwości wykonanie pierniczków w szkole)

---

Człowiek - najlepsza inwestycja



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Materiał edukacyjny współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## Włącz Myślenie!

### VI. ŚRODKI DYDAKTYCZNE

- **do doświadczenia** – szklanka, miska, mąka, cukier, miód, soda oczyszczona, masło / kostka/, cynamon, przyprawa do pierników, papier do pieczenia, blaszka, papier do pieczenia piekarnik,
- **do przebiegu lekcji** - potrzebne składniki do zagniecenia ciasta, różne rodzaje pierników/ kształt, polewa, lukier, nadzienie, /, Elementarz s.28 /, płyta z piosenką z bajki” Królowna Śnieżka” – Hej ho, hej ho ., kartka z napisem TORUŃ , rozsypanka zdaniowa, wałki do wałkowania ciasta dla każdego , foremki do wykrawania, deseczki lub plastikowe podkładki.

### VII. FORMA ZAJĘĆ zbiorowa, indywidualna, jednolita

### VIII. PRZEBIEG LEKCJI.

- **Czynności organizacyjne-** Powitanie, sprawdzenie pracy domowej.
- **Część wprowadzająca-** Rozmowa w kręgu. Nauczyciel otwiera pudełko , w którym znajdują się różnego rodzaju pierniki. – Jak nazywają się te ciasteczka? – Jak wyglądają?/ omawiają wielkość, kształty, wygląd, / - Czy znacie najslawniejsze miasto , z którego pochodzą pierniki? Odczytanie nazwy TORUŃ , liczenie sylab, liter głosek .Nauczyciel informuje , że dziś na lekcji będziemy piec , a potem dekorować świąteczne pierniczki. Pyta u kogo w domu jest taki świąteczny zwyczaj- wspólne pieczenie pierników.
- Nauczyciel na szafce ma przygotowane wszystkie składniki i przedmioty potrzebne do zagniecenia ciasta. Dzieci myją ręce i ustawiają się w kręgu . Nauczyciel włącza muzykę z piosenką” **Hej ho hej ho do pracy by się szło**”. Podaje kolejno składniki , a uczniowie przekazują je sobie z rak do rąk w rytm melodii piosenki. Muzyka milknie i wszystkie składniki lądują w kręgu. Omówienie składników. Kolejny etap pracy odbywa się przy ławce na środku klasy. Zagniatanie ciasta.
- **e- DOŚWIADCZENIE- Pieczemy pierniki . / załącznik /**
  - Ciasto gotowe – Co sprawiło, że wszystkie składniki sypkie i mokre ładnie się zagniotły?/ mąka połączyła się z miękkim masłem, lejącym miodem i jajkami, sklepiła wszystko, / Ciasto odpoczywa ok.15-20 minut./ UWAGA: Ciasto może wcześniej przygotować nauczyciel w domu i przynieść gotowe do klasy.
  - Przepis na wykonanie pierników - uczniowie układają na tablicy rozsypankę zdaniową , będącą kolejnością etapów przygotowania ciasta. / Np. Wsyp mąkę,



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## Włącz Myślenie!

cukier i sodę. Dodaj masło, miód i jajka. Dodaj cynamon i przyprawę. Zagnieć ciasto. /- Ćwiczenia w czytaniu- porządkowanie kolejności zdań. / Jeśli nie robimy ciasta możemy wycinać pierniki z brązowego brystolu i dekorować wg własnego pomysłu./

- Praca samodzielna uczniów – wałkowanie ciasta, wykrawanie, pierniczków, układanie na blaszce w niewielkich odstępach.
- Liczenie pierniczków na blaszce. Wstawienie do piekarnika. Na ok 10 minut. / Jeśli nie ma takiej sali z wyposażeniem, można poprosić o upieczenie pierniczków panią kucharkę.
- Uzupełnienie przepisu o nowe zdania z rozsypanki: Wykrawaj pierniczki. Układaj na blaszkę. Piecz 10 minut. / Ustalenie, że te czynności - **to przepis.**/
- **Zabawa Masażyki** – Dzieci dobierają się w pary. Klękają jedno za drugim. Nauczycielka mówi wierszyk o babci, która ugniatała ciasto, a dzieci masują sobie plecki. Potem zamiana.
  - **Babcia placek ugniatała** [B. Kołodziejcki]

Babcia placek ugniatała,  
*(Naciskamy plecy dziecka płasko ułożonymi dłońmi)*  
wyciskała, wałkowała.  
*(ściskamy dziecko za boki, przesuwamy płasko obie dłonie po plecach jednocześnie)*  
Raz na prawo, raz na lewo.  
*(przesuwamy dłonie w odpowiednich kierunkach)*  
Potem trochę w przód i w tył,  
*(masujemy góra, dół)*  
żeby placek równy był.  
A gdy będzie upieczony  
*(głaszczemy dziecko po plecach)*  
każdy brzuch jest zadowolony.  
*(głaszczemy brzuszek)*

- Podczas, gdy pierniczki się pieką **pracujemy z Elementarzem** / s. 28/ Omawiamy ilustrację, porównujemy z naszą pracą, obliczamy zadania z treścią z Elementarza i karty pracy w ćwiczeniach.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## Włącz Myślenie!

- **Rozwiązanie zadania z treścią.** Zapis na tablicy i w zeszycie ucznia: Ala ma 3 pierniczki serduszka / rysujemy 3 serduszka / i 2 pierniczki w kształcie prostokąta / rysujemy 2 prostokąty/. Ile ma razem? Uczniowie rysują, podpisują, obliczają, zapisują działanie  $3 + 2 = 5$ . Sprawdzenie poprawności wykonania zadania.
- **Podsumowanie zajęć** - Czego nauczyliśmy się na dzisiejszych zajęciach?
- **Zadanie pracy domowej** – Przenieść składniki do dekorowania pierniczek wg własnych upodobań/ polewy, posypki, koraliki, groszki, itp.,/
- **Pożegnanie.** Żegnamy się już hej/ ręka w górze/ było ok / kciuk w górze/.

**Uwaga:** Dalszą częścią zajęć będzie kolejny scenariusz. Oba mogą tworzyć całodienne zajęcia dotyczące pierników.

## ZAŁĄCZNIK SCENARIUSZA DOŚWIADCZENIA DO LEKCJI nr 2

**I. TEMAT DOŚWIADCZENIA** Pieczemy świąteczne pierniczki

**II. ZAKRES TREŚCI DOŚWIADCZENIA** – Zagniatanie ciasto wg przepisu

**III. CEL DOŚWIADCZENIA** - Badanie łączenia się poszczególnych składników sypkich i mokrych

- **Poznawczy** – poznajemy sposób zagniatania ciasta
- **Umiejętnościowy** - potrafimy wałkować i wykrawać ciastka
- **Kształujący postawy** - szanujemy trudną pracę piekarza i cukiernika, uważnie obserwujemy;

**IV. REKWIZYTY WYKORZYSTANE W DOŚWIADCZENIU** miska, piekarnik, blaszka, papier do pieczenia, mąka / 3 szklanki/, soda / 2 łyżeczki/, cukier /3 łyżki/, miód płynny, /4 -5 łyżek /, 2 jajka, miękkie masło/ 1 kostka/, cynamon / 1łyżka /, przyprawa do piernika / 1 łyżka/

---

Człowiek - najlepsza inwestycja



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## Włącz Myślenie!

**V. MIEJSCE PRZEPROWADZENIA DOŚWIADCZENIA** – e-doświadczenie - sala odpowiednio wyposażona

**VI. HIPOTEZA DOŚWIADCZENIA (pytanie)** Czy połączą się ze sobą produkty sypkie i mokre?

**VII. OPIS PRZEBIEGU DOŚWIADCZENIA ( tym tekst lektora w przypadku e-doświadczenia)** W przeprowadzeniu doświadczenia mogą pomagać dzieci – odmierzają miarkami poszczególne składniki. Do miski wsypujemy mąkę, sodę i cukier. Robimy dołek i dodajemy miękkie masło, miód i jajka oraz cynamon i przyprawę. Zagniatamy ciasto. Obserwujemy jak łączą się ze sobą składniki . Powstaje duża kula ciasta. Jeśli się trochę klei , podsypujemy nieco mąki. Zawijamy kulę w folię i dajemy jej chwilę odpocząć. Jeśli to możliwe w lodówce / ok. 20 – 30 minut/ . Wyciągamy ciasto, czekamy trochę, aby się ogrzało. Potem wałkujemy niezbyt cienko i wykrawamy foremkami pierniczki / w razie potrzeby podsypujemy trochę mąką/. Układamy pierniczki na blaszce i pieczemy 8 – 10 minut w temperaturze 180 stopni C. Obserwujemy, że pierniki nieco urosły, sprawił to dodatek sody. Upieczone pierniczki studzimy na kratce. Pierniki są gotowe do ozdabiania. /Następnym etapem będzie lukrowanie i ozdabianie pierników/.

**VIII. SPODZIEWANE WNIOSKI UCZNIÓW:**

- **ucznia zdolnego** – wszystko się połączy , bo jest mąka, a ona przecież skleja
- **ucznia wymagającego pomocy** ciasto ma ładny kolor
- **ucznia sześciolatniego** ciasto jest ciemne bo ciemny był cynamon
- **ucznia siedmioletniego** - mąka bez miodu i jajek nie skleiłaby się

**IX. WNIOSKI Z DOŚWIADCZENIA (pytania otwarte)** Wszystkie składniki ładnie się połączyły. Mąka, miód i jajka / mokre składniki/ skleiły wszystkie suche składniki ze sobą .Ciasto zrobiło się ciemne, bo dodano do niego cynamon i przyprawę do pierników. Ciasto musiało trochę poleżeć, odpocząć, aby wszystkie składniki dobrze się połączyły .Będzie plastyczne i da się wałkować na cienkie placki. Wtedy łatwo wykroimy foremkami pierniczki. Po upieczeniu ciastka były większe i miały ładny bursztynowy kolor / sprawił to cynamon i korzenna przyprawa do pierników/.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

