

## PRACA ROLNIKA

### 1. „Na podwórku” – słuchanie wiersza Ewy Stadtmüller

Na podwórku zamieszanie,  
Każdy czeka na śniadanie,  
Głodny kot na płot się drapie,  
a gospodarz smacznie chrapie.

Gospodarzu, wstawać pora,  
Karmić kury i indora,  
Nieść do stajni sianko świeże,  
A nie w łóżku sobie leżeć!

Pieje kogut kukuryku!  
Nie ma ziarna dziś w kurniku!  
Krowa muczy, kwiczy prosię:  
Ktoś tu ma nas wszystkich w nosie.

Gospodarzu, wstawać pora, Karmić kury i indora,  
Nieść do stajni sianko świeże,  
A nie w łóżku sobie leżeć!

Gdy gospodarz to usłyszał,  
Krzyknął: spokój, krzyknął: cisza,  
Fantastyczny sen dziś miałem,  
Więc przerywać go nie chciałem.

Gospodarzu, wstawać pora,  
Karmić kury i indora,  
Nieść do stajni sianko świeże,  
A nie w łóżku sobie leżeć!

Rozmowa dotycząca treści wiersza: O kim był ten wiersz?; Co robił gospodarz, a co powinien robić?; Jakie zwierzęta budziły gospodarza?; Jakie inne prace wykonuje rolnik?. Rodzic prowadzi dziecko do wniosku, że rolnik produkuje żywność: hoduje zwierzęta i uprawia rośliny.

- Co robi rolnik? – ćwiczenia w czytaniu, zabawa słownikowa. Przygotowujemy napisy: Co robi rolnik? Rolnik od rana...; Rolnik dba o...; Praca rolnika jest... Dziecko odczytuje napisy i dopowiada możliwe zakończenia zdań.

- W zagrodzie – zabawa matematyczna. Przygotowujemy dla dziecka liczmany (klocki, kredki, guziki itp.), kartki A4, cyfry, znak =. Odczytujemy treść zadania. Dziecko ma na kartce ułożyć odpowiednią liczbę liczmanów i podpisać zadanie za pomocą cyfr i znaków.

Przykładowe zadania:

1. W zagrodzie są: 3 świnki, 2 krowy i 2 kozy. Ile zwierząt jest w zagrodzie?  
(3 i 2 i 2= 7)
2. W kurniku mieszkają: 3 kury, 1 kogut, 4 kaczki. Ile ptaków mieszka w kurniku?
3. Koło domu chodzą: 2 czarne koty, 2 rude koty, 3 koty w prążki i 1 biały. Ile kotów chodzi koło domu?
4. W oborze są: 4 cielątka i 5 krów. Ile zwierząt mieszka w oborze?
5. Po podwórku stoi: 1 traktor, 4 przyczepy, 2 kombajny. Ile maszyn jest na podwórku?.

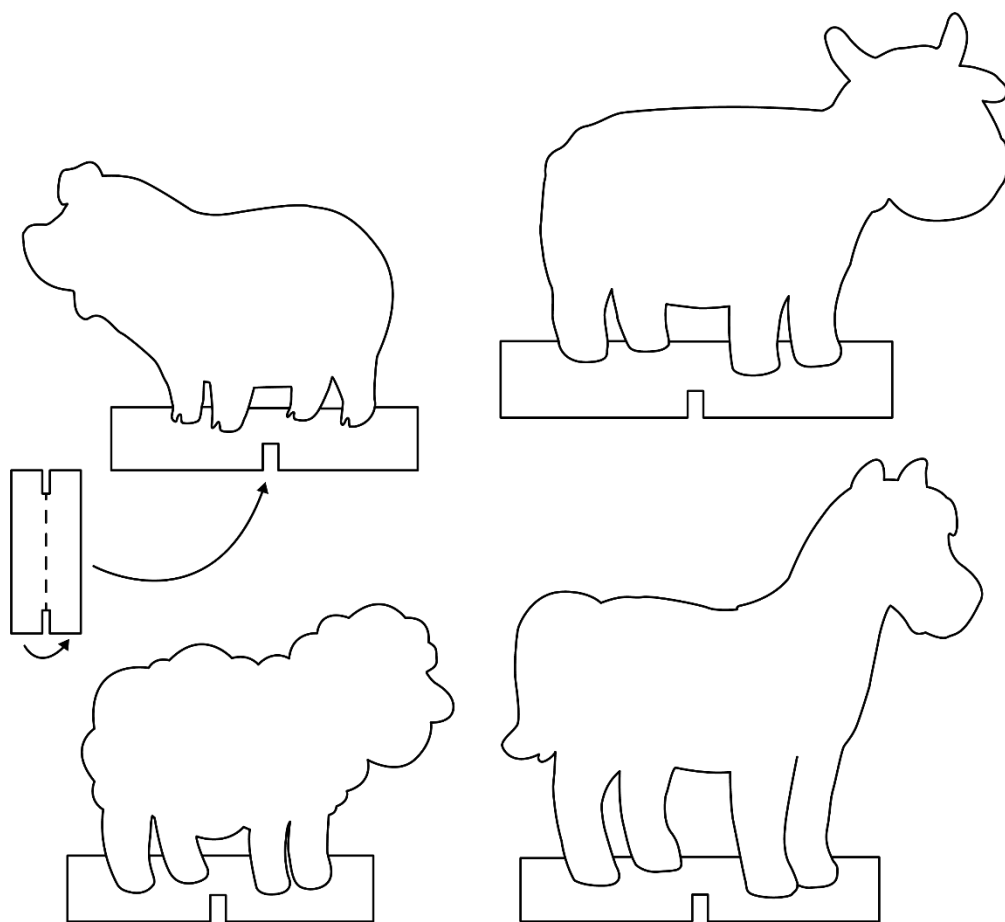
## 2. „Traktor z przyczepą” – praca plastyczno-techniczna

Gromadzimy pudełka różnej wielkości, kolorowy papier, klej, nożyczki oraz plastikowe koła jako szablony do odrysowywania. Pokazujemy kolejne etapy wykonywania pracy. Dziecko ze zgromadzonych materiałów wykonuje samodzielnie traktor z przyczepą.

- „Zwierzęta w zagrodzie” – praca plastyczna.

Przygotowujemy duże szablony zwierząt gospodarskich wycięte ze sztywnego kartonu. Każdy szablon ma nacięcia u dołu oraz wsuwane podstawki, które wsunięte krzyżowo w nacięcia szablonów utrzymują szablon w pionie. Dziecko ozdabia szablony np. kolorowym papierem, płatkami kosmetycznymi, watą, ścinkami włóczki, tkanin itp. Można tworzyć wspólne gospodarstwo, z klocków budować zagrody dla poszczególnych rodzajów zwierząt.

- szablony zwierząt, klej, nożyczki, kolorowy papier, płatki kosmetyczne, wata, ścinki włóczki, tkanin



## 3. „Tajemnicze pudełko” – rozmowa na temat produktów pochodzenia zwierzęcego.

Przygotowujemy pudełko z niewielkim otworem przez który można włożyć rękę. Dziecko wyciąga z niego różne produkty pochodzenia zwierzęcego. Podaje ich nazwy, a następnie wskazuje, mówi zwierzę, od którego dany produkt pochodzi, np. jajko, mleko w kartonie, miód w słoiku, kłębek wełny, pióro. Można poprowadzić tę zabawę w języku angielskim (jajko – *egg*, mleko – *milk*, miód – *honey*, wełna – *wool*).

• „Co można z nich zrobić?” dziecko podaje propozycje, do czego można wykorzystać produkty wyciągnięte z pudełka, np. jajka: kanapki, sałatka, jajka w majonezie, ciasto; mleko: kakao, ser, budyń; miód: kanapki, ciasto; wełna: sweter, czapka, rękawiczki; pióro: poduszka, pierzyna.

#### 4. „Rysujemy litery” – zabawa grafomotoryczna.

Wysypujemy na talerzyki produkty pochodzenia zbożowego: Prosimy dziecko, aby wybrało sobie jeden talerzyk i napisało na wysypanym produkcie swoje imię, różne litery, proste wyrazy. Następnie zamieniamy talerzyki tak, aby dziecko mogło pisać na różnym produkcie. Dziecko określa, na którym pisało się mu najlepiej, który był przyjemny, a który nie itp.

5. **Od wiosny do wiosny** – Zachęcamy dziecko do wysłuchania wiersza: Poprosimy, aby zamknęło oczy i spróbowało sobie wyobrazić, co takiego dzieje się na świecie opisanym w wierszu oraz zapamiętało, jakie pory roku są w nim przedstawione.

#### Od wiosny do wiosny Hanna Zdzitowiecka

Na niebie jaśniej słońce,  
dni płyną, płyną miesiące...  
Z lodu uwalnia się rzeka  
i ze snu budzą się drzewa,  
ptaki wracają z daleka,  
będą więc gniazda i śpiewać.  
Sady zabiela się kwieciami...  
To wiosna! Wiosna na świecie!

Na niebie jaśniej słońce,  
dni płyną, płyną miesiące...  
Dni coraz dłuższe, gorętsze  
pod lipą ciche pszczoł brzęki,  
woń siana płynie powietrzem,  
z pól żniwne słyhać piosenki,  
zakwitły malwy przed chatą...  
Lato na świecie! Już lato!

Na niebie jaśniej słońce,  
dni płyną, płyną miesiące...  
W sadzie już jabłko dojrzewa  
niebem sznur ptaków mknie długi.  
Liście się złocą na drzewach  
idą jesienne szarugi  
wiatr nagle drzewa gnie w lesie...  
Jesień na świecie! Już jesień!

Na niebie jaśniej słońce,  
dni płyną, płyną miesiące...  
Długie i ciemne są noce  
śniegową włożył świerk czapę  
śnieg w słońcu tęczą migoce  
i sopte lśnią pod okapem,  
rzekę pod lodem mróz trzyma...

Zima na świecie! Już zima!

Na niebie jaśniej słońce,  
dni płyną, płyną miesiące...  
Ze snu się budzi leszczyna  
i nową wiosnę zaczyna!

Pytania do wiersza: Czy udało się zapamiętać, które pory roku są przedstawione w wierszu? Co oznacza sformułowanie „płyną miesiące”? Jakie prace gospodarskie wykonuje się w ogrodzie lub w polu wiosną, latem, jesienią a jakie zimą?

#### 6. „Zdrowe ciastka” – zajęcia kulinarne.

Składniki na ciasteczka z płatków owsianych:

1 szklanka płatków owsianych,  
8 dag miękkiego masła,  
1/3 szklanki cukru pudru,  
1/2 szklanki mąki pszennej,  
1/2 szklanki bakalii (rodzynki, posiekane orzechy, pestki słonecznika),  
1/2 łyżeczki sody oczyszczonej,  
1/2 łyżeczki cynamonu,  
3 łyżki mleka

Przygotowanie ciasteczek:

Rodzynki należy sparzyć i osączyć. Płatki zrumienić na suchej patelni i ostudzić. Utrzeć z masłem i cukrem. Dodać mąkę wymieszaną z sodą i cynamonem, wymieszać. Wlać mleko, wsypać bakalie, wymieszać na jednolitą masę. Wykładać na pergamin za pomocą dwóch łyżeczek małe porcje ciasta (najwyżej po pół łyżeczki). Piec w temperaturze 190–200°C przez 12 minut, do lekkiego zrumienienia. Zostawić do przestudzenia na blasze.

SMACZNEGO ☺☺