

# GAZETKA PRZEDSZKOLNA

NR 2

LUTY 2023

# ECHOOOO....

## JEDYNECZKI



Redakcja:

Marta Żemojtel

Karolina Gwiazda

[www.pm1kg.pl](http://www.pm1kg.pl)



# Jak dokarmiać ptaki zimą?

## ZASADY ZIMOWEGO DOKARMIANIA PTAKÓW

- REGULARNOŚĆ PODAWANIA POKARMU, PTASI PRZYJACIELE PRYZYWCZAJĄ SIĘ DO NASZEJ POMOCY,
- ROZPOCZYNAJEMY JESZCZE PÓŹNĄ JESIENIĄ,
- KOŃCZYMY STOPNIOWO ZMNIEJSZAJĄC DAWKI WIOSNĄ,
- DBAMY O HIGIENĘ W KARMNIKU,
- PODAJEMY PTAKOM CZYSTĄ WODĘ.

## CO PODAWAĆ PTAKOM?

SKŁADNIKI NATURALNE : ZIARNA, NASIONA DYNI, SŁONECZNIKA, MAKU, LNU, KUKURYDZY, KASZE, PŁATKI OWSIANE, SUSZONE OWOCE, LUB ŚWIEŻE OWOCE - POD WARUNKIEM DODATNICH TEMPERATUR, GOTOWANE WARZYWA, TŁUSZCZ ZWIERZĘCY - SŁONINA, LUB TŁUSZCZOWE KULE Z ZIARNAMI

## CZEGO NIE WOLNO PODAWAĆ?

- ZEPSUTE JEDZENIE (PLEŚŃ SZKODZI ZWIERZĘTOM),
- SŁONE POKARMY ( SOLONA SŁONINA, PALUSZKI, ITP.)
- POKARMY PĘCZNIEJĄCE POD WPLYWEM WILGOCI,
- NIE POLECA SIĘ DŁUGOTRWAŁEGO PODAWANIA CHLEBA,





## BAWCIE SIĘ DOBRZE I ODPOCZYWAJCIE - UDANYCH I BEZPIECZNYCH FERII



# BEZPIECZNE FERIE



Wojewódzka Stacja  
Sanitarno-Epidemiologiczna  
w Poznaniu  
Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży

Aby czas zimowego wypoczynku dostarczył radosnych i niezapomnianych wrażeń, pamiętajmy o podstawowych zasadach bezpieczeństwa:

- Nie zjeżdżajmy na sankach w pobliżu dróg oraz zbiorników wodnych.
- W czasie zjeżdżania zachowajmy bezpieczną odległość między sankami.
- Nie doczepiamy sanek do samochodu.

- Nie strącamy zwisających z dachów sopli.
- Ubieramy się odpowiednio do temperatury panującej na dworze.
- W wolnym czasie przebywamy na świeżym powietrzu, dbamy o aktywność fizyczną.
- Nie zapominamy o podstawowych zasadach higieny.
- Unikajmy kontaktu z osobami chorymi.
- W przypadku wystąpienia objawów choroby zgłoszmy się do lekarza.



- Rzucając się śnieżkami nie łączmy miękkiego śniegu z kawałkami lodu czy kamieni oraz nie celujmy w twarz drugiej osoby.
- Nie rzucajmy śnieżkami w nadjeżdżające samochody.
- Na łyżwach jeździmy tylko w wyznaczonych miejscach, nie ślizgajmy się po lodzie na rzece lub stawie.



SZCZĘŚLIWYCH WALENTYNEK!



Dzień Świętego Walentego !

To dzień dobry dla każdego!

W tym dniu wszyscy to wyznają,

Że chcą kochać i kochają!

Walentynki to Święto Zakochanych.

Jest ono obchodzone w imieniny Walentego, 14 lutego.

Tego dnia wręczamy kochanym i lubianym przez nas osobom kartki z życzeniami, upominki, które nazywamy **walentynkami**.

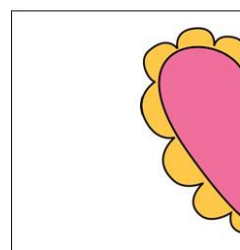
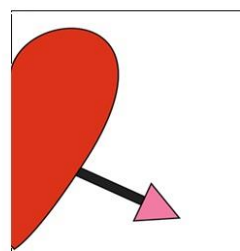
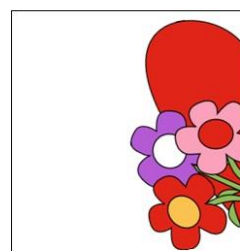
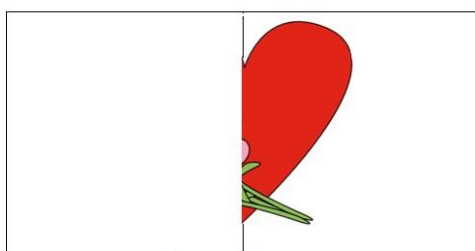
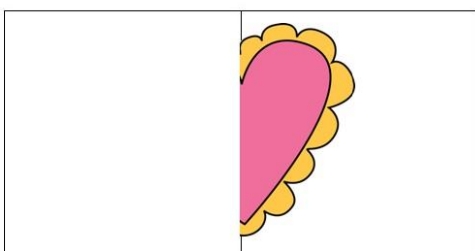
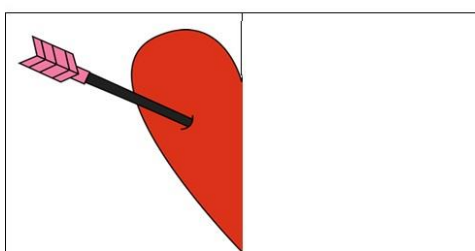


*Walentynki są raz w roku, pełne szczęścia i uroku,  
a Ty stale bądź radosny i promienny jak dzień wiosny.*



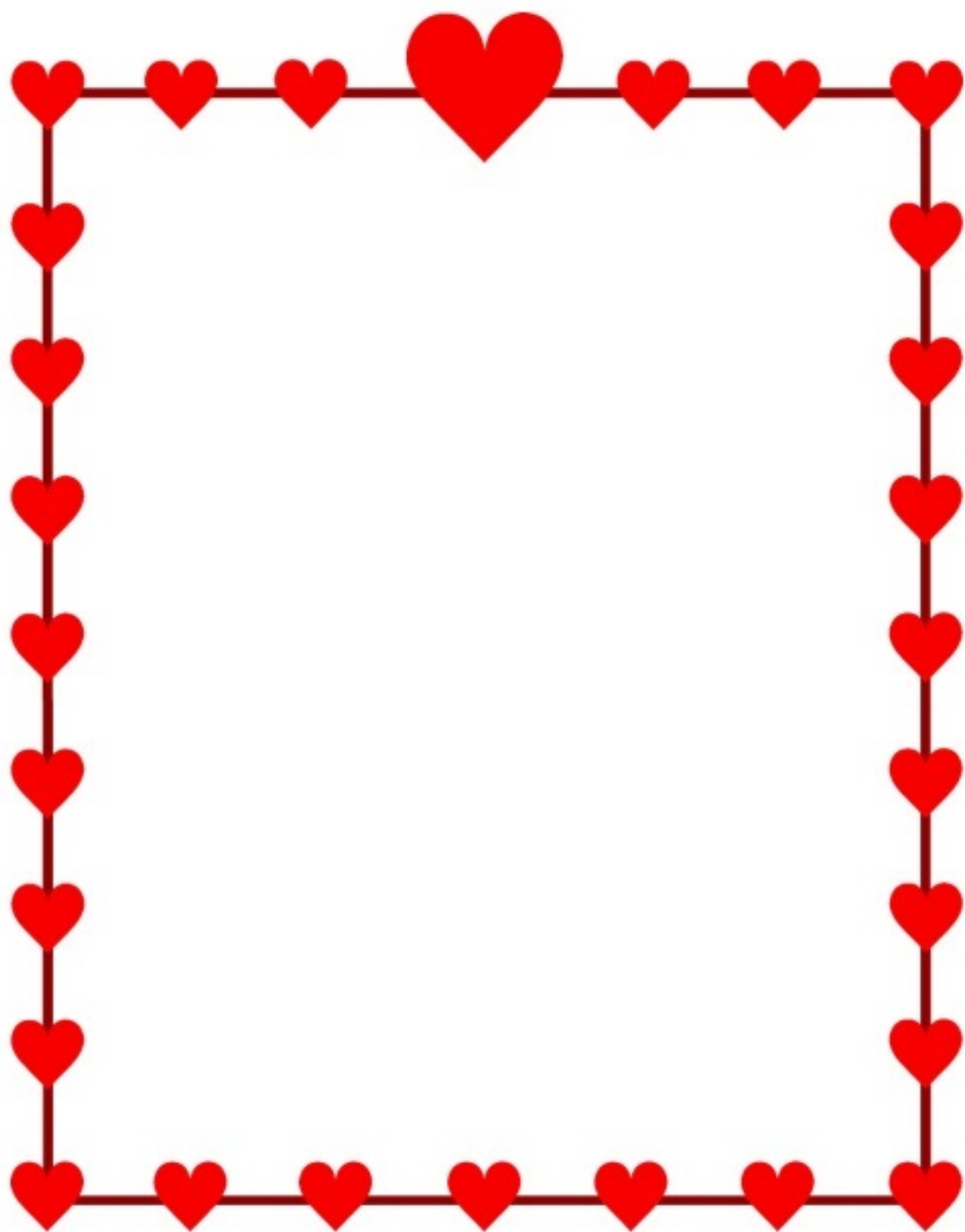


Wytnij, a następnie dopasuj połówki obrazków do siebie i przyklej.



[przedszkolankowo.pl](http://przedszkolankowo.pl)

*Zaprojektuj kartkę walentynkową*





## KARTY PRACY



### Policz guziki bałwankowi

Zaznacz właściwą liczbę



- 5
- 6
- 7



- 4
- 5
- 6



- 2
- 3
- 4



- 8
- 9
- 10



- 1
- 2
- 3



- 5
- 6
- 7



# Poczytaj mi, Mamo, Tato...

Opowiadanie :

„KARMNIK”

Maciuś wyszedł przed dom. - Tyle śniegu nasypało - dziwił się stojąc na chodniku.

W tej samej chwili pojawił się pan dozorca. Specjalną łopatą zaczął odgarniać śnieg.

- Teraz będzie można bezpiecznie przejść chodnikiem - zwrócił się do chłopca odrzucając grube warstwy śniegu.

Maciek spojrzał w kierunku ogrodu. W głębi stał karmnik.

Wielka śniegowa czapa zsuwała się z zielonego dachu. W środku było pusto.

Podszedł do pana dozorczy.

- Mam na imię Maciek i mieszkam w tym domu. Mam prośbę, czy mógłby mi pan pożyczyć swojej łopaty?

- A coś taki mały człowiek będzie robił taką ogromną łopatą? - zaśmiał się dozorca.

- Widzi pan ten karmnik? Muszę coś z nim zrobić. Śnieg wszystko zasypał, ptaki są głodne nie wiadomo gdzie pofrunęły. Należy im pomóc.

- Chodźmy razem - dozorca przerwał swoją pracę.

- Zaraz odśnieżymy alejkę i wyczyścimy karmnik.

Po odśnieżeniu karmnika razem z panem dozorcą Maciek pobiegł do domu. Po chwili niósł całą torebkę ziarenek, a w pojemniczku wodę. Kiedy już wszystko było gotowe razem z panem dozorcą ukrył się za krzakami. Niebawem zobaczyli pierwszych gości. Przybyły wróble, gile, sikorki. Pojawił się nawet zielony dzięcioł w czerwonym berecie. Wszystko zostało zjedzone.

- Wspaniale - cieszył się Maciuś.

- Jutro znowu coś przyniosę.

- A ja będę dbał, żeby karmnika nie zasypał śnieg.

Dotrzymali słowa.

Ptaki przez całą zimę stołowały się w karmniku Maciusia i pana dozorczy.





# ĆWICZENIA LOGOPEDYCZNE

## ćwiczenia artykulacyjne

POĆWICZ RAZEM ZE MNĄ!

Wykonała Sylwia Kostanek



JĘZYK LICZY GÓRNE ZĘBY

POĆWICZ RAZEM ZE MNĄ!

Wykonała Sylwia Kostanek



WYSYŁAMY BUZIAKI

POĆWICZ RAZEM ZE MNĄ!

Wykonała Sylwia Kostanek



JĘZYK SPRZĄTA ZA GÓRNYMI ZĘBAMI

POĆWICZ RAZEM ZE MNĄ!

Wykonała Sylwia Kostanek



JĘZYK SPRZĄTA ZA DOLNYMI ZĘBAMI

## Kiedy do logopedy?

Po ukończeniu 1. roku życia  
nie wypowiada najprostszych słów:  
mama, baba, papa.

Dziecko ma 3 lata.  
Mówi niezrozumiale dla otoczenia.  
Rozumieją je jedynie rodzice.

Ukończyło 4 lata.  
Nie podejmuje pierwszych prób  
wymowy głosek  
sz, cz, dż, rzż.

Ma 6 lat  
i nieprawidłowo  
wypowiada  
głoskę r.

Kiedy mówi wkłada język  
między zęby.  
Mówi przez nos.  
Ma problemy ze słuchem.

Ukończyło 2 lata  
i wypowiada tylko kilka słów.  
Nie łączy ich razem:  
Mama daj, Ola je.

Zapraszam!

*Steno do słowa*  
Centrum Logopedyczne

# ZABAWY RUCHOWE



DZIUBDZIAK.PL

## Zabawy z piłką



1. Rzucanie do celu np. miski, kosza.

2. Tor przeszkód pokonywany z toczoną piłką.

3. Golf - przesuwamy piłkę np. zmiotką do dziurki w kartonie.

4. Domowe kręgle - do zbijania np. butelki po wodzie.



5. Piłka nożna - trafiamy do bramki np. z koca.

6. Wybicie piłki obunóż z leżenia.

7. Podanie piłki zza głowy z leżenia do siadu.

8. Podania zza głowy.

9. Podania jednorącz.

10. Przekładanie piłki nad głową stojąc na jednej nodze.



11. Przekładanie piłki wokół tułowia.

12. Podrzut i chwyt.

13. Czarny "parzy" podajemy sobie piłkę, na kolor czarny nie możemy jej złapać.

14. Kolanko.

15. Dziecko podrzuca piłkę i biegnie jak najdalej zanim piłka spadnie.

DZIUBDZIAK.PL

## Gimnastyka dla przedszkolaka



1. Raz, dwa, trzy - baba jaga patrzy.

2. Skoki - zabawa w klasy, w drabinkę np. ułożone z gazety.

3. Skoki przez linę.

4. Udajemy zwierzątka np. skaczemy jak żabka, chodzimy jak bocian, latamy jak ptaki, kicamy jak zajączek itd.



5. Zbieramy grzyby z podłogi: marsz, bieg.

6. Slalom np. marsz, bieg, przeskok - wykorzystaj małe przeszkody.

7. Czerwone-zielone - jedź/stój.

8. Spacer z woreczkiem sensorycznym na głowie.

9. Rób to, co ja.



10. Przejście w siadzie płaskim po wyspie (wyznaczonej np. taśmą).

11. Przejście w tunelu.

12. Skok w dal.

13. Czworakowanie pod rodzicem.

14. Skoki jednoonóż, zygzak, skok, rozkrok naprzemiennie.

# 16. 02. 2023

## TŁUSTY CZWARTEK

"Jak tradycja stara każe w domu, sklepie, biurze, barze.

Wszędzie pączek dziś króluje, każdy chętnie go smakuje.

Z dżemem, z cukrem, z wisienkami wszędzie pączek dzisiaj z nami.

Dziś kalorii nikt nie liczy, wszędzie moc pysznych słodczy.

W tłusty czwartek przez dzień cały słodkim królem -pączek mały."

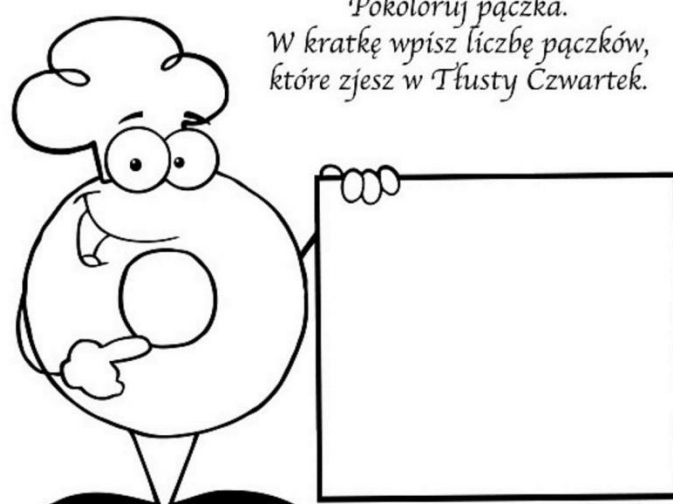


**Tłusty czwartek** – w kalendarzu chrześcijańskim ostatni czwartek przed wielkim postem, znany także jako zapusty. Tłusty czwartek rozpoczyna ostatni tydzień karnawału. W Polsce oraz w katolickiej części Niemiec, wedle tradycji, w tym dniu dozwolone jest objadanie się. Ponieważ data tłustego czwartku zależy od daty Wielkanocy, dzień ten jest świętem ruchomym. Najpopularniejsze potrawy to pączki i faworki, zwane również w niektórych regionach chrustem lub chruścikami.

Staropolskie przysłowie mówi:

***Powiedział Bartek, że dziś tłusty czwartek, a Bartkowa uwierzyła, dobrych pączków nasmażyła.***

Według jednego z przesądów, jeśli ktoś w tłusty czwartek nie zje ani jednego pączka – w dalszym życiu nie będzie mu się wiodło.





# PRZEPIS NA PĄCZKI

Przygotowaliśmy dwie wersje -  
tradycyjną i light w piekarniku  
( pod spodem )

## WERSJA TRADYCYJNA:

Składniki na około 20 szt :

- 500 g mąki pszennej
- 1 szklanka mleka
- 50 g świeżych drożdży lub ( 14 g suszonych )
- 3 łyżki cukru
- szczypta soli
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 jajko
- 4 żółtka
- 4 łyżki stołowe masła ( ok. 40 - 50 g ) musi być roztopione i ostudzone
- kieliszek wódki lub spirytusu



### Przygotowanie:

Podgrzane mleko ( ale nie gotujące ) przelewamy do miseczki, dodajemy drożdże, 1 łyżkę mąki oraz 1 łyżkę cukru, wszystko razem mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce, żeby drożdże dobrze wyrosły. W tym czasie przesiewamy mąkę, dodajemy sól i cukier waniliowy.

Jajko i żółtka ucieramy z resztą cukru na białą i puszystą masę.

Do miski z mąką wlewamy wyrośnięte drożdże i mieszamy ( koniecznie drewnianą łyżką ). Następnie dodajemy ubite jajka i wyrabiamy ciasto.

Do wyrobionego ciasta dodajemy masło oraz alkohol i znowu wyrabiamy, następnie odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1 h.

Wyrośnięte ciasto kładziemy na stolnicy lub blacie kuchennym i wałkujemy na niezbyt duży placek, szklanką wycinamy kółka i powtarzamy czynność do skończenia ciasta.

Pączki przykrywamy ściereczką i odstawiamy na następne 1/2 h. Po tym czasie delikatnie rozplaszczamy pączka w rękę i w środek wkładamy łyżeczkę dowolnego nadzienia ( dżem, konfitura, nutella, marmolada, budyń itp. ). Rozgrzewamy w garnku olej do ok. 180 st. i smażymy pączki partiami ( po około 5 na raz ) przez około 2 min. z każdej strony. Smacznego !!!

## WERSJA LIGHT:

Składniki na około 30 szt :

- 70 dag mąki razowej
- 10 dag świeżych drożdży
- 35 dag oleju kokosowego
- 100 ml mleka
- 4 jajka
- pół łyżeczki soli
- 1 cytryna
- 20 dag cukru trzcinowego



### Przygotowanie:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej, mleko podgrzewamy w garnku ( ale nie gotujemy ! ), dodajemy drożdże, łyżkę mąki łyżeczkę cukru. Wszystko razem mieszamy drewnianą łyżką i odstawiamy do wyrośnięcia.

Do dużej miski przesiewamy mąkę, dodajemy cukier, sól i mieszamy, dodajemy wyrośnięty zaczyn. Wbijamy 3 jajka i dalej mieszamy ciasto ręcznie najlepiej.

Wyrośnione ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce.

Wyrośnięte ciasto wałkujemy na blacie na grubość około 1 - 1,5 cm i szklanką wycinamy kółka, które odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Pączki przykrywamy ściereczką i odstawiamy na następne 1/2 h. Po tym czasie delikatnie rozplaszczamy pączka w rękę i w środek wkładamy łyżeczkę dowolnego nadzienia ( dżem, konfitura, nutella, marmolada, budyń itp. ). Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni, pączki smarujemy roztrzepanym jajkiem i pieczemy przez około 15 min. Smacznego !!!