

Pączkowa Przygoda – Scenariusz Zajęć dla Przedszkola i Klasy 1

Wstęp

Dlaczego warto przeprowadzić zajęcia o pączkach?

Tłusty Czwartek to jedno z najbardziej lubianych świąt w Polsce, które dzieci kojarzą z pysznymi, puszystymi pączkami. To świetna okazja do wprowadzenia najmłodszych w świat tradycji, a także rozwijania ich umiejętności poprzez zabawę i edukację.

Dzięki temu **scenariuszowi zajęć o pączkach**, dzieci poznają historię tego smakołyku, wezmą udział w zabawach ruchowych i sensorycznych, a także stworzą własne „pączki” z masy plastycznej. W ten sposób nauka stanie się dla nich ciekawa i angażująca.

Cele zajęć

Cele główne:

- Kształtowanie umiejętności słuchania i rozumienia tekstu.
- Rozwijanie percepcji wzrokowej i logicznego myślenia.
- Pobudzanie kreatywności i sprawności manualnej.
- Poznanie tradycji związanej z Tłustym Czwartkiem.
- Doświadczenie różnych bodźców sensorycznych poprzez dotyk, zapach i zabawy plastyczne.

Cele szczegółowe – dziecko:

- Uważnie wysłucha historii o pączkach i odpowie na pytania.
- Rozpozna składniki i akcesoria potrzebne do przygotowania pączków.
- Będzie aktywnie uczestniczył w zabawach ruchowych i plastycznych.
- Samodzielnie stworzy „pączki” z masy plastycznej według własnego pomysłu.

Metody i formy pracy

Metody pracy:

- **Rozmowa kierowana** – wprowadzenie do tematu i wymiana spostrzeżeń.
- **Praca z tekstem** – słuchanie opowieści i analiza treści poprzez pytania.
- **Zadania praktyczne** – modelowanie w masie sensorycznej.
- **Zabawy ruchowe** – aktywność związana z tematyką zajęć.

Formy pracy:

- Praca grupowa i indywidualna.

Materiały dydaktyczne

- Tekst o historii pączków w uproszczonej formie.

- Pytania do tekstu ukryte w plastikowych jajkach po Kinder Niespodziankach.
- Karty pracy z ilustracjami akcesoriów kuchennych.
- Składniki do przygotowania masy plastycznej:
 - 2 szklanki mąki pszennej
 - 1 szklanka soli
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - 1 szklanka ciepłej wody
 - 2 łyżki oleju
 - Opcjonalnie: barwniki spożywcze, olejki zapachowe, różne dodatki do dekoracji (np. ziarna, brokat).

Przebieg zajęć

1. Wprowadzenie – rozmowa o pączkach

Nauczyciel rozpoczyna zajęcia od rozmowy kierowanej:

- **Czy wiecie, co to jest pączek?**
- **Jakie mają kształty i nadzienia?**
- **Kiedy jemy pączki?**
- **Czy myślicie, że pączki zawsze wyglądały tak jak dzisiaj?**

Następnie nauczyciel pokazuje dzieciom zdjęcia różnych rodzajów pączków: polskie pączki, amerykańskie donuty, niemieckie berlinki. Dzieci próbują znaleźć różnice między nimi.

2. Opowieść „Historia Pączka”

Dzieci siadają wygodnie i słuchają krótkiej opowieści:

Historia Pączka

Dawno, dawno temu, kiedy nie było jeszcze cukierni i piekarni, ludzie też jedli pączki, ale... były one zupełnie inne niż dzisiaj!

W starożytnym Rzymie ludzie smażyli małe kulki z ciasta i podawali je na słono – z miodem albo ziołami. W średniowieczu w Polsce i Europie pączki były twarde i wcale nie słodkie! W środku zamiast dżemu znajdowała się słonina lub mięso.

*Ale potem ktoś wpadł na pomysł, żeby dodać do ciasta **cukier i owoce**. A gdy zaczęto używać **drożdży**, pączki zrobiły się lekkie i puszyste! Od tamtej pory w Polsce zjadamy się nimi w **Tłusty Czwartek**, żeby zapewnić sobie szczęście i powodzenie.*

*Na całym świecie pączki wyglądają trochę inaczej – w Ameryce mają dziurkę i nazywają się **donuty**, a w Niemczech są podobne do polskich, ale często nadziewane marmoladą.*

3. Zabawa „Tajemnicze pytania”

Dzieci losują plastikowe jajka z pytaniami i odpowiadają na nie.

4. Zabawa ruchowa „Słodki detektyw”

Dzieci rozpoznają składniki pasujące do pączków poprzez klaszczące lub ruchowe reakcje.

Przykładowe słowa:

Mąka – sól – czekolada – ser – dżem – masło – ogórek – konfitura – szynka – lukier – jabłko – mleko – papryka – truskawki – cukier puder – pieczarki – śmietana – maliny – ketchup – orzechy – kawa – wanilia – cytryna.

5. Karta pracy „Co jest potrzebne do zrobienia pączków?”

Dzieci zaznaczają odpowiednie przybory kuchenne na ilustracjach.

6. Tworzenie pączków z masy sensorycznej

Dzieci wykonują własne pączki, wykorzystując masę plastyczną.

Jak przygotować masę?

1. Wsypujemy mąkę, sól i proszek do miski.
2. Dodajemy ciepłą wodę i olej.
3. Ugniatamy masę, aż będzie gładka i plastyczna.
4. Możemy dodać barwniki spożywcze lub olejki zapachowe.

Dzieci formują pączki i ozdabiają je „cukrem pudrem” (sól), „polewą czekoladową” (farba brązowa) albo „kolorową posypką” (ziarenka).

7. Podsumowanie i wystawa prac

Dzieci prezentują swoje prace i dzielą się pomysłami na wymyślone nadzienia i smaki pączków.