Klasa I-II pdp 01.12.2021r.

1. **Zajęcia kształtujące kreatywność**

**Temat: „Woda – źródło życia” – tworzenie plakatu.**

Zapoznaj się z filmikiem poniżej. Następnie wykonaj plakat na temat wody. Pamiętaj o estetyce, czyli o tym, aby Twoja praca była czysta, bez zagiętych narożników itp. Technika, którą wykonasz swój plakat może być dowolna- pisaki, kredki, pastele, wydzieranka itp. Na plakacie możesz zamieścić jakieś ważne hasło, np. „szanuj wodę”, „nie marnuj wody”, „nie zanieczyszczaj wody”, „dbaj o wodę”, „woda to skarb” itd.

<https://www.youtube.com/watch?v=HU3zbIiiqv8>

Przykłady prac i ich technik:



NIE RÓBCIE TAKICH SAMYCH PRAC- WYMYŚLCIE COŚ SWOJEGO.

**Proszę , aby swoje plakaty przynieść do szkoły, chciałabym zrobić z nich wystawę! Nie zaginajcie ich w pół, nie rolujcie!**

**Powodzenia! Lidia Garbacz**

1. **Religia**

**Temat: Symbol w Adwencie**

Adwent – to czas oczekiwania na przyjście Jezusa. Na czas świąt Bożego Narodzenia.

Wymień jakie znasz symbole adwentowe

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Jak nazywa się msza święta w Adwencie ???

Pasterka/ Roraty/ Suma

……………………………………………………………………………………………….

Napisz krótką modlitwę do Jezusa( prosząc Go o dobry czas Adwentu )

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

1. **Wychowanie fizyczne**

Zdjęcia lub film z wykonanych ćwiczeń zachowaj do pokazania w szkole lub prześlij na adres e-mail: sdebowicz68@gmail.com

**Temat: Poznajemy różne sposoby przeskoków przez skakankę.**

Przygotuj sobie skakankę lub sznur odpowiedniej długości.

Oglądnij film:

<https://www.youtube.com/watch?v=iWjLIKmkvNI>

Teraz zrób rozgrzewkę w domu (uważaj na przedmioty/meble) lub na dworze. Następnie wykonaj ćwiczenia ze skakanką.

Powodzenia!

Jeżeli masz dłuższą skakankę, sznur, zaproś do pomocy rodzeństwo, rodziców



Do Waszej dyspozycji jest film: <https://www.youtube.com/watch?v=9gNedd5zaAs>

1. **Ogród (2 godziny)**

**Temat : Jak zabezpieczyć róże przed zimą .**

1 . Większość róż wymaga ochrony przed mrozem i należy je odpowiednio zabezpieczyć przed zimą .

2 . Niektóre róże są wyjątkowo odporne na dziąłanie niskiej temperatury i gwałtownymi zmianami pogody ( np. dzikie gatunki , róże parkowe , okrywowe), za to inne są na te czynniki bardzo wrażliwe ( róże herbaciane , róże wielkokwiatowe , róże wielokwiatowe ).

3 . Najlepiej należy przyjąć zasadę , że większość róż wymaga ochrony przed mrozem i wszystkie zabezpieczyć .

4 . Krzewy róż okrywamy dopiero po pierwszych przymrozkach – zwykle termin przypada na przełom października i listopada . Z okrywaniem róż nie należy się śpieszyć , gdyż zbyt wcześnie okryte mogą się „ zaparzyć ” pod zimowym „ ubrankiem „.

5 . Róż nie przycinamy na jesieni , gdyż rany po przyciętych pędach mogą nie zdążyć się zagoić przed zimą . Zabieg ten wykonujemy dopiero na wiosnę . Wyjątkowo róże można przyciąć jeżeli są bardzo duże i trudnojest je okryć .

6 . Kopczykowanie róż .

Podstawę krzewów róż wielokwiatowych i wielkokwiatowych oraz miniaturowych obsypujemy

20 cm ( 10 cm w przypadku róż miniaturowych ) warstwą ziemi ogrodowej , torfu lub kory sosnowej ( ważne jest by starannie przykryć miejsce szczepienia ). Warstwa ta ochroni podstawę pędu i system korzeniowy nawet przed dużymi spadkami temperatury . Na wierzch kopczyka dobrze jest ułożyć ścięte gąłązki drzew iglastych (np. świerka).

7 . Osłona chochołem lub agrowłókniną .

1. **Rewalidacja – hipoterapia**

Temat: Powtórzenie wiadomości - co jedzą konie.

Rozwiąż quiz:

<https://wordwall.net/play/25836/432/106>

Powodzenia!

**5. Rewalidacja**

**Temat: Doskonalenie umiejętności czytania. Odpowiadanie na pytania do przeczytanego tekstu.**

Odpowiedz na pytania do tekstu.

**6. Gotowanie.**

**Temat: Gorąca czekolada do picia. (1 godzina)**

Proponuje abyście dzisiaj w ramach zajęć z gotowania przygotowali gorącą czekoladę. Koniecznie poproście rodziców o pomoc.

**Składniki na 2 porcje**

500 ml – Mleka

200 g - śmietanki 30%

1 tabliczka – gorzkiej czekolady

1 tabliczka – mlecznej czekolady

**Sposób przygotowania:**

Krok 1 - Podgrzewamy w garnku mleko razem ze śmietanką.

Krok 2 - Dodajemy pokruszone wcześniej 2 tabliczki czekolady. Mieszamy cały czas do momentu, kiedy czekolada się rozpuści.

Krok 3 - Gorącą czekoladę podajemy w filiżankach.

**Temat: Przepisy na potrawy świąteczne. (2 godziny)**

Zbliża się czas świąt Bożego Narodzenia. W związku z czym, chciałabym abyście poszukali w Internecie lub zapytali rodziców i zapisali w zeszycie przepisy na dwie potrawy Wigilijne. Proponuję: przepis na pierniki, przepis na barszcz wigilijny, przepis na makiełki.

1. **Rewalidacja**

Temat: Usprawnianie techniki pisania. Utrwalanie wiedzy na temat pisowni „ch”.

Rozwiąż krzyżówkę.

