**Przysposobienie do pracy klasa I, II PDP 8 kwietnia 2020**

Temat: Wielkanocny mazurek.

Cele:

- rozwijanie wyobraźni,

- usprawnianie manualne,

- wzbogacanie wiedzy na temat tradycji świątecznych.

**Mazurek** – tradycyjne, niskie, słodkie, ciasto kuchni polskiej. **Mazurki** piecze się w okresie Wielkanocy. Sporządza się je z każdego rodzaju ciast. Często składane są z dwóch warstw ciast różnego rodzaju. Ozdabiane są orzechami, migdałami, rodzynkami, skórką pomarańczową, czekoladą i różnymi słodkościami.

**Zadanie:**

* Przygotuj kartkę z grubego papieru, np. blok techniczny, możesz wykorzystać kolorowe kartki papieru, kolorowe czasopisma, bibułę z której możesz zrobić kulki lub skręcić paski, potrzebny będzie klej, nożyczki.
* Wytnij z grubego papieru kształt ciasta, może to być: prostokąt, kwadrat, koło lub inny kształt.
* Zaplanuj, jak ozdobisz swoje ciasto, dla ułatwienia możesz najpierw narysować,
a następnie wykleić.
* Oto kilka pomysłów, ale myślę, że twój pomysł będzie lepszy. Powodzenia.

 

  

Proszę o przesłanie zdjęcia Twojej pracy.