



Raidė E. Trečioji savaitė

Lavinama: atmintis ir klausymasis, kalbėjimas, suvokimas, motorika, sensorika

Mokomės išgirsti raidę e.

Toliau mokomės K. Jakubėno ketureilį iš „Abėcėlės“, tik jau mintinai. Paskaitykite (pasakykite) jį vaikui. Dabar užsimerkite ir bandykite kartoti žodžius. Sakydami rodykite eglę (paprastą trikampį) rankomis, rodykite, kaip ji šakoja, kaip voverės bėgioja...

*Eglę matom, eglę žinom,
Eglę patys pasodinom.
Eglė auga ir šakoja,
Eglėj voverės bėgioja.*

Pažaiskite:

<http://www.mokyklabite.co.uk/vaiku-kambarys>

➤ Kūrybinė praktinė (skani☺) užduotis.

Pabandykime pasigaminti paprastą sausaininę eglę: bus ir gražu, ir skanu...

Tešlai reikės:

110 g sviesto

55g smulkiojo cukraus (caster sugar)

175g paprastų miltų

Papuošimui:

Truputį cukraus pudros arba

Dekoruojamojo cukraus glaisto

Darbas:

Mediniu šaukštu ištrinkite sviestą, kol suminkštės. Tuomet suberkite cukrų. Vėl patrinkite. Suberkite persijotus miltus.

Maišykite tol, kol visos sudedamosios dalys pradės lipti, susiplaks į vientisą masę.

Įdėkite į mikrobangę 10-20 sekundžių, kad patirptų sviestas.

Stalą (lentą, padėkliuką) pabarstykite miltais.

Tešlą iškočiokite maždaug 3mm storio lakštais.

Išspauskite kelių dydžių žvaigždes.

Sausinius kepkite 180 C orkaitėje (dujinei viryklei – 4 padala), kol paruduos. Išimkite. Palikite atvėsti.

Iš žvaigždžių sulipdykite eglę (sausainiai puikiai sulips patepti dekoruojamuoju glaistu (parduotuvėse parduodama įvairių spalvų). Puoškite, kaip tik išmanote: pabarstykite cukraus pudra, patepkite žaliu dekoruojamuoju glaistu ir pabarstykite cukraus pudra, prilipdykite sidabrinį rutuliukų eglės kraštuose... leiskite pasireikšti vaiko fantazijai... Tai – jo eglė☺.

Pavyzdžių rasite kitame puslapyje.



Sausaininė eglė...



Ramaus Kūčių vakaro! Gražios ir jaukios Kalėdų šventės!

Ačiū, kad esate kartu,

Bitė