**REALIZACJA PODSTAWY PROGRAMOWEJ KLASA II B**

**(08.06 – 10.06.2020 r.)**

Kontakty z uczniami/rodzicami będą odbywać się z wykorzystaniem

numeru telefonu (600055498) oraz adresu e-mail (b.tkacz@op.pl).

Informacje zwrotne od uczniów (np. karty pracy, kartkówki, sprawdziany) proszę przekazywać za pośrednictwem powyższego adresu poczty lub numeru telefonu.

**Krąg tematyczny: Piękna nasza Polska cała**

**8 czerwca 2020 r. (poniedziałek)**

**Temat:** Z wizytą pod Wawelem

1. Otwórz podręcznik do matematyki na stronie 62. Policz piłeczki w zadaniu 1. Zapamiętaj pozycję jedności, dziesiątek i setek.
2. Wykonaj w ćwiczeniu zadania utrwalające układ pozycyjny liczb – 1, 2 i 3 s. 71.
3. Przeczytaj wiersz Jerzego Kiersta „Czy to Kraków?”- podręcznik s. 54.
4. Odpowiedz ustnie na 1 i 2 pytanie zamieszczone pod tekstem.
5. Na podstawie informacji i zdjęć, poznaj historyczne miejsca w Krakowie - dawnej stolicy Polski – podręcznik s. 55
6. Rozwiąż zagadki dotyczące zabytków Krakowa – ćwiczenie 1 s. 65.
7. Opisz herb Krakowa i pokoloruj według wzoru – ćwiczenie 2 s. 66.
8. Wykonaj ćwiczenie 4 na tej samej stronie, ćwiczenie 3 - dla chętnych.
9. Nazwij elementy stroju krakowskiego – ćwiczenie 5 s. 67.
10. Posłuchaj piosenki „Krakowiaczek jeden”.

<https://www.youtube.com/watch?v=82EQeAVwSAo>

1. Zobacz, jak się tańczy *Krakowiaka.*

https://www.youtube.com/watch?v=dFL2B\_fOTkk

**9 czerwca 2020 r. (wtorek)**

**Temat:** Jak powstała Warszawa?

1. Poznaj historię powstania Warszawy na podstawie legendy Wandy Chotomskiej „Wars i Sawa” – podręcznik s. 56-57.
2. Spróbuj odpowiedzieć ustnie na pytania zamieszczone pod tekstem.
3. Kto wypowiedział te zdania – ćw. 1 s. 68.
4. Uporządkuj zdania zgodnie z kolejnością wydarzeń w legendzie i odpowiedz na pytanie – ćw. 2 s. 68.
5. Podoisz ilustrację i uzupełnij zdania opisujące herb Warszawy - ćw. 3 i 4 s. 69.
6. Zabawy ruchowe dla dzieci – proponuję poćwiczyć razem z Pipi Pończoszanką.

https://www.youtube.com/watch?v=m2WsGrvCx\_w

1. Poznaj najważniejsze zabytki Warszawy. <https://www.youtube.com/watch?v=Klz_m44SJek>
2. Zobacz atrakcje i ciekawostki stolicy.

https://www.youtube.com/watch?v=QzY194FEjjc

1. „Syrenka” – wykonaj pracę plastyczną z dowolnych materiałów
2. Rozwiąż w pamięci zadanie 1, 2 i 3 s. 63 w podręczniku.
3. Wykonaj zadania na stronie 72 w ćwiczeniu - dodawaj i odejmuj w zakresie 1000.

**10 czerwca 2020 r. (środa)**

**Temat:** Toruń – miasto Mikołaja Kopernika

1. Odczytaj dane z diagramu słupkowego – zadanie 1 s. 64 w podręczniku.
2. Wykonaj w pamięci obliczenia do zadania 2 i 3 na tej samej stronie.
3. Rozwiąż te zadania, które potrafisz zrobić samodzielnie – ćwiczenie s. 73.
4. Znajdź parę minut na zabawę z piłką – poćwicz odbijanie, chwytanie, kozłowanie.
5. Przeczytaj wiersz Czesława Janczarskiego „Gwiazdy nad Toruniem” – podręcznik s. 58.
6. Odpowiedz ustnie na 1 i 2 pytanie ze s. 59.
7. Obejrzyj film o Mikołaju Koperniku i bajkę o toruńskich piernikach.

<https://www.youtube.com/watch?v=x0hX2J4QNd4>

https://www.youtube.com/watch?v=CMzDNLZRRIY

1. Wykonaj ćwiczenie 1 i 2 s. 70 oraz 3, 4 i 5 s.71.
2. Jeśli zechcesz, poszukaj w dowolnych źródłach informacji o zabytkach Torunia.
3. Receptura toruńskich pierników – z pomocą rodziców możesz je wykonać. Przykładowy przepis na końcu planu nauczania.

**Życzę motywacji do nauki!**

wychowawca – Beata Tkacz



**PIERNICZKI TORUŃSKIE - PRZEPIS ZE STAREGO ZESZYTU**

*SKŁADNIKI NA CIASTO:
ILOŚĆ: 2 blaszki pierniczków*

* 500 g mąki żytniej typ. 720
* 300 g naturalnego miodu, najlepiej lipowego
* 1 jajko
* 1 łyżeczka sody oczyszczonej
* 2 łyżeczki przyprawy do piernika
* 1/4 łyżeczki mielonego anyżu
* kieliszek spirytusu, mały

*SKŁADNIKI NA BIAŁY LUKIER:*

* 1 szklanka cukru pudru
* 2-3 łyżki gorącej wody
* 1 łyżeczka soku z cytryny

*SKŁADNIKI NA POLEWĘ CZEKOLADOWĄ:*

* 100 g gorzkiej czekolady
* 100 ml śmietanki kremówki 30%

Mąkę przesiewamy i podgrzewamy w piekarniku. Po dotknięciu powinna być ciepła, ale nie gorąca. Miód przelewamy do rondelka o grubym dnie razem z przyprawą do piernika i przesmażamy. Dodajemy do mąki razem z sodą, anyżem, lekko roztrzepanym jajkiem oraz spirytusem. Dokładnie wyrabiamy. Stolnicę lekko oprószamy mąką. Ciasto dzielimy na dwie części. Każdą rozwałkowujemy na grubość ok. 1 cm. Wykrawamy dowolnymi foremkami i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 160 C na ok. 15 min do lekkiego zarumienienia.

**UWAGA:** pierniczki zaraz po upieczeniu są miękkie, ale później stają się twarde. Najlepiej, jeśli będą trzymane w dosyć chłodnym i wilgotnym pokoju, aby chłonęły wilgoć. Wtedy szybciej zmiękną, ale najlepiej smakują po około miesiącu od upieczenia. Ciasto struchleje i nabierze smaku.

Szybszym sposobem jest zamknięcie pierniczków w szczelnym pojemniku razem z obierkami jabłka lub połówką cytryny (wtedy uzyskają lekko cytrynowy aromat). Wymieniając co 1-2 dni, aż pierniczki zmiękną.

Polewamy lukrem lub polewą czekoladową po tym jak zmiękną. Ewentualnie tylko wierzch, aby spód mógł chłonąć wilgoć.