



Pieczemy świąteczne pierniki

Materiał interaktywny przeznaczony do edukacji wczesnoszkolnej. Zawiera ilustracje oraz ćwiczenia interaktywne z możliwością sprawdzenia poprawności odpowiedzi.

- [Wprowadzenie](#)
- [Opowiadanie](#)
- [Wirtualne laboratorium](#)
- [Sprawdź się](#)
- [Słownik](#)
- [Ciekawostki](#)
- [Dla nauczyciela](#)

Wprowadzenie

Pieczemy świąteczne pierniki



Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Pierniki kiedyś były uważane za prawdziwie magiczne ciasteczka, które przyciągały do domów szczęście i dobrobyt. Dlatego dzisiaj przeniesiesz się do magicznego świata pieczenia świątecznych pierniczków, gdzie połączysz smak z tradycją i zabawą.

Twoje cele

- Opowiesz o czynnościach wykonywanych przez Laurę i Tymka podczas świąt Bożego Narodzenia.
- Przygotujesz świąteczne pierniki w wirtualnym laboratorium.
- Uporządkujesz etapy pieczenia pierników i zilustrujesz je.
- Upieczesz pierniki świąteczne, posługując się przepisem, z pomocą rodzica/opiekuna.

Opowiadanie

Posłuchaj opowiadania.

„Pierniki Laury i Tymka”

Justyna Orłowska

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DfnYF3hsB>

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Nagranie

Nadszedł grudzień – dla wielu dzieci najbardziej magiczny miesiąc w ciągu roku. To właśnie w grudniu zaczyna się zima i jest Boże Narodzenie. Bliźnięta Laura i Tymek uwielbiają święta Bożego Narodzenia. Strojenie domu, ubieranie choinki, pomoc mamie w kuchni to jedno z ich ulubionych tradycji świątecznych. Ale najbardziej ze wszystkiego, co jest związane z Bożym Narodzeniem, bliźniaki lubią pieczenie świątecznych pierników! Robią to z pomocą mamy.

– Mamo, czy jesteś bardzo zajęta? – zapytała Laura, wchodząc do kuchni.

Mama właśnie kończyła wyjmować naczynia ze zmywarki.

– Właściwie to już kończę. A co byś chciała?

– Skończyliśmy już z tatą i Tymkiem ubieranie choinki i trochę się nudzę – odpowiedziała dziewczynka.

– To może... upieczemy świąteczne pierniki? – zaproponowała mama.

– Tak! Pierniki! Tymek, chodź szybko, będziemy piec pierniki! – zawołała ucieszona Laura.

Chłopiec od razu przyszedł zadowolony do kuchni. Dzieci umyły ręce i zabrały się do pracy. Mama podała im wszystkie niezbędne składniki: mąkę, jajka, masło, cukier, miód, przyprawy i sodę. Dzieci ułożyły wszystko na blacie kuchennym. Mama wyciągnęła jeszcze z szafy stolnicę, wałek do ciasta i foremki.

– No dobrze, to teraz musimy odmierzyć składniki i zagnieść ciasto – oznajmiła mama.

– Ja wsypię mąkę! – zawołał Tymek i zabrał się do odmierzania dwóch szklanek mąki.

– A ja wbiję jajka – oznajmiła Laura.

Blizniaki po kolei umieściły wszystkie odmierzone składniki na stolnicy. Następnie każde z nich przez chwilę je mieszało, aż do wyrobienia jednolitej masy. Powstała dość spora kula brązowego ciasta.

– Pięknie wam to wyszło! – powiedziała zadowolona mama. – Teraz rozwałkuję ciasto, a wy powycinacie ciasteczka.

Laura wyciągnęła z pudełka foremki do ciastek o różnych kształtach – piernikowego ludzika, choinki, gwiazdki, mikołaja, bałwana, serduszka i renifera. Mama zrobiła z ciasta duży placek, a dzieci zabrały się za wycinanie z niego pierników. Tymek zrobił w każdym ciastku dziurkę papierową słomką, żeby można było powiesić je na choince. Dzieci przełożyły ciastka na blaszkę, a mama wstawiła ją do rozgrzanego piekarnika. Po kilkunastu minutach w kuchni unosił się już piękny, korzenny zapach świątecznych pierników.

– Mmm... Teraz to dopiero pachnie Bożym Narodzeniem! – zawołał Tymek. – Jeszcze tylko je polukrujemy i możemy świętować!

Polecenie 1

Opowiedz o czynnościach wykonywanych przez Laurę i Tymka w okresie świąt Bożego Narodzenia.

Polecenie 2

Wymień składniki, które dzieci wykorzystały do przygotowania ciasta.

Polecenie 3

Narysuj w zeszycie jeden ze świątecznych pierników Laury i Tymka. Ozdób go według własnego pomysłu.

Wirtualne laboratorium

Przy pomocy wirtualnego laboratorium upiecz świąteczne pierniczki.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Polecenie 1

Odczytaj liczbę wskazaną przez wagę kuchenną podczas ważenia: 1 łyżeczki sody, 1 łyżki cukru, 1 szklanki mąki, kostki masła.

Polecenie 2

Wymień zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas pieczenia ciastek.

Polecenie 3

Ułóż we właściwej kolejności etapy przygotowania świątecznych pierników.

Odmierzenie składników.



Wycinanie ciastek foremką.



Pieczenie pierników.



Ułożenie ciastek na blasze.



Wałkowanie ciasta.



Wymieszanie wszystkich składników.



Lukrowanie pierników.



Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Polecenie 4

Na podstawie polecenia trzeciego narysuj na kartce z bloku etapy pieczenia pierników.

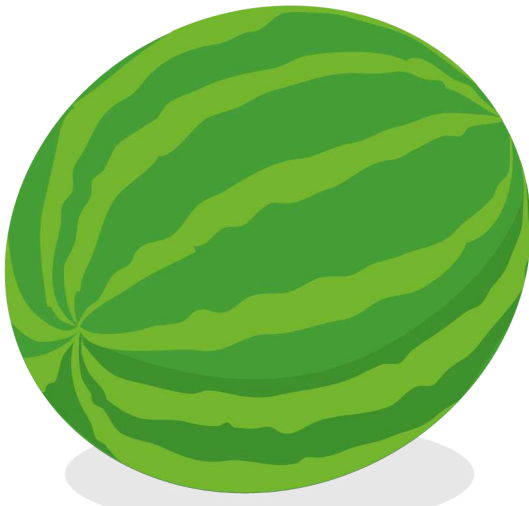
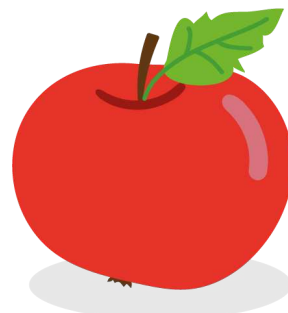
Polecenie 5

Z pomocą rodzica lub opiekuna upiecz prawdziwe świąteczne pierniki.

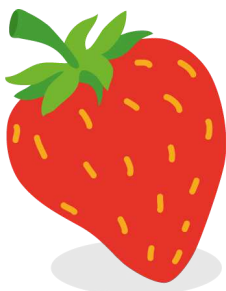
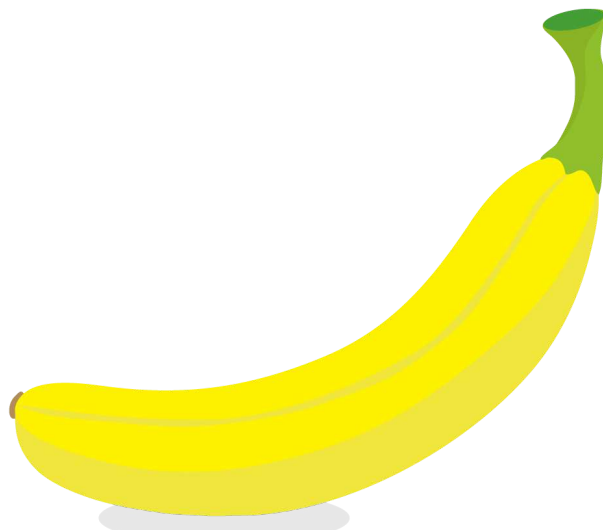
Sprawdź się

Ćwiczenie 1

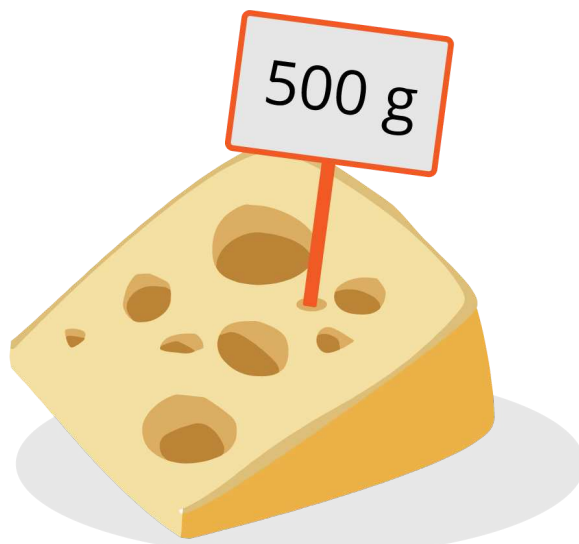
Zaznacz cięższy przedmiot.

☐☐

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

☐☐

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

☐☐

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ćwiczenie 2

Opowiedz o swoich ulubionych tradycjach bożonarodzeniowych związanych z przygotowaniem domu do świąt.

Ćwiczenie 3

Babcia kupiła składniki do upieczenia ciasta: 1 kilogram cukru, 1 kilogram mąki i 2 kilogramy jabłek. Ile ważyły razem kupione przez babcię składniki? Zapisz odpowiednie działanie i uzupełnij odpowiedź.

Odp. Składniki kupione przez babcię ważyły razem kilogramy.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Słownik

jednolita

jednolita

tworząca jedną całość

tradycja

tradycja

rzeczy i zwyczaje, które ludzie robili od dawna i przekazują dalej kolejnym pokoleniom

stolnica

stolnica

duża deska, na której można kroić, wałkować, na przykład ciasto na pierogi

korzenny zapach

korzenny zapach

zapach przypraw do ciastek i pierniczków, w których skład wchodzi m.in. cynamon, imbir czy kardamon

lukrować

lukrować

ozdabianie ciastek lukrem lub specjalną polewą z cukru

Ciekawostki



Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

1. Polskim miastem słynącym z pierników jest Toruń.
2. Pierniki były wypiekane także w klasztorach przez zakonnice.
3. Receptura toruńskich pierników jest pilnie strzeżona.
4. Ponad 400 lat temu pierniki były w Polsce sprzedawane w aptekach jako lek na wiele dolegliwości.

Dla nauczyciela

Numer e-materiału: Temat 39

Autor e-materiału: Justyna Orłowska

Tytuł e-materiału: *Pieczemy świąteczne pierniki*

Poziom edukacyjny, klasa: szkoła podstawowa, klasa 1

Cel ogólny lekcji: W zakresie społecznego obszaru rozwoju uczeń rozwija umiejętność współpracy i pomocy; w zakresie obszaru poznawczego uczeń osiąga umiejętność wykonywania eksperymentów i doświadczeń poprzez pieczenie świątecznych pierników.

Cele wynikające z podstawy programowej
Cele szczegółowe
Kształtowane kompetencje kluczowe