

09.04.2020r.

Kochane Dzieciaczki!

Witam Was bardzo serdecznie i zapraszam do wspólnej zabawy. Dzisiaj będziemy rozmawiać o jajkach i przeprowadzać różne ciekawe eksperymenty. Jesteście gotowi? Jeśli tak, zapraszam do wyśmienitej zabawy.

1. Na początek posłuchajcie zagadki:

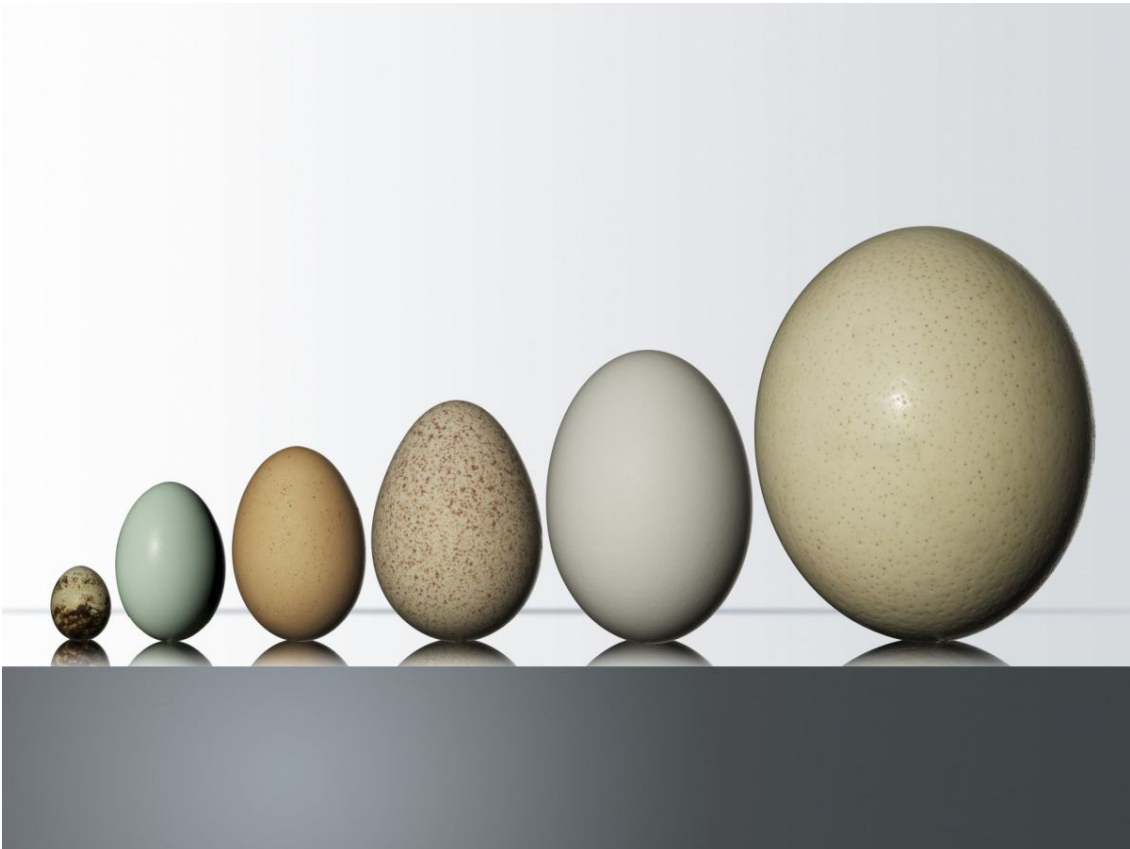
Ma skorupkę, tak jak orzech,
ale bardzo, bardzo cieką,
na śniadanie zjeść je możesz,
raz na twardo, raz na miękko...(jajko)

2. Przyglądnijcie się uważnie zdjęciom i spróbujcie opisać wygląd jajek. Policzcie ile ich jest w każdym gniazdku.





Czy wszystkie jajka są takie same? Czym się różnią?



Z niektórych jajek wykluwają się małe pisklątka. Zobaczcie jakie są milusie...



3. Zapraszam do oglądnięcia filmiku „Mama kurka i kurczątka” na stronie:
<https://www.youtube.com/watch?v=k3N5vtauDQU&t=13s>.

4. Poznamy teraz budowę jajka surowego i ugotowanego.

Poproście mamusię, aby rozbiła na talerzyku jajko, oglądnicie je dokładnie i nazwijcie poszczególne części składowe: skorupka, białko, żółtko.



A jak wygląda ugotowane i przekrojone jajko? Wiecie to na pewno... Dla przypomnienia proszę zobaczyć zdjęcie. Pokażcie paluszkiem białko i żółtko...



5. Dyktando rysunkowe. Przygotujcie sobie kartkę i kredki. Waszym zadaniem będzie wykonanie rysunku do czytanego przez mamusię tekstu.

- „Kurczątko”

Kurczątko z jajeczka się urodziło (rysujemy jajko, a później brakujące elementy wg dalszej instrukcji), główkę najpierw wychyliło, na dwie nóżki wyskoczyło, czarne oczka otworzyło, dzióbek mały otworzyło, zakwiliło.

„Kogucik”

Jajo...szyja..., grzebień czerwony, dzióbek i broda, a ogon zielony
teraz ostrogi u każdej nogi... i tyle krzyku w tym kurniku.

6. Improwizacja ruchowa do opowiadania pt. „Kurczątka”. Poproście mamusię lub tatusia o przeczytanie tekstu, a Was tymczasem zamieniam w śliczne kurczątka... Miłej zabawy!!!

Jesteśmy kurczątkami, które wykluwają się z jajka, obserwują ściany skorupki, najpierw powoli, potem coraz szybciej, rozpychają skorupkę na wszystkie strony, aż w końcu wydostają się na zewnątrz.

Kurczaczki dotykają siebie wszędzie, zauważają, że mają piórka, dotykają skrzydełka, próbują nimi ruszać w górę i w dół, rozciągają skrzydełka, zauważają, że mają główki, dzióbek, który próbują otworzyć, zamknąć, znów otwierają wydobywając dźwięk pipi. Rozglądają się dokoła, chcąc poznać świat, rozglądają się na boki, w przód, w tył, zaglądają w różne zakamarki podwórka, skaczą przez małe kałuże, potem przez wielkie, przeskakują jeden raz, potem drugi, trzeci, aż wpadają do kałuży,

strzepują mokre skrzydełka. Kurczątko próbują skakać z innymi kurczątkami, aż robią się strasznie głodne w brzuskach burczy im coraz głośniejsze, więc chodzą po podwórku dziobiąc ziarno, drapią pazurkami trawę i łapią dżdżownice. Kiedy już są najedzone masują swoje brzuszki i powoli, powoli po tak wyczerpującym dniu kładą się spać.

6. Zachęcam do wykonania kilku eksperymentów z jajkiem w roli głównej.

- **Jak rozpoznać jajko surowe od ugotowanego?** Potrzebne będą dwa jajka: surowe i ugotowane.

Sprawdźcie proszę, które z jajek jest cięższe, czy są takiej samej wielkości, tej samej barwy, kształtu i czy wydają jakiś dźwięk, gdy się nimi potrząsnie... Przyglądnijcie się skorupce najlepiej przez lupę jeśli taką macie w domu. Później połóżcie jajka na stole, zakręćcie nimi jednocześnie. Które z nich kręci się szybciej i dłużej? Kto odgadł jakie to jajko? Oczywiście ugotowane.

Wniosek: Jajko surowe obraca się tylko przez chwilę, a potem się zatrzymuje. Powodem jest jego płynny środek, który porusza się wewnątrz skorupki w różne strony, co hamuje szybkie poruszanie się jajka.



- **Jak oddzielić żółtko od białka?** Pomoce: jajko surowe, butelka plastikowa, dwie miseczki.



Butelkę trzymamy nad jajkiem, lekko naciskamy plastik, aby wypuścić powietrze, następnie zasysamy żółtko do środka i przekładamy do drugiej miseczki! I jak Wam poszło? Udało się? Doświadczenie to można zobaczyć na filmiku: https://www.youtube.com/watch?v=6HcH3hE6_SA

- **Jajko w butelce.** To doświadczenie wykonujemy TYLKO z pomocą osoby dorosłej z zachowaniem zasad bezpieczeństwa. Pomoce: ugotowane jajko, szklana butelka, zapalniczka.

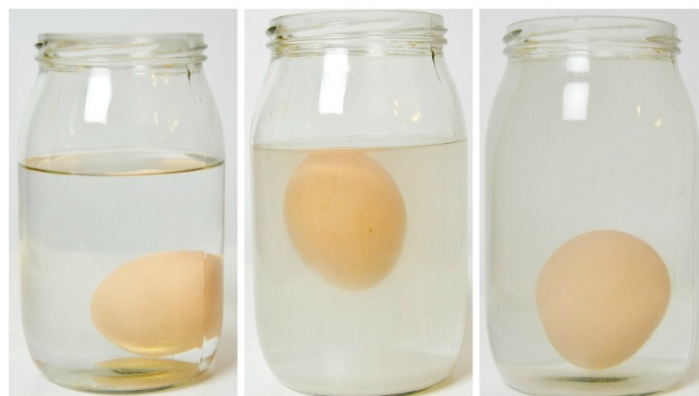


A co można zrobić z ugotowanym jajkiem? Obierzcie je ze skorupki i spróbujcie wcisnąć do szklanej butelki, której otwór jest mniejszy od jajka. Nie da się?! Jesteście tego pewni? Można to sprawdzić w następujący sposób:

Poproście tatusia o wrzucenie do butelki zapalanej zapalniczki (jeśli jest to duża butelka należy użyć kilku, kilkunastu małych zapalniczek, jednej długiej bądź zapalniczki kartki). Następnie szybko umieszczamy jajko na butelce, a ono w magiczny sposób wpadnie do środka! Doświadczenie to można zobaczyć na filmiku: <https://www.youtube.com/watch?v=sbkjSMm4bmY>

Wniosek: Dlaczego jajko powinno zostać wessane do środka? Otóż powietrze podczas ogrzewania zwiększa swoją objętość i wychodzi z butelki, natomiast gdy zaczyna się ochładzać to się kurczy i chce zostać w butelce. Jajko działa jak korek, przez to ciśnienie w butelce się zmniejsza i powoduje wessanie jajka do środka.

- **Jajko w solance.** Pomoce: surowe jajko, sól, woda, litrowy słoik.



Jak myślicie czy jajko potrafi pływać? Uwierzcie mi – potrafi! Do słoika nalejcie proszę wody, włóżcie ostrożnie jajko. Co się dzieje? Ano nic – jajko „leży” sobie na dnie. Następnie powoli wsypujecie po łyżce soli i delikatnie mieszajcie. Co się dzieje z jajkiem po pewnym czasie? Podniosło się do góry i pływa. Doświadczenie to można zobaczyć na filmiku: <https://www.youtube.com/watch?v=bGI2X3hsgbg>

Wniosek: Gęstość jajka była większa od gęstości wody i jajko nam utonęło. Natomiast, gdy zaczęliśmy dodawać soli to gęstość wody stała się większa od gęstości jajka i dlatego wypłynęło na wierzch.

- **Skaczące jajko.** Pomoce: surowe jajko, ocet, szklanka.



Jak myślicie, czy jajko może być gumowe? Albo czy można zobaczyć jego środek przez skorupkę? Można! Zanurczcie jajko w occie. Następnego dnia, czyli po 24 godzinach sprawdźcie co się z nim stało. Nie ma skorupki! Możecie spokojnie przyjrzeć się wnętrzu surowego jajka, a nawet trochę nim porzucić. Doświadczenie to można zobaczyć na filmiku: https://www.youtube.com/watch?v=rjeG_CQLLmg

Wniosek: Ocet rozpuszcza wapienną skorupkę jajka, zostaje jedynie błona, która znajduje się pod skorupką przez co jajko zyskuje sprężystość.

7. Jajka dla smakoszy... Jesteście głodni? Bo na koniec naszej przygody z jajkami zachęcam do przyrządzenia przekąsek z użyciem gotowanych jajek. Zerknijcie tylko na te pyszności. A może coś takiego przygotujecie na te święta?! ŻYCZE SMACZNEGO!!!







Ściskam Was bardzo mocno

- p. Edytka