

Mažųjų kepyklėlė

Vienas ugdytinis, paskatintas mamos, į grupę atsinešė daug velykinių sausainių formelių. Tai paskatino visą grupę pradėti pasiruošimą šventei: nusprendėme išsikepti velykinių sausainių, kuriais galėsime pavaišinti tėvelius. Pradžioje su vaikais aptarėme, kad kiekvienas patiekalas ar kepinys gaminamas pagal receptą, kuris nurodo ne tik ingredientus, bet ir jų kiekį bei veiksmų seką. Skaitydami receptą, vaikai išgirdo, kad produktų kiekiai žymimi gramais, šaukštais arba vienetais. Vaikai turėjo galimybę patys liesti ingredientus – miltus, cukrų, sviestą, įmušti kiaušinius. Taip jie lygino produktų fizines savybes: konsistenciją, birumą, kvapą, netgi skonį. Kad kepinys pavyktų, labai svarbu tiksliai laikytis recepto – todėl vaikai svėrė ingredientus, matavo jų kiekį, skaičiavo reikiamą kiaušinių kiekį. Vaikai individualiai kočiojo tešlą pasitiesę specialius takelius ir naudodami kočėlus. Kadangi tešla buvo per minkšta, vaikai patys sprendė problemą – dėjo daugiau miltų. Iš tešlos formelėmis spaudė sausainius, dekoravo pabarstukais ir išdėliojo ant skardų su kepimo popieriumi. Sausainius vaikai patys nunešė į virtuvę. Virėjos papasakojo vaikams apie orkaitės temperatūrą, kepimo laiką ir skirtumus tarp plonų ir storų sausainių kepimo trukmės. Grįžę į grupę, kartu su vaikais nustatėme laikmatį ir laukiame, kol sausainiai iškeps. Veiklos metu vaikai: sužinojo, kas yra receptas, kaip jis sudaromas, susipažino su matavimo vienetais, mokėsi tiksliai dozuoti produktus, tyrinėjo produktus jutimais – palietė, pauostė, ragavo, išmoko naudotis virtuvės įrankiais (svarstyklėmis, kočėlais), dirbo komandoje, dalijosi priemonėmis, kūrė kartu, pajuto atsakomybę už darbo rezultatą ir džiaugsmą kuriant savo rankomis. Ši veikla apjungė pažintinę, praktinę, matematinių gebėjimų, kalbos ir socialinių įgūdžių plėtotę. Vaikams ši patirtis suteikė džiaugsmo, pasididžiavimo savimi ir padėjo labiau įsitraukti į prieššventinį laikotarpį.

Mokytoja Laima Četrauskienė











