



Naturell

ZWIERZAKI POD OCHRONĄ

PORUSZYMY TEMATY:

1. Pobudzenia wyobraźni
2. Rozwoju motorycznego
3. Zwierząt zagrożonych



WIEDZA



MOTORYKA



ZABAWA



Żubr dostojnie puszcza kroczy,
zając bielak z traw wyskoczy!
Żbik w zaroślach sprytnie poluje,
a orzeł przedni po niebie szybuje.

W Polsce jest zwierząt cała masa,
na polach, nad rzekami czy w lasach.
Które są pod ochroną – czy dzieci wiedzą?
Trolle z chęcią Wam podpowiedzą!

CO ROBIMY?

Dobrze jest mieć świadomość, że Polska to piękny kraj, który jest domem dla wielu zagrożonych gatunków zwierząt.

Żubr, żbik, świstak alpejski, orzeł przedni, cietrzew, zając bielak czy nocek orzęsiony – każdy z tych gatunków jest zagrożony!

- Porozmawiaj z dzieckiem o zagrożonych gatunkach, wspierając się filmami przyrodniczymi czy książkami.
- Możesz ustalić kalendarz: jednego dnia poznacie 1 zwierzę.
- Opowiedz dziecku o zagrożeniach związanych z zanikaniem tych gatunków i o sposobach ich ochrony.

STWÓRZCIE RAZEM ZWIERZĘCE FIGURKI!

- Zrób masę solną: zmieszaj szklankę mąki ze szklanką soli, dodaj wody do uzyskania odpowiedniej konsystencji i 2 łyżki oleju, aby masa nie była krucha.
- Za pomocą barwników nadaj masie barwę. Możesz użyć przypraw: kurkumy, kakao, papryki.
- Ulepie kilka zwierząt tego samego gatunku – niech każdy domownik ma swoją figurkę.
- Odstawcie je do wysuszenia na ok. 2 dni lub wysuszone w piekarniku (ok. godziny w 50-80°C).
- Możecie wykonać z klocków makietę, w której zamieszkają figurki – to będzie naturalne środowisko życia danego gatunku. Przykład: las dla żubrów, góry dla świstaków.



CZEGO POTRZEBUJEMY?

- Mąki tortowej, soli, wody i oleju
- Miski
- Barwników spożywczych lub kolorowych przypraw
- Klocków i farb



Jeżeli nie macie tyle czasu, możecie wykorzystać modelinę, a figurki ugotować lub wysuszyć, a w ramach podsumowania informacji zorganizować mały, domowy teatrzyk!

WIĘCEJ RADOŚCI Z ODPORNOŚCI*



smak ułatwiający stosowanie
w trosce o uśmiech



odpowiednia ilość witamin**



czysty skład – bez substancji wypełniających, barwników, konserwantów syntetycznego pochodzenia



bez cukru i laktozy, bezglutenowy

* Witaminy C i D pomagają w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego.

** Wit. C: M. Jarosz (red. nauk.), Normy żywienia dla populacji Polski, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017.

** Wit. D: Przed zastosowaniem wskazane jest wykonanie badania 25(OH)D3 we krwi oraz konsultacja wyniku badania z lekarzem lub farmaceutą.

