

SCENARIUSZ IMPREZY Z OKAZJI „ŚWIĘTA PIECZONEGO ZIEMNIAKA”

Data:	05.10.2011 r.
Czas trwania:	3 godziny
Miejsce:	teren Ośrodka
Uczestnicy:	grupy wychowawcze z opiekunami i harcerze z Polic.
Organizatorzy:	wychowawcy Anna Czarnecka, Aleksandra Słabczyńska i Jerzy Trybiński

Cele:

1. Promowanie aktywności wychowanków w konkurencjach i zabawach;
2. Rozwijanie zainteresowań przyrodniczych i historycznych;
3. Nauka słuchania innych w zespole;
4. Rozwijanie takich cech jak: poczucie solidarności i uczciwości, „zdrowa rywalizacja”, silna wola, zręczność, orientacja, refleks, wyobraźnia, dyspozycje twórcze;
5. Zaprzyjaźnianie się i nawiązywanie życzliwych kontaktów z dziećmi z innych grup wiekowych;
6. Dawanie dzieciom szansy radosnego przeżycia.

Metody:

- rozmowa, objaśnienia, instrukcje;
- obserwacja, pokaz;
- samodzielnych doświadczeń i ćwiczeń utrwalających;
- zadań stawianych do wykonania.

Środki dydaktyczne:

- ziemniaki, woreczki jutowe, stemple ziemniaczane i farby plakatowe, folia aluminiowa spożywcza, wanienka i kosz wiklinowy, drużynowe identyfikatory, obręcze, szczotki do zamiatania podwórka, krzesła, duży garnek, obieraki, tekturowe podkłady, arkusz testu „Zostań znawcą ziemniaków”, tablica punktowa, korony dla króla i królowej, kiełbaski, dyplomy, słodycze.

Formy:

- grupowa, zbiorowa

Przebieg imprezy:

CZĘŚĆ WSTĘPNA

1. Wprowadzenie wszystkich uczestników na plac z „wkupnym” ziemniakiem zawiniętym w srebrną folię.

(każdy uczestnik zabawy wchodząc na plac bierze z kosza jeden ziemniak, zawija go w sreberko i wkłada do wanienki – przygotowane ziemniaki będą pieczone w ognisku).

2. Powitanie wszystkich uczestników zabawy

Witam wszystkich, którzy przybyli na Święto Pieczonego Ziemniaka, aby się wspólnie pobawić. Pozdrawiam tych, którzy:

- mają dobry humor,
- przybyli pieszo,
- przyjechali samochodem lub autobusem,
- lubią konkursy i zabawy,
- lubią pieczone ziemniaki

(uczestnicy, którzy czują się wymienieni, odpowiadają na gest powitania)

3. Podział uczestników na sześć zespołów:

BULWY
ZIEMNIAKI
KARTOFLE
PYRY
BARABOLE
GRULE
PERKI

(każdy zespół otrzyma identyfikatory, na których będzie nazwa drużyny i będzie można dopisać swoje imię. Zespoły siadają w wyznaczonym miejscu).

CZĘŚĆ GŁÓWNA

1. Konkurencje sportowe:

a) Sadzenie ziemniaków

ustawiamy naprzeciw siebie po czterech uczestników z każdego zespołu w trzech rzędach. Jeden z uczestników „sadzi” ziemniaki z worka w wyznaczonych polach (obręcze), a drugi z naprzeciwka je zbiera. Zabawa trwa do wymiany wszystkich uczestników.

b) Transporter ziemniaków

ustawienie dzieci w rozkroku tworzącym tunel. Dzieci podają sobie pięć ziemniaków, od przodu do tyłu, między nogami. Wygrywa ta drużyna, która jako pierwsza „przetransportuje” ziemniaki.

c) Ziemniaczany slalom

uczestnicy biegną między słupkami z ziemniakiem popychanym szczotką, tak by ominąć każde krzesło.

2. Konkurencja kulinarna:

a) Rzut ziemniakiem do celu

na środku placu stoi duży gar z małą ilością wody, a każde dziecko z drużyny próbuje trafić ziemniakiem do gara. Drużyna z największą ilością trafień wygrywa.

b) Długa obierzyna

pięcioro uczestników z każdej drużyny stara się obrać obierakiem po jednym ziemniaku tak, by utworzyć jak najdłuższą linię z obierzyn.

3. Konkurencja plastyczna

a) Portret pani Jesieni

każda drużyna z pomocą ziemniaczanych stempli i farb plakatowych wykonuje portret pani Jesieni na podkładzie tekturowym.

4. Konkurencja intelektualna

a) Opowiadanie z kluczowym słowem – „ziemniak”

Dawno temu król Polski Jan III Sobieski przywiózł z dalekiej wyprawy pewną roślinę, o której mówiono w Europie, że jest pożyteczna. Nazwano ją **ziemniak**. Jest to bylina, należąca do roślin okopowych, będąca źródłem skrobi. Wiosną i latem **ziemniaki** mogą być trujące, bo zawierają toksyczną solaninę, która zjawia się, gdy **ziemniak** zaczyna kiełkować w jego kłęczach, liściach i małych owockach. Jadalne są tylko bulwy **ziemniaka**, które w kuchni polskiej przyrządzamy na wiele sposobów. Najzdrowszą formą przygotowania **ziemniaka** do zjedzenia jest gotowanie lub pieczenie ze skórką, która chroni wszystkie pożyteczne składniki **ziemniaka**. Ludzie lubią to co mniej zdrowe i przerabiają **ziemniaka** na frytki, chipsy i inne tuczące i mało zdrowe produkty. Zaletą **ziemniaka** jest to, że łatwo się go uprawia, rośnie na słabych glebach, dobrze się przechowuje i jest bardzo sycący. Czas zbioru **ziemniaka** to jesień, wykopuje się jego bulwy w okresie nazywanym wykopkami. Skrobia z **ziemniaka** służy do produkcji mąki ziemniaczanej bardzo potrzebnej w kuchni i przemyśle spożywczym. Dzisiaj nie ma domu, w którym nie jadłoby się **ziemniaka**, bulwy, kartofla, pyry, paraboli, gruli, czy perki. Nie na darmo okrzyknięto **ziemniaka** królem polskiego stołu i wyznaczono w kalendarzu jego święto.

Po dwoje uczestników z każdej drużyny staje wokół jedenastu ustawionych krzesel. Chodząc słuchają opowiadania i na magiczne słowo „ziemniak” próbują zająć miejsce na krześle. Dziecko, które stoi odpada. Zawsze musi być o jedno krzeselko mniej i bawimy się, aż do zwycięskiego uczestnika.

b) Przeprowadzenie testu pt.: „Zostań Znawcą Ziemniaków”. (każda drużyna otrzymuje test)

TEST „ZOSTAŃ ZNAWCĄ ZIEMNIAKÓW”:

Zaznacz właściwą odpowiedź i z liter zaznaczonych ułóż pierwsze słowo zdania

I Ziemniaki należą do roślin:

- S) zbożowych
- T) włóknistych
- F) okopowych

II Z ziemniaków wytwarza się:

- P) sól

- R) mąkę
U) olej
III Część jadalna ziemniaka to:
M) owoc
Y) bulwa, czyli zgrubiały okrągły pęd
N) kwiat
IV Najzdrowsze ziemniaki to te, które spożywamy:
Z) surowe
C) smażone na oleju
T) pieczone lub gotowane ze skórką
V Wykopki to:
Ę) kopanie ziemi
K) zbiór ziemniaków
O) zbiory jabłek
VI Ziemniaki sprowadził do Polski:
Z) Kubuś Puchatek
W) rolnik
I) król Jan III Sobieski

Uzupełnij zdanie:

_____ to pokrojone ziemniaki _____ na oleju.

5. Pieczenie kiełbasek i ziemniaków
- Zaproszenie wszystkich uczestników na ognisko
Przypomnienie zasad bezpiecznej zabawy przy ognisku i przejście na plac z ogniskiem drogą wyznaczoną przez obierkowe strzałki.
 - Wspólne pieczenie kiełbasek i jedzenie upieczonych kartofli
Każdy uczestnik piecze kiełbasę nad ogniskiem, a ziemniaki pieczone w folii już czekają.

CZĘŚĆ KOŃCOWA

1. Podsumowanie punktacji drużyn i wręczenie dyplomów oraz wybranie króla i królowej „Święta Pieczonego Ziemniaka”
2. Porządkowanie terenu i bezpieczne wygaszenie ogniska
3. Pożegnanie gości

Scenariusz przygotowali:

p. Anna Czarnecka
p. Aleksandra Słabczyńska
p. Jerzy Trybiński