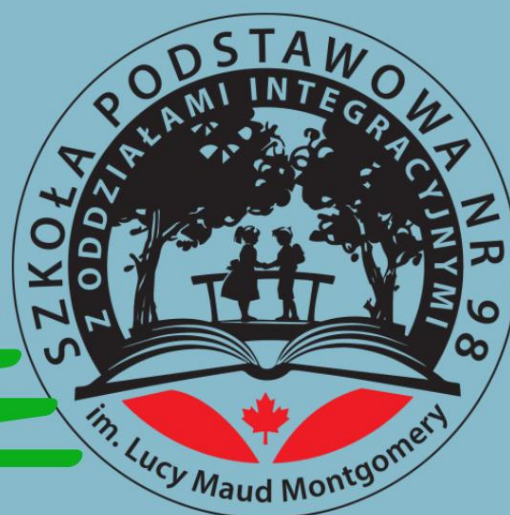


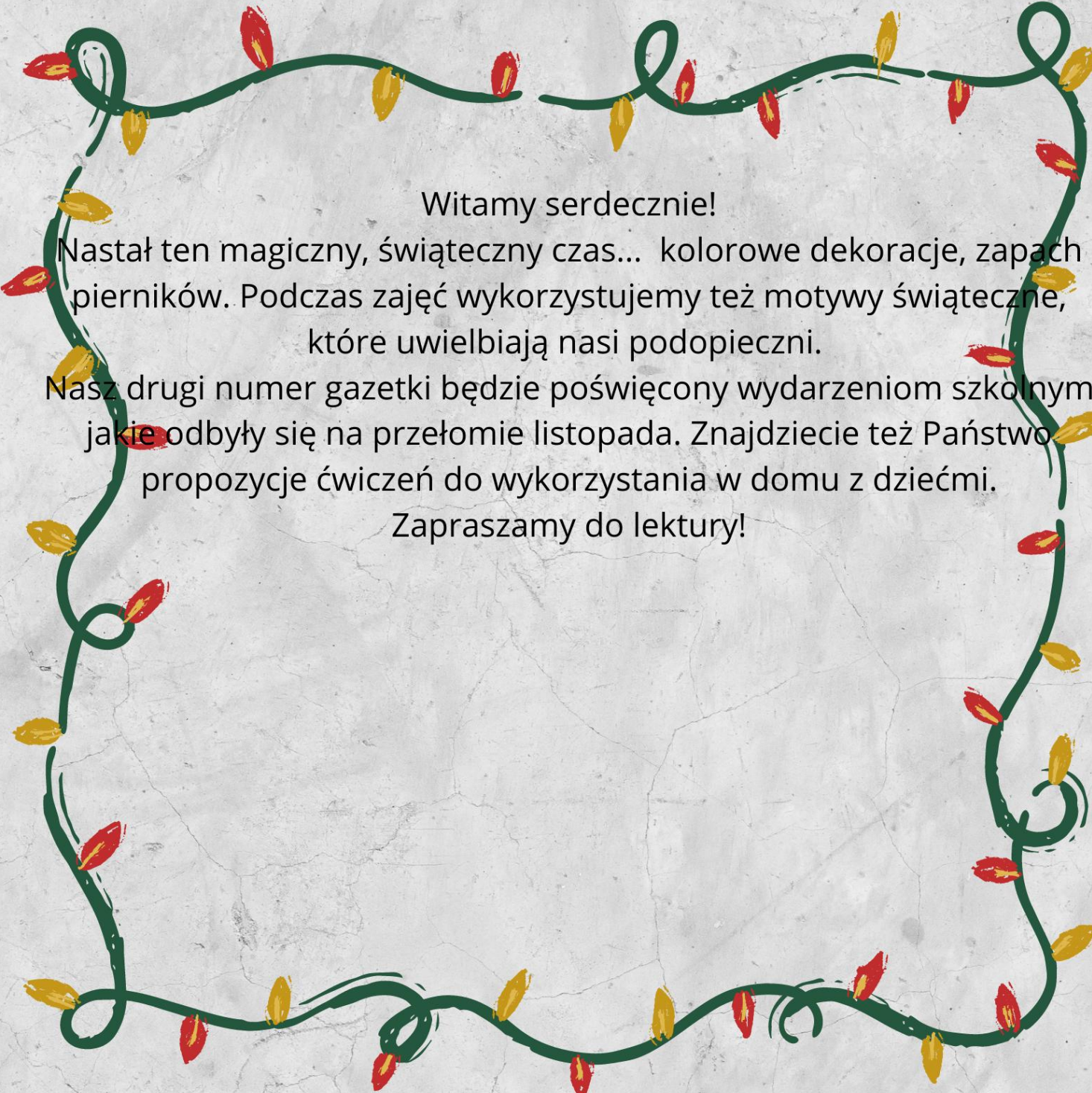


WYDANIE II/ 2022-2023

GAZETKA LOGOPEDYCZNO-TERAPEUTYCZNA

Alicja Grabowska
Monika Zalewska-Skwara





Witamy serdecznie!

Nastał ten magiczny, świąteczny czas... kolorowe dekoracje, zapach pierników. Podczas zajęć wykorzystujemy też motywy świąteczne, które uwielbiają nasi podopieczni.

Nasz drugi numer gazetki będzie poświęcony wydarzeniom szkolnym jakie odbyły się na przełomie listopada. Znajdziecie też Państwo propozycje ćwiczeń do wykorzystania w domu z dziećmi.

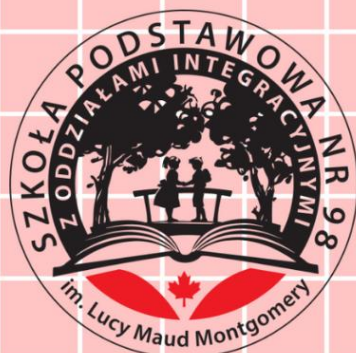
Zapraszamy do lektury!



W miesiącu listopadzie jak co roku obchodziliśmy Dzień Pluszowego Misia

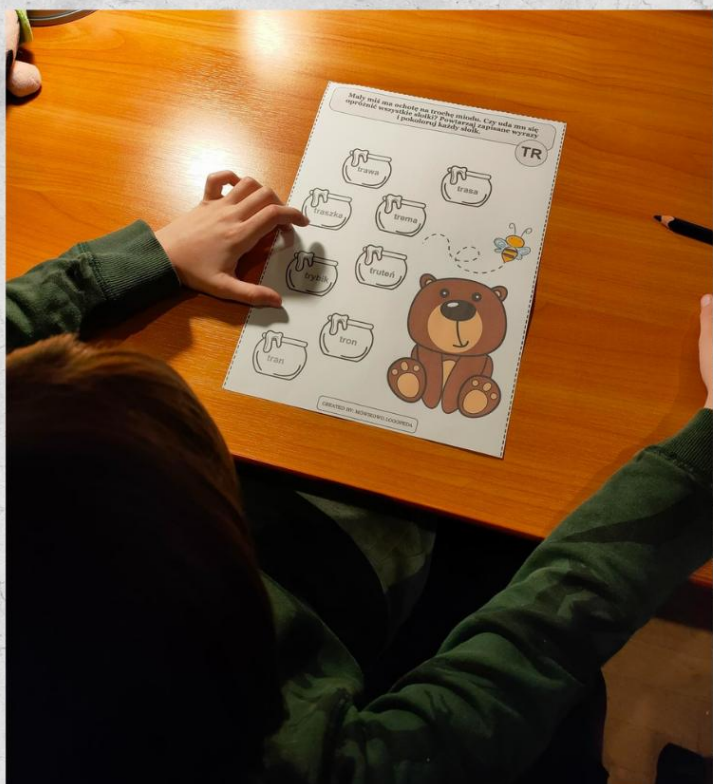
25 LISTOPADA

Dzień Pluszowego Misia



Nasi uczniowie przynosili w tym dniu swoje ukochane misie, które towarzyszyły im w lekcjach szkolnych.

Uczniowie podczas zajęć logopedycznych wykonywali ćwiczenia aparatu artykulacyjnego, utrwalali wymowę aktualnie ćwiczonych głosek.

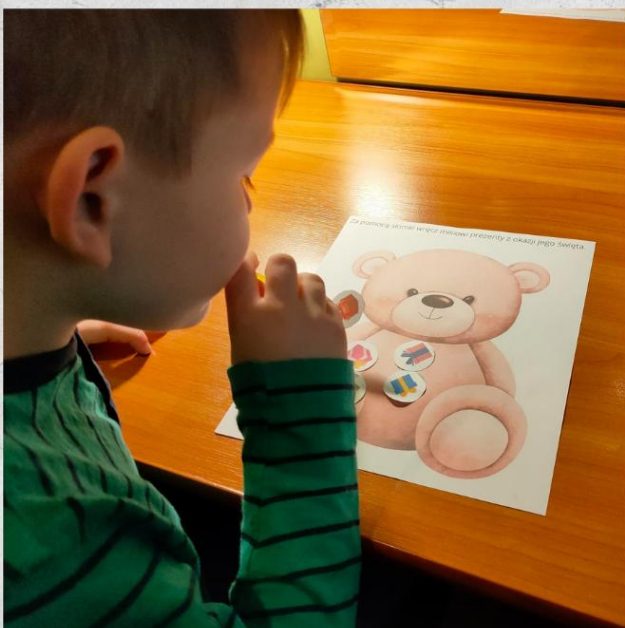


**Materiały ze strony internetowej
Mówikowo.Logopeda**



Ćwiczenia aparatu oddechowego

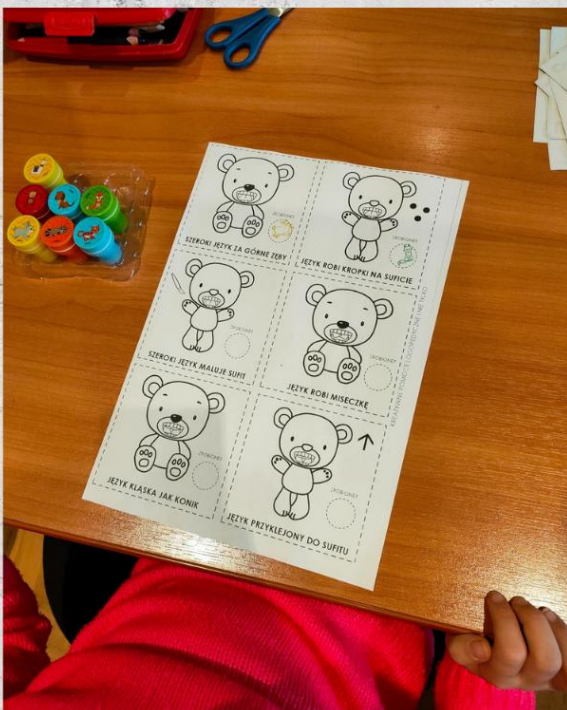
Usprawniają one mięśnie okrężne warg, tylną część języka oraz wspomagają koordynację wzrokowo-ruchową.



Ćwiczenia aparatu artykulacyjnego



Materiały ze strony Logotorpeda



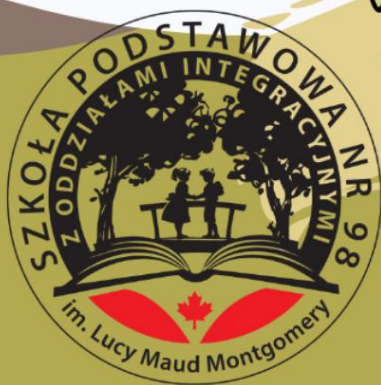
Materiały wykonała Sylwia Konstanek

W miesiącu listopadzie obchodziliśmy
Międzynarodowy Dzień Łamańców
Językowych, z tej okazji został ogłoszony
konkurs logopedyczno-plastyczny.
Wyniki już wkrótce.

13 LISTOPADA

Międzynarodowy Dzień Łamańców Językowych

W szczebrzeszynie chrząszcz brzmi
w trzcinie i szczebrzeszyn z tego
słynie



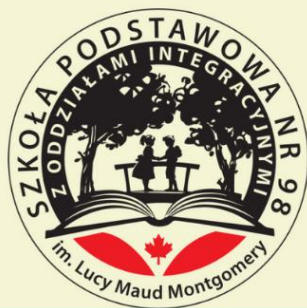
Mistrzostwa Świata w Piłce Nożnej

Dla fanów piłki nożnej przygotowaliśmy zajęcia usprawniające aparat oddechowy.



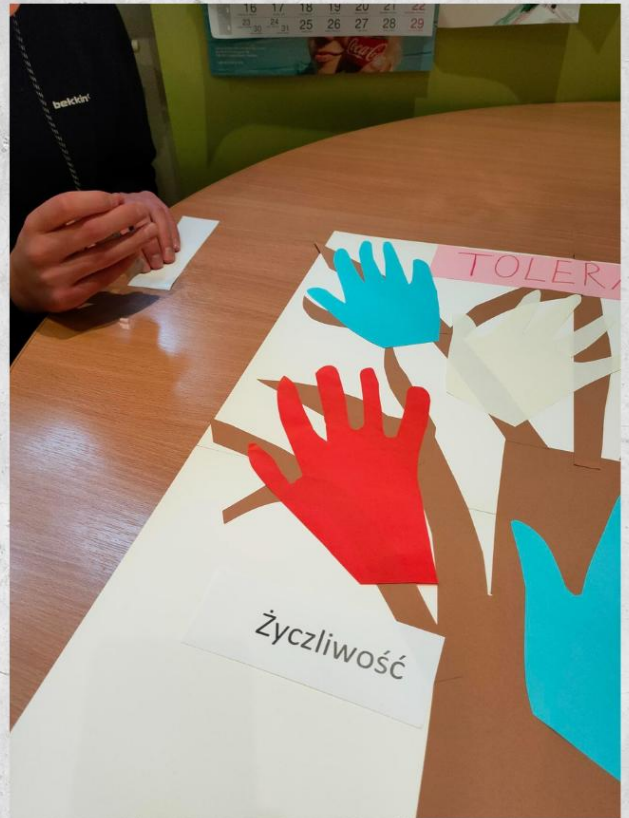
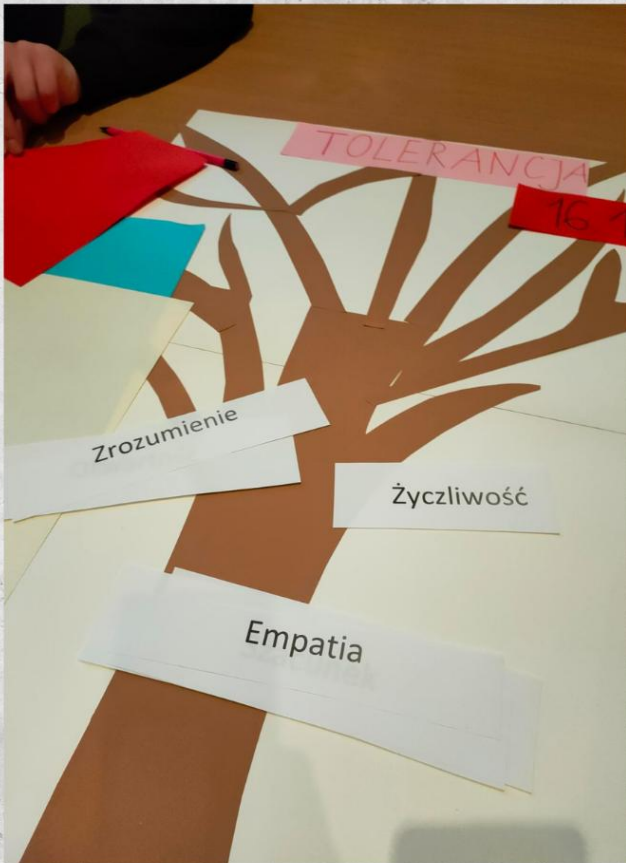
16 listopada

MIĘDZYNARODOWY DZIEŃ TOLERANCJI



Podczas zajęć grupowych rozwijających kompetencje komunikacyjne i społeczne uczniowie wykonali plakaty.





Propozycje ćwiczeń do pracy z dziećmi w domu lub podczas zajęć:

Boże Narodzenie coraz bliżej dzięki wspólnie wykonanym pracom plastycznym w rodzinnym gronie możemy bardziej zbliżyć się do świątecznych dni.

Choinki, mikołaje, aniołki, renifery, kartki świąteczne oraz ozdoby choinkowe: bombki i łańcuchy zawsze pięknie udekorują dom na święta.

Oto kilka pomysłów tych samych prac dla młodych i starszych dzieci.



Mikołajowa choinka

Potrzebne materiały:

1. czerwona kartka z bloku technicznego,
2. płatki kosmetyczne,
3. ruchome oczka lub naklejane z rolki.

Sposób wykonania:

1. Mikołaja rozpoczynamy od wycięcia czerwonego trójkąta.
2. Następnie naklejamy płatki kosmetyczne imitując czapkę, brodę i wąsy.
3. Doklejamy oczy i możemy układać mikołaje w choinkę.



Ozdoby choinkowe z nakrętek

Potrzebne materiały:

1. klej na gorąco
2. biała nakrętka po płynie do płukania
3. cekiny
4. sznurek
5. gwoździć
6. dzwoneczek



Sposób wykonania:

1. Zaczynamy od przedziurkowania nakrętki i wycięcia delikatnie nożykiem wystającego elementu od spodu.
2. Następnie dół obklejamy cekinami, przewlekamy sznurek z dzwoneczkiem.
3. Zawiązujemy i gotowe.

Zdjęcie pochodzi ze strony internetowej dzieciakiwdomu.pl



Bałwanek z nakrętek

Potrzebne materiały:

1. trzy białe nakrętki
2. szeroka tasiemka
3. małe guziki
4. kreatywne oczy
5. kawałek pomarańczowej pianki
6. czarny marker
7. klej na gorąco



Sposób wykonania:

1. Pasek tasiemki nacinamy do połowy i związujemy na końcu w supełek tworząc pętelkę do zawieszenia na choince.
2. Następnie klejem na gorąco doklejamy do niej trzy nakrętki, guziki, oczy i nos oraz rysujemy usta.

Zdjęcie pochodzi ze strony internetowej dzieciakiwdomu.pl



Renifer świąteczny

Wersja dla dzieci najmłodszych

Potrzebne materiały:

1. papier welurowy
2. kartka z bloku technicznego
3. czerwony pomponik
4. ruchome oczka
5. wycinanki



Sposób wykonania:

1. Odrysowujemy szablon renifera na papierze welurowym (druga strona papieru jest biała), wycinamy i przyklejamy na kolorowej kartce z bloku technicznego.
2. Następnie doklejamy ruchome oczy, pomponik na nos i buźkę z czarnych wycinanek.

Opracowała: Katarzyna Kozłowska-Maj

Zdjęcie pochodzi ze strony internetowej szkolneinspiracje.pl



Sernik piernikowy

Składniki:

Ciasto piernikowe:

450 g mąki pszennej

5 łyżek cukru pudru

200 g zimnego masła

3 żółtka

1 łyżka przyprawy do piernika

3 płaskie łyżki kakao

opcjonalnie 1 łyżka smalcu (sprawdzony patent, który stosowała moja babcia aby ciasto było kruche)

1 łyżka śmietany 18 %

Masa serowa

1 kg twarogu sernikowego z wiaderka

180 g cukru

60 g miękkiego masła

60 g budyniu waniliowego (proszek)

200 g śmietanki kremówki 30%

4 jaja

3 białka (które zostały z ciasta)

opcjonalnie 1 łyżka dżemu pomarańczowego lub 1 łyżeczka skórki pomarańczowej



Sposób wykonania:

Sernik piernikowy zaczynamy od przygotowania kruchego ciasta piernikowego.

Ciasto piernikowe:

Zimne masło (200 g) kroimy w kosteczkę. Do miski wsypujemy mąkę pszenną (450 g), cukier puder (5 łyżek), przyprawę do piernika (1 płaska łyżka), kakao (3 płaskie łyżki). Dodajemy także żółtka (3 szt), śmietanę (1 łyżka), a także opcjonalnie smalec (1 płaska łyżka). Dodajemy zimne masło i zagniatamy gładkie ciasto. Można to zrobić ręcznie lub użyć robota planetarnego.

Kolor Waszego ciasta będzie zależeć od użytego kakao – im ciemniejsze kakao tym ostatecznie całe ciasto będzie w ciemnym brązie (ja użyłam szczyptę czarnego kakao).

Dzielimy ciasto na dwie równe części. Obie zawijamy w folię spożywczą. Jedną wkładamy do lodówki (na około 20 minut i tym ciastem będziemy wykładać spód foremki), a drugą do zamrażalnika (będziemy ją później ścierać na wierzch masy serowej).

Błazkę (w rozmiarze 18×30 cm, chociaż można też użyć tortownicy o średnicy 26 cm) wykładamy papierem do pieczenia (spód i boki foremki).

Wyciągamy ciasto z lodówki i wykładamy nim spód blazki. Nakłuwamy widelcem. Pieczemy przez 15 minut w temperaturze 190 stopni.



Masa serowa:

W tym czasie przygotowujemy masę serową. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej! Twaróg, jajka i śmietankę zawsze wyciągam szybciej z lodówki (minimum 2 godziny szybciej).

Do miski dodajemy (1 kg, twaróg np. z wiaderka lub taki w kostce dwukrotnie zmielony), cukier (180 g), miękkie masło (60 g), a także sypki budyń (60 g, może być waniliowy lub śmietankowy). Miksujemy dosłownie przez 10-15 sekund do połączenia się składników. Do masy serowej dodajemy stopniowo po jednym jajku (po dodaniu każdego miksujemy przez 5-10 sekund, łącznie 4 jajka). Dodajemy także białka, które zostały nam z kruchego ciasta (3 szt) – nie ubijamy ich wcześniej ani nic tylko wlewamy do masy serowej i miksujemy przez 10 sekund. Na sam koniec wlewamy śmietankę (200 ml), a także dodajemy opcjonalnie kandyzowaną lub startą świeżą skórkę pomarańczową (1 łyżeczka). Zamiast skórki można użyć konfiturę z pomarańczy. Całość mieszamy za pomocą łyżki lub na małych obrotach miksera.

Masa serowa powinna wyjść raczej gęsta, a nie super płynna. Masę serową wylewamy na podpieczony spód.



Na wierzchu ścieramy pozostałe ciasto na tarce o grubych oczkach. Nakładamy je stopniowo żeby nie wpadło do masy serowej.

Zanim włożymy sernika do piekarnika to na jego dolnej półce wkładamy naczynie żaroodporne wypełnione wodą, aby zapewnić parowanie i wilgotność w trakcie pieczenia.

Sernik piernikowy pieczemy (na środkowej półce piekarnika) w temp. 170°C około 30 minut, a następnie zmniejszamy temp. do 140 stopni i pieczemy przez 40-45 minut. Pamiętaj o tym, żeby nie otwierać piekarnik w trakcie pieczenia!

Sernik studzimy w zamkniętym piekarniku przez około 10 minut, a następnie uchylamy drzwiczki piekarnika i zostawiamy tak sernik do całkowitego wystygnięcia.



Przepis ze strony:

<https://poprostupycha.com.pl/przepis/sernik-piernikowy/>



Z tej okazji życzymy Państwu zdrowych i
wesołych świąt Bożego Narodzenia spędzonych
w rodzinnym gronie i szczęśliwego Nowego
Roku!

