

Pod słonecznym włoskim niebem... czyli Ciao, Italia!



Ledwo skończyły się wakacje, a my już planujemy kolejną podróż. Gdzie tym razem?! Do słonecznej Italii. Bo kto nie kocha włoskiego jedzenia, wspaniałych zabytków, pięknych krajobrazów i melodyjnego języka?! Dzieci z grupy 8 „Kraina Marzeń Misia Uszatka” na tydzień przeniosły się, za sprawą swojej wyobraźni i pomocy rodziców, pod słoneczne niebo Italii. Najpierw zlokalizowaliśmy na mapie położenie kraju, jego charakterystyczny kształt buta. Potem poznaliśmy flagę, hymn, krajobrazy i zabytki Włoch. Dowiedzieliśmy się jaką rolę odegrała wilczyca w powstaniu miasta Rzymu i dlaczego jest jego symbolem.

Wybraliśmy się do najpiękniejszych miast włoskich: Rzymu, Florencji, Pizy, Wenecji, poznaliśmy ich zabytki i najpiękniejsze place.

Zaprosiliśmy do zabawy Pinokia, ulubionego bohatera bajek włoskich dzieci, zrozumieliśmy powiedzenie, że „kłamstwo ma krótkie nogi”.

Na zajęcia zaprosiliśmy podróżniczkę p. Agatę z „Poznajemy świat”, która nauczyła nas witać się, dziękować i żegnać po

włosku oraz kilka włoskich gestów. Przymierzaliśmy czapki pizzaiolo i wzięliśmy udział w konkursie na najlepszą pizzę. Dowiedzieliśmy się, że ulubioną potrawą Włochów są makarony, czyli pasta, zobaczyliśmy różne rodzaje makaronu, w różnych kształtach i kolorach.

Odkryliśmy niezwykłość Weneckiego Karnawału, przymierzając stroje Arlequina i Pierrota oraz weneckie maski.

Pobawiliśmy się tak, jak włoskie dzieci - oryginalnymi włoskimi zabawkami.

Zatańczyliśmy etniczny taniec z południa Włoch.

Niezwykłe kolorowe i interaktywne zajęcia wprowadziły nas w klimat prawdziwych Włoch. Starannie dobrane zdjęcia, bardzo liczne rekwizyty i wiele dostosowanych do wieku dzieci aktywności sprawiły, że przeżyliśmy wspólnie prawdziwą włoską przygodę.









Prawdziwą niespodziankę, ucztę kulinarną, sprawił nam tatuś Basi, który to zorganizował nam warsztaty kulinarne – wspólnie z dziećmi upiekł pizzę. Każde dziecko mogło dobrać swoje ulubione składniki, i doświadczyć procesu powstawania pizzy od ciasta do gotowego produktu.



opracowanie: Lucyna Kopek

