



## Pitypang és a százszorszép

(készülődés Anyák napjára)

2023. április 24 - május 5.

Kiemelten fejleszthető képességek pl.

Finommotorika, légzéstechnika,  
gyorsaság, együttműködés, rövidtávú

emlékezet

Játék	Munka
Virágkirakó Bóbita (finommotorika fejlesztő játék)	Pitypang saláta, méz, szörp készítése Virág ékszerek készítése (gyűrű, koszorú, nyaklánc...) Virágcsokrok összeállítása Ablakfestés (pitypangos, százszorszépes virágmező) villával
Környezővilág felfedezése	Matematikai tapasztalatok
Séta a mezőn (vadvirágok, gyógynövények felismerése, megnevezése) A virágok fejlődése, részei (védett fajok) Pitypang részeinek felhasználási lehetőségei (gyökér, levél, szár, virág)	Relációk: hosszú-rövid, hosszúság szerinti sorba rendezés Tő és sorszámnevek, számlálás 12-es számosáig
Mozgás	Ének-zene-tánc
Gurulás, hossz tengely körüli forgás Futás rövid és hosszabb távon Akadályok átugrása (váltóverseny)	Légzéstechnika fejlesztése (pitypang bóbitafújás) Játékok hangszerekkel Tánc zenére kendőkkel Tavaszi énekek, körjátékok ismétlése Virágneves
Mese-vers-mondóka	Kézműves alkotások
Várfalvy Emőke: Pitypangás Markó Béla: A pitypangok királya Weörös Sándor: Bóbita (ismétlés) A pitypang legendája Tompá Mihály: A pitypang meséje	Fehér vászonterítők batikolása, pitypangvirággal díszítése kalapálással Festés pitypanggal, százszorszép lenyomatok (papírtáskák díszítése) Virágmandalák kirakása Mintázás pitypang gyurmával
Beszélgetőkör	Nagyobbak feladata
Ha én lennék a virágok királya, akkor... Virágneves szólánc	Számlépcső 12-es számkörben

## **Ötletelő:**

### **A hét meséi:**

#### **Tompa Mihály: A pitypang meséje**

A virágok tündére egy napon sorra meglátogatta az alattvalóit, megkérdezte tőlük, nincse panaszuk, kérésük, kapnak-e hűvös reggeli harmatot, kedvesen játszadozik-e velük az esti szél, fölkeresik-e őket a pillangók.

A kényes kerti virágok sorra elmondták panaszait. A rózsza arra kérte, intézze úgy, hogy a viola illata ne legyen olyan fűszeres - mert irigy volt a kerti rózsza, irigyelte a viola édes illatát, azt szerette volna, hogy az emberek csak az ő illatában gyönyörködjenek.

A virágok tündére jószívű volt, mint az egy tündérhez illik, megszidta hát az irigy rózsát, és megsimogatta a hallgatag csendes violát.

A százszorszép arra kérte a tündért, növesszen neki töviseket, hogy az emberek nehezebben tudják leszakítani; a liliom élesebb kardokat kért; az estike meg azt szerette volna, ha ő nem

este, hanem reggelenként nyílna, illatozna. A tündér zokon vette a virágokhoz csöppet sem illő sok kérést meg panaszt, rosszkedvűen ment el a kertből. Elhatározta, hogy egyhamar nem látogatja meg ismét az elkényeztetett virágokat, s lehorgasztott fejjel ballagott hazafelé, az erdőbe.

Így történt, hogy meglátta az út szélén, a porban virító pitypangot. Megállt előtte.

- Mondd, kedves pitypang, nincs valami kérésed, panaszod?

A pitypang csak ingatta sárga fejét, hogy nem, nincs kérése, sem panasza.

- Nem kívánsz magadnak jó illatot? Esetleg tüskéket, hogy ne tudjanak leszakítani a gyerekek?

Nem, a pitypang nem kívánt semmit, de mikor a tündér továbbment, fősóhajtott. Meghallotta a tündér a pitypang sóhaját, visszafordult.

- Talán mégis szeretnél valamit kérni, pitypang?

- Hiába minden, tündér, az én bánatomon te sem tudsz segíteni - mondta a pitypang.

- Messze földről kerültem ide, ebbe az országba, meggyökereztem itt, tudom, hogy soha többé nem láthatom a hazámat, s ha eszembe jut a régi táj, mindig nagyon szomorú vagyok. Csak legalább a gyermekeim elmehetnének..., de hát azoknak sincs szárnyuk!

Gondolkozott egy kicsit a tündér, s mert csodatevő, nagy hatalma volt, úgy intézte, hogy a pitypang bolyhos fiacskái, lánykái - a termésbóbiták - ezentúl apró szárnyakkal szülessenek. A bóbiták apró szárnyába belekap a szél, röpíti őket hegyen-völgyön át, messzi földre elkerülnek, s ha jó szél fúj, a pitypang egyik-másik fia, lánya visszarepülhet a rég elhagyott hazába is.

#### **Yeshua Paolo Gioiello: A pitypang legendája**

"Isten küldött egy angyalt, hogy megkérdezze a növényeket, hogy nézzenek ki. Mindegyikük szép, piros vagy fehér, nagy virág akart lenni, úgy virítani, mint egy nyári álom vagy kék, mint a tiszta ég. Csak a pitypang nem tudta, milyen szeretne igazán lenni, így az angyal még egy napot adott neki a gondolkodásra.

Imádkozva próbált dönteni. Láta a napot majd úgy döntött, olyan szeretne lenni, mint a nap. Sárga és gyönyörű. Aztán meglátta a holdat, és meggondolta magát. Olyan szeretett volna lenni, mint a hold, fehér, kerek, áttetsző. Aztán felfigyelt a csillagokra, és nagyon megkedvelte őket is.

Amikor az angyal eljött, nem tudta, mit mondjon neki:

- Úgy lennék olyan, mint a Nap, mint a Hold és mint a csillagok. Nem tudok dönteni - sóhajtott szomorúan.

Így a Teremtő teljesítette minden vágyát. Ezért a pitypang eleinte sárga, mint a nap, majd fehér és kerek mint a hold, és mikor ráfújsz, akkor úgy szóródik szét mint a csillagok. Gyógyító ereje is ezért ilyen erős, mert összeadódik benne a Nap a Hold és a csillagok ereje."

#### A hét versei:

<b>Markó Béla: A pitypangok királya</b>  Ahogy a nap az égre felkel, s ahogy már jó meleg a reggel, egyszerre nyílik ezer pitypang, egyszerre néz, egyszerre rikkant, kicsik vagyunk itt lent a réten, de lám csak, odafent az égen: hogy fénylik sárga bóbítája, ott él a pitypangok királya!	<b>Várfalvy Emőke: Pitypangás</b>  Sárga pettyes pitymallat, milyen jó a pitypangnak! Zöld fű közt a harmatban, mosakodik hajnalban. Döngő-dongó méh leszáll, mesél neki, merre jár. Arany sugár ebédje, a Nap süti kedvére. Délután a szellő tánc, halkan dúdol, eszterlánc, Mikor bársony éj terül, álomszárnyon elrepül.
---	--

#### A hét receptjei: Pitypangszörp:

**Hozzávalók:** - 1 csésze pitypangvirág-szirom - 3 csésze víz - kb. fél kg cukor/nyírfacukor - 2 citrom leve

**Elkészítés:** A szirmokat a vízzel együtt lassú tűzön melegítjük egészen addig, amíg a folyadék szép sárga színt kap. Ekkor fedővel lefedjük és néhány órát állni hagyjuk. Ezután leszűrjük a szirmokat, majd a cukorral és a citrommal együtt visszatesszük főni és kb. 20 percig melegítjük, majd forrón üvegekbe töltjük. Ha nem azonnali fogyasztásra szánjuk, akkor állítsuk a palackokat pár percre fejre, majd egy éjszakára száraz dunsztoljuk!

#### Pitypangzselé:

**Hozzávalók:** - ugyanaz, mit a szörpnél, csak kevesebb cukor (kb. 20-30 dkg) - zselésítő

**Elkészítés:** Szintén ugyanúgy indul, mint a szörp elkészítése, de a végén hozzákeverjük a zselésítőt és forrón üvegekbe töltjük. Igazán gyönyörű sárga színű, vadvirágos ízű zselét kapunk

