

15.04.2020 r.

Witajcie Drogie Dzieci

Dzisiaj zapoznacie się z etapami powstawania chleba oraz ze specyfiką ważnej, potrzebnej i ciężkiej pracy rolnika, młynarza, piekarza, sprzedawcy.

Zadanie 1: „Zabawy i ćwiczenia ruchowe”

Zachęcamy naszych przedszkolaków do ćwiczeń ruchowych. **Nie zapominajcie** o codziennej aktywności fizycznej. **Pamiętajcie**, że:

„W zdrowym ciele, zdrowy duch”.



W zakresie ćwiczeń fizycznych zachęcamy do śledzenia na Facebooku strony <https://www.facebook.com/maliwspanialifundacja/>

Zadanie 2: „Opowiadam historyjkę obrazkową”

Zapraszamy do obejrzenia filmiku pt.: „**Jak powstaje chleb**”:

<https://www.youtube.com/watch?v=kWq3VMWJ9MA>

Po obejrzeniu filmu i obrazka pt.: „**Od ziarenka do bochenka**” postaraj się opowiedzieć historyjkę o tym, jak powstaje chleb.



Zadanie 3: „Poznaję zawody” i ćwiczę globalne czytanie wyrazów

Spróbuj z rodzicem przeczytać nazwy zawodów (rodzic czyta a dziecko patrzy na czerwony wyraz i powtarza po rodzicu). Opowiedz, co każdy z nich robi, zanim do Twojego domu trafi świeży chleb. Pomogą Ci przy tym kolorowe obrazki.



rolnik

1. Rolnik siewa ziarna zboża.



2. Na polu rośnie zboże.



3. Latem, kiedy zboże jest już dojrzałe, na pole wyjeżdża kombajn, ścina kłosa i od razu je młóci.



młynarz

4. Zebrane ziarno zawozi się do nowoczesnego młyna. Tam młynarz miele je na mąkę.



piekarz

5. Piekarz wyrabia ciasto z mąki i drożdży, następnie przygotowane ciasto na chleb wkłada do pieca i wyciąga gorący chleb.



sprzedawca

6. Sprzedawczyni z uśmiechem podaje chleb i życzy: „Smacznego”

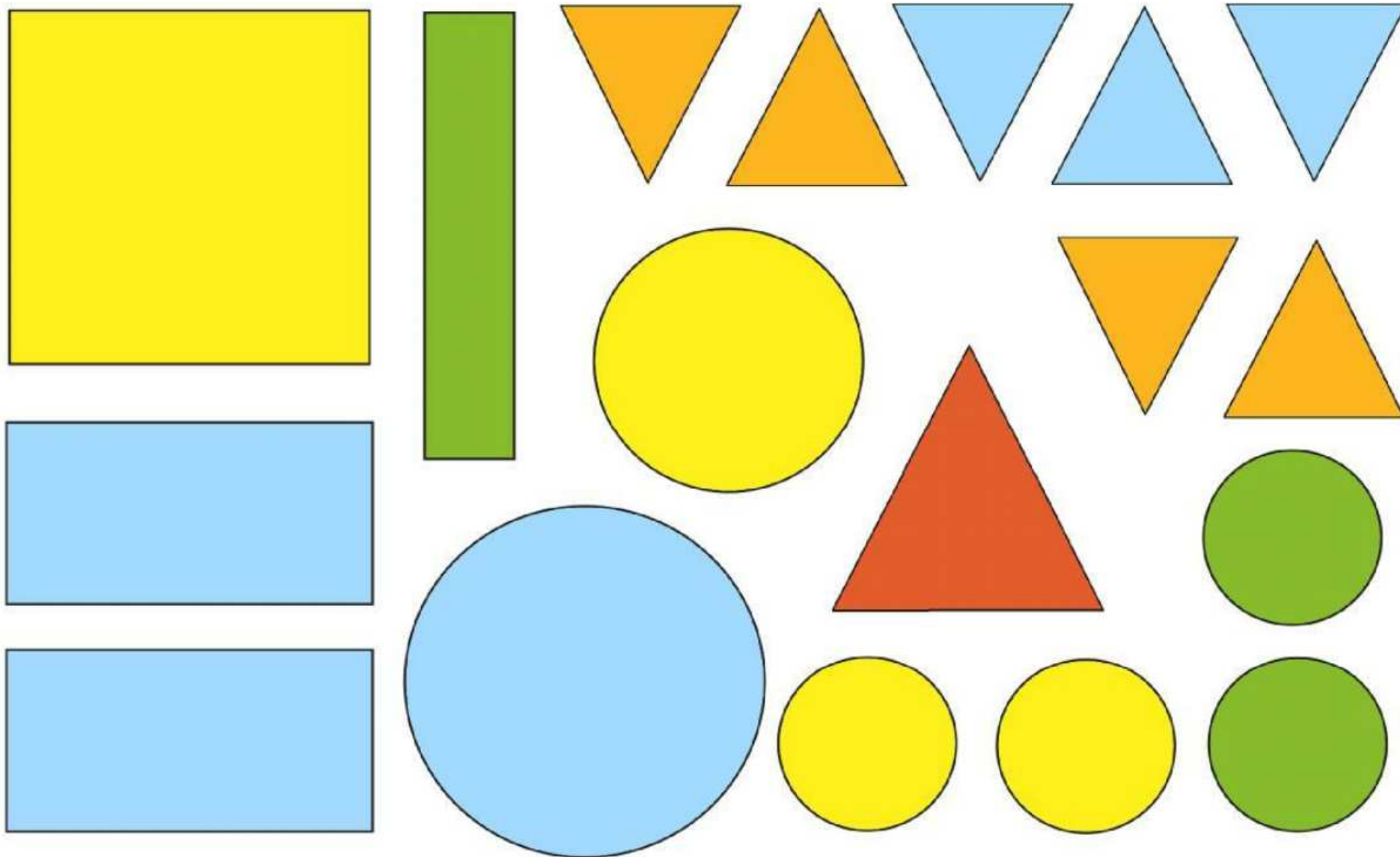
Teraz już wiesz, że zanim do Twojego domu trafi chleb, musi napracować się wiele ludzi. Są nam bardzo potrzebni a ich praca jest bardzo ciężka. Bądź dla nich uprzejmy i wyrozumiały.

Szanuj chleb. Zjadaj kromki chleba co do okruszka, także skórkę chleba, która zawiera dużo witamin i pomimo, że czasami jest twarda, gryź ją, żebyś miał zęby mocne i zdrowe 😊

Zadanie 4: „Ile mam tu figur geometrycznych ?”

Policz ile jest trójkątów, kół, kwadratów, prostokątów?

Policz ile jest figur niebieskich, żółtych, czerwonych, pomarańczowych, zielonych?



Zadanie : „*Pieczemy chleb!*” Kącik kulinarny

Zapraszamy do wspólnej pracy z rodzicem



Ważne:

Pamiętaj o częstym i dokładnym myciu rąk przed przygotowywaniem i zjadaniem posiłków. Niech Ci o tym przypomina dobrze już znana rymowanka:

**Ręce, ręce brudne mamy,
Same dziwne plamy,
Woda, woda spływa,
Zmywa, zmywa, zmywa.**

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 7 g drożdży suchych
- dwie łyżeczki cukru
- dwie łyżeczki soli
- 400 ml ciepłej wody
- łyżka oleju
- dodatki do wyboru: płatki owsiane, ziarna słonecznika, sezamu, dyni, suszone śliwki, żurawina, suszone pomidory, zioła.

Przygotowanie :

Do miski wsypujemy suche składniki (mąkę, drożdże, cukier, sól). Składniki mieszamy ze sobą łyżką. Dodajemy, olej, ciepłą wodę i ewentualnie dodatki (np. 1 łyżkę ziaren słonecznika i 2 łyżki płatków owsianych). Całość mieszamy łyżką. Ciasto będzie dość luźne i lepkie. Miskę z wyrobionym ciastem nakrywamy ściereczką i odstawiamy na 40 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po tym czasie wyrabiamy ciasto łyżką i ponownie nakrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 20 minut. Następnie przekładamy ciasto na blaszkę (keksówkę o wymiarach 10,5 na 25 cm). Chleb wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy około 1 godzinę w trybie góra-dół.



SMACZNEGO 😊