

Pieczemy chleb

1. Jak każdego dnia, dzisiaj również zaczniemy od higieny rąk. Rodzicu przeczytaj dziecku wierszyk i wspólnie umyćcie ręce.

„Już od rana plusk w łazience

To maluchy myją ręce

Najpierw w wodzie opłukują

Potem mydłem nasmarują

Znowu woda istny cud!

W umywalkę puk ,puk , puk!

Jeszcze tylko kran zakręcę

I już czyste moje ręce.”

2. Rodzicu przeczytaj opowiadanie **Cz. Janczarskiego „Żyto i chleb”** i porozmawiajcie na temat utworu

Ania poszła na spacer. Wzięła z sobą Uszatka. Szli ścieżką przez pole. – Spójrz – powiedział Miś – ile tu trawy rośnie na polu! Będzie można na niej fikać koziółki. – Koziółki będziesz fikał gdzie indziej – uśmiechnęła się Ania.

– Tej trawy nie wolno deptać. To żyto. Będzie z niego chlebek. Miś nic nie odpowiedział, ale bardzo się zdziwił. Przecież chleb robi się z mąki, a mąka jest biała, nie zielona”. Po drodze jechał wóz. A na wozie siedział dziadek Walenty. – Siadajcie – zaproponował Ani i Misiowi. Ania i niedźwiadek usiedli na worku.

Co jest w tym worku? – zapytał Miś. – Żyto. Będzie z niego chlebek – powiedział dziadek i wyjął z worka garść złocistych ziarenek. Uszatek

znów się zdziwił : „przecież chlebek robi się z mąki, a nie złotych ziarenek”. Gdy Ania i Uszatek przyjechali do domu, Miś zaraz poprosił o kromkę chleba. Ach! Jak mu smakował chleb po spacerze! Jadł z apetytem i myślał: „Jak to jest naprawdę z tym chlebem? Jem go codziennie i nie wiem, czy zrobiono go z mąki, czy ze złotych ziarenek, czy też z zielonej trawy”? Podrapał się Uszatek w opuszczone uszko i zamyslił się głęboko: „Kto mi wytłumaczy to wszystko?”

3. Rozmowa z dzieckiem „Jak powstaje chleb?” – można skorzystać z krótkiego filmiku <https://www.youtube.com/watch?v=kWq3VMWJ9MA>

4. Pobaw się w zabawę przy piosence „Mało nas do pieczenia chleba”
<https://www.youtube.com/watch?v=YC-pDKWLRKw>

4. Rozmowa z rodzicami na temat różnych rodzajów pieczywa :

-żytnie : wypiekane z mąki żytniej- chleb żytni

-pszenne : wypiekane z mąki pszennej- chleb pszenny, bułki ,rogale ,

-mieszane : wypiekane z mąki pszennej i żytniej- chleb pszenno -żytni

Degustacja pieczywa : chleb ciemny, jasny , bułeczki , rogalce – zachęcanie do spożywania ciemnego pieczywa. Pamiętajmy o dokładnym myciu rąk przed jedzeniem;

5. „**Mały kucharz**” – rodzic zachęć dziecko do pomocy podczas przygotowywania posiłku – smarowania chleba masłem za pomocą bezpiecznego noża (plastikowego, bez ostrych krawędzi) albo wspólnie upieczcie chleb

Przykładowy przepis :

1kg mąki, 2 saszetki suchych drożdży, litr wody, 2 łyżki cukru, 1,5 łyżeczki soli ,otręby, pestki słonecznika ,pestki dyni, masło do posmarowania foremki, trzy prostokątne formy. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy .Stawiamy w ciepłym miejscu i po około 1 godzinie przekładamy do wysmarowanych foremek. Chleb pieczemy około godziny w 180 C.

6.,„Jak powstał chleb?”-praca z KP 2.26

Smacznego!