

Szanowni Rodzice i Misiaki :)

Dzisiaj dwudziesty drugi dzień naszej zabawy. Kontaktujcie się z nami na adres:

edukacjadomowamisie@gmail.com :)

Pozdrawiamy serdecznie, Pani Kamila i Kasia.

15.04.2020 Temat dnia: **Pieczemy chleb.**

Naszym zadaniem jest zapoznanie dzieci z etapami powstawania chleba; kształtowanie poczucia rytmu, wyobraźni muzycznej i ekspresji ruchowej

*Jak produkowany jest chleb

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

*Zabawa „mało nas do pieczenia chleba”

<https://www.youtube.com/watch?v=QCcE8pHFQj4>

*Przepis na chleb

<https://www.zajadam.pl/dobre-przepisy/chleb-prosty-przepis>

Składniki

- 500 g mąki pszennej (za jednym razem zmieszałem też mąkę pszenną z mąką żytnią w stosunku mniej więcej 3 do 1 i też wyszło super)
 - 7 g drożdży suchych
 - dwie łyżeczki cukru
 - dwie płaskie łyżeczki soli
 - 4 łyżki otrębów owsianych (w oryginalnym przepisie są to płatki owsiane – mi wyszło super i z jednym i z drugim składnikiem)
 - 400 ml (dwie szklanki) ciepłej wody
 - opcjonalnie przyprawy do smaku – raz użyłem dwóch łyżek oregano, dwa razy zrobiłem chleb bez dodatków – z przyprawami radzę eksperymentować wedle własnego uznania
 - nieco tłuszczu i bułki tartej do wysmarowania formy
- Podczas pracy w kuchni dzieci wcielają się w rolę kucharzy: kompletują przepis i sporządzają według niego potrawę. Zadanie polega na odmierzeniu odpowiedniej ilości produktu, za pomocą dostępnych miarek w postaci kubeczków lub łyżeczek, dzieci ćwiczą dodawanie poprzez wkładanie kolejnych porcji tego samego składnika. Drożdże wsypuję do ciepłej wody, dokładnie mieszam i odstawiam na kilka minut na bok.

Przygotowanie chleba

1. Pozostałe sypkie składniki (poza bułką tartą) mieszam w dużej misce i wlewam do nich wodę z drożdżami
2. Wszystko dokładnie mieszam łyżką aż do uzyskania zwartej masy, a następnie odstawiam ciasto w przykrytej misce na 30 minut, aby w tym czasie mogło wyrosnąć.
3. Wyrośnięte ciasto mieszam jeszcze delikatnie i przekładam do natłuszczonej i oprószonej niezbyt obficie bułką tartą formy.
4. Tak przygotowane ciasto odstawiam jeszcze na kilka minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia i wstawiam na jedną godzinę do piekarnika nagrzanego do temp. 200 st. C.
5. Kiedy piekłem ten chleb po raz pierwszy, po wyjęciu z piekarnika odczekałem jakieś 15 minut, -)



*Utrwalenie piosenki „Jarzynowy wóz”

<https://www.youtube.com/watch?v=Ka2aezmtr90>

*Karta pracy

- Na pierwszej ilustracji nalep kombajn, który kosi zboże, na drugiej – traktor, który przywozi ziarno do młyna, na trzeciej – worek z mąką. Opowiedz historyjkę o tym, jak powstaje chleb.
- ★ Powiedz, jaki może być dalszy ciąg tej historyjki. Gdzie trafia chleb, gdy zostanie już upieczony przez piekarza?

