

Temat kompleksowy: Praca rolnika

Temat dnia: Jak powstaje chleb

Skąd się bierze chleb?

Czy zastanawialiście się jak powstaje pyszny chleb?

Możemy go jeść dzięki ciężkiej pracy wielu ludzi.

Najpierw **rolnik** musi **zaorać*** pole.

(**zaorać*** - przewrócić ziemię na drugą stronę).



Potem posiać ziarno **siewnikiem***,
które rośnie całe lato, aż wyrosnie
piękne zboże.

(**siewnik*** - maszyna rolnicza
do wysiewania nasion roślin
uprawnych).

Potem to zboże rolnik musi skosić i **wymłócić***.

Robi to maszyną, która nazywa się **kombajn**.

(**wymłócić*** - oddzielić ziarenka od słomy)





To **kłos*** i ziarno **żyta**.



To **kłos** i ziarno **pszenicy**.

(**Kłos***- kwiatostan niektórych zbóż, w którym po przekwitnięciu dojrzewają nasiona).

To podstawowe zboża, z których robi się **mąka** na chleb, bułki, bagietki, drożdżówki.

Ale to jeszcze nie koniec. Zboże trzeba zawieźć do **młyna**, gdzie będzie zmielone na mąkę. Tak mielono dawniej.



Tak mieli się zboże dzisiaj.



Dopiero jak już mamy mąkę, to możemy upiec **chleb**.

Zajmują się tym **piekarze**. Pieką głównie w nocy, żebyśmy mieli świeżutki chleb rano na śniadanie.



Mhmmm.....pycha.



Dla utrwalenia poznanych wcześniej wiadomości zachęamy do obejrzenia filmu edukacyjnego – „Jak powstaje chleb?”

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

Myślę, że jesteście gotowi na.. ZAGADKI

- Biała, sypka z tego słynie, że ją młynarz miele w młynie (**mąka**)
- Kiedy je piekarz doda do ciasta, to wówczas pięknie wyrasta (**drożdże**)
- Ma biały fartuch jak lekarz, a nie leczy lecz wypieka (**piekarz**)
- Upieczony w piekarni, pachnący i świeży. Zawsze podczas śniadania, na deseczce leży. (**chleb**)

PO CO UPRAWIAMY?

zboża				
	żyto	mąka	kawa zbożowa	słoma
				
	pszenica	mąka	kasza manna	makaron
				
	jęczmień	mąka	kasza	piwo
				
	owies	płatki	ciastka	pasza
				
	kukurydza	olej	płatki	popcorn
				
	gryka	mąka	kasza	miód
				
	proso	kasza jagłana	leki (witamina P)	pasza
				
			karma dla ptaków i gryzoni hodowlanych	

Wytnij i ułóż historyjkę obrazkową w odpowiedniej kolejności. Opowiedz, co widzisz na obrazkach?

(Pięciolatki wasza historyjka obrazkowa znajdują się w Książce nr 3 str. 38)



Czas na zabawę ruchową. Zachęcamy do zabawy przy piosence „*Mało nas do pieczenia chleba*”.

Uczestnicy zabawy tworzą koło, ktoś wchodzi do środka. Osoba, którą wskaże (lub której imię wypowie), dołącza do niej, po czym wybiera następną. Gdy wszyscy są już w kole, następuje druga część zabawy – wybrane osoby kolejno opuszczają koło.



„*Mało nas do pieczenia chleba*” - piosenka

<https://www.youtube.com/watch?v=YC-pDKWLRKw>

Mało nas, mało nas do pieczenia chleba,

Tylko nam, tylko nam Ciebie tu potrzeba.

Dużo nas, dużo nas do pieczenia chleba,

Więc już nam, więc już nam ciebie tu nie trzeba...

„**Nosimy worki**” – zabawa ruchowa twórcza. Dzieci mają zadanie naśladować przenoszenie worków z jednej strony sali na drugą. Rodzic za każdym razem zmienia polecenie: lekkie worki – ciężkie worki. Dzieci starają się pokazać swoim ruchem przenoszony ciężar.



Po takich ćwiczeniach, czas na chwilę odpoczynku. Zachęcamy do wysłuchania lub przeczytania opowiadania – „Chleb”.



Opowiadanie - Chleb.mp3

„Chleb” - **Olga Masiuk**

– Dlaczego kanapki wciąż się je z chlebem? – zapytała w poniedziałek Marta.

– A z czym chciałabyś jeść? – Tomek się roześmiał.

– Nie wiem, ale tylko chleb, chleb i chleb. „Czy kupiłeś chleb?”, „Nie mamy już chleba!” – Marta naśladowała zdania, które chyba każdemu dziecku były znane, bo wszystkie kiwały głowami.

– Chleb ma duże znaczenie – powiedziała pani. – Nie tylko jako pokarm, ale także jako tradycja. Kiedyś wierzono, że piec do pieczenia chleba jest miejscem, które zamieszkują duchy opiekuńcze – krasne ludki, czyli krasnoludki, ładne ludziki. Jest jeszcze wiele wierzeń, które mają związek z chlebem. Ludzie od zawsze robili chleb, był podstawowym posiłkiem. Uważali go za święty. Na przykład nie kroili nożem pierwszego wyjętego z pieca bochenka, żeby nie zranić chleba.

– Przecież chleb jest taki... zwykły – zdziwił się Staś.

– Jest zwykły i niezwykły jednocześnie. – Pani się uśmiechnęła.

W tym momencie weszła z kuchni pani Asia, niosąc jabłka w koszyku.

– Upieczmy swój chleb! – wykrzyknęła Marysia na jej widok.

– To nie jest takie proste. – Pani Asia spojrzała tak srogo, że wszystkich przeszedł dreszcz.

– Będzie trwało wiele dni. Najpierw trzeba zrobić zakwas: trzeba mieć dobrą mąkę, a potem dosypywać ją i dolewać wodę każdego dnia, a po tygodniu powinien zrobić się zakwas. Ale mogę kupić taką mąkę i jeśli chcecie, jutro możemy zacząć robić chleb. Może się uda.

– Dokończyła, o dziwo, bardzo łagodnie.

Oczywiście, że chcieliśmy! Pani Asia powiedziała, że zakwas to taka podstawa chleba i jest dobry, kiedy w naczyniu, w którym powstaje, pojawiają się bąbelki. I rzeczywiście zaczęliśmy robić zakwas. Każdego dnia dolewaliśmy odrobinę wody i dosypywaliśmy mąkę. Było to bardzo proste, ale wyglądało na jakieś magiczne działanie. Wciąż ktoś zaglądał do kuchni, by sprawdzić, czy są już bąbelki, a nawet rodzice pytali panią Asię, jak się miewa



nasz zakwas. Ja muszę przyznać, że w nocy też zakradałem się kilka razy, żeby nie przegapić tego momentu. Aż pewnego ranka Jacek wybiegł z kuchni, krzycząc:

– Są! Są bąbelki!

Polecieliśmy tam wszyscy. Pani Asia, która w normalnych okolicznościach wyrzuciłaby nas z kuchni z wielkim hukiem, teraz podsuwała każdemu pod nos zakwas do powąchania i cieszyła się, kiedy krzywiliśmy buzie.

– Faj! To jakieś kwaśne! – wykrzyknął Witek. – Z tego ma być chleb?!

– Jutro zrobimy zaczyn – powiedziała pani Asia. – Jeszcze dużo roboty przed nami.

– Jak to?! – wykrzyknął Tomek. – Znowu będziemy czekać?

– Ale już teraz trochę krócej. Zaczyn będzie rósł kilka godzin. Ale to jutro, a teraz uciekajcie i nie przeszkadzajcie mi, muszę się zająć obiadem – wróciła dawna, sroga pani Asia.

Następnego dnia zakwas wymieszałyśmy w wielkiej misce z wodą i mąką. I przykryliśmy ściereczką.

– Będzie rosło kilka godzin, więc możecie iść się bawić – powiedziała pani Asia.

Ale zabawy toczyły się niemrawo. Najpierw wszystkie jakoś tak same zaczęły się rozgrywać pod drzwiami kuchni, żeby co chwila można było włożyć tam głowę i zapytać o zaczyn. A w końcu przestaliśmy się bawić, bo nikt nie mógł się skupić, i siedzieliśmy po prostu pod drzwiami, czekając. Pani Asia miała już dość naszego chleba, bo, jak twierdziła, barykadujemy jej drzwi. Ale zaczyn rzeczywiście rósł. Pod koniec dnia wypełniał całą wielką miskę i niemal się wylewał. Wtedy pani Asia zawołała nas do kuchni. W miseczkach stały różne rzeczy – ziarna słonecznika i dyni, sezam i trochę rodzynek. Nasz zaczyn wylał się na wielki stół. Pani Asia znów dodała mąkę i wodę, i trochę soli. My mogliśmy z miseczek wsypać te różne rzeczy. Nie wiem dlaczego, ale byłem bardzo zdenerwowany, gdy wrzuciłem kilka rodzynek.

– A jeśli się nie uda? – Jacek był przerażony.

– To trudno, nie zawsze wszystko się udaje. – Pani Asia wzruszyła ramionami.

Ale nikt jej nie uwierzył. Wiedzieliśmy, że jeśli się nie uda, w przedszkolu zapanuje smutek. Gdy chlebowe ciasto zostało wstawione do pieca, nikt z nas nie chciał opuścić kuchni. Siedzieliśmy, wpatrując się w okienko piekarnika.

– Widzisz krasnoludki? – zapytał Staś.

– Chyba tak – odpowiedziała Marta.

Zaczęli się schodzić rodzice, bo skończyli już pracę, ale nikt z nas nie mógł opuścić kuchni, a pani Asia ogłosiła, że musi się piec jeszcze z pół godziny. Rodzice więc czekali w sali i czasem ktoś zaglądał do kuchni, w której cudownie pachniało.

W końcu pani Asia wyciągnęła chleb.

– Ale możemy zjeść dopiero jutro na śniadanie – powiedziała.

– Musi porządnie ostygnąć.

Wszystkie dzieci spojrzały na mnie w tej samej chwili.

– Paku, musisz przysiąc, że go nie tkniesz przed nami – powiedział Jacek.

– Albo pójdziesz z kimś z nas do domu. Więc przysiągłem, chociaż tak pachniało, że całą noc trudno mi było dotrzymać obietnicy.

Rano pani Asia pokroiła grube pajdy. Siedzieliśmy w kuchni. Jacek wąchał swoją kromkę, a Marta wydłubywała ze swojej rodzynki.

– Nazwiemy go „zaczekaj”. Zakwas, zaczyn i zaczekaj – powiedział Tomek.

– Może być, ale już nie czekajmy.

I na „trzy, cztery” każdy z nas wgryzł się w swoją kromkę. Ale pyyycha!



*Rozmowa dotycząca treści opowiadania kierowana przez rodzica, który zadaje pytania:
O czym rozmawiały dzieci w przedszkolu? Co pani mówiła na temat chleba, w co dawniej
wierzyli ludzie, jak postępowali z chlebem? Kto im pomagał w przygotowaniu i upieczeniu
chleba? Jakich składników używały dzieci? Co dzieci dosypały na końcu, by chleb był
smaczniejszy?*

Sprawdźcie dotychczas zdobytą wiedzę, rozwiązując poniższe zadania. Dobrej zabawy!



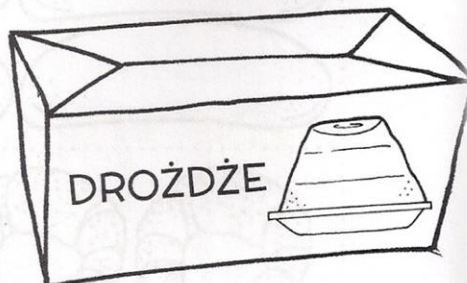
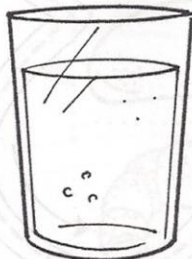
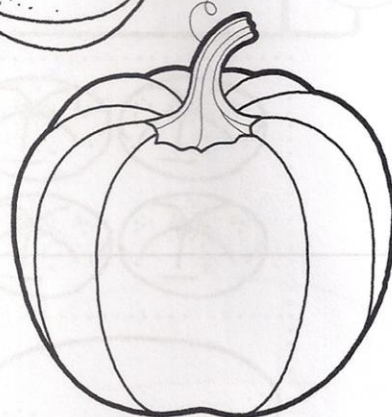
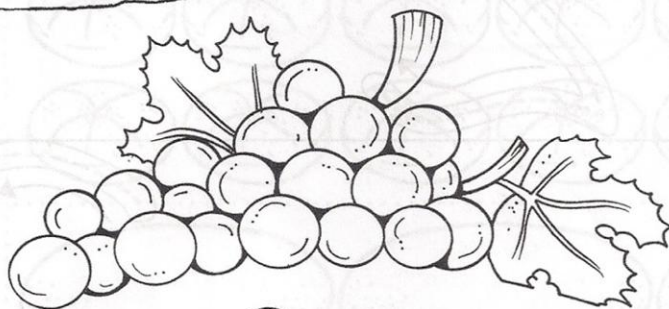
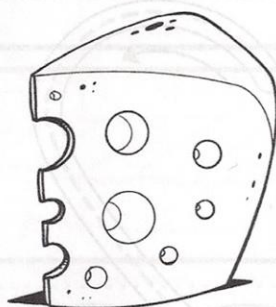
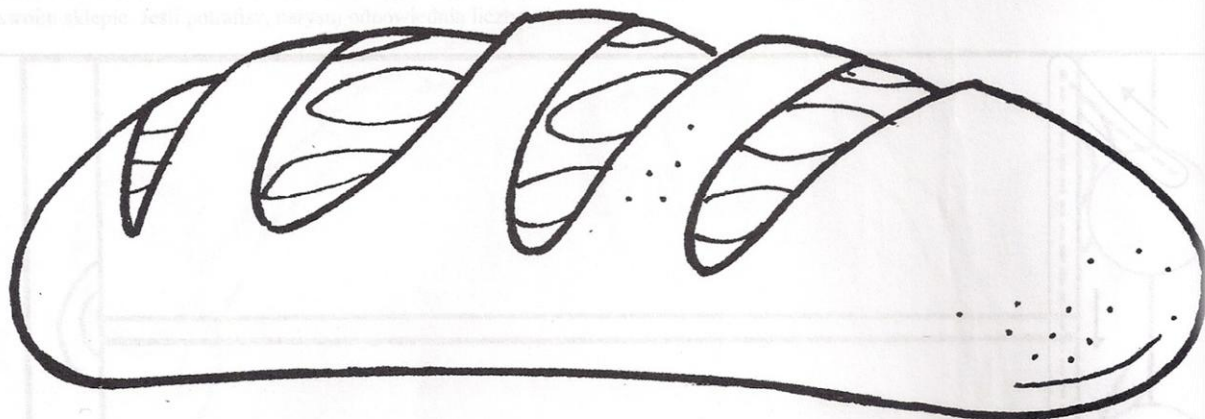
Cwiczenia do skopiowania

imię

data

Pieczywo

☉ Na kartce narysowano różne produkty. Zaznacz tylko te, które twoim zdaniem są potrzebne do wypieku chleba. Pokoloruj chleb odpowiednim kolorem kredki. Dobierz odpowiedni odcień. Jakim kolorem pokolorujesz chleb razowy, a jakim pszenny?

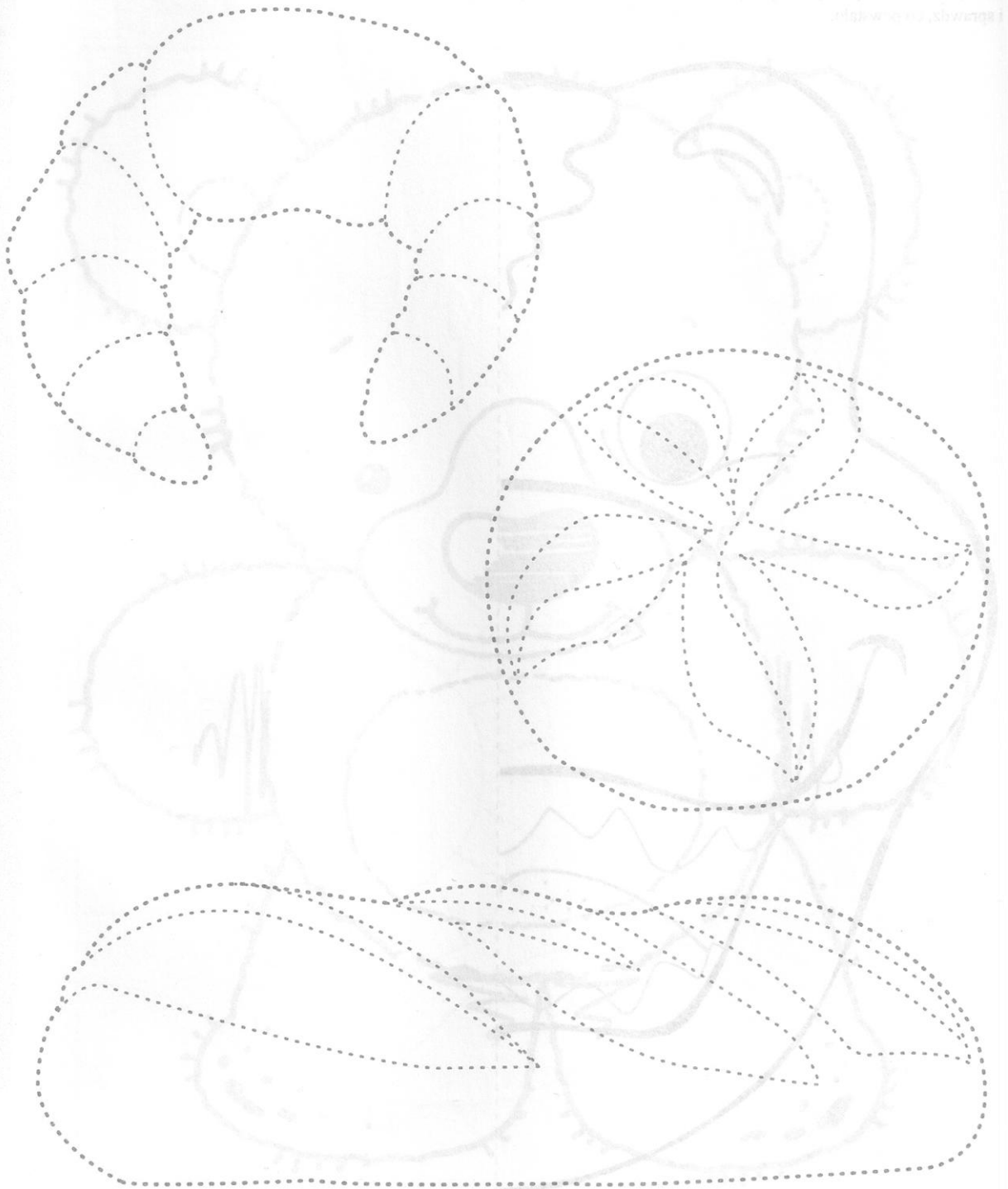


Ćwiczenia do skopiowania

imię data

Pieczywo

☉ Przyjrzyj się rysunkom. Są niedokończone. Twoim zadaniem będzie narysować ich brakujące elementy.

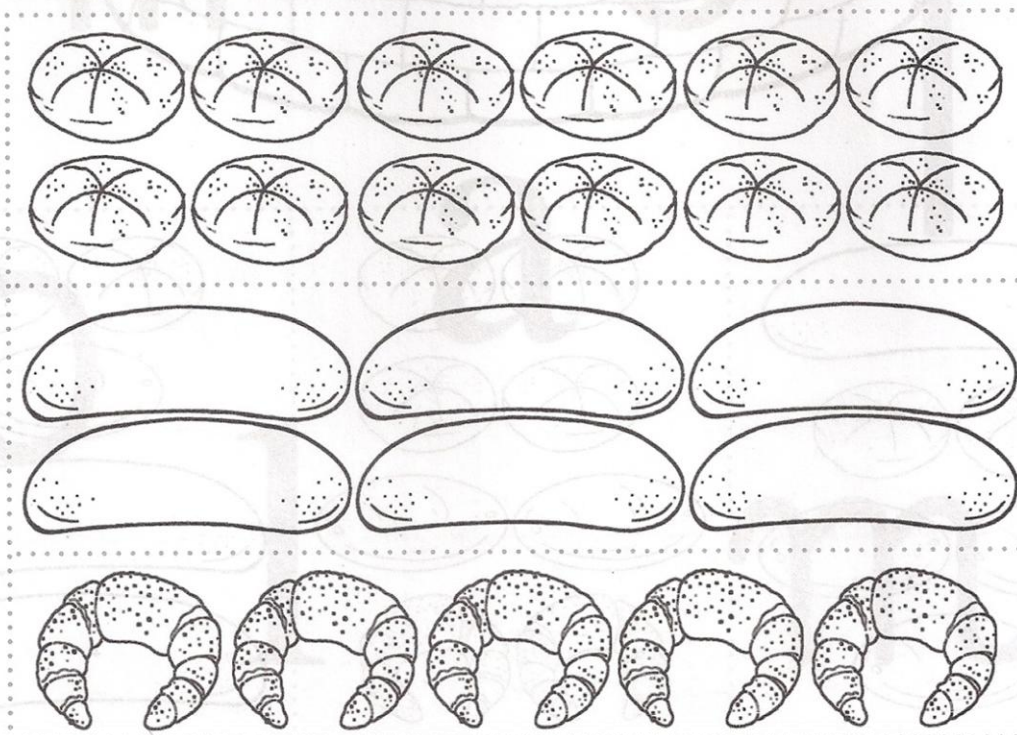
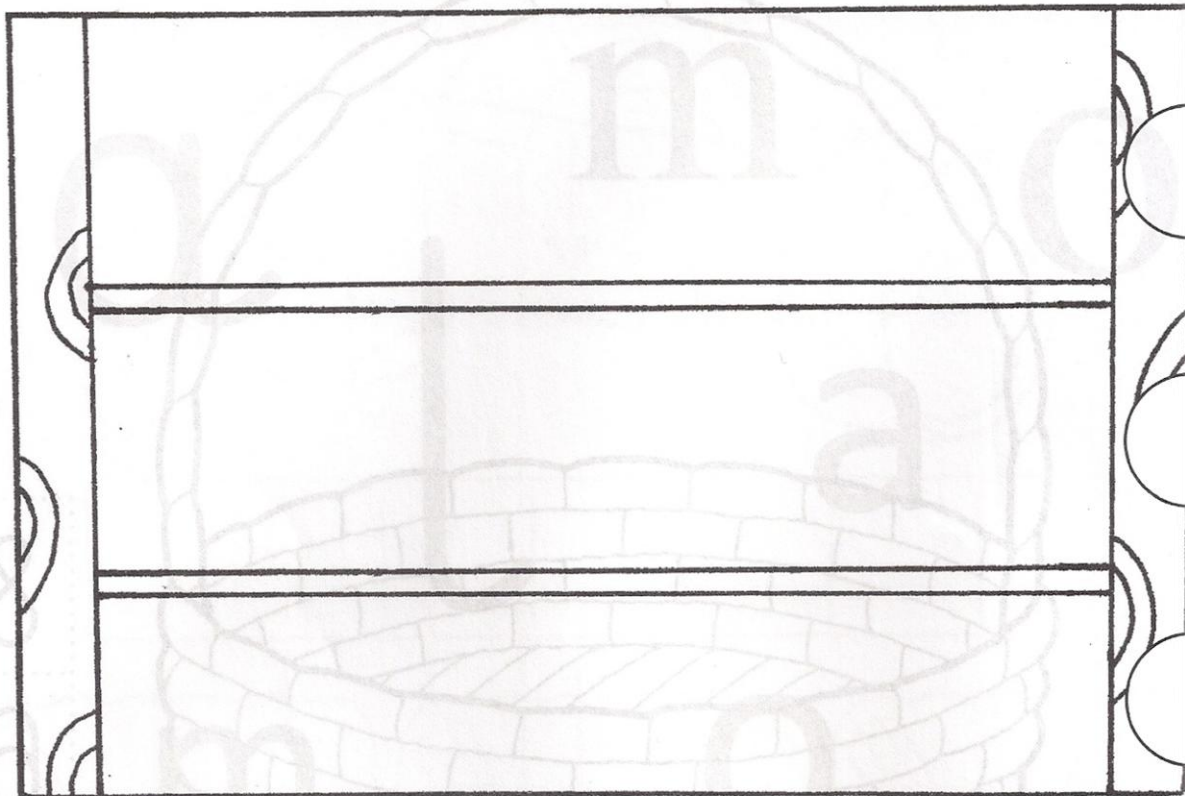


Ćwiczenia do skopiowania

imię data

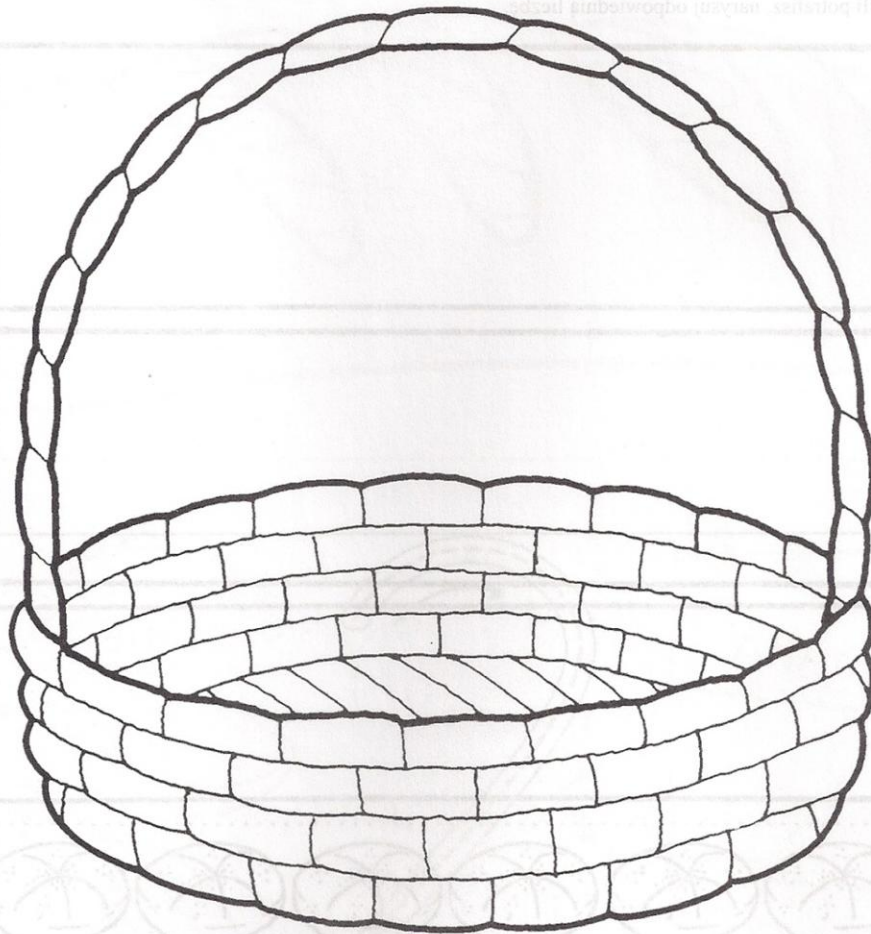
Edukacja matematyczna

☉ Na półkach sklepowych trzeba ułożyć pieczywo według podanego kodu: na górnej – bułki kajzerki, środkowej – chleb, dolnej – rogaliki. Wytnij z dołu kartki właściwe obrazki i naklej je zgodnie z poleceniem. Policz, ile sztuk pieczywa udało ci się ułożyć na półkach? Ułóż tyle samo nakrętek, patyczków lub innych wybranych przez siebie liczmanów, ile sztuk pieczywa ułożyłeś na półkach w swoim sklepie. Jeśli potrafisz, narysuj odpowiednią liczbę.

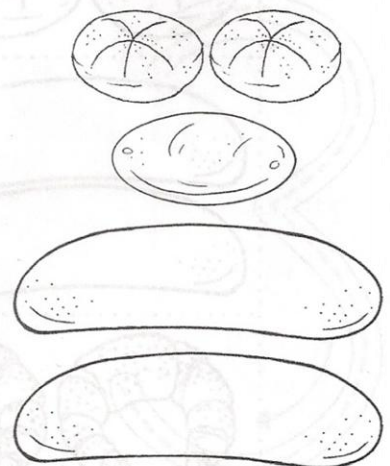
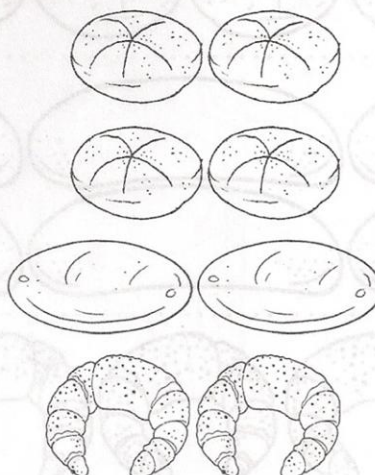
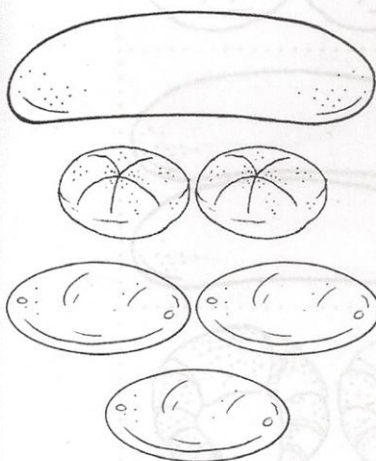


Edukacja matematyczna

☉ Wyobraź sobie, że jesteś w piekarni. Zrób zakupy: kup dwie bułki kajzerki, 3 bułki grahamki i 1 chleb. Ile sztuk pieczywa kupiłeś? Wybierz odpowiedni rysunek, wytnij go i naklej w koszyku na zakupy. Na koniec dobierz odpowiednią cyfrę, wytnij ją i naklej obok kosza.



8
6
5



Zachęcamy do wspólnego pieczenia chleba.

„Pieczemy chleb”- przepis na ciasto bez zakwasu:

Przygotujcie razem:

- 1 kg mąki,
- 2 saszetki suchych drożdży,
- litr wody,
- 2 łyżki cukru,
- 1,5 łyżeczki soli,
- otręby, pestki słonecznika, pestki dyni,
- masło do posmarowania foremek,



Ponadto:

- duża miska, duża łyżka do mieszania,
- 3 prostokątne formy, ściereczka.

Wsypcie wszystkie składniki do miski dokładnie wymieszajcie łyżką. Następnie dziecko smaruje blachy i wysypuje jej otrębami. Dokładnie wymieszane ciasto osoba dorosła stawia w ciepłym miejscu i po (ok.) godzinie razem z dzieckiem przekłada je do wcześniej przygotowanych foremek. Posypujemy pestkami słonecznika.

Chleb piecze się około godziny w temperaturze 180 C.



Smacznego!

Zachęcamy, by dzieci uzupełniły kartę. Może chcielibyście narysować jak powstał Wasz chleb?

Jak powstaje chleb?

Autor:

Najpierw

Następnie

Potem

Na końcu

