**Czwartek 08.04.2021r. Jak powstaje chleb?**

**Czy jesteście ciekawi jak powstaje chleb, bułki, które sprzedawane są w piekarni??**

**Dzisiaj się tego dowiecie, a może samodzielnie wykonacie …**

**1. Zabawa z rodzeństwem, mamą, tatą**. Stoimy w kole, dziecko jest rolnikiem, zgodnie ze słowami piosenki, dziecko dobiera koleje osoby do zabawy w kole. Można zrobić koło z ulubionych maskotek dziecka i dziecko po kolei zabiera do koła swoją maskotkę.

<https://www.youtube.com/watch?v=0Iw20CK9Wz4>

**2. Gimnastyka buzi i języka, czyli zabawy logopedyczne:**

<https://wordwall.net/pl/resource/995123/gimnastyka-buzi-i-j%C4%99zyka>

**3. Rozpocznijmy przygodę od oglądania filmu:**

https://youtu.be/kWq3VMWJ9MA

Wymień  etapy pieczenia chleba.
Nazwij produkty potrzebne do upieczenia.
Zapamiętałeś skąd bierze się mąkę?

**4. Poćwiczmy liczenie:**

https://pl.khanacademy.org/math/early-math/cc-early-math-counting-topic/cc-early-math-counting/e/counting-objects

**5. Zapraszamy Was również na zabawę sensoryczną  „Magiczna mąka”** – na talerzyku lub tacce rozsypcie mąkę, tak byście mogli w niej rysować różne kształty, a przy okazji spróbujcie określić kolor mąki i jej zapach. Ale frajda

**6. Wspólne pieczenie chleba z rodzicami w domu:**

Przepis na chleb:Składniki:
– 500g mąki typ 550
-1 łyżeczka soli,
– 1 łyżeczka cukru
-1 łyżka oleju
– 400mln ciepłej wody
– 1 opakowanie drożdży suchych

Przygotowanie:

1. Mąkę przesiać do miski, dodać sól, olej.
2. Drożdże rozpuszczamy w 100 ml ciepłej wody, dodajemy łyżeczkę cukru i łyżkę mąki, poczekać aż drożdże wyrosną.
3. Wyrośnięte drożdże wlać do miski z przygotowanymi składnikami, dodać resztę wody ciepłej (300ml). Wymieszać wszystkie składniki.
4. Wyrobione ciasto przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia (ok. 1 godz)
5. Wyrośnięte ciasto przełożyć do formy „Keksówka”, wysmarowanej wcześniej olejem.
6. Cisto wyrównać łyżką. Wierzch ciasta naciąć nożem wzdłuż na głębokość 2 cm.
7. Wierzch zwilżyć wodą- można posypać go ulubionymi nasionami. Formę z ciastem pozostawiać w ciepłym miejscu do ponownego wyrośnięcia.
8. Piec 60 min- 180 stopni.

A teraz degustacja chleba , dzieci same smarują go masłem, układają dowolne kompozycje z produktów spożywczych, warzyw. Poproszę rodziców, żeby zrobili zdjęcie waszym kanapkom i koniecznie wyślijcie je do mnie. Też chcę je zobaczyć. Smacznego!

Dodatkowe materiały dla zainteresowanych:

https://drive.google.com/drive/folders/1Cj1iIKZsMosCZX\_5gGROGoDbTXYX\_gZz?usp=sharing

Wpis do dziennika:

1. Zabawa muzyczno-ruchowa „Rolnik sam w dolinie”
2. Gimnastyka buzi i języka- zabawy logopedyczne.
3. Projekcja filmu edukacyjnego: Jak powstaje chleb? Rozmowa na temat obejrzanych treści oraz na podstawie ilustracji.
4. Zabawy matematyczne z wykorzystaniem udostępnionego linka.
5. Zabawa sensoryczna „Magiczna mąka”.
6. Wspólne pieczenie chleba- wykonanie kanapek.