**Temat dnia: „Od ziarenka po pyszny chlebek”**

Edukacja wieloobszarowa

Cele ogólne:

- poszerzanie wiedzy dzieci o świecie – poznanie pracy rolnika, młynarza, piekarza i miejsc,

w których pracują (pole, młyn, piekarnia); chleb jako owoc (symbol) ich ciężkiej pracy;

- zapoznanie dzieci z dawnymi i nowoczesnymi technologiami produkcji chleba oraz jej etapami;

- poznanie podstawowych gatunków zbóż oraz zapoznanie dzieci z właściwościami mąki

i rodzajami pieczywa;

-wdrażanie do ukierunkowania obserwacji;

-aktywizowanie aparatu mowy;

-doskonalenie umiejętności liczenia;

-ćwiczenia koordynacji wzrokowo-ruchowej;

-zapoznanie z kolejnymi etapami produkcji chleba;

Cele operacyjne. Dziecko:

-zauważa związki przyczynowo skutkowe miedzy kolejnymi obrazkami;

-układa działania matematyczne;

-wymienia różne rodzaje pieczywa;

-zna poszczególne etapy powstawania chleba;

Pomoce dydaktyczne:

Fotografie pieczywa różnego gatunku; fotografie dawnych narzędzi do wypieku chleba, prezentacja multimedialna, koperta z zestawem cyfr i znaków matematycznych, duży arkusz papieru, pisaki, naczynia i produkty potrzebne do wyrobu ciasta ,foremka do pieczenia.

Metody:

Czynne, oglądowe, słowne.

Przebieg zajęć:

1. **Wprowadzenie do tematu zajęć. Zagadki:**

Okrągły, podłużny, chrupiący i świeży.

Jesz go na śniadanie, na stole w koszyku leży.

Nożem go pokroisz, cienkie kromki zrobisz, dżemem posmarujesz

i zdrowe kanapki z niego przygotujesz. *(chleb)*

Pachnący chlebek w sklepie czeka na ciebie.

To pan w białej czapce piecze go dla ciebie. *(piekarz)*

Z ziarenek zrobiona i w młynie przemielona. *(mąka)*

Wysiane w ziemię – zaczyna kiełkować,

by latem złotym ziarnem zaowocować. *(zboże)*

1. **Burza mózgów. Wypowiedzi dzieci na temat chleba** – co to jest chleb, co dzieci o nim wiedzą, z czego się go robi, z czym im się kojarzy, jakie znają rodzaje pieczywa (pomocą mogą być ilustracje), czy w ich domu zjada się chleb, czy dużo, jaki itp. Ilustrowanie lub zapisywanie odpowiedzi dzieci na dużym arkuszu papieru w schematycznej formie – rodzic na środku arkusza rysuje chleb, a od niego prowadzi strzałki z propozycjami dzieci. Na podstawie ilustracji przedszkolaki mogą także próbować określać kształt pieczywa danego rodzaju.

**Zapytaj dziecko** ,jakie pieczywo jest jego ulubionym, itp. Rozmowę należy poprowadzić tak aby dojść do wniosku ,że chleb jest podstawą naszego pożywienia i jest to składnik naszej diety który nigdy się nie znudzi. **Zastanówcie się razem** nad odpowiedzią na pytanie ,skąd się bierze chleb**. Rodzic prezentuje** fotografie z różnymi rodzajami zbóż – pszenicą, żytem,

jęczmieniem, owsem oraz roślinami, z których także produkuje się mąkę, np. kukurydza

i gryka. **Pokieruj rozmową** tak, aby dziecko poznało skąd się bierze mąka? **Rodzic prezentuje ilustrację** przedstawiającą żarno, tłumacząc, że obecnie produkuje się mąkę na skalę przemysłową, a kiedyś zwykle mielono ją w domach z wykorzystaniem żaren.

1. **Kim jest piekarz?-**  Opowieść piekarza/rodzica o zawodzie piekarza, miejscu jego pracy, charakterystycznym stroju itp. Proces produkcji chleba. Omówienie/obserwacja. **Podczas opowieści wykorzystaj prezentację multimedialną**

• Dozowanie składników. Do dzieży przesiewamy mąkę w celu napowietrzenia jej i pozbycia

się przypadkowych ciał obcych, aby te nie dostały się do dzieży. Do mąki dodajemy

pozostałe składniki, takie jak sól, drożdże, woda. Dodajemy także wcześniej przygotowany

naturalny zakwas. Dzięki niemu nasz chleb ma smak i zapach.

• Mieszanie ciasta. Kiedy wszystkie składniki znajdują się w dzieży, przystępujemy do mieszania ciasta. Kluczowe znaczenie ma tu czas i intensywność mieszania.

• Formowanie kęsów. Gdy ciasto osiągnie pożądaną konsystencję, piekarze przystępują

najpierw do odważania kęsów, a potem do ręcznej obróbki, polegającej na zaokrąglaniu

(werkowaniu) i wydłużaniu (lęgowaniu) kęsów. W większych piekarniach te wszystkie

czynności robią za piekarzy maszyny, jednak chleb (mimo że bardziej równy) jest gorszej

jakości i nie dorównuje chlebowi formowanemu ręcznie.

• Rozrost. Kiedy kęsy są uformowane, piekarze układają je na wózkach i wjeżdżają nimi

do tzw. garowni. Tam bochenki mają idealne warunki do wyrośnięcia (najistotniejsze są tu

temperatura i wilgotność). W tej fazie bochenki są również nacinane.

• Wypiek. Gdy bochenki wyrosły, piekarze przystępują do wsadzenia ich do pieca. Po określonym czasie z pieca wyjeżdżają gorące bochenki, które układa się w magazynie chleba,

do ostygnięcia.

*żródło:*[*www.piekarniarochna*](http://www.piekarniarochna)*.pl/artykuly/jak\_to\_jest\_zrobione/produkcja\_chleba.html*

1. **Historyjka obrazkowa „Od ziarenka po pyszny chlebek”**

Otwórzcie obrazki z kart pracy 128, tom 4. Poproś dziecko, aby opowiedziało co na nim widzi. Zadbaj o wypowiadanie się całymi zdaniami. Sprawdź ,czy dziecko dostrzega związek przyczynowo-skutkowy. Omówcie cała historie powstawania chleba jeszcze raz.

1. **Burza mózgów „Czego potrzebujemy do wypieku chleba”**

Zastanówcie się razem jakich składników potrzebujecie ,by upiec chleb. Wyliczajcie składniki i określajcie po co one są np. drożdże- żeby ciasto rosło, woda-żeby połączyć składniki, sól-do smaku itd.

1. **Wykonanie ciasta chlebowego.**

Zachęć dziecko do aktywnego udziału w procesie powstawania ciasta chlebowego. Niech dziecko odmierza odpowiednie ilości poszczególnych składników, zagniata ciasto.

Wytłumacz dziecku jak używa się miarki kuchennej. Pozwól dziecku obserwować jak rośnie zaczyn i ciasto.

Przepis na chleb

700g mąki pszennej (najlepiej typ 00, typ 550, typ 650, 750, 850, pszenna pełnoziarnista )

2 łyżki soli

25g masła

1 saszetka droższy suchych (7g) lub 14g drożdży świeżych

1 łyżeczka cukru

150 ml mleka

300 ml letniej wody

Mąkę pszenną wymieszać z suchymi drożdżami (ze świeżymi najpierw [zrobić rozczyn](https://www.mojewypieki.com/post/jak-zrobic-rozczyn-ze-swiezych-drozdzy)). Dodać resztę składników i wyrobić, pod koniec dodając roztopiony tłuszcz. Wyrobić ciasto, odpowiednio długo, by było miękkie i elastyczne. Uformować z niego kulę, włożyć do oprószonej mąką miski, odstawić w ciepłe miejsce, przykryte ręczniczkiem kuchennym, do podwojenia objętości (zajmie to około 1,5 godziny).

Ciasto po wyrośnięciu uderzyć pięścią, ponownie lekko wyrobić, uformować owalny bochenek, wyłożyć na blachę oprószoną mąką. Przykryć ponownie, pozostawić na 30 minut (lub dłużej) w ciepłym miejscu, do podwojenia objętości.

Używając ostrego noża naciąć chleb kilkakrotnie, oprószyć mąką.

Piekarnik rozgrzać do 230ºC i piec bochenek przez 10 minut. Następnie zredukować temperaturę do 200ºC i piec kolejne 20 – 25 minut. Gotowy chleb powinien być wyrośnięty, brązowy i brzmieć głucho po uderzeniu od spodu. Studzić na kratce.

*Przepis z 'The big book of bread' Anne Sheasby.*

1. **Na czas oczekiwania na chlebek:**

**„Liczymy pieczywo”**-zadaniem dziecka jest układanie działań matematycznych za pomocą liczb i znaków matematycznych zgodnie z poleceniami np.

-mama kupiła 6 bulek. Dwie dała swoim dzieciom. Ile bułek zostało mamie?

-tata zrobił 4 kanapki, jedna zjadł. ile kanapek zostało? Itp.

**„Jak się piecze chleb”?** Poznanie dawnych narzędzi służących do wypieku chleba – na podstawie tekstu B. Jakimowicz-Klein

**Pokaż dziecku karty pracy z załącznika i przeczytaj tekst:**

Do tradycyjnego wypieku chleba w gospodarstwach wiejskich używane

były różnorodne sprzęty: dzieże, niecki, łopaty, miotły, haki i koszyki.

Najważniejszym „sprzętem” był jednak piec chlebowy, który zajmował

w izbie szczególne miejsce. Przypisywano mu wyjątkowe znaczenie. Piec

i ogień były uznawane za siedlisko sił tajemnych (...). Dbano zatem o to, by

piec był zawsze pełny. Stąd bardzo ważną rolę odgrywało cotygodniowe

pieczenie chleba.

**DZIEŻE.** Były to naczynia z klepek drewnianych (...). Mogły mieć przykrycia-

wieka lub były odkryte. (...) W całej Polsce powszechne było przekonanie,

że jeśli do zrobienia dzieży wykorzysta się klepki z drzewa rażonego

piorunem i całą dzieżę wykona się w ciągu jednego dnia, to chleb

w takiej dzieży będzie rósł tak prędko, że nie zdąży się w piecu napalić.

**NIECKI.** Były to naczynia dłubane w drewnie o różnych formach. Czasem

zbijano je z desek. Zaczyniano w nich chleb.

**ŁOPATA.** Była to krótka, szeroka lub zaokrąglona deska na długim trzonku,

służąca do wkładania i wyjmowania chleba z pieca. Czasem nazywano

ją szybrem lub wiosłem.

**MIOTŁA.** Zwana też pomietłem, miotłą, łatą, służyła do wymiatania pieca

chlebowego. Był to rodzaj miotły osadzonej na długim trzonku.

**HAK.** Służył do rozgarniania ognia w piecu. Nazywano go również koczegą,

kociubą, ożogiem lub dziabką.

Wyrośnięte ciasto na chleb, wyjęte z dzieży bądź niecki, formowano

w bochenki. Robiono to na stolnicy, stole lub bezpośrednio na łopacie

przed włożeniem chleba do pieca względnie w **KOSZYKACH** specjalnie

wyplatanych do tego celu ze słomy, rzadziej z wikliny lub korzeni.

Ukształtowane bochenki umieszczano na łopatach. Niekiedy podkładano

pod chleb przed wypiekiem świeże liście. Rozkładano je na łopacie i po

umieszczeniu na nich bochenka wkładano do rozgrzanego pieca – robiona

tak, aby zapobiec przypaleniu się dolnej skóry chleba podczas wypieku.

Najpowszechniej używane były liście chrzanowe lub kapuściane. Dla

nadania skórce połysku polewano chleb wodą lub smarowano jajkiem.

*źródło tekstu:* [*www.potrawyregionalne.pl/193,2826,DAWNY\_SPRZET\_DO\_WYPIEKU\_CHLEBA\_.html*](http://www.potrawyregionalne.pl/193,2826,DAWNY_SPRZET_DO_WYPIEKU_CHLEBA_.html)

1. Wykonanie zadań z karty pracy 128, 128a.
2. Degustacja upieczonego chleba. Smacznego!