**Temat: PIECZEMY CHLEB**

1. "Poranna rozgrzewka"

Włączcie filmik i poćwiczcie z Pipi :)

<https://www.youtube.com/watch?v=m2WsGrvCx_w&feature=emb_title>

1. Od ziarenka do bochenka - rozmowa rodzica z dzieckiem na temat procesu produkcji chleba na podstawie wiersza, ilustracji, prezentacji multimedialnej oraz filmików.

**Od ziarenka do bochenka**

Poszła z mamą Dominika

Po chleb świeży na śniadanie

Już go wkłada do koszyka, tak jak w sklepie inne panie.

Chlebek pachnie, lśni skóreczka,

Że dziewczynka łyka ślinkę,

Więc z małego bocheneczka

Uskubała odrobinkę…….

- skąd codziennie tyle chleba?

Przywozi się tu co rano?

Ludziom dużo go potrzeba,

Skąd się chlebek bierze mamo?

Najpierw rolnik ziemię orał

I użyźniał nawozami,

A gdy się już z tym uporał

Obsiał pole nasionami.

Na chleb żyto siał.

Pszenicę zaś na bułki i na ciasta.

Ciast tu wszystkich nie wyliczę,

Co na drożdżach będą wzrastać.

Ziarna te przykryte śniegiem,

Spały ciepło utulone,

Potem zaś zielonym ściegiem

Wzeszły runią na zagonach.

Przyszły żniwa………

Już maszyny

Ścięły pełne ziaren kłosy,

Które zaraz wymłóciły,

Ścieląc słomę na pokosy.

Świeże ziarno czyszczą suszą

I do worków sypią dużych,

W których plony odbyć muszą

Dalszy etap swej podróży.

Jadą worki z ziarnem złotym

Wprost do młynów do zmielenia.

Tam maszyny ziarno gniotą,

Na pył, aż się w mąkę zmienia.

Białą mąkę zaś ze młyna

Do piekarni zawieść trzeba,

Gdzie się właśnie rozpoczyna

wypiek powszedniego chleba!

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

<https://www.youtube.com/watch?v=ywS5YL9m6pI>

1. **„Pieczemy chleb!”** – przygotowanie chleba do wypieku.

Potrzebne będą: 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, duża miska, duża łyżka do mieszania, 3 prostokątne formy, ściereczka

Dzieci siedzą przy stolikach. Na biurku N. przygotowane są: 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, duża miska, duża łyżka do mieszania, 3 prostokątne formy, ściereczka. Chętne dzieci podchodzą, jedno po drugim, do N. i wsypują kolejne składniki do miski. Jedno dziecko podchodzi i dokładnie miesza łyżką wszystkie składniki. Pozostałe dzieci N. dzieli na trzy grupy. Każdej grupie daje jedną formę, małą kostkę masła i garść otrębów w miseczce. Zadaniem dzie­ci jest posmarowanie blachy i wysypanie jej otrębami. Dokładnie wymieszane ciasto N. stawia w ciepłym miejscu i po (ok.) godzinie razem z dziećmi przekłada je do wcześniej przygotowanych foremek. Dzieci wraz z N. zanoszą blachy z ciastem do kuchni. Chleb piecze się około godziny w temperaturze 180 C.

1. RYTMIKA

Słuchanie piosenki i zabawa muzyczno-ruchowa . „Rolnik sam w dolinie”

[*https://www.youtube.com/watch?v=kVVKcnxqm9U*](https://www.youtube.com/watch?v=kVVKcnxqm9U)

*Rolnik sam w dolinie*

Rolnik sam w dolinie, rolnik sam w dolinie.

Hejże dzieci, hejże ha, rolnik sam w dolinie.

Rolnik bierze żonę, rolnik bierze żonę,

Hejże dzieci, hejże ha, rolnik bierze żonę.

Żona bierze dziecko, żona bierze dziecko

Hejże dzieci, hejże ha, żona bierze dziecko.

Dziecko bierze kotka, dziecko bierze kotka

Hejże dzieci, hejże ha, dziecko bierze kotka.

Kotek bierze myszkę, kotek bierze myszkę

Hejże dzieci hejże ha, kotek bierze myszkę.

Myszka bierze serek, myszka bierze serek

Hejże dzieci hejże ha, myszka bierze serek.

1. Rozwiązywanie zagadek (Pomocą w rozwiązaniu zagadek są ilustracje)

• 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. Praca plastyczna – Mączne obrazki.

 Dzieci wykonują pracę plastyczną z wykorzystaniem mąki, na dowolnie wybrany przez siebie temat. Najpierw na kolorowych kartkach z bloku technicznego rysują fragmenty obrazku klejem w sztyfcie, a następnie oprószają obrazek mąką. Można także zaproponować przedszkolakom wykonanie mącznych obrazków poprzez usypywanie ich na kolorowej tacy lub rysowanie kształtów palcem na przygotowanej na tacach grubszej warstwie mąki.

Zadanie dla 3 latków

Od ziarenka do kwiatka” – praca z wykorzystaniem Wyprawki str.34.

 Dzieci wycinają obrazki i układają je w prawidłowej kolejności, tworząc historyjkę. Naklejają obrazki na kartkę. Opowiadają, co widzą na obrazkach, w jaki sposób z ziarenka wyrosła roślina

Zadanie dla 4 latków

„Jak powstał chleb?” – praca w Kartach Pracy str. 26

Rodzic czyta polecenie, dzieci wykonują zadanie. Rodzic rozmawia z dziećmi na temat etapów powstawania chleba.

Na sam koniec degustacja przygotowanego wcześniej chleba

Smacznego😉