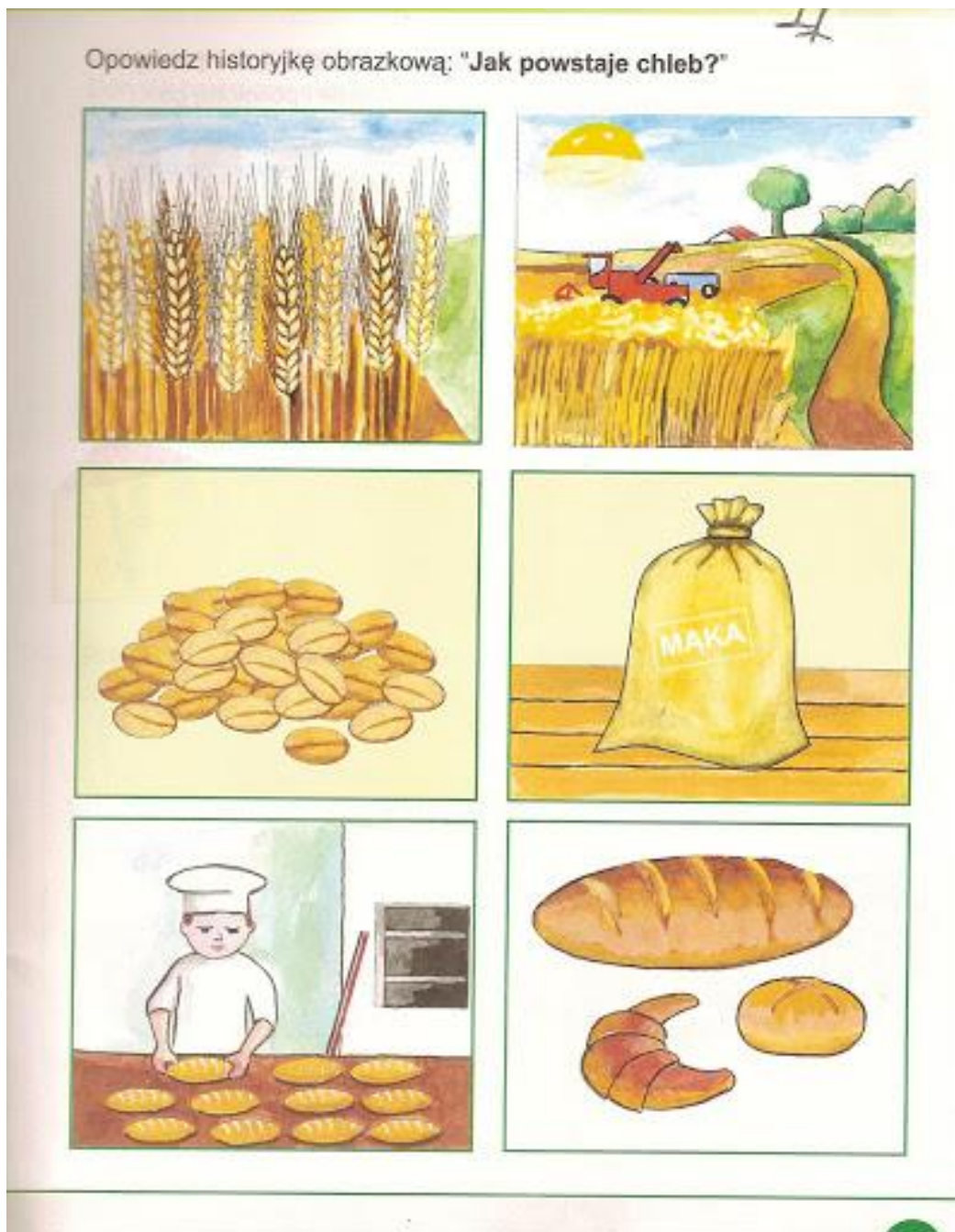


Pozostałe propozycje na czwartek ☺

1. *Jak powstaje chleb?* - historyjka obrazkowa.

Prosimy o zapoznanie dziecka z historyjką obrazkową przedstawiającą etapy powstawania chleba.



Opis:

- Wiosną i jesienią sieje się ziarna zbóż.
- Latem zboża dojrzewają.
- Rolnicy rozpoczynają żniwa, najważniejszą z prac polowych w roku.
- Ze zbóż robi się mąkę, kaszę, płatki. Gdyby nie było mąki, nie mielibyśmy chleba.
- Zebrane przez gospodarza ziarna zbóż miele się na mąkę w młynie.
- Piekarz kupuje mąkę, miesza ją z wodą, dodaje sól i drożdże. Powstałe ciasto formuje i wkłada do pieca.
- Piekarz pracuje nocą, byśmy rano mieli świeże pieczywo.
- Upieczony przez piekarza chleb trafia do sklepów.



bazhum.muzhp.pl/media

2. Od ziarenka do bochenka - zabawa dramowa.

Dziecko pokazuje za pomocą gestów kolejne etapy powstawania chleba. Wchodzi w role różnych osób pomagających w powstawaniu chleba i odtwarza ich czynności (*Rodzik prezentuje daną czynność, a dziecko ją naśladuje*).

- * Rolnik sieje zboże.
- * Rolnik kosi zboże za pomocą kombajnu.
- * Rolnik wiezie zboże do młyna.
- * Młynarz miele zboże.
- * Kierowca wiezie zboże do piekarni.
- * Piekarz wyrabia ciasto na chleb i bułki.
- * Piekarz wkłada przygotowane ciasto do pieca i wyciąga gorący chleb.
- * Kierowca wiezie chleb do sklepu.
- * Sprzedawczyni sprzedaje pieczywo w sklepie.
- * Rodzic kupuje chleb i przynosi do domu.

3. Magiczna mąka - zabawy sensoryczne.

Propozycja nr 1

Na talerzyku lub tacce rozsypujemy mąkę, tak aby dziecko mogło w niej rysować (*dziecko próbuje określić kolor, zapach, konsystencję mąki*).



Propozycja nr 2

Dziecko lepi z masy solnej różnego rodzaju pieczywo: **chleb, bułki, rogaliki, bagietki, pączki, ciastka**, itp. (masę możemy zabarwić, dodając do niej kurkumę, curry, cynamon lub kakao; trzeba wziąć pod uwagę, czy dziecko nie jest na nie uczulone).

Można również pomalować przygotowane produkty spożywcze farbami plakatowymi (oczywiście po wyschnięciu).

Przykładowy przepis na masę solną:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka soli
- 0,5 szklanki wody

Mieszamy ze sobą suche składniki. Wodę dodajemy powoli, cały czas ugniatając ciasto. Prawidłowo wykonana masa solna powinna mieć konsystencję ciasta na pierogi i łatwo odchodzić od ręki. Żeby ciasto nie przywierało, można je delikatnie podsypywać mąką.



Życzymy udanej zabawy! ☺

Źródła:

- 1. bzhum.muzhp.pl/media*
- 2. www.piasecznososw.otostrona.pl*
- 3. pm1kolo.szkolnastrona.pl*