

Witamy Was kochane dzieciaki po Świątach Wielkanocnych! Mamy nadzieję, że ten czas minął Wam fantastycznie w milej rodzinnej atmosferze. Dziękujemy za Wasze fotorelacje, które systematycznie umieszczacie na naszej stronie. Dzięki temu możemy Was zobaczyć i podziwiać :)

W tym tygodniu przygotowaliśmy dla Was materiały o tematyce pracy rolnika. Będziecie mogli poznać pracę rolnika i jego obowiązki. Uwaga chłopcy (dziewczynki też ;) ) coś dla Was, w jednym z załączników przesyłamy prezentację przedstawiającą maszyny rolnicze.

Ponadto chcielibyśmy zapoznać Was z etapami powstawania chleba – samodzielnie przygotujecie ciasto i blaszki, przyglądajcie się, jak ciasto rośnie, a na koniec spróbujecie upieczonego chleba. Do niektórych czynności potrzebujecie pomocy rodziców ;) Najpierw jednak obejrzyjcie krótki filmik pt: „Od ziarenka do bohenka” i ułóżcie historyjkę obrazkową. W załącznikach dla Was jak zwykle ciekawe karty pracy.

Pozdrawiamy Was bardzo ciepłutko, czekamy na zdjęcia Waszych wypieków ;)  
Pani Malwinka i Pani Jowitka

## OD ZIARENKA DO BOHENKA

(propozycja opracowana na podstawie scenariusza z: Przewodnik metodyczny, Plac zabaw 4 latek, WSiP 2018, cz2.

### Cele ogólne:

- zapoznanie dzieci z etapami powstawania chleba;
- kształtowanie poczucia rytmu, wyobraźni muzycznej i ekspresji ruchowej

### 1. Zagadki. Wprowadzenie do tematu . Oglądanie filmiku : „ Od ziarenka do bochenka”

- 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*)

**2. Zabawa ruchowo-taneczna przy tradycyjnej piosence – link na stronie** (źródło tekstu, opisu zabawy i nut: Jadwiga Gorzechowska, Maria Kaczurbina, „Mało nas, mało nas... Polskie dziecięce zabawy ludowe”, wyd. Nasza Księgarnia, Warszawa 1978).

Mało nas, mało nas  
do pieczenia chleba,  
jeszcze nam, jeszcze nam

Zosi tu potrzeba!  
Dużo nas, dużo nas  
do pieczenia chleba,  
więcej nam, więcej nam  
Zosi nie potrzeba!

### 3. Układanie historyjki obrazkowej- Jak powstaje chleb- Załącznik Karta pracy 2

#### 4. „Pieczemy chleb!” – przygotowanie chleba do wypieku.

To mój ulubiony, super prosty przepis na **chleb pszenny** na drożdżach instant. Piekę go według tego samego przepisu jak ciasto na pizzę. Ten niezastąpiony przepis wykorzystuję też do innych wypieków na słono.

- chlebek pięknie wyrasta
- ma super chrupiącą skórkę
- najprostszy przepis na chleb

**Czas przygotowania:** 20 minut

**Czas wyrastania łącznie:** 1 godzina 30 minut

**Czas pieczenia:** 30 minut

**Ilość porcji:** średni bochenek

#### Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej - najlepiej typ. 00\* - 450 g
- 1 szklanka ciepłej wody - 250 ml
- łyżka delikatnej oliwy
- płaska łyżeczka suchych drożdży lub 15 gramów świeżych
- płaska łyżeczka soli
- płaska łyżeczka cukru

#### Chleb pszenny

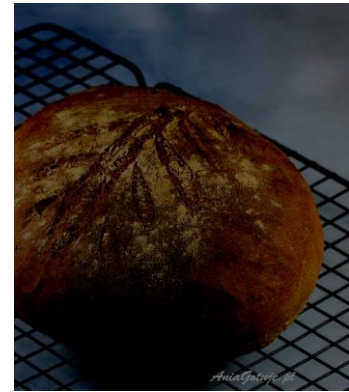
Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Wyrastanie ciasta chlebowego: minimum 60 minut + 30 minut przed pieczeniem

Ewentualne dodatki do chleba: Przed upieczeniem chlebek można posmarować oliwą, masłem lub rozbełtanym jajkiem i posypać solą gruboziarnistą, makiem, pestkami słonecznika lub sezamem, czy też czarnuszką.

Aby otrzymać ciemniejsze pieczywo, które będzie identyczne jak chleb wiejski, zamiast mąki do pizzy użyj mąki pszennej chlebowej.

\* „Tipo 00” – jest to włoskie oznaczenie na mąkę pszenną, bardzo drobno zmieloną. Taka mąka zawiera więcej glutenu, dzięki czemu ciasto jest bardzo elastyczne i łatwiejsze w wyrabianiu. Mąka o oznaczeniu typ. 00 najbardziej zbliżona jest do mąki pszennej tortowej typ. 400 i 450. Mąka pszenna typ 550 (mąka luksusowa) też się nada.



## Dla Rodzica!

*Dziecko jest ciekawe świata i rozwój jest dla niego czymś naturalnym. To, czy będzie miało w przyszłości odwagę, by nadal podejmować wyzwania, narażając się na ewentualną porażkę, zależy od jego doświadczeń w dzieciństwie, między innymi od tego, jaki rodzaj motywacji się u niego wykształci. Motywacja zewnętrzna wynika z tego, co dzieje się wokół – dana osoba podejmuje działanie, bo musi (np. w przeciwnym razie zostanie zwolniona z pracy). W przypadku motywacji wewnętrznej działanie wynika z decyzji (chęci), nie z przymusu. Bardzo ważne jest, by na wyzwania, przed którymi staje dziecko, nie reagować lękiem. Zamiast mówić „pewnie boisz się wystąpić na przedstawieniu”, lepiej powiedzieć „dasz radę, a ja przyjdę i będę cię oklaskiwał”. To daje dziecku poczucie, że nie jest samo, i zachęca je do podjęcia wysiłku. Chwaląc syna czy córkę, dobrze jest mówić o swoich uczuciach, na przykład „cieszę się, że tak pięknie zaśpiewałaś”. To buduje poczucie sprawstwa – dziecko widzi, że jego działania mają wpływ na innych. Dobrze jest, jeśli Wasze relacje oparte są na autonomii (decydowanie o sobie w możliwym w danym wieku zakresie), współpracy i akceptacji młodego człowieka takim, jakim jest. Ważne, by dziecka nie porównywać z innymi, nie straszyć ani nie oceniać.*