

# Wtorek 14.04.2020

## 1. Rozmowa kierowana zainspirowana fragmentem opowiadania

### „Jak powstaje chleb?”

#### Jak powstaje chleb?

- Kochane przedszkolaki – rzekła pewnego ranka ciocia Róża. – Dziś zabieram was na wycieczkę do młyna.
  - Ooo! – krzyknęły zaskoczone dzieci. – Co to takiego młyn?
  - Młyn to bardzo ciekawe miejsce, w nim miele się ziarna zbóż.
  - A po co się miele te ziarna? – zapytała Ociupinka.
  - Z ziaren powstaje mąka, a z mąki bułeczki, które tak chętnie jecie – wyjaśniła ciocia Róża.
  - To bułeczka powstaje z jakiegoś ziarna? – dopytywał się zdziwiony Wieprzuś.
  - Tak, Prosiaczkule, wkrótce sami się o tym przekonacie. A teraz zakładamy buciki i wiatrówki, bo czeka nas długa droga.
- Dzieci szybciuśko się ubrały, ustawiły w parach i wszyscy razem wyruszyli w drogę do młyna. Po drodze ciocia, chcąc przybliżyć im temat, zadawała różne pytania. – Powiedzcie mi, drogie przedszkolaki, kto z was był w czasie wakacji na wsi?
- Ja, ja i ja! – krzyknęło kilka głosów, a wśród nich cieniutki głosik Ociupinki.
  - Ociupinko, a czy będąc na wsi, widziałaś duże pola, pełne rosnących złotych kłosów? zapytała ciocia.
  - Tak, widziałam, mama powiedziała mi, że to zboże, z którego robi się mąkę.
  - Brawo, Ociupinko, mąka powstaje ze zboża. Żeby urosło, najpierw rolnik siewa do ziemi ziarenka, one są podlewane przez padający deszczyk i ogrzewane słońcem. Powolutku rosną, a gdy przychodzi wakacje, są trochę większe niż ty i przypominają wysoką trawę zakończoną kłosami. Wtedy na pole przyjeżdża taka duża maszyna. Ta maszyna nazywa się kombajn. Jest tak zbudowana, że jeżdżąc po polu, ścina kłosy, w środku je przetwarza, a na koniec wychodzą już wyłuskane ziarna, które sypie się do worków. Jak już zbierze się dużo worków, to rolnik zawozi je do młyna.
  - I kto robi z nich mąkę? – zapytał ciekawski Raptuś.
  - O tym opowie wam Pan Młynarz. A czy wiecie, drogie dzieci, że jest wiele rodzajów mąki?
  - Jak to? I wszystkie powstają z tych samych kłosów? – zdziwił się Wieprzuś.

– Mamy także wiele rodzajów zbóż, ale to wszystko opowie i pokaże wam Pan Młynarz, do którego właśnie się zbliżamy. Widzicie ten drewniany budynek z dużym wiatrakiem? To jest właśnie młyn.

– Ale fajny! – krzyknęły dzieciaki i pobiegły w kierunku budynku. Przed młynem stał już uśmiechnięty Pan Młynarz i ruszał z zadowoleniem sumiastym wąsem.

– Dzień dobry, kochane dzieci! – Dzień dobry, Panie Młynarzu! – odpowiedziały dzieci chórem.

– Wejdźcie do środka, pokażę wam, co się robi w młynie. Dzieci zobaczyły w środku wielkie worki ziarna, sita i kanały, a obok mnóstwo ludzi uwijających się jak mrówki. Pan Młynarz zabrał je po schodach na piętro. – Zobaczcie, drogie dzieci, tutaj znajdują się kamienie młyńskie, do których wysypuje się ziarno, a one ścierają je na drobny pył. Następnie mąka jest przesiewana przez te wielkie sita i albo ponownie ją mielimy, by była jeszcze drobniejsza, albo pakujemy. Tutaj na górze wysypujemy ziarno, które spada kanałami na dół, na dole młyna odbierana jest już gotowa mąka.

– Co się dzieje z tą mąką? – zapytała Ociupinka.

– Mąkę zawozimy do Pana Piekarza, który piecze z niej pyszne chleby i bułeczki.

– To chlebek też powstaje z mąki? – zdziwił się Wieprzuś.

– Tak, Prosiaczku, mąka jest jednym ze składników bułeczek i chleba [...]

– Mamy kilka najpopularniejszych gatunków zbóż, z których powstaje mąka: pszenicę, żyto, jęczmień, kukurydzę, grykę. Są jeszcze mniej znane, np. orkisz i amarantus. Zdrowsze są ciemne mąki, na przykład żytnia, razowa czy orkiszowa. Mąka razowa to grubo zmielona mąka pszenna lub żytnia. Powstają z nich bułeczki i chleby ciemniejszego koloru, mają więcej witamin, składników mineralnych i błonnika.

– Czyli białe bułeczki nie są zdrowe? – zmartwił się Wieprzuś.

– Są mniej zdrowe od tych ciemnych, Wieprzusi, ale to nie znaczy, że nie możesz ich w ogóle jeść. Raz lub dwa razy w tygodniu możesz zjeść białą bułeczkę, a w pozostałe dni spróbuj jeść te ciemniejsze. Jeśli nie smakuje ci pieczywo razowe, możesz spróbować żytniego lub orkiszowego. Każde z nich ma inny smak i na pewno któreś polubisz.

– Ciociu, czy dostaniemy w przedszkolu kanapki z ciemnego pieczywa? – zapytał Raptuś.

– Codziennie dostajecie, głuptaski, tylko wybieracie zawsze to jasne.

– Czy obiecujecie, że jutro spróbujecie też ciemnego?

– Obiecujemy – powiedziały poważnie troszkę zawstydzone zwierzątka.

– Chodźcie, moi drodzy, zobaczymy teraz, jak powstaje chleb.

Pan Piekarz zabrał dzieci do sali, gdzie stała wielka misa. Szybko pojawili się pomocnicy, którzy do misy wsypali mąkę, drożdże, włąli wodę i wsypali trochę soli. Następnie Pan Piekarz nacisnął przycisk na ścianie i wielka łyżka zaczęła mieszać składniki ciasta. Gdy ciasto było już dobrze wymieszane, pomocnicy wyłożyli je na wielki stół, podzielili na kawałki. Część powkładali do różnych foremek na chleb, a z reszty zrobili bułeczki i rogaliki. – Ale super! – pisnęła Ociupinka. – Tak szybko powstaje tak dużo bułeczek. Wystarczy chyba dla całego naszego miasteczka.

**Pytania do tekstu** ( jeżeli dziecko nie zna odpowiedzi rodzic może przeczytać ponownie fragment tekstu gdzie znajduje się odpowiedź, ważne żeby odpowiedziało samodzielnie)

- Z czego powstaje mąka?
- Gdzie powstaje mąka?
- Kto pracuje w młynie?
- Z czego robi się chleb i bułki?
- Gdzie wypieka się chleb itp.?
- Jaki chleb jest zdrowszy: jasny czy ciemny?

A teraz poruszajcie się słuchając (jeśli znacie słowa to zaśpiewajcie) piosenki „Mało nas do pieczenia chleba”. Możecie złapać się za ręce i pokręcić się wspólnie w kole.

P.S. Piosenkę znajdziecie w linku poniżej.

<https://www.youtube.com/watch?v=YC-pDKWLRKw><sup>1</sup>

## 2. Praca plastyczna z wykorzystaniem masy solnej.

Do wykonania masy solenne przygotujcie ( opcjonalnie można zmniejszyć porcję masy, ważne żeby zachować proporcje):

- 1kg mąki pszennej
- 1 kg soli
- wodę
- olej

Wykonanie: połączcie składniki ze sobą. Masa powinna być plastyczna, ale niezbyt rzadka. Wyrabiajcie 5 – 10 minut.

Wypiek: Rozdzielcie po kawałku ciasta solnego – stwórzcie pieczywo według własnego pomysłu (chleb, bułki, kanapki, chałka itp.). Po wykonanej pracy otrzymane wyroby wypiekamy w piekarniku. Możecie pomalować swoje dzieła.

**Uwaga:** Dzisiaj jako zadanie dodatkowe zróbcie wspólnie kanapki na II śniadanie lub kolację. (Ważne aby dzieci same próbowały smarować kanapki masłem, pokroiły odpowiednim nożem składniki, komponowały własną kanapkę). Smacznego 😊

Natomiast dzieci 5-letnie mają karty pracy w książkach – ( zostawcie kartę 37 na jutro) dzisiaj wykonajcie kartę nr 38 „Praca rolnika”( **karta jest dwustronna**) - wykonajcie zadania wg poleceń.

---

<sup>1</sup> Źródło: <https://www.youtube.com/watch?v=YC-pDKWLRKw>