

Grupa Czerwona

Wieś (15.04 – 17.04.2020 r.)

Opracowała: Sandra Przespolewska

Materiał do zadań

Podane linki poniżej można skopiować do przeglądarki, aby obejrzeć zaproponowane przeze mnie materiały

ŚRODA:

1. Obejrzyj ze mną krótki film „Od ziarenka do bochenka” – audiobook. Zachęcam Rodziców do czytania Dzieciom na głos tekstu, który jest w wyświetlany podczas tego krótkiego filmiku😊.

<https://www.youtube.com/watch?v=ywS5YL9m6pl>

Jakie ziarna trzeb zasiać, aby uzyskać chleb?

W jakich porach roku siejemy ziarna?

Gdzie trafia ziarno, aby uzyskać mąkę po skoszeniu?

Gdzie trafia mąka, aby uzyskać chleb?

Dlaczego warto jeść chleb?

2. Poznaj dokładny wygląd zier pszenicy, żyta oraz mąki, czyli „Z czego powstaje chleb?”-zabawa słuchowo-wzrokowa. Zachęcam do wysypania Dziecku zier oraz mąki w miseczki, jeśli są dostępne w domu, tak aby Dziecko mogło dotknąć, określić wielkość - duże, małe; cechy mąki-biała, gładka.

PSZENICA



ŻYTO



MAKA



3. Posłuchaj wiersza☺

Dokąd jada wozy?

Do młyna, za łąkę.

A co wiozą w workach?

Pszenicę na mąkę.

Młynarz mąkę

Pięknie jak należy.

Będą białe bułki,

Będzie chlebek świeży

...a teraz odpowiedz na pytania☺

Gdzie jadą wozy?

Co wiozą?

Co robi się z pszenicą w młynie?

Co będzie z mąki?

4. Zabawa ruchowa☺ Pobaw się ze mną „Przewożenie zboża do młyna”.

Dziecko-wóz, stoi za Rodzicem lub bratem/siostrą, chwytą za biodra. Biegają równym tempem, tak jakby jechały wozy. Rodzic może określić czy wozy jadą w górę, czy z góry. Dziecko może naśladować odgłos kopyt końskich uderzających o drogę (klaskać językiem).

CZWARTEK:

1. Zaśpiewaj i zatańcz ze mną 😊 Zapoznanie się z tekstem piosenki „Młynarz”.

<https://www.youtube.com/watch?v=j6KEpi57c8M>

Kręci się koło i robi chlap chlap ,chlap chlap

A młynarz pracuje i w nocy i w dzień, o tak

I miele tam wszystko na drobny pył

Do pracy w młynie nie braknie mu sił,

o nie, o nie, o nie o nie, o nie, o nie

Uruchom koło i maszyny dwie, o tak

Niech robią tą mąkę na pyszny chleb, raz ,dwa

I bułki i chlebek już robią się

Ze smakiem każdy chętnie je zje

o tak, o tak, o tak o tak, o tak, o tak

Gdy zbiory wyrosną na polach raz dwa, o tak

Znów koło się kręci i robi chlap chlap, chlap chlap

Gdy słońce świeci to wszystko tu rośnie

Mamy na twarzach uśmiechy radosne

o tak, o tak, o tak o tak, o tak, o tak

2. Ulepmy razem chlebek z masy solnej 😊 Najpierw ją przygotujemy 😊.

1 szklanka soli

1 szklanka mąki

ok. 0,5 szklanki wody

Oczywiście do uzyskania większej ilości masy używamy wielokrotności mąki i soli np. 3 szklanki mąki + 3 szklanki soli + woda. Zaczynamy od tego, że do głębokiej miski wysypujemy mąkę i sól. Dokładnie mieszamy i wlewamy niewielką ilość wody. Mieszamy, rozgniatamy grudki, dodajemy odrobinę wody i ponownie mieszamy. Ilość wody jest tu kluczowym

czynnikiem i trzeba ją wlewać stopniowo. Ciasto wyjmujemy na stół lub stolnicę i ugniatamy, aż będzie gładkie (około 5 minut).



3. Zgadnij co to😊? Chleb czy bułka😊? - zabawa dydaktyczna.

Dziecko z zawiązanymi oczami rozpoznaje rodzaje pieczywa😊. Potrzebna będzie opaska na oczy oraz bułka i chleb😊

PIĄTEK:

- 1. Ponumeruj ze mną według kolejności - etapy przygotowania chleba😊. Co robimy najpierw😊? Przypominanie procesu przygotowania w audiobooku😊 – zabawa logiczno-matematyczna.**

PSZENICA



MAKA



CIASTO



CHLEB



1

2

3

4

2. **Policz, ile łyżek mieści się w szklance mąki? - zabawa badawcza - ważenie, odmierzanie, przesypanie mąki. Dziecko sprawdza m.in. ile łyżek mieści się w szklance mąki, ile jest szklanek w jednym opakowaniu, ile waży opakowanie mąki.**

Potrzebujemy: opakowanie mąki, szklanka, łyżka, waga.

Miłej zabawy😊

3. **Na koniec upieczemy razem bułki😊.**

Przygotujmy składniki😊

500 g mąki
150 ml mleka
130 ml wody
15 g świeżych drożdży
1 1/2 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
2 łyżki stopionego masła

...teraz musimy ulepić ciasto😊

Z ciepłego mleka, drożdży, cukru i łyżki mąki zrobić zaczyn i odstawić do podrośnięcia w ciepłe miejsce na około 10 minut. Do mąki dodać zaczyn, wodę, sól i wyrabiając stopniowo dodać stopione masło. Wyrabiać ciasto (ręcznie, w automacie do chleba lub robocie) do czasu, aż ciasto będzie elastyczne i gładkie. Wyrobione ciasto odstawić do podrośnięcia na około 1 godzinę. Po tym czasie, ciasto chwilę wyrobić i podzielić ciasto na równe porcje. Formować kulki i układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia zlepianiami do dołu. Bułki przykryć czystą ścierką i odstawić do podrośnięcia na ok. 30 minut. Każdą kulkę lekko spłaszczyć i w środku (za pomocą tej strony noża) zrobić wgłębienie, "nacinając" prawie do spodu. Bułki wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na ok. 20 minut lub do czasu, aż zrobią się rumiane.

To była świetna zabawa, dziękuję Tobie😊. Smaaaacznegoo!!!):*