

Propozycja zabaw dla dzieci 4, 5 letnich

Temat: Z czego mamy chleb.

Przebieg zajęć:

1. „Zagadki” – rozwiązujemy zagadki.

Słońce go budzi, słońce żegna.
Gdy praca kończy się powszednia.
Smak tego trudu czujesz w chlebie,
Ten trud dla wszystkich i dla Ciebie.
(ROLNIK)

Ma biały czepek, białe ubranie,
Nocą zajmuje się wyrabianiem.
A co wyrobi upiecze smacznie
I odda ludziom nim dzień się zacznie.
(PIEKARZ)

Bywa okrągły, podłużny bywa,
Piekarz go z pieca wydobywa.
(CHLEB).

Zachęcam do pokazania dziecku różnego rodzaju pieczywa oraz do jego degustacji. Poniżej kilka zdjęć pieczywa.



BULKA



BAGIETKA



ROGAL



CHLEB PSZENNY



CHWAŁKA



CHLEB ŻYTNI

2. Wiersz Bogusława Szut „Pieczywo”.

Skąd, na stole, smaczny chlebek?
Rolnik sieje ziarno w glebę.
(Gleba to jest ziemia czarna, w której rośnie zboże z ziarna).
Kiedy zboże jest dojrzałe, rolnik kosi je z zapalem,
Potem młóci, w swych maszynach i wywozi plon do młyna.
Młynarz, w młynie, ziarno miele, białej mąki robi wiele.
Z mąką trafia do piekarza, który ciasto, z niej wytwarza.
Z ciasta robi: chleb, rogale ... W piecu piecze je wytrwale.
Jest pieczywo! Ślinka leci. Więc smacznego, drogie dzieci!

Pytania do wiersza:

O czym był ten wiersz?
Kto wytrwale pracuje by mógł powstać chleb?
Co robi rolnik?
Gdzie pracuje piekarz?
Co wypieka piekarz?

3. Krótki film, w którym jest pokazane jak powstaje chleb „Od ziarenka do bochenka”.

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

4. Znana i lubiana zabawa „Mało nas do pieczenia chleba” w której ćwiczymy pamięć i wyczucie rytmu.

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

Wystarczą dwie osoby (rodzic i dziecko) ale możemy zaprosić do zabawy rodzeństwo, dziadków, misie, autka itp. aby było nas więcej. Gdy jest dużo osób, to tworzymy duże koło trzymając się za ręce, a wewnątrz w kółeczku obracają się dwie osoby. Wszyscy śpiewają piosenkę:

Mało nas, mało nas do pieczenia chleba.
Tylko nam, tylko nam,
Ciebie tu potrzeba (można wymienić imię dziecka np. Piotrusia potrzeba)

W tym momencie osoby z wewnętrznego kółeczka zapraszają jedną osobę do siebie. W następnej zwrotce wybierają kolejną itd. Kiedy małe kółko z trudem mieści się już wewnątrz dużego koła, piosenkę śpiewa się odwrotnie:

Dużo nas, dużo nas,
Do pieczenia chleba,
Więc już nam, więc już nam
Ciebie nie potrzeba.

Teraz dzieci wracają kolejno do koła zewnętrznego.
Jeśli bawimy się z jednym lub dwójką dzieci, to pod koniec pierwszej zwrotki łapiemy się za ręce i kręcimy razem, a pod koniec drugiej zwrotki rozdzielamy się i każda osoba kręci się sama.

5. Zabawa z elementem równowagi „Marsz z woreczkiem mąki na głowie”.

Wsypujemy trochę mąki do woreczka śniadaniowego. Zawijamy mocno worek i kładziemy dziecku na głowę. Jego zadaniem jest marsz po pokoju, tak aby woreczek nie spadł z głowy.

6. Historyjka obrazkowa „Piekarz w kuchni”.

Dla dzieci 4- letnich – plik historyjka obrazkowa 4

Opowiedz treść historyjki obrazkowej swoimi słowami.

Wymyśl tytuł dla tej historyjki.

Użyj wyobraźni i wymyśl, co mogło być wcześniej i co mogło być potem.

Na koniec można pięknie pokolorować obrazki.

Dla dzieci 5 – letnich – plik historyjka obrazkowa 5.

Uporządkuj obrazki według właściwej kolejności zdarzeń.

Opowiedz całą historię swoimi słowami.

Wymyśl tytuł dla tej historyjki.

Użyj wyobraźni i wymyśl, co mogło być wcześniej i co mogło być potem.

Na koniec można pięknie pokolorować obrazki.

7. „Pieczemy smaczny chlebek” – wspólne z dzieckiem pieczenie chleba.

Poniżej zamieszczam prosty przepis.

Podana ilość składników pozwala na upieczenie w dużej keksówce sporego bochenka chleba.

Z połowy składników chleb wyjdzie pewnie po prostu niski, można też użyć mniejszej foremki.

Składniki

- 500 g mąki pszennej
- 7 g drożdży suchych
- dwie łyżeczki cukru
- dwie płaskie łyżeczki soli
- 4 łyżki płatków owsianych
- 400 ml (dwie szklanki) ciepłej wody

- opcjonalnie przyprawy do smaku – np. dwie łyżki oregano (z przyprawami można eksperymentować wedle własnego uznania)
- nieco tłuszczu i bułki tartej do wysmarowania formy

Przygotowanie chleba

- Drożdże wsypać do ciepłej wody, dokładnie wymieszać i odstawić na kilka minut na bok.
- Pozostałe sypkie składniki (poza bułką tartą) wymieszać w dużej misce i wlać do nich wodę z drożdżami.
- Wszystko dokładnie wymieszać łyżką aż do uzyskania zwartej masy, a następnie odstawić ciasto w przykrytej misce na 30 minut, aby w tym czasie mogło wyrosnąć.
- Wyrośnięte ciasto przemieszać jeszcze delikatnie i przekłóżyć do natłuszczonej i oprószonej niezbyt obficie bułką tartą formy.
- Tak przygotowane ciasto odstawić jeszcze na kilka minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia i wstawić na jedną godzinę do piekarnika nagrzanego do temp. 200 st. C.
- Po wyjęciu chleba z piekarnika odczekać jakieś 15 minut, by wystygł i dopiero pokroić.

Przesyłam również link do filmu.

<https://www.zajadam.pl/dobre-przepisy/chleb-prosty-przepis>