

10.06.2020 Poznajemy pracę piekarza

Piekarz nocą pracuje, krząta się żwawo, żywo
musi zdążyć na rano upiec wspaniałe pieczywo.
Kiedy chleb szybko z półek w piekarni znika, piekarz jest zadowolony
bo to znaczy że jest pyszny i z przyjemnością jedzony.

Antoneta-Anna Bednarek



"Kto w piekarni nocą pracuje i świeże bułeczki dla nas szykuje ?" - zapoznanie z pracą piekarza.



R. pokazuje dz. zdjęcie i pyta:

- *Co to jest piekarnia?*
- *Co robi piekarz?*
- *Co to jest pieczywo?*

Oglądanie filmiku o pracy piekarza: (Jak powstaje chleb? Wizyta z kamerą w piekarni https://www.youtube.com/watch?v=kPhS_7ZgvoA)

Pieczemy chleb" - słuchanie opowiadania E. Stadmuller.



Byłam na urodzinach Basi – opowiadała mama - i próbowałam chleba, który ona sama upiekła. Mówię wam, czegoś tak pysznego dawno nie jadłam. Wzięłam przepis, kupiłam składniki i ... zamierzam uruchomić domową piekarnię.

- Mogę piec z tobą? – zapytał natychmiast Adaś.

- i ja też , i ja też – prosiła Ada.

- Proszę bardzo – uśmiechnęła się mama i wypakowała z siatki kilogram mąki oraz kilka małych torebeczek z różnego rodzaju ziarenkami.

- A czemu ta mąka jest taka ciemna? – zainteresował się Adaś

- Bo upieczemy chlebek razowy – wyjaśniła mama.- Bielutka mąka, jaką zazwyczaj kupujemy w sklepie powstaje z ziarenek starannie oczyszczonych z ich naturalnej ciemnej otoczki. Wygląda ładnie, ale nie jest taka zdrowa jak ta ciemna, którą wam dziś przyniosłam.

- A te... ziarenka, to skąd one się biorą? – chciała wiedzieć Ada.

- Nie wiesz? – wykrzyknął Adaś – ze zboża, które rośnie na polu.

Mama posadziła sobie Adę na kolanach, kliknęła kilka razy w klawiaturę swego laptopa i po chwili na ekranie pojawiły się różne kłosa.

- O zobacz, ten najgrubszy - to kłos pszenicy, a ten z długimi wąsami – to żyto. Bułeczki, które jadłaś na śniadanie upieczone były z pszennej mąki, a my za chwilę , będziemy robić ciasto z żytniej. Te ziarenka, które widzisz, trzeba wytrzepać z kłosów – czyli wymłócić, a potem zmielić na mąkę.

- A to co? – zmarszczył brwi Adaś przyglądając się nieufnie szarej mazi zamkniętej w słoiku.

- Ciocia dała mi trochę zakwasu, czyli gotowego chlebowego ciasta – wyjaśniła mama. -

Kiedy dodamy tę odrobinę do naszego chlebka, to zobaczycie jak nam ładnie wyrośnie. Teraz wyłożymy zakwas na miseczkę, dodamy trochę wody z mąką i pozwolimy mu odpocząć .

- Odpocząć ? Przecież on jeszcze nic nie zrobił – oburzył się Adaś .

- Chwila cierpliwości, a zobaczycie jak pracuje – szepnęła tajemniczo mama.

Faktycznie po jakimś czasie w misce rozpoczął się ruch. – Bul, bul - ciasto napęczniało i zaczęło wypuszczać małe bąbelki.

Adaś i Ada gotowi byli czuć przy nim całą noc, niestety ten pomysł zupełnie nie spodobał się tacie. – Chlebek będzie sobie rósł, a wy pójdziecie spać, żebyście też urosli – oświadczył . Rano mama wsypała do zakwasu resztę mąki, posoliła ciasto, przykryła czystą ściereczką i ... trzeba było jechać do przedszkola.

- Czy ten chlebek już się nareszcie wyspał? – zapytał Adaś , gdy wrócili do domu?

- Mam nadzieję – uśmiechnęła się mama i napełniła ciastem dwie duże foremki.

- Teraz posypimy nasze dzieło kminkiem i czarnuszką – oświadczyła zadowolona i wsadziła chlebek do rozgrzanego piekarnika.

- Pół godziny później po całym mieszkaniu rozszedł się smakowity zapach. Mama podkręciła temperaturę, aby uzyskać dobrze wypieczoną, chrupiącą skórkę.

Gdy chlebek wylądował wreszcie na stole, prezentował się wspaniale. Niestety nikt nie mógł się do niego dostać bo był za gorący.

- No i jak wam smakował ? – dopytywała się następnego dnia ciocia Basia.

- Był bardzo dobry – stwierdził Adaś - ale ja to chyba nie mam do niego cierpliwości.

Rozmowa kierowana na podstawie opowiadania.

R. zadaje pytania:

–Co chciała zrobić mama?

–Co kupiła mama, aby zrobić chleb?

- *Jakie czynności musiała wykonać, aby upiec chleb?*
- *Gdzie wasi rodzice kupują chleb?*
- *Co jeszcze oprócz chleba można kupić w piekarni?*
- *Przypomnij, jak nazywa się osoba, która wypieka chleb?*

"Mali piekarze" - działania kulinarne. Dla chętnych ☺

Zróbcie czapki piekarka/kucharskie. Pomysł na wykonanie znajdziecie (ania-dla-dzieci/pracoplastyczna.pl/index.php/przebr436-czapka-kucharska)

Przygotujcie miski, formę do pieczenia i niezbędne składniki:

500 g mąki pszennej,
4 łyżki płatków owsianych,
7 g suchych drożdży,
dwie łyżeczki cukru,
dwie łyżeczki soli,
400 ml ciepłej wody,
trochę tłuszczu i bułki tartej do wysmarowania formy.

R. zaangażuj dziecko we wszystkie etapy przygotowania chleba:

- 1) Drożdże wsypać do ciepłej wody, dokładnie wymieszać i odstawić na kilka minut na bok.
- 2) Pozostałe sypkie składniki (poza bułką tartą) wymieszać w dużej misce i wlać do nich wodę z drożdżami.
- 3) 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).
- 4) Wyrośnięte ciasto mieszać jeszcze delikatnie i przełożyć do natłuszczonej i oprószonej, niezbyt obficie, bułką tartą formy.
- 5) Tak przygotowane ciasto odstawić jeszcze na kilka minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia i wstawić na jedną godzinę do piekarnika nagrzanego do temp. 200°C.
- 6) Smacznego!!!

*Alternatywą dla prawdziwego wypiekania chleba może być wykonanie go lub innych rodzajów pieczywa z masy solnej, plasteliny lub ciastoliny.

Warte obejrzenia:

- Piekarz- ułóż puzzle on line, (<https://puzzlefactory.pl/pl/puzzle/graj/ludzie/206139-piekarz>)
- Jak produkowany jest chleb - bajka edukacyjna, (<https://www.youtube.com/watch?v=kWq3VMWJ9MA>)
- Od ziarenka do bochenka - animacja, (<https://www.youtube.com/watch?v=a6cSFBHCmn8>)

- Od ziarenka do bochenka - bajka obrazkowa,
(<https://www.youtube.com/watch?v=99wOP1R-9r8>)

Zabawy inspirowane <http://boberkowy-world.blogspot>.