

## **Witajcie**

Pamiętacie, jak proponowałam wam, abyście założyli domową hodowlę? Ja zasiałam rzeżuchę



Tak wyglądała 3 kwietnia



Tak wyglądała po 3 dniach



Tak wygląda po tygodniu

A może wy też macie domowe hodowle, albo założycie je teraz, wiosną. Namawiam was, to fajnie obserwować jak roślinki rosną, zmieniają się. Tylko pamiętajcie, żeby o nie dbać i je podlewać. Rodzice wam na pewno pomogą. Może wyślecie mi zdjęcie?

## **Czy wiecie jak powstaje chleb?**

Posłuchajcie opowiadania Cz. Janczarskiego

*Ania poszła na spacer. Wzięła z sobą Uszatka. Szli ścieżką przez pole.*

*– Spójrz – powiedział Miś – ile tu trawy rośnie na polu! Będzie można na niej fikać koziolki. – Koziolki będziesz fikał gdzie indziej – uśmiechnęła się Ania.*

*– Tej trawy nie wolno deptać. To żyto. Będzie z niego chlebek. Miś nic nie odpowiedział, ale bardzo się zdziwił. Przecież chlebek robi się z mąki, a mąka jest biała, nie żółta czy zielona”. Po drodze jechał wóz. A na wozie siedział dziadek Walenty. – Siadajcie – zaproponował Ani i Misiowi. Ania i niedźwiadek usiedli na worku.*

*Co jest w tym worku? – zapytał Miś. – Żyto. Będzie z niego chlebek – powiedział dziadek i wyjął z worka garść złocistych ziarenek. Uszatek znów się zdziwił: „przecież chlebek robi się z mąki, a nie ze złotych ziarenek”. Gdy Ania i Uszatek przyjechali do domu, Miś zaraz poprosił o kromkę chleba. Ach! Jak mu smakował chlebek po spacerze! Jadł z apetytem i myślał: „Jak to jest naprawdę z tym chlebem? Jem go codziennie i nie wiem, czy zrobiono go z mąki, czy ze złotych ziarenek, czy też z zielonej trawy”? Podrapał się Uszatek w opuszczone uszko i zamyślił się głęboko: „Kto mi wytłumaczy to wszystko?”*



Kłosy żyta



Ziarna żyta



Mąka żytnia

Obejrzyjcie filmiki o kolejnych etapach powstawania chleba.

<https://www.youtube.com/watch?v=99wOP1R-9r8>

<https://www.youtube.com/watch?v=kWq3VMWJ9MA>



To zdjęcie chleba, który upiekłam sama. Użyłam tego mąki żytniej i trochę pszennej, wodę, sól i różne ziarna (słonecznik, dynia). Zamiast drożdży zrobiłam sama zakwas, właśnie z mąki żytniej. Najlepiej smakował jeszcze ciepły.

**Poniżej karta pracy**, dzięki której po wysłuchaniu tych filmów opowiecie o tym, jakie są etapy pieczenia chleba.

W zależności od tego, jakiej użyjemy mąki będziemy mieć chleb pszenny, razowy, również mąka jak wiecie jest podstawowym składnikiem bułek i ciast.

A wy jakie pieczywo jedliście dzisiaj na śniadanie? Wiecie z jakiej mąki było zrobione? (poproście o pomoc rodziców).

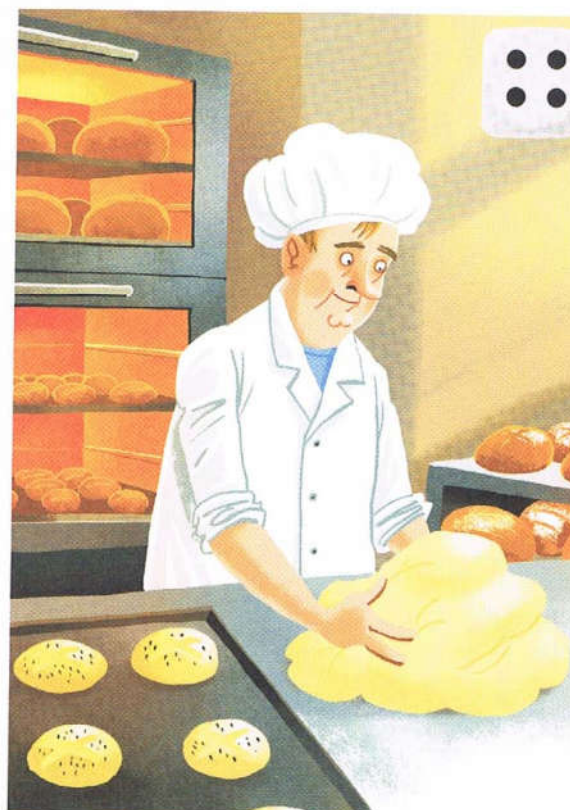
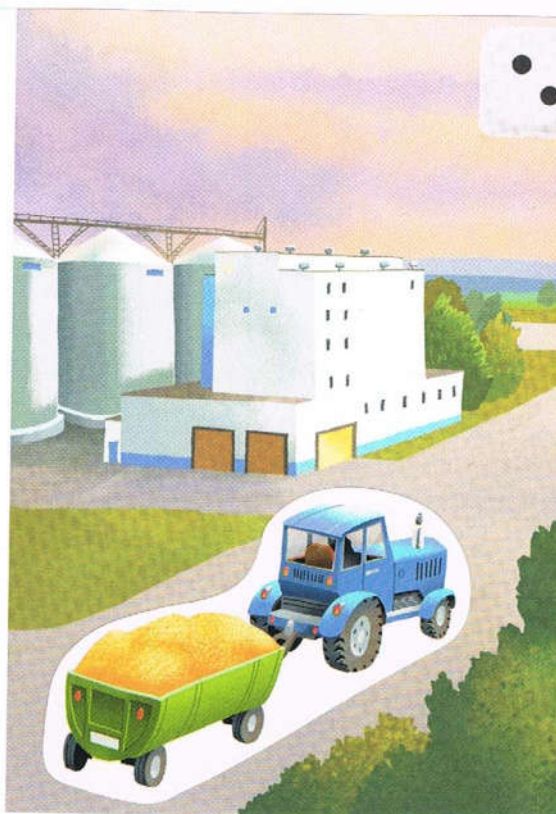
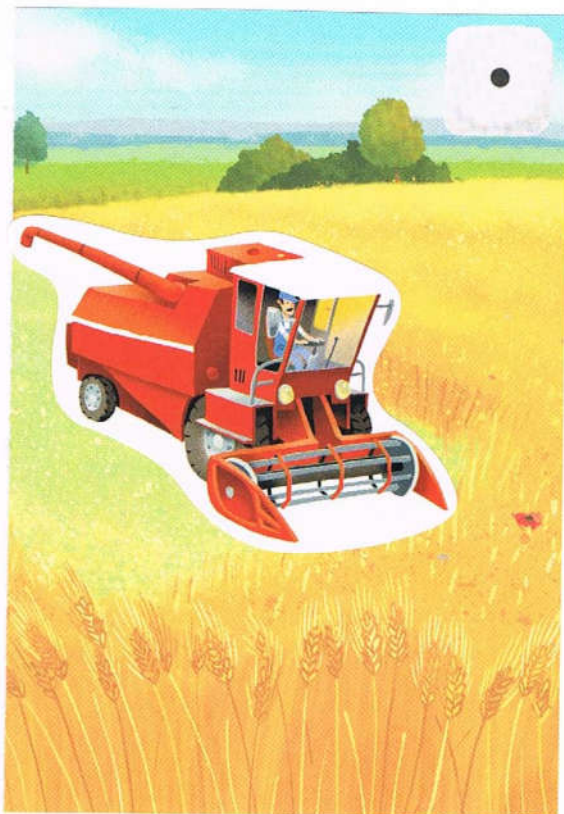
Wiem, że lubicie pomagać mamie piec pyszne ciasteczka do których używana jest oczywiście mąka. A do czego jeszcze używamy mąkę?

**Na kolejnej stronie** karta dla spostrzegawczych. –doszukanie par takich samych roślin.

Powodzenia



# JAK POWSTAJE CHLEB



# Kłosa zbóż

Połącz w pary identyczne rośliny zbożowe.

