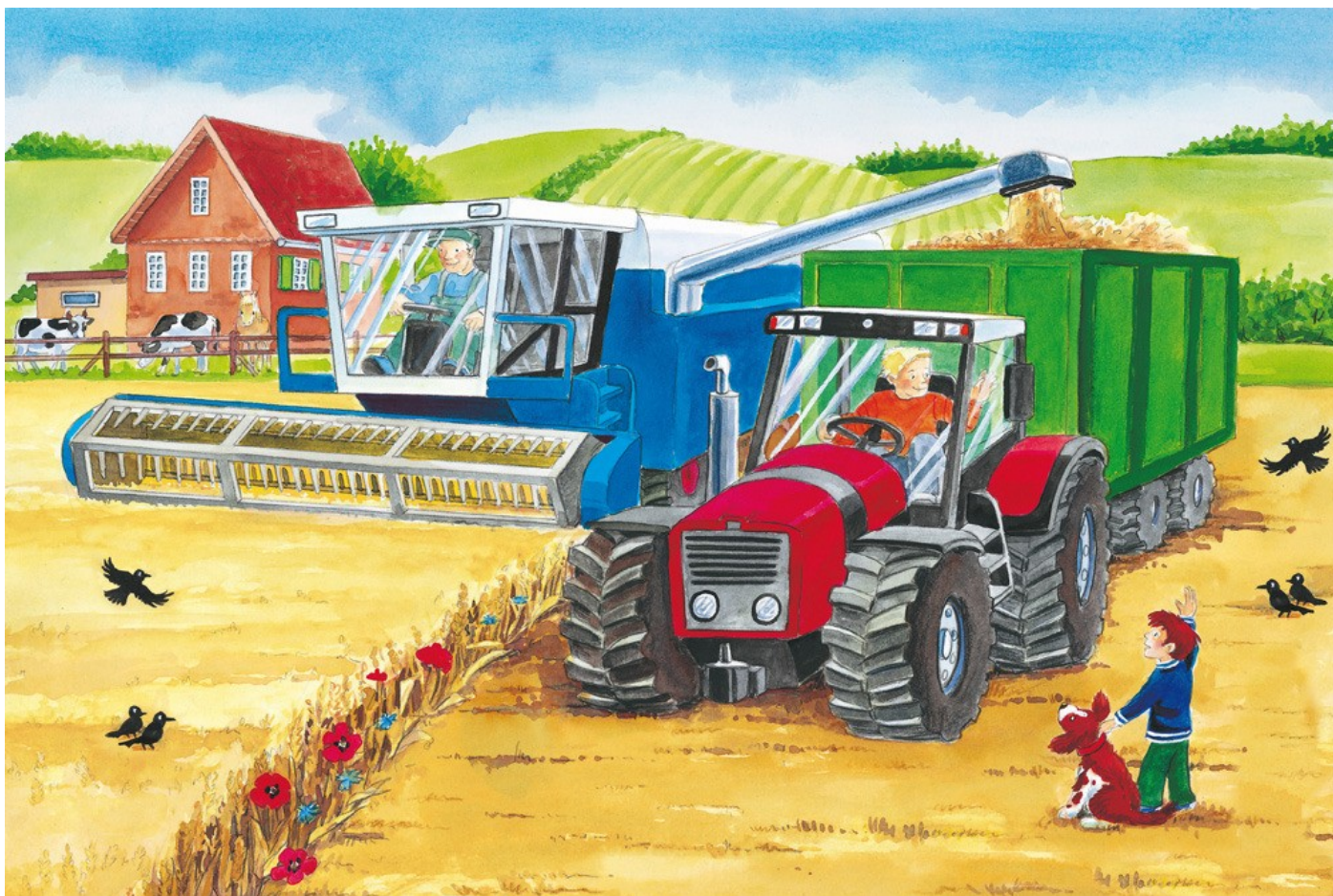


Czwartek 16.04.2020r



## **Materiał dla dzieci 6, 5, 4, 3 letnich**

### **1. „Orzemy pole” - zabawa ruchowa**

Jestem rolnikiem i prowadzisz traktor. W pasie przełoż pasek, skakankę lu hula – hop (co masz w domu). Rodzic lub rodzzeństwo stoi z tyłu za Tobą i jest pługiem – trzyma obiema rękami pasek. Na sygnał „Rolnik” (wypowiedziane przez rodzica) maszerujesz po pokoju, a płóg idzie wolniej i stawia opór. Potem zamiećcie się rolami.

### **Materiały potrzebne dzieciom do pracy:**

kredki lub farby, nożyczki, pasek, skakanka lub hula-hop.

## 2. Historyjka obrazkowa.

Spróbuj sam lub poproś rodzica o przeczytanie historyjki obrazkowej i dowiedz się jak powstaje chleb?



Rolnik przygotował pole do siewu: zaorał je i rozrzucił nawóz. Teraz przy pomocy siewnika sieje zboże.



Zboże można siać jesienią lub wiosną. Zboża ozime sieje się jesienią. Zboża siane wiosną to zboża jare.





Latem, kiedy zboże jest już dojrzałe, na polu wyjeżdża kombajn, ścina kłosa i od razu je młóci.



Zebrane ziarno zawozi się do młyna. Tam młynarz miele je na mąkę.



Za pomocą dużego miksera piekarz wyrabia ciasto z mąki i drożdży.

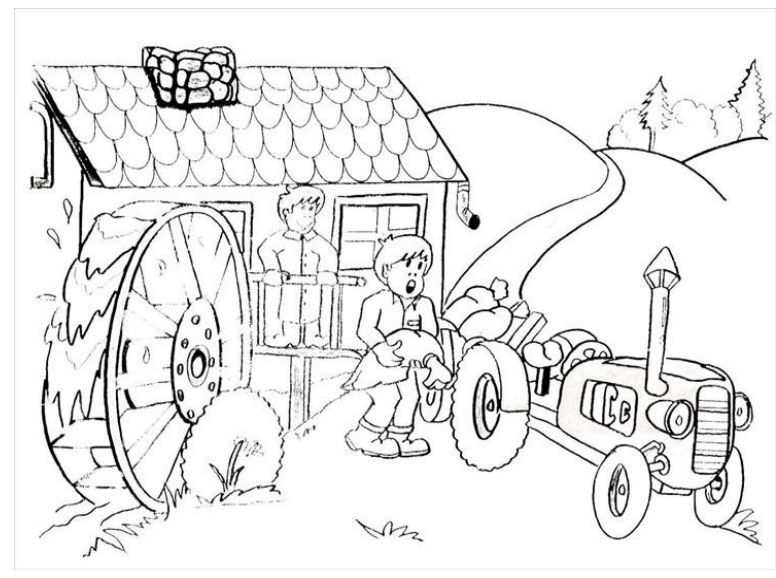
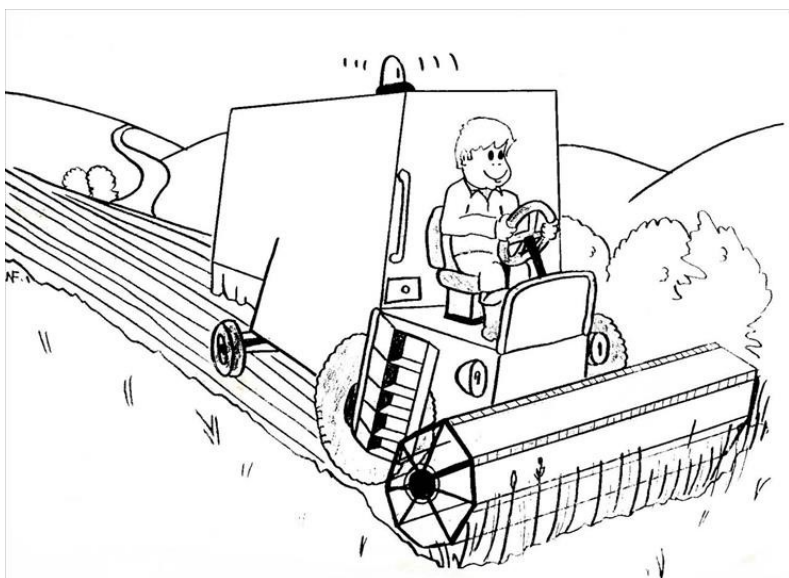


Sprzedawczyni z uśmiechem podaje pieczywo i życzy smacznego.



## Materiał dla dzieci 5, 6 letnich.

1. Pokoloruj historyjkę obrazkową, wytnij obrazki, ułóż w prawidłowej kolejności i stwórz własną książeczkę pt.: „Od ziarenka do bochenka”. Opowiedz swoją historyjkę drugiej osobie.



**Materiał dla dzieci 3, 4 letnich.**

1. Pokoloruj kredkami lub farbami obrazek.



*„ Dziecko nieustannie rośnie i wszystko, co dotyczy jego sposobów rozwoju jest dla niego fascynujące i każe mu zapomnieć o bezcelowych działaniach”.*

**Maria Montessori**

**Drogi Rodzicu** oprócz dawania dziecku zabawek pozwól mu:

- wykonywać prawdziwe czynności z codziennego życia,
- próbować i robić postępy pod Twoim życzliwym okiem,
- robić to co Ty.

Dobrym pomysłem jest gotowanie według przepisu. Umysł dziecka stopniowo chłonie wszystko, co je otacza. Zdaniem Marii Montessori to podstawowa cecha dziecka.

## **Materiał dla chętnych dzieci.**

1. „Mały piekarz”.

Dzisiaj zapoznaliście się z kolejnymi etapami powstawania chleba, począwszy od siewu zboża poprzez zbiory i wypiek w piekarni. Teraz wcielicie się w rolę piekarzy.

Zaproś mamę do wspólnej pracy i poproś o upieczenie Twoich wypieków.

**Pamiętaj:**

**Zwiąż włosy.**

**Założ fartuszek.**

**Umyj ręce.**

**Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa podczas pieczenia.**



## **Przepis na chleb w garnku (w naczyniu żaroodpornym)**

¾ kg mąki – 750 gram (pszenna lub kukurydziana)

25 g świeżych drożdży lub 7g suszonych

½ łyżeczki cukru

2 płaskie łyżeczki soli

1 łyżka oleju

2 szklanki ciepłej, ale nie gorącej wody

Wszystko razem wymieszaj łyżką, odstaw na 30 minut do wyrośnięcia. Zagnieć ciasto

i odstaw na kolejne 30 minut do wyrośnięcia. Poproś rodzica o nagrzanie piekarnika

z garnkiem i pokrywką (z naczyniem żaroodpornym) w 220°C ,do gorącego naczynia włóż

ciasto i przykryj. Wstaw do piekarnika i piecz w 200°C około 30 minut,

potem zdejmij pokrywkę i piecz jeszcze 20 minut. (garnek około 21 cm)



### **Przepis na bułeczki (8 sztuk)**

475g mąki

350g jogurtu naturalnego (maślanki lub kefiru)

1 łyżka cukru

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka sody oczyszczonej

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj. Ciasto podziel na 8 części, z każdej z nich uformuj bułeczkę. Przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wierzch posmaruj wodą lub mlekiem. Możesz posypać makiem lub sezamem. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez około 20 - 25 minut.

**SMACZNEGO!!! CZEKAMY NA ZDJĘCIA!!!**