

Jak powstaje chleb?



W trzecim tygodniu października dzieci z grupy starszej rozmawiały o tym „Co z czego powstaje?”. W czwartek na zajęciach poznały etapy powstawania chleba na podstawie historyjki „Od ziarenka do bochenka”. Dowiedziały się, że jest to bardzo długi proces, wymagający ciężkiej pracy wielu osób. Poznały specyfikę pracy rolnika, młynarza oraz piekarza. Oglądały różne rodzaje mąki – w tym te najbardziej wartościowe, różne rodzaje zbóż, nazywały oraz wskazywały różne rodzaje pieczywa. Po przyswojeniu wiedzy, przyszedł czas na część praktyczną. Wspólnie z wychowawcą przedszkolaki wybrały się na zajęcia kulinarne z kucharką, by upiec zdrowy chleb. Najpierw zapoznały się ze składnikami potrzebnymi do wyrobienia ciasta, a następnie pomagały przy jego wyrabianiu. Po wyrośnięciu ciasto przełożono do blaszki i włożono do pieca. Zapach chleba unosił się w całym przedszkolu. Dziś podczas obiadu go podziwialiśmy, a jutro podczas śniadania będziemy go kosztować. Na koniec tego aktywnego dnia wszyscy postanowiliśmy, że zrobimy jeszcze przedszkolne „wypieki” z masy solnej. Podczas zabawy powstawały piękne, apetyczne bułeczki, rogaliki i bagietki. Zobaczcie sami.