Drogie Sówki i Rodzice! Oto propozycja zajęć na dziś:

1. **„Żyto i chleb” – wysłuchaj opowiadania Czesława Janczarskiego i odpowiedz na pytania:**

* Gdzie na spacer poszła Ania z Uszatkiem? Co tam widzieli?
* Co w workach miał dziadek Walenty? Dokąd jechał z żytem dziadek Walenty?
* Jak powstaje chleb? Jak do powstania chleba przyczynia się rolnik?
* Jak do powstania chleba przyczynia się piekarz? A sprzedawca?
* Dlaczego chleb jest taki ważny w życiu człowieka?

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

– Spójrz – powiedział Miś – ile tu trawy rośnie na polu! Będzie można na niej fikać koziołki. – Koziołki 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 chleb robi się z mąki, a mąka jest biała, nie zielona”.

Po drodze jechał wóz. A na wozie siedział dziadek Walenty.

– Siadajcie – zaproponował Ani i Misiowi. Ania i niedźwiadek usiedli na worku.

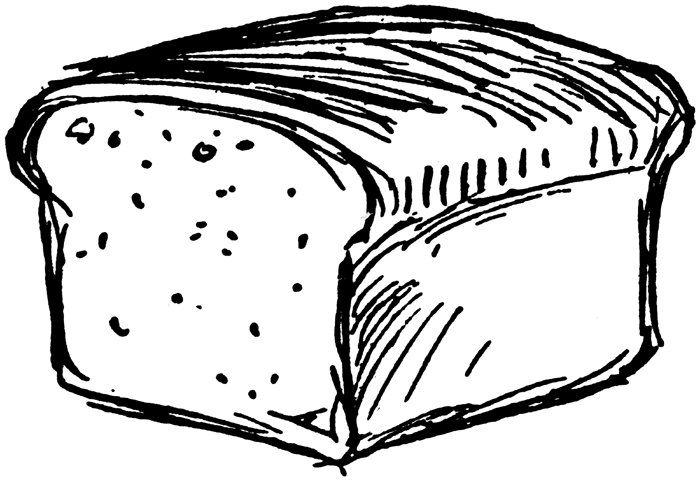
– Co jest w tym worku? – zapytał Miś.

– 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 złotych ziarenek”. Gdy Ania i Uszatek przyjechali do domu, Miś zaraz poprosił o kromkę chleba. Ach! Jak mu smakował chleb 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?”.

Aby upiec chleb potrzebna jest praca wielu ludzi, chleb należy szanować.

1. **Skąd się bierze chleb? Aby utrwalić informacje, obejrzyj film:**

<https://www.youtube.com/watch?v=itiyb5uyy_A>



1. **Pieczemy chleb! – projekt rodzinny.**

Składniki:

- 0,5 litra ciepłej wody

- 25g drożdży świeżych lub 8g drożdży suchych (ja użyłam suchych)

- 1 łyżka cukru

- 3 płaskie łyżeczki soli

- 700g mąki pszennej typu 550

- 2-3 łyżki oleju

Drożdże i cukier dodać do ciepłej wody, wymieszać. Dodać mąkę, sól i olej. Ciasto wyrobić za pomocą drewnianej łyżki. Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu przez 2-3 godziny. Po wyrośnięciu prezentuje się tak:



Wyrośnięte ciasto zagniatamy delikatnie, można podsypać mąką, żeby się nie kleiło. Ciasto wkładamy do naczynia żaroodpornego z pokrywką i pieczemy w 200 stopniach przez godzinę. Po pół godziny można zdjąć pokrywkę, żeby chlebek się ładnie zarumienił :)

**Uwaga:** na zdjęciach może wygląda na dosyć mały, ale mocno rośnie! Piekłam w okrągłym naczyniu o średnicy 20cm i wysokości 12cm. Urósł aż pod pokrywkę :)

**Smakuje jak bułka z piekarni! Pyyycha!** ☺



1. **„Smakujemy chleb” – gimnastyka buzi i języka, ćwiczenia artykulacyjne rozwijające aparat mowy.** Do tego ćwiczenia potrzebna jest kromka chleba ze skórką.

* mlaskanie – można śmiało!
* przeżuwanie skórki od chleba (z lewej strony, z prawej strony żuchwy)
* przyklejanie kawałka chleba do wałka dziąsłowego za górnymi zębami i stukanie w niego językiem
* oblizywanie warg
* wciąganie ust w głąb jamy ustnej
* ściąganie warg w dzióbek
* przesyłanie sobie nawzajem całusków.

1. **„Literki” – ćwiczenia grafomotoryczne.** Na płaskim talerzu wysyp mąkę, tak żeby pokryła cały talerz. Napisz na nim swoje imię paluszkiem i literki, które znasz, mogą być też inne słowa.

**Miłej zabawy!**

Pani Małgosia :)