

Jak powstaje chleb? : scenariusz zajęć

Cel główny:

- Uczeń rozumie proces powstawania chleba.

Cele szczegółowe

Uczeń:

- wskazuje, z czego i jak powstaje mąka,
- wymienia, z jakich rodzajów mąk może powstać chleb,
- tłumaczy jakie produkty można dodać do chleba,
- odmierza proporcje potrzebnych składników wg przepisu,
- zagniata ciasto.

Metody:

- słowna
- oglądowa
- działaniowa
- praktyczne - ćwiczebne, realizacji zadań wytwórczych.

Materiały :

- makutra, parę rzeczy glinianych, drewniane sito, koszyk rozrostowy na ciasto chlebowe, drewniane łyżki i łyżeczki drewniane do przypraw, szufelka drewniane do mąki i małe czerpaki drewniane
- ziarna: pszenica, owies, jęczmień
- pestki dyni, słonecznik, siemię lniane, anyż gwiazdkowy, kukurydza
- mąki: pszenna, żytnia, dyniowa, kukurydziana, jaglana
- kłosa: owies, jęczmień
- zasiany owies i jęczmień

Część I

Dzieci poznają bajkę *Jak powstaje chleb?* Joanny Bernat

- a) pytania do bajki (prowadzenie Justyna)

Część II

Dzieci poznają różne ziarna (prowadzenie Pan Ambasador zdrowia)

- a) dzieci poznają różne rodzaje mąki

- b) dzieci poznają składniki chleba
- c) dzieci poznają zakwas
- d) dzieci poznają ciasto na chleb (składniki)
- e) wspólne wykonywanie ciasta : dzieci przesiewają mąkę przez sito, dodawanie zakwasu, soli oraz innych dodatków np. słonecznik, pestki dyni, mieszanie drewnianymi łyżkami.

Część III Ćwiczenia w grupach

- a) z wymieszanych ziaren dzieci muszą oddzielić pszenicę, owies i pestki dyni.
- b) z przygotowanych składników: kukurydza, owies, pestki słonecznika, pestki dyni, płatki owsiane, mąka dyniowa, mąka kukurydziana dobierają w poszczególne pary
owies – płatki owsiane
pestki dyni – mąka dyniowa
kukurydza – mąka kukurydziana

Część IV Przyprawy (prowadzenie Pan Ambasador zdrowia)

- a) przygotowanie dla poszczególnych grup przypraw w pojemniczkach (kminek, majeranek, oregano, cynamon, rozmaryn, goździki, imbir). Poznają zapachy

Część V Lepienie z masy solnej na tackach tekturowych z wykorzystaniem do przybrania: ziele angielskie, pieprz kolorowy, pieprz czarny, siemię lniane, pestki dyni.

Część VI Wykonywanie przyprawników