

Od ziarenka do bochenka

Ale była
fajda !!!!

Przez cały
wrześniowy
tydzień, grupa ID
poznawała drogę,
jaką musi
pokonać ziarenko
zboża, żeby stało
się wreszcie
smacznym, chrupiącym chlebkiem.



Dowiedzieliśmy się jak wygląda kłos pszenicy, a jak żyta, a nawet
zrobiliśmy z bibułkowych kuleczek, przypominających ziarenka, własne kłosa.



Poznaliśmy różne rodzaje pieczywa –
białe, razowe, z ziarnami, tostowe, rogal,
grahamka, kajzerka, obwarzanek ...;
poznaliśmy zawody związane z produkcją
pieczywa – rolnik, kierowca, młynarz, piekarz,
sprzedawca, a także maszyny rolnicze
pracujące w polu.

Odwiedziliśmy także panie kucharki w
przedszkolnej kuchni, żeby przyglądać się ich
pracy i zobaczyć jak szykują dla nas pyszne
posiłki i całe mnóstwo kanapek!

Panie pokazały nam ogromne garnki, wielką
kuchnię i piec, maszynę do obierania jarzyn,
wagę i wreszcie przeogromne chochle i tłuczki do ziemniaków – zupełnie jakby
były zrobione dla olbrzymów. Było super!

Innego dnia natomiast sami zrobiliśmy obwarzanki z masy solnej – turlając, tworząc wałeczki i zaplatając jak warkocze, ale nie mogliśmy ich niestety skosztować, więc pani Małgosia przyniosła specjalną maszynę do robienia i pieczenia chleba i braliśmy udział w naszej mini produkcji – nalaliśmy mleko, wsypaliśmy mąkę, drożdże i inne składniki, które pozostaną naszą tajemnicą.

Pani ustawiła na urządzeniu odpowiedni program, bo jak wiadomo, dzieci nie mogą same włączać urządzeń elektrycznych.

Ciekawi, co też maszyna zrobi z naszymi „chlebowymi” składnikami, co chwilę zaglądaliśmy



przez szybkę, żeby zobaczyć jak są one mieszane, jak zamieniają się w ciasto i wreszcie, jak ciasto rośnie. Pani Małgosia wytłumaczyła nam, że to drożdże mają taką magiczną moc, powodującą, że ciasto urasta.

Z niecierpliwością oczekiwaliśmy na gotowy chlebek.

Był chrupiący i rumiany i każdy z nas wziął sobie kromeczkę do degustacji.



A zapach unosił się w całym przedszkolu, aż wszystkim leciała ślinka!