



„TYDZIEŃ ZDROWEGO CHLEBA”

Przedszkole Publiczne
nr 8 w Łomży
Ul. Studencka 13
18-400 Łomża

W RAMACH PROJEKTU EDUKACYJNEGO
- „TYDZIEŃ ZDROWEGO CHLEBA”
CAŁA SPOŁECZNOŚĆ NASZEGO
PRZEDSZKOLA WŁĄCZYŁA SIĘ W TĘ
AKCJĘ Z RADOŚCIĄ I ZAANGAŻOWANIEM.

- ◉ Grupa 4-latków I i II zaplanowała tę akcję w dn. 16-18.10.2014 r.
- ◉ 5 latki z grupy I i II w dn. Ostatni tydzień października
- ◉ 6 latki rozplanowały to na ostatni tydzień października (27-31.10) w ramach tego projektu odbyła się wycieczka do Skansenu Kurpiowskiego w Nowogrodzie oraz pierwszy tydzień listopada (3-7.11) w którym piekły chleb i rozmawiały o jego walorach.

22 PAŹDZIERNIKA 2014 ROKU DZIECI Z GRUPY „ ŻABKI” UPIEKŁY CHLEB NA ZAKWASIE. WCZEŚNIEJ DZIECI POZNAŁY WŁAŚCIWOŚCI ODŻYWCZE RÓŻNYCH ZIAREN I ZBÓŻ. DOWIEDZIAŁY SIĘ O ZDROWOTNYCH WŁAŚCIWOŚCIACH CHLEBA PIECZONEGO NA ZAKWASIE TRADYCYJNYMI METODAMI. KAŻDE DZIECKO UCZESTNICZYŁO W CZYNNOŚCI PIECZENIA CHLEBA, NAUCZYŁO SIĘ POSZCZEGÓLNYCH ETAPÓW OTRZYMYWANIA TEGO PRODUKTU. CHLEB PIECZONY BYŁ NA PRZYGOTOWANYM WCZEŚNIEJ ZAKWASIE, Z UWAGI NA NAJWIĘKSZE WALORY ZDROWOTNE TEGO PIECZYWA. DZIECI DOSYPYWAŁY RÓŻNE NASIONA (SŁONECZNIK, SIEMIĘ LNIANE, SEZAM) , ORAZ INNE DODATKI (PŁATKI OWSIANE, OTRĘBY, KMINEK).

PRZEDSZKOLAKI BYŁY ZAINTERESOWANE I Z NIECIERPLIWOŚCIĄ CZEKAŁY NA FINAŁ SWOICH WYPIEKÓW. DEGUSTACJA CHLEBA NA ZAKWASIE PRZEBIEGAŁA W RADOSNEJ ATMOSFERZE.





„Jaki może być chleb”

To sprawdzały również "Słoneczka" w ramach "Projektu Tygodnia dobrego chleba i zdrowego stylu życia. Chleb może być "dobry", "świeży", "smaczniutki"... Tak określały jego walory czterolatki. Ale oprócz pustych nazw postanowiły wykonać samodzielnie pyszny i zdrowy chleb. Dzieci pieczętowiec zabrały się do pracy: dzielnie wsypywały wszystkie składniki: dwa rodzaje mąki, siemię lniane, otręby ... oraz dodały zakwas przyniesiony przez jednego z rodziców z grupy... Potem najdzielniejsza ekipa zaniósł chleb do kuchni, by go upiec. Chleb wyszedł cudowny - a pachniało nim w każdym zakątku przedszkola.

Dzieci były zachwycone, gdy mogły go w końcu spróbować... Ale na tym nie koniec, maluchom tak posmakował chlebek, że jak później "donosili" rodzice duża część z nich musiała z otrzymanych przepisów wykonać taki sam chleb w domu... A jaki morał z tego ... tradycja pieczenia chleba nie zaginie...







5-LATKI II „TYGRYSKI”

„Od ziarenka do bochenka” - W październiku 2014r. dzieci z grupy 5 latków w nawiązaniu do tematyki zajęć " Od ziarenka do bochenka" poznały proces powstawania pieczywa. Podczas rozmowy i zabaw dzieci:

- Dowiedziały się jak ważne w pracy piekarza jest bezpieczeństwo i higiena pracy,
- Oglądały ilustracje pomieszczenia piekarni
- Zapoznały się z poszczególnymi fazami pieczenia chleba,
- Poznały urządzenia potrzebne do procesu wyrobienia i pieczenia chleba,
- Rozróżniały różne gatunki chleba i mąki,
- Obserwowały czynności powstawania chleba podczas kiedy to wspólnie z wychowawczyniami postanowili upiec chleb z dodatkiem ziaren słonecznika, dyni, sezamu, żurawiny oraz płatków owsianych. Zajęcia kulinarne bardzo dzieciom przypadły do gustu, czerpały ogromną radość podczas poszczególnych etapów wypieku. Wspólnie przygotowali rozczyn na chleb następnie wymieszali niezbędne składniki. Jakież było zdziwienie dzieci gdy po tym jak ciasto zostało odstawione na kilka godzin i podwoiło swoją objętość , niektóre dzieci śmiały się, że to jakieś czary. Po wyrośnięciu ciasto przełożono do blaszek i włożono do pieca w przedszkolnej kuchni. Po upieczeniu aromat chleba unosił się w całym przedszkolu. Następnego dnia odbyła się degustacja, kromki chleba z masłem zostały rozczestowane wśród dzieci, pań i rodziców . Wszystkim bardzo smakował! Pycha! Szczęśliwe przedszkolaki postanowiły wspólnie z rodzicami wykorzystać przepis i umiejętności podczas domowego wypieku.

⦿ Składniki

- ⦿ 350 g mąki pszennej razowej
- ⦿ 150 g mąki pszennej
- ⦿ 50 g górskich płatków owsianych
- ⦿ 50 g ziaren słonecznika/dyni
- ⦿ 150 g żurawiny
- ⦿ 1 łyżka soli
- ⦿ 200 g zakwasu pszennego
- ⦿ ok. 500 g ciepłej wody

Smacznego!!





5-LATKI I „SMERFY”

W ostatnim tygodniu października nasza grupa poznała kolejne etapy powstawania chleba. Na podstawie opowiadania i historyjki obrazkowej dzieci poznały drogę „ od ziarenka do bochenka”. Wycieczka do sklepu firmowego piekarni w Piątnicy dała obraz jak dużo jest gatunków chleba, a degustacja różnych rodzajów chleba pozwoliła poznać i porównać ich smaki. Uwieńczeniem „tygodnia zdrowego chleba” było wspólne pieczenie no i oczywiście degustacja wspólnego wypieku. Dużym i małym, chleb na zakwasie okazał się być kęsem wspaniałym. Przygotowywanie i pieczenie chleba dostarczyło dzieciom bardzo dużo radości. Nasze przedszkolaki teraz jeszcze chętniej sięgają po chleb razowy. Wiele dzieciaków piecze teraz chleb razowy w domu z rodzicami. Organizacja przebieg tego projektu bardzo zintegrował całą naszą społeczność dzieci, rodziców i cały personel. Wszyscy na długo zapamiętamy - duży, wyrośnięty chlebek, który cieszył nasze oczy i nasze kubki smakowe.

WYCIECZKA DO SKLEPU



DEGUSTACJA PIECZYWA



6-LATKI „JEŻYKI” WYCIECZKA DO SKANSENU KURPIOWSKIEGO W NOWOGRODZIE



PROJEKT TEN MIAŁ NA CELU UŚWIADOMIENIE DZIECIOM
„ILE RĄK POTRZEBA , DO WYPIEKU CHLEBA”.
W SKANSENIE DZIECI ZWIEDZIŁY STARY MŁYN I
POZNAŁY PRACĘ ROLNIKA, MŁYNARZA, A W DALSZYM
ETAPIE PIEKARZA.



XIX wieczny młyn znajdujący
się w tym skansenie



„CHLEB SZEŚCIOLATKA”

- 0.5 kg mąki pszennej pełnoziarnistej
- 0.5 kg mąki pszennej
- 1 szklanka płatków owsianych
- 4 szklanki ciepłej wody
- 1 łyżka soli
- drożdże ½ paczki z 10 dkg
- Zaczyn
- Zaczyn robimy z powyższych składników
- 1 szklanka wody
- Mąka, by uzyskać konsystencję ciasta naleśnikowego
- Drożdże
- Łyżka cukru
- Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
- Dodatki wg uznania
- Pestki dyni
- Słonecznik łuskany
- Simie lniane
- Kminek
- Składniki połączyć z zaczynem, wyrabiać, aż ciasto będzie odstawać od miski. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wyrobić ponownie, dodać nasiona, nałożyć do blaszek chlebowych, poczekać, aż ciasto wyrośnie.
- Piec 1 godzinę w 200 stopniach.

W KOLEJNYM TYGODNIU NASZEGO PROJEKTU
DZIECIAKI DOWIEDZIAŁY SIĘ O ETAPACH
PRODUKCJI CHLEBA I SAME GO UPIEKŁY

