

ZAJĘCIA ŚWIETLICOWE DLA KLASY IV

TEMAT ZAJĘĆ: Świąteczne przygotowania.

Zadanie:

Wykonaj eksperyment z chemii - upiecz pyszny chleb.

Co jest potrzebne:

- 1 łyżka stołowa cukru
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
- 1 łyżka stołowa suszonych drożdży
- 1 i ćwierć szklanki ciepłej wody
- 3,5 szklanki mąki
- 1 łyżeczka soli
- 2 miski
- blacha do pieczenia
- pędzel do ciasta
- przezroczysta folia spożywcza
- piekarnik
- pomoc osoby dorosłej

Krok po kroku:

1. Wymieszaj w misce cukier i drożdże z oliwą i wodą. Mieszanka powinna zacząć się pieniać.
2. W drugiej misce zmieszaj mąkę z solą.
3. Wlej zawartość pierwszej miski do drugiej, wymieszaj i ugniataj do uzyskania miękkiego i gładkiego ciasta.
4. Posmaruj bryłę ciasta pędzlem umoczonym w oliwie, owiń folią spożywczą i odstaw w ciepłe miejsce na godzinę.
5. 15 minut przed wstawieniem chleba do piekarnika poproś osobę dorosłą

o włączenie piekarnika i nastawienie temperatury na 220 stopni.

6. Uformuj bochenek z wyrośniętego ciasta. Jeśli chcesz, posmaruj go oliwą za pomocą pędzla, połóż na blasze i wsuń do piekarnika na 40 - 60 minut.

7. Chleb jest gotowy, gdy zbrązowieje i przy opukiwaniu wyda pusty odgłos.

Jedz go po ostudzeniu.

To ciekawe...

Do ciasta dodajesz drożdże. Ciepła woda je uaktywnia. Zaczynają karmić się cukrem, wydzielając dwutlenek węgla, który jest gazem. Jego bąbelki zostają uwięzione w cieście, dlatego ciasto rośnie.

Czy wiesz, że...

Kiedy dodasz do ciasta różne składniki, uzyskasz taki chleb, jaki lubisz najbardziej. Możesz do niego dosypać ziarna słonecznika, pestki dyni, siemię lniane, płatki owsiane, sezam czy suszone śliwki.

Podczas zajadania chleba własnej roboty, obejrzyj film pt. "**Rudolf, Czerwononosy Renifer**". Nie zapomnij o poczęstowaniu Rodziny!