

Złote rybki

Temat kompleksowy: Szybko rosnę i dużo wiem.

Czwartek 16.04.2020

Cele:

- zdobywa wiedzę na temat drożdży
- obserwuje rosnące drożdże
- bierze udział w zabawie ruchowej
- współpracuje z innymi
- respektuje zasady kulturalnego zachowania się przy stole

1. Zapytaj dziecko, czy słyszało kiedyś o sobie, że rośnie jak na drożdżach. Wyjaśnij dziecku znaczenie tego określenia.
2. Obejrzyj film, z którego dowiesz się jak rosną drożdże.

<https://vod.tvp.pl/video/domowe-przedszkole,rosnac-jak-na-drozdzach,34855>

3. Podgrzej szklankę wody (musi być letnia, nie gorąca). Poproś dziecko o wsypanie łyżeczki cukru i saszetkę suszonych drożdży (jeśli masz świeże, dodaj świeże – ok. 14g). Dziecko wszystko dokładnie miesza. Po kilku minutach będzie można zaobserwować zmiany- drożdże zaczną rosnać.
4. Drożdże pracują. Dajmy im trochę czasu. Przygotuj swoje ręce do pracy i wykonaj ćwiczenia z filmiku.

Gimnastyka rączek.

<https://www.youtube.com/watch?v=cdLltUIgr4>

Drugie zajęcie.

PIZZA

Dokładnie umyj ręce. Sprawdź, czy Twoje drożdże urosły. Jeśli są gotowe, możesz zacząć wyrabianie ciasta na pizzę.

W mojej rodzinie najlepszą pizzę robi moja córka Olga. Oto jej przepis.

Składniki:

- pół kilograma mąki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oliwy
- ok. 14 g świeżych drożdży lub saszetka suchych

- 1 szklanka letniej wody
- łyżeczka cukru

Sos

- passata pomidorowa
- 2 ząbki czosnku
- oregano
- sól, pieprz, cukier

Ulubione dodatki.

1. Pokrój na kawałki ulubione dodatki do pizzy. W moim domu najczęściej jest to szynka, pieczarki, czarne oliwki, cebula, różne sery, suszone pomidory, kapary.
2. Pół kilograma mąki przesiej przez sitko. Dodaj łyżeczkę soli i łyżkę oliwy. Zrób w mące dołek i wlej rozrobione drożdże. Teraz wyrabiaj ciasto, aż będzie gładkie i zacznie odchodzić od ręki. Ciasto nie może być zbyt twarde, podczas wyrabiania możesz dolać do niego letniej wody. Odstaw ciasto do wyrośnięcia. Możesz lekko nagrzać piekarnik (100 stopni), wyłączyć go i wstawić ciasto do lekko uchylonego piekarnika, wówczas powinno szybko wyrosnąć.
3. Teraz pora na sos. Wlej passatę pomidorową do garnka, wsyp oregano, posiekane dwa ząbki czosnku, odrobinę soli, pieprzu i cukru do smaku. Zagotuj wszystko.
4. Wyrośnięte ciasto wyłóż na blachę pokrytą papierem do pieczenia.
5. Rozgrzej piekarnik do 250 stopni, wstaw pizzę na 5-6 minut. Po lekkim podpieczeniu wyjmij pizzę i posmaruj ją sosem pomidorowym. Teraz czas na ulubione dodatki. My dzielimy pizzę na cztery części- tyle osób mieszka w naszym domu. Każdy na swoim kawałku układa to, co lubi. Pizzę z dodatkami wstawiamy na 10- 15 minut do pieca. Smacznego! Pamiętaj o kulturalnym zachowaniu się przy stole.
6. Prawdziwi kucharze układają składniki na surowym cieście, jednak w naszym przypadku to się nie sprawdziło. Musimy najpierw podpiec spód, by pizza nie była surowa. Być może znacie inny sprawdzony przepis- wykorzystajcie go i zróbcie zdjęcie Waszej pizzy. Tym razem mojego zdjęcia nie będzie, ponieważ skończyły nam się drożdże. W sklepie też ich nie znalazłam. Jeśli jesteście w podobnej sytuacji- narysujcie swoją ulubioną pizzę.