**PDP na dni 18-22.05**

Zadania od Pani Kasi (kasia3149@onet.eu)

W tym tygodniu na zajęciach z Przysposobienia do pracy dowiemy się jak powstaje chleb.

„Od ziarenka do bochenka”

Obejrzyj krótki film.

<https://www.youtube.com/watch?v=itiyb5uyy_A>

Etapy powstawania chleba:

- siew,
- wzrost zbóż ( ich pielęgnacja),
- żniwa,
- produkcja mąki z ziaren,
- pieczenie chleba z mąki,
- sprzedaż chleba w piekarniach.

Uzupełnij tekst o tym, jak powstaje chleb brakującymi czasownikami:

 wyrabia się, kiełkuje, piecze, dojrzeje, dostarcza się, sieje, piecze, wschodzi, miele, zawozi

 Najpierw rolnik……………..na polu ziarna zboża. Ziarno …………... i …………….. zboże. Kiedy zboże …………………. jest koszone i młócone. Ziarno ……………. się do młyna. Tam ziarno …………….. się na mąkę . Z mąki …………………….ciasto i…………… chleb. Świeży chleb ……………………. do sklepów.

Jeśli macie taką możliwość to spróbujcie z pomocą kogoś dorosłego upiec bułki.

PRZEPIS NA BUŁKI DROŻDŻOWE

 Składniki:

 5-6 szklanek mąki (według uznania pszenna, lub żytnia)

 50 g drożdży

1 łyżka soli

3 łyżki oleju

2 szklanki wody (ciepłej)

W misce rozpuścić drożdże w wodzie (ciepłej nie gorącej!); dodać 2 szklanki mąki i odstawić do wyrośnięci w ciepłe miejsce. Gdy wyrośnie dodać sól, resztę mąki oraz olej. Wszystko dobrze wyrobić i znów pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Gdy gotowe to:

1. podziel ciasto na bułki (z tej ilości wychodzi 12 bułek),

2. rozłóż bułki na wysmarowanej blaszce,

3. włóż do piekarnika lekko nagrzanego,

4. piecz w temp.160°C - 180°C aż się zarumienią.

 Bułki można posypać przed włożeniem do piekarnika na wierzchu mąką, sezamem, makiem.

 SMACZNEGO!