

## Witam wychowanków z Internatu – Środa 02.12.2020

Przedstawiam Wam zadanie domowe do samodzielnego wykonania. Gotowe prace proszę przesyłać pod mój adres: [marekponiatowski.sosw@gmail.com](mailto:marekponiatowski.sosw@gmail.com), zrób zdjęcie lub wypełnione i wyślij w załączniku – wtedy wystawię ocenę.

W razie problemów czy trudności z wysłaniem pracy, poproście starsze rodzeństwo lub rodziców. Pozdrawiam i miłej pracy – wychowawca Marek Poniatowski.

Zadanie na 02.12.2020.

### Od ziarenka do bochenka. Jak powstaje chleb?

#### Wypiek chleba

Proces wypieku chleba jest pracą złożoną. Oprócz podstawowego składnika, którym jest mąka, potrzebne są jeszcze: woda i drożdże, które przyczyniają się do tego, że chleb jest pulchny i wyrośnięty. Przed przystąpieniem do połączenia produktów trzeba sprawdzić ich jakość i czystość. Następną czynność to zrobienie „zaczynu”. Jak przyrządza się zaczyn? Rozpuszcza się drożdże w letniej wodzie i dodaje trochę mąki. Gdy zaczyn urośnie dodaje się odpowiednią ilość wody i mąki. Nie można zapomnieć o soli, bo bez niej chleb byłby niesmaczny. Tak przygotowane ciasto poddaje się dokładnemu mieszaniu. Z ciasta formułuje się bochenki różnych kształtów oraz wielkości i pozostawia do wyrośnięcia. Chleb wkłada się do gorącego pieca za pomocą odpowiedniej łopaty. Po określonym czasie pieczenia-przeciętnie około godziny – bochenki chleba wyjmuje się z pieca i układa na deskach do ich przestygnięcia. Mamy już gotowy chleb, który rozwozi się do sklepów.

**Uzupełnij tekst o tym, jak powstaje chleb brakującymi czasownikami:**

**wyrabia się, kiełkuje, piecze, dojrzewa, dostarcza się, sieje, piecze, wschodzi, miele, zawozi.**

Najpierw rolnik .....na polu ziarna zbóż.

Ziarno ..... i .....zboże.

Kiedy zboże .....jest koszone i młócone.

Ziarno .....sie do młyna.

Tam ziarno .....się na mąkę.

Z mąki .....się ciasto i .....chleb.

Świeży chleb .....do sklepów.