

Печу хліб

Розглянь візерунки на тарілці,
проведи пальцем по квадрату,
зигзагу, крапках, смугах.
Пограйся у випікання хліба.
Поки дорослий читає складники,
наклеюй їх на тарілку.

✓



Г

Керамічна
майстерня
«Ївга».
Натхненні
візерунками
трипільської
добі.

Рецептом поділилася
Катерина Селдоненко.

Борошно пшеничне — 650 г. Вода тепла — 440 мл.
Дріжджі — 16 г. Сіль — 13 г. Цукор — 15 г.
Вершкове масло — 20 г.

Дорослому. Читайте складники для
дитини, а вона хай наклеює їх по
черзі на тарілку: борошно, дріжджі,
сіль, цукор, вершкове масло, тепла
вода.
Погrajтесь, ніби ви перемішуєте
складники руками й накриваєте
тісто на ніч рушником.

Висипте борошно на стіл або тацю й
попросіть дитину намалювати пальцем
візерунки — такі, як на тарілці, чи власні.

Колись в Україні форми для випікання хліба вистеляли капустиним, кленовим чи дубовим листям, щоб тісто не прилипало до форми. Деякі пекарі роблять так і зараз.

Печу, печу
хлібчик...

Ого, як тісто
виросло!

Шусть у піч!
Шусть у піч!

Печу, печу хлібчик
Дітям на обідчик.
Меншечкому —
менший,
Більшечкому —
більший.
Шусть у піч! Шусть
у піч!

Наклей
наліпки з
дубовими
листками у
форму. **Наклей**
туди тісто —
щоб пекар міг
спекти хліб.



Зіграй із рідними в пекарню.
Приклей кошики до полицок і поклади в них хліб.
Приклей цінники на кошики. Змайструй торбинку.
Купуй і продавай хліб, використовуй подані фрази.

Доброго дня!

Буряковий — 5 гривень.
Чи нарізати скибками?

пекар

продавчиня

буханець

КАСА

1	2	3
4	5	6
7	8	9
×	0	▶

Живий Хліб

Вітаю! Дайте, будь ласка, хліба.
Скільки коштує буряковий?

У ремісничій пекарні «Живий Хліб»
пекарі роблять хліб із цільнозернового
борошна й натуральних заквасок.

Дякую!
Гарного дня!

духмяний
хрумкий
запашний

Який запашний!

Дорослому. Пограйтеся разом:
ви принесли буханець додому,
нарізаєте його до столу й
пригощаєтеся. Хліб можна
складати або клеїти на
тарілку.

















