To święto jest już od dawna obchodzone. Nasze babcie i dziadkowie pamiętają na pewno, jak trudno było dawniej w pracy. W tym dniu Pierwszego Maja szczególnie podkreśla się rolę pracy w życiu człowieka.

Dziś skupimy się na zawodzie piekarza.

**Arkadiusz Łakomiak "Piekarz"**

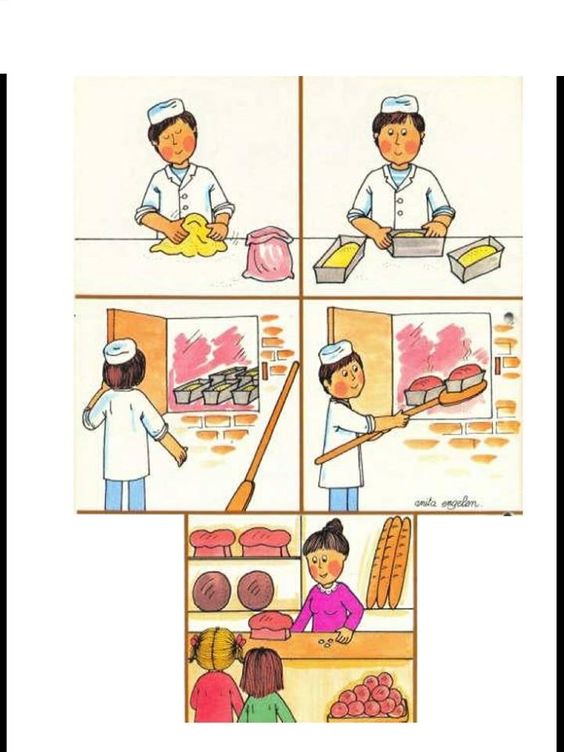
Bycie piekarzem, to trudna sprawa.  
Pieczenie chleba, to nie zabawa.  
W piekarni wszystko bywa gorące,  
gorące są piece, jak w ciągu dnia słońce;  
  
a w piecach tych pieką się bułki, rogale,  
chrupiące, złociste i duże, i małe.  
Tu wszystko jest białe: podłogi i ściany  
i chleb, który mąką co chwilę sypany.  
  
A złote pieczywo wciąż cieszy piekarzy  
choć wielu z nich prawie po sto kilo waży!  
A chleb spożywają bogaci i biedni,  
bo smaczny to pokarm i jakże powszedni.  
  
Dla wszystkich piekarzy przysłowie jest hasłem:  
Pieczenie chleba, to bułka z masłem.



**JAKIEGO RODZAJU PIECZYWO WYTWARZA PIEKARZ? POKOLORUJ OBRAZEK**

C:\Users\User\Downloads\piekarz.tif

**PRZETNIJ WZDŁUŻ LINII I UŁÓŻ HISTORYJKĘ OBRAZKOWĄ.**



-**OBEJRZYJ BAJKĘ O TYM JAK "PRODUKOWANY JEST CHLEB"**

*https://www.youtube.com/watch?v=kWq3VMWJ9MA*

**- POSŁUCHAJ PIOSENKI "MAŁO NAS DO PIECZENIA CHLEBA".**

*https://www.youtube.com/watch?v=YC-pDKWLRKw*

Mało nas, mało nas do pieczenia chleba.  
Jeszcze nam, jeszcze nam ciebie tu potrzeba.  
  
1. Wszyscy śpiewają piosenkę, idąc w kole.  
2. W środku znajduje się jedna osoba.  
3. Na słowa: ciebie tu potrzeba: zaprasza do wnętrza jedną osobę.  
4. Ona wprowadza następną.  
5. Piosenkę powtarzamy wiele razy, aż wszystkie osoby ponownie utworzą jedno koło.

**- SPRÓBUJ UPIEC Z RODZICEM CHLEB:**

**Składniki:**

* 500 g mąki pszennej chlebowej lub ewentualnie pszennej tortowej
* 25 g świeżych drożdży lub 7g suchych
* 1 płaska łyżka cukru
* 270 ml letniej wody
* 1 łyżka miękkiego masła
* 1 łyżeczka soli
* opcjonalnie sezam lub mak

**Krok 1**

* Do miseczki kruszymy 25 g świeżych drożdży, dodajemy 1 płaską łyżkę cukru, łyżkę mąki oraz letnią wodę (ok. 100 ml). Mieszamy dokładnie i odstawiamy na 10 minut do wyrośnięcia.
* (W przypadku drożdży instant nie robimy rozczynu tylko mieszamy po prostu wszystkie składniki i zagniatamy gładkie ciasto.)
* Do większej miski wsypujemy przesianą (ok. 480g) mąkę, 1 łyżkę miękkiego masła, 170 ml letniej wody, łyżeczkę soli oraz wyrośnięty rozczyn. Całość wyrabiamy za pomocą robota kuchennego (z końcówką – hakiem do ciast drożdżowych) lub zagniatamy ręcznie. Gdy ciasto będzie już elastyczne (ja ok. 10 minut wyrabiałam w robocie kuchennym) to przykrywamy je ściereczką i odstawiamy na minimum 60 minut do wyrośnięcia. Ciasto w tym czasie powinno podwoić swoją objętość.

**Krok 2**

* Wyrośnięte ciasto przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Ponownie odstawiamy na 30-40 minut do ponownego wyrośnięcia. Wierzch pryskamy odrobiną wody (można też posmarować wodą za pomocą pędzelka kuchennego). Przykrywamy ściereczką.
* Po tym czasie lekko nacinamy nożem i opcjonalnie posypujemy odrobiną sezamu lub maku. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 220 st. C, przez 20 minut. Po tym czasie zmniejszamy temp. do 190 stopni i pieczemy jeszcze przez 13-15 minut. PS. W piekarniku można piętro niżej wstawić foremkę z nalaną wodą, aby w trakcie pieczenia było nieco pary, dzięki czemu chleb będzie mieć fajną chrupiącą skórkę. W trakcie pieczenia możesz też ponownie spryskać wodą wierzch chleba.
* Studzimy na kratce.

