

## ZAŁĄCZNIK NR 7

### Temat lekcji: W piekarni.

Jeśli pieczywo jadać czasem wam się zdarza, musicie wiedzieć na czym polega praca piekarza.

Jedno jest pewne – piekarz zrobi awanturę, kiedy ktoś mu ukradnie jego recepturę na zakwas, bo wie prawie każdy w mojej klasie, że najlepsze pieczywo robi się na zakwasie.

W piekarni będzie pewnie wielka awantura, jeśli na piecu będzie zła temperatura lub czas wypieku, ważna jest ustawień lista, nad którą czuwa w piekarni brygadzysta.

A potem ja ocenić mogę okiem eksperta, że w mojej piekarni jest bogata oferta pieczywa rozmaitego – bułek, ciasta, chleba, co tylko komu danego dnia potrzeba.

Chleb mogę kupić pszenny, jaglany, graham, razowy, dla alergików może być bezglutenowy.

Bułki są małe, duże, szkolne czy maślane, na ladzie leżą ciasta pięknie dekorowane i babki i muffinki, ciastka i torciki, sernik i kokosanki, pączki, biszopciki.

Zakupy moje zamiast do torby plastikowej pakuję do siatki płóciennej, tej wielorazowej.

Dobrze też wiedzieć, że mój chleb dzisiaj kupiony może być albo w całości albo pokrojony.

Pamiętać też muszę o tym, że policzyć trzeba ile reszty zostaje po kupieniu chleba.

A jeśli uczeń temat zbyt wolno ogarnia, może powiedzieć: „Spokojnie, przecież to nie piekarnia!”

