

الموضوع | صناعة خميرة بلدية

العنوان:
الحفاظ على النعمة

قسم البرنامج:
المهاري

الهدف السلوكي المعرفي:
أن يذكر المواد المستخدمة لإنتاج الخميرة

الهدف السلوكي الحسي والحركي:
أن ينفذ خطوات صنع الخميرة بشكل يدوي .

الهدف السلوكي الوجداني
أن يقدر نعمة وجود الخبز وأن البعض يحتاجها .

القيم المكتسبة من البرنامج للطفل:
الحفاظ على النعمة - مساعدة المحتاجين .

الخبرات المكتسبة للطفل (المادة العلمية):
الخميرة : كائنات حية تعيش في محيط يحتوي على أكسجين ويمكن لبعضها العيش من دون أكسجين وتتغذى على السكر .
النشويات تتحول إلى سكريات .

المهارات المعززة:
الدقه والتركيز.

الأسلوب والاستراتيجية المتبعة:
تجربة - حوار - مناقشة.

الأدوات المستخدمة:
بطاقات - دقيق القمح حليب أو لبن - تمر - فول - تفاح - زبيب - كؤوس بلاستيكية - ملاعق بلاستيك .

هدف القسم:
أن يصنع المراهق الخميرة المنزلية من المواد المتوفرة .

طريقة التنفيذ:

في البداية تقوم المربية بسؤال اليافعين : ما هي مكونات المستخدمة في صناعة المعجنات والحلويات وبعد إجابة المراهقين تقوم بوضع بطاقات أمام المراهقين تحتوي على عبارات مثل (بروتينات، ثاني أكسيد الكربون ،كحول الإيثانول، سكر ،أكسجين) ، بعد أن يتعرف المراهقين على هذه العناصر تسألهم المربية برأيكم هذه العناصر بأي مكون من المكونات المستخدمة في المعجنات وبعد الإجابة من قبل المراهقين على أنها الخميرة تسألهم مجدداً ما هي المواد التي يمكن أن تصنع منها الخميرة وهل يمكن أن نصنعها في المنزل بمكونات بسيطة .
نحضر المواد المستخدمة في التصميم وهي دقيق القمح أو الشعير- لبن أو حليب - وعاء - حبة تمر أو حبة فول أو القليل من الزبيب أو قطعة تفاح.

طريقة الاستخدام : نأخذ دقيق القمح بمقدار نصف كأس أو ملعقتين لكل مراهق مع ملعقة من الحليب أو اللبن وقطعة من الفواكه المذكورة ، نغطي كأس ونتركه فترة ٨٤ ساعة حتى تصبح جاهزة للاستخدام ثم نقوم المربية بشرح كيفية استخدامها بعد التخمر وبعد أن تكون قد حضرت نموذج مسبق عند العجن، نأخذ نصف الكمية ونضيفها للعجين والنصف الآخر نضيف له الدقيق ونضعه بالماء او اللبن ونغطي الخليط ونتركه ونكرر العملية عند كل عجنة وهذا ما يسمى بتربية الخميرة البلدية لكي تبقى موجودة في المنزل دائماً فهي تحكم حمض اللاكتيك الذي يعمل على تطهير الجهاز الهضمي وتنشيط خلايا الأمعاء فهي فطريات مفيدة للجسم والتي تعزز عناصر مهمة، مثل: فيتامين ألف وبي.

التقويم المرحلي:
بماذا تساعد الفواكه المستخدمة في صنع الخميرة .

أسئلة البحث العلمي والإسناد:
كيف تتم عملية التخمر ؟
إلى ماذا تتحول النشويات في عملية الاستقلاب ؟

التقويم النهائي:
كيف يجب أن نتصرف إذا رأينا بعض الأشخاص يرمون الخبز في القمامة .