**Kenyér, malom, pék**

*Online olvasás- és technikaóra interaktív feladatokkal 2. osztályosoknak*

**1. Búzától a kenyérig**

Keresd meg a szöveggyűjteményben Zelk Zoltán *Te is tudod, ő is tudja* című versét, és takard le egy lappal! Olvasd el szakaszonként, és minden versszak után próbáld meg kitalálni, miről szól a vers. A tippjeidet le is írhatod. Az utolsó szakasz után már biztosan tudni fogod, miről van szó.

Olvasd el a szöveggyűjteményből Kányádi Sándor *A mindennapi kenyér* című meséjét, aztán válaszd ki a *Kenyérkérdések* című tankocka helyes válaszait!

***Kenyérkérdések – feleletválasztó***

<https://learningapps.org/watch?v=pgu9jtcsn22>

A mese alapján állítsd helyes sorrendbe a kenyér úját jelző szavakat a sorba rendező tankockán!

***A kenyér úja – sorba rendező***

<https://learningapps.org/watch?v=pw7tgj3ka22>

**2. Malmok**

Hol dolgozik a molnár? Mi a munkája?

Tudod-e, mi hajtotta régen a malmokat?

Csoportosítsd eszerint a tankockán látható malmokat, és nézd meg egy vízimalom működését is. A szárazmalom meghajtása igaerővel (lóval, ökörrel) történt.

***Malmok – csoportosító***

<https://learningapps.org/watch?v=pnk8xm36a22>

Olvasd el a szöveggyűjteményből Tarbay Ede *Mit beszél a vízimalom a patakkal?* című versét. Olvasd el újra hangosan is, érzékeltetve a malom kattogó hangját és a párbeszédet.

Majd anélkül, hogy belenéznél a szöveggyűjteménybe, párosítsd a tankockán a vers kérdéseit és válaszait! Ha sikerült, rendezd sorba őket!

***Mit beszél a vízimalom a patakkal? – párbeszéd párosító***

<https://learningapps.org/watch?v=pnj0yocx222>

**3. Sóliszt-pékség**

Próbáld ki a pék munkáját: Készíts sólisztgyurmából különböző péksüteményeket: kiflit, zsemlét, kenyeret, perecet, fonott kalácsot, kakaós csigát stb.

Először készítsd elő a munkát a konyhában: Szüleidtől kérj egy tálat, bögrét, lisztet, sót, vizet és egy kis olajat, amiből az alábbi recept szerint gyúrd be a sólisztgyurmát!

Hozzávalók

* egy csésze liszt
* egy csésze apró szemű só
* fél csésze víz
* egy kiskanál olaj

A lisztet keverd össze a sóval, majd add hozzá a vizet, olajat, és alaposan gyúrd össze.

Indulhat a formázás egy alátét lapon vagy tiszta papíron. (Vigyázz! A gyurmát ne kóstolgasd közben!)

Az elkészült formákat helyezd tálcára, és száríthatod (pár nap alatt kiszárad), vagy ki is süthetitek (halvány pirosra).

Péksüteményeidből rendezhetsz a családnak termékbemutatót.