

Program zajęć edukacyjnych

Siedlisko przy ruinach zamku w Besiekierach/Anna Kucharska	
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego	
Besiekierzy 34, 99-150 Grabów, pow. łęczycki	łódzkie
Adres	Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: Od ziarenka do bochenka - tajemnice prawdziwej piekarni	
2. Czas trwania zajęć: 3h	
3. Grupa docelowa: Dzieci w wieku szkolnym	4. Liczebność grupy: min.20..... max.35.....
5. Prowadzący zajęcia: Anna Kucharska-gospodyni	
6. Zakres tematyczny: <ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie z kolejnymi etapami produkcji chleba. 2. Rodzaje zbóż i ich zbiór. 3. Historia chleba. 4. Uświadomienie dzieciom, że chleb jest symbolem ciężkiej pracy wielu ludzi (zapoznanie z zawodami rolnik, młynarz, piekarz). 5. Uwrażliwianie dzieci i wdrażanie do szanowania pieczywa. 	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: <p>Warsztaty „Od ziarenka do bochenka-tajemnice prawdziwej piekarni” składają się z dwóch części. Pierwsza, trwająca ok.1,5-2h przebiega w Siedlisku przy ruinach zamku w Besiekierach. Druga część, trwająca ok. godziny odbywa się w pobliskiej piekarni.</p> <p>Część I W Siedlisku przy ruinach zamku w Besiekierach:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Powitanie grupy, przedstawienie gospodarzy, zapoznanie się z zasadami bezpieczeństwa i poruszania po Siedlisku, przedstawienie programu zajęć. 2. Historia chleba. 3. Uprawa zbóż, charakterystyka i rodzaje. 4. Zapoznanie z kolejnymi etapami produkcji chleba: <i>Rolnik zasiewa w polu ziarenka zbóż Ziarno kiełkuje i wschodzi Zboże dojrzewa i jest koszone Ziarenka zboża są wymłócone Potem do młyna zawożą je Mielą i mąka z nich powstaje Z mąki w piekarnio wyrabia się ciasto Rośnie to ciasto, długi czas czeka</i> 	

*A z niego chlebek piekarz wypieka
I z półki sklepowej do nas się uśmiecha*

4. Jak to dawniej chleb pieczono.
5. Zapoznanie dzieci z przysłowiami o chlebie - uwrażliwienie na rolę, znaczenie i szacunek do chleba.

*Bez pracy nie ma kołaczy.
Biedna to kraina, gdzie się chleb kończy, a kamień zaczyna.
Chleb pracą nabyty bywa smaczny i syty.
Chleb i woda – nie ma głoda.
Do chleba rano wstawać trzeba.
Chleb z solą – znak i hasło zgody.
Ziarnko do ziarnka, aż zbierze się miarka.
Kawałek chleba nie spadnie z nieba-pracować trzeba.
Kto ma żytko, ten ma wszystko.
Kto dobrze orze, ten ma chleb w komorze.*

Część II

Tajemnice piekarni (czas trwania ok.1h)

Wycieczka do pobliskiej piekarni.

1. Omówienie procesu wytwarzania chleba.
 - poznamy narzędzia pracy piekarza,
 - odmierzanie produktów, mierzenie płynów i produktów sypkich,
 - mieszanie ciasta,
 - wyrabianie ciasta,
 - ugniatanie, formowanie chleba i bułek,
 - układanie na blachach, odstawienie ciasta do wyrośnięcia,
 - pieczenie własnych podpłomyków,
 - degustacja własnoręcznych wypieków,
2. Podsumowanie zdobytej wiedzy.
3. Zakończenie warsztatów i pożegnanie grupy.

8. Pomoce dydaktyczne:

Kłosa i ziarna zbóż

Plansze

Dawne narzędzia i akcesoria do ziarna, mąki: cep, dzieża, łopata, kopystka

9. Dodatkowe uwagi:

Warsztaty w Siedlisku mają charakter plenerowy, pod namiotem, usytuowanym na terenie działki przy ruinach zamku w Besiekierach.

W razie niepogody istnieje możliwość zorganizowania warsztatów w budynku Ochotniczej Straży Pożarnej po wcześniejszym ustaleniu z gospodynią.

W razie potrzeby istnieje także możliwość modyfikacji programu zajęć po wcześniejszym uzgodnieniu.

MMA Wencianowska

12.07.2016