Program zajęć edukacyjnych

Gospodarstwo Agroturystyczne „U Zosi”

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

Skarbka Dolna 47, 27-423 Bałtów — świętokrzyskie

Adres — Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

Z czego powstaje chleb – technika wypieku i walory smakowe chleba swojskiego

2. Czas trwania zajęć:

Od 2 godz. do 3 godz.

3. Grupa docelowa:

dzieci i młodzież

4. Liczebność grupy:

min. 12 max. 40

5. Prowadzący zajęcia:

Gospodarze, domownicy

6. Zakres tematyczny:

Dziedzictwo kultury materialnej wsi, tradycyjne zawody, rękodzieło i twórczość ludowa.

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

1. Powitanie, informacja o gospodarstwie i rodzinie
2. Omówienie reguł prowadzenia zajęć i przestrzegania zasad BHP
3. Przerwa ok. 10 minut – na higienę rąk
4. Z czego powstaje chleb – przedstawienie zbóż (ziarna) oraz mąki, mielenie mąki na żarnach
5. Zapoznanie z recepturą chleba swojskiego
6. Przedstawienie pieca chlebowego i akcesoriów niezbędnych do przygotowania chleba
7. Pokaz – przygotowanie ciasta chlebowego do wypieku:
- Czyszczenie komory pieca przed wypiekiem
- Formowanie bochenków z wcześniej przygotowanego i wyrośniętego ciasta
- Formowanie przez uczestników zajęć chlebków, figurek wg. Własnych pomysłów i fantazji
- wkładanie chleba do pieca
- wypiek (trwa ok. 1 godziny)

8. Zwiedzanie gospodarstwa
9. Powrót na zajęcia (czas na higienę rąk)
10. Wyjmowanie chleba z pieca
11. Rozkładanie chleba oraz własnych chlebków, figurek na deskach – prezentacja wypieków
12. Degustacja – poznawanie smaków:
- uczestnicy mają do smakowania chleb upieczony wcześniej, tydzień temu oraz chleb zakupiony w sklepie,
- dyskusja na temat smaku, zapachu, świeżości, przydatności do spożycia itp.
-wnioski.
13. Poczęstunek: chleb z dodatkami – swojski smalec, ogórek małosolny lub kwaszony w zależności od pory roku, kompot z owoców z gospodarstwa.
14. Zakończenie zajęć

8. Pomoce dydaktyczne:

Piec chlebowy oraz „atrybuty” piekarza (pomietło, pociosek, łopata), żarna, wystawa różnego rodzaju zbóż oraz mąki.

9. Dodatkowe uwagi: