

# Program zajęć edukacyjnych

Zagroda Edukacyjna Dom chleba	
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego	
Gruszów Wielki 22	małopolskie
Adres	Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: <b>Od ziarenka do chleba</b>	
2. Czas trwania zajęć: 1-3 godzin	
3. Grupa docelowa: dzieci w wieku przedszkolnym, dzieci i młodzież w wieku szkolnym (szkoła podstawowa, gimnazjum, szkoła średnia), osoby dorosłe	4. Liczebność grupy: min. 5 max. 20
5. Prowadzący zajęcia: Gospodarze	
6. Zakres tematyczny: Pogadanka na temat tradycji wypieku chleba przez pradziadków aż do czasów współczesnych. Opowieść o procesie od ziarenka czyli siewu odpowiedniego zboża, zbioru i etapu mielenia-ręcznego i w tradycyjnym młynie (zdjęcia). Procesu wypieku chleba krok po kroku (zaczyn, dodanie maki, wyrabianie ciasta, etap wyrastania i wreszcie pieczenia. Poznanie sprzętu do jego produkcji oraz tradycji piekarniczych. Zwyczaj i obrzędy związane z wypiekiem pieczywa. Warsztaty wypieku tradycyjnych „placków na blasze”- wypiekanych w piecu chlebowym.	
7. Harmonogram/przebieg zajęć:  Powitanie i zapoznanie z miejscem i historią wsi Gruszów Wielki. Pogadanka o pracy rolnika na roli i czynnościach związanych z obróbką zboża do wypieku chleba, sprzętu potrzebnego do jego powstania oraz pokaz mielenie zboża w starych żarnach. Rozpalanie chlebowego pieca-rodzaj drewna. Przygotowanie ciasta na „placki na blasze” (blachorze) przez uczestników. Wypiek placków na blasze w piecu chlebowym. Wspólna biesiada przy stole, degustacja blacharzy, przetwory domowe. Zabawy ruchowe na świeżym powietrzu, karmienie kur, kaczek, królików. Pokaz ogrodu przydomowego i zakątka ziołowego.	
8. Pomoce dydaktyczne: Zachowany w gospodarstwie tradycyjny sprzęt do prac związanych z wypiekiem pieczywa, surowce do wypieku, fartuszki ochronne.	
9. Dodatkowe uwagi: Jako urozmaicenie można połączyć wypiek „blacharzy” oraz pieczenia ziemniaków w piecu chlebowym. Koszt jednostkowy od osoby 5 zł, wystawiane są faktury dla potrzeb klienta.	