

Program zajęć edukacyjnych

SIEDLIŚKO JANCZAR / Sławomir Stec Stanisław Gątarecki

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

PSTRĄGOWA 815 38-121 PSTRĄGOWA

podkarpackie

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

Od ziarna do chleba – warsztaty edukacyjne z pokazem tradycyjnego wypieku chleba

2. Czas trwania zajęć:

4 godziny

3. Grupa docelowa:

Przedszkolaki, uczniowie szkół podstawowych, gimnazjalnych, średnich

4. Liczebność grupy:

min. 10 max . 30

5. Prowadzący zajęcia:

Gospodyni wiejska

6. Zakres tematyczny:

Zapoznanie się z podstawowymi gatunkami zbóż z których produkowana jest mąka, prezentacja sprzętu użytkowanego w dawnych czasach w gospodarstwach w uprawie zbóż oraz przygotowania maki do wypieku, do przygotowania zboża i wyrobu mąki. Zapoznanie się z tradycyjnym wypiekiem chleba.

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

1. Powitanie grupy, omówienie celu zajęć i zasad bhp.
2. Dyskusja połączona z prezentacją różnych rodzajów zbóż oraz dawnych i teraźniejszych sprzętów służących do jego pozyskiwania oraz mielenia i przygotowania mąki.
3. Pokaz jak powstaje mąka z aktywnym udziałem uczestników.
4. Tradycje pieczenia chleba - samodzielne przygotowanie ciasta chlebowego, wyrabianie pieczywa, formowanie i ozdabianie chlebków pod okiem prowadzącej.
5. Wypiek chlebków w piecu.
6. Rozwiązywanie zagadek związanych z prezentowanymi zagadnieniami.
7. Pieczenie kiełbasek przy ognisku.
8. Możliwość przejażdżki na koniu.
9. Przejazd bryczką
10. Gry i zabawy na świeżym powietrzu lub w obiekcie.
11. Podsumowanie zajęć.

8. Pomoce dydaktyczne:

Produkty do wypieku chleba, kłosa i ziarno zbóż, żarna, cepy, dzieża, drewniana łopata, plansze, prezentacja multimedialna.

9. Dodatkowe uwagi:

Każdy uczestnik zabierają zrobiony przez siebie chleb i otrzymuje dyplom. Organizowane warsztaty oprócz walorów poznawczych i kształcących mają duże znaczenie wychowawcze, gdyż wymagają dobrej współpracy, wzajemnej pomocy, cierpliwości i przestrzegania ustalonych reguł.