

Program zajęć edukacyjnych

Gospodarstwo Agroturystyczne „Skrawek Nieba”/Urszula Klucznik-Kosińska		
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego		
38-312 Ropa, Łosie 92		małopolskie
Adres		Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: „Warsztaty z zakresu dawnych metod pieczenia chleba oraz placków i proziaków w piecu chlebowym”	
2. Czas trwania zajęć: 3 godz.	
3. Grupa docelowa: dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym	4. Liczebność grupy: min. 10 os. max. 15 os.
5. Prowadzący zajęcia: Urszula Klucznik-Kosińska	
6. Zakres tematyczny: Pokazujemy dzieciom rośliny chlebowe w naturze, narzędzia ludowe do przerobu ziarna na mąkę i kaszę, uczymy wyrobu ciasta chlebowego dawnymi metodami, na końcu dokonujemy wypieku placków (proziaków) oraz chleba w piecu chlebowym – który można zabrać do domu.	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: <ol style="list-style-type: none">1. Opis miejsca, w którym odbywają się warsztaty, krótka pogadanka na temat historii, dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego regionu Beskidu Niskiego, zwłaszcza wsi Łosia pt. „Jak wyglądało życie na wsi naszych dziadków i pradiadków”. Wizyta w Zagrodzie Maziarskiej, znajdującej się w pobliżu gospodarstwa.2. Dzieci oglądają rośliny chlebowe w naturze, próbują zgadnąć z jakiej się co robi, krótki quiz wiedzy – dostosowany do wieku i zainteresowania dzieci.3. Zapoznanie z narzędziami ludowymi do przerobu ziarna na mąkę i kaszę – krótka pogadanka.4. Praktyczne wyrabianie ciasta chlebowego dawnymi metodami, wypiek placków na blasze, a chlebków w piecu chlebowym.5. Podsumowanie warsztatów. Każde dziecko robi rysunek, na którym pokazuje proces wytwarzania chleba „od ziarenka do gotowego bochenka”.6. Wspólna degustacja chleba, placków ze świeżym masłem czosnkowym.	
8. Pomoce dydaktyczne: – rośliny chlebowe w naturze lub zasuszone w zależności od pory roku – narzędzia ludowe do wyrobu chleba – miski, garnki, deski – papier, przybory plastyczne	
9. Dodatkowe uwagi:	