

# Program zajęć edukacyjnych

<b>Gospodarstwo Agroturystyczne „Amazonka” Ukleja Józef</b>	
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego	
89-215 Goszczanów ul. Adama Poniatowskiego 19	Łódzkie
Adres	Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:  <b>Od ziarna do chleba</b>	
2. Czas trwania zajęć:  Okolo 4 – 5 godzin	
3. Grupa docelowa:  Dzieci, młodzież lub dorośli	4. Liczebność grupy:  min. ....20..... max. 35
5. Prowadzący zajęcia:  Ukleja Józef	
6. Zakres tematyczny:  Tradycyjny wypiek chleba. Mielenie ziarna na mąkę na ręcznych żarnach.	
7. Harmonogram/przebieg zajęć:  - Powitanie w gospodarstwie. - Cel pobytu – tradycyjny wypiek chleba. - Opis i demonstracja wyrabiania ciasta chlebowego z czynnym udziałem uczestników. - Po uformowaniu bochenków i odłożeniu w ciepłe miejsce aby ciasto urosło (ruszyło) następuje palenie w piecu chlebowym. W czasie nagrzewania się pieca oferujemy zwiedzanie „Chatki Babuni”. Oglądanie eksponatów – maszyn i narzędzi służących kiedyś do prac w gospodarstwie. Pokaz mielenia ziarna na ręcznych żarnach. Przejazd bryczką lub sałmami (w zależności od pory roku i pogody). Spacer po lesie i ogrodzie. - Przygotowanie pieca i wsadzanie chleba. Każdy uczestnik może samodzielnie wsadzić swój zrobiony chleb do pieca. - W czasie wypiekania się chleba rozpalamy ognisko i pieczemy kiełbaski. -Wysadzanie upieczonego chleba i degustacja. -Oprócz pysznego chleba i kiełbasek oferujemy smalec, kiszony ogórek, wiejski ser oraz masło, miód z własnej pasieki, herbata, kawa... Jednym słowem „to co u chłopów na wsi” - Miła biesiada... - Zakończenie spotkania. (To co złe proszę zostawić, a co dobre proszę zabrać ze sobą i miło nas wspominać. Dziękujemy i do zobaczenia ☺)	
8. Pomoce dydaktyczne:	
9. Dodatkowe uwagi:	