

# Program zajęć edukacyjnych

Zagroda Wolawce / Agnieszka Poźniak, Michał Poźniak		
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego		
Wolawce 4 a, 22-113 Kamień		Lubelskie
Adres		Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: <b>Warsztaty tradycji - piec chlebowy</b>	
2. Czas trwania zajęć: 3 h	
3. Grupa docelowa: Dzieci i młodzież szkolna.	4. Liczebność grupy: min. 15 max. 30
5. Prowadzący zajęcia: Gospodarz Zagrody	
6. Zakres tematyczny: Edukacja w zakresie produkcji roślinnej, edukacja w zakresie przetwórstwa produktów rolnych i edukacja w zakresie dziedzictwa kultury materialnej wsi, tradycyjnych zawodów, rękodzieła i twórczości ludowej. (Warsztaty wg formuły „Od ziarenka do bochenka” - zapoznanie z procesem produkcji żywności, od siewu i wzrostu roślin, poprzez zbiór i pozyskanie mąki, aż do momentu przygotowanie ciasta i wypieku.)	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: <ul style="list-style-type: none"><li>- Powitanie, zapoznanie z regulaminem zajęć i zasadami BHP.</li><li>- Wstęp teoretyczny - prezentacja multimedialna omawiająca kolejne etapy procesu powstawania chleba uzupełniona pokazami tradycyjnych narzędzi i wykorzystania zbóż.</li><li>- Prezentacja tradycyjnego pieca chlebowego i omówienie jego roli w tradycyjnym domu.</li> <li>- Warsztat praktyczny: przygotowanie i wypiek podpłomyków.</li><li>- Degustacja połączona z prezentacją lokalnych produktów - serów z lokalnego gospodarstwa, dżemów, miodów z sąsiedniej pasieki.</li><li>- Omówienie tradycji i zwyczajów związanych z chlebem i jego produkcją.</li><li>- Ognisko i zabawy rekreacyjne.</li></ul>	
8. Pomoce dydaktyczne: Kosa, snopek zboża, sierp, cep, żarna ręczne, dzieża, piec chlebowy.	
9. Dodatkowe uwagi: Czas może być dostosowany do potrzeb uczestników.	