

Program zajęć edukacyjnych

Zagroda edukacyjna „Solisowe sioło”	
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego	
Mikołajówka 11, 23- 250 Urzędów	lubelskie
Adres	Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: Na szlaku tradycji – wypiek chleba wiejskiego, cebularza i chałki	
2. Czas trwania zajęć: 3-4 godz.	
3. Grupa docelowa: Dzieci, młodzież, dorośli	4. Liczebność grupy: min. 10 max. 20
5. Prowadzący zajęcia: Małgorzata Solis	
6 Zakres tematyczny: Edukacja w zakresie przetwórstwa płodów rolnych; Edukacja w zakresie świadomości ekologicznej i konsumenckiej.	
6. Harmonogram/przebieg zajęć: 1. Powitanie gości 2. Tradycja wypieku chleba na wsi. Przenikanie się kultur w środowisku, przejmowanie tradycji żydowskiej w wypieku cebularza i chałki. 3. Certyfikacja cebularza lubelskiego ChOG. 4. Rozpoznawanie zbóż, stare odmiany zbóż. Dla dzieci – mielenie zboża w młynku ręcznym aby zobaczyć jak powstaje mąka. 5. Podział na grupy, przejście do stanowisk pracy. 6. Praca w grupach – przeczytanie przepisów i robienie ciasta na cebularza, chałki. 7. Wyłożenie wcześniej przygotowanego ciasta chlebowego do foremek, przykrycie do wyrośnięcia. Podanie przepisu na zrobienie zakwasu do chleba. 8. Robienie cebularzy, chałek i wypiek pieczywa. 9. Degustacja upieczonego pieczywa, omówienie trudności – wcześniejsze przygotowanie cebuli do cebularza, zakwasu do chleba, dwukrotne wyrastanie chleba. 10. Podsumowanie i zakończenie zajęć. 11. Wręczenie dyplomów z pobytu w gospodarstwie.	
7. Pomoce dydaktyczne: mąka pszenna, żytnia, ziarna zbóż, młynek ręczny do mielenia ziaren zbóż, miski, stolnice, piec do wypieku pieczywa	
8. Dodatkowe uwagi: Odpowiedni ubiór – fartuszki kuchenne, rękawice jednorazowe.	