

**Program zajęć edukacyjnych****Pszczółki**

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

**NIEZWOJOWICE 23, 32-109 PAŁECZNICA****MAŁOPOLSKIE**

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

**CHLEB NA ZAKWASIE, PRAWDZIWIY SMAK TRADYCJI**

2. Czas trwania zajęć:

**4 h**

3. Grupa docelowa:

**DZIECI, MŁODZIEŻ, OSOBY DOROSŁE**

4. Liczebność grupy:

min. **5** ..... max. **25** .....

5. Prowadzący zajęcia:

**Agnieszka Król**

6. Zakres tematyczny:

**NAUKA PIECZENIA CHLEBA WEDŁUG PRZEPISU BABCI**

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

1. POWITANIE GOŚCI - SPOTKANIE Z GOSPODARZEM I GOSPODYNIA
2. OPROWADZENIE GOŚCI PO GOSPODARSTWIE
3. POZNANIE RODZAJU ZBÓŻ POTRZEBNYCH DO WYPIEKU
4. MIELENIE ZIARNA NA MĄKĘ
5. ZAROBIECIE CIASTA POD NADZOREM PIEKARKI, PIEKARZA
6. PRZYGOTOWANIE Z GOSPODARZEM DRZEWA
7. ROZPALENIE W PIECU CHLEBOWYM
8. WYRÓB CIASTA, FORMOWANIE BOHENKÓW, PODPŁOMYKÓW, I BUŁECZEK
9. PIECZENIE PODPŁOMYKÓW I OBSERWACJA WYRASTAJĄCEGO CIASTA
10. W OCZEKIWANIU NA CHLEB DEGUSTACJA PODPŁOMYKÓW Z MASŁEM, MIODEM LUB KONFITURĄ POŁĄCZONA Z WYKŁADEM
11. PRZYGOTOWANIE ZAKWASU CHLEBOWEGO NA NASTĘPNE PIECZENIE
12. KAŻDY Z UCZESTNIKÓW DOSTAJE DO DOMU WIEJSKI CHLEB O GRAMATURZE 300 G

8. Pomoce dydaktyczne:

ZIARNO, MŁYNEK, ZAKWAS, SITO DO MĄKI, STOLNICA, FOREMKI NA CHLEB,  
DRZEWO, PIEC CHLEBOWY, ŁOPATA DO CHLEBA, DZIERŻKA, NIECKA,  
CIOSEK, KOSZYCZKI, UCZESTNICZY DOSTANĄ FARTUCHY I CZAPKI PIEKARZA

9. Dodatkowe uwagi:

KAŻDY Z UCZESTNIKÓW DOSTAJE DO DOMU WIEJSKI CHLEB O  
GRAMATURZE 300 G

Podpis

Data