

Program zajęć edukacyjnych

SAPY57VILLAGE / Adam i Aleksandra Wymysłowscy

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

SAPY 57, 99-434 DOMANIEWICE

łódzkie

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

Orkiszowe podpłomyki potrafią zrobić nawet małe smyki, a dla dużego to nic trudnego.

2. Czas trwania zajęć:

3h

3. Grupa docelowa:

- grupy przedszkolne
- grupy szkolne
- osoby dorosłe
Sposób realizacji programu edukacyjnego – dostosowany jest do grupy wiekowej.

4. Liczebność grupy:

min. 10 max. 30

5. Prowadzący zajęcia:

Aleksandra Wymysłowska – pasjonatka wiejskiego życia, ciągle poszukująca nowych wyzwań gospodyni/farmerka

6. Zakres tematyczny:

1. Pole – prace polowe, technologie niezbędne do wzrostu zbóż, uprawy pól
2. Ziarna i ziarenka – rodzaje zbóż, budowa kłosa, poznawanie przez dotykanie
3. Mąka – rodzaje mąki, sposoby mielenia, wykorzystania
4. Chleb i zakwas dwaj kamraci – historia chleba, etapy jego produkcji, rodzaje, co to jest zakwas
5. Tego chleba nam potrzeba – samodzielne wykonanie podpłomyków, uświadomienie jak ważne jest dla nas dobre jakościowo pieczywo, co dobrego daje nam dla zdrowia i urody

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

Myślą przewodnią jest zapoznanie uczestników z pradawnym zbożem jakim jest orkisz. Odkryjemy na nowo zapomniane już dawno zboża jak samopsza, płaskurka czy kamut. Zajęcia odbywają się w oryginalnej stodole przystosowanej na potrzeby grup, wyposażonej w niezbędne nowinki technologiczne oraz sprzęty z dawnych lat jak w skansenie. Warsztaty składają się z części ogólnie – poznawczej, teoretycznej oraz praktycznej. Spacer wśród pól malowniczą drogą kończy się wizytą u pszczół w naszej mini pasiece. Podczas marszu uczestnicy mają za zadanie rozwiązać sześć zagadek, z których powstanie hasło przewodnie naszego gospodarstwa. Po powrocie zasiadamy wygodnie w sali, gdzie będziemy wspólnie zgłębiać tajniki wiedzy o pracy przy zbożach. Zdobywamy wiedzę dzięki wierszykom, piosenkom, zadaniom do rozwiązania czy infografikom. Mając już odpowiedni bagaż informacji zabierzemy się do przygotowania własnoręcznie podpłomyka, którego skosztujemy z dostępnymi w danym czasie produktami z gospodarstwa (miód, warzywa, dżemy). Na koniec czas wolny na zabawę. Niekoniecznie musi być to bieganie jak wolne elektryki, czy machanie kciukiem po smartfonie. Proponujemy wyścigi w workach jutowych, rzut do celu dętką rowerową, klasyczną ciuciubabkę czy raz dwa trzy baba Jaga patrzy. Katalog dawnych gier i zabaw zarówno na powietrzu jak i w sali jest u nas szeroki.

Zakres tematów jest duży i może być realizowany etapami w poszczególnych blokach lub w skrócie jako całościowe zagadnienie od wysiania ziarna do momentu dostarczenia pieczywa finalnemu konsumentowi. Dla starszych dzieci, młodzieży polecamy wybranie jednego z tematów i skupienie się na nim indywidualnie, aby poszerzyć wiedzę szkolną sięgając do głęboko do kart historii i przeprowadzając eksperymenty fizyczne - chemiczne. W podręcznikach nie ma wzmianki co to jest mąka z krzycy (zwanej również żytem świętojańskim) czy płaskurki. Jaki jest przepis na bułki czy chleb. O zakwasie mało kto wie cokolwiek. Jak go zrobić i jakie ma walory zdrowotne. Dlaczego tak ważne jest dla naszego organizmu pieczywo na zakwasie. W szkole czy w domu nie da się pokazać naocznie dlaczego młyny dawniej wybuchały. Dla nas to nie problem – wybuchowa mąka? Czemu nie. Sprawdzenie jak w realu działają siły tarcia poprzez mielenie mąki na kamiennych żarnach, czy jak ciężkie jest ziarno podejmując próbę odwiania zboża na wialni. Czy bukownik to zwierzę, roślina czy maszyna? Po uzgodnieniu telefonicznym lub mailowym dobierzemy program indywidualnie do potrzeb grupy.

8. Pomoce dydaktyczne:

Infografiki, żywe zboże, ziarna zbóż, różne rodzaje mąki, pieczywa, maszyny rolnicze, sprzęty gospodarskie takie jak cep, wialnia, bukownik, kamienne żarna.

9. Dodatkowe uwagi:

Możliwość zorganizowania ogniska z kiełbaskami wiejskimi produkowanymi przez małą lokalną masarnię. Podczas wizyty można zaopatrzyć się w wytwarzane przez nas produkty jak mąka, miód, świece z wosku pszczelego, sezonowo owoce czy warzywa, przetwory domowe.