

# Program zajęć edukacyjnych

Pracownia Rzemiosł Dawnych w Żerdnie /Aleksandra Olszewska, Jakub Bronicki

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

Żerdno 21, 78-550 Czaplinek

zachodniopomorskie

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

## Kuchnia naszych przodków

2. Czas trwania zajęć:

120 minut

3. Grupa docelowa:

Przedszkole/ szkoła podstawowa

4. Liczebność grupy:

min. 15 max. 30

5. Prowadzący zajęcia:

Aleksandra Olszewska, Jakub Bronicki

6. Zakres tematyczny:

Po lekcji uczeń powinien:

- znać pojęcia: palenisko, dawne odmiany zbóż, płaskurka, samopsza, żarna nieckowe, żarna kamienne, mielenie zboża, pieczenie, suszenie, przechowywanie żywności
- powiedzieć na jakie sposoby przechowywano niegdyś żywność
- potrafić nazwać czynności związane z przygotowaniem materiału nasiennego, z uprawą płaskurki i samopszy

### Realizacja

- praktyczne zajęcia związane z obróbką nasion, pozyskiwaniem mąki z dawnych pierwotnych gatunków zbóż
- przygotowywanie prostych podpłomyków, omówienie sposobów konserwacji żywności w dawnych czasach
- praca w grupach
- bieżące informacje na temat wykonywanych czynności

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

Powitanie uczestników zajęć przez załogę Pracowni Rzemiosł Dawnych w altanie - dawnej kuchni.

Prowadzący rozpoczyna zajęcia od prezentacji dotyczącej historycznego dziedzictwa obszaru Pojezierza Drawskiego.

Prezentacja obrazków przedstawiających fragmenty znalezisk ceramicznych z naszego obszaru.

Dzieci zapoznają się z rosnącymi dawnymi gatunkami zbóż: płaskurki i samopszy, poznają wszystkimi zmysłami jak wygląda materiał nasienny, jak rosnące zboże.

Dzieci czynnie i aktywnie przechodzą etap mielenia zbóż na dawnych żarnach nieckowych oraz kamiennych żarnach rotacyjnych, w ten sposób uzyskują mąkę z płaskurki i samopszy.

Dodają wodę i własnoręcznie wykonują podpłomyki jako przykład dawnego chleba obecnego w każdej kuchni. Wspólnie wypiekamy podpłomyki na bezpiecznych paleniskach, które również są odzwierciedleniem ich wyglądu w dawnych czasach.

8. Pomoce dydaktyczne:

Żarna nieckowe, rotacyjne, paleniska, uprawy płaskurki i samopszy, woda, ręczniki, owoce sezonowe.

9. Dodatkowe uwagi: