

# Program zajęć edukacyjnych

POLNA KROMKA/ Żaneta Śliwińska

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

69-110 Kowalów, Ul. Starkowska 2

lubuskie

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:  <b>OD ZIARENKA DO BOCHENKA</b>	
2. Czas trwania zajęć:  3 – 4 godziny	
3. Grupa docelowa:  Szkoły średnie, podstawowe, przedszkola, grupy zorganizowane	4. Liczebność grupy:  min. ....10... max. ....50.....
5. Prowadzący zajęcia:  Żaneta Śliwińska, Adam Śliwiński	
6. Zakres tematyczny: 7. <ul style="list-style-type: none"><li>- maszyny rolnicze dawne i dzisiejsze ( poznajemy techniki uprawy zbóż),</li><li>- rozróżnianie zbóż( poznajemy zboża uprawiane w rejonie),</li><li>- obróbka zboża (poznajemy jak przygotować zboże do mielenia na mąkę),</li><li>- mielenie i odsiewanie (uczymy się o budowie ziarna, poznajemy otręby),</li><li>- pieczenie chleba (uczymy się wypiekać naturalne podpłomyki),</li><li>- degustacja zdrowego pieczywa i słodkości na zakwasie.</li></ul>	
8. Harmonogram/przebieg zajęć:  <ul style="list-style-type: none"><li>- Powitanie na gospodarstwie rolnym w Kowalowie.</li><li>- Prezentacja nowoczesnego gospodarstwa oraz pól obsianych zbożem.</li><li>- Prezentacja sprzętów w muzeum (m.in. cep, młockarnia, żarna, wialnia).</li><li>- rozróżnianie gatunków zbóż (dopasowanie kłosów do ziaren: len, pszenica, żyto, rzepak, owies, jęczmień, proso).</li><li>- Oddzielanie ziarna od kłosów (młócenie i czyszczenie na wialni).</li><li>- mielenie na żarnach elektrycznych oraz odsiewanie otrąb.</li><li>- robienie podpłomyków (uczymy się z jakich składników powstaje chleb).</li><li>- robienie masła do chleba oraz tłoczenie oleju z rzepaku.</li><li>- degustacja domowych i zdrowych pyszności na zakwasie .</li></ul>	
9. Pomoce dydaktyczne:  tradycyjne oraz nowoczesne narzędzia	
10. Dodatkowe uwagi:	