

# Program zajęć edukacyjnych

Pasieka Pszczo w Głowie / Adam Krzyżanowski		
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego		
Weżewo 7, 12-250 Orzysz		warmińsko-mazurskie
Adres		Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: <b>MIODZIO! – Warsztaty miodowo-kulinarne</b>	
2. Czas trwania zajęć: 2-3 godziny.	
3. Grupa docelowa: Zajęcia dopasowuję do potrzeb grupy.	4. Liczebność grupy: min. 4 max. 10
5. Prowadzący zajęcia: Adam Krzyżanowski – pszczelarz, edukator, rodzinny i pasieczny kucharz.	
6. Zakres tematyczny: <ul style="list-style-type: none"><li>- Miód pszczeli – naturalny i z dodatkami.</li><li>- Kulinarne zastosowanie miodu.</li><li>- Samodzielne wymieszanie miodu z liofilizowanymi owocami.</li><li>- Miodowe słodycze – wykonanie 4-5 miodowych słodyczy (pisingery z miodowym słonym karmelem, szyszki z miodowym słonym karmelem, lizaki i cukierki miodowe, kule mocy).</li></ul>	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: <p>Część 1. teoretyczna (1H)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozdanie broszurek z przepisami i miejscem na notatki,</li><li>- czym jest miód i jak powstaje?</li><li>- skład miodu,</li><li>- czy miód może się zepsuć?</li><li>- gatunki i rodzaje miodu,</li><li>- degustacja naszych miodów naturalnych,</li><li>- czy tylko pszczoła miodna robi miód? – melipony pszczoły bezżądłowe,</li><li>- Jak można wykorzystać kulinarnie miód i jakie jeszcze produkty pszczele możemy pozyskiwać z ula i jak je wykorzystać? BURZA MÓZGÓW,</li><li>- prezentacja ula i ramek – gdzie, jak, w jaki sposób i dlaczego pszczoły przechowują miód,</li><li>- jak obchodzić się z miodem żeby zachował jak najwięcej wartości zdrowotnych,</li><li>- Karmelizacja miodu a sacharozy – czyli o karmelu,</li></ul> <p>Część 2. warsztatowa (2-3H)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- wykonanie szyszek ze słonym karmelem,</li><li>- wykonanie pisingerów przekładanych miodowym słonym karmelem z tego co zostało w słoiku,</li><li>- miody z liofilizowanymi owocami,</li><li>- czym są liofilizaty? Co to jest liofilizacja,</li><li>- co i w jaki sposób możemy dodać do miodu, dlaczego coraz więcej takich miodów obserwujemy na rynku,</li><li>- degustacja,</li><li>- samodzielne wymieszanie miodków z liofilizatami,</li><li>- wykonanie lizaków i cukierków miodowych,</li><li>- wykonanie kul mocy.</li></ul>	
8. Pomoce dydaktyczne: produkty pasieczne, ramki i części ula, sprzęt kuchenny.	

9. Dodatkowe uwagi: