

Program zajęć edukacyjnych

GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE "GZINIANKA" IRENA I JERZY TOMKIEWICZ

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

GZIN 76, 86-070 DĄBROWA CHEŁMIŃSKA

KUJWSKO-POMORSKIE

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

PRZYJEMNE Z POŻYTECZNYM - KAŻDY MOŻE BYĆ PIEKARZEM

2. Czas trwania zajęć:

5 GODZIN

3. Grupa docelowa:

PRZEDSZKOLE, SZKOŁA PODSTAWOWA,
GIMNAZJUM

4. Liczebność grupy:

min. 10..... max. 20.....

5. Prowadzący zajęcia:

GOSPODARZE IRENA I JERZY TOMKIEWICZ

6. Zakres tematyczny:

- POZNAWANIE SPOSOBÓW WYTWARZANIA PIECZYWA
- POZNAJEMY HISTORIE I TRADYCJĘ MIEJSCA

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

1. OD ZIARNA DO MĄKI - powitanie gości i spacer po gospodarstwie

- charakterystyka zbóż z których powstaje mąka a następnie różnego rodzaju pieczywa (żyto, jęczmień, pszenica, owies)
- uprawa zbóż i ich zbiór - dawniej i dziś
- od capa do kombajnu
- składowanie ziarna i mąki
- od żarna do współczesnego młyna
- mielenie zboża żarnem przez uczestników zajęć

2. WYPIEK CHLEBA

- typy mąki i ich zastosowanie / 405 - 2000/
- pieczywo wypiekane na drożdżach, zakwasie, mieszane (drożdże + zakwas)
- pokaz wypieku chleba
- etapy przygotowania ciasta do wypieku
- wypiek chleba
- wypiek podpłomyków
- degustacja podpłomyków z mlekiem wiejskim i powidłami śliwkowymi z GZINIANKI

3. QUESTING - ODKRYWAMY MAGIĘ MIEJSCA

UWAGA! - KAŻDY UCZESTNIK ZAJĘĆ OTRZYMUJE DYPLOM UKOŃCZENIA KURSU PIEKARZA

8. Pomoce dydaktyczne:

- NACZYNNIA I PRZYRZĄDY KUCHENNE POTRZEBNE DO WYPIEKU CIAST
- TRADYCYJNY PIEC WĘGLOWY, CEP, ŻARNO, DZIERŻA, SIEPR, KOSA

9. Dodatkowe uwagi:

- ISTNIEJE RÓWNIEŻ MOŻLIWOŚĆ ZORGANIZOWANIA PRZEJAZDŹKI KONNYM WOZEM PO NAJBLIŻSZEJ OKOLICY NADWIŚLAŃSKIEGO PARKU KRAJOBRAZOWEGO
- SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE ODNOŚNIE ZAJĘĆ NA:

www.facebook.com/gzin76?fref=ts

<http://www.agro.turystyka.pl/gzin.html>