

# Program zajęć edukacyjnych

Pracownia Rzemiosł Dawnych w Łęczu	Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego
Łęczu 97K, 82-340 Tolkmicko	warmińsko-mazurskie
Adres	Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: <b>Kuchnia naszych przodków</b>	
2. Czas trwania zajęć: 120 minut	
3. Grupa docelowa: Przedszkole/ szkoła podstawowa	4. Liczebność grupy: min. 5 max. 30
5. Prowadzący zajęcia: Aleksandra Olszewska, Jakub Bronicki	
6. Zakres tematyczny: <u>Po lekcji uczeń powinien:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- znać pojęcia: palenisko, dawne odmiany zbóż, płaskurka, samopsza, żarna nieckowe, żarna kamienne, mielenie zboża, pieczenie, suszenie, przechowywanie żywności</li><li>- powiedzieć na jakie sposoby przechowywano niegdyś żywność</li><li>- potrafić nazwać czynności związane z przygotowaniem materiału nasiennego, z uprawą płaskurki i samopszy</li></ul> <u>Realizacja</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentacja dotycząca glinianych naczyń używanych na obszarze Łęczu, na podstawie wykopalisk z Grodziska</li><li>- praktyczne zajęcia związane z obróbką nasion, pozyskiwaniem mąki z dawnych pierwotnych gatunków zbóż</li><li>- przygotowywanie prostych podplomyków, omówienie sposobów konserwacji żywności w dawnych czasach</li><li>- praca w grupach</li><li>- bieżące informacje na temat wykonywanych czynności</li></ul>	
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 Wysoczyzny Elbląskiej Prezentacja obrazków przedstawiających fragmenty znalezisk ceramicznych z naszego obszaru- 10 minut. Dzieci zapoznają się z rosnącymi dawnymi gatunkami zbóż: płaskurki i samopszy, poznają wszystkimi zmysłami jak wygląda materiał nasienny, jak rosnące zboże- około 20 minut. 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- 30 minut Dodają wodę i własnoręcznie wykonują podplomyki jako przykład dawnego chleba obecnego w każdej kuchni- 30 minut. Wspólnie wypiekamy podplomyki na bezpiecznych paleniskach, które również są odzwierciedleniem ich wyglądu w dawnych czasach- 30 minut.	
8. Pomoce dydaktyczne:  Żarna nieckowe, rotacyjne, paleniska, uprawy płaskurki i samopszy, woda, ręczniki, owoce sezonowe.	
9. Dodatkowe uwagi:	