

Program zajęć edukacyjnych

Gospodarstwo Agroturystyczne z Karczmą na Złotym Polu Alina Czaplicka	
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego	
Łaguny 1 - Złote Pole	mazowieckie
Adres	Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: Święty Jacku z pierogami – sójka mazowiecka	
2. Czas trwania zajęć: 4 godz.	
3. Grupa docelowa: dzieci, młodzież szkolna	4. Liczebność grupy: min. 15 osób max. 40 osób
5. Prowadzący zajęcia: Gospodyni	
6. Zakres tematyczny: Tematem proponowanych warsztatów są tradycje kulinarne związane z pierogami pt: „Święty Jacku z pierogami – sójka mazowiecka”. Wspólne lepienie pierogów zwanych sójką mazowiecką z degustacją, takie można zjeść tylko na Mazowszu. „Sójka mazowiecka” jest wpisana na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Celem warsztatów jest propagowanie mazowieckich produktów regionalnych i związanych z nimi tradycjami i legendami wśród dzieci i młodzieży szkolnej.	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: <ol style="list-style-type: none">1. przywitanie uczestników warsztatów. Przedstawienie przez prowadzącego celowości zajęć i pojęć, które związane są z tematem,2. rozmowa z dziećmi na temat wiedzy o pierogach, którą zdobyły od dziadków i rodziców,3. poznanie legendy związanej ze św. Jackiem i pierogami,4. poznanie produktów potrzebnych do wyrobu pierogów,5. poznanie rodzajów zbóż i produktów jakie z nich powstają – rozpoznawanie,<ol style="list-style-type: none">a) żyto - np. chleb żytni,b) pszenica – np. bułka pszenna, ciasto na pierogi,c) jęczmień – np. kasza jęczmienna,d) owies – np. płatki owsiane,e) proso – np. kasza jaglana,6. odpowiedzi dzieci na stawiane pytania dotyczące uprawy gleby, siania zboża, zbierania, mielenia i wyrobu pierogów dawniej i dziś,7. przygotowanie ciasta na sójki do wyrośnięcia,8. kiedy ciasto rośnie, przygotowanie farszu,9. wspólny gorący posiłek,10. zabawa z dziećmi w zagadki, wierszyki i przysłowia związane tematycznie z warsztatami,11. po wyrośnięciu ciasta - wspólne lepienie sójek,12. pieczenie sójek w piecu i wspólna degustacja upieczonych sójek13. pożegnanie hymnem pierogowym.	
8. Pomoce dydaktyczne: <ul style="list-style-type: none">• historyjki obrazkowe• ziarno zbóż• produkty do wyrobu pierogów: mąka, sól, woda, farsz, główka kapusty, suszone grzyby,• miseczki, podkładki do pracy,• zagadki, wierszyki, hymn końcowy do pieroga.	
9. Dodatkowe uwagi: przygotujemy na zamówienie indywidualny program warsztatów	