

Με αφορμή τα λαϊκά ονόματα του Νοεμβρίου - Μεσοσπορίτης, Κρασομηνάς, Βροχάρης- γνωρίσαμε με τα παιδιά τις διάφορες ασχολίες των ανθρώπων και μεγάλο ενδιαφέρον μας προξένησε το όργωμα και η σπορά. Μάθαμε για την διαδικασία του οργώματος και της σποράς και ανακαλύψαμε ένα σπουδαίο δημητριακό, το σιτάρι !!!

Αναρωτηθήκαμε σε τι μας χρησιμεύει, αναζητήσαμε πληροφορίες σε διάφορα βιβλία και ανακαλύψαμε ότι με το σιτάρι φτιάχνουμε το αλεύρι !!!
ΑΛΕΥΡΙ ;;; Τι είναι άραγε το αλεύρι και τι μπορούμε να φτιάξουμε με αυτό; Τα παιδιά καταθέτουν τις εμπειρίες και τις γνώμες τους και ένα νέο ερώτημα μας δημιουργήθηκε, «Πως φτιάχνεται το ψωμί;». Τα παιδιά κάνουν διάφορες υποθέσεις και στη συνέχεια τα παροτρύνουμε να σκεφτούν ποιος θα μπορούσε να μας πληροφορήσει και να μας δείξει πως γίνεται!

Αποφασίζουμε να επισκεφτούμε τον φούρνο της γειτονιάς μας για να ρωτήσουμε, να δούμε και να μάθουμε αυτά που θέλουμε. Γίνεται συζήτηση και υπάρχει προβληματισμός τι άλλες ερωτήσεις θα μπορούσαμε να απευθύνουμε στο φούρναρη/-σα. Κάποιες από τις ερωτήσεις μας ήταν οι εξής:

- Τι άλλο πουλά εκτός από ψωμί;
- Πόσο ψωμί βγάζει κάθε μέρα;
- Τι κάνει το ψωμί που περισσεύει;
- Υπάρχουν μηχανήματα που βοηθούν τη δουλειά του;
- Από ποια ώρα αρχίζει να δουλεύει;

Τις ερωτήσεις αυτές αναλαμβάνουν να τις κάνουν ομάδες παιδιών και παίρνουμε μαζί μας διάφορα σύνεργα όπως φωτογραφική μηχανή.

Στο φούρνο

Παρατηρούμε ότι υπάρχουν πολλών ειδών ψωμί κι επίσης, ότι δεν έχουν όλα το ίδιο σχήμα και μέγεθος. Προσέχουμε ότι εκτός από ψωμί υπάρχουν και πολλά άλλα πράγματα όπως κουλούρια, κρουασάν, παξιμάδια, κέικ, τυρόπιτες, κλπ και όλα είναι τοποθετημένα κατά είδος σε ράφια και σε καλάθια.

Ξεναγούμεστε στο χώρο του εργαστηρίου, όπου εκεί η καλή μας η φουρνάρισσα κα Αντιγόνη μας λέει την 'μυστική' συνταγή του ψωμιού και ξεκινάει ευθύς να φτιάχνει ψωμί. Μας εξηγεί τα διάφορα μηχανήματα και εργαλεία που χρησιμοποιεί και στη συνέχεια μας δείχνει τον τεράστιο φούρνο που θα το ψήσει !!!

Απαντάει σε όλες μας τις ερωτήσεις, βγάζουμε φωτογραφίες και δοκιμάζουμε κουλουράκια !!!

Στο τέλος, ζητάμε από την κα Αντιγόνη να μας δώσει λίγη ζύμη για να φτιάξουμε δικό μας ψωμί !!!

Στο νηπιαγωγείο μετά την επίσκεψη

Εκφράζονται οι εντυπώσεις από την επίσκεψη, παρατηρούμε τη ζύμη και αποφασίζουμε με τα παιδιά να φτιάξουμε ελαιόψωμο, προσθέτοντας στο ζυμάρι μας ελιές και σουσάμι. Κάθε παιδί ζυμώνει και πλάθει το δικό του ελαιόψωμο.

Περαιτέρω δραστηριότητες - Προεκτάσεις

- Παροτρύνουμε τα παιδιά να θυμηθούν τα υλικά της συνταγής του ψωμιού, τα καταγράφουμε και δημιουργούμε ένα βιβλίο με συνταγές.
- Περιγράφουμε και συγκρίνουμε τη ζύμη, πώς είναι πριν και μετά το ψήσιμο.
- Κατασκευάζουμε το καπέλο του/της φούρναρη/-σας και γράφουμε την αντίστοιχη λέξη.
- Διαβάζουμε και δραματοποιούμε την ιστορία του «Φρατζόλα»
- Ζωγραφίζουμε τι μας έκανε εντύπωση και δημιουργούμε ένα βιβλίο με τις ζωγραφιές μας που θα το χαρίσουμε στην φουρνάρισσα για να τις πούμε ένα μεγάλο ευχαριστώ που μας δέχτηκε και για τα όσα μας έμαθε και μας έδειξε!!

Αννα Τσιτσιβά
Νηπιαγωγός
Καπαρέλλι 2011-2012