

Ακολουθήστε μας!!!!

Μια υπέροχη εκπαιδευτική εμπειρία περιμένει σήμερα τα παιδιά , μιας και ο καιρός μας βοηθάει για έναν ωραίο περίπατο με προορισμό το αρτοποιείο του κ. Μιχούλη στα όρια της γειτονιάς του νηπιαγωγείου μας!



Στο δρόμο για το αρτοποιείοξεκουραζόμαστε στη σκιά δύο πλατύφυλλων δέντρων !!!



Βρισκόμαστε έξω από το αρτοποιείο του κ. Μιχούλη που βρίσκεται κοντά στο νηπιαγωγείο μας !Τα παιδιά της οικογένειας Μιχούλη ,ο Παύλος και η Βασιλική , την περσινή χρονιά ήταν μαθητές του νηπιαγωγείου μας!



Ο πατέρας του Παύλου και της Βασιλικής ,είναι ο ιδιοκτήτης του αρτοποιείου και μας εξηγεί πως γίνεται το ψωμί ,ένα πολύτιμο αγαθό για μια ισορροπημένη διατροφή!



Ετοιμάζεται να παρασκευάσει το ζυμάρι από αλεύρι σιταριού ,το οποίο είναι δημητριακό ,γεμάτο βιταμίνη Β.



Το νερό ,το αλάτι και η μαγιά είναι απαραίτητα συστατικά για να γίνει το ζυμάρι μέσα στο ζυμωτήριο .



Όλοι είναι εντυπωσιασμένοι ,καθώς βλέπουν από κοντά να λειτουργεί το ζυμωτήριο και να παρασκευάζεται φρέσκο και αφράτο το ψωμί !



Ο αρτοποιός βγάζει το ζυμάρι από το ζυμωτήριο ,το κόβει σε μικρά και μεγάλα κομμάτια , εξηγεί στα παιδιά τις κινήσεις του ζυμώματος και πλάθει μαζί με τα παιδιά .



Ο καθένας έχει τώρα ένα κομμάτι ζυμαριού πλάθει και δίνει σχήματα στα μικρά του κουλούρια .

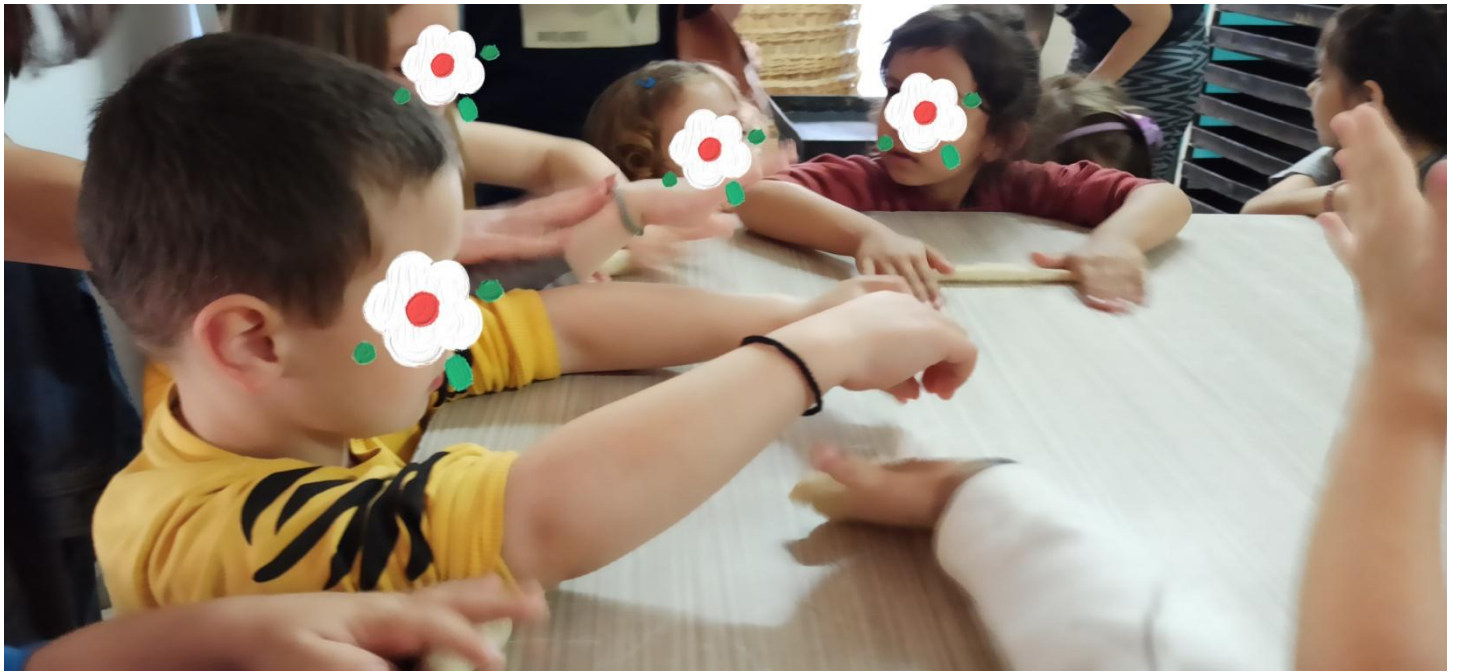


Η διαδικασία του ζυμώματος και του πλασίματος είναι ευχάριστη για τα παιδιά !Μας βοηθά και η σύζυγος του αρτοποιού ,η κυρία Γιούλη!



Το εργαστήρι αρτοποιίας συνεχίζεται πυρετωδώς και ετοιμάζει όμορφες αρτοδημιουργίες !!!





Η πλαστική τέχνη είναι συναφής με τα ενδιαφέροντα των παιδιών και καταφέρνει να συγκεντρώνει αδιάσπαστα την προσοχή τους !



Σε ένα μεγάλο ταψί τοποθετούμε με τη σειρά τα μικρά μας ψωμάκια και
κουλουράκια !



Συμμετέχουν όλοι στην χαρά της δημιουργίας !



Τα παιδιά είναι πολύ προσεκτικά ,καθώς ο αρτοποιός τους έδωσε οδηγίες για να τοποθετήσουν σε τη σειρά και σε κανονική απόσταση τις αρτο-δημιουργίες τους !!!!



Το ταψί έχει σχεδόν γεμίσει και είναι έτοιμο να μπει στον φούρνο !



Ο αρτοποιός μας ενημερώνει ότι ψήνει το ψωμί στους 222 βαθμούς κελσίου ,αλλά τα μικρά ψωμάκια μας σε λιγότερη θερμοκρασία.



Και ώρα για ένα διάλειμμα ηρεμίας προκειμένου ο αρτοποιός, να συζητήσει με τα παιδιά ,να λύσει τις απορίες τους ,να απαντήσει τις ερωτήσεις τους ,αλλά και να του χαρίσουν τα παιδιά ένα τραγούδι ,για να τον ευχαριστήσουν για την άριστη φιλοξενία , που μας επιφύλαξε στο αρτοποιείο του μαζί με τη σύζυγό του !



Η κυρία Γιούλη μας εξηγεί τη διατροφική αξία του σουσαμιού ,που περιέχει το κουλούρι ,το οποίο είναι δυναμωτικό και γεμάτο γεμάτο βιταμίνες !!!!



Τους ευχαριστούμε από καρδιάς και τους ευχόμαστε να είναι πάντα χαρούμενοι και να έχουν καλές δουλειές !!!!!



Και οι εκπλήξεις συνεχίζονται!!! Ένα σακουλάκι για τον καθένα με τα υπέροχα κουλούρια και τσουρεκάκια του αρτοποιείου του κ. Μιχούλη!!!



Σας ευχαριστούμε πολύ!!!