

Στα πλαίσια του προγράμματος Αγωγής Υγείας που πραγματοποιούμε στο νηπιαγωγείο μας, με θέμα την υγιεινή διατροφή, επισκεφτήκαμε το αρτοποιείο του κ. Παύλου Μιχούλη . Εκεί τα παιδιά παρακολούθησαν τη διαδικασία παρασκευής του ψωμιού κα παρασκεύασαν τα δικά τους κουλουράκια!

Ευχαριστούμε πολύ τον κ. Παύλο και την κ. Γιούλη που μας υποδέχτηκαν με χαρά και καλή διάθεση και μας έμαθαν τόσα πολλά!



Την Τρίτη 28 Μαΐου ξεκινήσαμε τον μικρό μας περίπατο με προορισμό το αρτοποιείο του κ. Μιχούλη



Ο ενθουσιασμός των παιδιών ήταν μεγάλος και η χαρά τους απερίγραπτη. Τα περισσότερα παιδιά γνώριζαν τον κ. Παύλο και την κ. Γιούλη καθώς την προηγούμενη χρονιά φοιτούσαν στο τμήμα μας τα παιδιά τους, ο Παύλος και η Βασιλική.

Μετά από μια μικρή στάση ,για ολιγόλεπτη ξεκούραση,
φτάσαμε στο αρτοποιείο του κ. Μιχούλη.



Αφού μας καλωσόρισαν, ο κ. Παύλος ξεκίνησε τη διαδικασία παρασκευής του ψωμιού δείχνοντας πρώτα τα υλικά: αλεύρι, νερό, αλάτι και μαγιά.



Στη συνέχεια είδαμε πως ζυμώνονται αυτά τα υλικά μέσα στο ζυμωτήριο για να μετατραπούν στο αγαπημένο μας ζυμάρι!



Το ζυμάρι έτοιμο πλέον στα χέρια του κ. Παύλου παίρνει τη μορφή του ψωμιού και η κ. Γιούλη μας με το μαχαίρι χαράσσει τις χαρακτηριστικές γραμμές του χωριάτικου ψωμιού!



Στη συνέχεια ο κ. Παύλος μας μοιράζει εύπλαστο ζυμαράκι και ξεκινάμε τις ζυμαροδημιουργίες μας! Τα μικρά μας χεράκια πλάθουν κουλουράκια και μικρά ψωμάκια!





Και μόλις είναι έτοιμα τα κουλουράκια μας
και τα ψωμάκια μας τα τοποθετούμε στο ταψί!



Τα σχήματα ποικίλουν και σαλιγκαράκια, μισοφέγγαρα, μπαστουνάκια και κυκλάκια βρίσκουν τη θέση τους στο ταψί!



Έτοιμα για ψήσιμο και ο κ. Παύλος τοποθετεί το ταψί στον φούρνο!



Στη συνέχεια μας δείχνει το φούρνο αλλά και το μηχάνημα όπου τοποθετούν τα ταψιά για να φουσκώσουν τα ψωμιά!



Έπειτα ο κ. Παύλος απάντα πρόθυμα στις ερωτήσεις μας και λύνει κάθε απορία μας και εμείς για να τους ευχαριστήσουμε τους τραγουδάμε όμορφα τραγούδια.



Ερωτήσεις

- 1) Ποια υλικά χρειάζονται για να φτιάξουμε το ψωfi;
- 2) Τι υλικά χρειασόμαστε για να φτιάξουμε κουλούρια;
- 3) Πόσος χρόνος χρειάζεται για να γίνει το ψωfi;
- 4) Τι ώρα πηγαίνετε στη δουλειά σας;
- 5) Είναι δύσκολη η δουλειά σας;
- 6) Πως μάθατε να φτιάχνετε το ψωfi, τα κουλούρια; Πήγατε σε κάποια σχολή;

Η κ. Γιούλη προσφέρει σε όλους μας από ένα σακουλάκι που περιέχει ένα αφράτο τσουρεκάκι και ένα νόστιμο κουλουράκι.



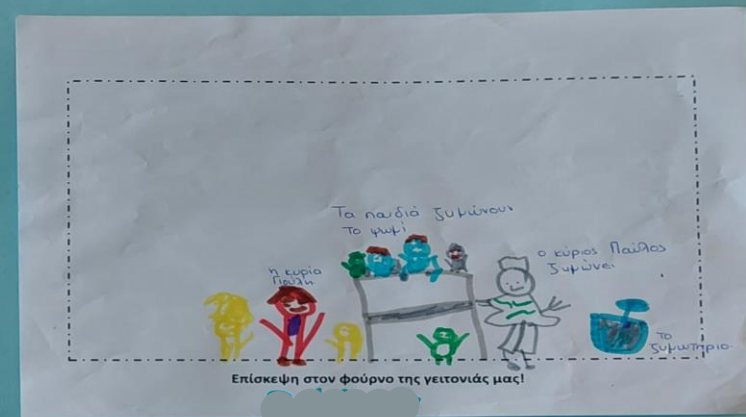
Φεύγοντας παρατηρούμε το χώρο όπου πωλούνται
όσα παρασκευάζονται στο αρτοποιείο!



Φεύγουμε γεμάτοι εμπειρίες , γνώσεις και όμορφες αναμνήσεις
από την υπέροχη φιλοξενία του κ. Παύλου και της κ. Γιούλης !
Τους ευχαριστούμε πολύ-πολύ !!!



Γυρίζοντας στο νηπιαγωγείο μας συζητάμε τις εντυπώσεις μας από την επίσκεψη και τις ζωγραφίζουμε.



Στη συνέχεια γράφουμε τα υλικά που χρειαζόμαστε για να παρασκευάσουμε ψωμί!



Αν θέλετε μπορείτε να δοκιμάσετε και εσείς
να φτιάξετε ψωμάκι!

ΨΩΜΙ



Τα υλικά που χρειαζόμαστε για την παρασκευή
ψωμιού είναι τα παρακάτω:

600 γρ.

ΑΛΕΥΡΙ

400 γρ.

ΝΕΡΟ

3 γρ.

ΜΑΔΙΑ

12 γρ.

ΑΛΑΤΙ

ΨΩΜΙ



Τα υλικά που χρειαζόμαστε για την παρασκευή
ψωμιού είναι τα παρακάτω:

600 γρ.

ΑΛΕΥΡΙ

400 γρ.

ΝΕΡΟ

3 γρ.

Μαχλιος

12 γρ.

Αλατι