

Wycieczka do piekarni



Pod koniec kwietnia klasa 0a wybrała się na niecodzienną wycieczkę do piekarni w Carrefour Reduta w Warszawie.

Wycieczka do piekarni pozwoliła na własne oczy zobaczyć, jak powstaje chleb. Po przybyciu na miejsce zostaliśmy bardzo serdecznie powitani przez ekipę tam pracującą. Już na samym początku zostaliśmy zaproszeni na słodki poczęstunek a zaraz po nim, dostaliśmy fartuszki oraz kucharskie czapeczki na głowę i udaliśmy się na dół, do piekarni. Tam dzieci zostały podzielone na trzy grupy, każda grupa po kolei zapoznawała się z etapami powstawania pieczywa, z wyrobem ciast, ciasteczek, tortów, poznawała budowę maszyn służących do wypieku chleba, bułeczek i rogalików. Dzieci dowiedziały się również, jakie produkty są potrzebne do ich wypieku. Ciekawość dzieci wzbudziły ogromne piece do wypiekania chleba. Dowiedziały się, w jakiej temperaturze i w jakim czasie pieczony jest chleb i bułeczki. Miały także możliwość ugniatania i formowania ciasta według pomysłów własnych, które następnie zostały upieczone i подарowane dzieciom.

W pomieszczeniu, gdzie przygotowywane są wyroby cukiernicze, dzieci miały możliwość samodzielnie wykonać babeczki, udekorować je ulubionymi owocami, które później zabrały ze sobą do szkoły. Po wykonaniu babeczek, dzieci przeszły do wykonania ptysi, które również zostały im подарowane jako słodki dodatek do babeczek.



Po ciężkiej pracy, dzieci wróciły na górę, gdzie dostały nagrodzone dyplomami piekarza, prezentami oraz własnoręcznymi wypiekami.

Ta niecodzienna wycieczka, bardzo podobała się dzieciom. W podziękowaniu, dzieci zaśpiewały kilka piosenek i z uśmiechem na twarzy wróciliśmy do szkoły.

Wycieczka na długo pozostanie w pamięci dzieci...

Opracowała: Wioleta Woźniakowska



