

*„Kiedy nocą jeszcze śpię
piekarz do piekarni mknie
aby upiec dla nas chleb,
no i zaopatrzyć sklep.*

23 października 2018r. dzieci z grupy 0 „b” udały się na wycieczkę do piekarni Bigoraj. Podczas wycieczki miały możliwość zobaczyć jak wygląda piekarnia od środka. Z wielkim zainteresowaniem przyglądały się pracy piekarza, poznały etapy powstawania pieczywa oraz produkty potrzebne do jego wypieku. Zobaczyły maszyny, które pomagają w pracy piekarzowi, a pracownicy piekarni pokazywali sposoby zaplatania chałek, rogali, służyli informacjami na temat wypieku chleba. Mieliśmy również okazję zwiedzić ogromne magazyny z workami mąki. W piekarni wszystko było ciekawe: ogromne misy na ciasto, wózki z upieczonym chlebem, krajalnica i wielkie łopaty do wysadzania pieczywa. Największe wrażenie wywarł na przedszkolakach ogromny piec, który miał wiele poziomych drzwiczek. Dowiedzieliśmy się w jakiej temperaturze i w jakim czasie pieczony jest chleb. Na koniec dzieci zostały obdarowane pysznymi drożdżówkami.

{joomplucat:416 limit=2 |catlink=1| ordering=random}

Dziękujemy właścicielom i pracownikom, dzięki którym możliwa była realizacja wycieczki do piekarni.

Anna Sagan
Paulina Mazurek

„Kiedy nocą jeszcze śpię

*piekarz do piekarni mknie
aby upiec dla nas chleb,
no i zaopatrzyć sklep.”*

23 października 2018r. dzieci z grupy 0 „b” udały się na wycieczkę do piekarni Bigoraj. Podczas wycieczki miały możliwość zobaczyć jak wygląda piekarnia od środka. Z wielkim zainteresowaniem przyglądały się pracy piekarza, poznały etapy powstawania pieczywa oraz produkty potrzebne do jego wypieku. Zobaczyły maszyny, które pomagają w pracy piekarzowi, a pracownicy piekarni pokazywali sposoby zaplatania chałek, rogali, służyli informacjami na temat wypieku chleba. Mieliśmy również okazję zwiedzić ogromne magazyny z workami mąki. W piekarni wszystko było ciekawe: ogromne misy na ciasto, wózki z upieczonym chlebem, krajalnica i wielkie łopaty do wysadzania pieczywa. Największe wrażenie wywarł na przedszkolakach ogromny piec, który miał wiele poziomych drzwiczek. Dowiedzieliśmy się w jakiej temperaturze i w jakim czasie pieczony jest chleb. Na koniec dzieci zostały obdarowane pysznymi drożdżówkami. Dziękujemy właścicielom i pracownikom, dzięki którym możliwa była realizacja wycieczki do piekarni.

Anna Sagan

Paulina Mazurek