

Program zajęć edukacyjnych

Centrum Pasterskie w Koniakowie		
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego		
43-474 Koniaków 33		śląskie
Adres		Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: Pokaz wyrobu serów z degustacją oraz prelekcja pasterska	
2. Czas trwania zajęć: 30 minut.	
3. Grupa docelowa: Dorośli, młodzież, dzieci.	4. Liczebność grupy: min. 20 osób - max. 60 osób
5. Prowadzący zajęcia: Gospodarze, instruktorki.	
6. Zakres tematyczny: Pokaz kłaganienia mleka – czyli jak z mleka owczego powstaje bundz – biały, słodki ser. Prelekcja pasterska na temat tradycyjnego kulturowego wypasu owiec w Karpatach. Degustacja serów regionalnych z bacówki.	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: Zajęcia są prowadzone w formie ścieżki edukacyjnej, przywitanie grupy ma miejsce na zewnątrz obiektu, skąd rozpościerają się widoki na otaczające hale i góry, grupa wchodzi do bacówki i zapoznaje się z tradycyjnym budownictwem drewnianym oraz sposobem funkcjonowania szałasów pasterskiego. Gospodarze oprowadzają następnie grupę po gazdówce, gdzie uczestnicy mogą zobaczyć, dotknąć i nakarmić zwierzęta gospodarskie. Kolejnym punktem jest przeróbka mleka - czyli pokaz wyrobu bundzu oraz prelekcja na temat tradycyjnego kulturowego wypasu owiec w Karpatach - jego znaczenia dla zachowania dziedzictwa kulturowego i bioróżnorodności. Dla uczestników przygotowana jest degustacja tradycyjnych produktów regionalnych - serów z bacówki: oscypki, korbacze, gołki, serki gazdowskie, a na zakończenie jest podawany do degustacji również bundz, który został wykonany podczas pokazu. Szczegółowy plan zajęć: - "Witamy w Karpatach" - przywitanie grupy - prezentacja okolicy - wskazanie punktów topograficznych związanych z lokalnym pasterstwem - Ochodzita, Tyniok, Barania Góra oraz kilka słów o historycznych Szańcach z widokiem na pogranicze polsko-słowacko-czeskie. - "Bacówka" - prezentacja tradycyjnego drewnianego szałasów, informacje na temat sposobu wyrobienia serów oraz pracy wykonywanej przez bacę i juhasów. - "Karpackie zwierzęta pasterskie" - owce, koza - bezpośredni kontakt ze zwierzętami oraz omówienie ich roli w gospodarstwie górskim. - "Kłagamy mleko" - pokaz wyrobu bundzu z użyciem drewnianych naczyń pasterskich. - Degustacja serów z bacówki oraz zrobione go podczas zajęć bundzu.	
8. Pomoce dydaktyczne: Podczas zajęć pokazujemy jak wyrabia się bundz, wykorzystując przy tym drewniane naczynia pasterskie - puciery, ferule i czerpaki. Rozmowa o owcach i kulturze pasterskiej w Karpatach w połączeniu z degustacją serów to doskonała lekcja o tym: <i>Czym jest bundz, bryndza, korbacze i sery gazdowskie? I dlaczego nie wszystkie sery to oscypki?</i> Podczas prelekcji uczestnicy poznają ponadto:	

- drewniane narzędzia i rzeźbione formy do wyrobu serów,
- dzwonki pasterskie, fujarki i palice (kije pasterskie).

W obiekcie są również wystawione tablice informacyjne, wystawa pasterska oraz ścieżka obróbki wełny owczej.

9. Dodatkowe uwagi:

Zajęcia odbywają się po wcześniejszej rezerwacji terminu – prosimy o kontakt telefoniczny: 602 128 388 lub e-mail: kolyba@op.pl

Zajęcia dostosowane są każdorazowo do potrzeb grup w każdym przedziale wiekowym.
Cena 20 zł/os. dla grup min. 20 osób. Istnieje możliwość przeprowadzenia zajęć dla grup mniejszych niż 20 osób - cena za zajęcia wynosi wówczas 400 zł.