

Program zajęć edukacyjnych

Centrum Pasterskie w Koniakowie

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

43- 474 Koniaków 33

śląskie

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

"Kto ma owce ten ma sery" - pokaz wyrobu bundzu, degustacja serów oraz interaktywna prelekcja na temat pasterstwa w Karpatach

2. Czas trwania zajęć:

1,5 godziny

3. Grupa docelowa:

Grupy zorganizowane - szkolne, młodzieżowe, dorośli

4. Liczebność grupy:

min. 20 max. 60

5. Prowadzący zajęcia:

Gospodarze

6. Zakres tematyczny:

Pokaz przeróbki mleka na bundz - degustacja tradycyjnych serów regionalnych oraz prelekcja na temat tradycyjnego kulturowego wypasu owiec w Karpatach - jego znaczenia dla zachowania dziedzictwa kulturowego i bioróżnorodności.

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

Celem zajęć jest zapoznanie uczestników ze sposobem przerabiania mleka na sery górskie, jak również z tematyką gospodarki pasterskiej, wpływu owiec na zachowanie bioróżnorodności oraz przedstawienie codziennego życia pasterzy na hali.

O serach, mięsie i wełnie - czyli interaktywna rozmowa na temat tego, co nam dają owce oraz pokaz wyrobu bundzu - czyli jak się kłaga mleko.

Szczegółowy plan zajęć:

- "Witamy w Karpatach" - przywitanie grupy - prezentacja okolicy - wskazanie punktów topograficznych związanych z lokalnym pasterstwem - Ochodżita, Tyniok, Barania Góra oraz kilka słów o historycznych Szańcach z widokiem na pogranicze polsko-słowacko-czeskie.

- "Bacówka" - prezentacja tradycyjnego drewnianego szatasa, informacje na temat sposobu wyrabiania serów oraz pracy wykonywanej przez bacę i juhasów.

- "Karpackie zwierzęta pasterskie" - owce, koza, krowy - bezpośredni kontakt ze zwierzętami - omówienie ich roli w gospodarstwie górskim.

- "Kłagamy mleko" - pokaz wyrobu bundzu z użyciem tradycyjnych drewnianych naczyń pasterskich - puciera, ferula, czerpak, itp.

- "Wystawa pasterska" - interaktywna rozmowa z wykorzystaniem narzędzi pasterskich codziennego użytku - czyli po co owcom dzwonki, dlaczego pasterz gra na fujarce oraz wiele innych pytań i zagadek na temat życia na hali.

- "Obróbka wełny" - wspólnie próbujemy gręplowania, przędzenia, zwijania, tkania, filcowania oraz robótek ręcznych.

- Degustacja serów z bacówki oraz zrobionej podczas zajęć bundzu.

8. Pomoce dydaktyczne:

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 szatasa

pasterskiego.

Gospodarz oprowadza następnie grupę po gazdówce, gdzie uczestnicy mogą zobaczyć, dotknąć i nakarmić zwierzęta gospodarskie. Kolejnym punktem jest przeróbka mleka - czyli pokaz wyrobu bundza, w międzyczasie zwiedzanie wystawy pasterskiej oraz prelekcja w formie interaktywnej rozmowy, podczas której uczestnicy poznają:

- drewniane narzędzia do wyrobu serów - gelaty, puciery, czerpaki, ferule, formy na sery oraz inne sprzęty wykorzystywane na bacówce i gazdówce
- dzwonki pasterskie, fujarki i palice (kije pasterskie)
- wełnę we wszystkich fazach przeróbki - runo owcze, czesanka, przędza
- narzędzia starodawne i nowoczesne do obróbki wełny - gręple, kołowrotki, wrzeciona, motowidła, zwijaki, ramy i krosna tkackie

W obiekcie są również wystawione tablice informacyjne, pasterska wystawa fotograficzna oraz albumy, które pozwalają na szersze poznanie omawianych tematów. W trakcie zajęć prowadzona jest degustacja tradycyjnych produktów regionalnych - serów z bacówki: oscypki, korbacze, gołki, serki gazdowskie, a na koniec podany jest również bundz, który został zrobiony podczas zajęć.

9. Dodatkowe uwagi:

Zajęcia odbywają się po wcześniejszej rezerwacji terminu - prosimy o kontakt: Maria Kohut - tel. 694 844 840, e-mailowy: kolyba@op.pl

Zajęcia dostosowane są każdorazowo do potrzeb grup w każdym wieku i są przeznaczone dla grup min. 20 osób do max. 60 osób - cena 10 zł/os. Istnieje możliwość przeprowadzenia zajęć dla grup mniejszych niż 20 osób - cena za zajęcia wynosi wówczas 200 zł.