Program zajęć edukacyjnych

Gospodarstwo Edukacyjne „Kuźnia u Kowola"- Agnieszka Kowol

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

Brzozowa 4, 47 – 420 Kuźnia Raciborska — śląskie

Adres — Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

Co nasi dziadkowie robili, że tak zdrowo żyli?

2. Czas trwania zajęć:

4 godziny

3. Grupa docelowa:

dzieci, młodzież, dorośli

4. Liczebność grupy:

min. 15 max. 30

5. Prowadzący zajęcia:

rolnik i domownicy, przygotowanie pedagogiczne

6. Zakres tematyczny:

Uczeń potrafi rozpoznać i nazwać 4 gatunki zbóż oraz przynajmniej 4-5 gatunków drzew i krzewów owocowych.
„Zdrowo jesz, zdrowo żyjesz".
Produkcja roślinna.
Przetwórstwo owoców.

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

Wprowadzenie – informacja o gospodarstwie i rodzinie.
Przywitanie uczestników, kilka zdań o miejscu w którym jesteśmy.
Przygotowanie uczestników do wzięcia udziału w zajęciach.
Prezentacja i omówienie gatunków drzew owocowych i krzewów jagodowych (starych odmian).
Warsztaty – przygotowanie przetworów:
- prezentacja niezbędnych naczyń i sprzętu,
- przygotowanie owoców do obróbki,
- przygotowanie przetworów, suszu, soków, kompotów, dżemów itp.,

Degustacja – poznawanie smaków:
- uczestnicy mogą degustować i porównywać smaki przetworów z owoców z tradycyjnego sadu a zakupionych w sklepie,
- porównują i oceniają walory sensoryczne (smak, zapach, świeżość, przydatność do spożycia itp.) – dyskusja, wnioski.

Warsztaty „Zdrowo jesz, zdrowo żyjesz".
Przygotowanie niezbędnych sprzętów do wykonania zadania.
Mielenie zboża i nasion używanych do wypieku.
Pokaz przygotowania ciasta (ja), formowanie chleba (uczestnicy).
W trakcie pieczenia zwiedzanie ogrodu ziołowego.
Degustacja i ocena. Porównanie walorów samodzielnie przygotowanego posiłku do gotowego.
Pożegnanie uczestników.

8. Pomoce dydaktyczne:

owoce, prasa do soku, słoje, rośliny używane do wypieku: kminek, siemię lniane, sezam, dynia, słonecznik

9. Dodatkowe uwagi:

zajęcia można prowadzić w dwóch formach:
– około 3 godziny – zajęcia i degustacja owoców,
– od 3 do 6 godzin – jw. Oraz warsztaty z przygotowania przetworów.
Istnieje możliwość przygotowania posiłków przez właścicielkę z wykorzystaniem przetworów.
Zajęcia maja na celu kształtowanie świadomości konsumenckiej „Wiesz, co jesz”.