

Program zajęć edukacyjnych

EKOCENTRUM ICPPC/Jadwiga Łopata (dyrektorka)/Koordynator		
156 Stryków, 34-146 Stryków		Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego
		woj. małopolskie
Adres		Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: Tradycyjne przetwory na każdą porę roku – wykład i warsztaty.
2. Czas trwania zajęć: 3h warsztaty + 1h zwiedzanie
3. Grupa docelowa: Program EKOCENTRUM ICPPC skierowany jest dla wszystkich grup wiekowych, przede wszystkim dla dzieci w wieku od przedszkola do gimnazjum.
4. Liczebność grupy: min. 6 os. max. 50 os.* (Przy dużej liczbie uczestników dzielimy na dwie grupy i prowadzimy równoległe zajęcia w blokach; Optymalna liczba na warsztaty praktyczne w grupach od 10 do 25 osób; wykłady do 40 osób)
5. Prowadzący zajęcia: Koordynator EKOCENTRUM ICPPC / gospodarze
6. Zakres tematyczny: – tradycyjne metody domowego przetwórstwa – sezonowe jedzenie – kiszenie i piklowanie dla zdrowia
7. Harmonogram/przebieg zajęć: Praktyczne warsztaty mające na celu rozwinięcie zainteresowania młodych osób pochodzeniem zdrowej żywności oraz przekazanie im podstawowych zasad naturalnego, tradycyjnego przetwórstwa. Wspólnie przygotujemy kiszoną kapustę, używając tradycyjnej szatkownicy i beczki. Zrobimy również przetwory na bazie warzyw, owoców i ziół z przydomowego ogrodu. Uczestnicy poznają, czym różni się kiszenie od piklowania oraz zabiorą z sobą kreatywnie skomponowane słoiki przetworów.
8. Pomoce dydaktyczne: – akcesoria do kiszenia – szatkownica, beczka, tace – warzywa i przyprawy do kiszenia – słoiki i woda – wydrukowane przepisy
9. Dodatkowe uwagi: - przygotowanie warzyw do na przetwory odbędzie się obieraczkami z rączką dla bezpieczeństwa uczestników i w zależności od ich wieku.