

Program zajęć edukacyjnych

Kowalowe Wzgórze	Katarzyna Czuba-Kowal	
57-315 Kamieniec	Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego	dolnośląskie
	Adres	Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: Warsztaty dojenia krowy i ubijania masła	
2. Czas trwania zajęć: 3 godziny	
3. Grupa docelowa: Młodzież, dzieci, dorośli	4. Liczebność grupy: min. 5 max. 30
5. Prowadzący zajęcia: Właścicielka: Katarzyna Czuba-Kowal oraz mama właścicielki	
6. Zakres tematyczny: zapoznanie dzieci z domową techniką produkcji masła; podwyższanie świadomości konsumenckiej na temat pochodzenia żywności i pracy rolnika poznanie podstaw hodowli bydła mlecznego; poznanie zawodów, w tym ginących związanych z produkcją zwierzęcą i przetwórstwem mleka – oborowy, dojarz, pasterz, serowar; poznanie dawnych zwyczajów; aktywny udział dzieci w pracach gospodarskich – dojenie krowy, wyrób masła; degustacja wiejskich produktów – mleko świeże i skwaszone, śmietana, ser, masło, chleb wiejski;	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: 1. Powitanie uczestników i przedstawienie gospodarzy i gospodarstwa. Wprowadzenie do tematu zwierząt hodowlanych. Chętne dzieci dostają pieczętkę z logo gospodarstwa (na rękę). 2. Dojenie krowy. Każde dziecko otrzymuje metalowe wiadereczko do ręki i zabiera ze sobą na łąkę, gdzie czeka mama właścicielki zagrody. Dzieci oglądają proces ręcznego udoju krowy przysłuchując się opowiadaniu na temat wymagań tego zwierzęcia oraz zasad bezpieczeństwa przy pracy. Dzieci poznają też zawody, które związane są z obsługą krów i przetwórstwem mleka. Właścicielka podkreśla, że niektóre zawody są zawodami ginącymi ze względu na unowocześnienie wiejskich gospodarstw rolnych, np. ręczny dojarz który był najmowany przez rolników do udoju ręcznego krów lub pasterz który zaganiał zwierzęta i pilnował ich na pastwiskach. Dzieci dzięki temu poznają różnice pomiędzy dawną a dzisiejszą wsią oraz związane z tym obyczaje. Następnie dzieci po kolei własnoręcznie doją krową do swojego wiadereczka. 3. Warsztaty ubijania masła. Dzieci przechodzą na podwórze i oglądają pokaz cedzenia mleka. Degustują mleko z firmowych kubeczków gospodarstwa (ceramiczne kubki z logo gospodarstwa). Następnie przechodzą na salę szkoleniową, gdzie słuchają na temat przetwórstwa mleka. Dowiadują się jakie produkty mogą powstać z mleka krowiego i w jaki sposób powstają. Degustują produkty wcześniej przygotowane przez właścicielkę: śmietanę, ser, kwaśne mleko. Każde dziecko dostaje i ubiera fartuch i wspólnie (na zmianę) ubijają masło w maślince. Na koniec degustują powstałe masło smarując upieczony przez właścicielkę wiejski chleb. Podczas zajęć dzieci dowiadują się na temat codziennej pracy w gospodarstwie. 4. Każde dziecko na koniec otrzymuje Certyfikat Dojenia Krowy opatrzony pieczętką gospodarstwa i podpisem właścicielki oraz ceramiczny kubek, który służył do degustacji mleka. 5. Możliwość organizacji ogniska.	
8. Pomoce dydaktyczne: wiadereczka na mleko, krowa, maśliczka, mleko i pozostałe wiejskie produkty (masło, śmietana, chleb), sprzęt gospodarski, zwierzęta hodowlane.	
9. Dodatkowe uwagi: Możliwość organizacji ogniska.	