

Program zajęć edukacyjnych

Lawendowa Sowa/ Małgorzata Perek-Ćwiertnia

58-100 Świdnica, Lutomia Górna 1 AC

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

dolnośląskie

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

Nieźle te ziółka – wykorzystanie ziół w kuchni i ogrodzie

2. Czas trwania zajęć:
3 h

3. Grupa docelowa:
Dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym,
młodzież, dorośli, seniorzy, grupy specjalne.

4. Liczebność grupy:
min. 10 max. 25

5. Prowadzący zajęcia: gospodarz i/lub edukator

6. Zakres tematyczny:

Ekologiczne aspekty uprawy ziół. Rozpoznawanie ziół po wyglądzie i zapachu. Przetwórstwo ziół - domowe herbarium i mieszanki przypraw. Podwyższanie świadomości konsumenckiej w zakresie jakości produktów lokalnych - poczęstunek lawendowo-ziolowy.

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

- Powitanie i przedstawienie gospodarzy;
- Krótko o tym, co będziemy robić i o zasadach bezpieczeństwa przy pracy na plantacji;
- Spacer po plantacji i poznanie odmian lawendy oraz ziół;
- Podstawowe zasady bezpiecznego stosowania ziół;
- Nauka rozpoznawania podstawowych ziół po wyglądzie i zapachu,
- Co to jest surowiec i jako go wykorzystać?
- Zasady uprawy i konserwowania ziół;
- Ciekawostki o ziołach;
- Przygotowywanie własnych mieszanek ziół, w tym ziołowej herbatki i ziołowej przyprawy;
- Poczęstunek z produktów gospodarstwa/lokalnych produktów (herbatka lawendowo-miętowa, syropy ziołowe, ciasteczka lawendowe etc.) – porównanie produktów lokalnych do produktów produkcji przemysłowej;
- Ziołowy konkurs z nagrodami utrwalający zdobytą wiedzę;
- Zapakowanie powstałych na warsztatach herbatek i przypraw;
- Pożegnanie i wyjazd uczestników.

8. Pomoce dydaktyczne:

Lawenda i inne zioła, zioła suszone, ścieżka ziołowa i ogródek ziołowy, zioła w doniczkach, sadzonki, receptury, opakowania na produkty, wagi, moździerz

9. Dodatkowe uwagi:

Uczestnicy powinni być ubrani, tak jak na imprezę plenerową. Osoby uczulone na ukąszenia owadów powinny być odpowiednio zabezpieczone.