

Program zajęć edukacyjnych

Pełen wypas / Maja i Mariusz WIĘCŁAWSKY		
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego		
Kaszówka 1, 57-130 Przeworno		dolnośląskie
Adres		Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: Ser bez tajemnic	
2. Czas trwania zajęć: 3 – 4 godziny	
3. Grupa docelowa: grupy przedszkolne, grupy szkolne (klasy I-III), grupy szkolne (klasy IV-VIII), młodzież, dorośli.	4. Liczebność grupy: min. 10 osób max. 30 osób
5. Prowadzący zajęcia: Gospodarze: Maja Więclawska, Mariusz Więclawski	
6. Zakres tematyczny: Zapoznanie się z zasadami hodowli kozy domowej: - warunki utrzymania i skarmiania zwierząt, - pozyskiwanie mleka od kozy, - kozi charakterek – koza jako zwierzę stadne - poznanie zasad panujących wśród kóz, - krzewienie wiedzy na temat humanitarnego traktowania zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem ich dobrostanu emocjonalnego i fizycznego. Edukacja w zakresie produkcji wyrobów z mleka koziego - podstawowe wiadomości o mleku kozim i jego przetworach, rodzaje sera, - omówienie procesu tradycyjnego wyrobu sera, - krzewienie wiedzy na temat ekologii i zdrowego odżywiania się, - filozofia ZERO-WASTE.	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: - Przywitanie grupy, przedstawienie gospodarzy i gospodarstwa oraz omówienie programu spotkania - KOZIARNIA I JEJ MIESZKAŃCY • zapoznanie się z koziarnią, • zapoznanie się ze stadem – przedstawienie koziej rodzinki, głaskanie, dotykanie, karmienie kóz, • pokaz ręcznego dojenia, • opowieści dziwnej treści – kozie historie, czyli koza bez tajemnic, • wyprowadzenie zwierząt na pastwisko, możliwość obserwacji swobodnego zachowywania się kóz w naturze. - SEKRETNE ŻYCIE SEROWARA • zapoznanie się z zasadami BHP w serowni, • higiena mleka - omówienie etapów przygotowania mleka przed przystąpieniem do warzenia sera, • omówienie ziół i dodatków do sera, • samodzielne warzenie sera: do wyboru PANIR / ŻUŁAWSKI / FETA, • pokaz wykonanych i ozdobionych własnoręcznie serów. - NA DOBRY KONIEC W zależności od możliwości pogodowych: • gry i zabawy ruchowe na świeżym powietrzu, • degustacja kozich przysmaków z gospodarstwa PEŁEN WYPAS wraz z pogadanką o ich właściwościach prozdrowotnych.	

8. Pomoce dydaktyczne:

- produkty z mleka koziego wykonane w gospodarstwie **PEŁEN WYPAS**,
- mleko, bakterie, podpuszczka, narzędzia serowarskie, formy do sera, fartuchy i czepki serowarskie,
- dyplomy **KOZI PRZYJACIEL / MŁODY SEROWAR**.

9. Dodatkowe uwagi:

Elastyczne podejście do potrzeb grupy z dopuszczeniem różnych opcji – wyżej opisany program jest jedną z wielu wersji warsztatów serowarskich możliwych do przeprowadzenia - po wcześniejszym uzgodnieniu z Prowadzącymi.

Możliwość skorzystania z własnego prowiantu, zdrowy poczęstunek od Gospodarzy.

Możliwość zabrania swoich serków do domu.

Stawianie nacisku na naukę przez zabawę i własne doświadczenie.

Dzieci oraz siebie samych ubieramy swobodnie, tak aby można było się ubrudzić.