



STOWARZYSZENIE

Grupa Odrobniaka



OFERTA 2019/2020 EDUKACYJNA

Centrum Produktu Lokalnego

Dla dzieci i młodzieży





STOWARZYSZENIE

Grupa Odrobnika

Witamy w Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej!

Przekazujemy Państwu katalog zawierający ofertę edukacyjną na rok szkolny 2019-2020 w którym zawarliśmy propozycje wycieczek oraz warsztatów edukacyjnych dla grup przedszkolnych, szkolnych oraz młodzieży licealnej. Program każdej wycieczki dostosowujemy do wieku i wymagań grupy, dlatego mogą Państwo wybrać z całego katalogu dowolne tematy zajęć oraz warsztatów, a my zaplanujemy niezapomnianą przygodę.

Pakiety, które dla Państwa przygotowaliśmy składają się z atrakcji bezpłatnych jak i płatnych.

- ✔ ETNOzabawnie (warsztaty tematyczne) **3** str.
- ✔ O pszczołach bez pszczół **4** str.
- ✔ Od ziarenka do bochenka **5** str.
- ✔ Zostań młodym rolnikiem **6** str.
- ✔ Piknik z roślinami **7** str.
- ✔ Od mleka do masła „Spotkanie z krową Matyldą” **8** str.
- ✔ Akademia zdrowego gotowania **9** str.



1

Poznaj naszą ofertę!

PRZYGODA!





LEGENDA IKON:



WARSZTATY
KREATYWNE



POKAZ
FILMU



CZAS
TRWANIA



ZAJĘCIA
MANUALNE



PRZEKĄSKA



KOSZT
ZAJĘĆ



ZAJĘCIA
W TERENIE



POSILEK



OFERTA OBOWIĄZUJE
W OKRESIE
WIOSENNO-LETNIM

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

REZERWACJA ZAJĘĆ

• Oferta edukacyjna obowiązuje od:
Styczeń 2019

• Zajęcia można rezerwować telefonicznie:
14 307 05 01 lub mailowo: grupaodrolnika@wp.pl

• Prosimy o rezerwację zajęć z minimum dwutygodniowym wyprzedzeniem.

TERMIN

• Zajęcia są prowadzone od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-16:00 po uprzednim kontakcie telefonicznym i sprawdzeniu dostępności oferty i prowadzącego.

MIEJSCE

• Zajęcia odbywają się w salach edukacyjnych i warsztatowych w Centrum Produktu Lokalnego wyposażonych w sprzęt niezbędny do realizacji oferty oraz zajęć manualnych.

• Zajęcia w terenie odbywają się w Ogródku Edukacyjnym oraz w Ogrodzie Starych Odmian - Bank Genów przy Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej.

LICZBA UCZESTNIKÓW

• Nasze zajęcia prowadzimy dla grup minimum 15-osobowych, a maksymalnie 40-osobowych. Istnieje jednak możliwość poprowadzenia zajęć dla mniejszych bądź większych grup po uprzednim kontakcie telefonicznym.

GWARANTUJEMY **DARMOWY WSTĘP:**

- zajęcia w Ogródku Edukacyjnym, (m.in. sadzenie roślin, obejrzenie hoteli dla owadów)
- zajęcia w Ogrodzie Starych Odmian Banku Genów (zapoznanie się z gatunkami roślin starych odmian)
- film o ginących zawodach „W zwierciadle czasu”,
- wejście do Centrum Produktu Lokalnego,
- oprowadzenie po łące miododajnej.

POBYT BEZPŁATNY DLA:

- 1 opiekuna na 10 osób
- pilota/kierownika wycieczki
- kierowcy

NA MIEJSCU

- parking dla autobusów
- bezpieczny, ogrodzony teren
- toaleta (również dla osób niepełnosprawnych)
- sklepik z pamiątkami
- kawiarenka

Organizatorem pobytu w Centrum Produktu Lokalnego w rozumieniu ustawy o usługach turystycznych może być GO Partners sp. z o.o.



ETNOzabawnie

Warsztaty rękodzielnicze tematyczne.

Warsztaty prowadzimy przez cały rok. W zależności od pory roku, okoliczności i wieku grupy realizujemy różne programy, np. warsztaty Bożonarodzeniowe, Wielkanocne, Dzień Mamy i Taty, Dzień Babci i Dziadka itp. oraz kilka innych, które będziemy realizować w zależności od potrzeb uczestników. Zajęcia te, kształtują umiejętności manualne oraz zdolności plastyczne. Dzieci poznają różne techniki ozdabiania przedmiotów i tworzenia nowych rzeczy od podstaw.

Realizacja zajęć dostosowana do wieku uczestników.

3

Zapraszamy!

INFORMACJE OGÓLNE:



25 zł*



2-3 h



***W cenę wliczona mała przekąska, materiały.**



NAUKA!





O PSZCZOŁACH BEZ PSZCZÓŁ

Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej to miejsce w którym dowiemy się wszystkiego o pszczołach bez pszczół. Zabawę dzielimy na części: w pierwszej oglądamy ul, przymierzamy kapelusz i rękawice pszczelarza, zgadujemy do czego służy dymiarka, w kolejnej części pogadanka na temat pszczół, słuchamy ciekawostek, zgadywanek i quizów: o tym kim jest truteń, ile razy pszczoła w ciągu swojego życia okrąży kulę ziemską, zgadujemy czy zimą ul śpi, co robi królowa. W ostatniej najciekawszej części robimy własne świece z wosku pszczelego. Na koniec zapraszamy do zagajnika pszczelego gdzie z bezpiecznej odległości zobaczymy hotele dla owadów w tym dzikich zapylaczy oraz prawdziwe ule z pszczołami.



4

ZABAWA Z NAUKĄ

INFORMACJE OGÓLNE:



25 zł*



3-4 h



***W cenę wliczone warsztaty robienia świec z wosku pszczelego oraz positek. Pozostałe atrakcje bezpłatnie.**



Poznaj nowe!



OD ZIARENKA DO BOCHENKA

Dzieci zapoznają się z procesem produkcji chleba – od małego ziarenka, które jest wysiewane przez rolnika, do wypieku bochenka przez piekarza. W programie oferujemy min. pogadanki o obrzędach przy dawnym wypieku chleba w tradycyjnych piecach chlebowych, przygotowywanie ciasta chlebowego, pogadankę na temat rodzaju zbóż, mąk i chleba. Degustacja chleba. Czytamy opowiadanie Cz. Janczarskiego pt. „Żyto i chleb”.

Realizacja zajęć dostosowana do wieku uczestników.

CENA ZA UCZESTNIKA:



25 zł*



3-4 h



***Cena za uczestnika 25 zł od osoby z posiłkiem. Materiały wliczone w cenę.**



5

Dotychczas do nas!

TWORZENIE!





ZOSTAŃ MŁODYM ROLNIKIEM

Oferta bezpłatna:

Celem zajęć jest zapoznanie dzieci z codzienną pracą rolnika w tym z codziennymi zajęciami w polu prowadzonymi na bazie specjalnie przygotowanego do tego Ogródka Edukacyjnego. Dzieci otrzymają narzędzia, dzięki czemu samodzielnie będą mogły wykonać podstawowe prace polowe, posadzić nasionka roślin, zająć się plewieniem tych które już wzeszły, podlać roślinki wodą czy poznawać je przez dotyk, zapach lub

smak (roślin uprawowych). Zajęcia prowadzone są w oparciu o rośliny rosnące w specjalnie przygotowanych w tym celu skrzyniach.

INFORMACJE OGÓLNE:



1,5 h



Zajęcia bezpłatne!



6

ODKRYWANIE

Poznaj pracę rolnika!



PIKNIK Z ROŚLINAMI

Celem spotkania jest zapoznanie dzieci i młodzieży szkolnej z cennymi zasobami roślinności zielarskiej najbliższego otoczenia. Dzieci poznają pożyteczne gatunki ziół, odgadują rodzaje roślin. Uczestnictwo w warsztatach ukaże dzieciom praktyczną wiedzę, która pozwoli im na założenie własnych zielników. Oprócz zabaw na łące robimy stemple z ziemniaków. Dzieci stemplują talarki z brzoški, przyklejają roślinki w zielniku i zabierają ze sobą ekologiczne pamiątki z wycieczki.

Realizacja zajęć dostosowana do wieku uczestników.

INFORMACJE OGÓLNE:



25 zł*



2-3 h



*Cena 25 zł od osoby obejmuje stemple oraz zielnik. Możliwość zamówienia posiłku np. z sezonowych warzyw lub pieczenie kielbisek przy ognisku (wliczone w cenę).

Pozostałe atrakcje bezpłatne.



7

Baw się i ucz!

ODKRYWANIE





OD MLEKA DO MASŁA



„SPOTKANIE Z KROWĄ MATYLDĄ”

Przybliżamy dzieciom skąd się bierze mleko a także z czego powstaje masło i ser. Na początek prowadzący wprowadza najmłodszych w wiejski świat magii. Dzieci poznają imiona krów, ich wiek i rasę, po czym z radością biegną na pastwisko, gdzie mają możliwość zobaczyć krowę Matyldę. Pogadanka nt. zwyczajów w pracach domowych dawnego gospodarstwa i porównanie z dzisiejszą sytuacją. Omówienie zasad oraz procesu wyrobu śmietany, masła i sera. Rozmowa o tym, jakie korzyści ludzie czerpią z mleka, jakie mogą być mleczne wyroby. Degustacja produktów wytwarzanych z mleka.

Matylda czeka!

INFORMACJE OGÓLNE:



35 zł*



3-4 h



*W cenę wliczone są warsztaty z robienia sera, który później dzieci zabierają do domu, posiłek lub pieczenie kielbasek przy ognisku.



8

SPOTKANIE Z PRZYRODĄ



AKADEMIA ZDROWEGO GOTOWANIA

W Akademii zdrowego gotowania dzieci oraz młodzież biorą udział w zajęciach kulinarnych dostosowanych do ich wieku. W naszej kuchni gotujemy ze świeżych, pełnowartościowych składników i uczymy przede wszystkim zasad zdrowego odżywiania pamiętając o zasadach bezpieczeństwa i higieny. Młodzi kucharze poznają tu smak i zapach różnych produktów, przypraw oraz dowiedzą się oraz odkryją wiedzę na temat sezonowości naszych rodzimych warzyw i owoców

Dzięki naszym warsztatom dzieci poznają jak wiele potraw można wyczerować z warzyw, owoców i innych składników. Dowiedzą się jak wykorzystywać moc przypraw i dodatków aby uzyskać oryginalne danie i jak je podać aby wyglądało elegancko.

INFORMACJE OGÓLNE:



55 zł



3-4 h

Realizacja zajęć dostosowana do wieku uczestników.

Dzieci w ramach Akademii Zdrowego Gotowania otrzymują fartuszki, które zostają dla nich jako pamiątka po przebytych warsztatach.

Cel:

- cykliczne zajęcia,
- szkolenie kulinarne dzieci prowadzące do ukształtowania nawyku zdrowego jedzenia,
- nauka poprzez zabawę,
- zachęta do sięgania po owoce i warzywa,
- pokazanie, że zdrowe jedzenie może być ciekawe, kolorowe i smaczne,
- nauka artystycznego przyozdabiania potraw, bo każdy może stworzyć kulinarne dzieło.

Dla kogo:

- dzieci i młodzież (7-15 lat)





Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA
33-114 Rzuchowa 1



STOWARZYSZENIE

Grupa Odrobnika

Zapraszamy!

