Wspaniały dzień na wsi z obiadem.

 Zostań Farmerem! Chodź na pole, zwiedź gospodarstwo, zrób surówkę i ukiś warzywa!

DATA PRZYJAZDU:………… r. ILOŚĆ UCZESTNIKÓW:

ZAMAWIAJĄCY (grupa, szkoła, klasa) ........................

OSOBA ODPOWIEDZIALNA za wycieczkę :

kontakt: e-mail: telefon:..................

MIEJSCE PROWADZENIA WARSZTATÓW: Stodoła za Winklem - Kędzie 10, gmina Żmigród (trasa Wrocław-Żmigród S5, zjazd nr 53 na Żmigród, potem na Wińsko, na Karnice i do Kędzi)

PARKING: przy Stodole za Winklem po lewej stronie. Miejsce dla autokarów.

ORGANIZATOR: Produkty z Tradycją Sp. zoo .Gospodarstwo Rolne M.Sznajder,

PROWADZĄCY: Emilia Chmura, tel. 609630221, e-mail: biuro@sznajder.agro.pl

CZAS TRWANIA 4 godziny. Od 9:00 do 13:00. KOSZT: **110 zł od osoby, minimalna ilość osób 30, maksymalna ilość to 55 osób.**

PROGRAM:

1. KISZENIE Kapusty, marchewki, rzodkiewek lub buraczków: uczestnicy szatkują kapustę (lub dostają już poszatkowaną), dodają sól i ubijają kapustę w słoiczkach tłuczkami. Przy buraczkach: kroimy buraki, marchewki, przygotowujemy roztwór wody z solą, kroimy czosnek. (Każdy dostaje do domu swoją kiszonkę z informacją co należy przez kolejny tydzień z nią robić). (proszę wziąć ze sobą słoik z szeroką zakrętką na kiszenie).
2. DEGUSTACJA KISZONEK: w świetlicy odbędzie się degustacja

kiszonej kapusty, ogórków, buraczków, kalafiorów, soków z kiszonych warzyw i informacje - dlaczego warto jeść kiszonki od lokalnych rolników. Każdy dostanie do domu po butelce wybranego zakwasu z kiszonek.

1. SURÓWKA: Przygotowanie surówki z kapusty kiszonej (białej/czerwonej) lub z kiszonych buraczków z jabłkiem, marchewką, miodem i olejem zimnotłoczonym i degustacja. Tarcie jabłek i marchewki na tarkach, krojenie, obieranie, mieszanie, siekanie. (będzie potrzebny drugi słoik na przełożenie przygotowanej surówki).
2. OGNISKO w cenie: pyszne wiejskie kiełbaski, domowy chleb na zakwasie I chleb gryczany bezglutenowy, posiłek z przygotowanymi surówkami, ogórki kiszone, lemoniada, herbatka gratis.
3. Zwiedzanie GOSPODARSTWA (opcja luty-czerwiec) – zwiedzanie gospodarstwa, procesu produkcji, traktory, szklarnie, chłodnie, kiszarnia
4. WYKOPKI NA POLU (opcja lipiec-listopad): zwiedzimy pole kapusty, buraków, marchewki, kukurydzy, ziemniaków. W zależności od poru roku – od sadzonki do zbiorów. Dzieci będą mogły nazbierać do domu tyle warzyw, ile udźwigną.
5. SŁOMIANY PLAC ZABAW – zabawa na belach słomy i z oponami po traktorach, hustawki, malowanie kredą, ping pong, piłki, koszykówka, paletki, bańki mydlane
6. CERTYFIKAT I tatuaże – każde dziecko otrzyma certyfikat Kiszonkowego Masterszefa oraz piękny warzywny tatuaż
7. Sklepik: możliwość zakupu kryształów soli kłodawskiej, maskotek warzywnych , naklejek warzywnych, magnesów z Doliny Baryczy, książek I atlasów przyrodniczych oraz gier edukacyjnych z Doliny Baryczy. Ceny od 2 zł do 40 zł.

WAŻNE INFORMACJE: Opiekunowie szkolni/rodzice/nauczyciele aktywnie uczestniczą w zajęciach z dziećmi.

DESZCZ: W przypadku bardzo brzydkiej pogody: nic straconego, wszystkie punkty się odbędą 😊 Ważne, by mieć odpowiednie ubranie do pogody.

W trakcie zajęć wplatane będą informacje o ekologicznej uprawie, ochronie środowiska, zdrowym żywieniu – probiotykach i odporności, krótkim łańcuchu dostaw, segregacji odpadów, Dolinie Baryczy, tradycji kiszenia itp. dostosowane do wieku dzieci.

TRZEBA WZIĄĆ ZE SOBĄ: Drugie śniadanie – kanapki, napoje. Dodatkowe buty: kalosze na pole. Po 2 słoiki na osobę - jeden na surówkę, drugi na kiszenie i 3 torby (na słoiki, na kalosze, na warzywa). Chcemy uwrażliwić dzieci i dorosłych, że często w domu mamy nadwyżki słoików, torebek, które zamiast wyrzucać - możemy wykorzystać.

Proszę zapewnić ubranie takie, w którym będzie można się bez stresu pobrudzić.

FORMALNOŚCI: Tydzień przed przyjazdem proszę potwierdzić ostateczną ilość osób biorących udział w warsztacie na telefon Emilii - 609630221. Potwierdzenie proszę też wysłać na maila biuro@sznajder.agro.pl