

UČÍME SE NA STATKU

Vážení učitelé, vážení koordinátoři EVVO,

Také v letošním roce zveme vás a třídy 1. stupně vaší školy na **netradiční školní výlet spojený se zážitkovými programy environmentální výchovy Učíme se na statku.**

Pro rok 2014 jsme připravili **NOVINKU** – celodenní program **PEKAŘSKÝ DEN**. Můžete s námi **zažít to, co opravdu jinde nezažijete**: proces pečení chleba od roztopení tradiční pece na dřevo a vlastnoručního zadělání chleba až po onu neopakovatelnou vůni upečených pochoutek...

Samozřejmě i letos k nám můžete přijet s dětmi **udělat sýýr**:)...

Průřezová témata: Environmentální výchova – Vzdělání k udržitelnému rozvoji – Výchova ke zdraví – Globální výchova.

PEKAŘSKÝ DEN – UPEČ TŘEBA CHLEBA...



Vyhrnout rukávy a do toho! Čeká nás spousta zážitků, než vlastnoručně přeměníme zrna v chléb! A co teprve, až voňavý a křupavý chlebiček ochutnáme;))!

Během dne se budeme starat o bochníčky, které si děti ve dvojicích vlastnoručně zadělají a společně upečou ve velké tradiční peci na dřevo.

Naučíme se **rozeznávat druhy obilí** a možná, že to nakonec dokážeme se zavřenýma očima podle chuti...

Ukážeme si, jak se v běhu tisíciletí měnily způsoby, které člověk používal k tomu, aby si udělal pro nás něco tak samozřejmého a obyčejného, jako je chléb.



Vyzkoušíme si **použití starodávného ruchadla** bratranců Veverkových, jež bylo vynalezeno v tomto kraji a používalo se i zde na statku. **Vymlátime obilí cepy**, vyčistíme od plev na stroji zvaném vítr, **umeleme mouku** na různých typech ručních mlýnků a připravíme chléb.



A než bude hotov, **upečeme si na ohni placky** jako před tisíci lety a **v peci podplamenky či pletánky** jako za časů našich babiček. To děti milují!

Celý proces od zadělání kváskového chleba po jeho vyndání z pece trvá asi 5 hodin. Děti mají na Pekařském dni velmi speciální zkušenost zažít **pečení chleba doslova „na vlastní kůži“** a také v celé jeho délce. Uvědomí si, kolik času a energie je potřeba vložit k získání poctivého jídla. A okusí rozdíl mezi chutí takto připraveného chleba ve srovnání s tím, který asi běžně znají.

Na statku v Lozicích jsme obnovili v roce 2007 starou tradici každotýdenního pečení kváskového chleba ve velké peci na dřevo, která pojme až 40kg těsta a nachází se v malé kuchyňce uvnitř v domě.

Nyní je postavena nová, **venkovní pec**, a i ona netrpělivě čeká na malé pekaře, až jí roztopí..



Inspirativní video z programu najdete na našich stránkách www.syyy.cz.

SÝÝÝR VLASTNORUČNĚ



Že děti nemají kontakt s domácími zvířaty? Že neví, jak se vyrábí sýr, který snídají? Že by nedokázali nadojit hrnek mléka?

Nevadí, u nás na statku vše poznají, prožijí a vyzkouší si.

Pojďte společně s námi odhalit tajemství výroby ručního sýýýra! Ukázat si, kde se bere syrovátka, co je to podmásli... A k tomu **dětské zážitky se zvířaty** při jejich krmení..

Dojení je pro děti zážitek na celý život. Nejprve si to natrénujeme a pak již půjdeme dojit přímo do kozího stáda. Nakonec zjistíme, že to zvládne úplně každý...



S mlékem, které nadojíme, pak zamíříme **do sýrárny**. I zde bude vše procházet vašimi rukama - srážení sýřeniny a jakoby zázračná přeměna mléka v měkký tvarohový sýr. Ukázka sýrů, které lze vyrobit, vyzkoušení odstředivky, máselnice a dalších nástrojů nutných pro zpracování mléka.



Až bude váš první **vlastnoručně vyrobený sýr** hotový, můžeme se ještě vydat za zvířátky... Dozvíte se o tom jak kozy žijí a jak se o ně staráme, pohladíte si kůzlata a koníka Brita a pak je společně nakrmíme – to je pro děti vždy jedním z vrcholných bodů programu.

JAK PRACUJEME...

Zkušenosti a dovednosti se snažíme předávat **interaktivní a hravou formou**. Vzdělávací rovina se odehrává spíše mimoděk, nenásilně a zábavně.

V našich programech jde především o **prožitek**, který přinese základní poznání tématu. Děti mohou nahlédnout pod pokličku vzniku tak běžných potravin, jako je chléb a sýr na našem stole a uvědomí si lépe spojení **příroda – zvíře – člověk – práce - jídlo**.

Naše programy absolvovalo již přes **4000 dětí z celé ČR**.

*Programy probíhají v období **duben – červen, září – říjen 2014** na usedlosti v Lozicích (okres Chrudim, Pardubický kraj).*

Cesta sýra – sýýýr vlastnoručně

Program je vhodný pro žáky prvního stupně ZŠ, pro mateřské školy je připravena upravená varianta, v níž je kladen větší důraz na zvířata žijící na statku. Začátek v 9 nebo 13h nebo dle domluvy, délka programu 2,5 – 3 hodiny. Cena 120 Kč za dítě, pedagogický doprovod zdarma.

Pekařský den - Upeč třeba chleba!

Program je vhodný pro žáky prvního stupně ZŠ, příp. předškoláky. Začátek v 9h nebo dle domluvy, délka programu cca 5,5 hodiny. Cena 250 Kč za dítě, pedagogický doprovod zdarma, v ceně je vydatná obědová ochutnávka vlastnoručně upečeného chleba s máslem.

Objednávky a více informací včetně tipů na další aktivity, jež lze s dětmi podniknout v rámci vaší cesty k nám: Radka Závorková, tel. 469677555, vylety@ckmacek.cz, www.syyy.cz.

**Na společné zážitky se těší
Vladimír a Denisa Lechnýřovi
hospodáři a lektori programu:)**