

Program zajęć edukacyjnych

Olejarnia Świąteczna/ Tomasz Kostrubiec

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

Ruszków 9; 22-437 Łabunie powiat zamojski

lubelskie

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

Jak drzewiej biło się olej.

2. Czas trwania zajęć:

2-4 godz.

3. Grupa docelowa:

dzieci, młodzież, dorośli

4. Liczebność grupy:

min. **20** max. **40**

5. Prowadzący zajęcia:

gospodarze : Justyna i Tomasz Kostrubiec

6. Zakres tematyczny:

Jak i z jakich roślin powstaje olej świąteczny.
Maszyny i urządzenia do bicia oleju metodą tradycyjną.
Olej świąteczny roztoczański -historia produktu regionalnego.

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

1. powitanie i omówienie zasad pobytu i zachowania się w gospodarstwie
2. pokaz bicia oleju na dwuwiekowych maszynach
3. a) bajaranie i bajdurzenie (lokalne historyjki i legendy)
b) zabijanie klina szlagiem (inne urządzenia olejarskie)
c) lepszy rydz niż nic (zapomniane rośliny oleiste)
4. a) projekcja wybranego programu tv ("Klimaty i smaki", "Podróżnik kulinarny")
b) degustacja oleju świątecznego z chlebem- produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych
c) samodzielne wykonanie pamiątki
d) wręczenie certyfikatów pobytu
5. możliwość organizacji ogniska (gry i zabawy) z własnym posiłkiem lub zamówienia posiłku regionalnego
6. możliwość zakupów pamiątek oraz produktów regionalnych w sklepiku na terenie olejarni świątecznej.

8. Pomoce dydaktyczne:

- urządzenia do wyrobu oleju
- nasiona oleiste
- sprzęt audiowizualny

9. Dodatkowe uwagi:

Podpis

Data