



## PAŹDZIERNIK 2024 „GAŚIOROWSKIE KAPUŚNIAKI”

- Powitanie, czas na skorzystanie z toalety i wypicie herbaty.
- Dlaczego kisimy kapustę? Czy kapusta jest zdrowa?
- Degustacja kiszonej kapusty z naszego gospodarstwa.
- Jak dawniej robiono zapasy na zimę?
- Rodzaje przetworów – prezentacja.
- Kiszenie kapusty – dzieci wchodzią do beczki deptać kapustę!
- Warsztaty plastyczne – kapuściane stemple.
- Obiad – wiejski kapuśniak, kiełbaska, chleb.
- Zawody zręcznościowe z kapustą w roli głównej.
- Zabawa w „Gąsiorkowie”, czyli naszym wielkim placu zabaw.
- Zakup pamiątek.

Dzięki naszym zajęciom uczeń pozna sposoby ekologicznego przechowywania żywności oraz rodzaje przetworów. Będzie czynnie uczestniczyć w procesie kiszenia kapusty, doskonalić umiejętności plastyczne oraz podnosić sprawność fizyczną w czasie rywalizacji i zabawy, dodatkowo zintegruje się z grupą.

Czas pobytu to około 5 godzin.

Minimalna liczba uczestników – 30 osób.

Jeden opiekun na 10 dzieci gratis.

Pomagamy w znalezieniu transportu w konkurencyjnych cenach.

Cena: 75 zł/os.

Więcej informacji oraz REZERWACJE – Edyta tel. 502-000-507

Młyn Gąsiorowo, 06-150 Świercze, Gąsiorowo 25

[www.mlyn-gasiorowo.pl](http://www.mlyn-gasiorowo.pl)

