

6 maja 2014



Cztery pory roku na wsi - dzieci poznają produkcję mleka

Po raz kolejny dzieci ze świętokrzyskich szkół będą mogły, dzięki organizowanej przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego akcji „Cztery pory roku na wsi” poznać historię powstawania podstawowych produktów żywnościowych. Już jutro w Strzałkowie poznają proces wytwarzania m.in. masła czy serów. W wizycie dzieciom towarzyszył będzie Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa.

Akcja edukacyjna „Cztery pory roku na wsi”, organizowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, poprzez zabawę ma zobrazować dzieciom z miast, skąd biorą się podstawowe produkty żywnościowe na ich stołach. Pokazuje ona, jak wygląda droga od ziarna w polu do chleba w sklepie, od krowy na łące do sera w hipermarkecie, od

owocu z drzewa do soku, od sadzonki w ziemi do surówki na talerzu. Akcja ma też na celu ukazanie pracy rolników w różnych porach roku.

Program akcji składa się z wizyt studyjnych na terenie województwa świętokrzyskiego w blokach tematycznych poświęconych m.in. owocom, mleku czy warzywom.

W ubiegłym roku w czterech wizytach akcji uczestniczyło około 160 dzieci z 4 szkół podstawowych z Kielc. Poznawały one świętokrzyską wieś poprzez ciekawe zawody związane z rolnictwem, uczestniczyły w warsztatach w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych oraz degustowały płody ziemi. Nie brakowało również wspólnych żniw czy wykopek.

Mimo że akcja była organizowana po raz pierwszy, to śmiało można ją nazwać sukcesem i już po pierwszej edycji członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego, Piotr Żołądek zapewniał, że jej idea będzie kontynuowana – Byłem bardzo pozytywnie zaskoczony sposobem, w jaki dzieci odebrały tę akcję. Jest to świetny pomysł, bardzo trafiony i niezwykle potrzebny. Na pewno będziemy kontynuować tę akcję, postaramy się ją również ubogacić. Naszym zadaniem jest wychowywać dzieci w poszanowaniu natury i pracy na wsi – mówił **Piotr Żołądek**.

Jutro, 7 maja, dzieci z kolejnej świętokrzyskiej placówki edukacyjnej – Szkoły Podstawowej Nr 1 w Kielcach, w ramach wizyty, będą mogły prześledzić proces „od krów na łące do mleka w Biedronce”.

Najpierw zwiedzą one Europejskie Centrum Bajki im. Koziółka Matołka w Pacanowie, a następnie pojadą do gospodarstwa państwa Łukasików w Strzałkowie, gdzie zaprezentowane im zostaną sposoby produkcji wyrobów mlecznych: jogurtu, masła czy sera. Dzieci zwiedzą gospodarstwo i skosztują przysmaków tam wytwarzanych.

Co ważne, poznają one tradycyjny sposób wytwarzania produktów bowiem gospodarstwo ze Strzałkowa jest członkiem Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, skupiającym producentów wytwarzających metodami naturalnymi i tradycyjnymi.