

23 września 2013



## Dzieciaki poznawały warzywa i zbierały ziemniaki

Dzieci ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Kielcach miały okazję śledzić drogę, jaką przemierza marchew z pola do sklepu oraz pierwszy raz w życiu uczestniczyć w wykopkach ziemniaków. Wszystko to w ramach akcji „Cztery pory roku na wsi” organizowanej przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego.

Akcja edukacyjna „Cztery pory roku na wsi”, organizowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, ma za zadanie poprzez zabawę zobrazować dzieciom z miasta, skąd biorą się podstawowe produkty żywnościowe na ich stołach. Ma ona pokazać, 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 czterech wizyt studyjnych na terenie województwa świętokrzyskiego w blokach tematycznych: Owoce, Zboża, Warzywa, Mleko.

Okolo 160 dzieci z 4 szkół podstawowych z Kielc przez kilka miesięcy, w ramach wycieczek na świętokrzyską wieś poznaje ciekawe zawody związane z rolnictwem, uczestniczy w warsztatach w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych oraz degustuje płody ziemi. Nie brakuje również wspólnych zniw czy wykopków.

Pierwszym punktem podróży uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 z Kielc była Spółdzielnia Producentów warzyw i owoców „Sielec” w Sielcu Kolonii. Produkuje ona przede wszystkim marchew, sprzedając 4-5 tys. ton rocznie. Oprócz tego produkowane są m.in. cebula, pietruszka, seler i jabłka, a łączna powierzchnia upraw to ponad 100 hektarów.

- Bardzo cieszymy się, że dzieci z Kielc przyjechały do nas i zobaczyły, jak warzywo trafia z pola, poprzez sortowanie i mycie do worka, a potem do sklepu. Zobaczyły też, jak wygląda kopanie marchwi. Dzieci nie pamiętają, jak wieś wyglądała kilka lat temu, ale ważne, aby zobaczyły jej obecny obraz - powiedział **Mirosław Fucia**, prezes spółdzielni.

Dla wielu dzieci była to pierwsza styczność z polem warzywnym i produkcją. Niektóre nie miały pojęcia, jak wygląda rosnąca na polu marchew.

- Były takie zielone liście i najpierw nie wiedziałam, że to marchewka. Potem zebrał je taki duży samochód i pojechały do budynku, gdzie zostały umyte i zapakowane - powiedziała **Julia**.

Uczestnicy wycieczki pojechali następnie do Krzyżanowic, gdzie mieli okazję wziąć udział w prawdziwych wykopkach i dowiedzieć się, skąd bierze się główny składnik uwielbianych przez siebie chipsów.

Główną atrakcją zbierania ziemniaków był konkurs - na zebranie największej ilości ziemniaków oraz na ziemniaka giganta. W tej pierwszej konkurencji padł remis. W drugiej wygrał zespół "Pomodoro". Dzieciakom bardzo podobało się na wsi i żałowały, że na co dzień nie mają takich atrakcji.

- Pierwszy raz zbierałam ziemniaki. Nie wiedziałam, że będzie tak fajnie. Myślałam, że lepiej jest mieszkać w mieście, ale chciałabym mieszkać na wsi, bo można robić dużo fajnych rzeczy, a nie tylko siedzieć przed telewizorem - powiedziała **Karina**.

Po zebraniu ziemniaków dzieci pojechały do siedziby Zespołu Świętokrzyskich i Nadnidziańskich Parków Krajobrazowych w Krzyżanowicach, gdzie przygotowano dla nich kolejne zabawy i gry, a następnie wysłuchały wykładu dotyczącego m.in. ziemniaków. Otrzymały też zestawy upominków.

- Dla niektórych dzieci wieś jest nowością. Znają ją tylko te, które mają rodzinę na wsi. Widać po nich, jak bardzo podoba im się wycieczka. Mają okazję zobaczyć, co dzieje się z warzywem zanim trafią na półkę sklepową. To bardzo pożyteczna i dobrze zorganizowana akcja - powiedziała wychowawczyni klasy, **Teresa Kozłowska**.

Ostatnim punktem wycieczki był poczęstunek w gospodarstwie agroturystycznym pani Durlej.

- Dzieci muszą zrozumieć, że poszczególne produkty nie biorą się z hipermarketu, że gdzie indziej mają swój początek. Nie chcemy by kojarzyły np. krowę wyłącznie z obrazka, a potem dziwiły się, jakie to duże zwierze, gdy zobaczą ją na żywo. Takie sygnały pokazują nam, że dzieciaki tracą kontakt z wsią i my chcemy im go przywrócić - mówi o akcji członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego **Piotr Żołądek**.

W październiku dowiedzą się, jak powstaje mleko dzięki wizycie w Chmielniku i Kurozwałkach.

Źródło: [www.wrota-swietokrzyskie.pl](http://www.wrota-swietokrzyskie.pl)





