

Material realizat de

Noi Orizonturi
pentru tineri și comunitate

Material realizat în cadrul proiectului
Clubul Meseriilor Rurale, susținut de



Curriculum PREPARATOR DE PRODUSE LOCALE

Program susținut de



MINISTERUL EDUCAȚIEI



DEPARTAMENTUL PENTRU
DEZVOLTARE DURABILĂ



Institutul
Național al
Patrimoniului
Ministerul Culturii

Curriculum

PREPARATOR DE PRODUSE LOCALE

Tabăra cu tematica **"Preparator de produse locale"** face parte din proiectul "Clubul meseriilor rurale". Aceasta reprezintă a treia etapă a proiectului și presupune creșterea în dificultate a sarcinilor asumate de adulții și copiii care compun echipele locale interesate să se implice în organizarea unei tabere de vară dedicată chiar copiilor din comunitatea din care provin.

Explorarea potențialului gastronomic din comunitatea locală este o temă foarte bogată dar în același timp puțin cunoscută de către copii, așa că vă invităm într-o incursiune cap-coadă: de la studierea comunității în vederea identificării bunătăților specifice zonei, la culegerea informațiilor privitoare la rețetele corespunzătoare acestora, prepararea de mâncăruri care de care mai gustoase, până la marțetarea și prezentarea armonioasă a acestora sub forma unui brunch local.

Cu ajutorul propunerii noastre oferim un plan bine făcut și gata de implementat. Tot ce vă mai rămâne este să îl îmbogățiți cu alte activități și să îl puneți în practică într-un mod atractiv, interactiv, apetisant și amuzant.






Cum folosim curriculumul taberei?

Curriculumul conceput pentru organizarea taberei este un instrument ajutător care vă oferă descrierea detaliată a fiecărei activități pe care o veți realiza alături de copiii dumneavoastră. Prin intermediul acestuia veți vizualiza mai ușor ce anume aveți de făcut, oferindu-vă o structură clară și etapizată a programului propus.

Desigur, puteți adapta activitățile în funcție de experiența dumneavoastră de facilitare, echipa de voluntari implicați, nivelul de învățământ al copiilor, spațiile și resursele disponibile, etc. Important este să vă amintiți că la finalul unei zile participanții trebuie să plece acasă cu minimum **o învățatură extrasă**.

În continuare găsiți varianta scurtă a planului de activități zilnice de învățare. Pentru a vizualiza versiunea detaliată a acestora descărcați documentul corespunzător fiecărei zile.

PLAN DE ACTIVITĂȚI - PREPARATOR DE PRODUSE LOCALE

Ziua 1	Ziua 2	Ziua 3	Ziua 4	Ziua 5
				
Explorator și culegător	Pregător și tocător	Preparator și producător	Cocător și planificator	Animator și estetician
Copiii merg în comunitate, se documentează privind rețetele locale, identifică coordonatorii de la atelierele gastronomice, culeg plante/ fructe pentru siropuri, adună legume pentru zacuscă.	Copiii coc legumele pentru zacuscă, le curăță și le toacă, spală și pregătesc plantele pentru sirop, cântăresc și porționează cantitățile pentru rețetele preparate în ziua următoare.	Copiii fierb și degustă zacusca și siropul, pregătesc borcanele și sticlele, crează designul pentru etichetele produselor servite, pun preparatele în recipiente.	Copiii prepară aluatul, învață despre acesta, porționează aluatul, coc pâinile și prepară termic gogoșile, le așază în vase pentru ziua următoare. Tot azi, se planifică resursele pentru brunch-ul final.	Copiii assemblează preparatele pentru prezentarea finală, fac un tur al satului prin care promovează brunch-ul și invită la degustări locuitorii și actorii locali ai satului.

Pentru a vă asigura că achiziționați materialele potrivite, vă rugăm să folosiți ca sursă [Lista materialelor recomandate spre folosire.](#)

Activități suplimentare pentru fiecare zi de tabără

Timp alocat 10:00 - 14:00	Timp alocat 10:00 - 13:00	Timp alocat 10:00 - 13:00	Timp alocat 10:00 - 13:00	Timp alocat 10:00 - 14:00
-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

BINE DE ȘTIUT

DACĂ VA MAI FI CAZUL: Vă recomandăm ca, în prima zi, să începeți activitatea prin a explica copiilor care sunt regulile pe care trebuie să le respecte pentru a preveni infectarea cu coronavirus. Din acest motiv, programul primei zile este mai lung cu 1 oră, astfel oferindu-vă răgazul necesar pentru a vă face auziți și bine înțeleși privind la setul de reguli și valori comune pe care le veți respecta pe parcursul celor 5 zile de activități.

Este bine să înștiințați în avans autoritățile locale (primăria, reprezentanții ecodestațiilor, alți actori locali, etc) referitor la viitorul proiect și la intenția de a organiza un brunch la finalul taberei pentru a nu întâmpina probleme atunci când veți începe demersurile alături de copii. Informați-i că veți prepara produse gastronomice alături de copiii și că îi veți invita să le deguste. Cu cât pregătiți mai bine terenul în avans, cu atât veți primi sprijinul autorităților în desfășurarea programului de tabără și vă pot deveni parteneri de nădejde, oferindu-vă poate și resursele de care aveți nevoie: spații (bucătărie, spațiu în aer deschis pentru gătit, cuptor, locul pentru brunch), alimente, tacâmuri, lemne pentru foc, mese, etc.

Ultima zi a programului este una deosebită și se încheie cu un brunch în aer liber, organizat ca o formă de apreciere și de prezentare a activităților parcurse în cele 4 zile anterioare. Umpleți-vă de energie, lăsați participanții să se bucure de această ocazie festivă și să o serbeze în toate formele creative. Oferiți-le șansa să își expună talentele oratorice și să pună în practică orice idee care va transforma evenimentul într-un adevărat pol de atracție și sărbătoare pentru comunitatea în care trăiți.

IMPORTANT: Pentru a putea realiza această tabără aveți nevoie de:

- * Un partener care vă poate pune la dispoziție o bucătărie, un spațiu deschis sau lemne de foc (dacă vremea este bună) pentru prepararea rețetelor în aer liber, respectiv un cuptor pentru pregătirea pâinii.
- * Minimum un partener care să fie dispus să lase copiii să culeagă materia primă direct din grădina sa. Nu este obligatoriu ca toate legumele să fie culese de la aceeași persoană. Important este ca partenerul să lase copiii să experimenteze culesul și să învețe despre acesta. În caz contrar, parcurgeți pașii de la activitatea "Explorator descoperitor" pentru a identifica eventuali colaboratori locali.
- * Frigidere sau spații răcoase pentru a depozita preparatele pe parcursul zilelor de tabără.
- * O locație deja aleasă pentru derularea brunch-ului, cu acces public aprobat și asigurat în ziua evenimentului.
- * Tacâmuri, oale, etc, menționate în lista orientativă a materialelor necesare.
- * Ingrediente cumpărate/culese în avans, în funcție de rețetele cuprinse în prezentul curriculum.

Bun. Acum că știm care sunt nevoile principale, tot ce ne mai rămâne este să vă urăm **SUCCES** și să aveți parte de un program de vis, alături de echipa dumneavoastră.

ZIUA 1 - EXPLORATOR ȘI CULEGĂTOR

DACĂ VA MAI FI CAZUL: Începe ziua cu informarea participanților cu privire la normele legale actuale impuse de pandemia COVID 19.

Astăzi copiii tăi vor parcurge 2 activități bine definite:

- Explorator descoperitor
- Culegător amator

ACTIVITATEA 1

Explorator descoperitor

Durată: 1h

Materiale: Menționate în lista orientativă a materialelor necesare

Anexe: [Anexa 1](#)

Obiective de învățare

- Identificarea rețetelor specifice zonei și a arealelor de cules materia primă,
- Dezvoltarea abilităților de comunicare și vorbit public.

Descriere activitate

Pas 1: Copiii vor forma grupuri de câte 4 sau 5 persoane. În grupuri, vor pleca în plimbare prin sat și vor întreba câte 3 persoane/grup, întâlnite aleatoriu în cale: "Care sunt rețetele specifice locale din sat sau vecinătatea acestuia?", "Ce elemente de autenticitate locală cunoașteți privitor la prepararea zacuștii, siropului, pâinii și gogoșilor?", "Doresc să devină coordonatori de ateliere gastronomice?", precum și "De unde putem culege plante și legume pentru zacuscă, respectiv plante/fructe pentru siropuri?" (ultima întrebare se va adresa doar dacă nu ați identificat deja un partener în acest sens). Copiii își vor nota răspunsurile în [Anexa 1](#).

Pas 2: Odată întorși la locul de întâlnire, în fața întregului colectiv, copiii vor citi pe rând, grupă după grupă, rețetele tradiționale locale identificate, precum și elementele de autenticitate recomandate de către săteni pentru rețetele de zacuscă, sirop, pâine și gogoși. Totodată, vor discuta despre zonele resursă din care pot culege materie primă (dacă este cazul).

Pas 3: La final, vor alege dintre recomandările care oferă rețetelor un specific local și le vor include în rețetarul oferit ([Anexa 4](#)) ca propunere în curriculumul de față pentru zacuscă, sirop, pâine și gogoși.

Pas 4: Alegeți o temă și un nume pentru brunch, conectate cu produsele pe care le veți prepara sau locația în care se va desfășura. Cu cât sunt mai inedite, cu atât va fi mai atrăgător evenimentul creat.

Reflecție activitate

Explorează cu participanții măsura în care ei au realizat până la acest moment că sunt înconjurați la fiecare pas de resurse (rețete, fructe, flori, legume) ce așteaptă să fie valorificate?

- Ce anume i-a surprins mai tare și mai tare din cele aflate în timpul explorării comunitare?
- Care au fost informațiile nou obținute, necunoscute până în prezent?

ACTIVITATEA 2

Culegător amator

Durată: 2 h

Materiale: Menționate în lista orientativă a materialelor necesare

Anexe: [Anexa 2](#)

Obiective de învățare

- Identificarea și învățarea plantelor, fructelor și a legumelor care stau la baza preparatelor,
- Dezvoltarea abilităților analitice.

Descriere activitate

Pas 1: Asigură-te că aveți în echipă 1 persoană resursă (poate fi chiar și un sătean) cunoscătoare a plantelor, fructelor și legumelor pe care urmează să le culegeți;

Pas 2: Dacă toate resursele materie primă sunt în același loc, întregul grup va merge spre acesta. Dacă nu, împarte grupul în funcție de nevoi și zonele de cules identificate. În acest caz vei avea nevoie de mai multe persoane resursă adulte care să relateze copiilor despre cele culese, dar și voluntari adulți pentru supravegherea copiilor. Ține cont de cantitățile necesare specificate în [Anexa 4](#) și îndrumă copiii să nu adune mai mult decât vă trebuie. Nu faceți risipă.

Pas 3: Explică participanților (tu sau săteanul priceput) cum se culege responsabil și regenerativ. Poți folosi informația de mai jos dacă veți culege din flora spontană. În cazul în care culegeți dintr-o grădină, suntem convinși că proprietarul vă poate oferi sfaturile necesare.

DE AJUTOR: Regulile culesului responsabil și regenerativ

Introducere ajutoare: Așa cum copacii din pădure pot fi valorificați pentru un trai mai bun în sat, așa și plantele din flora spontană pot fi valorificate pentru un trai mai bun în sat. Dar, așa cum copacii dispar de la an la an, dacă tăiem în mod iresponsabil, așa și plantele dispar de la an la an dacă culegem în mod iresponsabil. Dacă vrem să trăim bine din plante și acum și peste doi ani și peste patru ani și peste zece ani, atunci trebuie să culegem cu respect și responsabilitate.

Cnd culegi?

Nu se culege în condiții de umiditate (deci nu culegem înainte de ora zece, pentru ca roua să se evapore, respectiv nu culegem dacă a plouat recent sau dacă plouă în prezent).

Nu se culege pe vreme rece.

Nu se culege de lângă drumuri sau șosele, ci de la minimum 50 m distanță.

De unde culegi?

Nu culege plante din locuri poluate precum marginile străzilor, vecinătatea fermelor, vecinătatea parcurilor, vecinătatea fabricilor, vecinătatea deșeurilor.

Nu culege plantele din locuri în care sunt răzlețe, ci din locuri în care sunt abundente.

Ct culegi?

Culege nu mai mult de 5% dintr-un pâlc de plante.

Nu culege mai mult decât știi că poți usca și poți vinde, deci folosește dimensiunea patului tău de uscat plante ca reper.

Ce culegi?

Culege doar părțile care-ți trebuie (nu smulge întreaga plantă, dacă ție îți trebuiesc doar florile, sau doar frunzele).

Culege doar organele mature (dacă sunt premature - boboci în loc de flori - sau tardive - flori uscate în loc de flori vibrante) vei pierde proprietățile pe care le cauți în aceste plante.

Culege plante sănătoase, care nu sunt invadate de insecte, nu sunt bolnave, nu sunt uscate.

Pas 4: Împărte copiii în grupe mai mici și începeți să culegeți sau adunați plantele, fructele și legumele, în funcție de nevoie.

Pas 5: În timpul culesului, roagă copiii să adreseze săteanului priceput întrebările cuprinse în Anexa 2. În acest fel, culesul va include și acțiuni de învățare privitoare la plantele cu care interacționează.

Pas 6: Întoarceți-vă la locația bază, depozitați într-un loc aerisit și curat tot ceea ce ați cules.

Reflecție activitate

Explorează cu participanții măsura în care ei au realizat până la acest moment că sunt înconjurați la fiecare pas de resurse (rețete, fructe, flori, legume) ce așteaptă să fie valorificate?

- * Ce părerea au despre ziua de azi?
- * Cum s-au simțit să lucreze în echipă?
- * Ce lucru interesant au învățat?

ZIUA 2 - PREGĂTITOR ȘI TOCĂTOR

Este o nouă zi și ai foarte multă treabă de făcut alături de copiii tăi. Acum, că au cules toată materia primă de care aveți nevoie pentru preparatele voastre, încep pregătirile pentru gătitul acestora. Copiii vor putea face acest lucru parcurgând următoarele 2 ateliere, așa că împarte echipa în funcție de sarcinile necesare și redate în acestea:

- **Pregător curățător**
- **Tocător zdrobitor**

IMPORTANT: Este bine să aveți alături o persoană resursă/coordonator de atelier, pricepută în pregătirea materiei prime, care să vă ofere sprijinul pentru derularea acestor activități. Cel mai probabil copiii au identificat această persoană în activitatea **Explorator descoperitor**.

În timp ce copiii pregătesc legumele, asigură-te că jarul este aproape gata pentru coacerea acestora.

ACTIVITATEA 1

Pregător curățător

Durată: 1h

Materiale: Menționate în lista orientativă a materialelor necesare

Anexe: [Anexa 3](#), [Anexa 4](#)

Obiective de învățare

- Dezvoltarea abilităților gastronomice;
- Dobândirea de informații de bază în domeniul gătitului;
- Exersarea cunoștințelor matematice.

Descriere activitate

Pas 1: Prezintă participanților normele de protecție a muncii ținând cont de următoarele:

- nu lucrați fără mănuși,
- atenție la degete,
- atenție la colegi,
- solicitați ajutorul adulților (atunci când este cazul).

Pas 2: Este timpul să treceți la fapte. Oferă copiilor instrucțiunile ([Anexa 3](#) și [4](#)). Odată parcurse și discutate, dă-le șansa să decidă ce rol vor să joace în "banda rulantă de producție" pe care o vor face ținând cont de următoarele sarcini:

- Unii participanți vor cântări legumele, fructele/plantele;
- O parte din copii vor spăla legumele;
- O altă parte vor coace legumele;
- Alți participanți vor îndepărta părțile inutile;
- Unii vor cântări și porționa ingredientele și condimentele suplimentare.

Pas 3: Așadar, roagă participanții să cântărească cantitățile de legume, fructe/plante în funcție de instrucțiunile oferite în [Anexa 3](#).

Pas 4: Următorul pas constă în spălarea legumele sub jet de apă, la fel și a plantelor și fructelor necesare pentru realizarea siropului. Acestea vor fi așezate în recipiente diferite.

Pas 5: Copiii vor coace legumele pentru zacuscă urmărind instrucțiunile din anexă și sub directa supraveghere a adulților.

Pas 6: Participanții vor îndepărta părțile inutile/stricate. Aceștia vor curăța legumele conform indicațiilor din anexă sau a instrucțiunilor oferite de coordonatorul de atelier.

Pas 7: Copiii cântăresc ingredientele suplimentare (zahăr, sare, piper, etc) și le pun în recipiente separate.

Pas 8: La final, tinerii cântăresc din nou legumele, fructele/plantele pentru a completa cantitatea, în cazul în care aceasta a scăzut mult sub cea recomandată în rețetă.

Reflecție activitate

- * Sarcinile realizate par neînsemnate însă fără acestea nu puteți face treabă. V-ați mai aflat în alte situații în care ați fost nevoiți să realizați sarcini care nu vă încântau neapărat?
- * Cum ați reacționat și ce v-a determinat să le duceți la bun sfârșit?
- * Ce ați învățat despre acest fel de sarcini?

Mai departe, vom descrie atelierul **tocător zdrobitor**.

ACTIVITATEA 2

Tocător zdrobitor

Durată: 2h

Materiale: Menționate în lista orientativă a materialelor necesare

Anexe: [Anexa 4](#)

Obiective de învățare

- * Dezvoltarea abilităților gastronomice;
- * Dobândirea de informații de bază în domeniul gătitului.

Descriere activitate

Pas 1: Prezintă participanților normele de protecție a muncii ținând cont de următoarele:

- * nu lucrați fără mănuși,
- * atenție la degete,
- * atenție la colegi,
- * solicitați ajutorul adulților (pentru porționare și tocare).

Pas 2: De această dată veți folosi instrucțiunile din [Anexa 4](#). Odată parcurse și discutate, da-le șansa copiilor să decidă ce rol vor să joace în "banda rulantă de producție" pe care o veți face, având următoarele atribuții:

- * O parte din copii vor pregăti legumele pentru tocat;
- * O altă parte din participanți vor toca legumele;
- * Alți copii vor pregăti legumele pentru depozitare;
- * Unii participanți vor transporta legumele și le vor depozita la rece, pentru a doua zi;
- * O parte vor curăța și spăla materia primă pentru sirop.

Pas 3: Așadar, supraveghează copiii în timp ce taie legumele în cuburi pentru a le putea da prin mașina de tocat. Sfătuiește-i să țină cont de oxidarea acestora. Cele care se oxidează, se pot prelucra în următoarea zi.

Pas 4: Arată copiilor cum să folosească mașina de tocat și supraveghează-i în timp ce mărunțesc legumele. Roagă-i să le depoziteze în recipiente diferite.

Pas 5: Oferă copiilor folie alimentară pentru a acoperi gura recipientelor în care ați depozitat legumele deja tocate.

Pas 6: Sprijină copiii în timp ce curăță și spală resursa primă (plante, fructe, flori) pentru sirop și roagă-i să o depoziteze într-un spațiu curat și aerisit.

Pas 7: Arată copiilor unde să ducă și depoziteze legumele într-un loc răcoros, până a doua zi.

IMPORTANT: La finalul zilei, roagă copiii să aducă de acasă diferite condimente/plante sau fructe aromate, care ar putea fi amestecate cu zacusca sau siropul preparate, pentru a putea face degustări în ziua următoare. Încurajează-i să aducă ingrediente locale, specifice rețetelor culinare din zonă. Unele dintre acestea cel mai probabil că au fost deja identificate în activitatea **Explorator descoperitor**.

Reflecție activitate

- Ați mai lucrat până acum în directă dependență de alți coechipieri?
- Dacă da, cum v-ați simțit?
- Care credeți că sunt beneficiile muncii în echipă?

ZIUA 3 - PREPARATOR ȘI PRODUCĂTOR

Legumele sunt tocate, ingredientele sunt cântărite, plantele sunt spălate, deci urmează să puneți totul la fiert și să ambalați produsele obținute într-un mod cât mai atractiv. Cele 2 activități din această zi se vor desfășura în paralel, așadar, ține cont de acest aspect și împarte echipa ținând cont de volumul de muncă estimat pentru sarcinile propuse, dar și de abilitățile/talentele copiilor. Atelierele de azi sunt:

- **Preparator degustător**
- **Producător creator**

IMPORTANT: Este bine să aveți alături o persoană resursă/coordonator de atelier, pricepută în prepararea materiei prime, care să vă ofere sprijinul pentru derularea acestor activități. Cel mai probabil copiii au identificat această persoană în activitatea **Explorator descoperitor**.

Dacă optezi pentru a lucra în aer liber, asigură-te că ai pregătit focul în avans pentru a vă putea ocupa de prepararea termică a produselor.

ACTIVITATEA 1

Preparator degustător

Durată: 3 h

Materiale: Menționate în lista orientativă a materialelor necesare

Anexe: [Anexa 4](#), [Anexa 5](#)

Obiective de învățare

- Dezvoltarea abilităților gastronomice;
- Dobândirea de informații de bază în domeniul gătitului.

Descriere activitate

Pas 1: Expune copiilor normele de protecție a muncii ținând cont de următoarele:

- Nu lucrați fără mănuși,
- Atenție la degete,
- Atenție la colegi,
- Solicitați ajutorul adulților.

Pas 2: Dă-le șansa participanților să decidă ce rol vor să joace în "banda rulantă de producție" pe care o vor face pentru acest atelier:

- O parte din copii vor supraveghea prepararea termică a zacusții;
- O altă parte se va ocupa de prepararea termică a siropului;
- O parte din copii vor pregăti degustările;

Pas 3: Acum că aveți toate ingredientele pregătite a sosit momentul să le preparați termic. Oferă copiilor **Anexa 4** pentru a urmări pașii din rețetare.

Pas 4: În timp ce preparatele fierb, delegă unei echipe de 2 - 3 copii (îi vom numi echipa exploratorilor gastronomici) sarcina de a colecta condimentele locale aduse de colegi pentru zacuscă și pentru sirop.

Pas 5: Exploratorii gastronomici vor pune condimentele în vase diferite și vor chema restul coechipierilor, pe rând, să miroase, să atingă și să guste fiecare produs în parte.

Pas 6: Exploratorii gastronomici vor nota în **Anexa 5** feedback-ul colectat de la fiecare membru al echipei în urma degustărilor și vor prezenta rezultatul preferințelor culinare. În funcție de condimentele care vor fi alese ca fiind cele mai apreciate se vor face combinațiile cu preparatele pregătite spre a fi servite pe parcursul brunch-ului final.

Pas 7: Când zacusca și siropul sunt aproape gata, spune copiilor să împartă compoziția în funcție de preferințele culinare evidențiate anterior și să amestece preparatele cu condimentele. Dacă este necesar, mai puneți compoziția pe foc pentru a asigura întrepătrunderea aromelor.

Pas 8: După ce preparatele se răcesc puțin, unește cele două grupuri și începeți să le turnați în recipiente. Adăugați capacele/dopurile și apoi așezați recipientele pe capac/dop pentru a asigura conservarea conținutului. Recipientele calde se învelesc bine cu o pătură și se lasă la răcorit pentru câteva ore.

Reflecție activitate

- Ce amestecuri interesante de arome/gusturi ați descoperit?
- Cum v-ați simțit ca bucătari?
- Ce părere aveți despre meseria de bucătar?
- Este această meserie importantă? De ce?

ACTIVITATEA 2

Producător creator

Durată: 1h

Materiale: Menționate în lista orientativă a materialelor necesare
Anexe: [Anexa 6](#)

Obiective de învățare

- Dezvoltarea scrierii și construirii de enunțuri atractive,
- Capacitatea simțului artistic.

Descriere activitate

Pas 1: Cât timp o parte din colegi se ocupă de prepararea termică a legumelor, ceilalți copii vor asigura ambalarea curată și aspectuoasă a preparatelor. Pentru aceasta este nevoie să împarți participanții în echipe mai mici:

- O parte dintre copii vor pregăti recipientele;
- O altă parte vor crea designul etichetelor, le vor completa și multiplica.

Pas 2: Copiii vor aduna borcanele și sticlele la un loc și le vor spăla cu apă și detergent de vase. În acest proces vor include capacele și dopurile recipientelor.

Pas 3: Urmează clătirea cu apă din abundență și punerea la uscat a recipientelor și capacelor/dopurilor. Vă recomandăm să le uscați foarte bine astfel încât să nu conțină deloc apă în interior.

* Dacă aveți acces la cuptor, așezați borcanele ude într-o tavă metalică (cu capacele alături) și introduceți-le în cuptorul rece. Setați cuptorul la 150 C și cronometrul la 15 minute. În 15 minute borcanele se încălzesc și apa de pe ele se evaporă.

Pas 4: O mică echipă, formată din 3-4 copii, se va ocupa de conceperea designului etichetelor pe care le veți prinde la gura borcanelor și a sticlelor. În **Anexa 6** copiii vor găsi o serie de modele de etichete care să le folosească ca sursă de inspirație.

Pas 5: Aceștia vor alege 2-3 modele de etichete și vor merge cu ele la colegii lor pentru a-i ruga să aleagă o variantă pentru siropuri și o variantă pentru zacuscă. Etichetele cu cele mai multe voturi vor câștiga. Copiii vor scrie pe ele produsul regăsit în recipient, ingredientele conținute, perioada de valabilitate (recomandăm maximum 1 lună), alte informații relevante.

Pas 6: Roagă copiii să facă mai multe etichete, urmărind modelele câștigătoare. Asigură-te că vă ajung pentru toate borcanele și sticlele pe care le veți umple. Spune participanților să păstreze unele etichete goale, fără textul "zacuscă vinete" sau "sirop căpșuni". Mâine vor pregăti și alte produse care vor necesita etichetare.

Pas 7: Când au terminat de realizat etichetele, adună copiii la un loc și ajută-i în procesul de umplere a recipientelor cu zacuscă și sirop. Recipientele calde se învelesc bine cu o pătură și se lasă la răcorit pentru câteva ore.

Reflecție activitate

- Este mai ușor sau mai greu să lucrezi pe modelul "linie de producție"? Argumentează.
- În ce alte contexte ați mai putea lucra astfel pentru a vă valorifica satul/comuna?

ZIUA 4 - COCĂTOR ȘI PLANIFICATOR

În această zi, vă uniți forțele și lucrați împreună. A sosit clipa să pregătiți pâinea voastră cea de toate zilele, dar și gogoși delicioase. Așadar, astăzi veți avea 1 singur atelier de realizat pentru care veți lucra din nou pe modelul "liniei de producție".

IMPORTANT: Este bine să aveți alături o persoană resursă/coordonator de atelier, pricepută în prepararea pâinilor, care să vă ofere sprijinul pentru derularea acestor activități.

ACTIVITATEA COMUNĂ

Cocător și planificator

Durată: 3 h

Materiale: Menționate în lista orientativă a materialelor necesare

Anexe: [Anexa 7](#)

Obiective de învățare

- Dobândirea aptitudinilor de preparare a pâinii și a gogoșilor;
- Dezvoltarea abilităților de muncă în echipă.
- Exersarea cunoștințelor matematice.

Descriere activitate

Pas 1: Așa cum menționam la începutul atelierului, copiii vor lucra din nou ca pe o "linie de producție", acoperind următoarele sarcini:

- O parte dintre aceștia vor cântări ingredientele pentru pâine, respectiv gogoși;
- Alți copii vor frământa aluatul pentru pâine, respectiv îl vor pregăti pe cel pentru gogoși;
- Unii vor supraveghea coacerea pâinilor și prepararea termică a gogoșilor;
- În intervalele libere de timp, copiii se vor ocupa de adăugarea etichetelor la zacuscă și sirop;

Pas 2: Folosind [Anexa 7](#), copiii vor cântări ingredientele necesare pentru prepararea pâinilor/gogoșilor.

Pas 3: Respectând pașii din anexă, participanții vor realiza aluatul pentru pâine și gogoși, îl vor pune la dospit și ulterior vor coace pâinea, respectiv vor prepara termic gogoșile.

Pas 4: Supraveghează copiii în timpul coacerii pâinilor și ajută-i să le scoată din cuptor, atunci când sunt gata. Fă la fel și în cazul gogoșilor. Sfătuiește participanții să depoziteze produsele obținute în condiții propice pentru a-și păstra prospețimea.

Pas 5: Cât timp pâinea dospește și se coace, tot sub forma unei linii de producție, copiii vor lega etichetele pe sticlele cu sirop, respectiv borcanele cu zacuscă.

Pas 6: Când coacerea pâinii și prepararea gogoșilor va lua sfârșit, așază toții copiii la aceeași masă și împreună împărțiți-vă sarcinile pentru următoarea zi. Țineți cont de ce elemente decorative ați putea aduce pentru a face cât mai atractiv locul de desfășurare a evenimentului.

Pas 7: Brunch-ul poate fi un bun prilej pentru a aduna fonduri în vederea continuării inițiativei voastre de a scoate la lumină gastronomia locală sau pentru a susține o nouă cauză comunitară. Acesta este momentul în care veți decide împreună ce veți face cu donațiile obținute la eveniment. Alături de copii, alege o cauză pe care să o promovați și în timpul brunch-ului.

Pas 8: Dacă dorești și mai aveți timp, mergeți la locația stabilită pentru derularea brunch-ului și faceți aranjamentele de bază: așezați mesele, scaunele, ocupați-vă de alte aspecte organizatorice. Dacă nu, faceți acești pași în dimineața zilei următoare.

Reflecție activitate

Este din nou momentul să discuți cu echipa ta mai tinerică. Azi au lucrat din greu și cu siguranță vrei să știi cum se simt. Îți recomandăm să îi întrebi următoarele:

- Cum se simt acum, știind că au finalizat partea cea mai grea a programului?
- Ce senzație au avut când au fost ei mici bucătari și au pregătit cu mâinile lor preparatele culinare?
- S-a schimbat cumva percepția lor asupra meseriei de bucătar? Cum?

ZIUA 5 - ORGANIZATOR ȘI PROMOTOR

Astăzi vei încheia programul propus de noi printr-o activitate culminantă: brunch-ul local. Pentru a-l duce la bun sfârșit, îți recomandăm să împarți copiii în 2 grupe și să realizezi următoarele activități:

- Animator comunitar
- Estetician culinar
- Reflectare și serbare

ACTIVITATEA 1

Animator comunitar

Durată: 1 h

Materiale: Menționate în lista orientativă a materialelor necesare

Anexe: Nu este cazul

Obiective de învățare

- Promovarea eficientă a evenimentului,
- Animarea și desfășurarea unui eveniment.

Descriere activitate

Îți recomandăm ca evenimentul propriu zis (brunch-ul) să fie organizat în a doua parte a zilei. Veți avea nevoie să îl poziționați după-amiază pentru a oferi răgaz primei echipe să facă înainte următorii pași:

- Copiii se îmbracă în haine tradiționale și pregătesc sau fac ultimele retușuri estetice asupra locului de desfășurare a brunch-ului.
- Alege împreună cu ei o strigare reprezentativă a brunch-ului, repetați-o de câteva ori pentru a vă fi cât mai familiară atunci când o veți scanda în comunitate.
- Tot alături de ei, alege un itinerar prin sat, pe care să-l parcurgeți în timp ce scandați strigarea și atrageți atenția comunității să vii se alătore la brunch-ul organizat. Itinerariul ales trebuie să se finalizeze chiar în locul de desfășurare a evenimentului.
- Odată ajunși acolo, îndeamnă copiii să intre în rolul de gazde și să încurajeze vizitatorii să deguste produsele realizate, respectiv să le achiziționeze pe acelea pe care le găsesc apetisante.

IMPORTANT: Acest eveniment trebuie să fie unul plăcut, așadar asigură-te că îl păstrați în sfera educativă și că nu devine prea kitschos.

Reflecție activitate

Haide să vedem cum se simt copiii acum și ce au învățat. Iată întrebările recomandate de noi:

- Crezi că a fost nevoie de o astfel de acțiune de animare în comunitatea noastră?
- La ce credeți că a folosit acest itinerar "scandalos"?
- Când ați mai repeta o astfel de acțiune?

ACTIVITATEA 2

Estetician culinar

Durată: 2 h

Materiale: Menționate în lista orientativă a materialelor necesare

Anexe: Nu este cazul

Obiective de învățare

- Dezvoltarea simțului estetic;
- Prezentarea persuasivă a produselor;
- Creșterea sentimentului de apartenență comunitară.

Descriere activitate

Ați ajuns cu toții în punctul culminant al taberei pentru care ați muncit pe brânci până în prezent. Felicitări, înseamnă că partea cea mai grea ați depășit-o. Acum vă rămâne să prezentați comunității și actorilor locali preparatele voastre. Este minunat când vă gândiți cum o "mână" de oameni, mai mari și mai mici, au reușit să pună reflectorul pe gastronomia locală, uitată poate chiar de propria comunitate.

Ce ai de făcut mai departe este destul de intuitiv. În timp ce o parte din copii adună comunitatea pentru brunch, iată ce pași trebuie să îi îndrumi pe ceilalți să urmeze:

Pas 1: Roagă copiii să utilizeze internetul pentru a descoperi o paletă vastă de varietăți de prezentare a produselor preparate: zacuscă, sirop, pâine, gogoși. Nu uitați că frunzele verzi și legumele colorate dau farfuriei sau platoului un aspect plăcut.

Vă lăsăm și pe voi să vă folosiți imaginația. Știm că nu duceți deloc lipsă de aceasta!

Pas 2: Sfătuiește copiii să aranjeze produsele pe masă astfel încât acestea să arate cât mai apetisant și atractiv.

Pas 3: Roagă copiii să completeze și adauge etichetele făcute în plus pentru produsele expuse pentru degustare.

Pas 4: Îndeamnă participanții să expună și prezinte preparatele pregătite prin zicători sau strigături deosebite.

Pas 5: Când vizitatorii ajung în punctul de desfășurare al brunch-ului, îndrumă copiii să intre în rolul de gazdă și să îi invite să deguste preparatele voastre, dar și să ia acasă un borcan de zacuscă sau o sticlă de sirop, oferind la schimb o donație pentru susținerea cauzei comunitare alese de voi.

Știm că sunteți obosiți, însă mai avem doar un pas de făcut și acesta vă este dedicat vouă, oameni harnici cu suflere de aur.

Reflecție activitate

Dar oare din această activitate ce au învățat ucenicii tăi? Haide să îi întrebăm așa:

- Cum v-ați simțit în postura de gazdă, organizator al unui brunch local?
- Cum poate turismul culinar să revigoreze comunitatea voastră?
- Ce alte obiceiuri locale ați mai putea valorifica prin alte demersuri asemănătoare?

ACTIVITATEA 3

Reflectare și serbare

Durată: 1 h

Materiale: introspecție și entuziasm

Anexe: Nu este cazul

Obiective de învățare

- Interiorizarea învățării prin experiență.
- Recunoașterea meritelor echipei.
- Serbarea reușitei.

Descriere activitate

Așa cum am menționat și în ghidul organizatorului, este bine să extragi învățarea din orice experiență trăită. Din acest motiv și noi am ales ca, la finalul fiecărei activități, să îți oferim o serie de întrebări care să te ajute în a procesa și a transfera învățarea. Același lucru trebuie să îl faci și tu, cu echipa ta de voluntari și poate chiar și elevi.

Îți repetăm și aici întrebările pe care ți le recomandăm pentru a extrage învățarea din cele 5 zile de activități. Nu te limita la ele. Dacă simți că alte întrebări adiacente pot aduce plus valoare introspecției, simte-te liber să le adresezi.

Întrebări de reflecție pentru echipa ta:

- Care a fost pentru tine cel mai important moment trăit?
- Care a fost cel mai important lucru pe care l-ai învățat și îl poți da mai departe?
- Care este cel mai mare succes trăit cu echipa?
- Dar cel mai mare eșec?
- Ce anume, din cele experimentate, poate fi transferat în viața ta, mai departe? Exemplifică.

Atunci când ai ales să realizezi acest program te-ai poziționat din start ca lider al echipei. O parte din sarcinile tale constă și în **recunoașterea meritelor echipei** și **serbarea reușitei**. Transmite fiecărui membru al echipei ce puncte forte i-ai remarcat și crează un cadrul de serbare a încheierii cu succes a programului.

Nu uita să promovezi întregul program **Clubul Meseriilor Rurale - sezonul de vară** și să transmiți spre presa locală un mic comunicat care să înglobeze activitatea desfășurată pe parcursul celor 5 zile.

Îți mulțumim că valorifici și dezvolți patrimoniul local alături de noi.

