



## PROGRAMA - ACTIVIDADES EN LA GRANJA

(Para grupos escolares)

El día en la granja pretende mostrar las actividades de una granja ecológica biodinámica productiva. Trabajamos desde el concepto de **organismo granja**, en el cual cada parte es como un órgano, que en su relación con los demás posibilita y da vida al todo. Así las vacas, las praderas, el compost, las gallinas, los árboles, la huerta y nosotros jugamos un importante papel en el equilibrio y sostenibilidad del todo.

Las visitas a la granja pueden ser adaptadas a la carta, según las necesidades de los diferentes grupos: edades, número y motivaciones.

El equipo de Castilla Verde cuenta con agricultores, ganaderos, veterinarias, técnicos en industria alimentaria, maestras, psicólogas y artesanas. A través de la vida del campo podemos contribuir al aprendizaje aplicado de los contenidos de la educación formal, así como contribuir de manera divertida a una reflexión profunda acerca del sistema productivo actual y su sostenibilidad.

Las visitas son educativas, prácticas y vivenciales (con la opción de talleres)

Algunas de las actividades que podemos desarrollar:

### Ordeño de vacas

Aprender a ordeñar la leche es siempre una tarea increíble, divertida y llena de desafíos. Es toda una sorpresa descubrir la sensación de la leche caliente saliendo de la ubre. Trabajarán la concentración, motricidad y ritmo, la autoestima, el conocimiento de las emociones y la superación.

Mientras tanto, aprenderemos la diferencia entre animales rumiantes, herbívoros y otros, sus hábitos y comportamientos, y cómo movernos entre ellos con respeto y en equipo.

Descubriremos las diferencias de calidad en la leche según la raza, su transformación y valor nutricional.

La importancia del estiércol de la vaca para el suelo y su relevancia en la agricultura biodinámica.



### Paseo y unión a la manada de vacas

En función de dónde se encuentren pastando nuestras vacas, daremos un paseo por los prados, río o bosque, aprenderemos una manera particular de gestión de los recursos y sobre la fauna y flora de las zonas de montaña.

Nos adentraremos en la manada y comprobaremos de cerca cómo las vacas y sus terneros se organizan y viven. Alguna curiosa se acercará a nosotros y podremos sentirla de cerca.

### La huerta y sus secretos

¿Las malas hierbas existen?

Hablaremos de la familia de las plantas, lo que necesitan para desarrollarse y sus propiedades. Sembraremos o trasplantaremos según la época del año, en suelo o semillero, en la huerta o en el invernadero.

### Los lácteos y la quesería

Después del ordeño, elaboraremos queso fresco o cuajada, que podrán ser degustados al final de la jornada. Aprenderemos cómo hacer yogur natural de manera artesanal – una receta sencilla que todos y todas podemos trabajar en casa.

### La Tahona

Contaremos la historia del cereal a través del tiempo y visitaremos nuestro granero. Observaremos cómo se muele el grano, y hablaremos sobre las características del cereal: cómo se cultiva, las diferencias entre los trigos y las ventajas de moler el grano entero.

Con la harina obtenida de la molienda, elaboraremos una masa. Podemos hacer tortitas de trigos antiguos que luego degustaremos en el almuerzo. Si se quiere hornear pan, se ha de organizar con antelación, para que tengamos una masa preparada, a punto de ir al horno. Los niños y niñas pueden elaborar una masa, pero hornearíamos la preparada con anterioridad por nuestro equipo.

Contaremos cómo elaboramos el pan y qué es una masa madre.

Otra posibilidad es la elaboración de plastilina casera a partir de la harina, que podrán llevarse a casa.

### Excursiones

Debido a que la granja se encuentra dentro del Parque Nacional de la sierra de Guadarrama, podemos realizar excursiones con monitores forestales, con los que aprender sobre este extraordinario paraje natural y sus características, mientras caminamos el sendero hacia los Siete Picos.

## **PRESUPUESTO - TARIFAS Y DURACIÓN DE LAS VISITAS**

Ordeño/ paseo a las praderas e instalaciones y almuerzo: ----- 3 horas ----- 8,00 €/alumno

Ordeño/ 1 taller y almuerzo ----- 3 horas ----- 10,00 €/alumno

Ordeño/ 2 talleres y almuerzo: ----- 4 horas ----- 12,50 €/alumno

*Notas:*

- 1- *Uno de los motivos que nos lleva a incluir el almuerzo como **CONDICIÓN** de las visitas, es el hecho de que queremos promover una alimentación sana y consciente. Por favor, no hace falta traer comida de fuera. Para casos de alergias alimentarias contacte con el personal de la granja. **Así evitaremos basura innecesaria en este entorno tan mágico.***
- 2- *GRUPO MÍNIMO de 20 y MÁXIMO de 50 participantes.*