Praktyka klasy 1 BO 8 października 2019 r.

Celem zajęć było nabywanie umiejętności i wiedzy na temat postępowania z roślinami przed sezonem zimowym. Irmina, Jakub, Tomasz i Michał wykonali następujące prace:

-usuwanie zbędnych roślin z ogrodu sensorycznego,

-oczyszczenie ziemi z chwastów,

-pozyskanie roślin przyprawowych i ziół z roślin do suszenia (rośliny te najczęściej kompostuje się a nie przeznacza do robienia mieszanek leczniczych lub przyprawowych,

-wykopywanie mieczyków i przygotowanie ich do przechowywania zimowego,

-przycinanie krzewów róż, które zakończyły kwitnienie,

-sadzenie cebul tulipanów i hiacyntów na rabacie(cebulki tych kwiatów sadzimy od połowy września do końca października

Praktyka klasy 2ABO i 2 BBO 10 października 2019 r.

w Winnicy Zbrodzice

Uczniowie klasy 2ABO Kamil, Rafał, Jakub i Patryk oraz klasy 2BBO Jakub, Maciej, Adam, poznawali tajniki sztuki uprawy winorośli i zasady degustacji win w dobrze działającej i sprzedającej regionalne wina, ekologicznej Winnicy Zbrodzice koło Buska Zdroju.

Pierwszą część zajęć zrealizowali w 2-u hektarowej winnicy położonej na południowym stoku w miejscowości Zbrodzice.

W winnicy są uprawiane metodą ekologiczną dwie odmiany winorośli szlachetnej;

-Solaris na wino białe,

-Regent na wino czerwone.

Winnica Zbrodzice ma siedzibę w okazałym podpiwniczonym budynku. Obok niego jest zlokalizowany budynek do fermentacji i przechowywania wina.

W kamiennej piwnicy odbyła się druga część zajęć. Uczniowie poznali zasady degustacji win, to jest;

-degustację prowadzi somelier,

-somelier otwiera butelkę wina, nalewa wino od poziomu najszerszej części kieliszka , podnosi kieliszek za nóżkę lub stopkę i sprawdza zapach wina. Następnie kołysząc kieliszkiem obserwuje „łezki" spływającego po ściance wina a po chwili próbuje jego smak ,

-po sprawdzeniu przez podającego czy wino jest dobre, degustatorzy otrzymują kieliszki z niewielką ilością wina do sprawdzania zapachu i smaku,

-degustacja drugiego wina poprzedzona jest płukaniem ust wodą i przerwą,

-przyjemność degustacji jest wzmacniana kulturalną rozmową z zachowaniem kolejności mówienia i umiejętnością wysłuchania osób rozmawiających,

-niedopuszczalne jest wypicie całej próbki wina na raz,

Rozmawiający przy stole degustacyjnym zachowują poprawną postawę i odległość od siebie .

Zajęcia praktyczne były powiązane z ćwiczeniami komunikacji i nawiązywania pozytywnych relacji z nowymi osobami.

Należy podkreślić wielką życzliwość i zaangażowanie gospodarza Winnicy Zbrodzice, Pana Pawła Szarka. Dzięki niemu uczniowie dużo dowiedzieli się i zobaczyli a także mieli możliwość kilkukrotnego ćwiczenia wiadomość i i umiejętności.

Opracował i fot. Jacek Kowalczyk

10/10/19 09:55

10/10/19 10:11

10/10/19 10:06

Winnica Zbrodzice
Nobile Verbum
Winnica Zbrodzice
www.winnica-zbrodzice.pl
www.herbowe.pl
10/10/19 10:48

10/10/19 10:56

10/10/19 11:04

10/10/19 11:27

10/10/19 10:52