Recuperant el passat
transformant el futur!

Activitats educatives

Col·lectiu Eixarcolant

Collectiu
Eixarcolant

Introducció

Poder conèixer i saber com utilitzar les moltes espècies silvestres comestibles que creixen arreu del nostre entorn és indispensable no només per poder-les fer servir, sinó també per aprendre a valorar-les, tan a elles com al territori en el qual creixen. No ens cansarem de repetir, i és que així ho constaten les nombroses evidències científiques, **que les espècies silvestres comestibles (i també les varietats agrícoles tradicionals) són i seran crucials per poder fer que l'agricultura sigui més sostenible i dinàmica, que l'alimentació sigui variada i de proximitat, i que els paisatges segueixin sent diversos gràcies a un territori viu i equilibrat.**

És per això que un dels principals objectius del Col·lectiu Eixarcolant és el de contribuir a divulgar, compartir, els coneixements relatius d'aquestes espècies i varietats per tal que totes i tots pugueu gaudir-ne. I sempre des de dues màximes irrenunciables: el rigor científic de la informació transmesa, i una metodologia dinàmica que faci accessible i atractiva la informació per a tothom.

El Col·lectiu Eixarcolant

El Col·lectiu

Des del Col·lectiu Eixarcolant treballem, sempre seguint els criteris de l'economia social i solidària, i sense cap afany de lucre, **per fomentar la recuperació del coneixement, cultiu i consum de les plantes silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals com a eines per desenvolupar un model agroalimentari més sostenible, saludable i just.** I per aconseguir-ho, la divulgació és una de les línies de treball prioritàries, ja que només compartint coneixements i sumant esforços farem realitat aquest canvi. Tant si voleu més informació del Col·lectiu Eixarcolant, com si voleu formar-ne part i fer-vos-en socis, us animem a consultar la nostra pàgina web:

(www.eixarcolant.cat)

Tenim una dilatada experiència en recerca, transferència científica, docència, dinamització territorial i assessorament, tasques realitzades sempre per persones expertes en etnobotànica, agroecologia i comunicació científica. Des del 2016 hem realitzat arreu del país un ampli ventall d'activitats educatives en varis formats i per a públics molt diversos, i és fruit de l'experiència acumulada que en el present document recollim i agrupem aquelles propostes que, creiem, poden tenir un major interès.

Les persones

Les persones

Com bé indica la paraula col·lectiu, aquest projecte no s'entén, i seria totalment irrealitzable, sense la participació de moltes persones, que en conjunt fan possible el Col·lectiu Eixarcolant i els diferents eixos de treball. Socis i sòcies, voluntàries i voluntaris, simpatitzants, membres de la junta, i en definitiva tots els qui creieu en aquest projecte, moltes gràcies.
Sense deixar de banda la col·laboració de tots els membres del Col·lectiu Eixarcolant, la coordinació de les activitats educatives recau en les persones que us presentem a continuació, que atès el seu perfil i coneixements són les encarregades de preparar i desenvolupar gran part de les activitats.

· **Carine Nicot:** Doctora en Bioquímica especialitzada en biotecnologies i educació secundària.

· **Marc Talavera Roma:** Doctor en Biologia especialitzat en etnobotànica, agroecologia, ecologia forestal i comunicació científica.

· **Júlia Solé Badal:** Biòloga Ambiental especialitzada en ecologia, gestió i restauració del medi natural i en educació secundària.

· **Jana Peters Solé:** Biòloga especialitzada en sostenibilitat ambiental i economia ecològica

Tallers i activitats per a centres educatius - Formació per a docents

Tallers i activitats per a centres educatius - Formació per a docents

El Col·lectiu Eixarcolant és una entitat sense ànim de lucre que té com a objectiu principal la recuperació de les plantes silvestres i varietats agrícoles tradicionals. Aquesta ha de ser l'eina bàsica a partir de la qual (mentre es conserva aquest patrimoni natural i cultural en perill) afavorir el desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible, saludable i just, que proporcioni aliments de qualitat a l'abast de tothom, i que afavoreixi el desenvolupament sostenible de l'entorn rural.

Recuperar i popularitzar els usos que els habitants d'un determinat territori donaven a les plantes silvestres i varietats agrícoles tradicionals, adaptar-los a la realitat del segle XXI, i posar de nou a disposició de la societat aquestes espècies i els seus productes derivats, per tal que siguin utilitzats amb normalitat en el quotidià, són elements indispensables per fer possible la transformació del model agroalimentari esmentada.

Amb aquest objectiu, treballem en tres eixos principals i indissociables: Recerca + Divulgació + Desenvolupament de productes i assessorament. Tres eixos indissociables per fer efectiva la transformació del model agroalimentari: més sostenible, més saludable, més just. És possible, serà realitat.

Per què treballar amb espècies silvestres i varietats tradicionals al centre educatiu?

Per què treballar amb espècies silvestres i varietats tradicionals al centre educatiu?

Des del Col·lectiu Eixarcolant **creiem que els infants, els adolescents i joves són la peça clau per transformar el futur.** Per aquest motiu, realitzem diverses activitats i tallers per a centres educatius, amb una àmplia oferta adreçada a l'alumnat de primària i secundària, cicles formatius de grau mitjà o superior, així com al professorat que desitgi ampliar la seva formació.

I és que **el desconeixement actual sobre les espècies silvestres i les varietats tradicionals, juntament amb els seus usos, és una realitat inqüestionable. Paradoxalment, són molts els estudis científics que demostren la importància cabdal que aquestes espècies i varietats tornin a ser descobertes, cultivades i usades, per tal d'avançar cap a un model agrari, de consum i social més sostenible.** Desenvolupem diversos projectes de divulgació i educació, per reduir aquest desconeixement i aconseguir que tothom (re)descobreixi aquestes plantes oblidades.

Traiem de l'oblit aquestes plantes silvestres comestibles, les varietats agrícoles tradicionals i els seus usos, per treballar temes relacionats amb el medi ambient i amb la conservació del patrimoni natural i cultural. Compartirem els nostres coneixements amb passió, amb el convenciment que **aquestes plantes oblidades són una de les eines més potents que tenim per aconseguir una transformació vers una societat més sostenible, sobretot en mans dels més joves.**

Aspectes curriculars

Educació primària

Per **educació primària,** d'acord amb el vigent Decret 119/2015, d'ordenació dels ensenyaments de l'educació primària, es treballen especialment:

Competències bàsiques de l'àmbit de coneixement del medi:

- Dimensió món actual: C4 - Analitzar paisatges i ecosistemes tenint en compte els factors socials i naturals que els configuren, per valorar les actuacions que els afecten.
- Dimensió salut i equilibri personal: C6 - Adoptar hàbits sobre alimentació, activitat física i descans amb coneixements científics, per aconseguir el benestar físic...
- Dimensió ciutadania: C11 - Adoptar hàbits sobre l'adquisició i ús de béns i serveis, amb coneixements científics i socials per esdevenir un consumidor responsable.

I els següents continguts clau:

CC1. **Biodiversitat i sostenibilitat**; CC4. **Consum responsable;**
CC6. **Ecosistema i paisatge;** CC8. **Educació per a la salut.**

I dins l'àmbit d'aprendre a aprendre:

Dimensió aprenentatge en grup: C5 - Utilitzar la interacció i les tècniques d'aprenentatge en grup.

I el contingut clau: CC14. **Tècniques de treball en grup i d'aprenentatge entre iguals:** planificació, repartiment de rols, seguiment del procés, interacció, suma dialogada d'aportacions...

A més a més, en tots els tallers, especialment els tallers de cuina, es treballa la dimensió de la imaginació i la creativitat de l'àmbit artístic.

Educació secundària

Pel que fa l'**educació secundària,** d'acord amb el Decret 187/2015 es treballen sobretot les competències de l'àmbit cientificotecnològic següents:

- Dimensió indagació de fenòmens naturals i de la vida quotidiana: C5 - Resoldre problemes de la vida quotidiana aplicant el raonament científic.
- Dimensió medi ambient: C11 - Adoptar mesures amb criteris científics que evitin o minimitzin els impactes mediambientals derivats de la intervenció humana.
- Dimensió salut: C14 - Adoptar hàbits d'alimentació variada i equilibrada que promoguin la salut i evitin conductes de risc, trastorns alimentaris i malalties associades.

I es treballen els següents continguts clau:

CC10. **Model d'ésser viu;** CC11. **Model ecosistema;**
CC27. **Impactes mediambientals de l'activitat humana. Recursos naturals;**
CC29. **Funció de nutrició. Aliments i nutrients.**

Destacant també la competència transversal de l'àmbit personal i social, dins la **dimensió participació:**

C4 - Participar a l'aula, al centre i a l'entorn de manera reflexiva i responsable.

I altres continguts clau com:

CC4. **Hàbits saludables;** CC14. **Habilitats i actituds per al treball en grup;**
CC18. **Espais de participació.**

En totes les activitats s'apliquen les mesures i suports d'atenció a l'alumnat necessàries en el marc d'un sistema inclusiu. En diverses ocasions es planteja el treball en grups per tal de fomentar la comunicació i la cooperació entre l'alumnat. El disseny d'activitats es realitza des de la perspectiva del Disseny Universal de l'Aprenentatge (DUA) i per això s'utilitzen diferents percepcions i llenguatges.

Activitats proposades

Oferim activitats agrupades en quatre grans grups:

Sortides al camp o a la ciutat ..... pàgina 16

Sortides etnobotàniques ..... pàgina 17

Sortides a descobrir els horts ..... pàgina 18

Sortides de reconeixement del paisatge ..... pàgina 19

Sortides de reconeixement botànic ..... pàgina 20

Tallers a l'aula ..... pàgina 22

Tastem plantes silvestres i varietats tradicionals ..... pàgina 23

Cuinem amb plantes silvestres i varietats tradicionals ..... pàgina 24

Dinàmica sobre el model de producció i consum d'aliments actual ..... pàgina 26

Experimentem amb plantes silvestres: fem sabons i altres productes! ..... pàgina 27

Juguem i pintem amb plantes ..... pàgina 28

Sortida i taller ..... pàgina 30

Propostes complementàries ..... pàgina 31

Plantes silvestres al menjador de l'escola ..... pàgina 31

Horts escolars ..... pàgina 31

Formació per a docents ..... pàgina 32

Sortides al camp o a la ciutat

Sortim a passejar, observem els paisatges, els interpretem i adquirim nous coneixements. Però també juguem, explorem, collim plantes silvestres, les olorem i les tastem.

Les sortides són experiències vivencials on els alumnes poden observar per ells mateixos i en l'entorn natural plantes i paisatges, i aprendre a interpretar-los.

Es poden fer al camp, però sovint no cal anar gaire lluny per trobar plantes silvestres: en un solar abandonat, un caminet poc transitat o simplement al pati de l'escola.

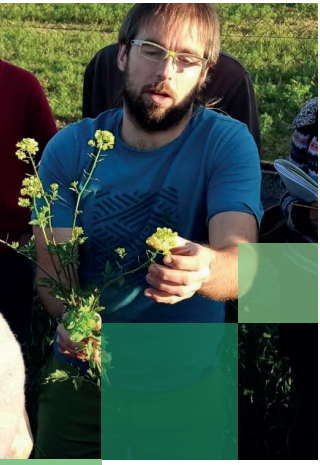
Les sortides escolars, es poden classificar en quatre tipologies, segons l'objectiu principal d'aquestes:
- **Sortides etnobotàniques**
- **Sortides a descobrir els horts**
- **Sortides de reconeixement del paisatge**
- **Sortides de reconeixement botànic**

Sortides etnobotàniques

En les sortides etnobotàniques l'alumnat coneixerà diverses plantes silvestres del seu entorn, aprendrà a reconèixer-les i descobrirà els usos que tenen.

Sabíeu que les roselles i les ortigues es poden menjar? Aquestes dues plantes són alguns dels exemples que es podran conèixer i tastar en aquestes sortides.

Durant la passejada s'expliquen els usos de les diferents plantes que anem trobant, com identificar-les, i en quines unitats paisatgístiques/ecosistemes creixen.



Dades tècniques

· **Durada:** passejada d' 1-2h per grup (recomanat per ½ classe)
· **Participants:** màxim 20 alumnes / formador
· **Preu:** 100 - 150 € (desplaçaments a part)
· **Època de l'any recomanada:** es pot dur a terme durant tot l'any però es recomana especialment a la primavera i a la tardor.
· **Formador:** conduïdes per un expert en etnobotànica i divulgació.
· **Nivell educatiu:** de 1r primària a 2n de Batxillerat (el nivell i metodologia de l'activitat s'adaptarà a l'edat dels participants). Orientat també a cicles formatius de grau mitjà i superior.
· **Lloc de desenvolupament:** al propi centre / als voltants del centre sense haver-se de desplaçar, en un entorn natural a convenir, a Can Mercaderet (Santa Margarida de Montbui), o a la seu del Col·lectiu Eixarcolant (situada a Jorba, a 5 minuts d'Igualada).
· **Accessibilitat:** adaptables a persones amb mobilitat reduïda.
· **Opcional:** en cas de sol·licitar-se es pot completar l'activitat amb material educatiu per als participants.

Sortides a descobrir els horts

D'on provenen els espinacs que mengem a casa? Les patates creixen en un arbre o sota terra? Aquestes preguntes poden semblar absurdes, però la proporció d'infants que no saben respondre-les amb claredat és cada vegada major.

Per aquest motiu oferim sortides a conèixer diversos tipus d'horts, on podrem veure com creixen les hortalisses que tant sovint consumim a casa, quines varietats existeixen i com les hem de plantar i cuidar. També podrem tastar alguns dels productes acabats de collir!

Dades tècniques

· **Durada:** passejada d' 1-2h per grup (recomanat per ½ classe)
· **Participants:** màxim 20 alumnes / formador
· **Preu:** 100 - 150 € (desplaçaments a part)
· **Època de l'any recomanada:** es pot dur a terme durant tot l'any però l'hivern és l'època menys favorable.
· **Formador:** conduïdes per un expert en etnobotànica, agricultura i divulgació.
· **Nivell educatiu:** de 1r primària a 2n de Batxillerat (el nivell i metodologia de l'activitat s'adaptarà a l'edat dels participants). Orientat també a cicles formatius de grau mitjà i superior.
· **Lloc de desenvolupament:** al propi centre / als voltants del centre sense haver-se de desplaçar, en un entorn natural a convenir, a Can Mercaderet (Santa Margarida de Montbui), o a la seu del Col·lectiu Eixarcolant (situada a Jorba, a 5 minuts d'Igualada).
· **Accessibilitat:** adaptables a persones amb mobilitat reduïda.
· **Opcional:** en cas de sol·licitar-se es pot completar l'activitat amb material educatiu per als participants.

Sortides de reconeixement del paisatge

La nostra ciutat o poble ha estat sempre igual? I el seu entorn? Per què tenim tants camps de cereals i no cultivem altres coses? Aquestes preguntes i moltes més seran les que conjuntament anirem responent durant aquestes sortides.

Observarem com és el paisatge que tenim al nostre voltant i aprendrem a interpretar-lo, a identificar els canvis que hi ha hagut i el seu motiu, les coses bones i dolentes d'aquests canvis, i a imaginar com serà aquest paisatge en un futur depenen de les decisions que prenguem com a societat.

Dades tècniques

· **Durada:** passejada de 1h - 3h per grup (recomanat per ½ classe)
· **Participants:** màxim 20 alumnes / formador
· **Preu:** 150 -200 € (desplaçaments a part)
· **Època de l'any recomanada:** tot l'any.
· **Formador:** conduïdes per un expert en ecologia, paisatge i divulgació.
· **Nivell educatiu:** de 1r primària a 2n de Batxillerat (el nivell i metodologia de l'activitat s'adaptarà a l'edat dels participants). Orientat també a cicles formatius de grau mitjà i superior.
· **Lloc de desenvolupament:** al propi centre /als voltants del centre sense haver-se de desplaçar, en un entorn natural a convenir, a Can Mercaderet (Santa Margarida de Montbui), o a la seu del Col·lectiu Eixarcolant (situada a Jorba, a 5 minuts d'Igualada).
· **Accessibilitat:** adaptables a persones amb mobilitat reduïda.
· **Opcional:** en cas de sol·licitar-se es pot completar l'activitat amb material educatiu per als participants.

Sortides de reconeixement botànic

Sabem diferenciar una molsa d'un líquen? Què és un bolet?

Aquesta sortida permetrà conèixer in situ les principals diferències dels nivells d'organització dels organismes i els regnes de classificació: moneres (bacteris), protists, fongs, plantes i animals. Especialment aquells grups estudiats des de la botànica, és a dir, els organismes vegetals: protists (algues), fongs, plantes (briòfits, pteridòfits, gimnospermes i angiospermes). S'observaran amb atenció les morfologies de cada grup, s'explicaran les seves formes de vida i la importància que tenen cada un en l'ecosistema i per l'ésser humà. Es presentarà i s'utilitzarà també una clau dicotòmica senzilla per tal que l'alumnat es familiaritzi amb aquesta eina d'identificació de grups, famílies, gèneres i espècies.

Dades tècniques

· **Durada:** passejada d' 1-2h per grup (recomanat per ½ classe)
· **Participants:** màxim 20 alumnes / formador
· **Preu:** 100 - 150 € (desplaçaments a part)
· **Època de l'any recomanada:** es pot dur a terme durant tot l'any (menys favorable a l'hivern).
· **Formador:** conduïdes per un expert en botànica i divulgació.
· **Nivell educatiu:** de 1r primària a 2n de Batxillerat (el nivell i metodologia de l'activitat s'adaptarà a l'edat dels participants). Orientat també a cicles formatius de grau mitjà i superior.
· **Lloc de desenvolupament:** al propi centre / als voltants del centre sense haver-se de desplaçar, en un entorn natural a convenir, a Can Mercaderet (Santa Margarida de Montbui), o a la seu del Col·lectiu Eixarcolant (situada a Jorba, a 5 minuts d'Igualada).
· **Accessibilitat:** adaptables a persones amb mobilitat reduïda.
· **Opcional:** en cas de sol·licitar-se es pot completar l'activitat amb material educatiu per als participants.

Tallers a l'aula

Dins l'aula podem compartir experiències i aprendre com cuinar les plantes silvestres comestibles. Experimentarem amb elles i descobrirem quin gust tenen aquestes plantes. Elaborarem pestos, galetes, coques... o simplement un bon entrepà o amanida.

També podem descobrir les plantes silvestres i les varietats tradicionals cultivades, el seu paper en la recuperació d'una agricultura sostenible, debatrem perquè creiem que són una eina poderosa per transformar el sistema agroalimentari i dinamitzar el territori.

Preparem els tallers per adaptar-los a les temàtiques treballades dins l'aula: canvi climàtic, protecció del medi ambient, usos de les plantes i cultura popular, sobirania alimentària, etc. Podem encabir-hi un gran nombre d'activitats diverses de les quals a continuació en proposem algunes.

- Tastem plantes silvestres i varietats tradicionals
- Cuinem amb plantes silvestres i varietats tradicionals
- Dinàmica sobre el model de producció i consum d'aliments actual
- Experimentem amb plantes silvestres: fem sabons i altres productes!
- Juguem i pintem amb plantes

Tastem plantes silvestres i varietats tradicionals

Aquest taller està pensat per poder-lo realitzar de forma molt senzilla i accessible per tothom.

Portem a l'aula diverses plantes silvestres comestibles i varietats agrícoles tradicionals per tal que en preparacions molt senzilles, com per exemple un entrepà, l'alumnat pugui tastar-les, comparar-les i aprendre que es poden incorporar a les nostres dietes habituals.

Dades tècniques

· **Durada:** 1-2h
· **Participants:** grup classe
· **Preu:** 150€ (desplaçaments a part)
· **Època de l'any recomanada:** es pot dur a terme durant tot l'any
· **Formador:** conduïdes per un expert en etnobotànica, gastronomia i divulgació.
· **Nivell educatiu:** de 1r primària a 4t d'ESO (el nivell i metodologia de l'activitat s'adaptarà a l'edat dels participants).
· **Lloc de desenvolupament:** al propi centre.
· **Opcional:** en cas de sol·licitar-se es pot completar l'activitat amb material educatiu per als participants.

Cuinem amb plantes silvestres i varietats tradicionals

Anem un pas més enllà que en el taller anterior i inventem receptes amb aquestes plantes. Explicarem les propietats, característiques i usos de diverses plantes que portarem a l'aula i l'alumnat podrà convertir-se en petits xefs elaborant la seva pròpia recepta!

Patés vegetals, pestos, coques, galetes... Experimentarem i tastarem les diverses espècies per tal d'aprendre a incorporar-les en els àpats de casa nostra.
Es tracta d'un taller mig-guiat. Cada grup (5-6 alumnes) dissenyarà una tapa (una recepta d'un aperitiu) a partir de plantes silvestres i varietats tradicionals. Per acabar podrem tastar les tapes elaborades pels diferents grups de la classe. Tota aquesta dinàmica que realitzaran els alumnes anirà acompanyada sempre de petites explicacions sobre les plantes i el rerefons que aquestes ens poden transmetre.

Dades tècniques

· **Durada:** 2h
· **Participants:** grup classe
· **Preu:** 200€ (desplaçaments a part)
· **Època de l'any recomanada:** es pot dur a terme durant tot l'any
· **Formador:** conduïdes per un expert en etnobotànica, gastronomia i divulgació.
· **Nivell educatiu:** de 1r primària a 4t d'ESO (el nivell i metodologia de l'activitat s'adaptarà a l'edat dels participants).
· **Lloc de desenvolupament:** al propi centre.
· **Opcional:** en cas de sollicitar-se es pot completar l'activitat amb material educatiu per als participants.

JORNADA GASTRONÒMICA
LES PLANTES ORLINA
EIXARCOLANT

Dinàmica sobre el model de producció i consum d'aliments actual

Un taller on descobrirem de forma dinàmica i participativa com funciona actualment el model de producció, distribució i consum d'aliments actual.

Les dinàmiques socials i econòmiques que hi ha al darrere, el perquè d'aquest model, les seves conseqüències (tant positives com negatives), com es pot canviar per fer-lo més sostenible, quin paper tenim nosaltres com a consumidors en aquest canvi... Això i molt més seran els temes abordats en aquest taller.

Dades tècniques

· **Durada:** 1-2h
· **Participants:** grup classe
· **Preu:** 150€ (desplaçaments a part)
· **Època de l'any recomanada:** es pot dur a terme durant tot l'any
· **Formador:** conduïdes per un expert en agricultura, sobirania alimentària i divulgació.
· **Nivell educatiu:** de 1r primària a 4t d'ESO (el nivell i metodologia de l'activitat s'adaptarà a l'edat dels participants).
· **Lloc de desenvolupament:** al propi centre.
· **Opcional:** en cas de sol·licitar-se es pot completar l'activitat amb material educatiu per als participants.

Experimentem amb plantes silvestres: fem sabons i altres productes!

Aquest és un taller pràctic on l'alumnat apendrà, de forma senzilla i ecològica a fer productes artesans que incorporaran plantes silvestres.

Sabons, pasta de dents, encens, tints.... en són alguns exemples que es poden escollir. Així aprendrem usos no gastronòmics d'aquestes plantes. Cada alumne podrà fer la seva mostra que posteriorment podrà emportar-se a casa, juntament amb el coneixement de com tornar-ho a fer, per ensenyar-ho a tota la família!

Dades tècniques

· **Durada:** 1-2h
· **Participants:** grup classe
· **Preu:** a partir de 150€, variable en funció del taller i del nombre d'alumnes per grup (desplaçaments a part).
· **Època de l'any recomanada:** es pot dur a terme durant tot l'any
· **Formador:** conduïdes per un expert en etnobotànica i divulgació.
· **Nivell educatiu:** de 1r primària a 4t d'ESO (el nivell i metodologia de l'activitat s'adaptarà a l'edat dels participants).
· **Lloc de desenvolupament:** al propi centre.
· **Opcional:** en cas de sol·licitar-se es pot completar l'activitat amb material educatiu per als participants.

Juguem i pintem amb plantes

Ara ens dirigim sobretot als més menuts, i és que les plantes silvestres i les varietats tradicionals no són només un aliment, o un ingredient de productes d'higiene, també són font de diversió i creativitat.

En aquest taller jugarem, pintarem i farem murals amb plantes oblidades tot coneixent-les d'una forma molt propera i visual. Els més petits podran familiaritzar-se amb aquestes espècies i ser partíceps dels seus usos més lúdics i artístics.

Dades tècniques

· **Durada:** 1-2h
· **Participants:** grup classe.
· **Preu:** a partir de 150€, variable en funció del taller i del nombre d'alumnes per grup (desplaçaments a part).
· **Època de l'any recomanada:** es pot dur a terme durant tot l'any
· **Formador:** conduïdes per un expert en etnobotànica i divulgació.
· **Nivell educatiu:** de 1r primària a 4t d'ESO (el nivell i metodologia de l'activitat s'adaptarà a l'edat dels participants).
· **Lloc de desenvolupament:** al propi centre.
· **Opcional:** en cas de sol·licitar-se es pot completar l'activitat amb material educatiu per als participants.

Sortida + taller

Per tal d'aconseguir una millor comprensió i visió general, proposem la combinació de sortida i taller en una mateixa jornada.

D'aquesta forma l'alumnat observa en el medi natural les diverses plantes silvestres i/o varietats agrícoles tradicionals, aprèn a identificar-les i a recol·lectar-les; i amb aquestes mateixes plantes després pot experimentar amb els seus usos a l'aula, tot cuinant un plat, per exemple.

Dades tècniques

· **Durada:** 2-4h
· **Participants:** màxim 20 alumnes / formador
· **Preu:** a partir de 200 € (variable en funció de la durada, nombre de participants i taller escollit) (desplaçaments a part)
· **Època de l'any recomanada:** es pot dur a terme durant tot l'any però es recomana especialment a la primavera i a la tardor.
· **Formador:** conduïdes per un expert en etnobotànica, gastronomia i divulgació.
· **Nivell educatiu:** de 1r primària a 2n de Batxillerat (el nivell i metodologia de l'activitat s'adaptarà a l'edat dels participants). Orientat també a cicles formatius de grau mitjà i superior.
· **Lloc de desenvolupament:** al propi centre / als voltants del centre sense haver-se de desplaçar, en un entorn natural a convenir, a Can Mercaderet (Santa Margarida de Montbui), o a la seu del Col·lectiu Eixarcolant (situada a Jorba, a 5 minuts d'Igualada).
· **Accessibilitat:** adaptables a persones amb mobilitat reduïda.
· **Opcional:** en cas de sol·licitar-se es pot completar l'activitat amb material educatiu per als participants.

Propostes complementàries

Plantes silvestres al menjador de l'escola

En complement a les activitats proposades en els eixos anteriors, el Col·lectiu Eixarcolant també proposa portar-vos plantes silvestres i varietats tradicionals cultivades fins al menjador de l'escola.

Quina millor il·lustració als tallers que un àpat junts amb plantes silvestres o varietats tradicionals cultivades? Per aquest motiu recomanem que completeu els tallers o les sortides amb un àpat a base de plantes silvestres. Us portarem plantes especialment recol·lectades per vosaltres directament a la cuina de l'escola. No us espanteu: tindreu totes les indicacions necessàries per preparar uns plats molt bons!

Horts escolars

Des del Col·lectiu Eixarcolant oferim també un acompanyament en el cultiu i assessorament d'horts escolars, ja que creiem que és fonamental que l'alumnat integri aquests coneixements bàsics en la seva educació. Aprendrem a recol·lectar llavors, fer planter, cuidar i regar les hortalisses, collir-ne els fruits... Però en un hort es poden treballar i aprendre molts més aspectes! Quina superfície té el nostre hort? Quantes fileres de tomaqueres ens hi caben? Com regarem? Quins animals viuen a l'hort? Quines plantes silvestres hi neixen i quins usos poden tenir? Com és l'ecosistema que es crea? Això i molt més en el projecte d'hort escolar.

Formació per a docents

També oferim formacions a mida per a formadors, per tal d'aconseguir que l'equip docent adquireixi els coneixements i competències necessàries per tal de poder transmetre de forma rigorosa i atractiva tot tipus de coneixements sobre agricultura, botànica, espècies silvestres comestibles i varietats tradicionals, ecologia i paisatge, a l'alumnat. Si esteu interessats en rebre informació sobre aquestes formacions podeu contactar-nos mitjançant el correu **info@eixarcolant.cat** i us dissenyarem una proposta personalitzada.

Des del Col·lectiu Eixarcolant treballem per tal d'aconseguir que el **personal docent** del centre incorpori criteris de sostenibilitat a l'educació i per determinar en quines àrees concretes es pot treballar perquè l'alumnat es relacioni de manera més sostenible amb el seu entorn.

També oferim formació als **monitors de menjador** per tal que pugui fomentar la incorporació de nous aliments a la dieta dels infants i garantir una metodologia de treball que en faciliti l'acceptació de forma positiva.

Aquesta és només una selecció d'activitats, però no dubteu a contactar amb nosaltres per adaptar aquestes sortides i tallers o demanar-ne d'altres a la vostra situació i context!

info@eixarcolant.cat
690 37 39 80
www.eixarcolant.cat