



ÚRHIDAI GAZDA TÁBOR

Vidék, élmény, egészség

Egynapos kirándulások
az Úrhidai Gazda Táborban általános iskolai
osztályoknak és óvodai csoportoknak



A tavasz, a jó idő beköszöntével mindenkiben, felnőttekben és gyermekekben egyaránt felmerül a természet utáni vágy, a szabadban tartózkodás igénye. A szervezetünknek is szüksége van napfényre, mozgásra és jó levegőre.

Gazda Táborunk Úrhidán, Székesfehérvártól 8 km-re található. Tematikus szünnidei táborunkat azzal a céllal hoztuk létre, hogy a természet iránt érdeklődő gyerekeknek legyen lehetőségük –hacsak rövid időre is– bepillantást nyerniük egy gazdaság mindennapjaiba, a mezőgazdasági termelés és a termények feldolgozásának menetébe.

A Tábor már tavasztól készül a gyerekek nyári fogadására, bevetjük a kertet, megérkeznek a háziállatok az állatsimogatóba. Így májustól már van elég látnivaló ahhoz, hogy egy napot könnyedén el lehessen nálunk tölteni. Erre alapozva fogadtunk egynapos kirándulásra 1-4. osztályos iskolai osztályokat és óvodai csoportokat. A szervezők is nagyon élvezik ezeket az eseményeket, nemcsak a gyerekek!

Helyszín

Úrhidai Gazda Tábor, Úrhida, Petőfi Sándor u. 57., (facebook.com/gazdatabor). A Tábor területe 8000 nm, teljesen közművesített, köves út mellett van a település szélén. A Táborhoz 260 nm 2014-ben épült kiszolgáló épület, 2000 nm zöldségeskert, 600 nm állatsimogató és közel 4000 nm gondozott zöldfelület tartozik.

Időpontok

Május 1. és szeptember 30. közötti időszak bármely előre egyeztetett napján (akár hétvégén is!) fogadunk kirándulásokat. Érkezés 8 órától, elutazás 16 óráig. A kirándulás szervezhető szülői kísérettel is, 60 fő kényelmes fogadására, ellátására fel vagyunk készülve. A buszos transzfer szervezésében is tudunk segítséget nyújtani.

Programajánlat

Az egynapos program két részből állhat össze, az alapprogramból és a külön választható kiegészítő programokból.





1. Főépület (zuhanyzók, melléképületek, étkező, betegszoba, tanári szobák)
2. Sátorok (5 X 40 nm, kézmosóval, villany világítással, emeletes ágyakkal)
3. Zöldségeskert (paprika, paradicsom, uborka, tök, padlizsán, hagyma, bab, borsó, csemegekukorica, cékla, saláta, sárgarépa, cukkini, patisszon, saláta, retek, napraforgó)
4. Foglalkoztató terasz
5. Tároló
6. Kemence
7. "Játsszó-tér" (hinta, mászóka, focipálya, magasles)
8. Tűzrakóhely
9. Állatok (tyúk, liba, bárány, malac, nyuszi)
10. Parkolók
11. Fűszerkert különböző fűszer- és gyógynövényekkel
12. Víztorony
13. Zöldségtároló előtető, filagória
14. Pihenő épületek

Alapprogram

Az alpprogram része egy vetélkedő, amely több feladatból áll. A gyerekeket csapatokra osztjuk és egymással versenyeznek. A nap végén van az eredményhirdetés, de minden csapat kap valamilyen nyereményt, a győztesek persze nagyobbat. Az egyes versenyszámok:

Mi van a kertben? - Rendhagyó biológia óra

Bemutatjuk a zöldséges-, és fűszerkertet, milyen növények vannak benne, mire használjuk azokat, sőt meg is kóstoljuk, amit éppen lehet. Az elhangzottakból készül egy teszt, amit a verseny végén kitöltenek a csapatok.

Rovar-szafari, gyomvadászat

A gyerekek több csoportban rovarokat, bogarakat és mezei virágokat, gyomokat gyűjtenek, majd meghatározzák azokat. Azt értékeljük, hogy hány rovar, bogarat, növényt sikerült összegyűjteni és meghatározni. Utána természetesen visszaengedjük a zsákmányt a természetbe. Az eszközöket biztosítjuk (lepkeháló, tartó edények, nagyítók, határozó könyvek).

Gazda-párbaj

Egy sorjáték, amelyet különböző, nem veszélyes mezőgazdasági eszközök felhasználásával bonyolítunk le.

Az alpprogramnak része továbbá az állatsimogató (nyuszi, kismalac, tojótúrók, jércék), a szabadtéri játékok használata (hinta, mászóka, magasles, vadles nagy távcsővel, trambulín, foci, tollas, gyerek íj, frizbi).

Az alpprogram ára személyenként (gyermek és szülő) bruttó 1.500 Ft, de minimum bruttó 35.000 Ft/ csoport. Három fő kísérő számára ingyenes a program.

Kiegészítő programok

Kenyérlángos sütés kemencében

A kemencét előzetesen fel kell fűteni, majd kezdődhet az autentikus kenyérlángos készítése helyi nénik segítségével. A kemence felfűtésében, a kenyérlángos tésztájának elkészítésében, a dagasztásban a gyerekek igény szerint részt vehetnek. 14 óra körül készül el a kenyérlángos, ízesítésük: sima, sós, fokhagymás, zsíros, tejfölös.

Kenyérlángos sütés ára: bruttó 750 Ft/személy, minimum bruttó 15.000 Ft/csoport, de legfeljebb bruttó 25.000 Ft.

Lovaglás, lovas ismeretek

A helyi lovas egyesület segítségével bepillanthatnak a gyerekek a lovak világába. Meghallgathatnak egy rövid kis ismertetőt a lovakról, a fajtáikról, a mindennapi életükről. Ezt követően minden gyermeket meglovagoltatnak.

Lovas program ára: bruttó 1000,- Ft/személy, minimum bruttó 20.000 Ft/csoport. Közvetlenül a lovas egyesületnek kell fizetni, helyben, készpénzben.

Bográcsos főzés

A múlt évben elsősorban a szülőikkel kiegészült csoportok népszerű programja volt a bográcsos főzés. Kétféle megoldásban készülhet az étel a kemencével egybeépített szabadtéri bográcsoson. Az egyik esetben a Tábor a tűzifát, az edényzetet, késeket, tányér, evőeszköz, pohár, stb. biztosítja, elmosogatjuk a főzés után a használt eszközöket, segítünk a tálalásban, a megmaradt étel elcsomagolásában és a tűzrakásban. A másik, jellemzően választott megoldás, hogy a fentiekben túl a főzéshez az alapanyagokat (zöldségek, hús, kolbász, fűszerek) is a Tábor biztosítja. A vendégeknek csak a főzést kellett intézni, hozni nem kellett semmit, minden adott egy jó paprikás krumplihoz, bableveshez, pörköltözhöz, gulyásleveshez. Általában annyi étel fő a bográcsban, hogy maradhat elvitelre is.

A bográcsos főzés ára bruttó 6.000 Ft, amely kiegészülhet a külön biztosított alapanyagok árával. Ez utóbbi a főzni tervezett ételtől függően 6-12.000 Ft.

Az osztálykirándulásokkal kapcsolatosan a várható létszám és a választott programokhoz mért kalkulált költségek 10%-át kérjük előlegként átutalni. Minden esetben számla ellenében történik a fizetés készpénzben vagy előre utalással.

Elérhetőségeink, ajánlatkérés

Mikula Lajos

E-mail: gazdatabor@gmail.com, telefon: 06309404316

[facebook.com/gazdatabor](https://www.facebook.com/gazdatabor), gazdatabor.hu

Várjuk Önöket az Úrhida Gazda Táborban!

