



# GRANJA-ESCOLA LES OBAGUES



**En aquest document trobareu tota la informació necessària per la vostra estada a Les Obagues:**

- **Quins són els tallers que podreu fer.**
- **Com ens organitzem a nivell general: àpats, horaris,...**
- **Quotes 2024/2025.**
- **Aspectes organitzatius.**



# ELS TALLERS

---



Posant l'atenció en les edats i en les seves possibilitats, i també als continguts curriculars de cada etapa formativa, des de Les Obagues us fem la següent proposta de tallers. Evidentment, els continguts poden variar en funció del cicle, del curs, o inclús, de les inquietuds de les participants. Sempre ens intentem adaptar al màxim a cada grup i per això sempre recomanem que si voleu realitzar un treball conjunt o demanar-nos si podem afegir quelcom al taller o relacionar alguna explicació amb qualsevol cosa o tema que hagueu treballat a l'escola prèviament, no dubteu en fer-ho. Ens agrada fer xarxa i aprofitar el nostre espai i els nostres recursos per posar el nostre granet de sorra en consolidar aprenentatges significatius.

Als nostres tallers sempre hi ha una part més teòrica o de continguts, però aquesta es combina i s'entrellaça de manera constant amb una part més pràctica, on potenciem l'adquisició d'aquests aprenentatges jugant amb els rols que ens brinden les temàtiques de cada taller per així, viure les experiències educatives en primera persona i sempre de manera vivencial, experiencial, activa i oberta.

En els tallers a vegades també és veu implicada l'estacionalitat en la que us trobareu durant la vostra estada a Les Obagues. Sobretot en el taller de l'hort i d'apicultura, que en aquest darrer,



durant els mesos d'hivern no es fa la visita a les arnes doncs en aquest període les abelles estan hivernant i visitar-les suposaria moltíssimes baixes a la colònia de cada arna.

Més endavant en aquest mateix document trobareu informació addicional a tenir en compte per la realització dels tallers: horaris, vestuari necessari i diferents aspectes a nivell general que haureu de tenir en compte durant la planificació de la vostra estada a casa nostra.

També volem dir-vos que podeu ficar-vos en contacte via telefònica per si teniu qualsevol dubte o per compartir qualsevol informació. De fet nosaltres sempre recomanem que ho feu, per així, amb les vostres inquietuds i la nostra experiència i coneixement de l'espai, pugueu fer una bona selecció dels tallers i que us encaixin el màxim possible.



# TALLER DE GRANJA



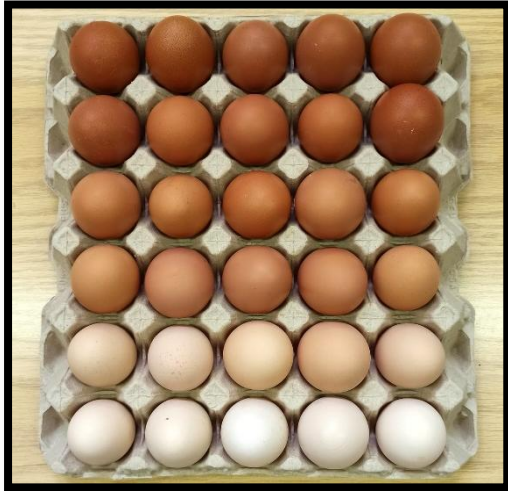
Ens transformarem en grangers i grangeres d'una explotació ramadera familiar. Els alumnes seran els responsables de fer totes les feines i tasques que s'hagin de realitzar durant el dia a la nostra granja. De fet en aquest taller, comença a girar la roda dels aliments (d'origen animal) on viurem quines són les tasques a fer i quin tracte ha de rebre cada animal, per així poder-n'hi extreure el benefici alimentari desitjat. De fet els i les alumnes gaudiran dels productes que ells/elles mateixos/es hauran recollit (ous i llet) ja sigui consumint-los en els àpats o realitzant algun derivat en el taller de transformació d'aliments.

Feines de la granja:

- Recollir els ous del galliner.
- Alimentar a tots els animals i interactuar amb ells.
- Netejar algun espai de la granja.
- Posar ous a la incubadora (i si tenim sort podem veure néixer un pollet).
- Munyir les vaques.
- Treure a pasturar els corders i les cabres.
- Raspallar cavalls i/o poni.
- Etc...



A grans trets, es parlarà de perquè tenim animals a les granges, quin és el cicle vital d'una granja, quina és l'alimentació adequada de cada animal i què hem de fer per tenir cura d'ells, els seus cicles de reproducció, quin profit en traiem de cada espècie i quins productes de consum obtenim, el respecte cap als animals, quina és la gestió de residus i de com la granja i els seus animals ens ajuden a gestionar els nostres propis residus, impacte amb el medi ambient, etc.



# TALLER DE L'HORT



En el cas de l'hort els rols que adquirirem seran els d'horticultors i horticultores de les Obagues. Intentarem apropar l'ofici de l'horticultura realitzant les tasques necessàries per aconseguir un hort productiu, de qualitat, ecològic, eficient i respectuós amb l'entorn.

L'època de l'any pot condicionar i fer variar les feines i tasques a fer, doncs segons la temporada hi haurà unes verdures i hortalisses determinades i com a conseqüència les feines també seran diferents. Dit això, durant tot l'any el nostre hort està actiu i sempre hi ha cultius per collir i recol·lectar, per plantar, per sembrar, per cuidar, etc.

Farem tasques com:

- Conèixer els cultius de l'Horticultura catalana, identificar-los i aprendre a quina temporada pertanyen.
- Fer planter a partir d'una llavor (sembrar).
- Plantar planter adult.
- Fer cavallons i conèixer els mètodes de regadiu possibles i quins són més sostenibles.

- Tasques de manteniment: Treure males herbes, podar i lligar tomateres, escampar compost orgànic, preparar terrenys per futures plantades, etc.
- Collir el que estigui llest per fer-ho i portar-ho a la cuina.
- Regar.
- Conèixer les plantes aromàtiques, saber quines propietats tenen i quins beneficis tenen també pel nostre hort.
- Diferències entre dins/fora l'hivernacle.
- Veure el nostre Hotel d'insectes, i parlar de la pol·linització.



# TALLER DE TRANSFORMACIÓ DELS ALIMENTS



Treballarem amb les matèries primeres que aconseguirem a la granja. Concretament la llet de la vaca, la carn i els ous. Així doncs aquest taller té dues parts:

Una primera on parlarem de la transformació càrnica, ja que en aquesta primera part la carn serà la protagonista i serà la matèria primera a partir de la qual elaborarem un plat que es menjarà a l'àpat següent (mandonguilles, llonganissa, hamburguesa, sticks de pollastre ...).

*\*Segons el nivell dels i les alumnes es parlarà d'hàbits d'higiene, de la importància de consumir una dieta equilibrada, de les propietats dels aliments, quin és el seu origen, del resultat de comprar un tipus de producte o un altre, etc).*

I en segon lloc treballarem amb la llet, parlarem i realitzarem el procés de pasteurització, de perquè és important realitzar-lo respectant els temps i temperatures. També coneixerem quines són les propietats de la llet i què és el que diferencia tots els tipus





de llets que podem trobar als nostres supermercats i elaborarem algun producte amb la llet. Realitzarem entre tots i totes les participants el procés de desnatació de la llet (tenim una desnatadora manual) i amb la nata extreta anteriorment farem mantega, o bé elaborarem algun altre derivat (iogurt, flam, crema...) que també consumirem en els àpats que farem durant l'estada.

Totes les explicacions i els continguts estaran adaptats al grup/edat/contingut curricular.



# TALLER DEL FORN



Ens transformarem en els forners i forneres de la casa. Serem encarregats/es d'elaborar el pa per tots els companys/es i pels diferents àpats, així com algun producte panificable (coca, panets de Viena, magdalenes,...) per l'esmorzar o el berenar. Els/les alumnes participaran en tot el procés:

- Encesa del forn de llenya.
- Pesada dels ingredients.
- Elaboració de la massa.
- Procés del producte.
- Fer les formes del productes.
- Enfornar en el forn de llenya.

El forn és un taller que permet descobrir i treballar molts aspectes que sorgeixen en relació a la forneria. Segons els nivells, podem parlar de les textures dels ingredients, quantitats, unitats de mesura, els llevats, tipus de farines, el gluten, les intoleràncies, la fermentació, origen del ingredients, tipus de pa, com funciona un forn tradicional, com fer per tenir un bon estalvi energètic i aprofitar al màxim la calor, etc.

Com en tots els tallers, que l'activitat sigui el màxim d'experimental i vivencial permetrà que les participants s'endinsin dins d'aquest àmbit, vivint en primera persona tot el procés i paral·lelament, integrant tots els processos i continguts.



# TALLER D'APICULTURA



Descobrirem el món de l'apicultura, de les abelles i els beneficis que ens aporten.

El taller consta de dues parts:

La primera, es desenvoluparà a l'aula i de manera didàctica, amb recursos materials i digitals i a través i del coneixement previ dels i les participants, descobrirem tot el que ens farà falta saber per ser, durant una estona, uns bons apicultors i apicultores (coneixements, eines, vestuari, productes, la vida al rusc, etc). Intentarem apropar-nos a aquets éssers tan petits i tant importants per la vida al nostre planeta, intentarem trencar mites i creences i fomentar el respecte cap a elles.

Durant la segona part anirem a fer la visita a les arnes i posarem en pràctica tot el que hem après mentre descobrim 'in situ', la vida de les abelles. Ens equiparem amb els EPIS corresponents: Els vestits d'apicultors/es, l'equip de treball i una vegada equipats i equipades anirem a les arnes a realitzar tasques com:

- Mesurar la temperatura interna de l'arna.
- Identificar si hi ha cel·les: reials, d'abellots o d'obreras.
- Identificar si hi ha cries i naixements.
- Buscar la reina i observar les diferències.
- Identificar i saber diferenciar les cel·les de mel amb les celes de pol·len.
- Etc...

Després tornarem a l'aula, extraurem conclusions, resoldrem dubtes o inquietuds sorgides en el moment de la visita a les arnes i per acabar farem un tast de diferents tipus de mel per veure que les diferencia entre elles i quines son les causes d'aquestes diferències.

Per la realització d'aquest taller s'haurà de tenir en compte que durant els mesos d'hivern no es podrà fer la visita a les arnes ja que interrompríem el seu procés d'hibernació i segurament seríem els causants de moltes baixes de les colònies d'abelles que viuen a les nostres arnes. Sempre aconsellem que aquest taller sigui escollit per tardor, primavera o estiu. *Amb una temperatura exterior inferior a 14°C no es podrà fer la visita pràctica a l'arnera.*

També cal tenir en compte que les participants han de portar de casa seva alguna peça de roba extra (pantaló i mitjó) per poder equipar-se bé per fer el taller.

**ATENCIÓ: TALLER ADREÇAT A PARTIR DE CICLE MITJÀ.**



# TALLER DE FARINES I PASTES



Farem un salt en la història de la humanitat i descobrirem diferents tipus de blats antics que consumien a la prehistòria. Amb ells, una vegada els haurem conegut, i havent parlat de les seves propietats i característiques, elaborarem tallarines. Realitzarem tot el procediment des de zero fins a obtenir el plat de pasta.

Les diferents tasques que farem seran:

- Pesar el blat.
- Moldre el blat amb el nostre molí.
- Passar el sedàs i extreure el segó.
- Fer la massa amb la farina que prèviament hem treballat.
- Treballar la massa i passar-la per les màquines de tallar en forma de tallarines.

Seguidament bullirem la pasta i farem una degustació per descobrir quines son les diferències entre els blats i si s'aprecien amb el gust, el tacte, la consistència...

Aquest taller acostuma a sorprendre molt al públic en general, ja que la pasta, és un aliment que en més d'una casa es consumeix setmanalment i el procés de transformació del cereal fins convertir-se en algun tipus de pasta és força desconegut.

**ATENCIÓ: TALLER ADREÇAT A PARTIR DE CICLE MITJÀ.**





# Tarifes escolars 2024/2025

TARIFES ESCOLARS GRANJA ESCOLA LES OBAGUES					
	Llar d'infants	Infantil	Primària	ESO	Batxillerat
<b>Pensió completa</b> Dinar, berenar, sopar, dormir, esmorzar.	30€ per nen/a	35€ per nen/a	35€ per nen/a	35€ per nen/a	35€ per nen/a
<b>Dinar</b>	10€ per nen/a	10€ per nen/a	12€ per nen/a	12€ per nen/a	12€ per nen/a
<b>Dinar + Taller matí</b>	15€ per nen/a	20€ per nen/a	22€ per nen/a	22€ per nen/a	22€ per nen/a
<b>Taller extra</b>	-----	10€ per nen/a	10€ per nen/a	10€ per nen/a	10€ per nen/a
<b>Monitoratge migdia 1 hora</b>	-----	25€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)	25€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)	25€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)	25€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)
<b>Joc de nit 1 hora</b>	-----	30€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)	30€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)	30€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)	30€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)
<b>Joc de nit 1h i mitja</b>	-----	45€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)	45€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)	45€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)	45€ (1 monitor/a cada 15 nens/es)
<b>Berenar</b>	4€ per nen/a	6€ per nen/a	6€ per nen/a	6€ per nen/a	6€ per nen/a
<b>Habitació migdiada</b>	3€ per nen/a	-----	-----	-----	-----
<b>Pensió completa acompanyants</b> Dinar, berenar, sopar, dormir, esmorzar.	35 € per persona	35 € per persona	35 € per persona	35 € per persona	35 € per persona
<b>Dinar acompanyants</b>	14 € per persona	14 € per persona	14 € per persona	14 € per persona	14 € per persona

- Totes les nostres tarifes estan exemptes d'IVA. Les estades a casa nostra son considerades estades educatives, i per aquest motiu les tarifes que veieu a la taula anterior no es veuran incrementades en cap cas per l'impost sobre el valor afegit.
- En les estades de més d'un dia, les tarifes de **tallers** rebran un 10% de descompte.
- En les tarifes de tallers si no s'arriba a un mínim de 15 persones per taller, no es cobrarà per cada participant sinó que s'haurà d'abonar la tarifa mínima de 150€ o 135€ (10% descompte) si us quedeu a dormir a la casa. En el cas d'arribar a les 15 persones com a mínim per grup, sí que es cobrarà 10€ per participant o 9€ (10% de descompte) si us quedeu a dormir. Les **llars d'infants** queden exemptes d'aquesta clàusula.





- Els grups d'activitats sempre han de ser de 15 persones com a màxim. Tot i això si fa falta sempre podem flexibilitzar-nos i adaptar-nos a qualsevol necessitat del centre i podem incrementar lleugerament la ràtio.

## **PER FORMALITZAR LA RESERVA CALDRÀ ABONAR UNA BESTRETA D'UN 30% DEL PRESSUPOST**

Per a més informació podeu enviar un correu electrònic a [estadesobagues@gmail.com](mailto:estadesobagues@gmail.com)

# Aspectes organitzatius

La Granja Escola Les Obagues disposa d'espais d'activitats, menjadors, habitacions i d'esbarjo independents, delimitats i que permeten facilitar l'organització de l'estada als equips docents. Per a qualsevol dubte sobre les informacions següents, podeu contactar amb nosaltres.



## **Grups d'alumnes en les activitats**

---

La ràtio òptima per al desenvolupament de les activitat és de 15 infants a cada grup, que haurà de tenir una persona de referència del centre educatiu durant el desenvolupament del taller. En casos concrets, es podrien modificar els grups de treball en funció de l'alumnat total de l'estada.





## Horari de les activitats \*

---

Matí: 9:00h a 12:30h aprox.

Tarda: 15:00 a 18:30h aprox.

\*Els horaris es poden veure modificats per l'estacionalitat i circumstàncies concretes de cada taller i dels infants.

## Horari dels àpats

---

Esmorzar: 8:15h.

Dinar: 13:00 /13:30

Berenar: en funció del taller

Sopar: 20:30h

\*Si preferiu sopar a les 20h, ho podeu comunicar.

## Funcionament del menjador

---



Disposem de dos menjadors amb entrada i sortida independent, i un espai per guardar els tovallons.

## Habitacions

---



Alumnat: 8 habitacions de 10 places amb lliteres, dutxa i bany pròpis.

Docents: 2 habitacions de 6 places amb bany i dutxa pròpia.

Us recomanem portar els grups de les habitacions organitzats abans de venir a La Granja Escola.





## Material a portar

---

Pels tallers:

- Taller de farines i pastes: davantal individual, goma de cabell.
- Taller d'apicultura: 2 parells de mitjons llargs i dobles i 2 pantalons llargs (un color clar). Els *leggings* no serveixen.
- Taller de granja: botes d'aigua (opcional)
- Espai entorn: Motxilla petita, cantimplora per l'aigua individual i carmanyola o embolcall de tela reutilitzable.

Altres materials necessaris (alumnat i docents):

- Coixinera, llençol de baix i sac de dormir.
- Tovalló de roba.
- Llanterna.
- Gorra i crema solar.

\*La utilització de la mascareta en els tallers de manipulació d'aliments, per higiene, va a criteri de cada centre.



## Material per les estones de temps lliure

---

El material esportiu (pilotes, cordes, pales...) i jocs de taula per a les estones de temps lliure els heu de portar des del vostre centre educatiu.

A les nostres instal·lacions hi trobareu:

- Camp de futbol
- Pista de basquet
- Pista de voleibol
- Taula de ping-pong