**SCENARIUSZ ZAJĘĆ**

 **Jak to z lnem bywało**

Opracował: S. Laskoś we współpracy z J.Dziubyną

* Data:

03.08.2017r.

* Grupa wiekowa:

8-13 lat

* Miejsce:

Zagroda Edukacyjna w Gładyszowie

* Czas trwania zajęć: 18 godzin – 3 spotkania po 6 godziny

Temat zajęć:

* Warsztaty „Jak to z lnem bywało”

Tematy poszczególne tematy zajęć:

1. Praktyczna obróbka lnu w celu uzyskania nici- 6h
2. Praktyczna obróbka lnu w celu uzyskania nici- 6h
3. „Bicie” oleju z siemienia lnianego w olejarni taranowej – 6

Treści programowe:

•nabycie wiedzy i umiejętności związanego z tradycyjnym rzemiosłem łemkowskim,

• rozwijanie sprawności manualnej dzieci – uczestniczenie w zajęciach praktycznych,

•kształtowanie umiejętności społecznych – współdziałanie w sytuacjach zadaniowych,

Metody:

•podające

•aktywizujące

•praktyczne.

Formy:

•indywidualna,

•zespołowa,

Środki dydaktyczne:

• Len w naturze lub zasuszony (zależnie od pory roku), tradycyjne narzędzia do obróbki lnu (międlnica, szczeć, kołowrotek, warsztat tkacki, wózek do kręcenia powrozów, stępa ręczna i nożna, sita, koryto, piec, tłocznia taranowa, przybory plastyczne.

Zajęcia 1 i 2 – 12 godzin

Praktyczna obróbka lnu w celu uzyskania nici.

Zapoznanie uczestników z wykorzystaniem lnu w gospodarstwie domowym w dawnych czasach, prezentacja narzędzi służących do obróbki lnu (na płótno) i w celach spożywczych (olej). Udział w procesie wytwarzania nici, płótna, powrozów.

**Przebieg zajęć:**
1. Opis miejsca, w którym odbywają się zajęcia, zapoznanie z historią i dziedzictwem kulturowym regionu – Łemkowszczyzny.
2. Prezentacja lnu i jego wykorzystanie w gospodarstwie, informacje o uprawie.
3. Praktyczna obróbka lnu w celu uzyskania nici:
a) oddzielenie nasion od łodyg;
b) roszenie;
c) międlenie;
d) czesanie;
e) przędzenie;
f) tkanie;
g) kręcenie powrozów.
4. Podsumowanie w formie quizu – znajomość terminologii związanej z obróbką lnu.

Zajęcia 3 – 6 godzin

„Bicie” oleju z siemienia lnianego w olejarni taranowej:

**Przebieg zajęć:**

a) gniecenie nasion i przesiewanie;
b) zagniatanie mąki lnianej z wodą;
c) ogrzewania masy lnianej;
d) „bicie” oleju;
e) degustacja oleju lnianego.