BUDOWANIE ZESPOŁU

W skład zespołu wchodzą uczennice klasy V - Kamila, Bożena, Kamila, Nicola, Izabela, Martyna, Magdalena, Magdalena oraz Emilia. Są to osoby odpowiedzialne, sumienne, komunikatywne, posiadające umiejętności współpracy w grupie. Z uwagi na fakt, że dziewczęta uczęszczają do jednej klasy, są ze sobą zżyte i niejednokrotnie współpracowały przy różnych projektach. Są to osoby, które dbają o atmosferę i komfort wszystkich członków grupy. Ponadto przejawiają naturalne zainteresowania tematyką przyrody oraz ekologii. Liderem zespołu wybrana została Magdalena Salis, osoba szanowana, posiadająca umiejętności przywódcze. Opiekunem projektu jest Pani Agnieszka Drabik, wieloletni pracownik naszej szkoły, kreatywny nauczyciel biologii i przyrody. W realizację zadań, pomoc, opiekę nad uczniami zaangażowane są również: Joanna Kuchnik - nauczycielka plastyki, Aneta Linca - nauczycielka techniki, Beata Bawolska - nauczycielka geografii. Skład zespołu został wybrany po ogłoszeniu na apelu porządkowym naboru chętnych uczniów do realizacji projektu.

Celem projektu jest założenie przyszkolnego mini sadu oraz poszerzanie wiedzy z zakresu znajomości tradycyjnych odmian drzew owocowych. W trakcie realizacji projektu zostanie wykonanych szereg działań towarzyszących. W problematykę śliwkowego mini sadu wplatać się będą następujące aktywności uczniów:

"*Warsztaty na polu”* - działania praktyczne w terenie,

"Warsztaty kulinarne" - przygotowanie potraw ze śliwką w roli głównej,

"Warsztaty agroturystyczne"- wyjazdy turystyczne.

Zdobytą wiedzę i umiejętności sadowniczki wykorzystają do stworzenia autorskich opracowań. Będą to ***„Mini książka kulinarna"*** i ***„Mini trasa turystyczna".*** Te działania są przewidziane do realizacji teraz i w przyszłości. Poszerzając sad, chcielibyśmy stopniowo wprowadzać nowe drzewka, które staną się inspiracją do pracy dla kolejnej grupy sadowników.

Nasz zespół podzielony został na trzy grupy, każdej zostały przydzielone określone zadania. Pierwsza grupa do której należą Martyna Ruchałowska, Nikola Kleszcz i Kamila Hejmo to

EKSPERCI W DZIEDZINIE

WIEDZY I NAWIĄZYWANIA WSPÓŁPRACY.

Odpowiedzialni są za merytoryczny zakres realizacji projektu, przygotowanie raportów, nawiązywanie współpracy z instytucjami, sadownikami i ekspertami, a także organizowanie wyjść i wyjazdów. Współpraca została zawarta pomiędzy: Stowarzyszeniem "Na Śliwkowym Szlaku" w Iwkowej, sadownikami p. Włodzimierzem Gajkiem (prowadzi lokalne gospodarstwo rolne, uprawia sad jabłoniowy) wpisany w rejestr Małopolskiego Szlaku Owocowego, **Piotrem Grelem** emerytem, specjalistą do spraw ogrodnictwa, czynnym praktykiem, teoretykiem w tej dziedzinie, pasjonatem sadownictwa (ukończył Technikum Ogrodnicze i Akademie Rolniczą -Wydział Ogrodnictwa w Krakowie, były redaktor naczelny "Hasło Ogrodnicze"), **Robertem Kaczmarzykiem** założycielem lokalnego gospodarstwa agroturystycznego "Dom Pachnący Żywicą", założycielem winnicy, Youtuberem promującym swoją działalność w Internecie. Współpracę z naszą szkołą podjęli również **Państwo Teresa i Bronisław Gierczakowie** właściciele certyfikowanego gospodarstwa agroturystycznego "U Sołtysa", s**ołtys wsi Dąbrowica Dorota Pilch, sołtys Grabiny Anna Gierczak, Jan Góral właściciel** Centrum Ogrodniczego w Łapczycy. Doświadczenie będziemy zdobywać w aktywnie działających szkołach, którymi są**: Szkoła Podstawowa w Lipnicy Murowanej należąca do Śliwkowych Szkół oraz Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Łapanowie - Wydział Rolniczy, Ośrodek Edukacji Regionalnej w Borównej.** Wsparcie i pomoc w trakcie realizacji projektu ofiarowały również panie z **Koła Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Grabinie (prezes Bernadetta Flasza) oraz Koło Gospodyń Wiejskich "Lawendowe Nuty" w Nieprześni (prezes Karolina Gajek).** Wszystkie wyżej wymienione osoby i instytucje zostały odwiedzone przez nasze szkolne sadowniczki i uzyskały zgodę na współpracę. Część z tych osób gościła już w naszej szkole. Kolejna grupa to:

EKSPERCI W DZIEDZINIE

OPRAWY PLASTYCZNEJ I KULINARIÓW

Należą do niej: Emilia Woźniak, Bożena Gąsior i Magdalena Stano. Do ich zadań należą: dekoracje na uroczystości związane z projektem, przygotowanie odpowiednich strojów, dbanie o kulinarną stronę projektu. Sadowniczki utworzą ,,Mini książkę kulinarną" z owocem w roli głównej. W tym roku szkolnym powstanie jej pierwszy dział, którego tematem wiodącym będzie śliwka . W kolejnych latach powstaną przepisy dobrane do kolejnego

owocu, który urośnie na dosadzonych w naszym sadzie drzewkach.

EKSPERCI W DZIEDZINIE

PROMOWANIA PROJEKTU

to grupa Magdaleny Salis, Kamili Dziurdzi i Izabeli Kowal. Ta grupa zajęła się przygotowaniem logo drużyny oraz materiałów promujących projekt (dodatek do naszej szkolnej gazetki ,,Słówko", prowadzeniem Księgi Sadu, tworzeniem fotorelacji z wydarzeń, promowaniem projektu w społeczności lokalnej. Grupa tych sadowniczek utworzy autorskie opracowanie ,,Mini szlak turystyczny " . Będzie to oferta wyjazdów dla uczniów naszej szkoły z możliwością odbycia zajęć warsztatowych w terenie. Dotyczyć one będą: agroturystyki , spotkań z sadownikami, gospodyniami wiejskimi, wizyt w Ośrodkach Edukacji Regionalnej. Pomocy w tym zakresie udzieli naszym sadowniczkom specjalista do spraw turystyki Beata Bawolska.

ZAPLANOWANIE WIEDZY

Lekcja pokazowa dla wszystkich uczniów naszej szkoły pt.

KUSZENIE STARYM JABŁKIEM

Pani A.Linca przeprowadziła lekcję *Kuszenie "starym" jabłkiem,* na której zgromadzili się uczniowie z klas od I-VIII uczęszczający do naszej szkoły. Na początku lekcji uczniowie oglądali, opisywali i porównywali wielkość, kształt, kolor i zapach jabłek, które przynieśli ze sobą. Następnie podczas „burzy mózgów" wszyscy próbowali odpowiedzieć na pytanie jak mogło wyglądać jabłko, którym wąż w raju kusił Ewę? Padło wiele odpowiedzi. Po krótkiej dyskusji wszyscy uznali, że jabłko z raju nie było pryskane, mogło być mniejsze, ale na pewno smaczniejsze i zdrowsze. Po tym stwierdzeniu zaczęliśmy się wspólnie zastanawiać jak powinno wyglądać i smakować jabłko idealne. Tutaj spotkaliśmy się z różnymi opiniami (niektórzy za idealne uznali jabłko słodkie, inni soczyste, kwaskowe, ekologiczne). Padły nazwy kilu najpopularniejszych wśród dzieci odmian (champion, rubin, papierówka). Po tej dyskusji zostały nam zaprezentowane stare odmiany jabłoni i śliw np. Szara Reneta, Koksa Pomarańczowa, Kosztela, Kronselka, Węgierka, Renkloda, Temano, dereń, itd. Następnie uczniowie wymieniali przetwory, które można zrobić z jabłek i śliw. Wszyscy mogli skosztować kompotu śliwkowego, soku jabłkowego oraz suszonych śliwek. Po degustacji dowiedzieliśmy się, że pierwsze jabłka były zielone, dzięki czemu były odporne na mróz i choroby, a czerwony kolor zapewniał im słodycz, dlatego też hodowcy próbowali hodować coraz czerwieńsze jabłka, które są mniej odporne na mróz i choroby. Te nowsze odmiany wymagają więcej pielęgnacji, nawożenia i oprysków, co niekorzystnie wpływa na nasze zdrowie. Z lekcji dowiedzieliśmy się jak rozwijało się sadownictwo w Polsce. Uznaliśmy, że warto powrócić do hodowania starych odmian. Na koniec otrzymaliśmy zadanie domowe- przeprowadzenie w naszych rodzinach wywiadu nt. starych odmian jabłek.

Działania praktyczne wynikające z realizacji tematu lekcji.

Warsztaty na polu- przycinanie drzew owocowych i winorośli.

Sadowniczki udały się do sadu p. Włodzimierza Gajka, zrzeszonego w Małopolskim Szlaku Owocowym. Pan Gajek zaprowadził nas do sadu, w którym rosną śliwy węgierki, jabłonie i grusze. Po instrukcji słownej, zademonstrował sposób obcinania drzewek. Każda z nas obcinała drzewka wg zasady: przycinamy wszystkie gałązki wyrastające z ziemi wokół pnia drzewa, chore gałęzie, pędy rosnące do góry oraz przerzedzamy tam, gdzie jest za gęsto, a to co wychodzi w pas skracamy, pamiętając, aby ucinać gałązki nad pąkiem. Pamiętamy, że należy zostawić konar przewodni, a gałąź nie może być grubsza od pnia. Już wiemy, że obcięta gałęzie należy wygrabić spod drzewek. Sadownik opowiedział nam również o pszczołach murarkach, które wypuszcza do swojego sadu- wykonamy dla nich domki. Byłyśmy w chłodni, w której przechowuje owoce. Natomiast w winnicy pana R. Kaczmarzyka nauczyłyśmy się przycinać winorośl metodą „na stałym ramieniu”. Każda obcinała winorośl wg zasady „łozę przycinamy nad drugim oczkiem”, tak aby sok nie lał się na pąk.

ZAPLANOWANIE SADU

Etap przygotowawczy był bardzo wyczerpujący ponieważ musieliśmy znaleźć specjalistów w dziedzinie sadownictwa, którzy ukierunkują naszą pracę. Nawiązaliśmy współpracę ze **Stowarzyszeniem ,,Na Śliwkowym Szlaku".** Pani prezes Katarzyna Jasnos wskazała nam kompetentną osobę Pana Piotra Grela. Ukończył on Technikum Ogrodnictwa i Wydział Ogrodnictwa na Akademii Rolniczej w Krakowie. Był redaktorem naczelnym miesięcznika ,,Hasło Ogrodnicze". Nawiązaliśmy z nim kontakt telefoniczny i zaraz następnego dnia przyjechał do naszej szkoły. Jego wiedza jest bardzo obszerna, wszystkie wiadomości bardzo interesujące. Zainteresował nas swoją działalnością dziennikarską, potwierdzoną wieloletnia praktyką w sadownictwie i mocno ugruntowaną wiedzą. Współpracuje zarówno z pasjonatami ogrodnictwa jak i pracownikami naukowymi. Jest bardzo życzliwy i otwarty na pomoc. Obca dla nas osoba stała się Przyjacielem Szkoły. Udzielił nam szereg wskazówek i porad. Wspólnie wybraliśmy przyszkolne stanowisko na założenie ,,mini sadu". Po konsultacjach z ekspertami dokonaliśmy wyboru drzewek zapadła decyzja, że zasadzimy śliwy Węgierki Zwykłe i dosadzimy polecane przez pana Piotra Temano oraz derenie. Dowiedzieliśmy się z jego opowieści , że Temano uznane zostały w ostatnich latach jako rewolucyjne odkrycie. Jest to odmiana typu Węgierka posiadająca wysoki stopień odporności na choroby, rośnie bez objawów szarki na owocach i liściach. Ten czynnik był decydujący, ponieważ chcemy uprawiać drzewka odporne, które gwarantują nam smaczne owoce bez intensywnej ochrony chemicznej. Obecnie ta kilkudziesięcioletnia śliwa rośnie w jednym z sadów Stanisława Małka z Tęgoborzy. W opinii właściciela śliwy te idealnie nadają się do sadów przydomowych. Z jego szkółki pozyskamy sadzonki. Śliwą tą interesował się prof. Eberhard Makosz. Nadal prowadzone są badania naukowe i obserwacje tych drzew. Śliwa ta obficie i corocznie owocuje w okresie wakacji (druga połowa sierpnia).Owoce są deserowe, smaczne, nadają się do wypieków i kandyzowania. Śliwy posadzimy w dwóch rzędach: wzdłuż ogrodzenia oraz przy szkole. Natomiast derenie wzbogacą sąsiadującą z sadem zieloną siłownię. Zostaną posadzone w rzędzie przy ogrodzeniu. Ich kwitnienie będzie widoczne na cały plac zabaw oraz teren rekreacyjno- sportowy. Właściwy sad będzie założony wzdłuż sali gimnastycznej we wnęce szkoły osłoniętej budynkiem od strony północno-zachodniej. Ta część podwórka szkolnego była dotychczas nie wykorzystana, jest

ogrodzona. Nie wchodzą tutaj zwierzęta leśne, a jest ich u nas bardzo dużo. Mieszkamy na obszarze wiejskim, cennym przyrodniczo, oddalonym od miast. W miejsce zaplanowanego mini sadu nigdy nie dociera piłka, a to dla nas ważne. Jest ono bardzo dobrze widoczne z sali gimnastycznej. Kwitnący i owocujący sad będzie stanowił doskonale tło do rozgrywek sportowych. Sad zostanie wzbogacony w rośliny mające pozytywny wpływ na wzrost i owocowanie drzew. Będą to: lawenda wąskolistna, chrzan pospolity, nasturcja, wrotycz pospolity, aksamitka rozpierzchła, czosnek, mięta pieprzowa. Powstanie tutaj podłużny ogródek, równoległy do sadu. Z okazji Dnia Ziemi, każdy uczeń przyniesie roślinkę o którą w przyszłości będzie dbał. Jego opieką zajmą się poszczególne klasy zgodnie z ustalonym przez sadowników harmonogramem prac w ogrodzie . W pobliżu sadu rosną kilkuletnie miododajne lipy. Na jednej z nich ptaki pozostawiły gniazdo. Drzewa te zostały zasadzone przez naszych uczniów. Teren jest zadbany, odchwaszczony. Spełnia wymagania sadownicze. W opinii naszych ekspertów lokalizacja sadu w szkolnym zaciszu chroni go przed mrozami, wiatrem i czynnikami fizycznymi (aktywnością dzieci). Szkoła usytuowana jest na wzniesieniu i panuje tutaj wyjątkowy, ciepły mikroklimat sprzyjający kwitnieniu i zawiązywaniu owoców. W pobliżu nie występują stare, opuszczone stanowiska drzew owocowych, stąd prawdopodobieństwo pojawienia się chorób jest bardzo małe. Teren jest ogólnodostępny i jednocześnie nie narażony bezpośrednio na kontakt z uczniami. Aby do niego dotrzeć trzeba przejść za szkołę. Po wywiadzie z lokalnymi mieszkańcami dowiedzieliśmy się, że przed budową naszej szkoły w tym miejscu rósł sad owocowy. Po wstępnym rozkopaniu ziemi okazało się, że jest ona dość żyzna, luźna a jej pH wynosi około 6,7 poziom wód gruntowych (120cm). W tym miejscu była koszona trawa. Lokalni gospodarze agroturystyczni dostarczą nam niezbędnego obornika, którym wzbogacimy żyzność gleby. Wyznaczone stanowisko pod sad ma kształt czworokąta o wymiarach 22 mx12mx29mx9m. W następnych latach zamierzamy poszerzyć sad o rodzime jabłonie, uprawniane przez lokalnych sadowników. Pozyskamy ławeczki do letniego wypoczynku, budki dla owadów, karmniki. Będzie to miejsce do tzw. ,,Warsztatów na polu" wzbogacone w ławeczki do wypoczynku. Tutaj będą się odbywać lekcje przyrodnicze o różnorodnej tematyce zawartej w podstawie programowej nauczania przyrody i edukacji przyrodniczej szkoły podstawowej. W kolejnych dniach sadowniczki uczestniczyły w „Warsztatach na polu” przeprowadzonych przez specjalistę p. Romana Matusa pracownika Centrum Kształcenia Zawodowego I Ustawicznego w Łapanowie. Nauczyły się właściwie pobierać próbki glebowe z gruntów przeznaczonych pod uprawę sadu.

Poznały przyrząd potrzebny do pobrania ziemi laskę glebową Egnera Riehma. Pan Roman udzielił wielu praktycznych informacji, przyuczał do pracy w ogrodzie, opowiadał o warunkach glebowych koniecznych do właściwej uprawy. Dziękujemy za dowiezienie próbek do Okręgowej Stacji Chemiczno- Rolniczej. Jesteśmy wdzięczni wszystkim za bezinteresowną pomoc i cenne wskazówki.

PROMOCJA PROJEKTU

Uroczysta inauguracja projektu ,,Tradycyjny sad" rozpoczęła się 21 lutego 2020 roku. W naszej szkole był to Dzień Nauki Polskiej. Na uroczystość przybyli uczniowie, rodzice i zaproszeni goście. Wśród pan **Piotr Grel, Robert Kaczmarzyk** właściciel lokalnego gospodarstwa agroturystycznego "Dom Pachnący Żywicą", właściciel winnicy w Dąbrowicy. Pasjonat ogrodnictwa, sadownictwa, winiarstwa. Promuje swoją działalność na portalach społecznościowych, publikuje filmy na kanale Youtube. Kolejni goście to Państwo **Teresa i Bronisław Gierczakowie** właściciele gospodarstwa agroturystycznego ,,U Sołtysa" w Grabinie. **Jan Góral** właściciel Centrum Ogrodniczego ,,Świat Zieleni" w Łapczycy. Sołtysi wsi: pani **Dorota Pilch-** sołtys Dąbrowicy, pani **Anna Gierczak**- sołtys Grabiny. Pani dyrektor powitała gości, którzy kolejno zabrali głos. Usłyszeliśmy wiele ciepłych słów zachęcających do działania. Wszyscy obiecali pomoc i współpracę. Następnie nasze szkolne sadowniczki przedstawiły zespół, założenia projektu i przyjęty harmonogram działań. Wszystkie ubrane były w strój jednolity, wyróżniający je na tle pozostałych uczniów. Omówiły logo ilustrujące tematykę projektu. Następnie pani dyrektor symbolicznie przecięła wstęgę do naszego mini sadu. W promocję projektu zaangażowani byli rodzice, którzy wspólnie z uczennicami przygotowały tradycyjne ciasta i kompoty z owoców naszych sadów: śliw, gruszek , jabłek, brzoskwiń i wiśni. Uczta kulinarna trwała do późnego popołudnia. Wieczorem odbyło się spotkanie informacyjne dla rodziców naszych sądowniczej. Zostali oni zapoznani z planem działań związanych z realizacją projektu "Tradycyjny sad". Wszyscy wyrazili chęć pomocy, zwłaszcza przy organizacji wyjazdów naszych uczniów i pracach agrotechnicznych.

26 II 2020 z inicjatywy szkolnych sadowników powstał Owocowy Kącik na korytarzu szkolnym. Są i będą na nim wystawiane owoce, przetwory którymi mogą poczęstować się uczniowie, pracownicy szkoły lub odwiedzający nas rodzice. Smaczne jabłka przekazał nam Pan Włodzimierz Gajek, lokalny sadownik u którego odbyły się pierwsze zajęcia z cyklu ,,Warsztaty na polu". Wystawiony stolik jest promocyjny, zawiera logo projektu, ulotki, plakaty informacyjne. Kronika sadu będzie powstawać stopniowo. Znajdą się w niej zapiski i fotografie z wszystkich podjętych przez uczennice działań. Każda ze stron będzie zalaminowana i spięta z okładką kroniki. Po zakończeniu projektu kronika zostanie przekazana do biblioteki szkolnej. Prezentacja „Tradycyjny sad – dlaczego warto?”

przedstawiła nam krótko historię sadów w Polsce, wady współcześnie istniejących nowoczesnych sadów, zalety sadów tradycyjnych oraz drzewa i rośliny, które znajdą się w naszym przyszkolnym sadzie. Sady nowoczesne są sadami przemysłowymi, w których najważniejsza jest ilość zebranych owoców, a ponieważ są to drzewa bardzo narażone na różne choroby oraz szkodniki, trzeba używać w nich wielu środków chemicznych do ich zwalczania. Tak więc owoce z tych drzew trudno nazwać „zdrowymi". Drzewa, które tradycyjnie rosły w Polsce, są odporne na wiele chorób. Są one wprawdzie większe, pojedyncze drzewo potrzebuje więcej miejsca do wzrostu i wydają może mniej owoców niż nowoczesne sadzonki, ale dzięki temu, że można je pielęgnować metodami biologicznymi, pochodzące z nich owoce są dla nas w pełni zdrowe. A ponadto tradycyjne sady to miejsce, w którym można spotkać różne gatunki owadów i ptaków.