



HUERTA LA YANNA
CTRA LA INA KM 2,5 - JEREZ

VISITA ESCOLAR A HUERTA LA YANNA infantil-primaria

HORARIO:

visita de mañana: 9.30h-13.30h (3 talleres a elegir)

visita de mañana y tarde: 9.30h-17h (3 talleres + yincana)

PRECIO:

visita de mañana: 12€

visita de mañana y tarde: 16€

OFERTA DE TALLERES 2011-2012

Huerto ecológico: Reconocer distintos cultivos en el huerto; poner plántulas en el huerto; recolectar la cosecha; fabricar un fertilizante ecológico casero; plantar una maceta para llevar.

Plantas aromáticas: Reconocer plantas aromáticas y sus usos; el juego de los olores; recolectar y secar plantas aromáticas; envasar una planta aromática de uso culinario para llevar; hacer bolsitas de olor para llevar.

Reciclaje: el juego del reciclaje: separamos la basura. La basura orgánica también se recicla: el compost (materiales y elaboración) y las lombrices (características y funciones). Otras formas de reciclar en casa: adaptación de un envase como macetero

Semillas: Recolectar semillas para llevar; poner un semillero; analizar una semilla germinada; aprender a clasificar semillas según el modo de dispersión o el tipo de fruto; conocer otros usos de las semillas (semillas comestibles, instrumentos de música, abalorios, artesanía)



HUERTA LA YANNA
CTRA LA INA KM 2,5 - JEREZ

Botánica: Identificar plantas (claves dicotómicas); clasificar plantas por tamaños, por hábitat, con y sin flores...; conocer las partes de una planta y sus funciones; alimentación, respiración y reproducción: el ciclo vital; plantar una maceta para llevar; hacer un herbario.

Plantas crasas: Conocer las características y los tipos de plantas crasas; clasificación por tipos de púas y su forma; adaptaciones de las plantas crasas: defensa y reserva de agua; preparar bandejas para la reproducción: hijuelos, esquejes; manipular aloe y conocer sus usos; plantar un esqueje para llevar.

Pequeños animales del huerto: descubrir curiosidades sobre los pequeños habitantes de la tierra; observar el ciclo vital, el hábitat, la alimentación, la reproducción y su contribución al ecosistema: la lombriz, la mantis religiosa, el caracol, la hormiga, la cochinilla, la mariquita...

Destilación con alambique: recolectar una planta aromática y prepararla para su destilación; identificar las partes del alambique y conocer el proceso de destilado; poner en marcha el alambique y extraer el aceite esencial; preparar una colonia casera con el aceite esencial para llevar.

Recolección de frutas y hortalizas: recolectar, pesar, preparar y envasar frutas y hortalizas de temporada para llevar.

SOLICITA INFORMACIÓN MÁS DETALLADA
956156687 - 636960121

956156788 - 636 960121 - www.huertalayanna.com - hola@huertalayanna.com