

## A LA VINYA, LA VEREMA I EL MOST

ÈPOCA PER FER L'ACTIVITAT:

Setembre, octubre i principis de novembre

LLOC:

La Muntada, Escola de Natura

DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT:

El taller consisteix en cultivar ceps, collir i trepitjar el raïm per elaborar amb ell un most que tastarem després de dinar. Les vinyes estan situades al Parc Natural de Sant Llorenç del Munt.

L'activitat es realitzarà amb l'ajut de treballadors de l'Olivera Cooperativa, cooperativa d'integració social amb qui La Muntada cultiva i elabora el vi del Parc Natural. En funció de l'edat l'alumnat, l'activitat explicarà què és un Centre Especial de Treball i com treballen.



**OBJECTIUS DE L'ACTIVITAT:**

Els objectius de l'activitat són:

- Conèixer treballant com és i com es cultiva un cep
- Collir els fruits del cep: el raïm
- Elaborar de forma tradicional un most de raïm
- Tastar el raïm i el most i notar-ne les diferències
- Gaudir de l'entorn natural i de la feina feta amb les mans
- Saber què és un Centre Especial de Treball
- Conviure i treballar amb els treballadors de l'Olivera Cooperativa que fan tasques de manteniment de la vinya.

**PROGRAMA ORIENTATIU:**

HORARI	DESCRIPCIÓ
10:00	Trobada a l'aparcament de La Vall d'Horta. Presentació de l'activitat Alternadament, un grup va a fer verema mentre l'altre va a la vinya a fer feines de cultiu.
11:00 - 11:30	Esmorzar a l'era de La Muntada
11:30 – 13:30	Derrapar, aixafar i premsar el raïm fins a obtenir-ne el most
13:45	Dinar amb most de postres.
14:00	Omplir ampolletes de most per endur-se i estona de joc (visita de les gallines i la burra Tina)
15:00	Retorn a l'autocar a l'aparcament de la Vall d'Horta.

**PREU DE L'ACTIVITAT:** 8 euros/nen

**QUI REALITZA L'ACTIVITAT:** La Muntada amb col·laboració de l'Olivera Cooperativa

**EQUIPAMENT:** La masia disposa d'espais d'aula, lavabos, i un espai exterior fantàstic (amb gallines, pollets i una burra) per jugar lliurement.