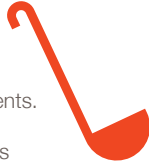


Divendres 12 d'abril de 17h a 20h
Dissabte 13 i diumenge 14 d'abril, de
10h a 13h i de 16h a 20h

OBRADOR

La part de La Casa de Pagès dedicada a l'elaboració dels aliments. Tallers d'elaboració de:

- Productes carnis: hamburgueses i pilotilles
- Làctics: mató
- Productes derivats dels cereals: galetes



CAMP I HORT

Diferents activitats relacionades amb el conreu i l'horticultura:

- Taller de planters i horticultura
- Controla arbres tofoners i identifica les espores
- Construeix un hotel d'insectes i coneix les plagues en horts i camps



CABANYA

On es guarden les eines que es fan servir en el dia a dia:

- Taller de cistelleria
- Taller de cardar la llana
- Apicultura
- Exposició de caruatges i eines del camp



GRANER

El magatzem de La Casa de Pagès:

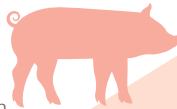
- Coneix els diferents tipus de cereals i aprèn a pelar espigues de blat de moro
- Puja sobre el tractor i volta per La Casa de Pagès



ESTABLE

Hi conviuen els diferents animals preparats pel consum humà i l'obtenció de matèries primeres:

- Taller de compostatge
- Exposició d'animals en viu: truja amb garins, gallines, ovella amb xaïs, conills i vedells
- Aprèn a munyir una vaca i descobreix com obtenim la llet que bebem



MERCAT

És un espai de relació i comerç, però també de responsabilitat i sostenibilitat en el consum d'aliments:

- Coneix el valor nutricional dels aliments. Circuit d'activitat física per descobrir l'energia que es necessita per dur a terme les feines de pagès



A la Casa de Pagès totes les activitats són gratuïtes pels nens i nenes!
A més, al Recinte Firal del Sucre de Vic podràs gaudir d'exhibicions de gos d'atura i conèixer diferents races de porcs, vaques i ovelles.

T'hi esperem!

Més informació a www.vicfires.cat