



Ogród Botaniczny
Uniwersytetu
Warszawskiego

Aleje Ujazdowskie 4
00-478 Warszawa
NIP: 525-001-12-66

Zajęcia przyrodnicze

oferta edukacyjna **jesień/zima 2026**
dla uczniów **szkół podstawowych**



Serdecznie zapraszamy uczniów szkół podstawowych na wycieczki i zajęcia przyrodnicze w Ogrodzie Botanicznym UW.

Nasze zajęcia prowadzone są przez edukatorów pod czujnym okiem zespołu Pracowni Edukacji, są dostosowane są do wieku uczestników, a program zajęć uwzględnia Podstawę Programową SP.

Informacje dodatkowe:

Zajęcia prowadzimy **od wtorku do piątku w godz. 10:00- 15:00**

Zajęcia odbywają się **w grupach do 15 osób** (większe grupy dzielimy na 2 lub więcej, oprowadzanie jest równoległe).

KONTAKT:

Pracownia Edukacji OBUW

+48 22 55 30 517

+48 609 987 444

wycieczki.ogrod@uw.edu.pl

ODKRYJ OGRÓD

Koszt:

360 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 1 h**Dostępność :**

marzec – październik

Miejsce: ogród

Nasz najpopularniejszy spacer, który za każdym razem może ukazywać nam inną odsłonę Ogródu. Będziemy przyglądać się, co w danym momencie dzieje się w przyrodzie - co właśnie się pojawia, co kwitnie, co owocuje, a co zamiera. Zachwyci nas różnorodność gatunków, siedlisk, przystosowań i powiązań. Może to właśnie pod miąższem zakiełkuje w nas ogromna ciekawość świata?

DLACZEGO JABŁKO JEST SŁODKIE, A RZEP CZEPIA SIĘ PSIEGO OGONA

Koszt:

540 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 1,5 h**Dostępność:**

sierpień - październik

Miejsce: ogród

Wybierz się z nami w podróż z roślinami! Jakie części i dlaczego wysyłają w świat? Jak może wyglądać ich podróż? Jak przydaje się słodkość a jak haczykowate wypustki? Ocenimy skuteczność stosowanych przez rośliny sposobów na zdobywanie świata.

NA TROPACH JESIENI

Koszt:

360 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 1 h**Dostępność :**

marzec – październik

Miejsce: ogródGrupa docelowa: klasy 1-3

Będziemy tropić, badać i odnajdywać aspekty przyrody charakterystyczne dla danego momentu przemian w przyrodzie związanych z obecną porą roku. Dokąd zaprowadzą nas te wiosenne poszukiwania? Do edukacji i radosnej zabawy!

W kolejnych porach roku proponujemy odpowiednio zajęcia:
NA TOPACH LATA (czerwiec- sierpień)
NA TROPACH JESIENI (wrzesień - październik)

HUBY - CZY MARTWE DREWNO JEST MARTWE

Koszt:

540 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 1,5 h**Dostępność :**

całoroczne

Miejsce: ogród + sala

warsztatowa

Grupa docelowa: klasy 4-8

Co to jest huba? Czym różni się od maślaka? Będziemy obserwować huby i inne grzyby w ich naturalnym środowisku oraz okazy w sali warsztatowej. Czy martwe drewno na pewno jest martwe? A może jest „całym światem” dla setek organizmów? Czy świat dałby sobie radę bez grzybów?

OWOCE ŚWIATA

Koszt:

360 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 1 h**Dostępność :**

całoroczne

Miejsce: szklarnie

Owoce egzotyczne znamy ze sklepowych półek - a na jakich roślinach urosły, skąd przybyły, jak są użytkowane w swoich ojczyznach? W szklarniach Ogrodu Botanicznego UW możemy poczuć się jak w dalekich tropikalnych krainach, gdzie owoców można wypatrywać przez cały rok.

W CIENIU TROPIKÓW

Koszt:

360 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 1 h**Dostępność:**

całoroczne

Miejsce: szklarnie

Czy tropikalny klimat to raj dla roślin, czy cała seria wyzwań z którymi trzeba sobie poradzić? Jakie strategie pozwalają im zdobywać potrzebne zasoby? Porównamy sposoby na przetrwanie roślin z klimatów tropikalnego, śródziemnomorskiego i pustynnego. Poczujemy się jak odkrywcy na dalekich kontynentach i zachwycimy się różnorodnością świata przyrody..

OWOCE ŚWIATA - WERSJA ZE SMAKOWANIEM - MŁODSI

Koszt:

540 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 1,5 h**Dostępność :**

całoroczne

Miejsce: szklarnie + sala warsztatowa**Grupa docelowa:** klasy 1-3

Owoce egzotyczne znamy ze sklepowych półek - a na jakich roślinach urosły, skąd przybyły, jak są użytkowane w swoich ojczyznach? W szklarniach Ogrodu Botanicznego UW możemy poczuć się jak w dalekich tropikalnych krainach, gdzie owoców można wypatrywać przez cały rok. Na dłuższej wersji zajęć będzie okazja posmakować owoców z różnych kontynentów i zamienić je w kolorowy owocowy koktajl!)

OWOCE ŚWIATA - WERSJA ZE SMAKOWANIEM - STARSİ

Koszt:

720 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 2 h**Dostępność :**

całoroczne

Miejsce: szklarnie + sala warsztatowa**Grupa docelowa:** klasy 4-8

Owoce egzotyczne znamy ze sklepowych półek - a na jakich roślinach urosły, skąd przybyły, jak są użytkowane w swoich ojczyznach? W szklarniach Ogrodu Botanicznego UW możemy poczuć się jak w dalekich tropikalnych krainach, gdzie owoców można wypatrywać przez cały rok. A jak możemy z nimi działać w naszej kuchni? Zapraszamy na dłuższą wersję zajęć owocoach świata - ze smakowaniem!

WYPRAWA PO ZAMORSKIE KORZENIE

Koszt:

540 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 1,5 h**Dostępność :**

całoroczne

Miejsce: szklarnie + sala warsztatowa

Podczas wyprawy przez szklarnie wcielimy się w poszukiwaczy korzennych przypraw. Czy dotrzemy gdzie pieprz rośnie? Z poznanych przypraw przyrządzimy aromatyczny napój, przy którym będziemy mogli poczuć się jak na pełnym aromatów indyjskim targu, gdzie wymieniamy się doświadczeniami z podróży i wrażeniami na temat nowych kompozycji smaków. W takiej geograficzno-historycznej podróży dokonamy botaniczno-kulinarnych odkryć.

ŚWIĄTECZNA/ZIMOWA WYPRAWA PO ZAMORSKIE KORZENIE

Koszt:

720 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 2 h**Dostępność:**

listopad - luty

Miejsce: szklarnie + sala warsztatowa

Na wyprawie w szklarniach poszukamy egzotycznych roślin, których aromat przywodzi na myśl zimowe i świąteczne wieczory. W części warsztatowej przyjrzymy się dokładnie poznanym przyprawom. Wspólnie wykonamy aromatyczne ciasteczka korzenne inspirowane wypiekami, które mogą ozdabiać choinki. Wyprawa w tropikalny świat aromatycznych przypraw i praca przy korzennych wypiekach to przepis na świetną współpracę i ciepłe wspomnienia!

SEZONOWOŚĆ

Koszt:

900 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 2,5 h**Dostępność :**

całoroczne

Miejsce: ogród + sala warsztatowa

Wspólne gotowanie to świetna okazja do nauki. Uczestnicy dowiedzą się o zdrowych składnikach, które warto wprowadzić do domowych i szkolnych jadłospisów. Poznają nowe smaki, połączenia przypraw i składniki dostępne w danej porze roku. Efektem spotkania jest wspólnie przyrządzenie sezonowego dania, którym wszyscy posilą się na miejscu.

GRZYBY W KUCHNI

Koszt:

360 zł / grupa do 15 osób

Czas trwania: 1 h**Dostępność:**

całoroczne

Miejsce: sala warsztatowa
Grupa docelowa: klasy 7-8

Grzyby są od wieków wykorzystywane do produkcji różnego rodzaju pożywienia. Czym są jednak nasi kulinarni przyjaciele? W trakcie zajęć uczestnicy dowiedzą się o produktach, do przygotowania których niezbędna jest obecność grzybów oraz będą mieli możliwość zaobserwowania tych organizmów pod mikroskopem.