



MUZEUM
EDUKACJI
PSZCZOŁKI



Gospodarstwo Edukacyjne
NIEZWOJOWICE • MAŁOPOLSKA
www.pszczolki.org

Oferta całoroczna

Warsztaty AKADEMIA PSZCZOŁY w Muzeum Edukacji Pszczółki

dla grup zorganizowanych










Zagroda edukacyjna “Pszczółki” serdecznie zaprasza dzieci uczęszczające do klas I-III szkół podstawowych na proekologiczne warsztaty o pszczołach!

Warsztaty są realizowane w Muzeum Edukacji Pszczółki ustanowionego przez Ministerstwo Edukacji i Nauki w 2016 roku!



O warsztatach:

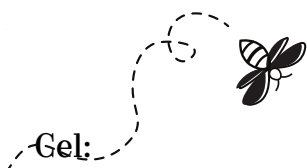
Na warsztatach dzieci m.in. dowiedzą się:

-  czym są pszczoły
-  jaką rolę pszczoły pełnią w naszym życiu
-  jak powstaje miód
-  jak pszczoły zapylają rośliny
-  jak zbudowany jest ul



Dzieci będą miały możliwość wzięcia udziału w różnych grach i zabawach edukacyjnych oraz w konkursie.





- uświadomienie uczniom klas I-III szkół podstawowych, jak ważna jest rola pszczoły w ekosystemie
- promowanie zdrowego żywienia i ekologicznych gospodarstw
- kształtowanie postaw proekologicznych

Czas trwania:

- 2 - 5 godzin w zależności od wybranych opcji

Opis warsztatu:

- Prawdziwy pszczelarz opíše anatomię pszczoły, poda ilość gatunków pszczół, opíše ich strukturę społeczną oraz dokładnie przedstawi zadania owadów w ulu.
- Przybliżenie uczestnikom całego roku życia rodziny szczelnej zmagają i trosk jakie czekają na pracowite pszczołki przez cały rok w okresie ciężkiej zimy, wczesnej wiosny, pracowitego słonecznego lata, owocnej jesieni.
- Wizyta w ulu podglądowym połączona z inhalacją.
- Degustacja miodu, nauka o ochronie pszczół.
- **Każdy uczestnik otrzymuje dyplom eksperta od pszczół.**

Pakiet podstawowy:

- Zwiedzanie + warsztaty pszczelarskie - **32 zł/osoba**

Pakiety rozszerzone:

Cena:

- Podstawowy + wiejskie śniadanie - 47 zł/osoba
- Podstawowy + wiejskie śniadanie + warsztaty kulinarne miodowe rogaliki - **70 zł/osoba**
- Podstawowy + warsztaty kulinarne miodowe rogaliki + warsztaty robienia świecy z wosku pszczelego - 85 zł/osoba

Serdecznie zapraszamy do zapisów!

Agnieszka Król
Tel: 660 431 061
biuro@pszczolki.org



Zarezerwuj



Wiejskie Śniadanie



Czas trwania: ok 1 godz.

Opis warsztatu:

Powitanie Gości :) Zwiedzanie gospodarstwa Ogród roślin miododajnych Spotkanie ze zwierzętami: Gęsi, Kaczki, Kury, Indyki



Wiejskie Śniadanie w formie bufetu!

Uczestnicy po wizycie w warzywniaku i zabraniu warzyw np. sałata, rzodkiewka, szczypiorek, rukola robią sobie pyszne, kolorowe i zdrowe kanapki.

Dla wybrednych oferujemy słodkie menu w postaci kanapek z masłem, naszymi przetworami i miodem z naszej pasieki 🍯🐝



Miodowe Rogaliki

Czas trwania: 2- 3 godz.

Opis warsztatu:

Omówienie składników potrzebnych do przygotowania ciasta. Wspólne przygotowanie ciasta pod okiem pani Danusi. Omówienie technik mieszania, wałkowania i formowania ciasta. Przygotowanie rogalików wybranym przez uczestników nadzieniem: domowymi powidłami oraz czekoladą i miodem. Przygotowanie piekarnika i wypiekanie rogalików. Omówienie temperatury i czasu pieczenia.



Degustacja!

Uczestnicy będą mogli cieszyć się smakiem własnoręcznie przygotowanych rogalików i zyskają nowe umiejętności kulinarne.



Warsztaty robienia świecy z wosku pszczelego

Czas trwania

2- 3 godz.



Podczas spotkania dzieciaki miały możliwość stworzenia swojej własnej świecy !

Dowiedzą się :

- więcej o pszczelim surowcu w produkcji świec
- dlaczego warto używać świec z wosku pszczelego
- jak zrobić świecę z WĘZY, czyli wosku pszczelego

I oczywiście czeka na nie mnóstwo zabawy i wspólnej pracy.

Wyżywienie

Uczestnikom warsztatów proponujemy pyszny domowy obiad, przygotowany z lokalnych produktów.

Posiłki dostosowujemy do uczestników z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami.



I danie
(do wyboru)

Zupa pomidorowa
Zupa małopolska fitka z ziemniakami i warzywami
Rosół z domowym makaronem, pietruszką i marchewką jak u babci
Zupa dyniowa z grzankami z grahamki (wrzesień - listopad)

II danie
(do wyboru)

Gulasz z kaszą lub kopytkami
Schab z kością
Wątróbka z jabłkiem
z dodatkiem sezonowych warzyw /surówki i kompotem

Cena

I danie - 12 zł
II danie - 15 zł

Zarezerwuj