



 Pszczółki  
.....  
Gospodarstwo Edukacyjne  
NIEZWOJOWICE • MAŁOPOLSKA  
[www.pszczolki.org](http://www.pszczolki.org)

LATO




# WARSZTATY w Zagrodzie Edukacyjnej



dla grup zorganizowanych





Zagroda edukacyjna „Pszczołki” położona jest w północnej **Małopolsce**, w zacisznym i uroczym zakątku **wsi Niezwojowice**, w sąsiedztwie malowniczych stawów rybnych, tylko **45 km od Krakowa**.



„Pszczołki” to miejsce, gdzie historia, dawne zwyczaje i wyśmienita kuchnia tworzą doskonałe trio. Gospodarz wita w stroju kosyniera spod Ractawic, Gospodynie zapraszają na pyszne domowe „rogaliki Danusi” i do królestwa ziół, owoców i warzyw.

„Pszczołki” – pierwsze w Polsce **Muzeum Edukacji Pszczołki** dostarcza również niezapomnianych wrażeń podczas warsztatów pszczelarskich.

Wokół domu rozciąga się duży, piękny ogród z aleją lipową, drzewami owocowymi, kwiatami i ziołami, prezentujący się różnokolorowo i niepowtarzalnie niemal o każdej porze roku.



W sezonie można tu wędzić śliwki lub kisić kapustę, wiosną samemu pozyskać sok z brzozy, latem w gospodarstwie zbiera się lipę na pyszną herbatkę, a zimą drze pierze. Tylko tu powraca się do tradycji plecenia wianków po Bożym Ciele, połączonej z potańcówką. W **ECO-sklepie** Gościom oferowany jest duży wybór lokalnych pamiątek oraz świeżych produktów ekologicznych.





Organizujemy warsztaty dla maluchów, przedszkolaków, dzieci szkolnych oraz dorosłych dla grup od 10 do 100 uczestników!



Oferujemy warsztaty od 2 do 6 godzin w zależności od potrzeb i zainteresowań uczestników.



Organizujemy warsztaty przez cały rok, niezależnie od pogody.

W razie niepogody przygotujemy atrakcje zastępcze pod dachem w naszym gospodarstwie.



Oferujemy bezpłatne miejsce parkingowe dla autobusów oraz samochodów osobowych na terenie gospodarstwa. Polecany transport => [kliknij](#)



Na zakończenie warsztatów będzie możliwość kupienia pamiątek i wyrobów z gospodarstwa w naszym ECO-sklepiku.



Nasze lokalne wyroby są potwierdzone certyfikatem Cobico!

W ramach każdego warsztatu oferujemy możliwość wykupienia **domowego obiadu**, przygotowanego przez Gospodynię Danusię z lokalnych produktów.

**Posiłki oraz atrakcje dostosowujemy do uczestników z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami.**

Na opiekunów grupy i kierowcy zawsze czeka świeża kawa i domowe ciasto.



# Warsztaty



Kliknij na poszczególne warsztaty i poznaj szczegóły!

W ciągu jednej wizyty możemy zrealizować kilka atrakcji!



Zarezerwuj warsztaty w wybranym terminie a skontaktuje się z Tobą w celu ustalenia szczegółów!

Nie znalazłeś oferty dla siebie? Skontaktuj się ze mną - przygotuję propozycję pod oczekiwania Twojej grupy.

Agnieszka Król  
Tel: 660 431 061

Zwierzęta z wiejskiej zagrody

---

Akademia PSZCZOŁY

---

Wiejskie śniadanie

---

Ogródek warzywny

---

Warsztaty kulinarne

---

Przetwory domowe

---

Darcie pierza

---

Stara szkoła - warsztaty pisania gęsim piórem

---

Lekcja historii - makieta bitwy pod Racławicami

---

Ognisko

---

Co w trawie piszczy ?

Zabawy na świeżym powietrzu

---

Wyżywienie

---



# Warsztaty - przykładowy dzień



Przyjazd godzina 9.00

Przywitanie uczestników

Usytuowanie grupy w wyznaczonym miejscu - gdzie dzieci mogą zostawić plecaki/rzeczy osobiste

## Spacer po terenie

- zwiedzanie gospodarstwa
- spotkanie z naszymi przyjaciółmi: Kot Franek, Pies Zuzia, Królik Stefan, Króliczka Zosia, Gołębie, Gęsi, Indyki, Kaczki, Kury Zielononóżki
- odwiedziny w ogródku, zebranie warzyw

**Wiejskie śniadanie** wspólne przygotowanie pysznego i ekologicznego śniadania z produktów z ogródka

godz. 11

**Akademia Pszczoły** i wizyta w Ulu warsztaty przy obrazie życie rodziny pszczelej  
Szukanie żółtych Motyli na łące kwietnej roślin miododajnych, degustacja miodu

godz. 12.30 - podział na mniejsze grupy

**Makieta bitwy pod Racławicami** - poznanie historii regionu

**Warsztaty pisania gęsim piórem** w starej szkole

godz. 13.30

lekki obiad - np. zupa pomidorowa

godz. 14.00

**Warsztaty kulinarne** - np. pieczenie rogalików

godz. 15

Zakończenie pobytu w Zagrodzie



# Zwierzęta z wiejskiej zagrody

Czas trwania ok 1 godz.

Ilość grup w tym samym czasie 2 grupy



Opis warsztatu  
Spotkanie z naszymi przyjaciółmi: Kot Franek, Pies Zuzia, Królik Stefan, Króliczka Zosia, Gołębie, Gęsi, Indyki, Kaczki, Kury Zielononóżki Szukanie żółtych Motyli na łące kwietnej roślin miododajnych

Zapoznanie uczestników z terenem gospodarstwa i ze zwierzętami.  
Uczestnicy dowiedzą się co zwierzęta jedzą, jak należy je karmić, pielęgnować - będą mogli nakarmić i napoić zwierzęta  
Zbieranie jajek od kur i przepiórek. Quiz dla najmłodszych.

Sklepik  
Owoce i warzywa: ziemniaki, dynia, cukinia, kiszona kapusta, dyna, ziemniak.  
Miody, przetwory: sok malinowy, mus jabłkowy, powidła, ogórki, papryka.

Zarezerwuj



# Warsztaty pszczelarskie dla dzieci

## Akademia Pszczoły

Czas trwania 1-2 godz.

---

Ilość grup w tym samym czasie 2 grupy

---

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

---

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.

Całość warsztatów odbywa się w różnych miejscach na terenie Zagrody Edukacyjnej Pszczołki.

Degustacja miodu, nauka o ochronie pszczół.

**Każdy uczestnik otrzymuje dyplom eksperta od pszczół.**

---



Sklepik

Miody z własnej pasieki

---



Zarezerwuj

# Wiejskie Śniadanie

Czas trwania ok 1 godz.

Ilość grup w tym samym czasie 2 grupy



Opis warsztatu

Powitanie Gości :) Zwiedzanie gospodarstwa wizyta w ogrodzie, ogród roślin miododajnych Spotkanie ze zwierzętami: Gęsi, Kaczki, Kury, Indyki

Opis warsztatu

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 🍯🐝  
🐝🐝

Sklepik

Owoce i warzywa: ziemniaki, dynia, cukinia, kiszona kapusta, dyna, ziemniak.  
Miody, przetwory: sok malinowy, mus jabłkowy, powidła, ogórki, papryka.

Zarezerwuj





# Ogródek warzywny

Czas trwania 1 godz.

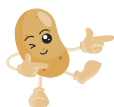
Ilość grup w tym samym czasie 2 grupy



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

Zapoznanie z zasadami uprawy roślin. Poznanie warzyw: Marchew, Pietruszka, Buraczki, Cebula biała i fioletowa Przeгляд polskich ziół używanych w kuchni tj. majeranek, lubczyk, mięta, tymianek ...

Prezentacja narzędzi ogrodniczych używanych podczas zbiorów i obróbki warzyw. Krótka lekcja na temat pielęgnacji ogrodu warzywnego - wspólne pielenie i podlewanie. Zbiór warzyw i wspólna obróbka zbiorów - mycie, obieranie, krojenie. Przygotowanie i degustacja potraw. Sadzenie nagietka lub dyni w doniczkach. Uczestnicy będą mogli zabrać przygotowane przez siebie sadzonki do domu.



Zapraszamy również na sadzenie ziemniaków. A jesienią na zbiory - czyli tradycyjne wykopki na wsi.



Zarezerwuj

# Warsztaty kulinarne

Czas trwania 2-4 godz.

---

Ilość grup w tym samym czasie 2 grupy



## Pieczenie rogalików

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. 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.

---



## Witaminka Sokowe Warsztaty

Omówienie korzyści zdrowotnych płynących z picia świeżo wyciskanych soków. Przedstawienie różnych rodzajów owoców i warzyw, które można używać. Wspólna praca nad myciem, obieraniem i krojeniem owoców i warzyw. Zachęcanie uczestników do eksperymentowania z różnymi kombinacjami owoców i warzyw. Omawianie smaków i właściwości zdrowotnych różnych receptur.

---

Zarezerwuj



## Pierogi

Omówienie składników potrzebnych do przygotowania ciasta. Wspólne przygotowanie ciasta pod okiem pani Danusi. Omówienie technik wałkowania i formowania ciasta. Przygotowanie pierogów z wybranym przez uczestników nadzieniem. Degustacja! Uczestnicy będą mogli cieszyć się smakiem własnoręcznie przygotowanych pierogów na obiad. Zabierzcie przepis i korzystajcie z niego z rodziną.



## Przetwory domowe

Uczestnicy uczą się przyrządzania przepysznych przetworów, jakie serwujemy oraz poznają tajniki swojskiej kuchni. W zależności od sezonu, w jakim nas odwiedzisz, będziemy przyrządzać **dżemy, kompoty, ogórki, kiszonki, buraczki królowej matki** i wiele innych !

## Pieczenie chleba

Poznanie rodzaju zbóż potrzebnych do wypieku.  
Mielenie ziarna na mąkę.  
Zarobienie ciasta pod nadzorem piekarki, piekarza.  
Przygotowanie z gospodarzem drzewa.  
Rozpalenie w piecu chlebowym.  
Wyrobienie ciasta, formowanie bochenków, podpłomyków i bułeczek.  
Pieczenie podpłomyków i obserwacja wyrastającego ciasta.  
W oczekiwaniu na chleb - degustacja podpłomyków z masłem, miodem lub konfiturą połączona z wykładem.  
Przygotowanie zakwasu chlebowego na następne pieczenie.  
Każdy z uczestników dostaje do domu wiejski chleb o gramaturze 300 g oraz certyfiakt uczestnictwa w warsztatach.

# Ognisko

Czas trwania

ok. 1-2 godz

---

Dysponujemy powierzchnią aż 4 hektarów, na których znajduje się wiele pól, łąk i sadów oraz dedykowane miejsce na ognisko.

---



Pieczenie kielbasek i ziemniaków na ognisku, gry zespołowe, czy inne atrakcje – poinformuj nas o swoich pomysłach, a my je zrealizujemy!

---

# Co w trawie piszczy?

Czas trwania

ok. 1 godz



- odkrywanie tajemnic świata przyrody
  - szukanie czterolistnej koniczynki
  - spacer po terenie zielonym, podczas którego dzieci będą miały okazję słuchać i obserwować dźwięki otaczającej przyrody
  - szukanie śladów zwierząt
  - szukanie żółtych Motyli na łące kwietnej roślin miododajnych
- 



Zarezerwuj

# Stara szkoła

## Warsztaty pisania gęsim piórem



Czas trwania 1 godz.

---

Ilość grup w tym samym czasie 2 grupy

---

Zwiedzenie Starej Szkoły z XIX wieku, które posiada status Muzeum edukacji Pszczółki. Warsztaty pisania gęsim piórem. Każdy z uczestników otrzyma karty pracy, na których będzie ćwiczył umiejętność pisania.

Karty uczestnicy zabierają do domu na pamiątkę.

---

Sklepik

Notesy do pisania piórem.

Owoce i warzywa: ziemniaki, dynia, cukinia, kiszona kapusta, dyna, ziemniak.

Miody, przetwory: sok malinowy, mus jabłkowy, powidła, ogórki, papryka.

---

Zarezerwuj



# Raławice

Czas trwania 2 godz. (na miejscu)  
4 godz. (ze zwiedzaniem Raławic + zdobycie Kopca Kościuszki spacer śladami Tadeusza Kościuszki)



Ilość grup w tym samym czasie 2 grupy

Opis warsztatu W starym dworcu można zobaczyć jedyną w Polsce makietę Bitwy Raławickiej, która przybliży zmagania wojenne i zwycięską bitwę Tadeusza Kościuszki. Makietę tworzy 300 figurek żołnierzy rosyjskich i chłopów, misternie wykonanych w drzewie lipowym.  
**ZWIEDZANIE WYSTAWY, MOŻLIWOŚĆ PRZEBRANIA SIĘ W SUKMANĘ**

W Izbie Regionalnej znajduje się galeria obrazów, a w niej dwanaście ksiąg „Pana Tadeusza”.  
Wystawa bitwy raławickiej  
Zwiedzanie Raławic - wyjazd na pole bitwy Janowiczki  
Zdobycie Kopca Kościuszki

Zarezerwuj



# 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 np. z <b>własnoręcznie przygotowanym makaronem przez dzieci</b> Zupa małopolska fitka z ziemniakami i warzywami Rosół z domowym makaronem, pietruszką i marchewką jak u babci Zupa cukiniowa z grzankami z chleba żytniego (sierpień - wrzesień) 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 Naleśniki
-------------------------	---

---

Cena	I danie - 10 zł II danie - 15 zł
------	-------------------------------------

---



# Warunki rezerwacji

**W celu potwierdzenia rezerwacji proszę o wpłatę zaliczki w wysokości 300 zł**



## Dane do wpłaty zaliczki:

### Odbiorca :

Agnieszka Król  
Bank BNP Paribas BP  
04 1600 1013 1855 2849 4000 0001

### W tytule przelewu podaj rodzaj rezerwacji:

Rezerwacja - warsztaty  
i/lub

Rezerwacja - catering

### Oraz termin rezerwacji

## Transport:

Chcesz przyjechać do naszej Zagrody, ale nie masz zaufanego środka transportu?

Skontaktuj się w sprawie wynajmu

busa/autokaru z:

FUH "Kwiatkowski"

Łukasz Kwiatkowski – tel.: 511 299 287

Ryszard Kwiatkowski – tel.: 515 893 733

**FB @[fuhkwiatkowski](#)**

## Kontakt:

Nie znalazła/eś oferty dla siebie?

Skontaktuj się ze mną - przygotuję propozycję pod oczekiwania Twojej grupy.

Chcesz omówić szczegóły przed rezerwacją - skontaktuj się ze mną!

Agnieszka Król

Tel: 660 431 061

[biuro@pszczolki.org](mailto:biuro@pszczolki.org)



Zarezerwuj







# Gospodarstwo ekologiczno- edukacyjne PSZCZÓŁKI

## Witaj w świecie przyrody !

Nasze Gospodarstwo zlokalizowane w województwie małopolskim w zacisznym uroczym zakątku gminy Pałecznicza w miejscowości Niezwojowice. Z dala od zgiełku miasta, można świetnie wypocząć o każdej porze roku!

Gospodarstwo położone jest w sąsiedztwie malowniczych stawów rybnych o łącznej powierzchni 4 ha. Przyjemne otoczenie działki wypełnia też sad owocowy oraz pachnące zagonki z warzywami i kwiatami.

## Dlaczego MY?

Promujemy aktywny styl życia i rozwijamy nawyki zdrowego odżywiania. W czasie pobytu u nas gwarantujemy rozbudzenie wrażliwości na piękno i bogactwo przyrody, poznanie tradycji i obyczajów regionu.

„Pszczółki” to miejsce, gdzie historia, dawne zwyczaje i wyśmienita kuchnia tworzą doskonałe trio. Gospodarz wita w stroju kosyniera spod Raławic, Gospodynie zapraszają na pyszne domowe „rogaliki Danusi” i do królestwa ziół, owoców i warzyw. W starym dworku można zobaczyć jedyną w Polsce makietę Bitwy Raławickiej.

**PSZCZÓŁKI to również miejsce na:**



OKOLICZNOŚCIOWE PRZYJĘCIA  
KAMERALNE PRZYJĘCIA, JUBILEUSZ,  
KOMUNIE, ŚWIĘTA

NIECODZIENNE URODZINY  
KINDER PARTY NA WSI



## Małopolska

Małopolska to region o bogatym dziedzictwie historycznym i kulturowym, niezwykłych walorach przyrodniczo-krajobrazowych oraz słynnej tradycyjnej gościnności.

Nasze Gospodarstwo zlokalizowane w województwie małopolskim w zacisznym uroczym zakątku gminy Pałecznica w miejscowości Niezwojowice. Z dala od zgiełku miasta, można świetnie wypocząć o każdej porze roku!



**Niezwojowice 23  
32-109 Pałecznica**

## Gospodarze

Jesteśmy pasjonatami znającymi i pielęgnującymi historię i tradycje naszej Zagrody. Chętnie spędzamy czas ze swoimi Gośćmi, prezentując im nasze gospodarstwo, kuchnię, historię i zwyczaje.



**Agnieszka**

warsztaty dla dzieci, ogrodnik, pszczelarz



**Danuta**

warsztaty kulinarne, potrawy tradycyjne, słodkie wypieki, ogród i sad, opieka nad zwierzętami



**Janusz**

warsztaty historyczne, przewodnik obrazów Pan Tadeusz XII ksiąg, kustosz makiety Bitwy pod Raclawicami



# Sprawdź atrakcje w okolicy !

## Miechów - 18 km

„Polska Jerozolima”

Bazylika Grobu Bożego z Kaplicą  
Grobu Bożego



## Raławice - 5 km

pola bitewne z Kopcem Kościuszki w  
Janowiczkach



## Pątecznica - 4 km

„Polskie Santiago”

Małopolska Droga św. Jakuba

## Skalbmierz - 10 km

kolegiata św. Jana Chrzciciela



## Proszowice - 15 km

Ogród Biblijny

## Działoszyce - 11 km

Stara Synagoga





*Spotkajmy się na  
Polskiej Wsi*

