



 **Pszczółki**
Gospodarstwo Edukacyjne
NIEZWOJOWICE • MAŁOPOLSKA
www.pszczolki.org

Oferta Mikołajkowo-Świąteczna

WARSZTATY w Zagrodzie Edukacyjnej



dla grup zorganizowanych





Organizujemy warsztaty dla maluchów, przedszkolaków, dzieci szkolnych oraz dorosłych dla grup od 10 do ponad 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 miejsca 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



Boże Narodzenie - obrzędy i tradycje

5

Pieczenie i dekorowanie pierników

6

Dekorowanie bombek

7

Wyżywienie

8

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



Boże Narodzenie - obrzędy i tradycje

Czas trwania ok. 1 - 2 godz.

Ilość grup w tym samym czasie 4 grupy

Opis warsztatu Powitanie Gości :) Spotkanie z naszymi przyjaciółmi: Kot Franek, Pies Zuzia, Królik Stefan, Króliczka Zosia, Gołębie, Gęsi, Indyki, Kaczki, Kury Zielononóżki
Zwiedzanie gospodarstwa



Zaznajomienie z obrzędami i tradycjami Bożego Narodzenia
Pisanie listu do Świętego Mikołaja gęsim piórem!
Własnoręczne przygotowanie dekoracji świątecznych i stroików
Wspólne ubieranie drzewka bożonarodzeniowego
Lepienie bałwana i zabawy w śniegu (zależne od pogody)

Sianko Wigilijne dla każdego uczestnika warsztatów
GRATIS!

Sklepik Miody, przetwory: sok malinowy, mus jabłkowy, powidła.
Domowe wypieki.



Pieczenie i dekorowanie pierników

Czas trwania

ok 1-2 godz.



Ilość grup w tym samym czasie

2 grupy

Opis warsztatu

Omówienie składników potrzebnych do przygotowania ciasta.

Wspólne przygotowanie ciasta pod okiem pani Danusi.

Omówienie technik mieszania, wałkowania i formowania ciasta.

Przygotowanie pierników

Przygotowanie piekarnika i wypiekanie

Własnoręczne dekorowanie pierników!

Degustacja!

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

Uczestnicy będą mogli zabrać przygotowane przez siebie pierniki do domu.



Sianko Wigilijne dla każdego uczestnika warsztatów **GRATIS!**

Zarezerwuj



Dekorowanie bombek

Czas trwania ok 1 - 2 godz.

Ilość grup w tym samym czasie 2 grupy

Opis warsztatu



Własnoręczne malowanie i dekorowanie bombki za pomocą dostępnych materiałów: farb, brokatów, pędzli.

Własnoręcznie wykonaną bombkę dzieci zabiorą ze sobą do domu, by móc powiesić ją na choince – to wyjątkowa pamiątka z wycieczki, która pozostanie każdemu dziecku na długo w pamięci

Sianko Wigilijne dla każdego uczestnika warsztatów **GRATIS!**



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
	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

Możemy przygotować również **menu świąteczne** dla uczestników warsztatów !



Warunki rezerwacji

W celu potwierdzenia rezerwacji proszę o wpłatę opłaty rezerwacyjnej w wysokości 300 zł

Dane do wpłaty:

Odbiorca :

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

W tytule przelewu podaj termin rezerwacji.

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



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

Zarezerwuj



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

