



Gospodarstwo Edukacyjne
NIEZWOJOWICE • MAŁOPOLSKA
www.pszczolki.org




WARSZTATY w Zagrodzie Edukacyjnej Pszczołki




dla grup zorganizowanych





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



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

„Pszczółki” – pierwsze w Polsce **Muzeum Edukacji Pszczółki** 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 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 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

Ogródek warzywny

Wiejskie śniadanie

Zwierzęta z wiejskiej zagrody

Darcie pierza

Stara szkoła: warsztaty pisania gęsim piórem

Salon poezji

Życie rodziny pszczołej w ciągu roku
Akademia Pszczoły

Ognisko

Co w trawie piszczy

Warsztaty kulinarne - m.in. rogaliki, pączki, faworki, chleb, pierogi i wiele innych

Warsztaty Wielkanocne

Tradycyjne wykopki na Wsi

Małopolskie kiszenie kapusty

Andrzejki

Obrzędy i tradycje Boże Narodzenie

Pieczenie i dekorowanie pierników

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 Zielononózki, Kozy
- odwiedziny w ogródku, zebranie warzyw

Tradycyjne Wykopki Ziemniaków

godz. 11.00

Akademia Pszczoły i wizyta w Ulu warsztaty przy obrazie życie rodziny pszczelej

Szukanie żółtych Motyli na łące kwietnej roślin miododajnych, degustacja miodu

godz. 12.00 - podział na mniejsze grupy

Warsztaty pisania gęsim piórem w starej szkole

Warsztaty kulinarne - np. pieczenie pierników

godz. 14.00 - 15.00

lekki obiad - np. zupa pomidorowa

Ognisko - pieczenie zebranych ziemniaków

godz. 15

Zakończenie pobytu w Zagrodzie



Ogródek Warzywny

Czas trwania

ok 1 godz.



Opis warsztatu

Zapoznanie z zasadami uprawy roślin. Poznanie warzyw: Marchew, Pietruszka, Buraczki, Cebula biała i fioletowa
Przegląd 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.



Wiejskie Śniadanie

Czas trwania

ok 1 godz.



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 🍯



Zwierzęta z wiejskiej zagrody



Czas trwania ok 1 godz.

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

Opis warsztatu 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.



Darcie pierza

Czas trwania 1-3 godz.



Opis warsztatu Zapoznanie uczestników z historią darcia pierza.
Przygotowanie stanowiska pracy. Darcie pierza. Robienie jaśków. Każdy z uczestników dostanie po 3 pióra gęsie.

Warsztaty Pisania Gęsim Piórem

Czas trwania


1 godz.



Opis warsztatu

Zwiedzenie Starej Szkoły z XIX wieku, które posiada status Muzeum edukacji Pszczółki.

Warsztaty pisania gęsim piórem.

- ✓ Krótka lekcja historii – dowiemy się, jak dawniej powstawały dokumenty i listy
- ✓ Praktyka pisania gęsim piórem – każdy uczestnik spróbuje własnych sił, ucząc się podstaw kaligrafii, takich jak poprawny chwyt pióra, dobór atramentu oraz formowanie liter. 
- ✓ Tworzenie własnego dzieła – na zakończenie warsztatu uczestnicy napiszą własny tekst lub ozdobne inicjały, które zabiorą na pamiątkę.



Salon Poezji

Czas trwania

1-5 godz. (w zależności od czytanego dzieła)

Opis warsztatu

Czytanie wierszy, poematów i śpiewanie przy oprawie muzycznej. Czytanie poszczególnych ksiąg wraz z prezentacją obrazów.

Pan Tadeusz - czytanie 12 ksiąg

Racławice - czytanie poszczególnych 6 ksiąg wraz z prezentacją obrazów

Lektorami są aktorzy: Anna Polony, Andrzej Mrowiec, Krzysztof Górecki, Jerzy Trela.



Zycie rodziny pszczelej w ciągu roku

Akademia Pszczoły

Czas trwania 1-2 godz.

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 zmagani 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 połączone 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.

Dodatki

Warsztaty robienia świecy z wosku



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
-



Warsztaty kulinarne

Czas trwania

1-3 godz.

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.



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.

Faworki

- ✓ Praktyczne warsztaty kulinarne – od przygotowania ciasta, przez wałkowanie, aż po formowanie charakterystycznych kształtów faworków. Uczestnicy nauczą się technik, które gwarantują idealną lekkość i chrupkość wypieków. 🍪
- ✓ Smażenie i degustacja – wspólne smażenie faworków na złoty kolor oraz ich degustacja z cukrem pudrem. Każdy uczestnik może zabrać ze sobą porcję słodkich pyszności!



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. Pierogi z kapustą i mięsem, duszona kapusta lub surówka te pyszności możemy wspólnie przygotować podczas warsztatów Zabierzcie przepis i korzystajcie z niego z rodziną.



Sliwka

Przedstawienie uczestnikom zasad suszenia śliwki. Przygotowanie owoców do suszenia. Rozpalanie ognia i nadzór osoby dorosłej przy suszeniu. Zakończenie degustacją. Przygotowanie powideł i konfitur.

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. Wyrobinie 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.



Przetwory

- ✓ Wprowadzenie do sztuki konserwowania – dowiesz się, jak przygotowywać przetwory, by były zdrowe, smaczne i długo zachowały świeżość.
- ✓ Praktyka przygotowywania przetworów – uczestnicy nauczą się kroić, mieszać i pasteryzować. Przygotujemy dżemy, konfitury lub pikle w słoikach, które każdy uczestnik zabierze na pamiątkę.



Pączki

- ✓ Wyrabianie ciasta – każdy uczestnik będzie miał okazję przygotować własne ciasto na pączki, ucząc się kluczowych etapów: wyrabiania, wyrastania i formowania.
- ✓ Nadzienie i smażenie – przygotujemy różnorodne nadzienia (m.in. marmolada, czekolada), a następnie usmażymy pączki na złoty kolor.
- ✓ Degustacja i wspólna uczta – nic nie smakuje lepiej niż świeże, ciepłe pączki, które własnoręcznie przygotujesz!

Pozostałe warsztaty

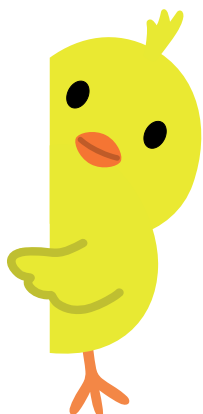
Chipsy z dyni
Owoce liofilizowane
Babeczki wielkanocne
Pierniczki
I wiele innych

Warsztaty Wielkanocne

Czas trwania

ok. 4- 5 godz.

Opis warsztatu



✓ **Tarcie chrzanu** – poznaj tradycję przygotowywania domowego chrzanu, który jest nieodłącznym elementem wielkanocnego stołu. Uczestnicy własnoręcznie przygotowują aromatyczny chrzan i poznają jego wyjątkowe właściwości.

✓ **Tworzenie wielkanocnych koszyzków** – nauczymy się, jak wykonać piękne, ręcznie robione koszyczki na święconkę. Każdy uczestnik stworzy unikalną dekorację, idealną na świąteczny stół.

✓ **Malowanie pisanek** – odkryj różnorodne techniki zdobienia jajek, od tradycyjnych wzorów po nowoczesne pomysły. To świetna okazja, by stworzyć własne pisanki, które będą cieszyć oczy podczas Wielkanocy.

✓ **Spotkanie z pisklętami** – wyjątkowa atrakcja dla dzieci i dorosłych! Możliwość zobaczenia małych piskląt z bliska, a nawet delikatnego kontaktu z nimi.

✓ **Dekorowanie babeczek** – wspólnie przygotujemy i ozdobimy pyszne wielkanocne babeczki. Każdy uczestnik będzie mógł wykazać się kreatywnością, tworząc piękne i smakowite wypieki.





Tradycyjne Wykopki na Wsi

Czas trwania ok. 1 godz.
2 godz. (z ogniskiem)

Opis warsztatu Tradycyjne wykopki na polu
Prezentacja tradycyjnego zbioru ziemniaków –
nauczymy korzystania z motyk ręcznych i pokażemy, jak
dawniej odbywały się wykopki.
Ognisko i pieczenie ziemniaków
Możliwość zabrania wykopanych ziemniaków oraz cebuli
do domu



Małopolskie Kiszenie Kapusty

Czas trwania ok. 1 godz.

Opis warsztatu Tradycyjne Małopolskie kiszenie kapusty
Wykład o właściwościach kapusty i do jakich potraw
można ją wykorzystać.

Opis warsztatu Zaprezentujemy proces tradycyjnego kiszenia kapusty w
beczce, a uczestnicy będą mogli spróbować własnych sił
w jej przygotowaniu. Odkryjemy tajemnice idealnie
ukiszonej kapusty! 🍷 🥬





Czas trwania 4 godziny

Opis warsztatu

🔮 Wróżby Czarownicy Agnieszki

Spotkaj najpotężniejszą mieszkankę Starego Dworu – tajemniczą czarownicę Agnieszkę! Jej magiczne wróżby rozbawią i zachwycą każdego uczestnika. Czy uda Ci się odkryć, co przyniesie przyszłość?

🌸 Dworski Bal Taneczny

Czas na wielkie emocje! Zapraszamy wszystkich na bal w strojach dworskich – tańce, hulanki i wesoła swawola w wyjątkowej atmosferze staropolskiego dworu. To doskonała okazja, by dzieci mogły przebrać się w strój, poczuć się jak królowie, królowe, książęta i damy dworu.

🎨 Zwiedzanie wystawy obrazów "Pan Tadeusz"

Przenieś się w literacki świat Adama Mickiewicza, odkrywając wystawę obrazów inspirowanych dziełem "Pan Tadeusz". Poznasz historię dworskiego życia i polskiej tradycji, opowiedzianą obrazami i anegdotami.

🕯️ Lanie wosku, wyścig z butów i inne zabawy

Nie zabraknie staropolskich zabaw i tradycji! Uczestnicy spróbują swoich sił w lanie wosku, które odkryje tajemnice przyszłości, oraz wezmą udział w wyścigu z butów i innych wesołych aktywnościach.

Dworskie
przysmaki

Zupa dyniowa z mini ptysiami



Boże Narodzenie - obrzędy i tradycje



Czas trwania ok. 1 - 2 godz.

Opis warsztatu 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!

Dekorowanie bombek

Czas trwania ok 1 - 2 godz.

Opis warsztatu Własnoręczne malowanie i dekorowaniu 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



Pieczenie i dekorowanie pierników



Czas trwania

ok 1-2 godz.

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!**



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 (z makaronem literki)
	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
	Filet z piersi kurczaka z dodatkami
	Naleśniki
	Kopytka

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
Millenium Bank
02 1160 2202 0000 0006 2239 6709

W tytule przelewu podaj termin rezerwacji oraz dane placówki.

Opłata końcowa zostanie pomniejszona na opłatę rezerwacyjną.

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



Zarezerwuj



Gospodarstwo ekologiczno- edukacyjne PSZCZÓŁKI



Witaj w świecie szczęśliwej 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.



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



Palecznica - 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*

