Wspaniały dzień na wsi.

Poczuj się Rolnikiem! Chodź na pole, zwiedź gospodarstwo, zrób surówkę i ukiś warzywa!

DATA PRZYJAZDU:………… r. ILOŚĆ UCZESTNIKÓW:

ZAMAWIAJĄCY........................

OSOBA ODPOWIEDZIALNA za wycieczkę :

kontakt: e-mail: telefon:..................

MIEJSCE PROWADZENIA WARSZTATÓW: Świetlica wiejska w Karnicach LUB Stodoła za Winklem - Kędzie 10, gmina Żmigród (trasa Wrocław-Żmigród S5, zjazd nr 53 na Żmigród, potem na Wińsko, na Karnice i do Kędzi) – wybór miejsca zależy od pogody, obie lokalizacje są blisko siebie – potwierdzamy w dniu przed wycieczką ostateczne miejsce.

PARKING: po lewej stronie jest miejsce dla autokarów.

ORGANIZATOR: Produkty z Tradycją Sp. zoo .Gospodarstwo Rolne M.Sznajder,

PROWADZĄCY: Emilia Sznajder, tel. 609630221, e-mail: [biuro@sznajder.agro.pl](mailto:biuro@sznajder.agro.pl)

CZAS TRWANIA 4-5 godzin. Od 9:00 do 14:00. KOSZT: **130 zł od osoby, minimalna ilość osób 30, maksymalna ilość to 55 osób.** *Latem/jesienią warto zarezerować czas nawet do 15:00*

PROGRAM:

1. KISZENIE warzyw (w zależności od pory roku kapusta, marchewki, rzodkiewki, buraczki, kalafiory, czosnek, ogórki)
2. DEGUSTACJA KISZONEK: w świetlicy odbędzie się degustacja

kiszonej kapusty, ogórków, buraczków, kalafiorów, zakwasów z kiszonych warzyw i informacje - dlaczego warto jeść kiszonki od lokalnych rolników. W prezencie każdy dostanie do domu po butelce wybranego zakwasu z kiszonek.

1. SURÓWKA: Przygotowanie surówki z kapusty kiszonej (białej/czerwonej) lub z kiszonych buraczków z jabłkiem, marchewką, miodem i olejem zimnotłoczonym i degustacja
2. OGNISKO w cenie: pyszne pyry z gzikiem (pieczone ziemniaczki z twarożkiem), wiejskie kiełbaski, domowy chleb na zakwasie, surówka z kiszonych warzyw, ogórki kiszone, lemoniada, herbatka/kompot gratis.
3. Zwiedzanie GOSPODARSTWA (opcja styczeń-czerwiec) – zwiedzanie gospodarstwa, procesu produkcji, traktory, szklarnie, chłodnie, kiszarnia
4. Samozbiory NA POLU (opcja czerwiec-listopad): zwiedzimy pole kapusty, buraków, marchewki, kukurydzy, ziemniaków. W zależności od poru roku – od sadzonki do zbiorów. Będzie okazja nazbierać do domu mnóstwo świeżych warzyw prosto z pola.
5. PLAC ZABAW – zabawa na belach słomy i z oponami po traktorach, hamaki, piłki, paletki, bańki mydlane
6. CERTYFIKAT I tatuaże – każdy otrzyma certyfikat Kiszonkowego Masterszefa oraz piękny warzywny tatuaż
7. Sklepik: możliwość zakupu kryształów soli kłodawskiej, maskotek warzywnych , naklejek warzywnych, magnesów z Doliny Baryczy, książek I atlasów przyrodniczych oraz gier edukacyjnych z Doliny Baryczy. Ceny od 2 zł do 50 zł.

WAŻNE INFORMACJE: Opiekunowie szkolni/rodzice/nauczyciele aktywnie uczestniczą w zajęciach z dziećmi.

DESZCZ: W przypadku bardzo brzydkiej pogody: nic straconego, wszystkie punkty się odbędą 😊 Ważne, by mieć odpowiednie ubranie do pogody.

W trakcie zajęć wplatane będą informacje o ekologicznej uprawie, ochronie środowiska, zdrowym żywieniu – probiotykach i odporności, krótkim łańcuchu dostaw, segregacji odpadów, Dolinie Baryczy, tradycji kiszenia itp. dostosowane do wieku uczestników.

TRZEBA WZIĄĆ ZE SOBĄ: Drugie śniadanie – kanapki, napoje. Dodatkowe buty zmienne na pole. Po 2 słoiki na osobę - jeden na surówkę, drugi na kiszenie i 3 mocne torby (na słoiki I na warzywa). Chcemy uwrażliwić dzieci i dorosłych, że często w domu mamy nadwyżki słoików, torebek, które zamiast wyrzucać - możemy wykorzystać.

Proszę zapewnić ubranie takie, w którym będzie można się bez stresu pobrudzić.

FORMALNOŚCI: Tydzień przed przyjazdem proszę potwierdzić ostateczną ilość osób biorących udział w warsztacie na telefon Emilii - 609630221. Potwierdzenie proszę też wysłać na maila [biuro@sznajder.agro.pl](mailto:biuro@sznajder.agro.pl)