



Przygotowaliśmy dla Was:

- * chatę góralską, kolybę, folusz
- * koszor z zwierzętami pasterskimi
- * wiatę piknikową z miejscem na ognisko (rekonstrukcja owczarni z XIX w)
- * stragan produktów regionalnych (sery, chleb na zakwasie, zioła, przetwory)
- * sklepik z rękodziełem, produktami pasterskimi (sery)
- * ręcznie robione pamiątki
- * naturalny plac zabaw
- * warsztaty kulinarne, rękodzieła, plastyczne

W przygotowaniu:
2020 r. sad i ogród edukacyjny



Nasza zagroda należy do certyfikowanej ogólnopolskiej sieci zagród edukacyjnych oraz jest członkiem Stowarzyszenia. Więcej na www.zagrodaedukacyjna.pl

Warsztaty realizujemy po uzgodnieniu:
poniedziałek – sobota od godz. 9:00

Podane ceny zawierają podatek VAT i opłacony udział 1 opiekuna na 10 uczestników.
Opiekunowie ponad stan wnoszą opłatę jak uczestnicy.

Parkingi:

Autokary – plac przy kościele św. Jana Chrzciciela
Busy, samochody – plac przy Koziej Zagrodzie za rzeką

Więcej informacji o nas i aktualnych warsztatach:
www.koziazagroda.com



Beskid Śląski | Brenna Centrum,
(naprzeciw kościoła, za rzeką)
43-438 ul. Sportowa 3

rezerwacje: koziazagroda@onet.pl, tel. 513 422 143
www.koziazagroda.com



ZAGRODA EDUKACYJNA KOZIA ZAGRODA

Beaty i Rafała Marchlewiczów

www.koziazagroda.com





Serdecznie Was zapraszamy do Koziej Zagrody – miejsca, w którym urzeczywistniły się nasze marzenia – aby dzielić się tym, co piękne i niepowtarzalne w tradycyjnej kulturze mieszkańców Beskidu Śląskiego. Dlatego zrekonstruowaliśmy górską chatę, w zagrodzie trzymamy różne zwierzęta gospodarskie, a wreszcie warzymy oparte na starych przepisach dania kuchni góralskiej.

We wnętrzach naszej drewnianej chaty mamy dwie izby. Dolną z tradycyjnym piecem kaflowym i sklepikiem z pamiątkami uzupełnia obszerna weranda. Od wiosny otwieramy ogródek z rekonstrukcją *kolyby* pasterskiej, stylową wiatą (rekonstrukcja owczarni) z miejscem na ognisko i naturalnym nawiązującym do *sałaszu* placem zabaw.

Możemy gościć do 150 dzieci jednocześnie, zapewniając wykwalifikowaną kadrę.

- * Organizujemy również warsztaty kulinarne dla dorosłych: domowy wyrób kiełbas, wędlin, wędzonych mięs.
- * Warsztaty z tradycyjnych postnych oraz świątecznych dań: wypiek chleba, domowe przetwory, wyrób nabiału.
- * Zapraszamy na spotkania integracyjne, kuligi.
- * Jesteśmy organizatorem święta ziół i jagnięciny (zawsze 15 sierpnia).



OFERTA EDUKACYJNA - CAŁOROCZNA

Wycieczki przedszkolne, szkolne i inne grupy zorganizowane min. 20 osób (przy mniejszych grupach lub powyżej 60 osób kalkulacja indywidualna).

Programy realizujemy bez względu na pogodę!

W przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych, zajęcia i posiłki odbywają się w ogrzewanych pomieszczeniach (*kolyba*, *chata*). Zalecamy wygodny, odpowiedni do pory roku sportowy strój, umożliwiający nieskrępowane korzystanie z atrakcji Koziej Zagrody.

PASTERSTWO BESKIDU ŚLĄSKIEGO - WARSZTATY WYROBU SERA

Opcja podstawowa: 30 zł. (ok. 180 min)

- * oprowadzenie po zagrodzie (*chata*, wewnątrz *kolyby*)
- * strój pasterski, naczynia pasterskie, instrumenty
- * *koszor* z zwierzętami (karmienie)
- * warsztat wyrobu sera w *kolybie* pasterskiej z degustacją
- * zajęcia rękodzielnicze w chacie góralskiej
- * zajęcia rekomendowane dla dzieci w wieku od 5 lat.

KTO MA OWCE, TEN MA CO CHCE - WARSZTATY OBRÓBKİ WEŁNY

Opcja podstawowa: 30 zł. (ok. 180 min)

- * oprowadzenie po zagrodzie (*kolyba*, *chata*, *folusz*)
- * *koszor* z zwierzętami (karmienie)
- * warsztat obróbki wełny
- * zajęcia rękodzielnicze
- * watra psterska z pieczeniem kiełbasek (kielbasa, herbata, pieczywo, obsługa)
- * zajęcia rekomendowane dla dzieci w wieku od 6 lat.

OD GOSPODARZA DO PIEKARZA - WARSZTATY WYPIEKU CHLEBA NA ZAKWASIE

Opcja podstawowa: 30 zł. (ok. 180 min)

- * oprowadzenie po zagrodzie (*chata*, *kolyba*, *koszor*)
 - * warsztat wyrobu i wypieku chleba na zakwasie
 - * zajęcia rękodzielnicze w chacie góralskiej
 - * *koszor* z zwierzętami (karmienie)
 - * zajęcia rekomendowane dla dzieci wieku od lat 4.
- Chleb po wypieczeniu uczestnicy zabierają do domu. W trakcie degustacja chleba z konfiturami Koziej Zagrody, pyszna kawa zbożowa z mlekiem. Hmm – prawdziwa gazdowska ucztą.

SŁODKIE WARSZTATY REGIONALNE - LUKREM MALOWANE

Opcja podstawowa: 30 zł. (ok. 180 min)

- * oprowadzenie po zagrodzie (*chata*, *kolyba*, *koszor*)
 - * warsztat wyrobu i wypieku pierników, nauka zdobienia
 - * zajęcia rękodzielnicze w chacie góralskiej
 - * pierniki po wyupieczeniu i udekorowaniu uczestnicy zabierają do domu
 - * zajęcia rekomendowane dla dzieci w wieku od 3 lat.
- W trakcie warsztatu degustacja domowego chleba na zakwasie z słodkimi konfiturami Koziej Zagrody, ciepłutka kawa zbożowa z mlekiem.

Opcje dodatkowe:

- * warsztat dekoracji dzwonek pasterskich 15 zł. (30 min)
- * warsztat wyrobu wełnianych owieczek 15 zł. (60 min)
- * watra psterska z pieczeniem kiełbasek (kielbasa, herbata, pieczywo, obsługa) 12 zł. (30 min)
- * pyszna domowa zupa 6 zł.
- * przejażdżka konnymi wozami 15 zł. (60 min)