



Oferujemy:

- chatę górską, kolibę
- koszor z zwierzętami pasterskimi
- gospodę regionalną
- wiatę piknikową z miejscem na ognisko (rekonstrukcja owczarni z XIX w)
- sklepik z rękodziełem, produktami pasterskimi (sery)
- ręcznie robione pamiątki
- naturalny plac zabaw
- warsztaty kulinarne, rękodzieła, plastyczne
- zajęcia terenowe z geografem i etnografem

W przygotowaniu:

- rekonstrukcja foluszu – warsztaty obróbki wełny
- rekonstrukcja chaty tkacza – warsztaty tkackie



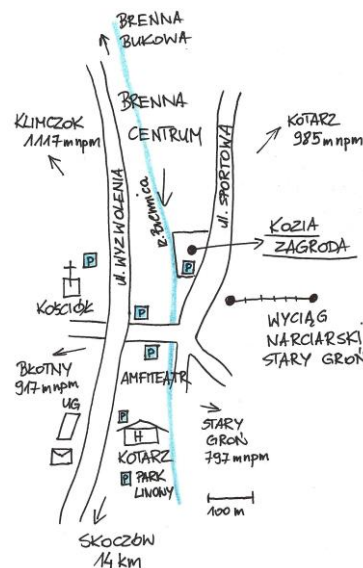
Nasza zagroda należy do certyfikowanej ogólnopolskiej sieci zagrod edukacyjnych.

Więcej na www.zagrodaedukacyjna.pl

Bloki programowe realizujemy: poniedziałek – piątek o godz. 9:00, 12:00 i 15:00; sobota – niedziela o 10:00



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 (bezpłatny)
- ❖ Autokary – place przy amfiteatrze (bezpłatne)
- ❖ Busey, auta – plac przy Koziej Zagrodzie za rzeką (bezpłatny)

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

ZAGRODA EDUKACYJNA „KOZIA ZAGRODA”

Beaty i Rafała Marchlewiczów



Beskid Śląski

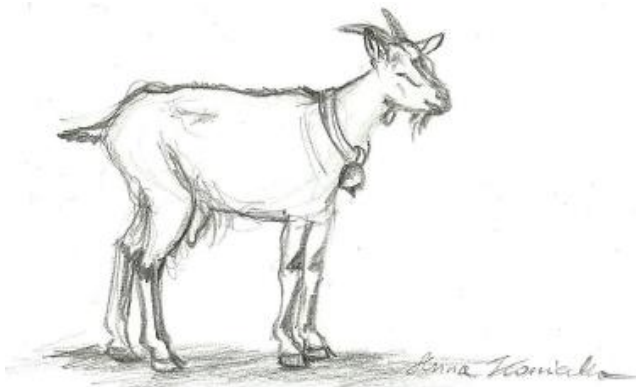
Brenna Centrum

(naprzeciw kościoła za rzeką)

43-438 ul. Sportowa 3

tel. 500 555 210, 501 204 691

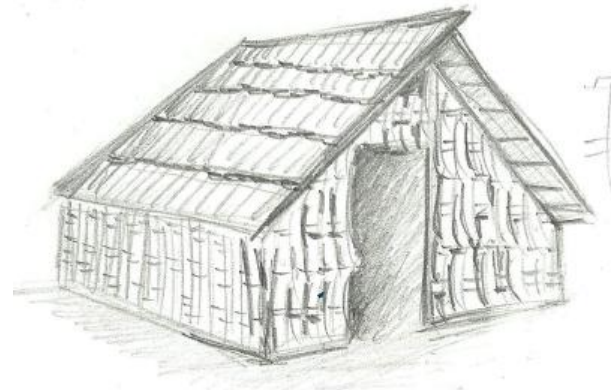
koziazagroda@onet.pl



OFERTA EDUKACYJNA

Wycieczki przedszkolne, szkolne i grupy zorganizowane min. 20 osób.

Program 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.



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 góralską chatę, w zagrodzie trzymamy kozy i owce, a wreszcie warzymy oparte na starych przepisach dania kuchni góralskiej. Możecie zatem skosztować u nas francka, jagnięciny i oryginalnej kwaśnicy, ale też dowiedzieć się co to jest sałasz, kim zaś byli Wołosi. Dla wielu dzieci atrakcją będzie karmienie i pogłaskanie zwierząt.

We wnętrzach naszej drewnianej chaty mamy dwie izby. Dolną z tradycyjnym piecem kaflowym i sklepikiem z pamiątkami uzupełnia obszerna weranda, a latem ogródek z rekonstrukcją kolyby pasterskiej, stylową wiatą (rekonstrukcja owczarni) z miejscem na ognisko, naturalny nawiązujący do sałaszu plac zabaw.

NOWOŚĆ

Organizujemy również niepowtarzalne przyjęcia urodzinowe z odpowiednim programem edukacyjnym. Zapewniamy ciekawe menu i opiekę: 25 zł/dziecko. Czas trwania - 180 min.

Możemy gościć do 150 dzieci jednocześnie, zapewniając wykwalifikowaną kadrę.

PASTERSTWO BESKIDU ŚLĄSKIEGO

– WARSZTATY WYROBU SERA

Opcja podstawowa: (60 min) 10 zł.

- oprowadzenie po zagrodzie (chata, wnętrze kolyby)
- strój pasterski, naczynia pasterskie, instrumenty
- koszor z zwierzętami (natura i zwyczaje zwierząt pasterskich, karmienie, szczotkowanie)
- gry i zabawy na naturalnym placu zabaw
- pamiątkowe zdjęcie

Opcje dodatkowe:

- warsztat wyrobu sera w kolybie pasterskiej z degustacją świeżego buncu, połączony z zajęciami rękodzielniczymi w chacie góralskiej 10 zł. (60 min)
 - bacowskie ognisko z pieczeniem kiełbasek (kiełbasa, herbata, pieczywo, obsługa) 8 zł. (45 min)
 - warsztat dekoracji dzwonek pasterskich 8 zł. (45 min)
- Zajęcia rekomendowane dla wszystkich, w okresie od wczesnej wiosny do późnej jesieni.



OD GOSPODARZA DO PIEKARZA

– WARSZTATY WYPIEKU CHLEBA NA ZAKWASIE

Opcja podstawowa: (120 min) 20 zł.

- oprowadzenie po zagrodzie (chata, kolyba, koszor)
- strój pasterski, naczynia pasterskie, instrumenty
- koszor z zwierzętami (karmienie)
- gry i zabawy na naturalnym placu zabaw
- pamiątkowe zdjęcie
- warsztat wyrobu i wypieku chleba na zakwasie, połączony z zajęciami rękodzielniczymi w chacie góralskiej. Chleb po wypieczeniu uczestnicy zabierają do domu. W trakcie degustacja chleba z konfiturami Koziej Zagrody, pyszna kawa zbożowa z mlekiem. Hmm – prawdziwa gazdowska ucztą.

Opcje dodatkowe:

- warsztat wyrobu sera w kolybie pasterskiej z degustacją świeżego buncu 5 zł. (60 min)
- Zajęcia rekomendowane dla wszystkich przez okrągły rok.

SŁODKIE WARSZTATY REGIONALNE

– LUKREM MALOWANE

Opcja podstawowa: (120 min) 20 zł.

- oprowadzenie po zagrodzie (chata, kolyba, koszor)
- warsztat wyrobu i wypieku pierników, nauka zdobienia lukrem, dekoracja; wykonanie zawieszek na choinkę. W trakcie warsztatu degustacja domowego chleba na zakwasie z słodkimi konfiturami Koziej Zagrody, ciepłutka kawa zbożowa z mlekiem. Zajęcia rekomendowane dla żuczków w wieku od 3 lat w okresie zimowym.

