Załącznik 1 - Program „Warsztatów rzemieślniczych”

Jak powstaje ser? Rzemieślnicze warsztaty serowarskie dla dzieci i młodzieży.

KOBYLEC
KOZI STOK

Szanowni Państwo;

Zapraszamy Was do ekologicznego gospodarstwa agroturystycznego, na warsztaty z robienia i doprawiania sera podpuszczkowego, zwiedzanie koziej zagrody i ekologicznej uprawy. Podczas wspólnych zajęć Wasi uczniowie poznają receptury i wycisną sery, oglądną domek na drzewie, przygotują sałatę z serem i odpoczną przy ognisku.

Grupa:
- 15 uczestników;
- do każdej grupy rekomendujemy co najmniej 2 opiekunów

Cel:
integracja, nauka, relaks, odpoczynek, wspólnie przygotowanie i degustacja sera, sałat, ognisko.

Miejsce:
Ekologiczne Gospodarstwo Ekologiczne „Kozi Stok”, Kobylec 50, 32 -740 Łapanów
https://kozistok.pl
https://www.facebook.com/KoziStok

Plan pobytu (start 9:00):
- 10 minut - spotkanie, powitanie;
- 45 -50 minut – zaprawienie podpuszczką mleka na ser, opowieść o Kozim Stoku, o serze i jego właściwościach, krojenie skrzepu serowego, wyciskanie sera i formowanie krążków;
- miedzy zaprawianiem a wyciskaniem sera 35 minut - wycieczka po gospodarstwie – wizyta u kóz, kur, królików; wizyta w domku na drzewie (jeżeli termin nie jest już zajęty przez gości), rozpalenie ogniska lub grilla;
- przygotowanie kiełbasek na ognisko i sałatki z ekologicznego ogrodu.
- 50 minut – pieczenie kiełbasek i wspólny posiłek z serem zrobionym przez uczestników i chlebem i ciastem i napojami;
- 10 minut pożegnanie.

KOMITET DO SPRAW POŻYTKU PUBLICZNEGO
NIW Narodowy Instytut Wolności
Sfinansowano ze środków Narodowego Instytutu Wolności – Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego w ramach Rządowego Programu Polski Inkubator Rzemiosła na lata 2021–2030
Rządowy Program Polski Inkubator Rzemiosła na lata 2021-2030 Polski Inkubator Rzemiosła