

Bilety wstępu w cenie!

Chata Chlebowa

**Wiek uczestników:** bez ograniczeń**Czas trwania wycieczki:** ok. 6 godz.**Wersje programowe do wyboru:****PROGRAM I - STANDARD:**

Teoria:

- przybliżenie życia naszych przodków
- zapoznanie z podstawowymi zbożami i ich zastosowaniem, prezentacja maszyn dawniej wykorzystywanych przy uprawie i obróbce ziarna – droga „od ziarenka do bochenka”
- omawianie procesu powstawania masła i twarogu oraz sprzętów do tego wykorzystywanych
- omawianie pozyskiwania miodu, pokaz sprzętu pasiecznego i ciekawostki z życia pszczół

Praktyka:

- próby młócenia cepami, mielenie zboża na żarnach i osiewanie mąki
- własnoręczne formowanie oraz wypiek podpłomyków
- przegląd dawnych maszyn, starych traktorów, wozach i różnych urządzeń gospodarstwa domowego

Degustacja:

- degustacja podpłomyków i chleba żytniego
- dodatki do degustacji: masło, miód, smalec z ziołami – wszystko własnej produkcji
- kawa zbożowa z mlekiem, degustacja „do syta”

PROGRAM II - FULL WYPAS czyli wszystko, co w programie STANDARD + dodatkowo:

- oddzielanie śmietany od mleka, ubijanie masła i formowanie w ćwiartki, produkcja twarogu
- degustacja wytworzonych produktów: masła, maślanki, sera, serwatki

Cena na 1 osobę w grupie uczestników:

	50-45	44-40	39-35	34-30
Program I	110,00	120,00	130,00	145,00
Program II	130,00	140,00	150,00	165,00

Świadczenia w cenie:

- transport autokarem, opłaty drogowe i parkingowe, opieka pilota
- realizacja wybranego programu w Chlebowej Chacie
- degustacja z wypiekiem podpłomyków i dodatkami j.w.
- 1 nauczyciel na pełne 15 uczestników bezpłatnie

Możliwości dodatkowo płatne:

- wiata z paleniskiem i wiszącym grillem – możliwość zorganizowania pieczenia kiełbasek, chleb, dodatki i herbata + 15,00/os., ogrodzony teren do zabaw.