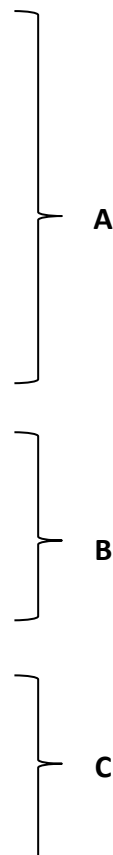


# Dawna wieś w pigułce

## Opis prezentacji:

- 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
  - próby młócenia cepami
  - mielenie zboża na żarnach i osiewanie mąki
- 
- własnoręczne formowanie oraz wypiek podpłomyków
  - degustacja podpłomyków i chleba żytniego
  - dodatki do degustacji: masło, miód, smalec z ziołami - wszystko własnej produkcji
  - kawa zbożowa z mlekiem
- 
- oddzielanie śmietany od mleka
  - ubijanie masła
  - produkcja twarogu
  - degustacja wytworzonych produktów: masła, maślanki, sera, serwatki



## Ceny i czas trwania:

Wersja	Cena za osobę (zł)	Przybliżony czas (H:MM)
A	7	1:30
B	10	0:45
C	8	0:45
A + B	14	2:15
A + C	13	2:15
A + B + C	20	3:00

## Dodatkowe informacje:

- **Prezentacje należy wcześniej umawiać (najlepiej telefonicznie) !**
- Nauczyciele, opiekunowie mają wstęp wolny w rozsądnej ilości (1 opiekun / ~10 osób)
- Istnieje możliwość zorganizowania ogniska

Więcej informacji pod numerem telefonu (33) 853 96 30