

WĘDZIMY WARSZTATY

DOŚWIADCZENIE, KTÓREGO SIĘ NIE ZAPOMINA.

Tym razem idziemy o krok dalej.

W tej unikalnej edycji naszych warsztatów poprowadzą
Was wyjątkowi goście – każdy mistrz w swojej dziedzinie.

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

NOWA UNIKALNA
9 EDYCJA

13-15.03.2026

piątek - niedziela
2 noclegi, pełne wyżywienie

Tomasz Michalski

Myśliwy, pasjonat
przetwórstwa dziczyzny

Jakub Wolski

Mistrz Dzikiej Kuchni

Rafał Ciołek

Łucznik

Monika Płuciennik

Sokolnik, autorka kanału
"Dianą Być"

- ✓ Produkcja wyrobów z dziczyzny z Tomkiem Michalskim
- ✓ Dzikie master class z Jakubem Wolskim
- ✓ Produkcja i wędzenie serów z przyjaciółmi z BROWIN
- ✓ Spotkanie z sokolniczką Moniką Płuciennik i łucznikiem Rafałem Ciołkiem
- ✓ Wspólna biesiada z gośćmi specjalnymi
- ✓ Produkcja oraz degustacja domowych nalewek – dla chętnych

Dla tych, którzy szukają autentyczności,
wiedzy, przygody i ludzi podobnych sobie!

Goście specjálni:

Rafał Ciołek - łucznik
Karol Kroskowski - mistrz Polski hejnalistów
Zbigniew Majewski - produkcja konserw
Wystawa trofeów myśliwskich rodziny Hagno
Darek Kosiński - preparacje i igo

Andrzej Nowak - pasjonat pszczelarstwa
Wojciech Olszewski - sztuka wabienia dzikiej zwierzyny
Hodowla psów myśliwskich od Walczaka - kynologia
Grzegorz Matłowski - produkcja nalewek

Partnerzy:



pszczelarstwo jest ...
... naszą pasją
sklep pszczelarski.com.pl
Internetowy, wysyłkowy sklep pszczelarski



Naczelna
Rada Łowiecka

OSTATNIE MIEJSCA

~~1 699 zł / os.~~

1 119 zł / os.



ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k. Gdańska

+48 601 610 453 / +48 58 692 07 80
repcja@kozigród.pl / www.kozigród.pl

WĘDZIMY WARSZTATY

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

13-15.03.2026

Harmonogram dla Uczestników

NOWA UNIKALNA
9 EDYCJA

13.03.2026 PIĄTEK

- od 12:00 Rozpoczęcie warsztatów wędzarniczych z **Tomkiem Michalskim** | Zbiórka przy recepcji
- 16:00 Zakwaterowanie do pokoi
- 17:00-18:00 Obiadokolacja w Salach AB połączona z wykładem pszczelarskim z **Andrzejem Nowakiem**
- 18:00-22:00 Wędzenie produktów mięsnych w Profesjonalnej kuchni

14.03.2026 SOBOTA

- 8.00-9.00 Śniadanie w Salach AB
- 9.15-13.00 Warsztaty z produkcji i wędzenia serów z przyjaciółmi z **BROWIN** w Profesjonalnej kuchni
- 13.30 Lunch w Salach AB
- 14.30-18.30 Dzikie **MASTER CLASS** z gościem specjalnym **Jakubem Wolskim**
- 19.30-24.00 Wspólna biesiada zaproszonymi gośćmi specjalnymi

13.03.2026 NIEDZIELA

- 8:00-9:00 Śniadanie w Salach AB
- 9:30-12:00 Zajęcia z sokołniczką **Moniką Płuciennik** i łucznikiem **Rafałem Ciołkiem**
- 12:00-13:00 Podział wykonanych produktów wśród uczestników
- 13:00 Zakończenie warsztatów i wyjazd uczestników

