

# AKADEMIA LEŚNYCH ODKRYWCÓW

Kozi Gród  
hotel & restaurant  
★★★★

Leśna przygoda i gotowanie z szefem kuchni  
- rodzinna ekspedycja tropem natury i smaku

14-16 SIERPNI 2026

Dla rodzin z dziećmi w wieku 7-12 lat



## Co czeka Wasze dzieci?

- Gotowanie z Szefem Kuchni
- Leśna Misja Odkrywców tropem dzikich zwierząt
- Spotkanie z dziką naturą – zajęcia z sokolniczką
- Łucznictwo i strzelnica
- Pokaz muzyczny rogów myśliwskich
- Warsztaty pszczelarские

## A dla całej rodziny:

- Wspólne ognisko i wieczorna integracja
- Degustacja przygotowanych potraw
- Czas offline – razem, bez pośpiechu



~~2117 ZŁ~~ 1799 ZŁ / 1 dziecko + 1 rodzic

\*Cena dotyczy pokoju Standard, 2 noce, wyżywienie i atrakcje.  
Inne konfiguracje wyceniamy indywidualnie.

## Goście Specjalni

Komisja Kynologiczna przy ZO PZŁ w Gdańsku

– Kynologia, pokaz psów ras myśliwskich

Reprezentacyjny Zespół Sygnalistów Myśliwskich przy ZO PZŁ w Gdańsku –

Zwycięzcy XLI Festiwalu Muzyki Myśliwskiej im. Piotra Grzywacza w Tucholi

Piotr Korczak – znawca dzikich zwierząt

Bartłomiej Pawlikowski – Szef Kuchni, Zwycięzca Kulinarnego Pucharu Polski 2024,

Mistrz Polski w Dziczyźnie 2024 oraz 2026

Grzegorz Mattawski i Zbigniew Majewski – produkcja / wędzenie kiełbas i konserw

Iza Jażdżewska – produkcja serów z Browinem

Rafał Ciołek – łucznik

Dawid Mazur – strelnica wiatróvky AEA

Monika Ptuciennik – sokolniczka, YouTube „Diana Być”

Rodzina Hagno – wystawa trofeów myśliwskich

Andrzej Nowak i Alicja Sadowska – pszczelarstwo

Wojciech Olszewski – sztuka wabięcia dzikiej zwierzyny

Marek Szumski - HI URBAN - alpinistyka, “Zdobywanie Orlego Gniazda”

## Partnerzy



ZO. Gdańsk



BROWIN



WADERA



Naczelna  
Rada Łowiecka

# PROGRAM AKADEMII

## Leśni Odkrywczy i Mali Szeffowie Kuchni

Kozi Gród  
hotel & restaurant  
★ ★ ★ ★

### Piątek, 14.08.2026

**12:00** Rozpoczęcie Akademii z wujkiem Dominikiem Sadowskim  
Obielanie i rozbiór tuszy - przygotowywanie mięsa do dalszej produkcji

**14:00** Obiad / Meldunek do pokoi

**15:30-17:00** Produkcja kiełbas i konserw  
z wujkami Grzegorzem Matławskim i Zbyszkim Majewskim

**18:30** Leśna Misja Odkrywców

Wyjście z rodzicem i wujkiem myśliwym na wieczorną obserwację dzikiej zwierzyny  
Z lornetką i aparatem dzieci będą tropić zwierzynę i dokumentować swoje obserwacje

**21:00** Powrót do hotelu

Podsumowanie obserwacji - pierwsze wrażenia z Leśnej Misji



### Sobota, 15.08.2026

**08:30** Śniadanie i wystawa zdjęć odkrywców  
Nagrodzone zostaną 3 najlepsze fotografie - niespodzianka!

**10:00** Produkcja serów z ciocią Izą Jazdzewską i przyjaciółmi z BROWIN

**12:00** Zajęcia z sokolniczką ciocią Moniką Płuciennik  
Spotkanie z ptakami drapieżnymi – z bliska, bezpiecznie i fascynująco

**13:00-14:00** Piknik w ogrodzie pod gołym niebem

**15:00-17:00** Gotowanie z Szeffem Kuchni - wujek Bartłomiej Pawlikowski  
Kulinarna przygoda na profesjonalnej kuchni – dzieci przygotowują potrawy z lokalnych produktów - w tym dziczyzny, które później wspólnie skosztujecie

**18:30** Wieczorna Integracja przy ognisku z wujkiem Piotrem Korczakiem  
Pieczenie kiełbasek własnego wyrobu i degustacja przygotowanych potraw  
Spotkanie z Gośćmi Specjalnymi - sygnaliści, kynologia i pokaz psów myśliwskich



### Niedziela, 16.08.2026

**08:00-10:00** Śniadanie

**10:00-13:00** Aktywności w plenerze

- Strzelnica wiatrówki AEA z wujkiem Dawidem Mazurem oraz łucznicтво z wujkiem Rafałem Ciołkiem - ruch, zabawa i rozwijanie nowych umiejętności w otoczeniu natury
- Wizyta w pasiece z wujkiem Andrzejem Nowakiem oraz ciocią Alicją Sadowską - poznanie życia pszczół i degustacja miodu
- "Zdobywanie Orlego Gniazda" z wujkiem Markiem Szumskim z HI URBAN

**13:00** Wymeldowanie z pokoi

**13:30** Brunch i zakończenie Akademii

