

WĘDZIMY WARSZTATY

DOŚWIADCZENIE, KTÓREGO SIĘ NIE ZAPOMINA.

Dziesięć edycji. Jedna tradycja. Nowa historia.

W jubileuszowej odsłonie Wędzimy Warsztaty spotykają się mistrzowie, którzy wiedzę noszą w rękach – i chętnie się nią dzielą.

Kozi Gród
hotel & restaurant

★ ★ ★ ★

JUBILEUSZOWA
10 EDYCJA

16-18.10.2026

piątek - niedziela
2 noclegi, pełne wyżywienie



Artur Nowicki

Praktyki u Praktyka — pasjonat domowych wyrobów, autor książek i twórca kulinarny

Bartłomiej Pawlikowski

Laureat Kulinarnego Pucharu Polski i Mistrzostw Polski w Dzikiznie

Rafał Ciołek

Łucznik

Monika Płuciennik

Sokolnik, autorka kanału "Dianą Być"

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

Goście specjalni:

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

Andrzej Nowak - pasjonat pszczelarstwa, myśliwy
Wojciech Olszewski - sztuka wabienia dzikiej zwierzyny
Hodowla psów myśliwskich od Walczaka - kynologia
Grzegorz Matłowski - produkcja nalewek i konserw / wędzenie

- ✓ Praktyki u Praktyka z Arturem Nowickim
- ✓ Dzikizna w najlepszym wydaniu — Master Class z Bartłomiejem Pawlikowskim
- ✓ Produkcja i wędzenie serów z przyjaciółmi z BROWIN
- ✓ Spotkanie z sokolniczką Moniką Płuciennik i łucznikiem Rafałem Ciołkiem
- ✓ Uroczysta kolacja z gośćmi specjalnymi
- ✓ Produkcja oraz degustacja domowych nalewek – dla chętnych

FIRST MINUTE
1 119 zł/ os.

15%
OFF

Partnerzy:



pszczelarstwo jest...
skleppszczelarski.com.pl ... nasza pasja
Internetowy, wysyłkowy sklep pszczelarski

BROWIN

Naczelna
Rada Łowiecka

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
★ ★ ★ ★

16-18.10.2026

Harmonogram dla Uczestników

**JUBILEUSZOWA
10 EDYCJA**

16.10.2026 PIĄTEK

- 12:00 Rozpoczęcie Warsztatów | Zbiórka przy recepcji
- od 12:20 Praktyki u Praktyka z **Arturem Nowickim** - produkcja wędlin
- 14:00-15:00 Wykład pszczelarski z **Andrzejem Nowakiem**
- 16:00 Zakwaterowanie do pokoi
- 17:00-18:00 Obiadokolacja w Salach AB
- 18:00-22:00 Wędzenie produktów mięsnych w profesjonalnej kuchni

17.10.2026 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 Dziczyzna w najlepszym wydaniu – Master Class z **Bartłomiejem Pawlikowskim** w profesjonalnej kuchni
- 19.30-24.00 Uroczysta Kolacja z zaproszonymi gośćmi specjalnymi

18.10.2026 NIEDZIELA

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

