

AKADEMIA LEŚNYCH ODKRYWCÓW

Kozi Gród
hotel & restaurant
★★★★

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

14-16 SIERPNIA 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 pszczelarskie

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 Kulinarного Pucharu Polski 2024,

Mistrz Polski w Dzikizynie 2024 oraz 2026

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

Iza Jażdżewska – produkcja serów z Browinem

Rafał Ciołek – łucznik

Dawid Mazur – strzelnica wiatróvky AEA

Monika Płuciennik – sokolniczka, YouTube „Diana Być”

Rodzina Hagno – wystawa trofeów myśliwskich

Andrzej Nowak i Alicja Sadowska – pszczelarstwo

Wojciech Olszewski – sztuka wabienia dzikiej zwierzyny

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

Partnerzy



Z.O. Gdańsk



BROWIN

WADERA



Formalnie Przewodnik,
a dla Ciebie PRU

Brać Łowiecka
MIESIĘCZNIK MYŚLIWYCH I SYMPATYKÓW ŁOWIECKTWA

Naczelna
Rada Łowiecka

PROGRAM AKADEMII

Leśni Odkrywcy 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 kielbas 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 sokołniczką 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 przygotują potrawy z lokalnych produktów - w tym dziczyzny, które później wspólnie skosztujecie

18:30 Wieczorna Integracja przy ognisku z wujkiem Piotrem Korczakiem
Pieczenie kielbasek 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 wiatróвки AEA z wujkiem Dawidem Mazurem oraz łucznictwo 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

