


**„Czarci Młyn”
WTORKOWE WARSZTATY Z PIECZENIA CHLEBA
(9⁰⁰ LUB 12⁰⁰)**

Godzina	Przebieg
9 ⁰⁰ /12 ⁰⁰	Przyjęcie grupy
9 ⁰⁰ -9 ³⁰ /12 ⁰⁰ -12 ³⁰	Wstęp teoretyczny i zagniatanie ciasta
9 ³⁰ -9 ⁴⁰ /12 ³⁰ -12 ⁴⁰	Formowanie bochenków i wstawienie ich do pieca
9 ⁴⁰ -10 ⁰⁰ /12 ⁴⁰ -13 ⁰⁰	Zwiedzanie „Czarciego Młyna”
10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰ /13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	<p style="color: green;">Wiosna/Lato: spacer dydaktyczny wokół młyna po Ogrodzie Roślin i Ziół. Rozpoznawanie zboża i innych roślin znajdujących się w ogrodzie.</p> <p>Przejdźcie do Centrum Edukacyjnego „Izerska Łąka” (położonego bezpośrednio nad młynem) i zajęcia. Dostępne tematy do wyboru: PSZCZOŁY, KOSMOS, SOWY.</p>
11 ⁰⁰ -11 ³⁰ /14 ⁰⁰ -14 ³⁰	Degustacja upieczonego chleba i legenda o „Czarcim Młynie”
11 ³⁰ /14 ³⁰	<p style="text-align: center;">Pamiątkowe zdjęcie przed młynem (relacja na Facebook’u: CzarcimlynSwieradow) i wyjazd grupy</p> <div style="text-align: center;">  </div>

Program może ulec zmianom w zależności od liczebności i potrzeb grupy.

Warsztaty zaczynają się o 9⁰⁰ i kończą nie później niż o 11³⁰ lub zaczynają o 12⁰⁰ i kończą o 14³⁰

Maksymalna ilość osób to 20 (przy takiej grupie pracuje się w parach)

Całość warsztatów jest **bezpłatna**

Proszę być przygotowanym na deszczową pogodę, aby swobodnie można było poruszać się między obiektami (Młynem i Centrum Edukacyjnym)

Na warsztaty prowadzimy rezerwację telefoniczną lub mailową

Bardzo dziękuję za zainteresowanie naszymi warsztatami!

Pozdrawiam serdecznie i do zobaczenia,
Kinga Miakienko
Gospodarz „Czarciego Młyna”



Adres:

ul. Lwówecka 5

Telefon:

Mail:

YOUTUBE:

/CzarciaLaka

59-850 Świeradów-Zdrój
(os. Czerniawa-Zdrój)

75 78 45 325

czarcimlyn@swieradow-zdroj.pl

