

Program zajęć edukacyjnych

Ekofarma "Snails Garden" / Grzegorz Skalmowski		
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego		
14-400 Krasin 16A		warmińsko-mazurskie
Adres		Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: Szlak Ślimaka	
2. Czas trwania zajęć: 2 godziny	
3. Grupa docelowa: Turystyka kulinarna , wyjazdy studyjne, biura podróży, firmy szkoleniowe, studenci, szkoły i menadżerowie. Właściciele firm gastronomicznych, horeca i wellness spa, gospodarstwa rolne, inwestorzy i doradcy	4. Liczebność grupy: min. 10 max. 60
5. Prowadzący zajęcia: Mariola i Grzegorz Skalmowscy	
6. Zakres tematyczny: <ul style="list-style-type: none">• Hodowla ekologiczna ślimaków jadalnych, produkcja z obróbką mięsa i wyrobów gotowych• Degustacja ślimaków, świadomość Dziedzictwa Kulinarnego Europy i wartości odżywczych mięsa• Możliwość wykorzystania, potencjały ślimaków od wellness spa po gastronomię i turystykę kulinarną• Żywe Muzeum Ślimaka- wycieczka po historii i tajemnicach życia ślimaków od Afryki po kraje śródziemnomorskie- ochrona polskiego winniczka• Atrakcje dodatkowe, park zoo- świadomość adopcji koni ze schroniska	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: Zapraszamy na "Szlak Ślimaka" z pełną Obsługą Pilota. Tak przedstawia się nasz program. Wycieczkę rozpoczynamy na farmie ślimaków Snails Garden, gdzie opowiemy skąd się wzięły ślimaki w polskim menu i że to wcale nie jest produkt francuski! Następnie pilot farmy, oprowadzi grupę po parku zoo, gdzie przywitamy się z kucami szetlandzkimi, które robią "swetry" na zimę i wielkim koniem sportowym o imieniu Magik! Poznacie naszą oswojoną Basię, najmniejszą rasę owiec na świecie i jej rodzinę. Przywitamy się z białą rasą mini kóz, białymi przepiórkami, mini królikami i biegusami indyjskimi. Następnie przejdziemy do szklarni, gdzie grupa będzie mogła zapoznać się na żywo ze ślimakami z różnych części świata i poznać gatunek największych ślimaków na świecie, których przedstawiciel trafił do księgi Rekordów Guinnessa! Poznacie naszego Ślimaka Olbrzyma, który nie mieści się na dłoni! Podczas wizytacji na pokazowym stole, zostanie zademonstrowany proces, pozyskania jej na kawior, czyli słynne "Perły Afrodyty". Opowiemy co to znaczy system hodowli ślimaków BIO i zobaczycie na żywo różnice w gatunkach ślimaków jadalnych od śródziemnomorskich, afrykańskich po naszego winniczka. Przekażemy także informacje i zademonstrujemy jak pozyskuje się śluz do kremów kosmetycznych marki SNAILS GARDEN. Zobaczycie małe ślimaki zaraz po "urodzeniu", które mają 2 mm i zupełnie inne jajeczka ślimaków olbrzymich! Ponownie powrócimy do ślimaków, tym razem jednak wyścigowych, gdzie stanimy do Turbo Wyścigów i pokonamy trasę na specjalnie przygotowanym torze wyścigowym z filmu "Ślimaki" szkoły Andrzeja Wajdy w którym mieliśmy przyjemność zagrać w roli głównej. W trakcie całej podróży po farmie ślimaków, gościom towarzyszyć będzie komentarz pilota.	

Degustacja w formie stołu szwedzkiego – mięczaki śródziemnomorskie z własnej certyfikowanej hodowli Bio na różne sposoby: snajki, pierogi pasłeczki, muszle nadziewane, napoje, niespodzianka "Perły Afrodyty"

Ekofarma "Snails Garden" została nagrodzona przez Światowe Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej – World Food Travel Association, której motto brzmi: "Turystyka kulinarna jest unikalna i niezapomniana, jest doświadczeniem, w którym obowiązuje zasada: To nie tylko posiłek, ale również wspomnienie..."

W tym duchu, zapraszamy Państwa na nową przygodę kulinarną z degustacją, której jeszcze nigdy nie doświadczyliście ...

8. Pomoce dydaktyczne:

- Najlepsza książka kulinarna świata – licencja Snails Garden "Ślimaka Kulinarne Podróż"
- Album Dziedzictwa Kulinarne Warmii i Mazur z naszymi ślimakami
- Wydawnictwo CD / kulinarna podróż po regionie, wydana przez Urząd Marszałkowski "Żywność Wysokiej jakości" z naszym przepisem na ślimaki Snails Garden
- Wydawnictwo CD / dokument z filmem szkoły Andrzeja Wajdy "Ślimaki" z nami w jednej z ról głównych – proces produkcji i napotkane problemy w hodowli, organizacja święta "Dnia Ślimaka"
- Stół pokazowy z boksami żywych ślimaków/ proces hodowli ślimaków itp...

9. Dodatkowe uwagi:

Na zamówienie

Certyfikat potwierdzający – "udział w zabiegu z wykorzystaniem BIO śluzu ślimaka, kawioru białego oraz żywych ślimaków".

Zabieg może dotyczyć wybranej części ciała, jednak tą która cieszy się największym zainteresowaniem, jest twarz i właśnie taki zabieg przedstawiamy. Kosmetolog po kolei wykona i omówi każdą wykonywaną czynność, aby mogli Państwo dokładnie zapoznać się z działaniem każdego z zastosowanych produktów. Innowacyjną częścią prezentacji będzie wykonanie zabiegu z wykorzystaniem żywych ślimaków z eko farmy Snails Garden.