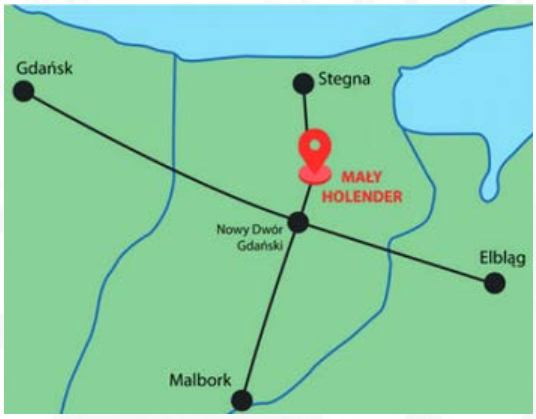
Gospoda
Mały Holender

Oferta warsztatów dla grup

W Gospodzie Mały Holender położonej w sercu Żuław poprzez kuchnię opowiadamy o historii regionu. Organizujemy warsztaty o różnorodnej tematyce, a także proponujemy dania z żuławskim rodowodem lub inspirowane lokalnymi tradycjami kulinarnymi. Nasza gospoda mieści się w XVIII wiecznym domu podcieniowym.
W sąsiedztwie znajduje się gotycki kościół pw. świętego Mikołaja oraz cmentarz 11 wsi, największe lapidarium polnych kamieni nagrobkowych w Polsce. Kilka kilometrów od Gospody znajduje się najniżej położony teren w Polsce - 2,2 m.p.p.m

Lokalizacja

Mały Holender znajduje się w odległości 30 km od Gdańska, 20 km od Malborka i Elbląga.



Żelichowo 31A
82-100 Nowy Dwór Gdański

Można do nas dotrzeć:

Samochodem / autobusem – nasza gospoda leży w sąsiedztwie trasy 502 łączącej Malbork z miejscowościami nadmorskimi, do trasy S7 łączącej Gdańsk i Elbląg są 3 km.

Kolejką wąskotorową – nieopodal gospody znajduje się przystanek Żuławskiej Kolei Dojazdowej, która wykonuje regularne kursy w sezonie letnim, zaś poza sezonem - na zamówienie.

Kajakiem czy łodzią motorową – nasza gospoda zlokalizowana jest nad rzeką Tugą, na szlaku Pętli Żuławskiej. Znajdują się tu 3 pomosty.

Rowerem – tuż obok przebiega ścieżka rowerowa z Nowego Dworu Gdańskiego, EuroVelo R-10.

699 870 078 malyholender@gmail.com /MalyHolender www.malyholender.pl

Gospoda
Mały Holender

Warsztaty

1.Serowarzenie domowe

Na bazie doświadczeń odtwarzania żuławskiego sera Werderkase, w domu podcieniowym Mały Holender pokazujemy, jak domowym sposobem można robić prawdziwy ser.

Termin: całoroczne
Liczba uczestników: minimalna liczba osób - 15

Czas trwania: 2 godziny

Cena: 86 zł / osoba

W programie:

opowieść o historii żuławskiego sera
prezentacja zdjęć, dokumentów, sprzętu zabytkowego

serowarzenie
warzenie sera z mleka pasteryzowanego z Maluty, podgrzewanie, zadawanie podpuszczki, próby serowarskie, krojenie skrzepu, oddzielanie ziarna od serwatki, nakładanie do form, odciskanie, dojrzewanie, dekoracja świeżego sera

degustacja młodego i dojrzałego sera
próbowanie serów serów o różnym stopniu dojrzewania, aby przekonać się, co dalej dzieje się z wytworzonym serem.

zwiedzanie domu podcieniowego
oprowadzeniu po domu, opowieść o jego tajemnicach i dawnym życiu jego mieszkańców.

Woda z cytryną dla uczestników.

2.Tajemnice udanych wypieków

Mały Holender dzieli się swoimi doświadczeniami w wypiekach - tradycyjnych bułek zweibaków, chleba, cebularzy, czy pierniczków. Na warsztatach pieczemy jeden rodzaj wypieku. Każdy uczestnik zabiera swoje dzieło do domu.

Termin: całoroczne
Liczba uczestników: 15-30 osób (większa ilość uczestników - z podziałem na grupy)

Czas trwania: 2 godziny

Cena: 79 zł / osoba

W programie:

sprzęty
pokaz: dzieża, niecka, młynki, stolnica, wałki, foremki

mielenie mąki śrutownikiem, młynkiem, na kamieniach

wyrabianie ciasta wg sprawdzonego przepisu

formowanie bułek mennonickich, cebularzy lub innych i dodawanie dodatków

wypiek - w tym czasie przerwa na ewentualny posiłek, czy oprowadzanie po domu i okolicy

pakowanie własnych wypieków

zwiedzanie domu podcieniowego
oprowadzeniu po domu, opowieść o jego tajemnicach i dawnym życiu jego mieszkańców.

Woda z cytryną dla uczestników.

699 870 078 malyholender@gmail.com /MalyHolender www.malyholender.pl

Gospoda
Mały Holender

Warsztaty

3. Trunki na Żuławach - Machandel i piwo

Warsztaty praktyczne z historią

Termin: cały rok
Czas trwania: 3 godziny

Cena: 150 zł / osoba

W programie:

warzenie piwa pszenicznego z piwowarem Arturem Wasielewskim
prezentacja stylów piwnych, słody, chmiele, sprzęt, cała technologia warzenia domowego piwa

degustacja piw
prezentacja stylów piwnych oraz podcieniowych warzonych dla Małego Holendra

deska serów do piwa
jak dobierać, degustacja

historia Machandla
opowieść o historii Machandla i mennonickiej rodzinie Stobbe połączona z prezentacją zdjęć i dawnych materiałów

degustacja Machandla
sposób gdański i wiejski

zwiedzanie domu podcieniowego
oprowadzeniu po domu, opowieść o jego tajemnicach i dawnym życiu jego mieszkańców.

Bufet kawowy. Woda z miętą i cytryną dla uczestników.

Wystawiamy pamiątkowe certyfikaty uczestnictwa.

4. Wyrób żuławskich marcepanów

Warsztaty praktyczne z historią

Termin: cały rok
Czas trwania: 2 godziny

Cena: 89 zł / osoba

W programie:

marcepany na Żuławach
opowieść o historii wytwarzania tego słodkiego przysmaku na Żuławach

wyrób marcepanów
własnoręczny wyrób przez uczestników marcepanków w formie kulek oraz figurek poprzez wykrawania z foremek

ozdobne pakowanie własnych wyrobów
wszystkie własnoręcznie przygotowane marcepanki można będzie zapakować w torebeczki z ozdobami i zabrać ze sobą w formie wyjątkowego upominku

zwiedzanie domu podcieniowego
oprowadzeniu po domu, opowieść o jego tajemnicach i dawnym życiu jego mieszkańców.

Woda z miętą i cytryną dla uczestników.

699 870 078 malyholender@gmail.com /MalyHolender www.malyholender.pl

Gospoda
Mały Holender

Warsztaty

WARSZTATY – INFORMACJE DODATKOWE

Minimalna liczba uczestników – 12 os.
W przypadku mniejszej liczby, koszt warsztatów ustalamy indywidualnie.

Prosimy o potwierdzenie liczby uczestników najpóźniej na trzy dni przed terminem warsztatów.

Przed złożeniem zamówienia, prosimy o kontakt w celu potwierdzenia aktualności cennika.

Oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 §1 kodeksu cywilnego.

Podane ceny uwzględniają podatek VAT.

W razie jakichkolwiek pytań, zapraszamy do kontaktu.

Warsztaty organizowane są zgodnie z Regulaminem Warsztatów.

Uczestnictwo w warsztatach jest równoznaczne z zapoznaniem się z regulaminem oraz jego akceptacją.