Kozia łąka

Kozia łąka

Lipowa 3
58-508 Mysłakowice
Łomnica

Telefon: **608554571**

Można nas odwiedzić... Przyjmujemy grupy do 50 osób. (w okresie od wiosny do jesieni).

Program i czas pobytu w naszym gospodarstwie dostosowujemy do Waszego wieku, potrzeb i zainteresowań

Oferujemy :

- zwiedzanie gospodarstwa;
- karmienie kóz i sesje fotograficzne z ich udziałem;
- konkursy (np. dojenia kóz, rysunkowy)
- opowieści o nas, kozach i serach;
- degustację serów i posiłków przyrządzonych na bazie sera koziego;
- warsztaty i pokazy serowarskie;

Gwarantujemy mile i ciekawie spędzony czas.

Zapraszamy!

Więcej informacji:

Prowadzone przez nas Gospodarstwo Ekologiczna “Kozia Łąka”, położone jest w pobliżu Jeleniej Góry, wśród pól i lasów, z przepięknym widokiem na Karkonosze i Śnieżkę. Wszystkie produkty z naszego gospodarstwa wytwarzane są w 100% zgodnie z naturą: nie stosujemy żadnych nawozów sztucznych ani pestycydów. Hodujemy kozy (obecnie stado liczy ok 100 sztuk), a z ich mleka produkujemy wyjątkowe sery. To nasze hobby, pasja i… ciężka praca.

W 2010 r. Ser Kozi Łomnicki został wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa, a podczas szczytu Partnerstwa Wschodniego, który odbył się w Warszawie w ramach pierwszej prezydencji Polski w Radzie Unii Europejskiej, Sery Łomnickie były podawane na stołach unijnych notabli i promowały polską kuchnię.

W 2013 r. zdobyliśmy aż dwa wyróżnienia: na Festiwalu Serów w Lidzbarku Warmińskim – za Rittę wędzoną oraz na Festiwalu Smaku w Grucznie – tytuł Smak Roku dla naszego Sir Grilla.

Zapraszamy do nas i do próbowania naszych serów!

Programy edukacyjne realizowane w gospodarstwie:

1. Hodowla kóz i wytwarzanie serów w gospodarstwie ekologicznym

Kozia Łąka
Sery Łomnickie

- Udostępnij
- Drukuj
- PDF

Data publikacji
2015-03-03