Piecki - obóz kucharski - Wyzwania Kulinarne z Anną Łempicką

Mazurskie Chaty (Piecki, Polska)
12-17 lat

Cena już od **0.00 zł**

OPIS

OBÓZ KULINARNY Z ANNĄ ŁEMPICKĄ - PIECKI 2027

Podczas warsztatów z **Anną Łempicką, znaną jako Lempiank - finalistką programu MasterChef** , przekonasz się, że w kuchni najważniejsze są ciekawość, kreatywność i odwaga do próbowania nowych rzeczy.

Wspólnie wyruszymy w kulinarną podróż po różnych zakątkach świata! Nauczysz się przygotowywać potrawy od podstaw, poznasz przydatne techniki i kulinarne triki, a przede wszystkim odkryjesz, ile radości daje samodzielne gotowanie.

Nie zabraknie pracy zespołowej, kreatywnych wyzwań, mnóstwa śmiechu, wspólnych degustacji i prawdziwych emocji rodem z programu MasterChef!

Kto wie, może właśnie tutaj odkryjesz swoją nową pasję?

ZAKWATEROWANIE

Mazurskie Chaty - Twoje miejsce aktywnego wypoczynku na Mazurach. Ośrodek Wypoczynkowy Mazurskie Chaty położony jest w sercu mazurskich lasów, **bezpośrednio nad Jeziorem Wągiel.** Na kilkunastohektarowym, bezpiecznym i ogrodzonym terenie znajduje się bogate zaplecze sportowo-rekreacyjne, m.in.:

- prywatna, piaszczysta plaża
- strzeżone **kąpielisko z łagodnym zejściem do wody**
- dmuchany, wodny park rozrywki na jeziorze z różnego rodzaju przeszkodami, zjeżdżalniami itp.

- przystań i wypożyczalnia sprzętu wodnego (m.in. kajaki)
- **park linowy**
- **ścianka wspinaczkowa**
- **aktywne atrakcje: sumo, łuki, wiatrówki, zorbing i inne**
- boiska sportowe: do piłki nożnej, siatkówki i koszykówki
- duże hale namiotowe z drewnianym parkietem
- **strefa relaksu BUT z leżakami i pufami i innymi atrakcjami - HIT 2027!**
- miejsca ogniskowe
- stołówka
- sklepik kolonijny

Zakwaterowanie w drewnianych i murowanych domkach parterowych z pełnym węzłem sanitarnym i tarasem. Każdy domek wyposażony jest w szafy oraz drewniane lub metalowe stabilne łóżka (łóżka piętrowe). W domku drewnianym: pokój 4 osobowy i 2 osobowy, w domku murowanym pokój 6 osobowy.

PROGRAM

WARSZTATY KULINARNE
Z FINALISTKĄ MASTERCHEFA - ANNĄ ŁEMPICKĄ

Anna Łempicka, czyli Lempiank, to finalistka programu MasterChef, twórczyni internetowa i pasjonatka gotowania.

Na co dzień dzieli się swoją miłością do kuchni w mediach społecznościowych, inspirując odbiorców do odkrywania nowych smaków, eksperymentowania z przepisami i przygotowywania wyjątkowych potraw.
Podczas warsztatów stawia przede wszystkim na praktykę, samodzielność i dobrą atmosferę. Zależy jej, aby każdy uczestnik miał okazję spróbować swoich sił w kuchni, rozwijać umiejętności we własnym tempie i poczuć satysfakcję z przygotowanych przez siebie potraw.

Znajdziesz ją tutaj:

- Instagram: @lempiank
- TikTok: @lempiank
- YouTube: @anialempiank
- www.lempiank.pl

Gotuj, eksperymentuj i odkrywaj smaki świata razem z Anną Łempicką! Nie musisz mieć doświadczenia w gotowaniu! Wystarczą ciekawość, chęć nauki i apetyt na nowe kulinarne przygody.

- **Gwarantujemy** 6 dni kulinarnych warsztatów, 2 bloki warsztatowe dziennie, każdy trwający około 2 godzin
- Przygotowywanie potraw pod okiem finalistki programu MasterChef.
- Poznawanie smaków i technik kulinarnych z różnych zakątków świata.
- Nauka samodzielności, kreatywności i współpracy w kuchni.
- Praktyczne wskazówki dotyczące przygotowywania i dekorowania potraw.
- Kulinarne wyzwania, degustacje i finałowa Bitwa MasterChef.
- Mnóstwo dobrej zabawy i satysfakcji z własnoręcznie przygotowanych dań!
- **Dla każdego uczestnika fartuch + czapka kucharska But Chefa!**
- Korzystamy z przygotowanej sali w Ośrodku i na strefie BUT, a na zewnątrz z grilla
- Podczas warsztatów uczestnicy będą tworzyć **własne książki kucharskie**, w których znajdą się przepisy na przygotowywane potrawy. Każde danie zostanie również uwiecznione na zdjęciu wykonanym aparatem Instax! Zdjęcia trafią do książek kucharskich, tworząc wyjątkową pamiątkę pełną smaków, wspomnień i kulinarnych osiągnięć. Na zakończenie obozu każdy uczestnik zabierze do domu **własną książkę kucharską z przepisami i zdjęciami samodzielnie przygotowanych potraw**, do których będzie mógł wracać i odtwarzać je w swojej kuchni!

ZOBACZ MasterChef BUT menu:

DZIEŃ 1 **Tajlandia na talerzu**

- Warsztat I: Pad Kra Pao
  Aromatyczny kurczak z tajską bazylią, czosnkiem i chili, podawany z ryżem jaśminowym oraz jajkiem sadzonym. Uczestnicy poznają tajniki równoważenia słodkich, słonych, kwaśnych i pikantnych smaków.
- Warsztat II: Tajskie sajgonki
  Chrupiące, smażone sajgonki z własnoręcznie przygotowanym farszem, podawane z sosem sweet chili. Nauka przygotowania nadzienia i techniki zawijania.

DZIEŃ 2 **Smaki Japonii**

- Warsztat I: Domowy ramen
  Aromatyczny bulion, makaron, soczysty kurczak, jajko i starannie dobrane dodatki. Uczestnicy nauczą się komponować smaki i efektownie podawać ramen.
- Warsztat II: Dorayaki
  Japońskie puszyste placuszki przekładane słodkim nadzieniem, m.in. kremem czekoladowym lub pastą z czerwonej fasoli.

DZIEŃ 3 **Włoska Restauracja**

- Warsztat I: Domowe tagliatelle
  Przygotowanie świeżego makaronu od podstaw, ręczne wałkowanie i krojenie ciasta oraz kremowy sos grzybowy z parmezanem.
- Warsztat II: Panna cotta z sosem malinowym

Delikatny włoski deser waniliowy z owocowym sosem i chrupiącą kruszonką. Nauka przygotowywania deserów i eleganckiego podawania.

DZIEŃ 4 **Asian Steet Food**

- Warsztat I: Bao Buns
  Puszyste bułeczki gotowane na parze, wypełnione aromatycznym kurczakiem, marynowanymi warzywami i sosem.
- Warsztat II: Dango - japońskie kluseczki ryżowe
  Delikatne kluseczki z mąki ryżowej, podawane na patyczkach z aromatycznym, słodko-słonym sosem mitarashi. Uczestnicy samodzielnie przygotują ciasto, uformują kuleczki i poznają jeden z tradycyjnych japońskich deserów.

DZIEŃ 5 **Greckie Smaki**

- Warsztat I: Domowe pity z gyrosem
  Puszyste pity przygotowane od podstaw, aromatyczny kurczak gyros, świeże warzywa, marynowana cebula i klasyczny sos tzatziki
- Warsztat II: Loukoumades
  Tradycyjne greckie, puszyste pączuszki podawane z miodem, cynamonem, pistacjami oraz czekoladowymi dodatkami.

DZIEŃ 6 **MasterChef Challenge**

- Mystery Box: Uczestnicy otrzymają tajemnicze koszyki ze składnikami i staną przed zadaniem stworzenia autorskiego dania. Będą musieli wykazać się kreatywnością, organizacją pracy i umiejętnością łączenia smaków.

* *Menu warsztatów ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie.*
W przypadku zmian zachowany zostanie kulinarny charakter zajęć i ich wartość edukacyjna.
Informacje o alergiach i nietolerancjach pokarmowych należy przekazać organizatorowi przed rozpoczęciem obozu.

PONADTO NA OBOZIE KUCHARSKIM

JEZIORO, PLAŻA I CHILL

- WATERFUN – **wodny park rozrywki** na jeziorze. Różnego rodzaju przeszkody, zjeżdżalnie, **super zabawa bez ograniczeń**
- **Beach Time** - plażowanie, kąpiele w jeziorze pod opieką ratownika WOPR oraz gry i animacje prowadzone przez kadrę BUT

- **SUP - Stand Up Paddling**, spróbuj swoich sił na desce SUP, w tym Mega Sup! **-** HIT 2027!
- **rekreacyjnie kajakami** po jeziorze

WIĘCEJ NIŻ PLAŻOWANIE

- **Holi Święto Kolorów** - muzyka, radość i eksplozja barw!
- Wieczór filmowy / karaoke - popcorn i filmowy chill albo wieczór z mikrofonem - wybór należy do Was!
- Wieczór przy ognisku - ognisko lub grill, rozmowy i wakacyjny wieczór pod gołym niebem,

STREFA CHILLOUT **-** NASZ HIT!

strefa relaksu, odpoczynku i aktywności

- **hamaki, pufy piłki, leżaki i stoliki "na wyspie"**dla chcących poleniuchować
- **wieczorne kino letnie**, na leżakach pod gwiazdami
- **Kącik kulinarny sweets! popcorn, tosty ...**
- **sprzęt do speedmintona i badmintona**, **stół do ping-ponga** - grać możecie w dowolnym miejscu i czasie
- **garden games** z Waszymi ulubionymi grami

EXTRA FUN - ATRAKCJE FAKULTATYWNE
Chcesz dorzucić coś ekstra do swojego wyjazdu? Wybierz dodatkowe atrakcje, na które masz ochotę. Możesz wykupić je podczas rezerwacji obozu, przed wyjazdem lub na miejscu. **Opis atrakcji i aktualne ceny dostępne są w zakładce „Fakultety”** oraz podczas dokonywania rezerwacji. Udział w atrakcjach fakultatywnych jest dobrowolny i dodatkowo płatny.

KADRA

SŁAWOMIR KLEPNER

Pedagog i terapeuta pedagogiczny z ponad 30-letnim do?wiadczeniem w pracy z dzie?mi i m?odzie??, szczególnie z uczniami o specjalnych potrzebach edukacyjnych.

"Moja droga zawodowa od pocz?tku by?a zwi?zana z edukacj? i terapi?, a praca z m?odym cz?owiekiem sta?a si? dla mnie nie tylko profesj?, ale i osobist? pasj?."

Tworzy bezpieczne, spokojne i uporz?dkowane ?rodowisko, w którym ka?de dziecko mo?e czu? si? zrozumiane i zaopiekowane. Stawia na relacj?, indywidualne podej?cie i jasne zasady, które daj? dzieciom poczucie stabilno?ci.

Na co dzie? skutecznie wspiera rozwój kompetencji spo?ecznych i emocjonalnych, wspó?pracuj?c tak?e z rodzicami i specjalistami.

Pana S?awomira b?dzie mo?na spotka? jako kierownika w Mazurskich Pieckach.

CO JEMY

3 posiłki dziennie + deser w stołówce ośrodka. Pierwszy posiłek ciepła kolacja, ostatni posiłek śniadanie + suchy prowiant. śniadanie i kolacja w formie szwedzkiego stołu, obiad podawany do stolika.
Poza posiłkami dostępny kompot lub woda do picia

Ośrodek zapewnia realizację wyżywienia m.in. bezglutenowego, wegetariańskiego za dodatkową opłatą w wysokości 350 zł/osoba/turnus. Realizacja tylko po wcześniejszym zgłoszeniu przed przyjazdem na kolonie (min. 7 dni).

TRANSPORT

1 dzień	wyjazd wg rozkładu jazdy, przyjazd do ośrodka około godz. 15:00-16.00 w zależności od turnusu, zakwaterowanie, kolacja
2 - 8 dzień	wypoczynek według programu
9 dzień	śniadanie+suchy prowiant, wykwaterowanie, wyjazd z ośrodka około godz. 11:30-13:00 w zależności od turnusu, przejazd przez Polskę wg rozkładu jazdy

Transport do/z obozu odbywa się pod opieka wykwalifikowanych wychowawców/konwojentów. Kierownik obozu oczekuje na uczestników obozu bezpośrednio w obiekcie docelowym.

Uczestników z dojazdem własnym prosimy o przyjazd o godzinie wskazanej w tabeli jako czas przyjazdu do ośrodka. Wcześniej nie zapewniamy opieki.

Obowiązuje limit bagażu -> 1 bagaż główny o sumie wymiarów nie przekraczających 160 cm (wysokość x szerokość x głębokość) + 1 bagaż podręczny (max 5 kg)

W tabelach rozkładu jazdy podajemy godziny odjazdów autokarów/pociągów. Na miejsce zbiórki prosimy o przybycie 20 minut wcześniej. Prosimy na miejsce wyjazdu i powrotu przybywać punktualnie.

[-1] wyjazd/powrót dzień przed datą rozpoczęcia/zakończenia turnusu;
[+1] wyjazd/powrót dzień po dacie rozpoczęcia/zakończenia turnusu.

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom staramy się zapewnić jak największą ilość miast wyjazdowych, w związku z czym **podróż nie zawsze odbywa się najkrótszą trasą**, **możliwe są przesiadki** oraz **na wybranych odcinkach zmiana środka transportu na zastępczy** (pociąg,

mikrobus, samochód osobowy). W związku z powyższym zastrzegamy sobie prawo do zmiany rozkładu po uprzednim powiadomieniu Klientów. Z miejscowości objętych rozkładem jazdy staramy się realizować przejazd uczestników we wszystkich terminach, jednak **zastrzegamy sobie prawo odwołania połączenia antenowego jeśli w danym turnusie nie uzbiera się minimalna liczba 6 osób na przejazd daną trasą.** W takim przypadku zostaną Państwo powiadomieni o najbliższym przystanku z którego będzie realizowany wyjazd.

CENY I TERMINY

Impreza	TERMIN	DODATKOWE INFORMACJE	ILOŚĆ MIEJSC	CENA	

CENA NIE ZAWIERA

transportu (koszt transportu uzależniony od miejsca wsiadania – widoczny przy wyborze miasta wsiadania oraz w zakładce transport), imprez fakultatywnych, składki na Turystyczny Fundusz Gwarancyjny (płatna obowiązkowo +2 PLN/os.), składki na Turystyczny Fundusz Pomocowy (płatna obowiązkowo +2 PLN/os.).

CENA ZAWIERA

zakwaterowanie i wyżywienie w obiekcie, realizację programu, opiekę kadry BUT: kierownika, wychowawców, ratownika wodnego, ubezpieczenie COMPENSA TU S.A "Ubezpieczeni w Podróży" NNW do 10.000 zł.

INFORMACJE DODATKOWE

- Obowiązkowa kaucja zwrotna - 50 PLN (płatne gotówką na miejscu, po przyjeździe do ośrodka). Kaucja stanowi zabezpieczenie na poczet ewentualnych szkód wyrządzonych w obiekcie lub środku transportu i zwracana jest w całości (pod warunkiem braku szkód) ostatniego dnia pobytu.
- Prosimy zabrać: wypełnioną i podpisaną kartę kwalifikacyjną, krem z filtrem UV, strój kąpielowy, klapki i czepek na basen (dotyczy atrakcji fakultatywnej)
- *Menu warsztatów ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie. W przypadku zmian zachowany zostanie kulinarny charakter zajęć i ich wartość edukacyjna.*
  Informacje o alergiach i nietolerancjach pokarmowych należy przekazać organizatorowi przed rozpoczęciem obozu.
- Atrakcje fakultatywne realizowane są, gdy zgłosi się co najmniej 12 chętnych osób.
- Proponowane min. kieszonkowe ok. 150 PLN + kaucja (zwrotna) + atrakcje dodatkowo płatne + imprezy fakultatywne.

- Telefony komórkowe, aparaty fotograficzne, czy inny sprzęt elektroniczny uczestnik zabiera na kolonię na wyłączną, własną odpowiedzialność. Dzieci nie zabierają telefonów na zajęcia programowe, mogą używać ich tylko w porach wyznaczonych przez kierownika obozu, 3 razy dziennie po 15 minut po posiłkach. Poza tym wyznaczonym czasem telefony są zdeponowane u kierownika obozu.
- Obowiązuje limit bagażu -> 1 bagaż główny o sumie wymiarów nie przekraczających 160 cm (wysokość x szerokość x głębokość) + 1 bagaż podręczny (max 5 kg)
- Planowana liczba uczestników ok. 40 osób.