



www.bieszczadzkiesmaki.pl

BIESZCZADZKIE SMAKI

Bieszczadzkie Smaki to rodzinna firma, która powstała w 2016 roku, ale jej korzenie sięgają o wiele wcześniej. Tak naprawdę musielibyśmy cofnąć się kilkadziesiąt lat, do czasu spędzanego z naszymi Babciami, dla których **wiedza na temat otaczających nas roślin była normą**. Wtedy nie do końca docenialiśmy to, co chciały nam przekazać i nie słuchaliśmy ich tak wnikliwie, jak powinniśmy. Na szczęście sporo z ich nauk i zapisków pozostało z nami.



Dopiero po latach, gdy w 2009 roku uciekliśmy z miasta i **zamieszkaliśmy w Bieszczadach** zauważyliśmy jak wiele oferuje nam otaczająca nas przyroda. Do dziś, nie wiemy czy to zasługa magii Bieszczad czy potęga otaczającej natury skłoniła nas do zgłębiania **możliwości, smaków, walorów i zastosowań tutejszych roślin**. Zafascynowani tym ogromem **stworzyliśmy nasze pierwsze produkty**. Gdy zobaczyliśmy, że cieszą się one powodzeniem, poszliśmy za ciosem i obraliśmy właśnie taki sposób na życie.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo nalewki, destylaty, a także syropy i konfitury oparte przede wszystkim o **rośliny występujące w naszej okolicy**. Ponadto robimy sery, kosmetyki oraz sole z ziołami. Przez lata dopracowaliśmy nasze receptury w taki sposób, aby nasze produkty były **unikatowe i idealne w smaku**.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą oraz do współpracy





OFERTA WARSZTATÓW

www.bieszczadzkiesmaki.pl

Zapraszamy na nasze warsztaty oparte na wieloletnim doświadczeniu! Oferujemy niezapomniane zajęcia z wypieku chleba na zakwasie oraz fascynujące spotkania z bieszczadzkimi alkoholami.



Nasze warsztaty prowadzimy w dwóch formach. Pierwszą formą są warsztaty wyjazdowe, gdzie dojedziemy do Ciebie i zorganizujemy wszystko na miejscu. Warsztatowicze będą mogli cieszyć się nauką i doświadczeniem bez konieczności podróżowania.

Drugą formą są warsztaty stacjonarne w Bieszczadach, odbywające się w naszej Chyży. Zapewniamy wyjątkową atmosferę i niepowtarzalne doświadczenia kulinarne w sercu pięknych górskich krajobrazów.



Warsztaty wyjazdowe i stacjonarne dla grup

Spotkanie z Bieszczadzkimi Alkoholami

Jest to niezwykła okazja na wciągającą podróż przez świat alkoholi i ich tajemnice. W trakcie spotkania uczestnicy będą mieli okazję nie tylko poznać różnorodność rodzajów alkoholi oraz sposoby ich tworzenia, a także wziąć udział w ekscytujących degustacjach, włączając w to unikalne doświadczenie związane z Absynthem.



Pakiet zawiera:

- Omówienie rodzajów alkoholi
- Omówienie sposobów wykonywania nalewek
- Omówienie nalewek połączone z degustacją
- Każdy uczestnik poza wiedzą otrzymuje „zaczątek” nalewki, w słoju 3,5l, którą zabiera z sobą i dokładne instrukcje jak z nią postępować
- Omówienie procesu powstawania destylatów
- Degustacja 2 rodzajów destylatów
- Absynt, jego historia i pokaz podawania w dwóch rytuałach dla dwóch odważnych „płonące palce”

Grupa 10/15 osób - 3000 zł/netto*

Powyżej 15 osób, każda dodatkowa osoba 150 zł*

Czas trwania 2,5-3 godziny

Dojazd do 50 km - 100 zł/netto (powyżej doliczamy km wg taryfikatora)

Wystawiamy fakturę VAT

*Ostateczna cena ustalamy indywidualnie

Warsztaty wyjazdowe i stacjonarne dla grup

Pokazowe z pieczenia chleba na zakwasie

Odkryj świat pieczenia chleba na zakwasie podczas naszych pokazowych warsztatów! Poznaj tajniki wypieku domowego chleba, zdobądź praktyczną wiedzę, ucząc się krok po kroku jak przygotowywać różnorodne rodzaje chleba oraz degustując je na miejscu. Czekają na Ciebie inspirujące dyskusje, praktyczne wskazówki i możliwość zadawania pytań.



Pakiet zawiera:

- Przekazanie 20 letniego doświadczenia i szczegółowej wiedzy z zakresu wypiekania domowego chleba
- Omówienie mąk i niezbędnych składników
- Krok po kroku omówienie połączone z pokazem wyrabiania trzech rodzajów chleba: Śpiewanego, Białego i Żytniego
- Wypiek chleba w trakcie trwania pokazu
- Omówienie procesu wykonania własnego zakwasu
- Degustacja trzech rodzajów chleba i produktów z naszej manufaktury

Grupa 10/15 osób - 1000 zł/netto*

Powyżej 15 osób, każda dodatkowa osoba 40 zł*

Czas trwania 1,5-2 godziny

Dojazd do 50 km - 100 zł/netto (powyżej doliczamy km wg taryfikatora)

Wystawiamy fakturę VAT

*Ostateczną cenę ustalamy indywidualnie

Warsztaty w Bieszczadach w 140 letniej Chyży dla grup

Stacjonarne dla grup w Bieszczadach (Smolnik)

Magia pieczenia chleba na zakwasie w sercu Bieszczad, w malowniczej łemkowskiej Chyży! Nasze warsztaty to nie tylko lekcje, to prawdziwe doświadczenie, gdzie uczestnicy będą aktywnie uczestniczyć w procesie przygotowywania pysznego chleba, bułek czy masła. Prócz zajęć praktycznych, czekają na Ciebie także inspirujące dyskusje na tematy wypieku chleba.



Pakiet zawiera:

- Przekazanie 20 letniego doświadczenia i wiedzy z zakresu wypiekania domowego chleba, omówienie: mąk i niezbędnych składników, procesu wychodowania własnego zakwasu
- Własnoręcznie wyrabianie i przygotowanie dwóch rodzajów chleba + wypiek chleba
- Przygotowanie domowych bułek na zakwasie z dodatkiem drożdży + wypiek bułek
- Przygotowanie słynnych „bieszczadzkich proziaków” + pieczenie proziaków
- Przygotowanie domowego masła z czosnkiem niedźwiedzim
- Każdy uczestnik otrzymuje: przepisy na wykonywane produkty + starter zakwasu
- Degustacja chlebów i produktów z naszej manufaktury. Przerwa kawowa/herbaciana.

Grupa 8/10 osób - 3500 zł/netto*

Czas trwania 5,5-6 godzin

Wystawiamy fakturę VAT

*Ostateczną cenę ustalamy indywidualnie



Producent
alkoholi



Naturalna
żywność



Warsztaty
kulinarne



Manufaktura zdrowego jedzenia

Inspirację czerpiemy ze starych przepisów naszych Mam i Babć. Pragniemy pielęgnować tradycję i sięgać po przepisy opartych na ziołach i dziko rosnących roślinach.

Dzięki nim stworzyliśmy nasze receptury na konfitury, sery, pesto a także syropy, soki, naturalne kosmetyki, chleby i sole ziołowe.

Zapoznaj się z innymi naszymi produktami i zapytaj ofertę

www.bieszczadzkieSmaki.pl

Bogdan Ablewski
(+48) 504 756 366

bieszczadzkiealkohole@gmail.com
www.bieszczadzkiealkohole.pl



www.bieszczadzkiesmaki.pl

BIESZCZADZKIE SMAKI

Bieszczadzkie Smaki to rodzinna firma, która powstała w 2016 roku, ale jej korzenie sięgają o wiele wcześniej. Tak naprawdę musielibyśmy cofnąć się kilkadziesiąt lat, do czasu spędzanego z naszymi Babciami, dla których **wiedza na temat otaczających nas roślin była normą**. Wtedy nie do końca docenialiśmy to, co chciały nam przekazać i nie słuchaliśmy ich tak wnikliwie, jak powinniśmy. Na szczęście sporo z ich nauk i zapisków pozostało z nami.



Dopiero po latach, gdy w 2009 roku uciekliśmy z miasta i **zamieszkaliśmy w Bieszczadach** zauważyliśmy jak wiele oferuje nam otaczająca nas przyroda. Do dziś, nie wiemy czy to zasługa magii Bieszczad czy potęga otaczającej natury skłoniła nas do zgłębiania **możliwości, smaków, walorów i zastosowań tutejszych roślin**. Zafascynowani tym ogromem **stworzyliśmy nasze pierwsze produkty**. Gdy zobaczyliśmy, że cieszą się one powodzeniem, poszliśmy za ciosem i obraliśmy właśnie taki sposób na życie.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo nalewki, destylaty, a także syropy i konfitury oparte przede wszystkim o **rośliny występujące w naszej okolicy**. Ponadto robimy sery, kosmetyki oraz sole z ziołami. Przez lata dopracowaliśmy nasze receptury w taki sposób, aby nasze produkty były **unikatowe i idealne w smaku**.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą oraz do współpracy

