

Operacja realizowana przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie
Materiał finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+” Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Program wyjazdu studyjnego

„Uprawa i przetwórstwo ziół jako alternatywne źródła dochodu dla małych gospodarstw”

Termin realizacji: 8 – 10 lipiec 2026 r.

Dzień 1 – środa, 8 lipca 2026 r.		Miejsce	Czas trwania
6:30-7:00	Zbiórka uczestników, sprawdzenie listy, przekazanie programu wyjazdu	MAZOWIECKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO ODDZIAŁ BIELICE Bielice 19, 96-500 Sochaczew	30 min.
7:00 – 11:45	Wyjazd autokarem do województwa małopolskiego		ok 5 godz. z przerwą
11:45 – 12:00	Przyjazd, organizacja grupy		15 min.
12:00 – 14:15	Wizyta studyjna w gospodarstwie serowarskim: prezentacja gospodarstwa, omówienie produkcji serów farmerskich, serów z dodatkiem ziół i naturalnych kultur bakterii, degustacja, prelekcja właściciela/ serowara	WINNICA I SEROWARNIA ZAGARDLE Szczodrkowice 235, 32-043 Skała	2 godz. 15 min.
14:15 – 15:00	Przejazd do Krakowa		45 min.
15:00 – 16:00	Zakwaterowanie grupy	HOTEL FERO EXPRESS ul. Bolesława Śmiałego 60, 30-398 Kraków	1 godz.
16:00 – 18:15	Czas organizacyjny/ odpoczynek po podróży		2 godz. 15 min.
18:30 – 20:00	Obiadokolacja w hotelu		1 godz. 30 min.

Operacja realizowana przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie
Materiał finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+” Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Program wyjazdu studyjnego

„Uprawa i przetwórstwo ziół jako alternatywne źródła dochodu dla małych gospodarstw”

Termin realizacji: 8 – 10 lipiec 2026 r.

Dzień 2 – czwartek, 9 lipca 2026 r.		Miejsce	Czas trwania
7:15 – 8:00	Śniadanie w hotelu	HOTEL FERO EXPRESS ul. Bolesława Śmiałego 60, 30-398 Kraków	45 min.
8:00 – 9:00	Przejazd do Ogrodu Botanicznego Uniwersytetu Jagiellońskiego		1 godz.
9:00 – 11:00	Wizyta w Ogrodzie Botanicznym UJ: kolekcje roślin leczniczych i użytkowych, prezentacja ziół według zastosowania, omówienie walorów edukacyjnych i popularyzatorskich ogrodu	OGRÓD BOTANICZNY UNIwersYTETU JAGIELLOŃSKIEGO ul. Kopernika 27, 31-501 Kraków	2 godz.
11:30 – 13:00	Przejazd do gospodarstwa zielarskiego		1 godz. 30 min.
13:00 – 16:15	Wizyta studyjna w gospodarstwie zielarskim: zwiedzanie ogrodu ziołowego, prezentacja upraw, właściwości i zastosowania ziół; omówienie możliwości wykorzystania ziół w małym gospodarstwie; warsztaty owocowo – ziołowe – komponowanie herbat ziołowo – owocowych/ zastosowanie ziół w kuchni i przetwórstwie	GOSPODARSTWO EKOLOGICZNO EDUKACYJNE „PSZCZÓŁKI” Niezwojowice 23, 32-109 Pałecznica	3 godz. 15 min.
16:15 – 17:45	Powrót do Krakowa		1 godz. 30 min.
18:30 – 20:00	Obiadokolacja w hotelu	HOTEL FERO EXPRESS ul. Bolesława Śmiałego 60, 30-398 Kraków	1 godz. 30 min.

Operacja realizowana przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie
Materiał finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+” Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Program wyjazdu studyjnego

„Uprawa i przetwórstwo ziół jako alternatywne źródła dochodu dla małych gospodarstw”

Termin realizacji: 8 – 10 lipiec 2026 r.

Dzień 3 – piątek, 10 lipca 2026 r.		Miejsce	Czas trwania
7:00 – 7:30	Śniadanie w hotelu	HOTEL FERO EXPRESS ul. Bolesława Śmiałego 60, 30-398 Kraków	45 min.
7:30 – 7:45	Wykwaterowanie, złożenie bagaży do autokaru		15 min.
8:00 – 9:00	Przejazd do gospodarstwa lawendowego		1 godz.
9:15 -11:15	Wizyta studyjna w gospodarstwie z uprawą i przetwórstwem lawendy: zwiedzanie pola lawendy, omówienie uprawy, pielęgnacji, zbioru, suszenia i sprzedaży produktów; prezentacja działań marketingowych; warsztaty lawendowe – pokaz destylacji/ wytwarzania olejku lawendowego	LAWENDOWE ZACISZE FAŁKOWICE Fałkowice 164, 32-420 Fałkowice	2 godz.
11:15 – 12:15	Przejazd na obiad		1 godz.
12:15 – 13:15	Obiad w Krakowie	BISTRO NEON ul. Gronostajowa 2, 30-348 Kraków	1 godz.
13:15 – 18:15	Przejazd powrotny		ok. 5 godz.
18:15	Powrót do końcowego punktu wyjazdu	MAZOWIECKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO ODDZIAŁ BIELICE Bielice 19, 96-500 Sochaczew	