

OFERTA PARKU ETNOGRAFICZNEGO W
NIECHORZU DLA GRUP ZORGANIZOWANYCH
NA SEZON LETNI (MAJ-WRZESIEŃ) 2026



Fot. R. Dajczak



OFERTA DLA GRUP ZORGANIZOWANYCH

Park Etnograficzny w Niechorzu

Sezon: maj – wrzesień

Park Etnograficzny w Niechorzu

ul. Ludna 22

72-350 Niechorze

Tel.: 732 568 752

E-mail: biuro@parketnograficzny.pl

www.parketnograficzny.pl

Serdecznie zapraszamy wszystkie grupy zorganizowane do odwiedzenia Parku Etnograficznego w Niechorzu.

Położony tuż przy latarni morskiej Park to wyjątkowe miejsce, w którym historia Pomorza Zachodniego ożywa poprzez autentyczne zabytki, warsztaty oraz edukację regionalną.

Oferta dostosowana jest do wszystkich grup wiekowych: dzieci, młodzieży, dorosłych, seniorów oraz turystów zagranicznych.

Minimalna liczba osób: 20

Godziny wejść i realizacji programu ustalane są elastycznie z organizatorem.

Zwiedzanie i warsztaty

Zwiedzanie Parku Etnograficznego w Niechorzu to wyjątkowa podróż przez historię dawnego Pomorza Zachodniego, codzienność społeczności rybackich oraz życie wiejskie nad Bałtykiem w od prahistorii po połowę XX wieku.

W trakcie wizyty uczestnicy mogą spodziewać się:

- oprowadzania z przewodnikiem po całym terenie parku,
- wejścia do tradycyjnej chaty rybackiej z omówieniem izb mieszkalnych, kuchni, sieciarni oraz wyposażenia gospodarstwa,
- poznania dawnych metod połowu ryb i obróbki surowców,
- zwiedzania zabytkowego wiatraka typu koźlak z 1843 roku,
- prezentacji narzędzi rolniczych, młynarskich i rybackich,
- opowieści o historii regionu, tradycjach Pomorza oraz codziennym życiu dawnych mieszkańców wybrzeża,
- elementów żywej edukacji i możliwości zadawania pytań przewodnikowi.

Warsztaty tematyczne

Droga Chleba

Warsztaty poświęcone są pełnemu procesowi powstawania chleba – od ziarna po gotowy bochen.

Uczestnicy poznają:

- dawne uprawy zbóż na Pomorzu,
- pracę młyna i zasady mielenia zboża,
- powstawanie mąki, kaszy i oleju,
- tradycyjne składniki chleba,
- wyrabianie ciasta i rolę zakwasu,
- techniki wypieku w piecu chlebowym,
- symbolikę chleba w kulturze ludowej.

W zależności od pakietu możliwy jest pokaz lub aktywny udział w wypieku a także swój chleb.

Droga Ryby

Warsztaty pokazują drogę ryby od Bałtyku do stołu.

Program obejmuje:

- omówienie gatunków ryb bałtyckich,
- tradycyjne narzędzia połowowe,
- dawne i współczesne techniki połowu,
- sposoby obróbki i konserwacji: oczyszczanie, filetowanie, patroszenie, solenie, suszenie, wędzenie,
- znaczenie rybołówstwa dla regionu,
- elementy edukacji ekologicznej dotyczącej Bałtyku.

Droga w Przeszłość

Warsztaty historyczno-archeologiczne dla dzieci, młodzieży i dorosłych.

Uczestnicy poznają:

- historię Pomorza Zachodniego,
- życie dawnych osad rybackich i rolniczych,
- podstawy archeologii i pracy archeologa,
- zabytki codziennego użytku,
- historię sztuki ludowej i architektury regionalnej.

Droga Natury

Warsztaty ekologiczno-przyrodnicze.

W programie:

- biosfery i ekosystemy Pomorza,
- fauna i flora regionu,
- gatunki zagrożone,
- człowiek w ekosystemie,
- ochrona środowiska nadmorskiego,
- edukacja klimatyczna i morska.

Pakiety dla grup

Pakiet I – Zwiedzanie podstawowe

Czas: 45–60 minut

Cena: od 25 zł / os.

W programie:

- zwiedzanie parku z przewodnikiem,
- chata rybacka,
- ekspozycja narzędzi rybackich i rolniczych,
- wiatrak typu koźlak z 1843 roku,
- historia dawnego Pomorza.

Pakiet II – Zwiedzanie + warsztaty tematyczne

Czas: 2–3 godziny

Cena: od 45 zł / os.

Do wyboru:

- **Droga Chleba**
- **Droga Ryby**
- **Droga w Przeszłość**
- **Droga Natury**

Pakiet III – Premium edukacyjny

Czas: 3–4,5 godziny

Cena: od 75 zł / os.

W cenie:

- pełne zwiedzanie,
- warsztaty,
- regionalny poczęstunek,
- opieka przewodnika,
- możliwość zajęć terenowych i integracyjnych.

Poczęstunek regionalny

Zestaw standardowy

35 zł / os.

- wybrana kanapka regionalna,
- porcja domowego ciasta,
- kawa / herbata / woda.

Opcje dodatkowe

- ciepły posiłek – wycena indywidualna,
- catering dla kolonii i wycieczek – ustalany indywidualnie,
- produkty regionalne na wynos.

Oferta partnerska

Dla hoteli, pensjonatów, ośrodków wypoczynkowych, biur podróży i organizatorów turystyki oferujemy:

- atrakcyjne rabaty dla grup,
- indywidualne pakiety cenowe,
- możliwość stałej współpracy sezonowej,
- oferty dla kolonii i zielonych szkół,
- elastyczne godziny wejść,
- programy szyte pod klienta.

Rabaty partnerskie ustalane są indywidualnie w zależności od liczby grup i częstotliwości współpracy.

Wartość edukacyjna programu

Oferta Parku Etnograficznego w Niechorzu została opracowana tak, aby łączyć atrakcyjne zwiedzanie z pogłębioną edukacją regionalną, historyczną, archeologiczną i przyrodniczą.

Program wspiera realizację treści z zakresu:

- historii Pomorza Zachodniego i dziejów społeczności nadmorskich,
- dziedzictwa kulturowego regionu oraz tradycji rybackich i rolniczych,
- życia codziennego społeczności i poznawania materialnych śladów przeszłości,
- edukacji ekologicznej i ochrony środowiska Bałtyku,
- bioróżnorodności wybrzeża, wydm, łąk i siedlisk przybrzeżnych,
- wpływu człowieka na ekosystem morski i lądowy,
- zrównoważonego korzystania z zasobów naturalnych,
- tradycyjnych zawodów Pomorza, w tym rybołówstwa, młynarstwa i rolnictwa.

W trakcie zajęć uczestnicy poznają również znaczenie ochrony krajobrazu kulturowego regionu, dawnych technik gospodarowania oraz relacji człowieka z morzem, ziemią i przyrodą.

OFERTA KATERINGOWA

Przerwa z regionalnym poczęstunkiem – Park Etnograficzny
Podczas zwiedzania Parku Etnograficznego lub udziału w warsztatach oferujemy możliwość zamówienia prostego, regionalnego poczęstunku dla grup zorganizowanych.
To chwila odpoczynku w trakcie programu – przy kawie, herbacie i tradycyjnych przekąskach dzieci i dorośli poznają smaki regionu.

Menu dla dzieci

Przekąski:

- **Bułka ze śledziem** – 17 zł
Nasza regionalna bułka ze śledziem, przygotowana według tradycyjnego przepisu.
- **Kanapka z domowym paprykarzem** – 17 zł
Smak domowych przetworów w lekkiej, tradycyjnej wersji.
- **Bułka z serem** – 15 zł
Prosta kanapka w stylu dawnych domowych przekąsek.
- **Bułka z pastą jajeczną** – 15 zł
Delikatna i smaczna, inspirowana tradycyjnym domowym smakiem.
- **Bułka z masłem i miodem** – 16 zł
Bułka z miodem z lokalnej pasieki – smak tradycji.

Domowe wypieki:

- Porcja ciasta – 15 zł
(drożdżówka z serem lub cynamonem , sernik, jabłecznik)

Kawa, herbata oraz woda wliczone są w cenę zamówionego poczęstunku.

Zestaw dla dzieci – 35 zł / osoba

- kanapka wybrana z opcji: bułka z serem, bułka z pastą jajeczną lub bułka z masłem i miodem
- porcja ciasta
- kawa / herbata / woda

Ten zestaw jest najczęściej wybierany przez grupy szkolne i doskonale sprawdza się podczas krótkiej przerwy w zwiedzaniu.

Menu dla grup starszych / dorosłych

Przekąski:

- **Bułka ze śledziem** – 17 zł
Nasza regionalna bułka ze śledziem, przygotowana według tradycyjnego przepisu.

- **Kanapka z domowym paprykarzem** – 17 zł
Smak domowych przetworów w lekkiej, tradycyjnej wersji.
- **Kanapka z wędzonym pstrągiem i makrelą** – 18 zł
Ryby wędzone u naszego zaprzyjaźnionego rybaka, czasami nawet w naszej wędzarni – delikatny smak tradycji regionu.
- **Kanapka z pieczoną wędliną i musztardą** – 17 zł
Wędzona lub pieczona szynka z odrobiną musztardy – tradycyjny smak domu.

Domowe wypieki:

- Porcja ciasta – 15 zł
(drożdżówka z serem lub cynamonem , sernik, jabłecznik)

Kawa, herbata oraz woda wliczone są w cenę zamówionego poczęstunku.

Zestaw dla grup starszych – 35 zł / osoba

- kanapka wybrana z opcji: bułka ze śledziem, kanapka z paprykarzem, kanapka z wędzonym pstrągiem i makrelą, kanapka z wędliną
- porcja ciasta
- kawa / herbata / woda

Zakup na wynos / do domu

Oferujemy również możliwość zakupu **domowej produkcji smakołyków**, aby zabrać smak do domu:

- **Paprykarz domowy** – słoik 280–300 ml
- **Smalec domowy** – słoik 280–300 ml
- **Śledź zapiekany w zalewie octowej** – słoik 900 ml

Wszystkie produkty są przygotowywane tradycyjnie w naszej kuchni i nadają się na pamiątkę smaku regionu lub jako prezent.

Informacje organizacyjne

- catering dostępny dla grup zorganizowanych
- zamówienie należy zgłosić przy rezerwacji zwiedzania lub warsztatów
- liczba porcji ustalana jest wcześniej z organizatorem grupy

Możliwość zamówienia posiłków na ciepło

Dla grup, które chcą dodatkowych ciepłych posiłków, oferujemy taką możliwość po wcześniejszym zgłoszeniu telefonicznym.

Jesteśmy elastyczni i dopasowujemy menu oraz porcje do potrzeb grupy – zarówno pod względem rodzaju potraw, jak i ilości.

Stowarzyszenie Miłośników Tradycji Rybołówstwa Bałtyckiego w Niechorzu

Park Etnograficzny

Tajemnice Pomorza Zachodniego w Niechorzu

Rybołówstwo
Młynarstwo
Ratownictwo
Fauna i Flora Bałtyku

warsztaty:
Droga ryby
Droga chleba


ZAPRASZAMY

foto: Robert Dajczak

przy Latarni Morskiej

 www.parketnograficzny.pl

 [+48 732 568 752](tel:+48732568752)

 ul. Ludna 22, 72-350 Niechorze