

# KURIER AKADEMII

AKADEMIA  KURASZKÓW



Nr X

WIOSNA / LATO

2022



- Hotel • Pensjonat • Wiosenne Menu • Rodzinne Uroczystości • Kolonie • Sala Gimnastyczna • Winiarnia
- Akademie Kulinarne i Sportowe • Wycieczki • Trasy Spacerowe • Stajnia Seniorów • Kalendarium • Weekend Czerwcowy
- Bon Turystyczny • Smaki Dzieciństwa • Biblioteka • Strefa Relaksu



Spędź czas z rodziną, ciesz się przyrodą, spaceruj, wskocz na nasz rower czy naucz się jeździć konno. Poznaj Akademię rekreacyjną i edukacyjną, biesiaduj w restauracji z regionalną kuchnią lub po prostu zrelaksuj się na wygodnym fotelu z książką z przepastnej biblioteki. Wymyśliliśmy wszystko za Ciebie i dla Ciebie! Dlatego jak już zakochasz się w tym magicznym miejscu, ugościmy Cię w klimatycznym pokoju, abyś przekonał się czym kolejnego dnia zaskoczy Cię Akademia Kuraszków.

**ZAPRASZAMY DO KURASZKOWA!**



**WYJAZDY INTEGRACYJNE** str. 5

Akademia Kulinarna • Akademia Łuku i Strzały • Akademia Podchodów • Akademia Kajaka • Akademia Rowerów i wiele innych możliwości na 25 hektarach terenu Akademii Kuraszków.







## POZNAJCIE NAS

Akademia Kuraszków – miejsce idealne na spokojny, kameralny pobyt. Nie musicie jechać daleko – wystarczy zapakować rodzinę, przyjaciół, psa i półgodziny od Wrocławia czekamy na Was w naszej Akademii Kuraszków.

### NAZWA „AKADEMIA” TO NIE PRZYPADEK!

Na początku była stadnina koni. To była nasza pierwsza akademia – Końska Akademia Kuraszków.

Jednak magia Wzgórz Trzebnickich, zwanych Kocimi Górami, zainspirowała nas do stworzenia kolejnych akademii, które stały się naszym sposobem na gry i zabawy: nauka jazdy konnej, wspólne, zapewne pierwsze w życiu łowienie ryb, szukanie tropów zwierząt.

Może biwak w lesie i nocne czuwanie przy namiocie? Niespotykane przygody, na jakie prawie nikt nigdy nie ma czasu. Na każdym kroku otrzesz się o historię, podążając śladami Królowej Jadwigi i księcia Probusa. Mamy swój Poczta Królów Polskich i pięknie wydaną Trylogię. Może chcesz przyjrzeć

się gwiazdom dzięki elektronicznej lunecie? Zobaczysz je naprawdę z bliska – to nasza Akademia Nieba.

Wspólne pieczenie bułek i pizzy w prawdziwym piecu opalonym drewnem – zrobisz to w Akademii Pizzy i Chleba. Ojciec z synem, mama i córka - kiedy nie macie w tygodniu czasu dla siebie, Akademia Kuraszków to genialne miejsce aby zwolnić tempo i to nadrobić.



Nie musisz jechać daleko – wystarczy tylko pół godziny jazdy z Wrocławia, aby zapomnieć o ciężkim i pracowitym tygodniu! Spędź czas z rodziną, ciesz się przyrodą, spaceruj, wskocz na nasz rower czy naucz się jeździć konno.

Poznaj Akademię rekreacyjną i edukacyjną, biesiaduj w restauracji z regionalną kuchnią lub po prostu zrelaksuj się na wygodnym fotelu z książką z przepastnej biblioteki. Wymyśliśmy wszystko za Ciebie i dla Ciebie! Dlatego jak już zakochasz się w tym magicznym miejscu, ugościmy Cię w klimatycznym pokoju, abyś przekonał się czym kolejnego dnia zaskoczy Cię Akademia Kuraszków.

Weekend pod Wrocławiem, to idealna propozycja dla Ciebie!



Organizujemy przyjęcia okolicznościowe, bankiety weselne, imprezy urodzinowe i wszystkiego rodzaju imprezy zasiadane. Istnieje także możliwość ułożenia parkietu do tańców! :)



## AKADEMIA

Ciesz się przyrodą, spaceruj, wskocz na nasz rower czy naucz się jeździć konno. Poznaj Akademię rekreacyjną i edukacyjną, biesiaduj w restauracji z regionalną kuchnią lub po prostu zrelaksuj się na wygodnym fotelu z książką z przepastnej biblioteki.

### POKOJE



Do dyspozycji Gości oddajemy 17 dwuosobowych i klimatyzowanych pokoi, z których część to rodzinne studia. Każdy z nich ma swój niepowtarzalny charakter, ale łączy je wysoki standard wyposażenia oraz pasja do sztuki i nowoczesnego designu. Na wyposażenie pokoju składa się komfortowa łazienka, duże i wygodne łóżko, biurko, stolik kawowy, telefon i telewizor. W całym obiekcie zapewniamy też darmowy dostęp do internetu. W większości pokoi znajdziemy także rozkładane sofy dla dodatkowej osoby.

W nowo oddanym pensjonacie znajdują się 4 dwuosobowe i 4 czterosobowe klimatyczne pokoje. Każdy z nich ma swój niepowtarzalny charakter, ale łączy je wysoki standard wyposażenia oraz pasja do sztuki i nowoczesnego designu. Na wyposażenie pokoju składa się komfortowa łazienka, duże i wygodne łóżko, biurko, stolik kawowy, telefon i telewizor. W całym obiekcie zapewniamy darmowy dostęp do internetu.

### RESTAURACJA

Zapraszamy do restauracji, w której gotujemy zgodnie z ideą Slow Food. Stawiamy na naturalne produkty, współpracę z małymi, regionalnymi dostawcami i rzemieślnicze podejście do tworzenia potraw. Dobry produkt i pasja – przekonaj się jak smakuje takie połączenie w Restauracji Akademia. Aktualne menu zawsze na stronie internetowej.

Organizacji także przyjęcia okolicznościowe dla różnej ilości osób. Może to być rodzinny obiad w kameralnym gronie, ale i bankiet dla większej grupy zaproszonych osób.



### STREFA RELAKSU

Na naszych Gości po całym dniu aktywności czeka relaks w Centrum Odnowy Biologicznej tj. sauna sucha, parowa i tężnia solankowa. Odpoczynek w strefie relaksu, oddzielonej od aktywnej części obiektu, to uczta dla naszego organizmu. Wyciszenie i regeneracja – to gwarantujemy w naszej strefie chill.





## BIBLIOTEKA

Biblioteka, to coś co niesamowicie zachwyci w naszej Akademii. Około 5 tyś zebranych tytułów, jednym słowem dla każdego coś miłego. Książki w naszym obiekcie znajdziecie wszędzie, czy to na lobby, w klubie, klubiku. Wszędzie z nami są – podzielone wg kategorii. Każdy miłośnik książki może „zatopić” się z ulubioną lekturą w fotelu typu uszatek, zamówić w restauracji kawę i delektować się ulubioną literaturą.



## STADNINA

Stadnina koni prowadzona jest z miłością i pasją. Gospodarz, trenerzy oraz cała załoga Akademii Kuraszków, traktują zwierzęta jak rodzinę. Kuraszkowska stajnia stworzona została z myślą o bezpieczeństwie, zdrowiu oraz komfortie naszych podopiecznych. Aktualnie jest z nami 20 koników, z czego 3 naszych podopiecznych to seniorzy, dla których stworzyliśmy specjalne miejsce – Stajnię Seniora w której możecie je odwiedzać przy każdej wizycie w naszej Akademii – niesamowicie spragnione są pieszczoł

## NASZE AKADEMIE

Nasze akademie to zorganizowane formy spędzania czasu w sposób aktywny i kreatywny. W Akademii Kulinarnej sami zrobicie chleb i pizzę w prawdziwym piecu opalanym drewnem. Możemy też wsiąść na nasze rowery i eksplorując okoliczne leśne dukty pojechać na zaprzyjaźnione, mistrzowskie pole golfowe Gradi Golf Club, gdzie poznacie podstawy gry w golfa. Zawieziemy Was na spływ kajakowy w magiczną Dolinę Baryczy. Postrzelacie z profesjonalnego łuku, pojeździecie konno, a to dopiero początek, bo pomysłów mamy bez liku!



## PIWNICZKA Z WINAMI

Nasza winiarnia ma na celu przybliżyć dobre wina zarówno koneserom jak i osobom dopiero rozpoczynającym swoją przygodę z niezwykle bogatym światem aromatów i doznań smakowych. W piwniczce mamy przygotowane półki na leżakowanie win z całego świata. Możecie przenieść się z nami do malowniczo położonych winnic i poczuć ich smak oraz aromat.



## SALA GIMNASTYCZNA

Dla miłośników sportów zespołowych mamy idealne miejsce – nasza sala gimnastyczna. Ok 170m2 wielu możliwości. Rozegrajcie mecz siatkarski czy koszykówki, poćwiczyc pilates czy jogę. Zorganizujemy Wam sztafetę sportową, lub pograć w ping ponga. Każdy miłośnik aktywnego spędzenia czasu będzie zadowolony.

**Zapraszamy Was serdecznie!**

Na naszej stronie [www.akademiakuraszkow.pl](http://www.akademiakuraszkow.pl) znajdziecie zawsze najlepsze oferty pobytowe w Akademii Kuraszków!



# WYJAZDY INTEGRACYJNE

Po całym dniu szkoleń, po tygodniu w biurze – czas na relaks i integrację zespołu.

## Możemy zorganizować Wam :

- wieczorne zdobywanie góry Gnieździec z naszym animatorem Maciejem, które zakończycie wspólnym ogniskiem,
- warsztaty kulinarne, gdzie pod okiem naszych kucharzy przygotujecie samodzielnie przepyszne dania
- spływ kajakowy rzeką Barycz, trasa to ok 30km, w trakcie której być może spotkacie pasące się wolno stado koników polskich
- zabawy terenowe, podchody lub Sztafetę Wesołego Farmera – zdrowy duch rywalizacji to idealne odświeżenie i integracja dla pracowników
- akademię pizzy, gdzie z prawdziwej włoskiej maki każdy zrobi swoją pizzę
- akademia łuku i strzały – możecie spróbować swoich sił w tym wymagającym koncentracji sporcie
- wycieczkę rowerową pod opieką naszego animatora, gdzie poznacie nasze cudowne okolice
- akademia jazdy konnej – każdy może spróbować tego pięknego sportu, nasi instruktorzy dopasują koniki do umiejętności grupy



Do każdej oferty nasi managerowie Piotr i Monika podchodzą indywidualnie. Przygotują ofertę dostosowaną dla grupy.

Mamy w swoim pakiecie dużo możliwości. Większość wymaga jednak pozostawienia w domu garniturów, a zabranie ze sobą wygodnych butów i ubioru sportowego.



Sami widzicie, że możliwości jest sporo. Obojętnie jaką atrakcję wybierzeć, cel zostanie osiągnięty – grupa będzie się świetnie bawiła i spędzała ze sobą czas.







## WINIARNIA

Nowości naszej winnicy



### Peter Lehmann Layers Red

**Wino czerwone wytrawne**

**Kraj:** Australia

**Region:** Adelaide

**Szczepy:** Tempranillo, Mouverde, Grenache, Shiraz

Bardzo udana kompozycja czterech odmian winogron. Owocowość Tempranillo, ziemiste nuty Mourvedre, korzenność Grenache oraz Shiraz, który buduje strukturę wina. Pomimo złożoności jest to wino aksamitne i aromatyczne



### Nuvo Sauvignon Blanc

**Wino białe półwytrawne, bezalkoholowe**

**Kraj:** Hiszpania

**Region:** Katalonia

**Szczep:** Sauvignon Blanc

Bezalkoholowe, wegańskie wino o znieśławiającym zapachu stodkich, dojrzałych brzoskwiń.

W ustach lekkie, bardzo owocowe, smaczne.



### Muga Rosado

**Wino różowe wytrawne**

**Kraj:** Hiszpania

**Region:** Rioja

**Szczepy:** Garnacha, Viura, Tempranillo

Aromat delikatny, złożony z nut moreli, brzoskwiń, owoców liczi oraz lekkiej nuty chlebowej w tle. W ustach rześkie, dość lekkie i aksamitne.

### Champagne Boizel Brut Reserve

**Wino białe musujące wytrawne, poj. 375ml**

**Kraj:** Francja

**Region:** Champagne

**Szczepy:** Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Bukiet z początku delikatny- nuty cytrusów, brioszki. Z czasem aromaty stają się cięższe, bardziej złożone, jednak finisz pozostaje świeży. W ustach wino aksamitne, soczyste, pełne mineralnej świeżości.



### Fizzero Sparkling Rose

**Wino różowe musujące wytrawne, bezalkoholowe**

**Kraj:** Niemcy

To delikatnie wyważone połączenie bezalkoholowego musującego soku winogronowego i naparu z zielonej herbaty premium. Obfite musowanie, nuty malin, wiśni i winogron z egzotyczną nutą herbacianą w tle.



Poznaj wina stołowe z naszej piwniczki

oraz wyselekcjonowane wina na specjalne okazje.

Zobacz nasze karty win na [www.akademiakuraszkow.pl](http://www.akademiakuraszkow.pl)



# RESTAURACJA AKADEMIA

DODATEK DO KURIERA AKADEMII | WIOSNA / LATO | 2022

PRZEDSTAWIAMY NASZ NOWY SKŁAD NA KUCHNII:

**Monika Aleksandrowicz – Szef Kuchni**  
**Sebastian Hanusek – Zastępca Szefa Kuchni**  
**Krzysztof Pawłowski – Kucharz**



**Jak zaczęła się Wasza przygoda z gastronomią?**

**MONIKA:** Moja przygoda z gastronomią zaczęła się w szkole średniej. Pierwsza praca dorywcza, która miała być „na chwilę”- ta chwila trwa już 14 lat. Przeszłam już chyba przez wszystkie stanowiska – od dostawcy, poprzez kucharza zmianowego, a teraz jako nowicjusz w roli Szefa Kuchni Akademii Kuraszków.

**SEBASTIAN:** Moja przygoda z gastronomią? Hmm... wszystko zaczęło się już w dzieciństwie. Często pomagałem w kuchni mojej babci, która nauczyła mnie wielu rzeczy. Jako nastolatek zdecydowałem się na podjęcie nauki w szkole gastronomicznej, po to aby pogłębiać swoją wiedzę. W 2012 roku podjąłem pierwszą pracę na kuchni i tak zostało do dziś.

**KRZYSZTOF:** Odkąd pamiętam zawsze chętnie pomagałem мамie w kuchni, ona była moją największą dziecięcą inspiracją i to dzięki niej pokochałem gotowanie. Gdy

rozpocząłem edukację, narodził się pomysł, aby zając się gotowaniem zawodowo – wybrałem więc szkołę gastronomiczną.

**Czy to prawda, że dobry kucharz ugotuje coś z niczego?**

**SEBASTIAN:** Tak, zdecydowanie. Praca w kuchni to też duża improwizacja. Pamiętam sytuację z poprzednich miejsc pracy, gdy znajomi z obsługi przynosili mi od 3 do 5 wybranych przez nich składników i prosili, abym stworzył z tego danie. Oczywiście nie byłbym sobą gdybym nie podjął wyzwania :) Powiedzenie, że dobry kucharz ugotuje coś z niczego jest słuszne – praktykuję to również w domowym zaciszu.

**KRZYSZTOF:** Również uważam, że dobry kucharz lubi eksperymentować i nie boi się zaskakujących połączeń smakowych, dzięki temu jest w stanie ugotować coś z niczego.

**Bez jakich sprzętów i produktów nie wyobrażacie sobie gotowania?**



Sebastian, Monika, Danusia i Krzysztof

**MONIKA:** Jak odpowiem, że bez swojego noża to będzie to duże zaskoczenie? Praca w kuchni jest pracą manualną, więc ręce są naszym niezbędnym sprzętem :)

**KRZYSZTOF:** Moimi ulubionymi produktami, bez których nie wyobrażam sobie gotowania są niewątpliwie wino i masło. Uważam, że użycie tych dwóch produktów zaczerpuje smak nawet najzwyklejszej potrawy.

**Co inspiruje Was do komponowania nowych dań?**

**SEBASTIAN:** Gotowanie to nie tylko moja praca, ale także pasja. Lubię eksperymentować w kuchni, łączyć smaki, sięgać po nowe produkty, szczególnie po te sezonowe oraz od lokalnych dostawców.

**Jakie są Wasze pierwsze kulinarne wspomnienia? Czy miały one wpływ na wybór zawodu?**

**KRZYSZTOF:** Moim pierwszym wspomnieniem kulinarnym jest moje pierwsze danie – zupa mleczna, której zawsze zjadałem najczęściej. Zupa raczej nie miała wpływu na moją przygodę z gastronomią, jednak jak już wcześniej wspomniałem – odkąd pamiętam pomagałem мамie w kuchni. Kuchnia mamy mnie inspirowała, chciałem jej dorównać – co pewnie wpłynęło na wybór profilu w szkole. Teraz myślę, że uczeń przerósł mistrza – i to nie tylko pod względem wzrostu :)

**MONIKA:** Moje pierwsze kulinarne wspomnienia są związane z lasem i jego darami. Moja mama uwielbiała zbierać jagody, jeżyny i grzyby. Rodzinnie wybieraliśmy się na spacer do lasu, często na długie godziny. Wszystkie zebrane produkty przerabialiśmy na różne sposoby – ciasta, ciasteczka,





pierogi, konfitury, dżemy. Widok suszonych grzybów w pończochach i ich zapach zostanie ze mną na zawsze.

### Czy wierzyć w trendy w kuchni?

**SEBASTIAN:** Bazując na moim dotychczasowym doświadczeniu doszedłem do wniosku, że Goście restauracyjni to dwie odrębne grupy. Do pierwszej z nich zaliczają się osoby, które preferują tradycyjną kuchnię, a z drugiej strony znajdują się osoby, które ochoczo podążają za nowymi smakami.

### Jaka była pierwsza potrawa przygotowana przez Ciebie w życiu?

**MONIKA:** Moją pierwszą potrawą były pierogi. Zdecydowanie byłam dość żywiołowym dzieckiem, którego zawsze było wszędzie pełno. Moja mama wpadła na pomysł, że da mi pierożka do lepienia, abym na chwilę usiadła. Byłam bardzo zadowolona, cała w mące – a wiadomo dziecko brudne to szczęśliwe dziecko. Jednak, gdy moja mama wyszła z kuchni uznałam, że z moich i jej pierożków zrobić kulki. Chyba mama nie była zbyt zadowolona z mojej pracy haha.



Monika Aleksandrowicz

**SEBASTIAN:** Tego chyba nigdy nie zapomnę. Gdy miałem 9 lat wraz z moim przyjacielem postanowiliśmy ugotować obiad. Nasz wybór padł na zupę pomidorową. Tradycyjnie jak w każdym polskim domu, pomidorowa powstawała na rosolu z niedzieli. Jako młodzi i niedoświadczeni kucharze postanowiliśmy dodać do małego garnka duży słoik koncentratu, w celu uzyskania pełni pomidorowego smaku. Kolejno do gotującej się zupy wsypaliśmy paczkę makaronu. Wszystko byłoby dobrze, gdyby mój przyjaciel nie namówił mnie do zagęszczenia zupy mąką, był to sposób podpatrzony u jego mamy. Troszkę pomyliły nam się proporcje i w zupie wylądowało pół kilo mąki. Tego smaku nie zapomnę do końca życia.

### Sebastian, czy jest ktoś, kto jest dla Ciebie inspiracją? Masz ulubionego kucharza?



Sebastian Hanusek

**SEBASTIAN:** Odkąd pamiętam moim ulubionym kucharzem jest Karol Okrasa. Od dziecka wspólnie z rodzicami oglądaliśmy popularny w tamtym czasie program „Kuchnia z Okrasą”. Jego dania były dla mnie inspiracją, a jak to mówi P. Karol „przepisy trzeba łamać”, podążając tym tropem wprowadzałem autorskie modyfikacje.

### Jaka jest Waszym zdaniem rola współczesnego Szefa Kuchni? Jakimi cechami charakteru powinien się odznaczać?

**KRZYSZTOF:** Pracujemy zwykle pod presją czasu, przez co współczesny Szef Kuchni powinien charakteryzować się przede wszystkim stalowymi nerwami i nieograniczonymi pokładami spokoju. Dodatkowo ważną jest też umiejętność zarządzania zespołem i przekazywania im swojej wiedzy.

### Monika, która z kuchni świata jest Twoją ulubioną?

**MONIKA:** Zdecydowanie nasza polska kuchnia! Uwielbiam tę różnorodność, tradycyjność, regionalność i smak. Bogata grupa produktów, która daje ogrom możliwości do działania i napaja nas wieloma inspiracjami. Stworzyliśmy własny ogród, który pokazuje jak wiele piękna i dobroci mamy wokół siebie. W menu Restauracji Akademia postaramy się, aby zawsze te nasze Polskie smaki były docenione, ukazane w innych odsłonach oraz zaskakujące.

### Jak oceniacie Waszą współpracę?

**SEBASTIAN:** Nasza współpraca rozpoczęła się od sierpnia zeszłego roku – do tej pory udało nam się stworzyć trzy sezonowe karty, które cieszyły się uznaniem Gości Akademii. Nasze zdania czasem się różnią, ale zawsze

potrafimy dojść do porozumienia. Trzymam mocno kciuki przed nadchodzącym sezonem.

**MONIKA:** Współpraca z Sebastianem to dość świeża sprawa, nadal budujemy relację. Sądzę, że zaczynamy tworzyć dość zgrany duet, który owocuje nowymi kartami, pomysłami oraz smakami.

Z Krzysztofem znam się już kilka lat, jak przysłowiowe łyse konie :) Cieszę się, że dołączył do naszego zespołu, na pewno będzie dużym wsparciem zarówno dla mnie, jak i dla Sebastiana.

### Co jest największym wyzwaniem w pracy w restauracji hotelowej? Czy łatwo jest przyciągnąć ludzi „z zewnątrz”?

**KRZYSZTOF:** Jest to moja pierwsza praca w restauracji hotelowej, lecz znacznie nie różni się od pracy w „zwykłej” restauracji. Największym wyzwaniem jest nieprzewidywalność – nigdy nie wiemy, kiedy nasz obiekt odwiedzi duża grupa rezerwacyjna. Przepisem na przyciągnięcie ludzi „z zewnątrz” niezależnie od rodzaju restauracji jest przede wszystkim dobra kuchnia :)

### Jakie macie wspólne wizje dotyczące przyszłości Akademii?

**MONIKA:** Nasza wizja to przede wszystkim spełniać oczekiwania naszych Gości pod każdym względem – kulinarnym, rozrywkowym i wypoczynkowym. To zadanie należy do każdego członka zespołu Akademii, bo tylko wspólnie jesteśmy w stanie stworzyć coś tak wspaniałego jak do tej pory.

**SEBASTIAN:** Przede wszystkim chcemy utrzymywać dotychczasowy poziom. Naszym priorytetem jest tworzenie tradycyjnych dań w nowoczesnej odsłonie.



Krzysztof Pawłowski



**AKADEMIA KURASZKÓW**

**MENU WIOSNA 2022**

**DANIA GŁÓWNE**

**Polędwiczka wieprzowa**  
kwaszony chrząstki • cukinia • pomidorki confitowane  
sos piegowy 48zł

**Zabnica**  
zielone risotto • grzechol w bułce • sos maślany 62zł

**Piersz z perliczki**  
gnocchetti z bazzoni • parwa solonowo-jabłkowa  
sos truskawkowy • farsz z bakłażanem 54zł

**Zielone risotto**  
zielone warzywa • oliwa pietruszkowa • masło  
parmezańskie • mięta • limonka 38zł

**DANIA**  
**SPÓD STRZECHY**

**Zurek**  
ziemniaki • chłopek z boczkiem • jajko • chleb Florkam 25zł

**Pierogi z ziemniakami i serem**  
7 szt. obrosła z cebulą • smażona 28zł

**Lazanki**  
miodowa kapusta • wędzony łazarek • koper 32zł

**Stek po chłopsku**  
amarylki wodniary • ziemniaki • jajka smażone  
promienniki kokardkowe • czosnek • burzaki • szczypior 128zł

**AKADEMIA KURASZKÓW**

**MENU WIOSNA 2022**

**PRZYSTAWKI**

**Płucki ziemniaczany**  
ugotowany jesienny • białokur żółtawy  
koper • cytryna • czarna karmel 32zł

**Regionalny grillowany ser krowi**  
okrasowy wędzony-jabłkowy • miód regionalny 36zł

**Salata z kaszy gryczanej**  
wędzony twaróg • grillowany cukinia 24zł

**ZUPY**

**Zupa koperkowa**  
półpeciki drożdżowe • maszynkowe 24zł

**Krem z groszku i młodego szpinaku**  
grzonki z pumpernika • ser łazny 26zł

**Consomme z kiszzonego ogórka**  
warzona kaczonina 22zł

**SALATY**

**Salata z szarpaną wołowiną**  
pieczony czosnek wazzywa • sos vinaigrette 42zł

**Salata z wafelką drożdżową**  
sezamony wazzywa • sos vinaigrette okrasowy 38zł

**Współpraca to podstawa!**  
Wraz z lokalnymi producentami dbamy o to, by powstał  
był najwyższej jakości!

**NASI DOSTAWCY**

**DESERY**

**Krem pistacjowy**  
muscypiane • ficekopy • biała czekolada 24zł

**Toricik kawowy**  
cynamon • czekoladowy • białokur • likier pomarańczowy  
krem kawowy 26zł

**Maliny na gorąco**  
lody waniliowe • białokur 24zł

**Tarta z rabarbarem**  
gotła lodu 25zł

**MENU DLA DZIECI**

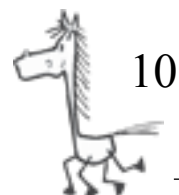
**Zupka pomidorowa**  
groszek polski 17zł

**Stripsy z kurczaka**  
ziemniaczane bułki • zieleńi ogórek 32zł

**Pierogi z ziemniakami i serem (4 szt.)**  
smazona 17zł

**AKADEMIA KURASZKÓW**





# SMAKI DZIECIŃSTWA

Przepis od naszej Szefowej Kuchni Moniki Aleksandrowicz

## PRZEPIS NA PIEROGI MAMY WERONIKI

### SKŁADNIKI:

Ciasto:  
0,5 kg mąki pszennej  
1 szklanka ciepłej wody

Farsz:  
2kg ziemniaków  
0,5kg cebuli  
0,5kg wędzonego boczku/podgardla  
Szczypta soli  
Szczypta pieprzu

### PRZYGOTOWANIE FARSZU:

Ziemniaki ścieramy na tarce dokładnie tak samo jak na placki ziemniaczane. Cebulę kroimy w drobną kostkę, boczek również. Ziemniaki odsączamy ze zbierającego się soku, możemy je śmiało wycisnąć. Następnie wszystko smażymy razem tak długo, aż ziemniaki całkowicie odparują i staną się jednolitą masą. Doprawiamy według własnego uznania solą i pieprzem. Czekamy aż wystygnie, a później zaczynamy lepić.

Pierogi najlepiej smakują z okrasą z boczku, podgardla, a nawet słoniny.

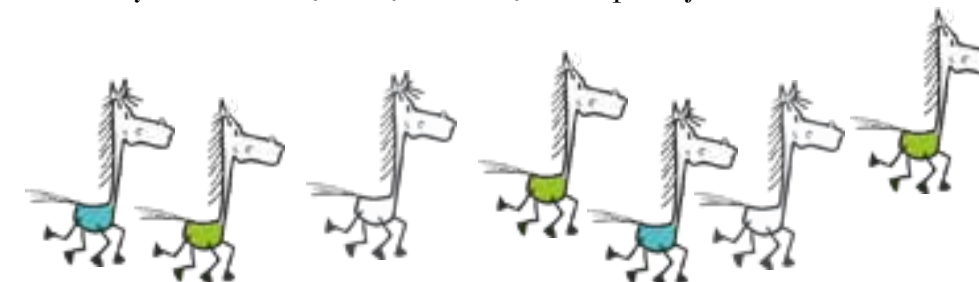
**Smacznego!**



# KOŃSKIE KOLONIE

Jak każdego roku, tak i w tym w trakcie letnich wakacji nie może zabraknąć w Akademii kolonii jeździeckich dla dzieci.

W tym roku stworzyliśmy osobne turnusy dla dzieci młodszych w wieku 8-11 lat i osobne dla dzieci starszych 12 – 15 lat. Obojętnie jednak do której grupy wiekowej chcecie Państwo zapisać dziecko, pierwszym krokiem jest obowiązkowa jazda próbna u naszych instruktorów, sprawdzająca umiejętności jeździeckie dziecka. Założeniem naszych kolonii jest przede wszystkim podniesienie umiejętności jeździeckich ale również rozbudzenie miłości do tych pięknych zwierząt jakimi są konie. Jednak oprócz codziennych jazd konnych, nie zapomnieliśmy tworząc program, o dużej dawce dobrej zabawy. Grupy są kameralne – max do 12 osób, sprawia to, że dzieci bardzo się integrują ze sobą ale również mają bardzo dobry kontakt z wykwalifikowaną kadrą, która się nimi opiekuje.



Telefony komórkowe, laptopy – to sprzęty o których dzieci zapominają na naszych koloniach! Praktycznie całe dnie spędzają na świeżym powietrzu, wśród natury, przy koniach. Popołudniowe wspólne zabawy powodują, że uśmiech nie schodzi z ich twarzy. Do domów wracają z plecakiem pełnym pięknych wspomnień i cudownymi nowymi przyjaciółmi – a to, że wracają do nas w roku szkolnym uczestnicząc w lekcjach jazdy konnej czy po prostu przyjeżdżają nas odwiedzić – to najlepsza nagroda dla nas!







AKADEMIA  KURASZKÓW

## KOLONIE KOŃSKIE W AKADEMII KURASZKÓW

Cena kolonii  
2'350zł/os.\*

Akceptujemy  
Bony Turystyczne

TURNUSY KOLONII  
DLA DZIECI W WIEKU:

8 - 11 LAT	12 - 15 LAT
27.06 - 01.07	04.07 - 08.07
11.07 - 15.07	18.07 - 22.07
01.08 - 05.08	08.08 - 12.08
	16.08 - 20.08

Cena zawiera:

- 4 noclegi
- wyżywienie: I i II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja
- nauka czyszczenia i siodłania konia oraz codzienne jazdy konne
- Hobby Horse - zabawa jeździecka
- ABC końskiego życia - zajęcia teoretyczne
- wieczorne kino
- przejazd bryczką
- mini disco / taneczki
- wyjazdy rekreacyjne
- Akademia pieczenia pizzy
- gry i zabawy na świeżym powietrzu
- odwiedziny w papugarni
- zajęcia taneczne
- zabawa „Mini Sztafeta Farmera”
- zajęcia z rekoździela
- i wiele, wiele więcej.....)

ZAPISY: Monika Banach  
monika.banach@akademiakuraszkow.pl  
jadła próbna - Wiktoria Juszczyk  
782-337-536

Szczegóły: www.akademiakuraszkow.pl  
repcja@akademiakuraszkow.pl  
71 310 10 24

\*Cena kolonii nie obejmuje kosztów transportu, ubezpieczenia, opłaty za dojazd, aktywność wstążki

AKADEMIA  KURASZKÓW

## WEEKEND CZERWCOWY W AKADEMII KURASZKÓW 16-19.06.2022

PAKIET POBYTOWY  
- 3 NOCLEGI  
- 3 ŚNIADANIA I  
OBIADOKOLACJE/JEDNA W  
FORMIE OGNISKA  
- KOSZ PIKNIKOWY ZE  
SMAKOŁYKAMI  
- PRZEJAZDZKA WOZEM  
- AKADEMIA PIZZY  
- RODZINNA ZABAWA W TERENIE  
I WIELE INNYCH...

TEL: 71 310 10 24  
repcja@akademiakuraszkow.pl  
www.akademiakuraszkow.pl

AKADEMIA  KURASZKÓW

## AKADEMIA KURASZKÓW JEDYNE TAKIE MIEJSCE NA DOLNYM ŚLĄSKU

Pozwól swojej załodze na zwiększenie kreatywności i spożycie na wywarania biznesowe z innej perspektywy. AKADEMIA KURASZKÓW daje możliwość dogasowania pakietu do oczekiwań zespołu i przesyła niezapomnianych wrażeń. Tutajśca wyjątkowa atmosfera zintegruje każdą załogę. Zapraszamy!

Dopasuj pakiet do swoich potrzeb  
Elastyczność naszej oferty  
Jest gwarancja  
zorganizowania najlepszej  
imprezy integracyjnej dla  
Twojego zespołu

Poleć rekreację i wypocznik  
AKADEMIA KURASZKÓW oferuje aktywność  
o różnym charakterze. Wybierz  
te, które najbardziej Wam  
odpowiadają, a my zajmiemy się  
resztą.

repcja@akademiakuraszkow.pl  
71 310 10 24  
www.akademiakuraszkow.pl



AKADEMIA  KURASZKÓW

## Kalendarium Akademii Kuraszków

MAI

Majówkowe piknikowanie -  
otwarcie miejsca grillowego przy stawie  
Dzień mamy -  
specjalny deser niespodzianka dla Mam w naszej restauracji  
Piknik z okazji Dnia Mamy i Dnia Dziecka -  
impreza plenerowa

CZERWIEC

Weekend czerwcowy w Akademii -  
pakiet pobytowy  
Kolacja degustacyjna  
nowe smaki w naszej Restauracji  
Dzień Ojca -  
specjalny deser niespodzianka dla Taty w naszej restauracji

SZCZEGÓŁY WSZYSTKICH PAKIETÓW POBYTOWYCH ZNAJDZIECIE PAŃSTWO NA NASZEJ STRONIE WWW.AKADEMIAKURASZKOW.PL W ZAKŁADCE "PAKIETY"  
DOKŁADNE DATY WSZYSTKICH NASZYCH WYKAZÓW ZNAJDZIECIE PAŃSTWO NA NASZYM PROFILU NA FB ORAZ NA NASZEJ STRONIE  
INFORMACJE DOTYCZĄCE PAŃSTWA NASZA REPCJA  
repcja@akademiakuraszkow.pl  
tel. 71 310 10 24  
ZAPRASZAMY DO AKADEMII KURASZKÓW!



# AKADEMIA PRZYJAZNA DZIECIOM

Podróże nabierają mocy! Zaplanuj sobie wymarzony czas z dziećmi w naszej Akademii i wykorzystaj *Bon Turystyczny*!

Weekendowy wypad, rodzinne wakacje, a może kolonie, czy zielona szkoła dla Twojego dziecka? Jakikolwiek pobyt wybierzesz w naszej Akademii dla swoich pociech, każdy z nich możesz rozliczyć bonem turystycznym. Na każde dziecko przysługuje bon w wartości 500pln, natomiast na dzieci z orzeczeniem o niepełnosprawności przysługuje bon o wartości 1000pln. Bony można wykorzystać aż do końca września 2022 roku.

Cała procedura jest bardzo prosta i szybka. Oczywiście, jeśli całkowita kwota za pobyt jest wyższa niż wartość bonu, różnicę możecie Państwo dopłacić kartą płatniczą lub gotówką.



Wszystkie oferty, za które pobyt dziecka możecie rozliczyć bonem turystycznym, znajdziecie zawsze na naszej stronie [www.akademiakuraszkow.pl](http://www.akademiakuraszkow.pl) a są to między innymi:

- Rodzinna Majówka
- Zielone Szkoły
- Końskie kolonie
- Wakacyjne rodzinne pobyty
- i wiele, wiele innych ...



Oto prosta instrukcja jak rozliczamy pobyt dziecka bonem turystycznym w naszej Akademii:

- Poinformuj recepcję przy płatności, iż za dziecko płacisz bonem
- Podaj numer swojego bonu ( składa się on z dużych liter i cyfr)
- Recepcjonista poinformuje Państwa jaka jest całkowita kwota za pobyt dziecka, a to Państwo decydujecie jaką kwotę mamy ściągnąć z bonu ( nie musi to być 500pln)
- Recepcjonista poprzez platformę ZUS PUE , przesyła podaną kwotę
- Państwo otrzymujecie po chwili sms z kodem, który należy podać recepcjoniście – jest to potwierdzenie transakcji
- Następnie zostaje wystawiona faktura imienna na dane dziecka za pobyt w naszej Akademii







# STAJNIA

Za oknem dni coraz cieplejsze, pożegnaliśmy Zimę a przywitaliśmy Wiosnę. Okres zimowy był dość pracowity i nie zdążyliśmy Wam przedstawić naszych nowych członków końskiej rodziny. W zeszłym roku nasze "Akademickie stado" powiększyło się o 3 wspaniałe konie.



**PERELKA**, nazywana przez nas Siwą - wysoka, atletycznie zbudowana klacz. Jest maści siwej w hreczce, czyli siwej maści z brązowymi plamkami na sierści. Największą brązową plamkę ma za prawym uchem, dodaje jej to uroku. Niezwykle wrażliwy koń ze świetnym talentem skokowym. Posiada bardzo wygodny galop.



**JAFFAR** - pierwszy w naszej stajni srokaty kucyk! Karosrokaty, odważny i pewny siebie kuc, który uwielbia skakać. Też niezwykle pieszczoch, przez co dzieciaki go uwielbiają. Szybki i zwinny, wygrałby pewnie nie jeden wyścig. Nazywany przez naszych jeźdźców "małą krówką" :)



**GRACJA** - 6 letnia klacz, czystej krwi arden szwedzki o rzadko występującym umaszczeniu w Polsce - gniadodereszowatym. Jej maść czyni ją bardzo wyjątkową a przejścia kolorystyczne na jej sierści pięknie mienią się w słońcu. Jest koniem większej postury ale niezwykle pieszczochem, uwielbia drapanie po głowie i szyi. Bardzo miękko nosi, przez co siedzi się na niej jak na wygodnym fotelu. Jej ojciec odnosił liczne sukcesy w hodowli za granicą.

Cała trójka bardzo pozytywnie dogadała się z resztą naszej końskiej rodziny. Choć największymi przyjaciółkami są teraz Gracja i Siwa, przyjechały w tym samym czasie i znalazły ze sobą największe porozumienie. Na padoku nie odstępują siebie ani na krok.

**EMIL** ma się bardzo dobrze, nie może doczekać się sezonu pastwiskowego, jest dużym głodomorem, więc nie ma co mu się dziwić :)

**LAWINKA** nieco zarosła zimową sierścią, teraz gubi ją na potęgę, wygląda jak mały niedźwiadek ale ciepło wiosenne jak najbardziej ją dopadło, brykała ostatnimi czasami.

**FLEUR** też dopisują wiosenne humorki, radosny bieg z ogonem w górze to codzienność, najprawdopodobniej będziemy spodziewać się od niej w przyszłym roku potomstwa.

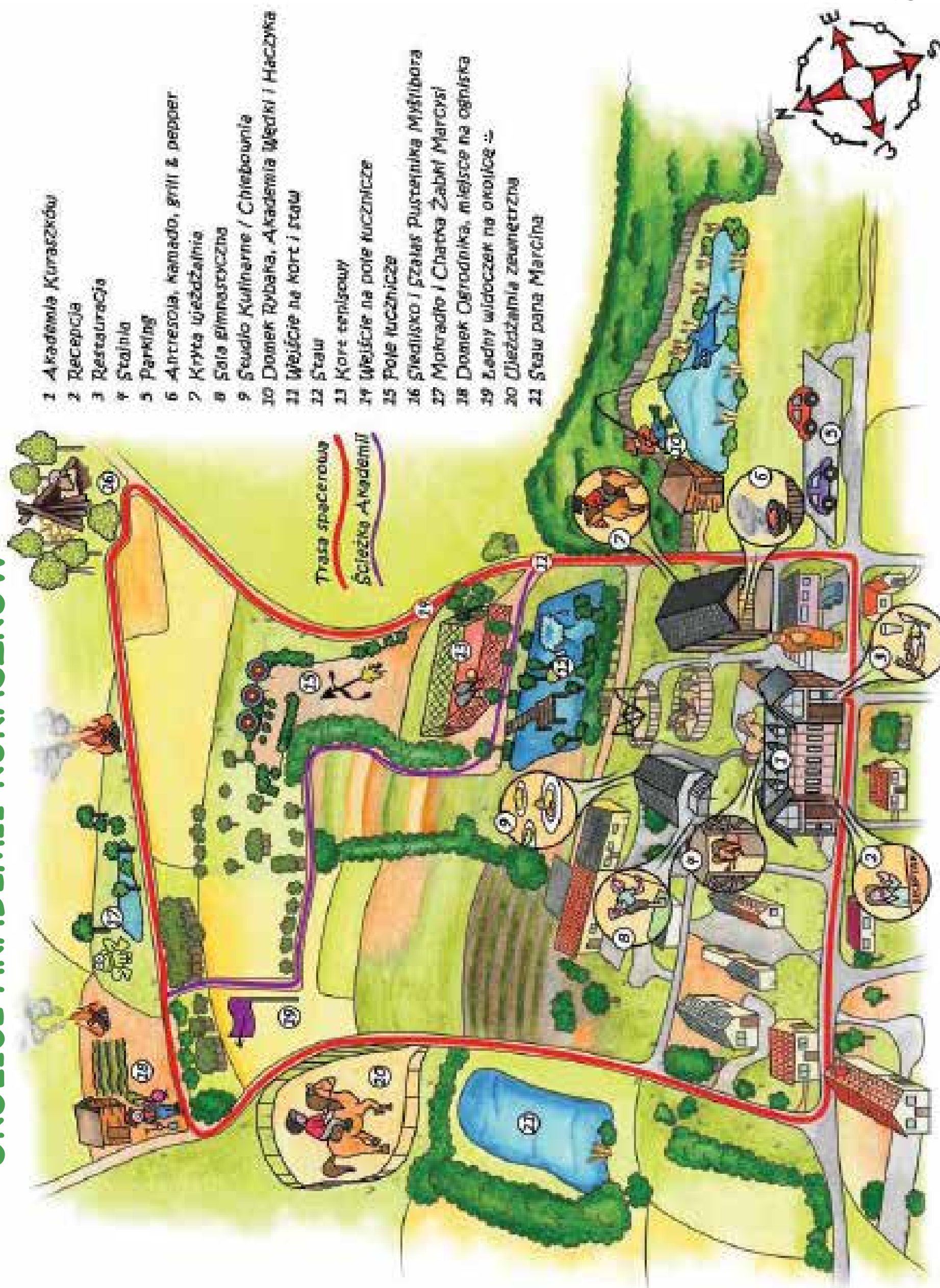
## A CO SŁYCHAĆ U NASZYCH SENIORÓW?



Wszystkie nasze koniki czekają na Was w Akademii - uwielbiają, kiedy do nich przyjeżdżacie!

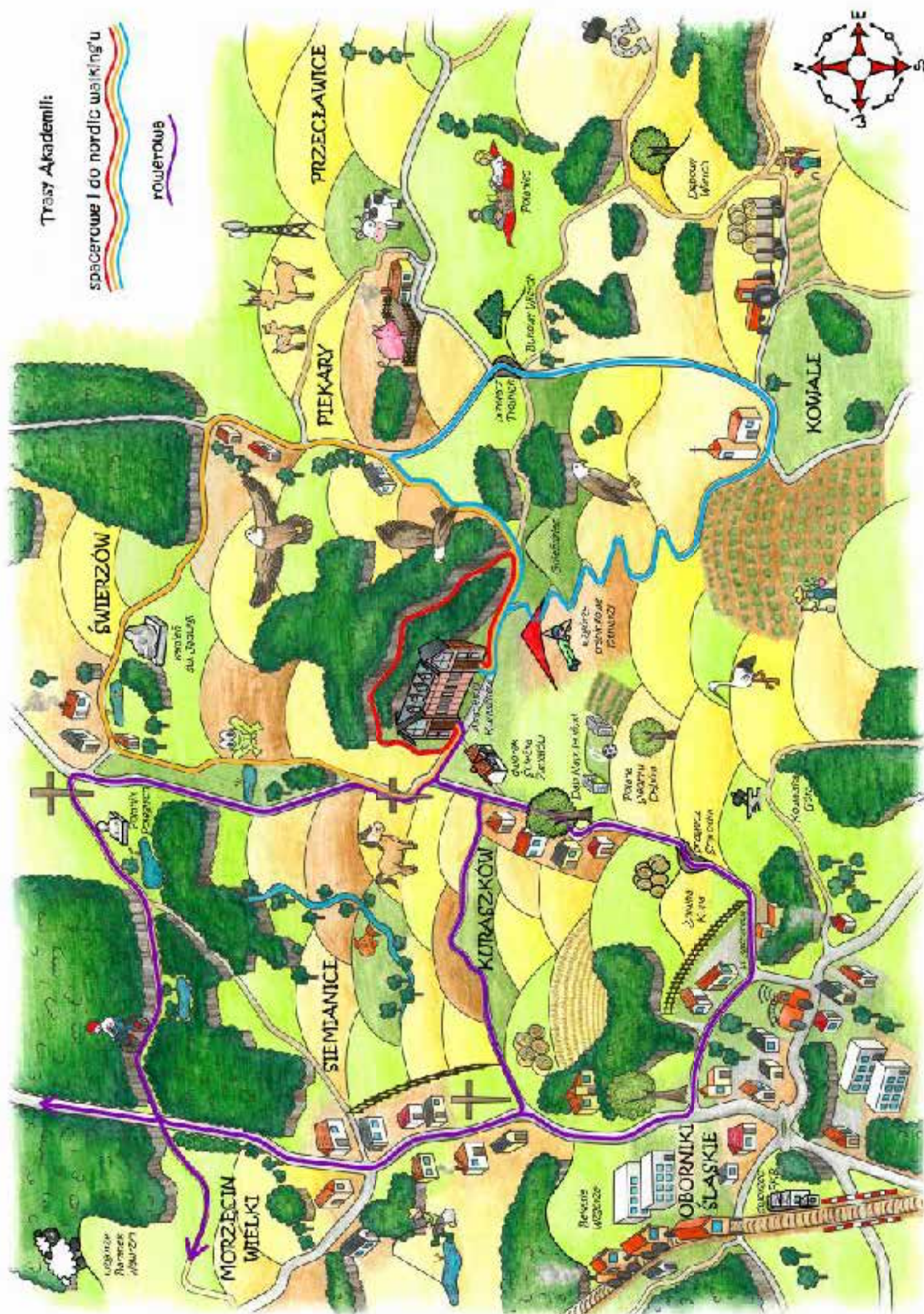


## OKOLICE AKADEMII KURASZKÓW





# TRASY SPACEROWE AKADEMII KURASZKÓW



# ZAPRASZAMY!



ul. Jesionowa 9 55-120 Kuraskow tel. 71 310 10 24  
[www.akademiakuraszkow.pl](http://www.akademiakuraszkow.pl) [repcja@akademiakuraszkow.pl](mailto:repcja@akademiakuraszkow.pl)

