

Utforska en ny plats och upplev några härliga timmar i skogen med egen grillplats och vindskydd.

Skogen är mycket mer än bara träd, exempelvis en plats för lek, häng, avkoppling och fika/lunch.

Vem passar det för?

Alla åldrar- både vuxna och barn. I skogen finns det gott om plats och ingen trängsel på promenadvägar.

Du som klarar av att gå för egen maskin eller behöver åka i barnvagn/kärra.

Upplägg

Två timmars pass i skogen. Fast pris per pass oavsett antal besökare. Ett pass bokas av en person som får ta med sig upp till sju vänner. Max åtta personer samtidigt vid grillplatsen (inklusive stora och små). Detta för att alla ska kunna ta skydd vid dåligt väder utan att komma för nära varandra.

Skogsbonden, Lena Larsson tar emot er och finns tillgänglig på telefon under hela skogsvistelsen.

Vad finns och händer i skogen?

Naturliga promenadstigar/vägar. Slingor föreslås av Lena utifrån gruppens behov.

Skogsglänta med vindskydd och grillplats

Björkved och tändmaterial. Brandfilt.

Lekredskap/leksaker för utomhusbruk bland annat tre kätthästar, plockepinn, kubb mm.

Tillgång till sagoböcker utan slut

Plats för fri lek i naturen – ta med egna leksaker om så önskas

Mat

Alternativt egen fika/något att grilla eller annars bokar du en picknickkorg (kostnad tillkommer)

Tillgänglighet

Du kan åka bil nästan ända fram till skogsbrynet för av—och påstigning om du så vill. Sen en promenad på ca 75 m till skogsgläntan. De sista få metrarna fram till grillplatsen har begränsad framkomlighet för barnvagn. Men det går om man hjälps åt. Parkerar gör du annars ca 200 m från skogsgläntan.

Övrigt

Finns sittplatser runt grillplatsen och en barnstol och torrdass ca 600 meter från grillplatsen.

Väder

Ibland är det regn och blåst. Det är inte alla dagar man vill vara ute. Men är bokningen bekräftad kan du inte avboka oavsett väder. Tänk på att det känns väldigt gott att ha varit ute när man väl kommit hem! Du kan du belöna dig med något!

Viktigt att tänka på

Om du gör upp eld har du ansvaret att släcka den. Låt elden brinna ut helt och hållet. Rör om så att glöden slocknar när du har grillat klart. Släck ordentligt, gärna med vatten, finns i en hink.