

Tere tulemast Saaremaale



goodkaarma
seebikoda



Oleme avatud

1. juunist kuni 31. augustini

Avatud iga päev 10.00 - 18.00

Muudel aegadel/kuupäevadel eelregistreerimisel

tel: (+372) 5348 4006

seep@goodkaarma.com

www.goodkaarma.com

Viimastel aastatel on GoodKaarma seebikojast kujunenud Saaremaa külastajatele ülipopulaarne huviobjekt. GoodKaarma on tuntud terves Eestis kõrgekvaliteedilise ökoseebi tootjana. Seepide koostisest moodustavad üle 95% ökoloogilised toorained. Rookatusega talumajas asuv seebikoda võtab igal suvel vastu üle 5000 külastaja, kellest suur hulk osaleb ka unikaalsetes seebivalmistamise töötubades.

Kingipood

Müügil ökoseebid, eeterlikud õlid, kunst, käsitöö, klaasist tooted, keraamika ja palju muud.



Aiakohvik

GoodKaarma talus on ka ainulaadne aiakohvik, kus külastajatel on võimalik nautida külmi ja kuumi jooke, kergelt kehakinnitust ja lubada endale mõnus puhkehetk istudes väljas päikeseterrassil. Aiakohvikul on litsents õlle ja veini serveerimiseks, pakutakse ka mahekohvi, teed, mahlu, smootisi jm. Nii kaupluses kui ka kohvikus on kaardimakse võimalus. Võtame gruppidele vastu ka toidu ja joogi ettetellimusi (populaarne on kohvi ja koogipaus).

* Avasta ümbertöödeldud puidust meisterdatud mänguväljak lastele, „palja jala rada“, putukahotell ja teised väikesed võluvad üllatused meie aias.

* GoodKaarma seebitalu on suurepärase koht, et leida mõni omanäoline kingitus, värskendada kurku ja jalgu sirutades nautida saare lihtsaid võluisid.



Grupiekskursioonide broneerimine

Igal suvel käib GoodKaarma talus palju bussiekskursioone erinevatest koolidest, ettevõtetest, mittetulundusühingutest ja valitsusasutustest. Samuti külastavad meid turismifirmade kaudu nii kodu kui ka välismaised turismigrupid. Gruppidele tehakse tasuta lühike ringkäik talus, tutvustatakse GoodKaarma ajalugu ning räägitakse lühidalt seebivalmistamisest.



Gruppide külastused ainult eelbroneeringuga. Kasutage planketti,

mis asub meie veebilehel: www.goodkaarma.com või helistage meile: (+372) 5348 4006

Seebivalmistamise õpitoad

Külmprotsessi meetodil seebivalmistamise saladused

Külmprotsessi meetodil seebivalmistamise tehnikat tutvustav näitlik esitus. See on professionaalne meetod, mida kasutame GoodKaarma seepide valmistamisel. Õpite tundma eeterlike õlide, ürtide ja vürtside omadusi. Saate huvitava kogemuse meie kodutööstuse tegevusest.

Täiskasvanu: € 7.50

Laps: € 4.00

Kestus 75 minutit

Miimum 6 inimest

Maksimum 20 inimest



Seebi "ümbersulatamise" õpituba

See on tõeliselt mõnus õpituba peredele. Praktilise tegevusega õpituba kestab 45 minutit. Ümbersulatamisel kasutatakse külmprotsessi seepide tootmisjääke. Valmistate oma isikliku seebitüki ja võite selle endale jätta. Ei sisalda kemikaale. Turvaline ja lahe tegevus lastele ning samuti täiskasvanutele.

€ 6.00 täiskasvanu/laps

Kestus 45 minutit

Min 6 inimest

Maks 12 inimest

Kõikidest õpitubadest saab osa võtta ainult eelregistreerimise alusel.

+372 5348 4006

seep@goodkaarma.com



Asukoht

GoodKaarma asub Kuressaarest 18 km kaugusel ja teiste Saaremaa populaarsete vaatamisväärsuste lähedal. Asume ideaalses kohas, et meid oma reisimarsuudi sisse planeerida.

GoodKaarma, Kuke küla, Kaarma vald, Saaremaa



GoodKaarma on pühendunud mahetootmisele ning eetilise, rohelse äri ja ökoturismi edendamisele.