2018

Na wsi najlepiej

12 dobrych praktyk w turystyce wiejskiej

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

POLSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Materiał opracowany przez Polską Organizację Turystyczną.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Operacja pn. „Identyfikacja, upowszechnianie i promocja dobrych praktyk w turystyce na obszarach wiejskich" współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Laureaci podczas konferencji podsumowującej konkurs „Na wsi najlepiej – 12 dobrych praktyk w turystyce wiejskiej"

Na wsi najlepiej

12 dobrych praktyk w turystyce wiejskiej

PREZENTACJA LAUREATÓW

Liderzy turystyki wiejskiej

Rośnie zainteresowanie turystów coraz bogatszą ofertą opartą na potencjale obszarów wiejskich. Zwiększa się także liczba podmiotów, które na wsi tworzą produkty turystyczne. Formuje się zatem nowy silny segment rynku turystycznego. Warto zatroszczyć się o to, by z jednej strony wzrastały standardy oferowanych usług, a z drugiej, by turyści mogli dokonywać świadomego wyboru oferty wypoczynkowej na obszarach wiejskich. Pomoże w tym konkurs „Na wsi najlepiej – 12 dobrych praktyk w turystyce wiejskiej", którego pomysłodawcą jest Polska Organizacja Turystyczna. Konkurs jest elementem szerszej akcji, polegającej na identyfikacji, upowszechnianiu i promowaniu dobrych praktyk w turystyce wiejskiej. Wsparcie na to przedsięwzięcie POT pozyskał z Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

I edycja konkursu odbyła się latem 2018 r. Spośród 115 nadesłanych na konkurs zgłoszeń kapituła wyłoniła 12 laureatów, którzy uzyskali największą liczbę punktów. Tych 12 dobrych praktyk w turystyce wiejskiej stanowi rekomendację dla turystów, która ułatwia im wybór najlepszych ofert związanych z pobytem na wsi. Praktyki pozwalają także zapoznać się z różnymi rodzajami produktów turystycznych opartych na gościnności, dziedzictwie kulturowym polskiej wsi, a także na wspaniałej kuchni wykorzystującej bogactwo natury.

Wykorzystanie tych zasobów na potrzeby turystyki stanowi szansę rozwoju nie tylko dla indywidualnych gospodarstw rolnych, ale również dla całej społeczności lokalnej. Dlatego warto prezentować doświadczenia laureatów w kreowaniu i zarządzaniu produktami turystycznymi. Z dobrymi praktykami w tworzeniu i rozwijaniu oferty można się zapoznać na stronie internetowej: **nawsinajlepiej.polska.travel**. O swoich motywacjach i działaniach w tym zakresie opowiadają laureaci konkursu. Są to cenne wskazówki, które mogą

pomóc innym osobom i podmiotom w rozwoju i wprowadzaniu w życie własnych pomysłów. To wszystko sprawi, że oferta turystyki wiejskiej będzie coraz bardziej profesjonalna, kompleksowa i atrakcyjna.

Do konkursu mogli zgłaszać się: właściciele gospodarstw, podmioty prowadzące działalność turystyczną na terenach wiejskich, lokalne organizacje turystyczne, instytucje administracji samorządowej, lokalne grupy działania (LGD), organizacje i stowarzyszenia turystyczne, a także firmy z branży turystycznej. Każdy mógł startować w jednej z czterech kategorii.

Zapraszamy do zapoznania się z prezentacją laureatów I edycji konkursu „Na wsi najlepiej".

Kategoria – Wypoczynek u rolnika:

miejsce I – **Gospodarstwo Agroturystyczne Ziołowy Dzbanek**

miejsce II – **Gospodarstwo Agroturystyczne Ola**

miejsce III – **Pod Srebrną Górą**

Kategoria – Wypoczynek na wsi:

miejsce I – **Agroturystyka Malowane Wierchy**

miejsce II – **Agroturystyka Polesie**

miejsce III – **Villa Greta**

Kategoria – Oferta wypoczynkowa turystyki wiejskiej:

miejsce I – **Lawendowa Osada i Zagroda Edukacyjna Lawendowej Osady**

miejsce II – **Sielsko i anielsko w Górach Świętokrzyskich, Osada Średniowieczna**

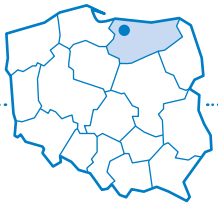
miejsce III – **Zagroda Młynarska w Uniejowie**

Kategoria – Oferta szlaków kulinarnych na terenach wiejskich:

miejsce I – **szlak kulinarny „Świętokrzyska Kuźnia Smaków"**

miejsce II – **szlak kulinarny „Podkarpackie Smaki"**

miejsce III – **szlak kulinarny „Kaliskie Smaki"**



Gospodarstwo Agroturystyczne Ziołowy Dzbanek
Ewa i Waldemar Nisiewiczowie

Sąpy, gm. Młynary
woj. warmińsko-mazurskie

Ziołowo mi

Gospodarstwo Agroturystyczne Ziołowy Dzbanek zaprasza do obcowania z naturą. Pachnie tu świeżo pieczonym chlebem i ziołami. Miejsce znane jest z gościnności, serdecznej atmosfery oraz rozmów przy domowej herbacie.

Ziołowy Dzbanek działa w Sąpach – wiosce tematycznej Babia Dolina w gminie Młynary. Motywem przewodnim miejscowości są wszechobecne drewniane baby. Gospodarstwo należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych, które przybliżają procesy zachodzące w naturalnym środowisku gospodarstwa wiejskiego.
– Nasi goście mogą brać udział w warsztatach z zielarstwa, garncarstwa, motania bab czy robienia masła. W sumie mamy 12 warsztatów – mówi Ewa Nisiewicz, która z mężem Waldemarem prowadzi gospodarstwo. Goście – jak w przeszłości Słowianki – wykonują motanki w określonej intencji, np. Żarnuszka ma opiekować się domem, a Żadanica pomoże rozwiązać problem. Podczas motania lali używa się wyłącznie dłoni, materiałów i włóczki. O nożyczkach i igłach trzeba zapomnieć.

W Wiacie Garncarskiej można wyczarować cudeńka na kole garncarskim, a potem wypalić je w piecu. Miejsce to pełne jest

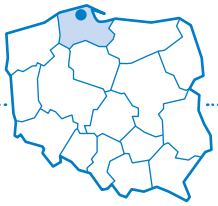
1

dzwoniących glinianych kubków, dzbanuszków i naczyń. Z kolei Chata Zielarska pozwala poznać tajniki zielarstwa. W pobliskim Ziołowym Ogrodzie rośnie około 30 ziół, m.in. cząber, czarnuszka, macierzanka, lubczyk czy malwa czarna. W zagrodzie czas się zatrzymał, ale dawne sprzęty, jak dzieże, prasa do sera czy nosidła do wody, nadal są w użyciu. Można tu poznać także tajniki florystyki i wytwarzania mydeł ziołowych. Sympatyczni gospodarze każdego ugoszczą po staropolsku. Do uczty zachęcają chleby z pieca, dobre wędliny i ziołowe pyszności. Dzieci ucieszy szczególnie minizoo, w którym czekają świnki wietnamki i włochate świnki węgierki. Zza ogrodzenia zerkają kózki miniaturki Tofik i Różyczka. Są tu także kucyk, kaczki pekinki i króliki. Dla gości przygotowano pięć ziołowych pokoi: Lniany, Chabrowy, Nagietkowy, Makowy i Lawendowy, w których każdy detal nawiązuje do tematu przewodniego.

1. W Ziołowym Dzbanku gospodarze oddają się swoim pasjom: zielarstwu i garncarstwu
2. Zioła nie tylko leczą i smakują. Mogą przeniknąć do sztuki

2

3. Tajniki wytwarzania pachnących ziołami mydeł na wyciągnięcie dłoni
4. Atmosferę miejsca budują piękno i pasja
5. W Ziołowym Dzbanku na gości czekają też zwierzęta



Gospodarstwo Agroturystyczne Ola
Katarzyna i Henryk Zacharewiczowie

Słajszewo, gm. Choczewo
woj. pomorskie

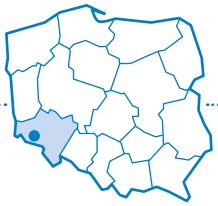
Wsi spokojna...

Agroturystyka Ola w Słajszewie prowadzona przez rodzinę Zacharewiczów oczarowuje wiejską atmosferą. Miejsce odwiedzają zazwyczaj rodziny z dziećmi. Można tu wpaść w rytm pracy prawdziwego gospodarstwa rolnego.

Gospodarze zapewniają doskonałe warunki do wypoczynku. W ogrodzie znajduje się oczko wodne i kącik wypoczynkowy. Na gości czekają m.in. huśtawki, trampolina czy miejsce do gry w siatkówkę. Maluchy rwą się do codziennych prac w gospodarstwie, np. zbierania jaj, karmienia królików czy pojenia cielaków mlekiem. Innych interesują prace polowe, jazda ciągnikiem, obserwowanie orki lub zasiew zbóż ozimych. W agroturystyce Ola można skosztować świeżego krowiego mleka, białego sera, masła własnego wyrobu, warzyw prosto z ogrodu oraz smacznych owoców z przydomowego sadu. Gospodyni odkrywa przed gośćmi lokalne smaki. Kaczka po pomorsku, nalewka jagodowa, borówka z gruszką po pomorsku, żurawina z jabłkiem i chrzanem pasztet z pomuchla na długo zostaną w pamięci. To prawdziwe hity kulinarne, które zdobywają prestiżowe nagrody w konkursach.

1

1. W Oli goście poznają smaki kuchni tradycyjnej
2. Gospodarstwo zachęca do aktywności
3. Chleb wypiekany jest tu w tradycyjnym piecu



Pod Srebrną Górą
Agata i Zbigniew Wolakowie

Jeżów Sudecki, gm. Jeżów Sudecki
woj. dolnośląskie

Raj na ziemi

Gospodarstwo ekoturystyczne Pod Srebrną Górą łączy polską gościnność, europejski standard i ekologiczne podejście. To efekt ciężkiej pracy i konsekwencji gospodarzy – Agaty i Zbigniewa Wolaków.

2

1

Wygoda, estetyka, smak – to wyznaczniki obiektu położonego w Jeżowie Sudeckim. Nad wszystkim króluje jednak kuchnia bazująca na ekologicznych produktach z gospodarstwa.
– Chcemy, aby każdy z naszych gości znał różnicę i wiedział, jak smakują prawdziwe wiejskie potrawy – zgodnie mówią gospodarze.
Po rozkoszach podniebienia czas na sielankę w ogrodzie lub na piesze, rowerowe czy zmotoryzowane wycieczki po okolicy. Stąd blisko na Górę Szybowcową (561 m wysokości), z którą łączy się ciekawa historia sportów lotniczych Niemiec i Polski, czy zaporę wodną Pilchowice (drugą największą po Solinie). Gospodarze nieustannie udoskonalają swoją ofertę, co przekłada się nie tylko na zadowolenie gości, lecz także na certyfikaty i nagrody. Od 2004 r. gospodarstwo posiada unijny certyfikat gospodarstwa ekologicznego.

1. Gospodarze miejsca spełniają swoje marzenia
2. Wygoda, estetyka, smak – czegóż chcieć więcej?
3. Można tu i pobrykać, i poleniuchować
4. Pieczywo, chałki i ciastka wypiekane są w piecu wybudowanym przez Zbyszka
5. Sielanka nie jedno ma imię

Agroturystyka Malowane Wierchy
Sylwia i Albert Pach

Gładyszów, gm. Uście Gorlickie
woj. małopolskie

Miejsce z klimatem

Agroturystyka Malowane Wierchy w Gładyszowie gwarantuje kameralność, lokalną kuchnię i kontakt ze zwierzętami hodowlanymi. Do Sylwii i Alberta Pach przyjeżdżają goście, którzy poszukują jeszcze czegoś – niespotykanych krajobrazów, oryginalnej kultury łemkowskiej i aktywnego wypoczynku.

Specjalnością tego miejsca są pakiety pobytowe – na Wielkanoc, Boże Narodzenie, Boże Ciało, majówkę, wakacje, grzybobranie czy ferie zimowe. Goście mogą się spodziewać specjalnego programu i kuchni dostosowanej do świąt i pory roku. Na przykład w Wielkanoc odbywają się warsztaty z malowania pisanek techniką batikową, typową dla Łemkowszczyzny. Rodzice gospodarzy prowadzą pasiekę, a tata Kazimierz Madzula, mistrz pszczelarstwa, organizuje warsztaty pszczelarskie. Gospodarze oferują pobyt z wyżywieniem – śniadaniem i obiadokolacją. Posiłki przygotowywane są na bazie lokalnych

1

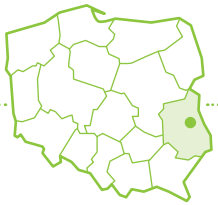
2

produktów według starych rodzinnych przepisów, w tym z kuchni łemkowskiej. – W naszej kuchni istotną rolę odgrywa miód. Stosujemy go często jako „przyprawę" podkreślającą smak potrawy – mówi Albert Pach. Kilkanaście potraw z Malowanych Wierchów uzyskało wpis na listę Dziedzictwa Kulinarnego. Na gości czeka tu pięć przestronnych pokoi z pełnym węzłem sanitarnym i balkonem. Na dole jest jadalnia z aneksem kuchennym i kącikiem TV oraz sala zabaw dla dzieci. Dom otoczony jest zielenią. Można skorzystać także z placu zabaw czy wiaty z miejscem na ognisko.

1. Sylwia i Albert Pach odkrywają przed gośćmi piękno Łemkowszczyzny
2. Przestrzeń zachęca do relaksu
3. Swojskie i zdrowe smaki czekają na każdego
4. Czy możliwe jest życie bez pszczół? Kazimierz Madzula wie o tym najlepiej

5. W nieużywanych dziś sprzętach można odnaleźć wspomnienia z dzieciństwa
6. Warto tu zmierzyć się z dawnymi pracami domowymi
7. A potem wyruszyć na szlak

Miejsce przenika duch Łemkowszczyzny. Po dawnych mieszkańcach Beskidu Niskiego zostały stare i opuszczone chyże, kapliczki przydrożne i liczne krzyże. Sylwia Pach chętnie opowiada o bogatej kulturze regionu, zabytkach architektury drewnianej, w tym cerkwiach w Kwiatoniu i Brunarach Wyżnych, wpisanych na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Do Gładyszowa warto przyjechać zimą, by pobiegać na nartach lub pozjeżdżać na dobrze przygotowanych stokach. Kiedy śnieg stopnieje, można wybrać się na rower. Dobrze rozbudowana jest także sieć szlaków do turystyki pieszej i konnej.



Agroturystyka Polesie
Anna i Grzegorz Gołosiowie

Babsk, gm. Urszulin
woj. lubelskie

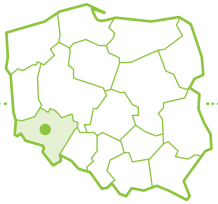
W sercu Polesia

Agroturystyka Polesie działa w stylowym drewnianym domu w Babsku, w sercu Poleskiego Parku Narodowego. Anna i Grzegorz Gołosiowie stworzyli kameralne miejsce, gdzie czas płynie wolniej, a pobyt umila śpiew ptaków i szum wiatru.

To miejsce dla par, rodzin i dla wszystkich, którzy cenią sobie bliskość przyrody, aktywny wypoczynek i ekologiczne podejście. Do dyspozycji gości są rowery, kije nordic walking, plac zabaw, huśtawka ogrodowa, altanka i hamaki. Największą atrakcją jest bliskość Poleskiego Parku Narodowego i Pojezierza Łęczyńsko-Włodawskiego. – Nasz produkt turystyczny jest budowany w symbiozie z przyrodą Polesia – mówi Grzegorz Gołoś. Dla swoich gości gospodarze przygotowali grę terenową, pozwalającą poznać osobliwości przyrodnicze i kulturowe okolic. Świadczą też usługi przewodnickie w parku narodowym dla turystów indywidualnych i grup zorganizowanych. Oferują prelekcje na temat stosowanych w ich agroturystyce rozwiązań proekologicznych, szkolenia z zakresu turystyki, agroturystyki i ekoturystyki, a także warsztaty kulinarne i rękodzielnicze.

1

1. Anna i Grzegorz znaleźli tu swoje miejsce na ziemi
2. Za górami, za trawami…
3. Są tu doskonałe warunki do podglądania przyrody
4. Polesie otwiera na piękno natury



Villa Greta
Ewelina i Krzysztof Rozpędowscy

Dobków, gm. Świerzawa
woj. dolnośląskie

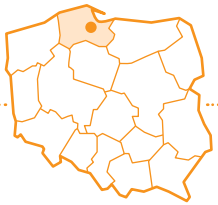
Dom z duszą

Ponad stuletnie gospodarstwo w Dobkowie zyskało drugie życie dzięki Ewelinie i Krzysztofowi Rozpędowskim, którzy założyli tu rodzinny pensjonat. Tak narodziła się Villa Greta, gdzie obecne są duchy przodków, w tym babci Grety.

Atutem miejsca – oprócz historycznej atmosfery – jest wykwintna kuchnia. O jej jakości świadczy wpis w przewodniku Gault & Millau. – Jesteśmy dumni z tego prestiżowego wyróżnienia, na które trzeba zapracować jakością i pomysłowością – przyznaje Krzysztof Rozpędowski. Posiłki przygotowywane są z produktów sezonowych, lokalnych i regionalnych. W menu znajdują się propozycje dla wegetarian, wegan, osób na dietach bezglutenowej czy bezmlecznej. W sklepiku slow-food można kupić część produktów, które trafiają tu na stół. Villa Greta to świetna baza wypadowa do zwiedzania Sudetów i Dolnego Śląska. Podstawą informacji dla gości jest stale rozbudowywany internetowy przewodnik po regionie. Dom otacza rozległa bezpieczna przestrzeń, gdzie na dzieci czeka autorski plac zabaw z 30-metrową tyrolką.

1

1. Babcia Greta jest wciąż obecna w życiu Anny i Krzysztofa Rozpędowskich
2. Gospodarstwo z końca XIX w. rozkwitło w nowym wcieleniu
3. Magnesem i siłą miejsca jest wykwintna kuchnia
4. Carpe diem!



Lawendowa Osada i Zagroda Edukacyjna Lawendowej Osady
Barbara i Bartosz Idczakowie

Przywidz, gm. Przywidz
woj. pomorskie

Królowa lawenda

Lawendowa Osada i Zagroda Edukacyjna Lawendowej Osady w Przywidzu to certyfikowane ekologiczne gospodarstwo, w którym uprawiane jest pierwsze i największe pole lawendy na Pomorzu, a także jedno z największych w Polsce.

Właściciele – Barbara i Bartosz Idczakowie – hodują tu ponad 20 odmian lawendy, różniących się kolorem kwiatów i liści. Co istotne, rośliny uprawiane są całkowicie ekologicznie, bez sztucznych nawozów i pestycydów. Dzięki temu można je stosować zarówno w żywności, kosmetykach, jak i wielu innych produktach. Goście, którzy wypoczywają i regenerują się w lawendowym wellness & SPA, do dyspozycji mają m.in. grotę solną, banię ruską, zimną lub gorącą balię czy chromoterapię. Z kolei w Aqua Kompleksie mogą się poddać intensywnej hydroterapii.

Na lawendowych warsztatach można własnoręcznie zrobić kremy, olejki i mydła. W ofercie są również warsztaty dla kobiet: o tym, jak pokonać własne słabości dzięki relaksującym masażom, udziałowi w sesji fotograficznej czy wytwarzaniu domowego lawendowego wina.

1

2

3

1. Trójka dzieci i pole lawendy – takie marzenia mieli Barbara i Bartosz Idczakowie. Czas na spełnienie kolejnych
2. Sercem Lawendowej Osady są trzy szachulcowe chatki
3. Lawendowe kosmetyki można własnoręcznie zrobić na warsztatach
4. W lawendzie jest moc

Warto tu także wpaść na zaledwie kilka godzin, by pleść wianki i serduszka z pachnącej lawendy. – Robimy to, co kochamy. Nasza praca to nasza wspólna pasja, nasz dom, nasze miejsce – mówi Barbara Idczak. W Osadzie można też poznać tajniki przyrządzania niecodziennych potraw. Organizowane tu warsztaty kulinarne poświęcone są ekologicznej żywności i tradycyjnym metodom jej wytwarzania. We współpracy z lokalnymi producentami gospodarze produkują kozie i krowie sery z dodatkiem lawendy, lawendowe dżemy i syropy, które doskonale komponują się z naleśnikami lub herbatą. Amatorzy i miłośnicy astronomii i astrofotografii mają do dyspozycji profesjonalne obserwatorium astronomiczne wzbogacone o multimedialną ścieżkę poznawczo-edukacyjną i system „go to" oraz opcję śledzenia ciał niebieskich. Teleskopy typu Dobson umożliwiają symultaniczne obserwacje nieba lub obserwacje wprost z pola lawendy bądź tarasu domku.

4

5. Tutaj można wypocząć, odprężyć się i zrelaksować. Lawendowe wellness & SPA zaprasza
6. Na amatorów astronomii czeka profesjonalne obserwatorium
7. Przestrzeń do beztroskiej zabawy

Sielsko i anielsko w Górach Świętokrzyskich, Osada Średniowieczna

Huta Szklana, gm. Bieliny
woj. świętokrzyskie

Wehikuł czasu

Osada Średniowieczna w Hucie Szklanej u podnóża Gór Świętokrzyskich zabiera w edukacyjną podróż w czasie. Wszędzie tu można wejść, dotknąć eksponatów, a także wcielić się w słowiańskiego rzemieślnika.

2

1

W osadzie prowadzone są m.in. warsztaty garncarskie, tkackie, zielarskie, kowalstwa, czerpania i lakowania papieru, a także kaligrafii oraz tańca średniowiecznego. Ich uczestnicy nie tylko przyglądają się pracy rzemieślników, lecz także sami próbują swoich sił. Wiele z wykonanych przedmiotów mogą potem wziąć ze sobą. – Zorganizowaliśmy warsztaty aktorskie z wystąpień scenicznych i szkolenia ze storytellingu. Wszystko po to, żeby lepiej prezentować swoją ofertę – mówi Anna Łubek, dyrektor Centrum Tradycji, Turystyki i Kultury Gór Świętokrzyskich w Bielinach. Na gości czekają również gry terenowe, warsztaty z czarownicą czy zabawy dla dzieci, takie jak strzelanie z łuku czy oddzielanie grochu od fasoli. Warto wejść tu do karczmy Izba Dobrego Smaku i skusić się np. na zupę zarzucajkę. W Osadzie organizowane są duże cykliczne imprezy, m.in. Świętokrzyskie Święto Zalewajki.

1. Osada Średniowieczna zabiera w podróż do przeszłości…
2. … i na spotkanie z dawnymi rzemieślnikami
3. Pierwotne smaki górą!
4. Żywe muzeum edukuje i bawi
5. Przy okazji wizyty w Osadzie Średniowiecznej warto wstąpić do Izby Dobrego Smaku

Zagroda Młynarska w Uniejowie

Uniejów, gm. Uniejów
woj. łódzkie

Wiejsko i swojsko

Zagroda Młynarska w Uniejowie to obiekt z duszą. Można poczuć się tu jak w domu i delektując się smakiem aromatycznych posiłków, cieszyć się chwilą.

Drewniana chata i dwa wiatraki zbożowe są znakiem rozpoznawczym Zagrody. W chałupie znajduje się karczma, która zarówno kultywuje stare smaki, jak i zaskakuje gości nowymi kulinarnymi aranżacjami. Sezonowe potrawy? Zupa pokrzywiowo-szczawiowa, lody z rabarbarem, lemoniada z kwiatów bzu czarnego czy przepyszny krem z dyni... Do tego rolada z kaczki, w której skrył się ogórek kiszony w wodzie termalnej. – Liczy się dobry smak, chęci do pracy i ciągłego doskonalenia się – podkreśla Ireneusz Stańczyk, kierownik Zagrody. Wszystkie dania są przyrządzane na bieżąco, wyłącznie ze świeżych produktów. Produkty „bio" są stale w ofercie Zagrody. To m.in. wina ekologiczne, naturalna coca-cola, kwas chlebowy oraz domowe nalewki. Siłą potraw są lokalne produkty ekologiczne, które wyrosły bez dodatku nawozów i w naturalnym rytmie, w zgodzie z agrarnym kalendarzem.

1. Credo Zagrody Młynarskiej: gość w dom, Bóg w dom
2. Nocleg w młynie? Tutaj to nic prostszego
3. Jak na wiejską zagrodę przystało, są i zwierzęta

szlak kulinarny
„Świętokrzyska Kuźnia Smaków"

woj. świętokrzyskie

Świętokrzyski kredens

Jednym z największych szlaków kulinarnych w Polsce jest „Świętokrzyska Kuźnia Smaków". Należą do niego 72 obiekty: restauracje, gospodarstwa agroturystyczne i lokalni producenci żywności. Kultywując tradycje kulinarne regionu, oferują pełnowartościową i oryginalną żywność tradycyjną.

Szlak biegnie przez osiem powiatów województwa świętokrzyskiego. Jest na nim 29 lokali gastronomicznych – 20 restauracji i 9 gospodarstw agroturystycznych – oraz 43 producentów żywności tradycyjnej. Oferta jest zróżnicowana i uzależniona od lokalnej specyfiki. Podróżując szlakiem, odwiedzimy winnice, pasieki, gospodarstwa rybackie, piekarnie i cukiernie. Każdy produkt zakwalifikowany do szlaku został poddany procesowi certyfikacji. Miody, chleby, kiełbasy, soki, sery i kasze – wszystkie te produkty albo zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, albo zostały uhonorowane w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo – smaki regionów".

1

1. Niezapomniane smaki powstają dzięki pasji
2. Obiekty ze szlaku kultywują kuchnię regionalną
3. Ze zwykłego ziemniaka można wyczarować niezapomniane dania

2

3

Wiele z tych produktów możemy kupić nie tylko u wytwórcy, ale również w restauracjach na szlaku. W każdej stoi kredens, w którym wyeksponowane są co najmniej trzy produkty regionalne od lokalnych wytwórców. Na bazie tych produktów sporządzane są też niektóre posiłki. W menu w restauracjach znajdują się minimum trzy dania tradycyjne – zarówno zupy, dania główne, jak i przystawki czy desery. W lokalach stosowane są również oryginalne, autorskie receptury, jednak oparte na produktach tradycyjnych i pozbawione sztucznych dodatków. Każda z potraw „Świętokrzyskiej Kuźni Smaków" jest specjalnie oznaczona w menu. Wśród nich najczęściej możemy spotkać zalewajkę świętokrzyską. Oprócz niej znajdziemy tradycyjne dania, jak pierogi z kapustą i mięsem, żurek z jajkiem czy rosół z domowym makaronem, a także tajemnicze, zwłaszcza dla gości spoza regionu, jak porka-psiocha, inkusiowe byki albo generałowa pod pierzynką. Do przyrządzania potraw wykorzystywane są lokalne produkty, np. fasola korczyńska czy kasza jaglana gierczycka.

4

5

6

4. W restauracji Mateo w Stopnicy
5. W Świętokrzyskiem uwiodą cię zarówno słodkimi daniami…
6. … jak i tradycyjnymi polskimi zupami
7. Anna i Bogusław Piotrowscy z rodziną – właściciele gospodarstwa agroturystycznego U Bogusia
8. Dzięki tradycyjnym technikom wędzenia wędliny mają wyjątkowy smak

7

8

szlak kulinarny „Podkarpackie Smaki"

woj. podkarpackie

Podkarpackie smakuje wybornie

Kuchnia podkarpacka słynie z oryginalności i pielęgnowania tradycyjnych przepisów. Proziaki, fuczki, pierogi huculskie, hreczanyki to dania, dla których wielu smakoszy specjalnie przyjeżdża do tego regionu.

Szlak kulinarny „Podkarpackie Smaki" promuje region poprzez jego bogate tradycje kulturowe oraz niezapomniane doznania smakowe. Powstał, by promować oryginalną kuchnię i wskazać lokale gastronomiczne, w których tradycyjne dania zagościły na stałe. Oprócz restauracji należą do niego także gospodarstwa agroturystyczne, cukiernie oraz winnice. Na trasie mamy dziś 50 obiektów, z których 25 znajduje się na obszarach wiejskich. Szlak tworzą trzy trasy: Bieszczadzka, Beskidzko-Pogórzańska i Północna. Podróż każdą z nich to odkrywanie innego zakątka Podkarpacia i smakowanie jego kulinariów, począwszy od kuchni etnicznej (łemkowsko-bojkowskiej, pogórzańskiej), włościańskiej (rzeszowskiej i lasowiackiej), mieszczańskiej, dworskiej czy kuchni fusion, która tradycyjne potrawy umiejętnie aranżuje w nowoczesnym wydaniu.

1

1. Karczma Pod Semaforem. W Podkarpaciu można się zakochać m.in. przez żołądek…
2. Karczma U Garncarzy sąsiaduje z Zagrodą Garncarską w Medyni Głogowskiej
3. Na początek uczta dla oczu…
4. W Zagrodzie Garncarskiej czas się zatrzymał

szlak kulinarny „Kaliskie Smaki"

powiat kaliski, woj. wielkopolskie

Kaliska skarbnica smaków

Jednym z podstawowych celów podróży jest poznawanie lokalnych smaków. W Wielkopolsce kulinarne wędrówki ułatwia smakoszom szlak „Kaliskie Smaki".

Tworzą go restauracje, agroturystyki i lokalni producenci serwujący dania tradycyjne, przygotowywane z najlepszych produktów. Turyści, którzy odwiedzają te miejsca, mogą zasiąść do prawdziwej uczty. Wśród rekomendowanych dań znajdują się m.in. regionalne prażuchy z kapustą, gęś przeplatana boczkiem, smażona pierś z kaczki po wielkopolsku, zupa krem z kaliskiej pyry na zakwasie czy tradycyjne kaliskie pierogi z gęsiną. Wśród deserów królują lody na gorąco w płatkach z andrutów kaliskich. – Pomyśleliśmy, że będziemy trafiać do serc turystów przez żołądek – mówi Wioletta Przybylska ze Starostwa Powiatowego w Kaliszu. Dla podmiotów wytyczających szlak ważna jest nie tylko żywność, ale też promocja turystyki, rolnictwa i zdrowego stylu życia. Szlak jest pierwszym etapem utworzenia produktu turystycznego „Odpocznij na Ziemi Kaliskiej w Krainie Nocy i Dni".

1

1. W Pałacu Tłokinia zachowało się wiele pamiątek po przedwojennych właścicielach
2. Chłodnik w nowoczesnym wydaniu zaskakuje gości
3. Takie potrawy to dzieło artysty

Wydawca:
Polska Organizacja Turystyczna
ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
www.pot.gov.pl

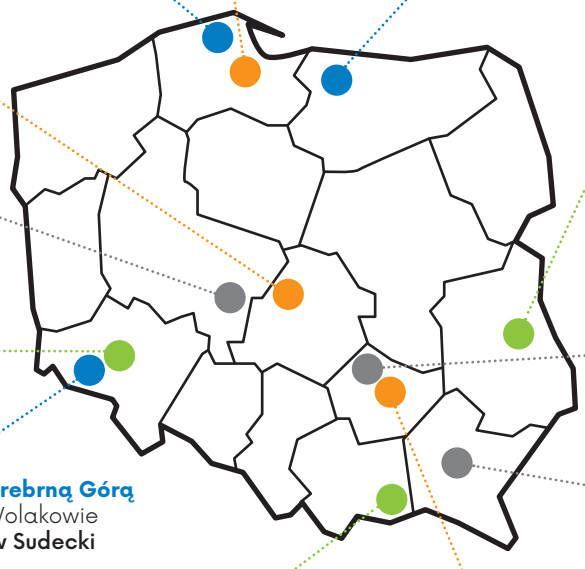
Zdjęcia: Konrad Królikowski, Adam Stępień, Janusz Tatarkiewicz
Projekt graficzny i skład: Maciej Pachowicz

Lawendowa Osada i Zagroda Edukacyjna Lawendowej Osady
Barbara i Bartosz Idczakowie
ul. Młyńska 6A, Przywidz
lawendowaosada.pl

Gospodarstwo Agroturystyczne Ola
Katarzyna i Henryk Zacharewiczowie
Słajszewo 29, Choczewo
ola.agrowczasy.afr.pl/kontakt.htm

Gospodarstwo Agroturystyczne Ziołowy Dzbanek
Ewa i Waldemar Nisiewiczowie
Sąpy 20, Młynary
ziolowydzbanek.pl

Zagroda Młynarska w Uniejowie
Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej „Termy Uniejów" Sp. z o.o.
ul. Arcybiskupa Jakuba Świnki 1, Uniejów
uniejow.pl



Agroturystyka Polesie
Anna i Grzegorz Gołosiowie
Babsk 29B, Urszulin
polesie.info

Szlak kulinarny „Kaliskie Smaki"
Powiat Kaliski
Plac Świętego Józefa 5, Kalisz
powiat.kalisz.pl

Szlak kulinarny „Świętokrzyska Kuźnia Smaków"
Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach
ul. Piotrkowska 30, Modliszewice
www.sodr.pl

Villa Greta
Ewelina i Krzysztof Rozpędowscy
Dobków 59, Świerzawa
villagreta.pl

Ekoturystyka Pod Srebrną Górą
Agata i Zbigniew Wolakowie
ul. Długa 125, Jeżów Sudecki
srebrna-gora.pl

Szlak kulinarny „Podkarpackie Smaki"
Stowarzyszenie „Pro Carpathia"
Rynek 16/1, Rzeszów
szlakpodkarpackiesmaki.pl

Agroturystyka Malowane Wierchy
Sylwia i Albert Pach
Gładyszów 52, Uście Gorlickie
malowanewierchy.pl

Sielsko i anielsko w Górach Świętokrzyskich
Centrum Tradycji, Turystyki i Kultury Gór Świętokrzyskich w Bielinach
ul. Partyzantów 3, Bieliny
osadasredniowieczna.eu

POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA

Odwiedź portal KSOW - **www.ksow.pl**
i zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich