

## Szanowni Państwo,

Ważnymi elementami regionalnej tożsamości – obok języka, strojów, form architektury budowlanej, zwyczajów, obrzędów, rzemiosła, rękodzielnictwa – są dziedzictwo kulinarne i regionalna żywność. Lokalne produkty żywnościowe, ekologiczne i zdrowe cieszą się dużą popularnością w Polsce i w naszym regionie. Doceniając niepowtarzalny smak i ich wysoką jakość, sięgamy po nie coraz częściej. Tradycja kulinarna może stać się wizytówką regionu, stanowić jego atrakcję turystyczną, a z pewnością będzie budować markę regionu i promować Gminę Brzesko. Wraz z nowymi trendami w kulturze, dawne zwyczaje odchodzą w niepamięć, nawet te wartościowe. Jest to niepokojące ze względu na zubożenie kultury i tożsamości społecznej. Kultura ludowa wyrasta ze wspólnych doświadczeń historycznych, warunków życia, cech etnicznych i warunków środowiska przyrodniczego. Czas działa jednak na niekorzyść podtrzymywania i pielęgnowania tradycyjnej kultury ludowej, szczególnie tej żywej, funkcjonującej dzięki jej naturalnemu przekazywaniu z pokolenia na pokolenie. Zachowanie ciągłości pamięci historycznej, znajomość własnych korzeni, pochodzenia daje nadzieję na docenianie przeszłości kulturowej i budowanie przyszłości z jej uwzględnieniem.

Dzisiaj tę różnorodność lokalnego dziedzictwa możemy podziwiać w Brzesku podczas imprezy plenerowej „Nasze dziedzictwo – smacznie, zdrowo, kolorowo”.

Burmistrz Brzeska



**Tomasz Latocha**

Brzesko, dnia 8 września 2019 roku

# GMINA BRZESKO

Brzesko to gmina w województwie małopolskim, licząca ponad 36 tysięcy mieszkańców. Brzesko założył pomiędzy 1344 a 1352 rokiem komes Spycimir, kasztelan krakowski, a w 1385 roku królowa Jadwiga nadała miastu prawo magdeburskie. Miasto od 1998 roku jest ponownie stolicą powiatu, ważnym ośrodkiem przemysłu i handlu w regionie. Ziemia brzeska miała szczęście do wielkich postaci. Tu urodził się św. Stanisław biskup, męczennik jeden z patronów Polski. W 1845 roku przybył Jan Ewangelista Goetz założyciel Browaru w Okocimiu. W Brzesku mieszkali Ludwik Solski – największy polski aktor, Kazimierz Missona – dramaturg i poeta. Brzesko przyciąga turystów ciekawymi zabytkami architektury i pomnikami przyrody. Do najchętniej odwiedzanych należą Rynek, zespół pałacowo-parkowy Goetzów, szczypanowskie sanktuarium czy wzgórze Bocheniec w Jadownikach z pozostałościami grodziska z okresu państwa Wiślan.



# KRAKOWIACY ZIEMI BRZESKIEJ

Zespół Krakowiacy Ziemi Brzeskiej istnieje od 40 lat. Opiekę artystyczną nad zespołem sprawuje długoletni choreograf Janina Kalicińska. Instruktorem zespołu jest Stanisława Stolarz, a kierownikiem kapeli Bogdan Wójcik. W swoim repertuarze ma tańce Krakowiaków Wschodnich, których źródłem jest Zaborów oraz tradycyjne Wesele Zaborowskie, Babski Comber, Zalecanki.

Swoje programy prezentuje na terenie Polski. Koncertował także za granicą: w Anglii, Hiszpanii, Francji, Finlandii i na Węgrzech. Zespół ma na koncie wiele nagród, m.in. NAGRODĘ KOLBERGA.

Zespół powstał w roku 1967. Utworzyli go nauczyciele – dzieci i wnuki rodowitych mieszkańców Brzeska, Wierzchosławic, Zaborowa, Szczurowej, Strzelec Wielkich, Borzęcina i Wojnicza, miejscowości o bogatym i żywym folklorze, kultywujących tradycje Krakowiaków Wschodnich

Zespół podjął zadanie ochrony dziedzictwa kulturowego Krakowiaków Wschodnich. Podążając śladami O. Kolberga i innych badaczy folkloru tego regionu postanowiono dokonać ponownej rejestracji folkloru muzycznego, tanecznego, zwyczajów, obrzędów, opisów strojów, celem włączenia ich do aktualnie opracowywanych programów widowisk scenicznych, tańców, pieśni (Comber babski, Wesele Zaborowskie, Wesele w karczmie Krakowiaków Wschodnich, Zabawa na odpuszcie, Zalecanki przechwalanki, Tańce i muzyka Krakowiaków Wschodnich, Krakowiaki ludowe i krakowiak narodowy). Przy pomocy merytorycznej Muzeum Etnograficznego w Krakowie, dokonano rekonstrukcji strojów tego regionu.

Zespół jest członkiem Stowarzyszenia – Polska Sekcja CIOFF.





# PORĘBIANIE

Zespół Pieśni i Tańca „Porębianie” powstał w 1991 r. i działa nadal nieprzerwanie w miejscowości Poręba Spytkowska (gm. Brzesko, Małopolska). Obecnie Zespół liczy ok. 70 osób wraz z grupą dziecięcą, młodzieżową grupą taneczną, grupą Byłych Tancerzy oraz grupą śpiewaczo-obrzędową i kapelą.

W swoich programach „Porębianie” prezentują tańce i przyśpiewki regionu Krakowa wschodniego – Zaborów, suitę rzeszowską, suitę sądecką, suitę żywiecką, suitę łowicką oraz Lajkonika.

Integralną część Zespołu Pieśni i Tańca „Porębianie” jest Zespół Śpiewaczy, który kultywuje tradycje obrzędowe, wywodzące się z naszego regionu: „Plewienie Inu”, „Wyżynek”, „Kiszenie kapusty”, „Andrzejki”, „Wyskubek”, „Kolęda” oraz przyśpiewki wraz z tańcami krakowskimi.

Zespół występował na wielu scenach krajowych i zagranicznych (m.in. na Węgrzech, Francji, w Niemczech, Belgii, Chorwacji, Bułgarii) i uczestniczy w licznych festiwalach, imprezach folklorystycznych, okolicznościowych, charytatywnych i sportowych.

Kierownik Zespołu – Maria Karaś

Choreograf – Jacek Dziadur

Kierownik Kapeli – Zbigniew Gdowski



Koło powstało w 2011 r. i działa przy Stowarzyszeniu Na Rzecz Rozwoju Wsi Bucze. Działa w nim 12 par. Przewodniczącą i managerką jest pani Irena Góra. Członkinie koła specjalizują się w potrawach, ciastach i dekoracjach na stół, biorą udział w konkursach kulinarnych.

W 2012 r. na zaproszenie KGW z Buczkowa wzięły udział w konkursie na potrawę z kapusty, „Kobiece i z tradycją” zajmując I i II miejsce. Corocznie przedstawicielki koła biorą udział w konkursie na potrawę z grzybów podczas Święta Grzyba w Borzęcinie zdobywając nagrody i wyróżnienia. Panie zrzeszone w kole wzięły udział w przygotowaniu książki kucharskiej wg przepisów „starej tradycji”, dzięki temu, aż 7 potraw i 1 przepis na nalewkę, znalazło tam swoje miejsce. Corocznie na organizowanym festynie w Buczu, panie prezentują wspaniałe produkty kulinarne pod hasłem „Z pokolenia na pokolenie – Bucze zaprasza do stołu”, podczas którego organizowane są różne konkursy kulinarne. Członkinie koła czynnie biorą udział w wystawach, konkursach i warsztatach rękodzieła artystycznego oraz kulinarnego na terenie całej Małopolski. Współpracują z parafią, szkołą i miejscowym Caritasem. Przygotowują palmy wielkanocne i wieńce dożynkowe. W bieżącym roku zorganizowały Piknik Dożynkowy. Wymieniają się doświadczeniem, przepisami oraz różnorodnymi pomysłami, które ubogacają życie na wsi.



## Postny obiad – żurek z kapustą i kapuściane kotlety

### **Żurek z kapustą – składniki:**

3 szklanki zakwasu na żurek • 1,5 litra wywaru ugotowanego na kościach wieprzowych, wędzonych żeberkach lub na boczku • 30 dag kapusty słodkiej • 1 liść laurowy • ziele angielskie • 1 cebula • sól • majeranek • pieprz • 1 łyżka mąki • 1/2 szklanki śmietany

**Sposób przygotowania:** Pokroić kapustę w wąskie paski. Zagotować wywar, dodać liść laurowy, 2-3 ziarenka ziela angielskiego oraz przekrojoną na pół i podpieczoną cebulę. Dodać kapustę, gotować, aż będzie zupełnie miękka. Wtedy wlać zakwas na żurek oraz śmietanę rozartą z mąką na jednolitą papkę. Wymieszać, zagotować, pozostawić na ogniu przez minutę lub dwie. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Żurek można podawać z ziemniakami okraszonymi słoniną.

### **Kapuściane kotlety – składniki:**

1,2 kg kapusty włoskiej lub cukrowej • 8 dag czerstwej bułki • Około 1/8 l mleka • 3 dag tłuszczu • 2 jajka • 5 dag cebuli • 8 dag tartej bułki • Sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

**Sposób przygotowania:** Kapustę pokroić na cząstki i ugotować. Odcedzić, ostudzić i odcisnąć. Bułkę rozmoczyć w mleku i odcisnąć. Cebulę po obraniu, pokroić i usmażyć na złoty kolor. Wszystkie składniki przepuścić przez maszynkę, dodać jajka, 2 łyżki tartej bułki, sól, pieprz. Z masy formować kotleciki oprószone bułką tartą i smażyć na rozgrzanym ogniu.

# KGW „TRADYCJA” Z JADOWNIK

Koło Gospodyń Wiejskich w Jadownikach aktywnie działało w latach 1970-80, a głównymi organizatorkami pracy koła były Helena Bernacka, Alicja Grodny, Stanisława Kowalska, Anna Greczek i Anna Grzebieniarz. Późniejsze lata przyniosły zastój, a nawet całkowite przerwanie spotkań i działalności kobiet. Dopiero od lutego 2001 roku Elżbieta Loranty podjęła wysiłki, aby reaktywować koło, organizowała spotkania, w czasie których odbywały się prelekcje i pokazy dotyczące nakrywania stołu, układania świątecznych stroików, gotowania czy zakładania ogrodnów.

Systematyczne spotkania panie rozpoczęły od 2009 roku. Działalność KGW Tradycja skierowana jest nie tylko do osób starszych ale i ludzi młodych, którzy mają okazję poznać tradycję i bogactwo kulturowe wsi polskiej. Stowarzyszenie organizuje:

pokazy sztuki ludowej (np. koronkarstwo, rzeźbiarstwo, malowanie na szkło), obrzędów i tradycji lokalnych, przygotowuje i inicjuje gminne uroczystości kulturalno-artystyczne, warsztaty taneczne, spektakle, przedstawienia z okazji Dnia Dziadka, Babci, Dnia Dziecka, Dnia Matki, Dnia Seniora, coroczne przedsięwzięcia z okazji świąt: jasełka, przegląd kolęd.



## Żołądki z grzybami

**Składniki:** 2 kg żołądków • 70 dkg pieczarek (mogą być również borowiki, kurki lub prawdziwki) • 2 pęczki zieleniny (pietruska, koperek) • jarzyna wg. uznania (marchewka, pietruszka – korzeń, seler) • śmietana 18 % • mąka pszenna do zagęszczenia • można również dołożyć zupy knor z borowików lub kurków

**Sposób przygotowania:** żołądki obgotowujemy tak, aby były lekko miękkie, następnie czyszcimy je i kroimy w paski. Wkładamy do garnka. Grzyby kroimy w paski i obsmażamy na maśle. Żołądki łączymy z podsmażonymi grzybami, dodajemy do smaku wegetę, trochę masła, kostkę rosołową oraz jarzyny i zieleninę. Wszystko zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Na końcu zagęszczamy śmietaną wymieszaną z mąką – wg. uznania.



# KGW W MOKRZYSKACH

Koło działało od lat 90-tych z przerwami. Wieloletnią przewodniczącą była p. Salomea Woda. Reaktywacja Koła Gospodyń nastąpiła w maju 2009 roku z inicjatywy ówczesnego sołtysa Marka Kośmidra i do 2018 roku działało pod egidą Stowarzyszenia Społeczno-Kulturalnego wsi Mokrzyńska. W 2013 roku KGW w Mokrzykach wzięło udział w konkursie „Szukamy Smaków Przedgórza”. Od grudnia 2018 roku Koło Gospodyń Wiejskich działa, jako samodzielna organizacja. Liczy 60 członków. Głównym celem jest integracja społeczności lokalnej poprzez organizację występów artystycznych, spotkań patriotycznych, wieczornic, odczytów i prelekcji. Koło czynnie uczestniczy w imprezach organizowanych przez Urząd Miejski w Brzesku, Miejski Ośrodek Kultury, współpracuje ze stowarzyszeniami i instytucjami działającymi na terenie Mokrzyk. Koło pielęgnuje dziedzictwo kulturowe, poprzez tradycyjne obrzędy, śpiew, przyrządzanie potraw regionalnych, a także prowadzenie warsztatów rękodzieła. Przewodniczącą koła jest Jolanta Pacura.



## Żur na zakwasie

**Składniki:** 1litr wywaru z kości i warzyw • zakwas z mąki razowej i pszennej • 1 ząbek czosnku przeciśnięty przez prasę • śmietana • majeranek, sól, pieprz do smaku

**Sposób przygotowania:** Całość zagotować, dodać czosnek, przyprawy. Podprawić śmietaną i doprowadzić do wrzenia. Żurek podawać z jajkiem oraz kielbasą białą lub wiejską.

# KGW W OKOCIMIU

Historia KGW w Okocimiu liczy kilkadziesiąt lat. Zmiany ustrojowe oraz pokoleniowe spowodowały, że gospodynie przestały się spotykać. Reaktywacja nastąpiła w 2012 r. z inicjatywy nieżyjącej już sołtys Grażyny Mleczek, (która jako pierwsza stanęła na jego czele) oraz prezesa Stowarzyszenia Miłośników Ziemi Okocimskiej Franciszka Brzyka. Liczy kilkanaście osób i działa przy Stowarzyszeniu, które wspiera go organizacyjnie i finansowo. Obecnie Przewodniczącą Koła jest Pani Józefa Bartman. Działalność koła skupiona jest wokół dwóch sfer: artystycznej i kulinarnej. W zakresie artystycznym powołano Grupę Śpiewaczą „Okocanki”. W jej repertuarze są utwory, sięgające do najstarszych korzeni kultury regionu. Zespół jest członkiem Stowarzyszenia Folklorystycznego „Teatr Regionalny” w Krakowie. Współpracuje również z Uniwersytetem Rolniczym w Krakowie. Ta współpraca zaowocowała występami na wielu imprezach: lekcja śpiewania kolęd na Małym Rynku w Krakowie, Małopolska Giełda Agroturystyczna w Krakowie, Targi Rzemiosła na Małym Rynku w Krakowie, Małopolskie Targi Żywności „Zasmakuj z UR”, Korowód Wielkanocny oraz Targi Bożonarodzeniowe w Krakowie.

W dziedzinie kulinarnej Koło prezentuje swoje umiejętności przygotowując potrawy na imprezy środowiskowe: Okocimska Biesiada, Babski Comber i inne. W ostatnim okresie czasu zorganizowane zostały również warsztaty mające na celu przybliżyć zdobienie pisanek wielkanocnych czy też wytwarzania ozdób na stół z warzyw i owoców. Kolejną odsłonę działalności Koła stanowi rękodzieło artystyczne. Na szczególną uwagę zasługują prace w zakresie haftu, szydełkowania oraz origami. Działalność Koła

to nie tylko kultywowanie twórczości ludowej ale także miłe i pożyteczne spędzanie wolnego czasu. Temu mają służyć organizowane również przez Koło wycieczki. Koło ma swoją siedzibę w Centrum Kulturolno-Społeczne Wsi Okocim.



## Żeberka w kapuście

**Składniki:** 1 kg żeberka • 1 kg kapusty kiszanej • 5 liści laurowych • 5 ziarenek ziela angielskiego • 2 cebule • ½ kostki smalcu • Sól, pieprz, wegeta, papryka słodka

**Sposób przygotowania:** żeberka obsmażyć na smalcu, dodać pokrojoną cebulę, posypać solą, papryką słodką i wegetą do smaku. Kapustę wycisnąć z wody, trochę kapusty położyć na dnie naczynia, na kapustę ułożyć żeberka i tak na przemian kolejne porcje. Dusić na wolnym ogniu 1 ½ godz. Doprawić do smaku. Smacznego.



# PORĘBSKIE TOWARZYSTWO SPÓŁECZNO-KULTURALNE

Koło Gospodyń Wiejskich działa na terenie miejscowości Poręba Spytkowska od ponad 60 lat. Obecna przewodnicząca Maria Karaś pełni tę funkcję od 1988 r. W styczniu 1991 roku członkinie koła założyły Zespół Pieśni i Tańca Porębianie. W 2002 roku grupa członkiń koła i zespołu zakłada Porębskie Towarzystwo Społeczno-Kulturalne, które ma za zadanie pozyskiwać fundusze na działalność zespołu folklorystycznego i świetlicy wiejskiej. Realizują projekty służące mieszkańcom nie tylko rodzinnej miejscowości, ale całego powiatu i podtrzymywać tradycje regionu. Kluczowym projektem realizowanym od 10-ciu lat dla KGW, świetlic, stowarzyszeń z powiatu brzeskiego i bocheńskiego jest „Dom Rękodziela”, gdzie prowadzone są warsztaty z decoupage, filcowania, wyplatania makram, zielarstwa, bibułkarstwa – które jest sztandarowym rękodzielnem mieszanek Poręby Spytkowskiej, która jest postrzegana jako wieś kwiatami z bibuły przeplatana.



# KGW STERKOWIEC

Koło Gospodyń Wiejskich „Sterkowiec” w Sterkowcu powstało w listopadzie 2018 roku. Na początku spotykaliśmy się jako grupa teatralna „Každy może”. Organizowaliśmy spotkania integracyjne dla mieszkańców naszej wsi i sąsiedzkich miejscowości. W maju 2019 roku podjęliśmy decyzję o sformalizowaniu naszej działalności. Korzystając z pomocy oferowanej przez ARiMR zarejestrowaliśmy nasze Koło w Krajowym Rejestrze KGW. Obecnie do naszego koła należy 30 osób, są to Panie, Panowie, młodzież i dzieci. W naszej działalności chcemy kultywować nasze lokalne tradycje, zarówno w zwyczajach i obrzędach jak i kulinariach oraz integrować lokalną społeczność. 15 sierpnia bieżącego roku organizowaliśmy w naszej miejscowości dożynki.



## Krem z porów

**Składniki:** 4 pory • łyżka masła • litr bulionu • roztarty ząbek czosnku • pół kubeczka śmietany (ok. 100 ml) • 30 dag mielonego mięsa • jajko • 2 łyżeczki musztardy • 2 łyżki bułki tartej • olej do smażenia • sól, pieprz, papryka w proszku, zioła prowansalskie

**Sposób przygotowania:** Białe części porów pokroić w plasterki, zeszklić na maśle. Zalać bulionem i zagotować. Ściągnąć z ognia, przecedzić (bulion zachować). Pory miksować i dodać do wywaru. Do ostudzonej zupy dodać śmietanę, ponownie podgrzać. Doprawić solą i pieprzem.

Przygotować klopsy: mięso wymieszać z musztardą, jajkiem i bułką tartą, solę, pieprzem, papryką oraz ziołami prowansalskimi. Uformować małe klopsiki, usmażyć na oleju.

Krem porowy nalać do talerzy. Klopsiki nadziać na patyczki do szaszłyków i ułożyć na kremie.



# KGW SZCZEPANÓW

Koło zostało reaktywowane po wielu latach w maju 2019 roku i przyjęło nazwę „Stanisławianki” nawiązując do postaci Św. Stanisława Biskupa Męczennika, patrona Polski, którego kolebką jest właśnie Szczepanów. Po kilku latach działalności na rzecz lokalnej społeczności przybierającej różne formy, Panie postanowiły ją sformalizować i w swoich szeregach zrzeszają 17 osób (14 pań i 3 panów), a przewodniczy im Agata Hanusiak. Na co dzień spotykają się w remizie, która jest ich siedzibą, organizując różnego rodzaju warsztaty, a szczególnie mocną stroną Pań jest sztuka kulinarna. Swoje umiejętności zaprezentowały podczas „Święta Kwiatka”, Plenerowego Dnia Dziecka imprezach, które odbyły się w Szczepanowie w czasie od formalnego zawiązania koła. Ponadto zorganizowały powitanie lata „Noc Świętojańską” i przygotowują się do kolejnych ważnych wydarzeń na terenie Gminy jak również powiatu. Pragną dzielić się swoimi doświadczeniami i umiejętnościami oraz tworzyć wspólnie lepszy, piękniejszy obraz nowoczesnej wsi, niezapominając o swoich korzeniach. Są otwarte na współpracę z innymi kołami i organizacjami, zapraszają w swoje szeregi wszystkie osoby chętne do bezinteresownej współpracy.



## Zupa cebulowa

**Składniki:** ok. 0,5 kg cebuli • ok. 500 ml bulionu • pół szklanki (ok. 100 ml) białego wytrawnego wina • dwie łyżki masła • tymianek do smaku • jako dodatki: pieczywo na grzanki

**Sposób przygotowania:** Cebulę obrać i pokroić w kostkę. W większym garnku rozpuścić masło i smażyć ją na małym ogniu przez około 30 minut do czasu, aż nabierze mleczno-brązowej barwy. Nie można pójść na skróty. Zupa cebulowa ma rewelacyjny słodkawy smak, ale jego osiągnięcie wymaga cierpliwości. Jeżeli cebulę usmażymy zbyt szybko i na dużym ogniu, to po prostu się przypali i zupa będzie gorzka. Pod koniec smażenia dodać łyżeczkę suszonego tymianku, a kiedy cebula nabierze ładnego koloru dodać wino i gotować do czasu, aż prawie całe wino wyparuje. Następnie do garnka wlać bulion, dodać do smaku soli, pieprzu i gotować pod przykryciem przez ok. 20 minut. Ugotowaną zupę zmiksować. Podawać z grzankami.



# KGW „WISIENKI” Z WOKOWIC

Koło Gospodyń Wiejskich powstało wiosną 2019 roku. Początkowo widniało jako stowarzyszenie jednak z dniem 30 lipca 2019 r. zarejestrowało się jako KGW w Wokowicach pod nazwą „KGW Wisienki Trzymamy Się Razem w Wokowicach”. Obecnie liczy 17 członków. Nasze KGW jest dobrowolnym, trwałym i samorządnym zrzeszeniem o celach niezarobkowych, które samodzielnie określa swoje cele, programy działania i struktury organizacyjne oraz uchwała akty wewnętrzne dotyczące jego działalności, opierając ją na pracy społecznej członków mających wspólne cele lub zainteresowania. Wisienki wzięły udział w organizacji Rodzinnego i sąsiedzkiego piknikowania w Wokowicach. Zorganizowały warsztaty krawiectwa, kulinarne oraz

gotowania. Pomały również przy obsłudze na 130 lecie Straży Pożarnej w Wokowicach. W planach mają organizację Święta pieczonego Ziemniaka, Andrzejek, Spotkania wigilijnego, Dnia Kobiet. Przewodniczącą koła jest Ewa Przybył, zastępcą Marzena Policht, skarbnikiem Anna Legutko.



## Pierogi z pokrzywą i serem feta

**Składniki na farsz:** 200 g młodych listków pokrzywy • 200 g sera feta • 100 g cebuli • 2 ząbki czosnku • 2-3 łyżki masła klarowanego • pieprz do smaku

**Sposób przygotowania farszu:** Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę, na drobno siekamy również czosnek, wkładamy na patelnię i podsmażamy z masłem. Listki pokrzywy myjemy w zimnej wodzie, odsączymy i kroimy na małe kawałki, wkładamy do usmażonej cebuli, dodajemy pokruszony ser feta doprawiamy pieprzem i dokładnie łączymy wszystkie składniki.

**Składniki na ciasto pierogowe:** ok. 280 g mąki • 125 g wody • 1 jajko • 10 g oleju

**Sposób przygotowania ciasta:** Z podanych składników wyrabiamy gładkie ciasto, cienko rozwałkowujemy i wykrawamy szklanką krążki. Na środku każdego krążka kładziemy farsz, zlepiamy brzegi, wrzucamy na gotującą się osoloną wodę. Gotujemy ok. 2-3 min. od wypłynięcia pierogów na powierzchnię. Podajemy okraszone domowym masłem klarowanym lub sosem.

# PIEKARNIA – MARIA HALIK

Piekarnia została założona przez Abrahama Schindlera w 1915 roku. W 1939 roku zakład wraz z budynkiem w którym funkcjonowała piekarnia odkupił brzeszczanin Stanisław Smoleń. W 1946 roku piekarnia została upaństwowiona i dopiero w 1972 roku zwrócona prawowitemu właścicielowi. Po przeprowadzeniu remontu budynku, modernizacji piekarni Stanisław Smoleń otworzył piekarnię ponownie w 1976 roku. W 1979 roku zakład został przejęty przez córkę Marię i z wielkim sukcesem działa do dzisiaj. Zakład wypieka blisko trzydzieści różnego rodzaju i asortymentu oraz gramatury wyrobów.

Od chlebów, przez bułki do ciast i pieczywa kruchego.

Produkt lokalny – drożdżówka z nadzieniem owocowym.

**Piekarnia – Maria Halik**  
**32-800 Brzesko**  
**ul. Głowackiego 14**



# KWARTET NA PRZEDGÓRZU

Stowarzyszenie „Kwartet na Przedgórzu” obejmuje swym zasięgiem obszar o powierzchni 374 km kwadratowych, który zamieszkuje blisko 70 tysięcy osób”. Aktualnie stowarzyszenie liczy ok. 230 członków. Wśród nich znajdują się gminy, ośrodki kultury i biblioteki, stowarzyszenia, organizacje pożytku publicznego, ochotnicze straże pożarne, parafie rzymskokatolickie, kluby sportowe oraz indywidualni mieszkańcy. Stowarzyszeniem kieruje 5-osobowy zarząd, którego prezesem od chwili założenia jest Piotr Kania. Podstawowym narzędziem, które LGD wykorzystuje, by osiągać swoje cele, są pozyskane środki z programu LEADAR, a następnie w wyniku przeprowadzanych naborów wniosków ich rozdział między beneficjentów realizujących projekty zgodne z potrzebami lokalnej społeczności. W latach 2009-2014, dzięki „Kwartetowi” dofinansowano 157 operacji na łączną kwotę 10,6 mln. zł. Dzięki tej pomocy nie tylko w kilkunastu miejscowościach poprawił się stan wielu obiektów użyteczności publicznej, domy ludowe, świetlice, ale także powstało wielu miejsc rekreacyjnych, odrestaurowane zostały zabytkowe obiekty kultu religijnego

oraz miejsca upamiętniające ważne wydarzenia historyczne. Zrealizowano liczne imprezy plenerowe, publikacje książkowe, a także filmy promocyjne. W bieżącym okresie programowania, obejmującym lata 2014-2020, „Kwartet na Przedgórzu” pozyskał w drodze konkursu środki w wysokości ponad 2 mln euro.



Waryś 327 A,  
32-825 Borzęcin  
tel./fax 14 684 66 66  
e-mail: [biuro@przedgorze.pl](mailto:biuro@przedgorze.pl)  
[www.kwartetnapredgorzu.pl](http://www.kwartetnapredgorzu.pl)



# GMINA BORZĘCIN

Gmina położona jest nad rzeką Uszwicą, w kierunku północnym od autostrady A4 Kraków – Rzeszów pomiędzy Brzeskiem a Tarnowem. Zamieszkuje ją blisko 8,5 tys. mieszkańców. Lokacja Borzęcina przypada na rok 1364. Dynamicznie rozwijająca się infrastruktura oraz wysokie walory krajobrazowe sprawiają, iż gmina Borzęcin jest atrakcyjnym miejscem do prowadzenia działalności gospodarczej, ale także wypoczynku na łonie nieskażonej natury. Samorząd należy do liderów rozwoju w regionie. Na przestrzeni ostatnich lat – przy znacznym udziale środków zewnętrznych z funduszy unijnych i krajowych – zrealizował szereg inwestycji w dziedzinie infrastruktury drogowej, wodociągowej, edukacyjnej, sportowej, kulturalnej i turystycznej, a także infrastruktury społeczeństwa informacyjnego. Oprócz miejsc rekreacyjno-wypoczynkowych na terenie gminy Borzęcin znajduje się wiele zabytków wartych zwiedzenia. W Borzęcinie urodził się i spędził dzieciństwo światowej sławy dramaturg Sławomir Mrożek. Z tej miejscowości pochodzi również znakomity poeta Józef Baran.



# GMINA DĘBNO

Położoną we wschodniej części powiatu brzeskiego gminę Dębno zamieszkuje ponad 14 tysięcy osób. Gmina leży na granicy Pogórza Karpackiego i Kotliny Sandomierskiej. Gminę przecina potok Niedźwiedź, mający źródło we wsi Niedźwiedza. Przecinająca gminę droga krajowa nr 4 to historyczna kontynuacja istniejącego już we wczesnym średniowieczu traktu prowadzącego z Krakowa na Ruś. Zróżnicowane i urozmaicone ukształtowanie terenu powoduje,



# GMINA DĘBNO

że od kilkunastu lat coraz mocniej akcentowane są turystyczne walory gminy.

W kilku wsiach powstało ponad dwadzieścia gospodarstw agroturystycznych. Turystów przyciągają ponadto niezwykle cenne zabytki architektury drewnianej i murowanej. Najwspanialszym z nich jest późnogotycki zamek w Dębnie z drugiej połowy XV wieku.

Godne zwiedzenia są zabytkowe kościoły, dwór ziemiański z początków XX wieku, osiemnastowieczny spichlerz, drewniane chałupy i towarzyszące im zabudowania gospodarcze.

# GMINA RADŁÓW

Położoną w północno-zachodniej części powiatu tarnowskiego małopolskiego miejsko-wiejską gminę Radłów zamieszkuje niespełna 10 tysięcy osób. Siedzibą gminy jest miasto Radłów, który w 1629 roku było wsią biskupów krakowskich w województwie sandomierskim. W latach 1975-1998 miejscowość położona była w województwie tarnowskim. W miejscowości znajdują się mogiły żołnierzy uczestniczących w I wojnie światowej i II wojnie światowej. W tutejszej szkole przez całą noc z 7 na 8 września 1939 bronił się osamotniony oddział składający się z 6 oficerów i kilkunastu szeregowców.

Po odrzuceniu wielokrotnych wezwań do poddania się obrońcy zostali spaleni miotaczami ognia wraz z budynkiem. Także położona nieopodal miejscowość Wał Ruda znana jest z przeprowadzonej przez partyzantów brawurowej operacji, polegającej na przerzuceniu zdobytych części niemieckiej broni V-2 z Polski do Anglii. Turyści i pielgrzymi licznie odwiedzają też sanktuarium bł. Karoliny Kózkówny w Zabawie.



Historia Zespołu Regionalnego „Porąbcoki” liczy niecałe 10 lat. Jego tradycja wywodzi się jednak z dorobku – działającego na terenie sołectwa w latach 70. i 80. – zespołu „Porąbczanie”. Pomysł reaktywacji grupy był naturalną reakcją na potrzeby samych mieszkańców. Co roku, kiedy nadchodził okres dożynek, lokalni artyści zbierali się na próbach tańca i śpiewu. Kiedy w 2007 roku mieszkańcom udało się zająć I miejsce na Małopolskich Dożynkach w Zaliptu, zapadła decyzja o regularnych spotkaniach zespołu.

Od 2013 roku należy on do stowarzyszenia „Dębowe wrota”. Grupa „Porąbcoki”, choć stosunkowo młoda, jest już niezwykle utytułowana. Podczas swojego pierwszego występu konkursowego – na zorganizowanym w 2008 roku w Szczurowej Przeglądzie Zespołów i Kapel Ludowych „Krakowski Wianek” – zespół zdobył II miejsce w kategorii form autentycznych. Rok później w tej samej rywalizacji udało się już wygrać. Podobne sukcesy grupa odnosiła w 2012, 2013 i 2014 roku. Wystąpiła również na „Przeglądzie zwyczajów i obrzędów ludowych w Łużnej”, gdzie ponownie zajęła najwyższą lokatę. W tym samym roku członkowie „Porąbcoków” wystąpili na Biesiadzie Karpackiej w Nowym Sączu, a także na Biesiadzie Agroturystycznej w Porąbce Uszewskiej. Swoją największy sukces zespół odniósł w październiku 2015 roku, podczas występu na „XXXI Ogólnopolskim Konkursie Tradycyjnego Tańca Ludowego” w Trzcinie koło Rzeszowa. Grupie z Porąbki Uszewskiej udało się tam zająć II miejsce. Dodatkowo, dwoje z członków zespołu otrzymało również wyróżnienie w kategorii tańca par. W 2016 roku grupa ponownie sięgnęła po najwyższy laur w konkursie „Krakowski Wianek”, potwierdzając swoją pozycję wśród najlepszych zespołów ludowych w województwie, a w 2018 roku Zespół z Porąbki Uszewskiej zdobył Grand Prix konkursu o Krakowski Wianek.





# BIELCZANKI Z PASJĄ



Stowarzyszenie „Bielczanki z Pasją” zostało zarejestrowane w 2017 roku, ale nieformalnie działało od kilku lat na rzecz integracji lokalnej społeczności jako koło aktywnych kobiet w Bielczy. Stowarzyszenie bierze udział w różnego rodzaju konkursach regionalnych, kulinarnych. Pozyskuje środki finansowe i organizuje tradycyjne Pikniki Bieleckie, Wieczornice Wielkanocne, Wieczory Świąteczno-Noworoczne, Bale Sylwestrowe, wycieczki oraz różnego typu warsztaty i spotkania. W obecnej chwili w stowarzyszeniu działa 18 par.

## Potrawka z grzybów i kurczaka

**Składniki:** 1 podwójna pierś z kurczaka • ½ kg grzybów leśnych lub pieczarek • 1 por • 1 marchewka (mała) • 1 cebula (mała) • 3 serki topione ziołowe

**Sposób przygotowania:** Cebulkę zeszklić na oleju, dodać pokrojone sparzone grzyby lub pieczarki. Uduśić do miękkości. Osobno uduśić pokrojoną pierś z kurczaka, połączyć z grzybami, podlać wodą, dodać vegetę, sól, pieprz, zioła prowansalskie, serki topione Hochland z ziołami. Na koniec dodać pokrojonego pora i marchewkę startą na grubych oczkach. gotować do chwili kiedy będzie miękka marchewka. Przed podaniem dodać pokrojony świeży koperek.

# GOSPODARSTWO „STAWÓWKA”

Gospodarstwo Agroturystyczne „STAWÓWKA” ma swoją siedzibę w bezpośrednim sąsiedztwie lasu, z dala od ruchu ulicznego. Dla gości przygotowano trzy pokoje dwuosobowe oraz jeden czteroosobowy, osobną kuchnię z jadalnią. Do dyspozycji również duża altana, grill, miejsce na ognisko, bezpieczny parking. Dla osób lubiących aktywny wypoczynek istnieje możliwość wypożyczenia rowerów. Okoliczne trasy zachęcają do uprawiania nordic walkingu, turystyki pieszej i rowerowej. Amatorów wędkarstwa zainteresuje sąsiadujące z gospodarstwem Łowisko Specjalne, z wieloma gatunkami ryb. Przyjeżdżający goście mogą skosztować tradycyjnego chleba na zakwasie oraz zgłębić tajniki wyrobu chleba. Gospodarstwo przyjazne wszystkim, którzy cenią spokój i ciszę, chcą wypocząć z dala od zgiełku miast.



## Domowy pasztet z grzybami

**Składniki:** mięso i warzywa z rosółu: 4 ugotowane udka drobiowe • 2 ugotowane marchwie • kawałek ugotowanego selera • trochę rosółu do namoczenia bułki • 500 g świeżych leśnych grzybów • 1 bułka (może być czerstwa) • 400 g wątróbki drobiowej • 1 duża cebula • 2 ząbki czosnku • 1 łyżka masła do podsmażenia wątróbki (klarowane, ale może być zwykłe) • 2 jajka, a właściwie: 2 białka i 2 żółtka • 1/2 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej • sól i czarny pieprz – do smaku

**Sposób przygotowania:** Gotujemy rosół, pozostawiamy do ostygnięcia, wyjmujemy mięso i warzywa. Z udek usunąć kości. Wątróbkę umyć, pokroić na mniejsze kawałki. Obrać cebulę i pokroić w kostkę, podsmażyć na rozgrzanej patelni dodając dwa ząbki czosnku oraz wątróbkę. Wszystko razem podduś. Odstawić do przestudzenia. Namoczyć bułkę w niewielkiej ilości rosółu, następnie odcisnąć. Grzyby podsmażyć na maśle, pozostawić do przestygnięcia. Gdy wszystko ostygnie: mięso i warzywa z rosółu, wątróbka i grzyby przystępujemy do dwukrotnego mielenia, doprawiamy solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową. Całość należy dokładnie wyrobić. Następnie oddzielić żółtka od białek, żółtka dodać do masy wszystko jeszcze raz wyrobić na koniec dodać ubite białka i delikatnie wymieszać. Przełożyć do lekko natłuszczonej i przyprószonej tartą bułką keksówki. Wyrównać z wierzchu. Wstawić do nagrzanego piekarnika 180C, piec około 50 minut, najlepiej do momentu aż pasztet ładnie się zrumieni. Po upieczeniu pozostawić do całkowitego wystygnięcia. Podawać z pieczywem z dodatkiem sosów np. tatarskim, chrzanowym, czosnkowym.

# NADWIŚLAŃSKA GRUPA DZIAŁANIA „E.O.CENOMA”

Stowarzyszenie zostało zawiązane w styczniu 2005 roku z inicjatywy samorządów siedmiu gmin: Nowe Brzesko, Koszyce, Kazimierza Wielka, Drwinia, Rzeszawa, Bochnia w tym lidera projektu Gminę Szczurowa w ramach Pilotażowego Programu Leader+.

Obecna działalność realizowana jest na podstawie Strategii Rozwoju Lokalnego w której przygotowaniu uczestniczyli mieszkańcy wszystkich siedmiu gmin.

Dokument Nadwiślańskiej Grupy Działania „E.O.CENOMA” okazał się być wśród najlepszych. W 2016 roku Zarząd Nadwiślańskiej Grupy Działania „E.O.CENOMA” podpisał z Zarządzeniem Województwa Ma-

łopolskiego umowę ramową

o warunkach i sposobie re-

alizacji tejże strategii, któ-

ra przyczyniła się do

pozyskania ponad

11 mln złotych.

Stowarzyszenie

przeprowadza

nabory w za-

kresie po-

dejmowania

działalności

gospodarczej,

rozwoju istnie-

jących przedsię-

biorstw, popra-

wy infrastruktury

oraz na projekty

grantowe. Stowarzy-

szenie wspiera lokalne

instytucje, stara się angažo-

wać w przeróżnych projektach

mających na celu przede wszystkim

społeczność lokalną.

Dzięki wdrażaniu strategii przez Nadwiślańską Grupę „E.O.CENOMA” nastąpiła poprawa życia mieszkańców, powstało wiele nowych przedsiębiorstw, działające firmy rozwijają się, a infrastruktura siedmiu gmin członkowskich uległa znacznej poprawie.





# GMINA SZCZUROWA

Gmina Szczurowa położona jest w województwie małopolskim na północno-zachodnim skraju Kotliny Sandomierskiej. Zajmuje powierzchnię 135 km<sup>2</sup>, „Stolicą” Gminy jest miejscowość Szczurowa, gdzie znajduje się siedziba władz gminy. W miejscowości Strzelce Małe, znajduje się lądowisko dla małych samolotów. W gminie Szczurowa znajduje się wiele obiektów zabytkowych i pomników historii, które na stałe wpisały się w nadwiślański krajobraz.

Za cenne zabytki szczurowskiej ziemi należy uznać również cmentarze wojenne, kwatery i pomniki w miejscowościach: Szczurowa, Uście Solne, Zaborów, Rudy Rysie i Strzelce Wielkie. Na terenie gminy działają liczne organizacje i stowarzyszenia, współpracujące z samorządem. Strażacy zrzeszeni w 16 jednostkach OSP, ludowe i uczniowskie kluby sportowe, Koła Gospodyń Wiejskich, młodzieżowe grupy inicjatywne, działające przy szkołach i Gminnym Centrum Kultury, Czytelnictwa i Sportu.

Zachowana do dzisiaj w miejscowym folklorze – obrzędowości, muzyce i tańcu – bogata kultura Krakowiaków Wschodnich i Zachodnich upowszechniana jest poprzez działalność Szkołki Muzykowania Ludowego „Pastuszkowe Granie”, zespół regionalny „Scurosko Magierecka”, kapele ludowe oraz liczne zespoły folklorystyczne. Bogate tradycje mają również orkiestry dęte z Uścia Solnego i Szczurowej oraz Zespół Pieśni i Tańca „Pojawianie”.



## GMINA I MIASTO NOWE BRZESKO

Gmina i Miasto Nowe Brzesko położona jest w Województwie Małopolskim, w powiecie proszowickim. Pierwsze wzmianki o Nowym Brzesku pochodzą z XIII w. W 1279 r. Gotfryd de Glesin uzyskał przywilej założenia miasta na prawie magdeburskim. 1 stycznia 1870 roku Nowe Brzesko utraciło prawa miejskie, a 1 stycznia 2011 roku Nowe Brzesko ponownie stało się miastem. Strategia rozwoju Gminy Nowe Brzesko umiejętnie łączy rolniczy charakter z działalnością przemysłową. Nasz gmina posiada cenne walory krajobrazowe i przyrodnicze. To drugie turystyczno-rekreacyjne oblicze podkreślamy tworzeniem Otwartych Stref Aktywności, boisk sportowych, placów zabaw. Dzięki prywatnym przedsiębiorcom posiadamy znakomite zaplecze

gastronomiczno-hotelarskie w postaci Pałacu w Śmiłowicach, Hotelu św. Norberta w Hebdowie, Starej Stajni w Hebdowie oraz punktów lokalnej gastronomii.



# GMINA DRWINIA

To raj dla rowerzystów, myśliwych, grzybiarzy, miłośników przyrody.

Tak jednym zdaniem można określić gminę Drwinia, bowiem rozległe połacie Puszczy Niepołomickiej i wijąca się malowniczymi zakolami Wisła, to najbardziej wyraziste i atrakcyjne punkty na mapie gminy. Obszar gminy wynosi 108 km<sup>2</sup>. W skład gminy wchodzi 13 sołectw, z których większość ma średniowieczne metryki. Zamieszkuje tutaj prawie 6500 mieszkańców.

Jednym z najbardziej charakterystycznych miejsc w puszczy jest tzw. Czarny Staw. To największy zbiornik wodny w Puszczy Niepołomickiej, położony w środkowo-wschodniej części Puszczy Niepołomickiej, w leśnictwie Gawłówek.

Gwarantujemy doskonały wypoczynek w otoczeniu atrakcyjnych terenów leśnych, amatorom wędrówek pieszych i rowerowych polecamy szlaki turystyczne, zapalonym myśliwym – lasy z liczną zwierzyną, wędkarzom czyste rzeki. Ten nadwiślański teren zamieszkują życzliwi i serdeczni ludzie, którzy pieczołowicie dbają o lokalną tradycję i kulturę, starając się ją uchronić od zapomnienia.



# MIASTO I GMINA KOSZYCE

Gmina Koszyce leży w południowo-wschodniej części Płaskowyżu Proszowickiego, którego powierzchnia charakteryzuje się szerokimi i bezleśnymi wzgórzami o wysokości dochodzącej do 280 m n.p.m. Przecinają go doliny Szreniawy i Nidzicy, rzek które wpływają na terenie gminy do Wisły. Ekosystem to wielkie połacie pól uprawnych, biocenoz łąkowych, wodnych i nadbrzeżnych oraz muraw kserotermicznych (step kwietny).

Ochroną i gromadzeniem pamiątek dziedzictwa kulturowego zajmuje się Muzeum Ziemi Koszyckiej im. Stanisława Boducha. Posiada trzy działy ze stałymi ekspozycjami: archeologiczny, historyczny i etnograficzny. Muzeum pełni rolę animatora kultury pielęgnuje i gromadzi pamiątki kultury materialnej, tworzy kulturę poprzez organizację wystaw, koncertów, konkursów, przeglądów, spotkań autorskich, konferencji, sesji naukowych.

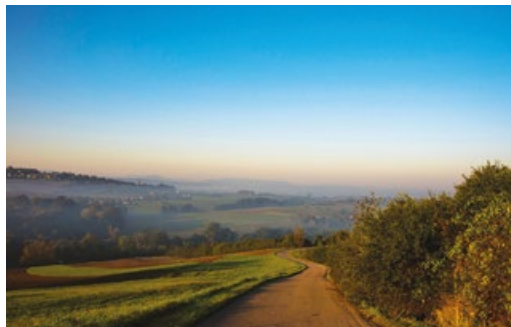
Prawdziwy renesans gmina Koszyce przeżywa poczynawszy od 1989 r. Samorząd gminy bardzo aktywnie działa we wszystkich dziedzinach życia społecznego. Gmina Koszyce zainspirowała oraz włączyła się w organizację funkcjonowania ponad 38 stowarzyszeń.

Koszyce po 150 latach z dniem 1 stycznia 2019 roku ponownie stają się miastem.



# GMINA BOCHNIA

Gmina Bochnia położona jest w środkowej Małopolsce na granicy dwóch krain geograficznych: Kotliny Sandomierskiej oraz Pogórza Wielickiego. W skład gminy wchodzi 31 miejscowości, które zajmują obszar 131 km<sup>2</sup>. Mieszka w nich około 20 000 osób. Piękny i urozmaicony krajobraz gminy współtworzą na północy równinne pola i łąki (z największym obszarem leśnym Puszcza Niepołomicką), a na południu niezwykle malownicze górskie tereny, skąd można podziwiać panoramę Beskidu Wyspowego a przy dobrej pogodzie – Tatry i Pieniny. Pod względem atrakcyjności historycznej Gmina Bochnia należy do najciekawszych w Małopolsce. Łąpczyca, Szlak „Via Regia Antiqua” to główne wizytówki turystyczne Gminy.



## MIASTO I GMINA KAZIMIERZA WIELKA



Miasto i Gmina Kazimierza Wielka położona jest w południowo-wschodniej części Niekci Nidziańskiej w województwie świętokrzyskim. Ziemia Kazimierska klasyfikowana jest przez historyków jako jedno z najstarszych na ziemiach polskich miejsc zorganizowanego osadnictwa ludzkiego. Polskie Słonowice – nie wyróżniające się niczym szczególnym wśród okolicznych wiosek – zasłużyły na miano Polskiej Doliny Królów. Znaleźiska, które tu odsłonięto, podczas badań archeologicznych prowadzonych od roku 1979 roku, są o 1500 lat starsze od tych z Teb Zachodnich w Egipcie. To nie tylko tym Miasto i Gmina Kazimierza może się pochwalić. W centrum miasta znajduje się Baszta o oryginalnej, eklektycznej dekoracji która stała się symbolem Kazimierzy. Jednym z największych atutów tego obszaru jest występowanie złóż wód termalnych i siarczkowych, co stało się dla samorządu motorem napędowym do utworzenia w Kazimierzy Wielkiej uzdrowiska z innowacyjnymi kierunkami leczniczymi. To także obszar prężnej działalności Kół Gospodyń Wiejskich, będących ostoją tradycji i rzeczywistym fundamentem kulturowym.



# SIEDLECANIE

Zespół Pieśni i Tańca „Siedlecanie” powstał w 1948 roku z inicjatywy ówczesnych nauczycieli Szkoły Podstawowej w Siedlcu; Zofii i Ludwika Zacharów. Układając i odtworząc tańce ludu nadrabskiego równocześnie uczestniczyli w Ogólnopolskiej Akcji Zbierania Folkloru Muzycznego w latach 1950-1954 zorganizowanej przez Państwowy Instytut Sztuki. Przez lata zbierano i spisywano dorobek artystyczny nadrabskiego regionu w postaci pieśni, nut, nagrań i wywiadów z starszymi mieszkańcami.



Tworzyły się grupy śpiewacze, taneczne, muzyczne a tradycja przekazywana była z pokolenia na pokolenie do dnia dzisiejszego. Zespół przez 70 lat osiągał sukcesy i prezentował swój folklor na niezliczonych scenach zarówno w kraju podczas przeglądów i konkursów, jak i za

granicą, uczestnicząc w festiwalach i reprezentując region krakowski.

Obecnie Zespół liczy około 100 osób, a grupa „Mali Siedlecanie” stanowi prawie połowę członków zespołu a z roku na rok jest coraz więcej chętnych.

„Mali Siedlecanie” zdobywają znakomite osiągnięcia podczas przeglądów regionalnych i festiwali. Jednymi z ostatnich sukcesów są miejsca na podium i udział w takich wydarzeniach jak:

- Międzynarodowy Festiwal Dziecięcych Zespołów Regionalnych „Święto Dzieci Gór” w Nowym Sączu
- Międzykulturowy Festiwal „Zagłębie i Sąsiedzi” w Dąbrowie Górniczej
- Przegląd Dziecięcych Zespołów Folklorystycznych Regionu Krakowskiego „KRAKOWIACZEK” w Łoniowej
- Karpacki Festiwal Dziecięcych Zespołów Regionalnych w Rabce-Zdroju
- Święto Pieśni i Tańca i Muzyki Ludowej w Szczyrzycu
- XI Międzynarodowy Festiwal „Budva Festival Days” w Czarnogórze

Dzieci nie trafiają do Zespołu z naboru. Przyprowadzają je babcie, dziadkowie, rodzice, brat, siostra, którzy należą bądź już zapisali się w historii Zespołu. Folklor wciąż interesuje, zachęca i uczy nowe pokolenia „Siedlecanów”.



## Pierogi z kapustą i grzybami

**Składniki – farsz:** 1 kg kiszonej kapusty • kilka suszonych grzybów • 1 cebula • sól, pieprz • 1 łyżka oleju • 2 łyżki masła • 1 łyżka mąki

**Sposób przygotowania:** Kapustę kiszoną (jeśli bardzo kwaśna przepłukać szybko na sitku bieżącą wodą) zalewamy 2 szklankami wody i gotujemy do miękkości. Oddzielnie w niewielkiej ilości wody gotujemy do miękkości grzyby. Ugotowane grzyby kroimy w cienkie paski i wraz z wywarem dodajemy do kapusty. Kapustę podprawiamy jasną zasmażką na maśle i mące dodając drobno posiekaną i usmażoną na złoty kolor cebulę. Tak przyrządzoną kapustę solimy i pieprzymy do smaku i przez chwilę gotujemy, ponieważ potrawa powinna być gęsta.

**Składniki – ciasto:** 300 g maki pszennej • szczypta soli • 125 ml wrzącej wody • 1 jajko • 1/4 szklanki oleju • 20 g masła

**Sposób przygotowania:** Mąkę wsypać do miski, dodać sól. Do wrzącej wody włożyć masło i roztopić, stopniowo wlewać do mąki, mieszając wszystko łyżką. W międzyczasie dodać roztrzepane jajko i połączyć wszystkie składniki, zagnieść gładkie ciasto. Wyłożyć na podsypany mąką blat i wygniatając przez około 7-8 minut. Zawinąć w folię i odstawić na ok. 30 minut. Ciasto podzielić na 4 części i kolejno rozwałkować na cienki placek (około 2-3 mm), obsypując w razie potrzeby stolnicę mąką. Małą szklanką wycinać kółka, rozciągnąć je trochę w palcach, następnie na środek nakładać po jednej czubatej łyżeczce farszu. Składać na pół i zlepiać dokładnie brzegi, układać na stolnicy. W dużym garnku zagotować osoloną wodę i jak będzie mocno wrzała, włożyć pierwszą partię pierogów (około 15 sztuk). Po ponownym zagotowaniu zmniejszyć ogień do średniego i gotować pierożki przez około 2 minuty licząc od czasu wypłynięcia ich na powierzchnię wody (do czasu aż ciasto będzie miękkie, sprawdzamy palcem wyławiając jednego pieroga). Długość gotowania zależy od grubości ciasta. Wyłować łyżką cedzakową na talerz.

# AGROTURYSTYKA JADWIGA KICA

Dom w pobliżu Puszczy Niepołomickiej – obszaru Natura 2000. Gospodarstwo oferuje 9 miejsc noclegowych w pokojach z łazienkami: 4-osobowym, 3-osobowym i 2-osobowym. Możliwość pełnego wyżywienia oraz do dyspozycji samodzielny aneks kuchenny. Wyżywienie oparte na produktach z gospodarstwa i tradycyjnych przepisach, od chleba poprzez mięsa skończywszy na sokach, konfiturach przetworach domowych, ze szczególnym uwzględnieniem ziół. Zapraszamy osoby w każdej grupie wiekowej, a szczególnie rodziny z dziećmi. Do dyspozycji ogrodzony duży ogród z grillem, piaskownice z zabawkami dla dzieci, rowery, leżaki, quady i gokarty dla dzieci. Specjalną ofertę kierujemy do osób zainteresowanych dziedzictwem kulturowym, rękodziełem artystycznym, a w szczególności tkactwem, haftem, koronką, bibułkarstwem, decoupage, suchymi bukietami, tradycyjnymi technikami zdobniczymi np. ozdoby świąteczne, haftowane woreczki zapachowe potpourri.



## „Kosz Drwala”

„Kosz Drwala” to kosz regionalnych produktów wykonywanych w Agroturystyce Pani Jadwigi Kica. Możemy w nim znaleźć chleb ze smalcem, z masłem ziołowym, przetwory na słodko marmolada Prababci z Dziewina. Ponadto ciasta ziołowe z lawendą, ze stewią, chipsy ziołowe, tradycyjne ciastka wyciskane z maszynki, piernik tzw. stu letni, pierniczki na miodzie z mniszka lekarskiego, nalewka leśno-ziołowa, ciasto sezonowe.





## Kasza pęczak z kapustą

**Składniki:** 1 kg kaszy pęczak • 2 szt. świeżej kapusty • 1 kg podgardla • 0,5 kg boczku wędzonego • 1 kg cebuli • 2 ząbki czosnku • sól, pieprz, zielenina

**Sposób przygotowania:** Kapustę pokroić na cztery części, wrzucić na gotującą, posoloną wodę i ugotować (nie przegotować). Ugotowaną i przestudzoną kapustę pokroić w średnio dużą kostkę. Cebulę i czosnek podsmażyć i połączyć z kapustą. Boczek i podgardle pokroić w kostkę i stopić na skwarki, następnie połączyć z kapustą i gotować przez chwilę na małym ogniu mieszając. Kaszę wsypać do gęsiarki, zalać posoloną wodą 2 cm ponad nią i wstawić do piekarnika na 180 stopni. Ugotować na sypko, przestudzić i połączyć razem z kapustą. Doprawić według uznania i wymieszać. Włożyć wszystko do gęsiarki i zapiec chwilę w piekarniku. Można również podawać potrawę bez zapiekania.

# ANATOL ZAPART – KIEŁBAŚNICA KAZIMIERSKA

Jak wspomina Pan Anatol Zapart „Kiełbaśnica Kazimierska” wytwarzana była przez naszych dziadków. Produkt ten oparty jest na bazie mięsa i tłuszczu wieprzowego oraz wywaru z mięsa. Składniki tego produktu mimo upływu lat, nie zmieniły się, uległ zmianie jedynie sposób przechowywania mięsa. Dawniej mięso solono w kamionkach, natomiast w chwili obecnej kiełbaśnicę przechowuje się w tzw. wekach. Niezwykły smak i zapach powstaje w wyniku zmielenia peklowanego mięsa wieprzowego, użycia soli pieprzu i czosnku oraz wywaru z gotowanego mięsa. Kiełbaśnica Kazimierska promowana jest na wielu imprezach kulturowych regionu.



Kiełbaśnica Kazimierska – Anatol Zapart

## Decoupage



Decoupage to technika zdobienia przedmiotów polegająca na dokładnym oczyszczeniu powierzchni wykorzystującego przedmiotu, pokrycia go farbą akrylową, następnie z wyciętego wybranego wzoru np. z serwetki lub papieru różowego wycina się i nakleja na ozdobiany przedmiot. Po wyschnięciu nakładamy kilka warstw lakieru tak aby brzegi serwetki nie były wyczuwalne pod palcami. Wykonane zdobienie wygląda wprost jak ręcznie malowane.



# DARIUSZ PRZYBYŁ WYROBY CERAMICZNE



Figurki i inne wyroby ceramiczne wykonywane są ręcznie z gliny. Po wyschnięciu i wypaleniu na biskwit, pokrywane są szkliwem i ponownie wypalane w temperaturze 1100°C w piecu ceramicznym. Następnie autor umieszcza swoje rękodzieła na dębowej bejcowanej o lakierowanej podstawie.

# STOWARZYSZENIE „NA ŚLIWKOWYM SZLAKU”

Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku” to Lokalna Grupa Działania skupiająca 7 małopolskich gmin: Czchów, Gnojnik, Gródek nad Dunajcem, Iwkowa, Korzenna, Lipnica Murowana i Łososina Dolna, leżących między miastami: Bochnia, Brzesko i Nowy Sącz. Stowarzyszenie powstało w 2008 roku, a przyświecała mu idea rozwoju obszarów wiejskich i współpraca międzysektorowa mieszkańców, samorządów i organizacji pozarządowych. Motywem przewodnim obszaru stał się śliwkowy szlak, a charakterystycznym łącznikiem śliwka, będąca symbolem tradycji i kultury mieszkańców.

Śliwkowy szlak wiedzie przez wszystko to, co w naszych gminach ciekawe i warte pokazania. Znajdziemy więc tu nie tylko liczne sady i to co z przetwórstwem owoców jest związane, ale także bogate dziedzictwo duchowe i materialne pokoleń, obiekty sportowe umożliwiające aktywny wypoczynek, a także całą infrastrukturę turystyczną pozwalającą na spędzenie czasu z dala od miejskiego zgiełku.

Teraźniejszość Śliwkowego Szlaku to różnorodne działania realizowane w oparciu o markę lokalną Śliwkowy Szlak®, skupiającą różne podmioty gospodarcze, społeczne i publiczne, wykorzystujące w swojej ofercie potencjał turystyczny obszaru. Zachęcając do przybycia w nasze strony zapraszamy na liczne imprezy organizowane przez gminy i organizacje pozarządowe, które są nie tylko okazją do wspólnej zabawy, ale także promocją wszystkiego, co u nas ciekawe i warte poznania.



[www.nasliwkowymszlaku.pl](http://www.nasliwkowymszlaku.pl)



# GMINA CZCHÓW

Znakiem rozpoznawczym gminy Czchów jest słynna Baszta, która od kilku lat kojarzy się nie tylko z przeszłością, ale także z organizowanym z rozmachem Baszta Jazz Festiwal. Kilka miejsc godnych polecenia: rynek, Zabytkowy Kościół z freskami Via Crucis w Czchowie, Zamek Tropsztyn znany z legendy o inkowskim skarbie.



[www.czchow.pl](http://www.czchow.pl)

# GMINA GNOJNIK

Gmina Gnojnik to wspaniałe zabytki sakralne, a także słynny „Czarny Koń” przyciągający miłośników zmagień szachowych. Kilka miejsc godnych polecenia: modrzewiowy kościół pw. Św. Urszuli z Towarzyszkami w Gosprzydowej, wieś Biesiadki z zabytkową drewnianą zabudową oraz 6-hektarowy park podworski w Gnojniku.



[www.gnojnik.pl](http://www.gnojnik.pl)



# GRÓDEK N. DUNAJCEM

Jezioro Rożnowskie jest wizytówką gminy Gródek nad Dunajcem, która zaprasza wszystkich spragnionych wody i słonecznego letniego wypoczynku. Kilka miejsc godnych polecenia: sanktuarium Matki Bożej w Przydonicy, gotycki kościół w Zbyszycach, miejscowość Tropie z przeprawą promową i zabytkowym kościołem oraz beluard w Rożnowie.

[www.gminagrodek.pl](http://www.gminagrodek.pl)



## GMINA IWKOWA

Iwkowa Amatorzy jazdy konnej i rowerów ściągają do gminy Iwkowa, która oferuje wymarzone warunki do aktywnego wypoczynku oraz wspólną panoramę z wieży widokowej na Szpilówce. Kilka miejsc godnych polecenia: zabytkowy kościół z XVI w., pustelnia św. Urbana, izba regionalna w Wojakowej oraz miejscowość Dobrociesz z sadami śliwkowymi i tradycyjnymi suszarniami owoców.

[www.iwkowa.pl](http://www.iwkowa.pl)



# GMINA KORZENNA

Gmina Korzenna przyciąga pasjonatów przyrody, szczególnie miłośników cisów i nietoperzy oraz wyróżnia się bogatą ofertą kulturalną dworów w Korzennej i Lipnicy Wielkiej. Kilka miejsc godnych polecenia: kościół w Lipnicy Wielkiej, rezerwat przyrody Diable Skały w Bukowcu i Rezerwat Cisów w Mogilnie, a także Inkubator Przetwórstwa Lokalnego w Korzennej.



[www.korzenna.pl](http://www.korzenna.pl)

# GMINA ŁOSOSINA DOLNA

Gmina Łososina Dolna to podniebne wycieczki z Aeroklubem Podhalańskim, a także owocowe sady, które podkreślają urodę tej ziemi wiosną, latem, jesienią i zimą. Kilka miejsc godnych polecenia: kościół na Górze św. Justa, most Stacha i przystań w Znamirowicach oraz rezerwat przyrody „Białowodzka Góra”.





# LIPNICA MUROWANA

Chlubą gminy Lipnica Murowana jest kościół pw. św. Leonarda wpisany na listę UNESCO i sięgające nieba lipnickie palmy, dzięki którym gmina ta znana jest w kraju i za granicą. Kilka miejsc godnych polecenia: zabytkowe kościoły: św. Szymona i św. Andrzeja, dwór Ledóchowskich, lipnicki rynek, pomnik przyrody „Kamienie Brodzińskiego”.



[www.lipnicamurowana.pl](http://www.lipnicamurowana.pl)



# MAŁE ROŻNOWIOKI

Zespół Regionalny „Małe Rożnowioki” został założony w marcu 2009 r. przy Wiejskim Domu Kultury w Rożnowie z inicjatywy Romana Gwoźdźcia, ówczesnego kierownika kapeli „Rożnowioki”, i Beaty Grzegorzek.

Zespół skupiał wówczas 40 osób z Rożnowa, Roztoki Brzeziny, Tropia i Witowic, w wieku od 7 do 15 lat. Działa przy WDK w Rożnowie pod patronatem Gminnego Ośrodka Kultury w Gródku nad Dunajcem. Wszystkich łączyła wspólna pasja, zamiłowanie do tradycji, piękna, muzyki i tańca.

Rożnów pod względem etnograficznym leży na pograniczu dwóch regionów: Łachów Sądeckich i Pogórze. Okolice niestety nie jest opisana przez badaczy. Jednak zespół prezentuje zabawy dziecięce, gry, tańce, melodie i stroje regionu Łachów Sądeckich, których kultura jest bliższa rożnowskiemu sercu. Swoimi występami „Małe Rożnowioki” uświetniają imprezy gminne organizowane w czasie cyklu imprez „Dni Jeziora Rożnowskiego”.

W 2011 r. po raz pierwszy dzieci wzięły udział w XXXV Karpackim Festiwalu Dziecięcych Zespołów Regionalnych w Rabce Zdroju z programem „Po wykopkach”, który miały możliwość zaprezentować na XX Międzynarodowym Festiwalu Dziecięcym „Święto Dzieci Gór” w 2012 r. Ponadto zespół ponownie i niejednokrotnie brał udział w Karpackim Festiwalu Dziecięcych Zespołów Regionalnych w Rabce Zdroju z programami „Zabawy nad rzyką” i „Gdzie so naskie skrzypce”. W 2015 r. dzieci wzięły udział w MFF w Dąbrowie Górniczej, zdobywając wyróżnienie, a w kwietniu 2019 drugie miejsce. Występowały także w Dębicy podczas konkursu „Złoty Gryf” zdobywając II miejsce w 2017 i również II miejsce w 2019. Oprócz Festiwalu wielkim wyróżnieniem dla Małych Rożnowioków był występ na „Pikniku Rodzinnym” w Toruniu, organizowanym przez Tv Trwam. Brał udział w wymianie polsko-słowackiej z partnerską gminą Lendak. Do najnowszych osiągnięć zespołu należy udział w Karpackim Festiwalu Dziecięcych Zespołów Regionalnych w Rabce Zdroju w 2018 i zakwalifikowanie się na Międzynarodowy Festiwal Dziecięcych Zespołów Regionalnych „Święto Dzieci Gór” 2019, gdzie zespół był również gospodarzem. Grupa gościła również na zagranicznych scenach, m.in. w Bośni, Bułgarii, Słowacji i na Ukrainie.

W 2019 „Małe Rożnowioki” obchodzą także swoje 10-lecie. W swojej dziesięcioletniej działalności zespół bardzo zasłużył się dla swego regionu poprzez kultywowanie tradycji, rozpowszechnianie jej oraz promowanie piękna naszego regionu i gminy. Od 10 lat zespół działa bardzo prężnie, skupia wokół siebie coraz więcej dzieci i sympatyków folkloru.

W 2018 zespół „Małe Rożnowioki” liczył ok. 80 osób, dlatego został podzielony na 3 grupy wiekowe.



# JAŚKOWY SAD

Hodowla alpak i manufaktura wyrobów z wełny alpak, której właścicielami są Ewa Godlewska-Jeneralska i Sławomir Jeneralski.

Została założona w 2014 roku w Czchowie przy ul. Dworskiej 11. To wtedy z Chile sprowadziliśmy siedem samic i tak rozpoczęła się nasza przygoda z wiejskim życiem. Dziś hodowla liczy 22 sztuki a ich wełnę przerabiamy w pełni ekologicznymi metodami na galanterię, koldry i poduszki. Dodatkowo przy farmie powstała knajpka z dobrą kawą, domowym ciastem i alpa-galerią.

Można nas odwiedzać w wakacje codziennie od 10.00 do 18.00, a w kwietniu, maju, czerwcu i wrześniu w weekendy. Warto wcześniej do nas zadzwonić 606 700 638.





# PIEKARNIA GAŁEZIOWSCY I ANIA

Od 1992 roku prowadzimy z mężem piekarnię w Uszwi. Oprócz wypieku standardowego pieczywa i wyrobów cukierniczych zajmujemy się również od pewnego czasu wypiekiem „kukielki uszewskiej”, która cieszy się dość sporym powodzeniem, szczególnie w okresie letnim, kiedy w miejscowości jest dużo letników. Tradycja wypieku „kukielek” sięga zamierzchłych czasów. Już za czasów króla Kazimierza mieszkańcy wypiekali te „kukielki”, którymi karmiono wojska królewskie. Tak samo stary herb Uszwi przedstawiał kukielki w beczce, które kiedyś w ten sposób były transportowane na jarmark. Recepturę otrzymaliśmy od mieszkanki Uszwi, których rodziny zajmowały się wypiekiem kukielek zawodowo. Nasza piekarnia trzyma się ich przepisu, dzięki czemu kukielki powstają w niezmienionej formie.



„Kukielki”





# „WINNICA NOWIZNY” GOSPODARSTWO ENOTURYSTYCZNE

Gospodarstwo położone jest w miejscowości Połom Mały (gmina Iwkowa) na południowo-zachodnim stoku z widokiem na Beskid Wyspowy i Sądecki, specjalizuje się w enoturystyce (turystyce winiarskiej). Organizuje pokazy winnicy i hodowli danieli, jak również warsztaty na temat uprawy winorośli oraz tradycyjnej produkcji i sztuki picia wina. Winnica oferuje park linowy dla dzieci, zjazd tyrolką, quest po gospodarstwie oraz degustację produktów regionalnych i lokalnych. Winnica udostępniania jest turystom indywidualnym i grupom, prowadzi warsztaty, degustacje i szkolenia. Szczegóły na stronie [www.winnicanowizny.pl](http://www.winnicanowizny.pl).



„Winnica Nowizny” Urszula Kamińska  
Połom Mały 60, 32-862 Porąbka Iwkowska  
tel. 14 684 48 14, kom. 607 578 156

# GOSPODARSTWO ROLNO- OGRODNICZE PIWOWAR GRZEGORZ

Gospodarstwo położone jest w miejscowości Dobrociesz (gmina Iwkowa). Zajmuje się uprawą roślin pod osłonami (pomidory, ogórki) oraz suszeniem i sprzedażą śliwek, gruszek i jabłek. Gospodarstwo dysponuje tradycyjną suszarnią owoców oraz nowoczesną zasilaną ciepłym powietrzem. Po wcześniejszym uzgodnieniu terminu istnieje możliwość zorganizowania wizyty w gospodarstwie połączonej z degustacją produktów lokalnych w tym wędzonych śliwek.



Gospodarstwo rolno-ogrodnicze Piwowar Grzegorz  
Dobrociesz 93, 32-862 Porąbka Iwkowska  
tel. 14 684 48 54, kom. 508 998 445



# KGW BARTKOWA

Koło Gospodyń Wiejskich Bartkowa powstało w 2018 r. W jego szeregi wchodzi zarówno panie 50+ jak i te młodsze.

Koło próbuje ocalić od zapomnienia dawne zwyczaje tworzenia wieńców dożynkowych, próbuje odgrzebać i na nowo przywrócić blask dawnym potrawom również i tym z fasolą Piękny Jaś z Doliny Dunajca.

Ponadto Panie spotykają się na wspólnym wyplataniu kwiatków z krepiny, oraz wykonywaniu małych cudeniek z nici i kordonka. Spotykają się aby побыć ze sobą przy filiżance dobrej kawy, czasami wzmocnionej domową nalewką, pośmiać się oraz nacieszyć obecnością drugiego człowieka w tym zabieganym świecie.



Osoba do kontaktu Joanna Osika-Bocheńska  
tel. 694777610



# KGW W LIPNICY DOLNEJ

KGW w Lipnicy Dolnej działa od 1949 roku w strukturach Kółka Rolniczego. Stan liczebny Koła to 33 osoby zróżnicowane wiekowo. W Kole występuje duże zaangażowanie do kultywowania tradycji udziału w przeglądach i konkursach by promować swoją Lipnicę Dolną i Gminę Lipnica Murowana. Corocznie nie ma Niedzieli Palmowej, Święta Gminy – dożynek bez Koła KGW. Na stałe w kalendarz wydarzeń przygotowywanych przez KGW wpisuje się świętowanie „Dnia Babci”, „Dnia Dziadka” „Dania Kobiet”, „Zielonych Świątek” organizowane dla wszystkich mieszkańców Lipnicy Dolnej, i wieczery wigilijnej dla starszych i samotnych z całej Gminy we współpracy z GOPS, a także konkursów organizowanych w ramach LGD „Na Śliwkowym Szlaku”. Ponadto przy okazji innych wydarzeń, które mają miejsce na terenie Gminy ostatnio np. w lipcu 2019 roku gdy z wizytą w Lipnicy Murowanej było Radio RDN w ramach programu – popularny RDN Małopolska zaprasza .



Anna Konieczna  
tel 693289108



# KGW W WOJNAROWEJ

Koło Gospodyń Wiejskich w Wojnarowej oficjalnie rozpoczęło swą działalność 17.12.2018 roku. Liczy ponad 50 członków. Prezesem KGW jest Anna Szczërba-Mika. Głównymi założeniami nowo powstałej jednostki są: kultywowanie folkloru, podtrzymywanie tradycji, rozwój przedsiębiorczości, integracja społeczności wsi Wojnarowa. Przez krótki czas swej działalności podjęło wiele ciekawych i budzących zainteresowań inicjatyw: sprzedaż własnoręcznie przygotowanych palm wielkanocnych, przygotowanie ozdób i potraw na Jarmark Wielkanocny, udział w obchodach Gminnego Dnia Strażaka w Wojnarowej, przygotowanie ołtarza polowego na Boże Ciało, udział w Pierwszych Dniach Korzennej, udział w Gminnych Dożynkach w Wojnarowej. Za główny cel swej działalności KGW obrała sobie obudzenie w mieszkańcach możliwości zaprezentowania siebie, odkrycie potencjału do działania i chęć szczerej integracji społecznej.





# WINNICA ZAWADKA

Winnica Zawadka położona jest we wsi Zawadka w województwie małopolskim, gmina Łososina Dolna. Usytuowana jest na południowym stoku na wysokości około 400 m n.p.m., uprawiana w niej jest winorośl odmian hybrydowych oraz czystych odmian vitis vinifera.

Wina z Winnicy Zawadka to typowo rzemieślniczy wyrób wytwarzany w sposób tradycyjny, są to wina pełne aromatów, naturalne, niefiltrowane i czyste bez jakichkolwiek dodatków obcych substancji. Jej specjalnością są lekkie wina białe, które charakteryzują się znaczną świeżością oraz wyraźnymi nutami owocowymi i kwiatowymi. Produkowane są w niej także wina czerwone wytrawne oraz młode lekkie wina różowe. W ofercie posiadają coś dla miłośników delikatnych win półsłodkich, półwytrawnych oraz dla koneserów bardziej wytrawnych smaków.

Od 2018 r. Winnica Zawadka jest licencjonowanym producentem wina mszalnego, natomiast w 2019 r. została włączona do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne.

Winnice można odwiedzać spontanicznie, właściciele zawsze znajdują czas dla gości, oprowadzają po winnicy, opowiadają o produkcji win i przedstawiają efekty swojej pracy.



Zawadka 1, 33-312 Tęgoborze  
Telefon +48 508 360 834; +48 502 391 867  
[www.winnicakamieniec.pl](http://www.winnicakamieniec.pl)





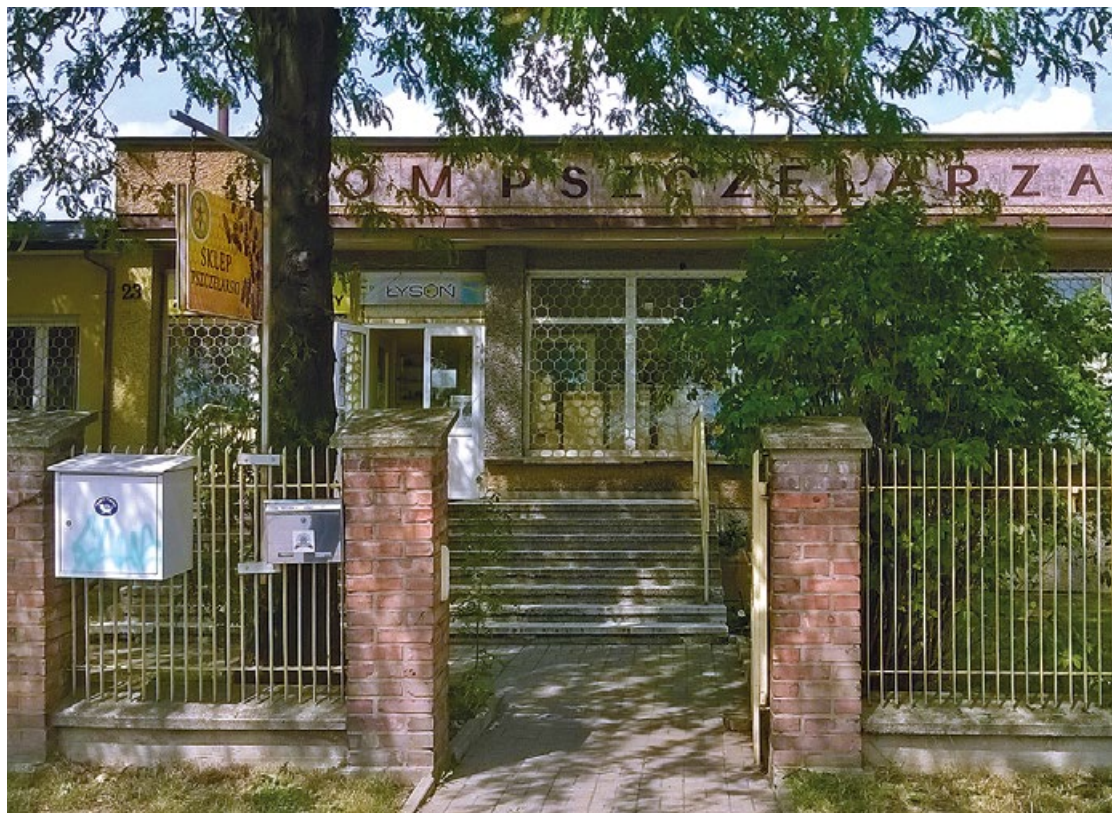
# POGÓRSKI ZWIĄZEK PSZCZELARZY W TARNÓWIE

Związek zrzesza blisko 1000 pszczelarzy posiadających 22000 rodzin pszczelich, jest zrzeszeniem branżowym, społeczno-zawodowym.

Terenem działania związku jest obszar powiatów: bocheńskiego, brzeskiego, dąbrowskiego oraz tarnowskiego. Ponadto posiadamy członków spoza tych powiatów. W Pogórskim Związku Pszczelarzy działa 26 kół terenowych.

Związek prowadzi działalność w zakresie stałego rozwoju hodowli pszczoły miodnej oraz jej ochrony, reprezentowania interesów pszczelarzy, kultywowania tradycji pszczelarskiej. Ponadto Związek zaopatruje pszczelarzy w sprzęt i środki do produkcji pasiecznej, jak również w branżową literaturę fachową, organizuje wyjazdy na konferencje i wystawy pszczelarskie.

Pogórski Związek Pszczelarzy współpracuje z Krajowym Ośrodkiem Wsparcia Rolnictwa w zakresie realizacji programu Wsparcia Rynku Produktów Pszczelich.



# GOSPODARSTWO PASIECZNE MATEUSZ OJCZYK

Pasieka posiada siedem pasieczysk rozłożonych na terenie powiatu bocheńskiego i brzeskiego. Zimujemy około 250 rodzin pszczelich.

Zajmujemy się głównie hodowlą matek pszczelich, produkcją odkładów a także pozyskiwaniem produktów pszczelich. Miody uzyskiwane z naszych terenów to akacja, lipa, nawłóć, wielokwiat, a także tak bardzo ceniona spadź iglasta.

Ukończenie kursu sztucznego unasieniania matek pszczelich pozwoli nam na rozpoczęcie prac nad realizacją programu krzyżowniczego dla nowej linii pszczół a także wprowadzenia do naszej oferty matek sztucznie unasienionych.

Gospodarstwo Pasieczne  
Mateusz Ojczyk  
Rzezawa, ul. Górska 19





# PASIEKA WŁASNA ALFRED SZUBA

Moja przygoda z pszczelarstwem rozpoczęła się w 1986 roku. Założycielem pasieki był mój teść i to po nim odziedziczyłem 6 rodzin pszczelich. Początkowo była to pasieka przydomowa, prowadzona na ulach wielkopolskich – drewnianych. Fascynacja pszczołami i pomoc przy pracy wciągała mnie coraz bardziej i sprawiła, że pszczelarstwo stało się moją pasją. Chcąc udoskonalić swoją pracę przeszedłem na system uli langstrotha, korpusowych – styropianowych. Z uwagi na to, iż obecnie prowadzę pasiekę wędrowną tego typu ule można z łatwością przenieść na tereny pożytkowe. Moja Pasieka liczy 70 rodzin pszczelich. Specjalizuję się w produkcji miodów wielogatunkowych, tj: wielokwiatowy, mniszkowy, rzepakowy, gryczany, lipowy, faceliowy, spadziowy, nostrzykowy i nawłociowy. Ponadto pozyskuję pyłek pszczeni, propolis i pierzęgę. Jako rolnik, posiadam 4 ha ziemi ornej, na której sam uprawiam rośliny miododajne tj: nostrzyk, gryka, oregano, facelia, gorczyca i słoneczniki. Na terenie gospodarstwa istnieje pracownia pszczelarska, wyposażona w specjalistyczny sprzęt pszczelarski do pozyskiwania miodu. Pasieka jest nadzorowana przez Powiatowego Lekarza Weterynarii. Posiadam również zezwolenie na sprzedaż produktów pszczelich.

**Pasieka własna Alfred Szuba**  
**Mokrzyska, ul. Wiślana 171,**  
**32-800 Brzesko,**  
**Tel. 603 229 962**





# PASIEKA PODLESIE

Pszczelarstwo to wielka pasja rodziny Kazimierczyków. Główna siedziba ich pasieki znajduje się w malowniczej wiosce Łazy pomiędzy Bochnią a Brzeskiem. Mają też pasieki na terenie powiatów brzeskiego i bocheńskiego, w których pozyskują produkty pszczele zgodnie z rytmem natury. W ofercie pasieki Podlesie są miody od jasnych (wielokwiatowych) po ciemne (spadź liściasta i iglasta), a także inne produkty pszczele. Pasieka zajmuje się też hodowlą matek pszczelich na własne potrzeby jak i dla innych pszczelarzy. Matki reprodukcyjne sprowadzają od uznanych hodowców z kraju i z zagranicy. Właściciele pasieki każdego roku uczestniczą w szkoleniach i konferencjach pszczelarskich, aby pogłębić swoją wiedzę o tych niezwykłych owadach i zagrożeniach jakie na nie czekają. Bardzo chętnie dzielą się wiedzą z mniej doświadczonymi hodowcami pszczół.



**Pasieka Podlesie**  
**Eugeniusz i Łukasz Kazimierczyk**  
**Łazy 620 , 32-765 Rzeszawa**