



Wies da
smakoszy

Countryside for
gourmets



Spis treści

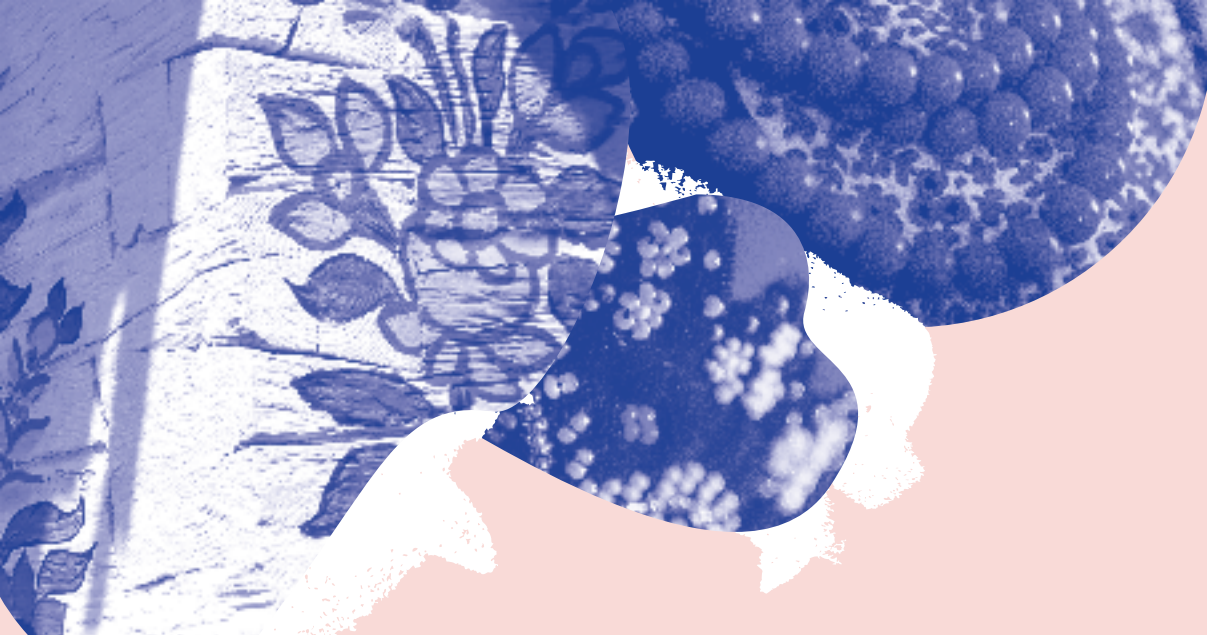
Table of contents

I CZYM CHATA BOGATA	4
W barwnej Małopolsce	6
Piękno zaklęte w drewnie	7
Spod zręcznych rąk	8
Malowane pędzlem, szydełkiem i igłą	9
Smakowite dziedzictwo	10
Z mądrości siła	11
Kulinarne święta i targi żywności	12
Wieś dla smakoszy	13
Countryside for gourmets	14
Produkty regionalne / Regional products	17
Kalendarium wybranych impresz kulinarnych	18
The calendar of the selected culinary events	22
II TRASY / ROUTES	26
Małopolska Trasa Smakoszy / Gourmet Routes in Małopolska	30
Wieś dla smakoszy / Countryside for gourmets	50
III PRZEPISY / RECIPES	68
O autorce / About the author	78
Partnerzy / Partners	79



I

Qzym chata
bouzata



W barwnej Małopolsce

Małopolska – region barwny i różnorodny, jak malowane kwiaty na ścianach zalipiańskich domów, jak kwiaty na chustach i fałdach góralskich spódnic, jak hafty na flisackich serdakach i wzory łemkowskich krywulek.

Czegóż tu nie ma? Wysokie granitowe szczyty tnące niebo, malownicze wapienne skały, zielone lasy, rwące nurty górskich rzek i leniwie płynąca Wisła, jeziora, jaskinie, a nawet prawdziwa piaszczysta pustynia. To wszystko stworzyła natura. A człowiek uzupełnił zastane piękno wytworem swoich rąk. Zabytkowe zamki, dwory i świątynie, wiejskie chałupy kryte strzechą lub gontem, rękodzieło, stroje i ozdoby – wszystko to tworzy magiczną przestrzeń, która cofa nas w czasie.

W otoczeniu autentycznych sprzętów gospodarskich sprzed wielu lat, słuchając opowieści o dawnych czasach, odtwarzając receptury z babcinej kuchni, poznajemy tradycję zawartą w smakach potraw, ale smakujemy również piękno naszego regionu. Małopolska wieś nastroja do takich wrażeń, bo mnóstwo tu uroczych miejsc i niezwykłych ludzi, których spotkamy wędrując szlakiem kulinarnym Małopolski „Wieś dla smakoszy”.



Piękno zaklęte w drewnie

Dziś podróżując po Małopolsce podziwiamy dzieła mistrzów tworzących w drewnie, budowniczych kształtnych kościołków i cerkiewek pokrytych stromymi gontowymi dachami, kopułkami o cebulowatych kształtach, gdzie czas zda się mieć inny wymiar. W ich wnętrzach pachnących modrzewiowym wiekowym drewnem, okadzonych tysiącami świec zapalanych przez całe pokolenia wiernych, ze ścian pokrytych polichromią wyglądają tajemnicze oblicza gotyckich świętych, majestatyczne ikony, motywy kwiatowe, pejzaże, smoki, anioły i rogate czarty.

Spośród 255 obiektów na Szlaku Architektury Drewnianej w Małopolsce większość to obiekty sakralne, ale jest wśród nich małomiasteczkowa zabudowa klimatycznych rynków okolonych podcieniowymi domkami, są dworki, spichlerze i wiejskie chaty. 8 spośród nich zostało wpisanych na listę światowego dziedzictwa UNESCO: to kościołki w Lipnicy Murowanej i Dębnie Podhalańskim, Sękowej i Binarowe oraz cerkiewki w Kwiatoniu, Owczarach, Powroźniku i Brunarach Wyżnych. Niekłamanym zachwytem budzi największy tego typu obiekt drewniany w Polsce – Dom Ludowy w Bukowinie Tatrzańskiej, na którego budowę w latach dwudziestych XX wieku szły dary i składki rodzin góralskich dumnych z odzyskanej wolności.

Spod zręcznych rąk

Spod zręcznych rąk mistrzów wyszły sprzęty i przedmioty użytkowe pokazywane dziś w skansenach, izbach regionalnych i muzeach etnograficznych. Nie do wiary, ile pasji i serca włożono w proste czynności wykonywane prymitywnymi narzędziami, by uzyskać tak harmonijne i cieszące oko kształty i wzory.

Ale i dziś ludowi twórcy nie szczędzą sił i talentu, by tworzyć i sprawiać odbiorcom radość swoją sztuką. Małopolska to kraina, gdzie rzemiosło artystyczne, czerpiąc ze wspańiałych tradycji, kwitnie nadal i nadaje kolorytu poszczególnym okolicom. Dla wielu miejsc stało się rozpoznawalną marką. Wiemy, że w Bobowej znajdziemy słynną koronkę klockową, niezwykle delikatną i pracochłonną, dla której podczas międzynarodowego festiwalu zjeżdżają się koronczarki z całego świata. Dalej na wschód, w Beskidzie Niskim w Nowicy spotkamy się z łyżkarstwem – wyrobem drewnianych łyżek na sznurkowych tokarkach, a we wsi Bielanka z dziegiarstwem –

produkcją dziegiu z destylowanego w ziemi węgla drzewnego. Dziegieć – lepka gęsta substancja o ostrym zapachu niegdyś stosowany był szeroko w medycynie jako środek odkażający i jako smar do kół. Podobne zastosowanie miała maź uzyskiwana z prymitywnej przeróbki oleju z ropy naftowej, z którą jej sprzedawcy – maziarze – docierali swoimi wozami, zwanymi sekera-ami, aż na Bałkany i do Jekaterynburga w Rosji, do bram Azji. Historię maziarzy – łemkowskich mieszkańców wsi Łosie i tradycje pierwszych prób pozyskiwania ropy naftowej odnajdziemy w Zagrodzie Maziarskiej w Łosiu. Beskid Niski znany był z łemkowskiego rękodzieła: haftów krzyżykowych i krywulek – ozdób z nanizanych na nitkę maleńkich koralików tworzących fantastyczne wzory. Ziemia gorlicka to kolebka przemysłu naftowego, więc w muzeum w Gorlicach, skansenach „Magdalena” i w Libuszy odkryjemy zabytkowe kiwony, prymitywne urządzenia rafineryjne, a nawet prototyp pierwszej na świecie lampy naftowej.

Nad rzekami, szczególnie na Powiślu, kwitło wikliniarstwo, tu szczególną sławą cieszą się okolice Koszyc ze słynnymi targami koszyków. Z kolei w okolicach Czernichowa flisacy trudnili się orylstwem – budową galarów, którymi spławiano towary, głównie wielicką sól, Wisłą aż do Gdańska. Tutaj też, wokół Zatora, w Dolinie Karpia, wyrabiano sprzęt do hodowli i połowu tej królewskiej ryby. Malowanie obrazków na szkle charakterystyczne jest dla terenów górskich, podczas gdy na północy regionu, we wsi Zali-pie kobiety zdobiły wzorem kwiatowym ściany domów, wnętrza izby, nawet studnie i psie budy.

W górach mężczyźni trudnili się „szczypaniem”, czyli wyrobem gontów na pokrycia dachów, stolarką artystyczną czyli snycerką, budową chat z bali układanych „na zrąb”. Ich praca widoczna jest w zbiorach skansenów, gdzie zgromadzono budynki przeniesione z okolicznych wsi. W każdym z parków etnograficznych: Nadwiślańskim, Sądeckim i Orawskim oglądamy budownictwo i rękodzieło charakterystyczne dla danego regionu. Zajęcia takie, jak rzeźba, ceramika, bi-bułkarstwo, haft nie są przypisane do żadnej z części regionu, tym niemniej pewne charakterystyczne detale pozwalają czasem odróżnić, skąd pochodzi dane dzieło sztuki ludowej.

Malowane pędzlem, szydełkiem i igłą



Smakowite dziedzictwo

Spośród naszego dziedzictwa to właśnie kuchnia i tradycje kulinarne są częścią kultury materialnej, którą przyswajają się w sposób łatwy i przyjemny. Bo któż nie lubi zagłębiać się w krainę doznań kulinarnych, która nie zna granic odkrywania i tworzenia. Kompozycje dawnych przepisów i nowoczesnych technik dają pole do popisu mistrzom kuchni. W Małopolsce powstało wiele kuchni autorskich utalentowanych kucharzy, takie małopolskie fusion. Szefowie kuchni sięgają do produktów bardzo prostych, a prawie zapomnianych. Weźmy na przykład brukiew, czyli karpieńca zwanego też kwaczkiem. W kuchni lokalnej zajmuje on poczesne miejsce, podobnie jak robiący ostatnio zawrotną karierę topinambur-słonecznik bulwiasty. Okazuje się, że na łąkach rośnie wiele jadalnych kwiatów, krzewów i bylin. Zaczynamy więc jadać jajecznicę z kurdyban-kiem, twarożek z krwawnikiem, sałatki z pokrzywy i mleczu, kwiaty stokrotek, akacji i czarnego bzu smażone w cieście.

Sięgamy po naturalne metody konserwacji, kisi-my już nie tylko kapustę i ogórki, ale rzodkiewki, kalafiora, jabłka i pomidory. Do tej mody na „wiejskie jedzenie” przyczyniają się blogerzy kulinarni, którzy jak pionierzy odkrywający nieznane lądy rozpowszechniają wieści o tym, co zjeść i wypić prosto z łąki, lasu i przydomowego ogródka. Dzięki mediom i przestrzeni internetowej ukształto-wały się pasje miłośników stołu wykorzystujące tradycję kulinarną regionu, zdrowe nawyki, nie-spieszne smakowanie potraw, ale i smakowanie życia, w otoczeniu przyrody i pięknych przedmio-tów, bez stresu, z namysłem i z szacunkiem do tego, co lokalne, co kształtuje naszą tożsamość.



Z mądrości siła

Skąd czerpiemy wiedzę o naszych kulinarnych korzeniach? Bo przecież bez tego fundamen-tu nie byłoby na czym budować misternego gmachu kuchni regionalnej, zdobnego w tysią-ce elementów, w niekończące się pomysły na coraz nowe piętra i przybudówki. Mądrość tkwi w ludziach, pasjonatach, najczęściej skupionych w Kołach Gospodyń Wiejskich, gdzie wiedza przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Lo-kalne Grupy Działania na obszarach wiejskich poczyniły trwałe zmiany w kierunku odkrywania, dokumentacji i rejestracji produktów lokalnych. Dawne receptury i produkty charakterystyczne dla okolicy, pielęgnowane w pamięci mieszkań-ców, dzięki ich staraniom trafiają na listę pro-duktów tradycyjnych, prowadzoną przez Mini-sterstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a stamtąd mają szansę wejść na salony europejskie już jako produkty regionalne w kategoriach: chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geo-graficzne, chroniona tradycyjna specjalność.

Obecnie na liście produktów tradycyjnych w Polsce znajduje się 1582 produktów, w tym z Małopolski pochodzi 174*. W „unijnych asach” kulinarnych jesteśmy jeszcze lepsi, bowiem 11 z 36 produktów regionalnych chronionych pra-wem unijnym pochodzi właśnie z naszego re-gionu. Nie ukrywajmy, Małopolska jest liderem kulinarnym kraju! Najlepsi wśród kulinarnych odkrywców odznaczani są podczas Festiwalu „Małopolskie smaki”, otrzymują też nagrody w ogólnopolskim konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo”, organizowanym przez Polską Izbę Produktu Tradycyjnego.

* stan na dzień 30 lipca 2016,
aktualne dane www.minrol.gov.pl



Kulinarne święta i targi żywności

Ilość kulinarnych festynów i świąt w całym regionie jest naprawdę imponująca. Podczas turniejów smaku konkurują ze sobą amatorzy, uczniowie szkół gastronomicznych i profesjonalni szefowie kuchni. Wiele imprez poświęconych jest konkretnym produktom. W regionie Iwkowej, gdzie wiekowe tradycje suszenia owoców wyniosły do rangi produktu regionalnego śliwkę „suskę sechlońską”, odbywa się święto suszonej śliwki. W Zatorze, stolicy Doliny Karpia gromadzą się amatorzy tej ryby podczas Święta Karpia, a w Zakliczynie swój festiwal ma fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca. W zagłębiu warzywnym, obfitującym w malownicze dynie, w gminie Wawrzeńczyce-Igołomia odbywa się święto warzyw, a w Prandocinie – czosnku. Prawdziwa kulinarna feta to święto kapusty charsznickiej w kapuścianej stolicy Polski – Charsznicy, gdzie wybierany jest kapuściany król i królowa. Oscypek i wyroby z mleka owczego prezentowane są na Podhalu podczas Tatrzańskich Wici, a w Stróżach w Sądeckim Bartniku odbywa się Biesiada u Bartnika.

W regionie w ostatnich latach powstały winnice z dobrym polskim winem, połączone w „Małopolski Szlak Winny” oraz małe browary z lokalnym piwem. Niezależnie od tych lokalnych wydarzeń, z produktem prosto od rolnika mieszkańcy Krakowa mogą spotkać się na festiwalu Terra Madre, prowadzonym przez SlowFood Polska oraz Najedzeni Fest. Działający już od czterech lat w Podgórzu przy placu Niepodległości i w podziemiach stadionu Korona Targ Pietruszkowy znacznie skrócił drogę od rolnika do konsumenta, a nawet uzależnił Krakusów od dobrego, wiejskiego jedzenia. W ślad za nim w Nowohuckim Centrum Kultury powstało Bistro Marchewka z produktem lokalnym z Małopolski, prowadzące też Kluby Zakupowe – tu można zamówić pewne, sprawdzone towary bez pośredników. Coraz popularniejsze są wyjazdy na wieś, do rolników, by pomagać w gospodarstwie, pielęgnować rośliny i korzystać ze zbiorów. Turyści polscy i zagraniczni coraz częściej szukają oferty posiłków na wsi, łącznie z degustacją i warsztatami kulinarnymi.



Wieś dla smakoszy

Szlak Kulinarny „Małopolska Trasa Smakoszy” to prezentacja karczm regionalnych Małopolski. Jego uzupełnieniem jest „Wieś dla smakoszy” – wybraliśmy dla Państwa miejsca, gdzie przeżycia kulinarne wzmacniane są odpowiednią aurą, magią miejsca. Spożywanie posiłków to czynność niebagatelna, wymagająca uwagi, a nabywanie wiedzy kulinarnej wymaga szczególnej wrażliwości. Wrażliwości na to, co nieuchwytnie, co poznajemy nie tylko zmysłami, ale i intuicją. Wydawałoby się, że jedzenie i picie to proza życia, konieczność i rutyna. Ale tak nie musi być. Świadome spożywanie potraw lokalnych, doprawione wiedzą na temat tradycji, okraszone historiami o tym „jak drzewiej bywało” przeniesie nas w inny czas, kiedy na ogniu na kuchennym piecu „pyrkał” przez całą noc rosół ze szczęśliwej kury, chleb wkładany do szamotowego pieca omiecionego omiotłem z igliwia należało przeżegnać znakiem krzyża, a drzwi do pieca umieszczone były tuż nad ziemią, by wyjmując bochenki, okazać im szacunek...Tylko gospodarz miał prawo ukroić pierwszą kromkę ze świeżo upieczonego chleba, a dzieci z respektem czekały na swoją kolej. W komorze wisały polcie słoniny, w beczkach kisła kapusta,

w płóciennych workach schły kasze i groch. Zapach ziół, owoców i suszonych grzybów wypełniał komorę, a w sąsiedku pachniały słoma i siano, celebrowane przy wigilijnym stole. Wszystko było wyrabiane pracą rąk, a każde narzędzie, sprzęt pasowało do ręki jak ulał, bo wypracowane były doświadczeniami pokoleń. Między człowiekiem, przedmiotem i przyrodą istniał rodzaj specjalnej więzi, tworzącej harmonię i dającej spokój myślom. Dzisiejsze czasy przyniosły zmianę w tych relacjach, oderwanie od naturalnych źródeł zamieszało tę symbiozę, ale człowiek podświadomie dąży do powrotu, choćby przez edukację kulinarną. Ogromna popularność tematów dobrej kuchni, przy jednoczesnym zapotrzebowaniu na wiedzę o etnografii, kulturach, zwyczajach i obrzędach świadczy o tym, że skarbnica mądrości ludowej jest wciąż atrakcyjna dla ludzi, dostarcza im dobrej energii, pozwala odetchnąć od zgiełku życia. Spożywanie posiłków w miejscach związanych z tradycjami kulinarnymi Małopolski pozwala nam nie tylko doświadczyć przyjemności smakowych, ale i głębiej poznać region i jego specyfikę, wraz z atrakcjami turystycznymi, dziedzictwem historycznym i kulturowym.

Countryside for gourmets

The *Countryside for gourmets* culinary trail of Małopolska hasn't been created as a matter of an accident but out of love and respect for the roots which gave rise to the wonderful cuisine of the region. The culinary exploration of any place always starts with a journey throughout its culture, atmosphere, scents and textures. Only authenticity can warrant truly fantastic food, served in its natural setting and against an appropriate background.

The setting for the delicacies from the rural Małopolska is highly varied. It changes along with the landscape seen through the window-pane of the train passing by yet another locality: high granite summits, picturesque limestone rocks, lush forests, rapid mountain rivers, the lazy Vistula river, lakes, caves and even a natural sandy desert. Here and there you will see castles, manors, wooden churches, and thatched or shingled village houses with painted chests and lace tablecloths hidden from the sight of travellers.

Therefore, if you want to see and feel more than a flash, put on comfortable shoes and hit the trail. Catch a glimpse of temples smelling

of old larch wood and melted wax from candles lit up by many generations of the faithful. Take a stroll across charming little market squares or seek old rural cottages and historic mansions tucked away somewhere among contemporary buildings or trees. It is worth to take a moment and go to open-air museums, presenting the buildings and craftwork characteristic of the region. There is much to explore because Małopolska handicraft has a rich tradition and many different faces. Let's take for example the Bobowa lace famous for its extremely delicate and laborious designs. It attracts lace-makers from all over the world during the international festival. Further to the east, in the Low Beskids in Nowica we find wooden handcrafted spoons that are produced on ancient stringpole lathes. The Low Beskids are also known for the Lemko handicraft: counted thread embroidery and ornaments made from tiny beads threaded onto a string and forming fantastic patterns. On rivers, particularly in Powiśle, the tradition of wickerwork is very strong. Thus, the area near Koszyce is famous

for wicker basket fairs. Glass-painting is characteristic of mountain areas, whereas in the north part of the region, in the village of Zalipie, women used to embellish the walls of houses, interiors, wells and even dog houses with flower patterns.

In such circumstances and among such landscapes, the Małopolska cuisine rose to its just fame. Everything started far away from the threshold of a cottage; on meadows, where many edible flowers, shrubs and perennial plants grew. And the knowledge of what comes along with what and how to serve it has been guarded by rural housewives and natural food enthusiasts who have passed down old recipes to younger generations. This return to the culinary roots is effectively supported by a "rural food" trend. Food bloggers discover unknown lands with a pioneer's zeal and disseminate information about what to eat and drink straight from meadows, forests and backyard gardens. Paradoxically though it may seem, thanks to the Internet and social media, we are returning to nature. More and more often we eat scrambled eggs with ground-ivy,

cottage cheese with yarrow, salads made with nettles and dandelions, as well as daisy, acacia and elder served in a fried dough. We choose natural methods of preserving food by marinating not only cabbage and cucumbers, but also radishes, cauliflowers, apples and tomatoes. We bake bread in the oven and smoke cold meats.

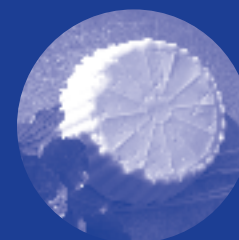
There is an atmosphere of support around discovering, evidencing, and registering local products. Old recipes and local goods typical of the area are cultivated in the memory of local people, and thanks to their efforts, put on the list of traditional and regional products registered in the European Union. Many events are dedicated to specific products. In the region of Iwkowa there is a feast of prunes, Zator has its Carp Festival and Zakliczyn – a festival of beans. In a vegetable-growing region, rich in picturesque pumpkins, in Wawrzeńczyce-Igołomia municipality, there is a feast of vegetables, and in Prandocin – a festival of garlic. A real culinary feast takes place during cabbage festival in Charsznica, known as the cabbage capital

of Poland, where there is a cabbage queen and king competition. Oscypek and milk products are showcased during the Tatrzańskie Wici festival, whereas Stróże in Sądecki Bartnik is known for a harvest of honey. Recent years saw the creation of new vineyards forming the Małopolska Wine Trail with good Polish wine, as well as small breweries offering local beer. These days, a lot is happening and changing in our own mentality. A number of interesting food-related initiatives have emerged in Kraków: aimed at promoting rural food, traditional flavours and products straight from local farmers. We are more eager to return to what seemed lost long ago. We visit the countryside, pick herbs, take part in culinary workshops and learn our tradition anew.

This culinary route *Countryside for gourmets* is an invitation to unique places, where culinary experiences are intensified by the aura and magic of the place. Conscious eating requires attention, whereas the acquisition of know-how is like a mystery demanding special sensitivity. This awareness in enjoying delicious local meals will certainly be the source of inspiration, especially when seasoned by the knowledge of local traditions and brilliant stories of yore. Let us immerse ourselves in this world and move into another dimension – the time of a peaceful life, lazy afternoons spent on a wooden bench in front of the house, the intoxicating scent of blooming lilacs and the luscious taste of ripe cherries.

Produkty regionalne / Regional Products

Produkty zarejestrowane jako
Chronione Nazwy Pochodzenia,
Chronione Oznaczenia Geograficzne
oraz Gwarantowane
Tradycyjne Specjalności



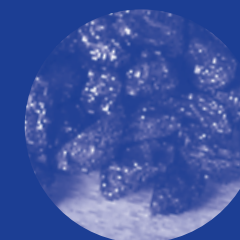
**BRYNDZA
PODHALAŃSKA**



OSCYPEK



REDYKOŁKA



**SUSKA
SECHŁOŃSKA**



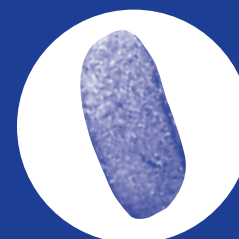
**KIELBASA
LISIECKA**



**OBWARZANEK
KRAKOWSKI**



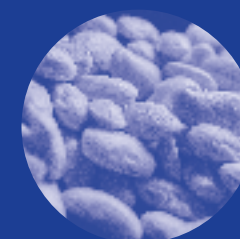
**JABŁKA
ŁĄCKIE**



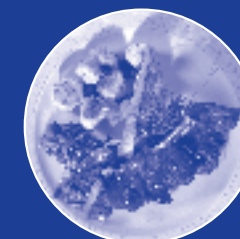
**CHLEB
PRĄDNICKI**



**KARP
ZATORSKI**



**FASOLA PIĘKNY JAŚ
Z DOLINY DUNAJCA**



**JAGNIĘCINA
PODHALAŃSKA**

Kalendarium wybranych imprez kulinarnych

WIELKANOCNY MAŁOPOLSKI SMAK

Kiermasz potraw i specjałów świątecznych, związanych z Wielkanocą, odbywający się równocześnie z Targami Wielkanocnymi na Rynku Głównym.

MIEJSCE	Kraków
TERMIN	tydzień przed Wielkanocą
ORG.	Województwo Małopolskie
WWW	www.smak.malopolska.pl

KONKURS POTRAW WIELKANOCNYCH – STÓŁ WIELKANOCNY

Konkurs potraw Wielkanocnych połączony z kiermaszem potraw i specjałów świątecznych, związanych z Wielkanocą.

MIEJSCE	Andrychów
TERMIN	tydzień przed Wielkanocą
ORG.	Koło Gospodyń Wiejskich w Andrychowie
WWW	www.sgw.andrychow.pl

ŚWIĘTO KWITNĄCYCH SADÓW

Festyn lotniczy połączony z występami artystycznymi oraz pokazami lotniczymi.

MIEJSCE	Łososina Dolna
TERMIN	początek maja
ORG.	Gmina Łososina Dolna
WWW	www.lososina.pl

Tradycyjne i lokalne produkty Małopolskie można kupić w czasie licznych imprez kulinarnych odbywających się w całym województwie. Od 11 lat w lecie organizowany jest Małopolski Festiwal Smaku. Jest to największe wydarzenie poświęcone kulinariom w Małopolsce.

ŚWIĘTO KWITNĄCYCH JABŁONI

Prezentacja kuchni regionalnych i tradycyjnych wyrobów owocowych wszystko przy muzyce góralskiej i towarzyszących występach artystycznych.

MIEJSCE	Łącko
TERMIN	maj
ORG.	Gminny Ośrodek Kultury w Łącku
WWW	www.gok.lacko.pl www.swieto.lacko.pl

ŚWIĘTO TRUSKAWKI

Okolice Rajbrotu to prawdziwe zagłębie truskawkowe: podobno stąd pochodzą najlepsze owoce w Polsce, z których wyrabia się mnóstwo przysmaków; można ich spróbować właśnie podczas tego święta.

MIEJSCE	Rajbrot
TERMIN	czerwiec
ORG.	Gminny Dom Kultury w Lipnicy Murowanej
WWW	www.kulturalipnica.pl

ŚWIĘTO CHLEBA

Kiermasz tradycyjnych wyrobów piekarniczych, szczególnie chleba w różnych odmianach.

MIEJSCE	Kraków
TERMIN	czerwiec
ORG.	Województwo Małopolskie
WWW	www.smak.malopolska.pl

Jeszcze dłuższą historią mogą się poszczycić konkursy i wydarzenia kulinarne organizowane przez Koła Gospodyń Wiejskich. Ważnym elementem promocji produktów regionalnych jest prowadzona przez Samorząd Województwa od 2012 roku Kampania Promocyjna „Zasmakuj w Małopolsce”.

ŚWIĘTO SOLI

Impreza w wielickim Muzeum Żup Krakowskich połączona z wystawami, prelekcjami i pokazami związanymi z solą.

MIEJSCE	Wieliczka
TERMIN	czerwiec
ORG.	Muzeum Żup Krakowskich
WWW	www.muzeum.wieliczka.pl

MAŁOPOLSKI FESTIWAL SMAKU – KIERMASZE PÓŁFINAŁOWE

Kiermasze i konkursy produktów i potraw tradycyjnych, regionalnych i ekologicznych prezentujące najlepsze smaki z Małopolski.

MIEJSCE	Kraków, Tarnów, Nowy Sącz, Stary Sącz, Miechów, Oświęcim, Wieliczka, Wadowice, Zakopane lub Nowy Targ
TERMIN	czerwiec-lipiec
ORG.	Województwo Małopolskie
WWW	www.smak.malopolska.pl

ŚWIĘTO KARPIA

Jedna z wielu imprez Festiwalu Doliny Karpia organizowana w Zatorze – centrum Doliny Karpia. Wyjątkowy festiwal kulinarno-artystyczny podczas którego można spróbować przyrządzanych na dziesiątki sposobów karpi i innych ryb z tutejszych stawów.

MIEJSCE	Zator
TERMIN	I poł. lipca
ORG.	Regionalny Ośrodek Kultury Doliny Karpia w Zatorze
WWW	www.rokzator.pl

BIESIADA U BARTNIKA

Prezentacja i degustacja polskich miódów oraz wyrobów przygotowanych z ich dodatkiem.

MIEJSCE	Stróża
TERMIN	I. poł. lipca
ORG.	Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik”
WWW	www.bartnik.pl

KONKURS POTRAW REGIONALNYCH „GÓRALSKIE JADŁO”

Największa i najstarsza impreza tego typu na Podhalu w trakcie której odbywa się konkurs potraw regionalnych z Podhala oraz degustacja różnorodnych góralskich specjałów.

MIEJSCE	Łopuszna
TERMIN	lipiec
ORG.	Gminnym Ośrodku Kultury w Łopusznej
WWW	www.tischnerowka.pl

ŚWIĘTO OWOCÓW I PRODUKTÓW PSZCZELICH GMINY PLEŚNA

Prezentacja specjałów z gminy Pleśna – nalewki, wina, ciasta własnego wyrobu, przeróżne potrawy z owoców oraz miody. W trakcie organizowany jest konkurs "Pleśnieński Smak".

MIEJSCE	Pleśna
TERMIN	lipiec
ORG.	Centrum Kultury, Sportu i Promocji Gmina Pleśna
WWW	www.plesna.pl

ŚWIĘTO BORÓWKI

Impreza etnograficzno-folklorystyczna w trakcie której oprócz kulinarnych smaków potraw z borówki prezentowane będzie rzemiosło i orawski folklor.

MIEJSCE	Zubrzyca Górna
TERMIN	II. poł. lipca
ORG.	Muzeum Orawski Park Etnograficzny w Zubrzycy Górnej
WWW	www.orawa.eu

MAŁOPOLSKIE ŚWIĘTO CZOSNKU

Okolice wsi Słomniki i Radziemice to miejsce, gdzie tradycyjnie uprawia się czosnek. Podczas Święta czosnku można więc spróbować potraw przyrządzanych z jego dodatkiem.

MIEJSCE	Prandocin
TERMIN	II. poł. lipca
ORG.	Miejsko-Gminne Centrum Kultury w Słomnikach
WWW	www.slomniki.pl

FESTIWAL KULTURY BESKIDU WYSPOWEGO „BESKIDZKIE RYTMY I SMAKI”

Imprezy kulturalne z odcieniem smaków z różnych gmin zorganizowane przez 13 gmin należących do Forum Beskidu Wyspowego.

MIEJSCE	Gminy Forum Beskidu Wyspowego
TERMIN	lipiec
ORG.	Gminy Forum Beskidu Wyspowego
WWW	www.odkryjbeskidwyspowy.pl

KOCIOŁEK GALICYJSKI

Kulinarne wydarzenie w trakcie którego odbywają się konkursy kulinarne, degustacje i prezentacje kuchni podhalańskiej, zagórzańskiej, łemkowskiej, lachowskiej, węgierskiej oraz słowackiej.

MIEJSCE	Miasteczko Galicyjskie w Nowym Sączu
TERMIN	sierpień
ORG.	Muzeum Okręgowe w Nowym Sączu
WWW	www.nowysacz.pl

ŚWIĘTO PSTRĄGA

Sztandarowa białodunajeczka impreza wędkarsko-gastronomiczno-kulturalna włączona w cykl „Tatrzańskich Wici”, podczas której można spróbować specjałów przyrządzanych ze świeżych pstrągów.

MIEJSCE	Biały Dunajec
TERMIN	sierpień
ORG.	Gminny Ośrodek Kultury w Białym Dunajcu
WWW	www.gokbialydunajec.pl

ŚWIĘTO MISIA, MIODU I BARTNIKÓW

Wydarzenie prezentujące dorobek pszczelarzy, prezentacja miódów i wyrobów z miodu, której towarzyszy konkurs na „Miód najsmaczniejszy”.

MIEJSCE	Poronin
TERMIN	sierpień
ORG.	Gminny Ośrodek Kultury w Poroninie
WWW	www.poronin.pl

FESTIWAL PLACKORZY

Podczas wydarzenia o charakterze kulturalnym organizowany jest konkurs „O Złotą Andrychowską Czapkę Kucharską” na najbardziej tradycyjny placek.

MIEJSCE	Andrychów
TERMIN	sierpień
ORG.	Centrum Kultury i Wypoczynku w Andrychowie
WWW	www.kultura.andrychow.eu

FESTIWAL PIEROGÓW

Konkurs na najsmaczniejsze pierogi, przygotowywane przez krakowskich restauratorów, związany z tradycją lepienia pierogów na święto Matki Boskiej Zielnej (15 sierpnia).

MIEJSCE	Kraków
TERMIN	Sierpień
ORG.	Urząd Miasta Krakowa i Krakowska Kongregacja Kupiecka
WWW	www.krakow.pl

EUROPEJSKIE TARGI PRODUKTÓW REGIONALNYCH

Podczas Targów odbywają się min: „Festiwal Oscypka i Serów Wszelakich”, zawody z udziałem baców oraz publiczności – „Próba smaku”, „Pucenie Oscypka”, „Dojenie i strzyżenie owiec”.

MIEJSCE	Zakopane, Rówień Krupowa
TERMIN	II poł. sierpnia
ORG.	Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury
WWW	www.tatry.pl

MAŁOPOLSKI FESTIWAL SMAKU – FINAŁ

Finał festiwalu oraz konkursu produktów i potraw tradycyjnych, regionalnych i ekologicznych z terenu Małopolski.

MIEJSCE	Kraków
TERMIN	ostatni weekend sierpnia
ORG.	Województwo Małopolskie
WWW	www.smak.malopolska.pl

BORZĘCKIE ŚWIĘTO GRZYBA

W ramach gminnego święta, Dni Borzęcina, organizowany jest również konkurs dla gospodarstw agroturystycznych na najlepszą potrawę z grzybów.

MIEJSCE	Borzęcin
TERMIN	ostatni weekend sierpnia
ORG.	Gminny Ośrodek Kultury w Borzęcinie
WWW	www.swietogrzyba.pl

KRAKOWSKIE MIODOBRIANIE

Święto pszczelarzy na krakowskim placu Wolnica; kiermasz produktów pszczelarskich i wykłady tematyczne.

MIEJSCE	Kraków
TERMIN	I poł. września
ORG.	Zrzeszenie Pszczelarzy Krakowskich
WWW	www.zrzeszeniepszczelarzy.krakowskich.pl

ŚWIĘTO SUSZONEJ ŚLIWKI

Impreza ma na celu promocję produktu regionalnego – suszonej śliwki oraz popularyzację walorów turystycznych i krajobrazowych Gminy Iwkowa.

MIEJSCE	Kąty
TERMIN	I poł. września
ORG.	Gmina Iwkowa, Gminny Ośrodek Kultury w Iwkowej
WWW	www.iwkowa.pl

ZIEMNIACZYSKO POD LIPOWCEM

Podczas imprezy kulturalnej o bardzo różnorodnym charakterze Koła Gospodyń Wiejskich serwować będą tradycyjną potrawę powiatu chrzanowskiego „Ziemniaki po cabańsku”.

MIEJSCE	Muzeum Nadwiślański Park Etnograficzny w Wygiełzowie
TERMIN	wrzesień
ORG.	LGD Partnerstwo na Jurze
WWW	www.partnerstownajurze.pl

FESTIWAL ROSOŁU

brak opisu

MIEJSCE	Gminy należące do LGD Dolina Raby
TERMIN	wrzesień
ORG.	Urząd Gminy Igołomia-Wawrzeńczyce przy współpracy z Centrum Kultury i Promocji
WWW	www.igwa.pl

MAŁOPOLSKIE ŚWIĘTO WARZYW

Prezentacja pracy rolników, producentów warzyw oraz smakołyków lokalnych i tradycyjnych.

MIEJSCE	Pobiednik Wielki
TERMIN	wrzesień
ORG.	Urząd Gminy Igołomia-Wawrzeńczyce przy współpracy z Centrum Kultury i Promocji
WWW	www.igwa.pl

ŚWIĘTO OWOCOBRAPIA

Prezentacja dorobku kulturalnego i pracy rąk rolników i sadowników z gminy Łącko. Wielką atrakcją stanowi stoisko prezentujące proces wyrobu oryginalnej łąckiej śliwowicy.

MIEJSCE	Łącko
TERMIN	wrzesień
ORG.	Gminny Ośrodek Kultury w Łącku
WWW	www.gok.lacko.pl www.swieto.lacko.pl

ŚWIĘTO JABŁKA I GRUSZKI

Impreza nawiązująca do tradycji sadowniczych gminy Raciechowice w trakcie której odbywają się prezentacje kuchni regionalnej i liczne konkursy kulinarne.

MIEJSCE	Czasław
TERMIN	II poł. września
ORG.	Gmina Raciechowice
WWW	www.raciechowice.pl

CHARSZNICKIE DNI KAPUSTY

Impreza w miejscowości słynącej z upraw kapusty; można tu spróbować m.in. lokalnego specjału, tj. charsznickiego bigosu

MIEJSCE	Charsznica
TERMIN	2. niedziela września
ORG.	Gmina Charsznica
WWW	www.charsznica.info

ŚWIĘTO FASOLI

Festiwal potraw z fasoli, uprawianej w okolicach podczas którego poprobować można najróżniejszych potraw z fasoli.

MIEJSCE	Zakliczyn
TERMIN	wrzesień
ORG.	Zakliczyńskie Centrum Kultury
WWW	www.zakliczyn.pl

ŚWIĘTO RYDZA

Konkurs na zbieranie grzybów wszelkiej maści połączony z tradycyjnym jarmarkiem oraz kulinarnym konkursem na potrawy z grzybów.

MIEJSCE	Park Zdrojowy w Wysowej
TERMIN	wrzesień
ORG.	Stary Dom Zdrojowy
WWW	www.swietorydza.pl

ŚWIĘTO JARZĘBINY

Główną częścią imprezy jest konkurs nalewek regionalnych. Oprócz producentów nalewek w Karczmie prezentują się lokalni wystawcy z przepysznymi produktami lokalnymi, z których część również wykonana jest z dodatkiem jarzębiny.

MIEJSCE	Karczma „Pod Kogutkiem” w Krzywaczce
TERMIN	wrzesień
ORG.	Karczma „Pod Kogutkiem” w Krzywaczce
WWW	www.podkogutkiem.com/ /wydarzenia/imprezy-cykliczne/

WIELKIE ŻNIWA KARPIOWE

Podczas wydarzenia odbywają się tradycyjne odłowy karpia, degustacje karpia zatorskiego i potraw regionalnych, pokazy wędzenia karpia zatorskiego oraz Jarmark muzyczny nad stawami.

MIEJSCE	Zator
TERMIN	1. poł. października
ORG.	Stowarzyszenie LGD Dolina Karpia
WWW	www.dolinakarpia.org

WIGILIJNY MAŁOPOLSKI SMAK

Kiermasz potraw i przysmaków bożonarodzeniowych podczas targów świątecznych na Rynku Głównym.

MIEJSCE	Kraków
TERMIN	tydzień przed świętami Bożego Narodzenia
ORG.	Województwo Małopolskie
WWW	www.smak.malopolska.pl

The calendar of the selected culinary events

EASTER TASTE OF MAŁOPOLSKA

Sale of dishes and specialties of Easter which will take place along with Easter Fair on the Main Square.

VENUE	Krakow
DATE	A week before Easter
ORG.	Małopolska Voivodeship
WWW	www.smak.malopolska.pl

COMPETITION OF EASTER DISHES – EASTER TABLE

Sale of Easter dishes which will take place together with fair of dishes and specialties related to Easter.

VENUE	Andrychów
DATE	A week before Easter
ORG.	Farmer’s Wives Association in Andrychów
WWW	www.sgw.andrychow.pl

FESTIVAL OF BLOOMING ORCHARD

Air Festival combined with artistic performances and air show.

VENUE	Łososina Dolna
DATE	the beginning of May
ORG.	District of Łososina Dolna
WWW	www.lososina.pl

The traditional and local products of Małopolska can be purchased at the numerous culinary events which will take place throughout the voivodeship. The Taste Festival of Małopolska has been organized for 11 years in the summer. It is the biggest culinary event in Małopolska.

FESTIVAL OF BLOOMING APPLE TREE

Presentation of regional cuisine and traditional fruit products accompanied by highlander music and artistic performances.

VENUE	Łącko
DATE	May
ORG.	Commune Cultural Centre in Łącko
WWW	www.gok.lacko.pl www.swieto.lacko.pl

STRAWBERRY FESTIVAL

The vicinity of Rajbrot is a strawberry-growing region. It is believed that the best fruit, which are used to make delicious products, come from that part of Poland. You will have a chance to taste them during this Fetsival.

VENUE	Rajbrot
DATE	June
ORG.	Commune Cultural Centre in Lipnica Murowana
WWW	www.kulturalipnica.pl

BREAD FESTIVAL

Sale of traditional bakery products, especially bread in different varieties.

VENUE	Krakow
DATE	June
ORG.	Małopolska Voivodeship
WWW	www.smak.malopolska.pl

Various competitions and culinary events which are organized by the Farmer’s Wives Association have even a longer history. An important element of the regional products’ promotion is the Promotional Campaign “Taste Małopolska” which has been run by the Regional Government since 2012.

SALT FESTIVAL

The event in the Wieliczka Salt Mine Museum of Krakow combined with exhibitions, lectures and demonstrations related to salt.

VENUE	Wieliczka
DATE	June
ORG.	Salt Mine Museum of Krakow
WWW	www.muzeum.wieliczka.pl

THE TASTE FESTIVAL OF MAŁOPOLSKA – SEMI-FINAL FAIRS

Sale and competitions of products and traditional, region and ecological dishes which present the best taste of Małopolska.

VENUE	Krakow, Tarnów, Nowy Sącz, Stary Sącz, Miechów, Oświęcim, Wieliczka, Wadowice, Zakopane lub Nowy Targ
DATE	June-July
ORG.	Małopolska Voivodeship
WWW	www.smak.malopolska.pl

CARP FESTIVAL

One of the many events of the Carp Festival organized in Zator – the Centre of the Carp Valley. It is a unique culinary and cultural festival during which you can taste carp prepared in many different variations as well as other fish from the local ponds.

VENUE	Zator
DATE	1st half of July
ORG.	The Regional Culture Centre of the Carp Valley in Zator
WWW	www.rokzator.pl

FEAST AT BARTNIK

Presentation and tasting of Polish honey and the products prepared with addition of honey.

MIEJSCE	Stróże
TERMIN	1st half of July
ORG.	Beekeeping farm „Sądecki Bartnik”
WWW	www.bartnik.pl

THE COMPETITION OF REGIONAL FOOD “HIGHLAND FOOD”

The biggest and the oldest event of this kind in Podhale during which the competition of regional products of Podhale and tasting of various highland specialties take place.

MIEJSCE	Łopuszna
TERMIN	July
ORG.	Commune Centre of Culture in Łopuszna
WWW	www.tischnerowka.pl

FESTIVAL OF FRUIT AND BEE PRODUCTS OF PLEŚNA COMMUNE

Presentation of specialties from Pleśna Commune – fruit cordial, wine, homemade cakes, various fruit and honey dishes. The competition “Taste of Pleśna” will take place during the event.

MIEJSCE	Pleśna
TERMIN	July
ORG.	Centre of Cultzre, Sport and Promotion of Pleśna Commune
WWW	www.plesna.pl

BLUEBERRY FESTIVAL

The ethnographic and folklore event during which, apart from the culinary flavours of dishes prepared from blueberries, the crafts and folklore of Otrava will be presented.

MIEJSCE	Zubrzyca Górna
TERMIN	2nd half of July
ORG.	Museum of Ethnographic Park of Orava in Zubrzyca
WWW	www.orawa.eu

GARLIC FESTIVAL OF MAŁOPOLSKA

The vicinity of the Słomniki i Radziemice villages where garlic is traditionally grown. You will have a chance to try dishes with garlic during this Festival.

MIEJSCE	Prandocin
TERMIN	2nd half of July
ORG.	Municipal and Communal Cultural Centre in Słomniki
WWW	www.slomniki.pl

FESTIVAL OF CULTURE OF BESKID WYSPOWY „BESKID RHYTHMS AND FLAVOURS”

Cultural events with a tinge of different communes organized by 13 communes which belong to the Forum of Beskid Wyspowy.

MIEJSCE	Commune Forum of Beskid Wyspowy
TERMIN	July
ORG.	Commune Forum of Beskid Wyspowy
WWW	www.odkryjbekidwyspowy.pl

GALICIAN POT

The culinary event during which various culinary competitions, casting, and presentations of Podhalańska, Zagórzeńska, Łemkowska, Lachowska, Hungarian and Slovak cuisine.

MIEJSCE	Galician Town in Nowy Sącz
TERMIN	August
ORG.	Regional Museum in Nowy Sącz
WWW	www.nowysacz.pl

TROUTS FESTIVAL

The flagship fishing, culinary and cultural event of Biały Dunajec involved in a series of “Tatra’s Twigs” during which you will have a chance to taste specialties prepared with fresh trout.

MIEJSCE	Biały Dunajec
TERMIN	August
ORG.	Commune Centre of Culture in Biały Dunajec
WWW	www.gokbialydunajec.pl

FESTIVAL OF BEAR, HONEY AND BEE KEEPERS

The event presenting the achievements of beekeepers, presentation of honey and honey products accompanied by a contest for “The tastiest honey”.

MIEJSCE	Poronin
TERMIN	August
ORG.	Commune Centre of Culture in Poronin
WWW	www.poronin.pl

FESTIVAL OF CAKES

During this event of a cultural nature, the competition “The Golden Toque of Andrychów”, for the most traditional cake will take place.

MIEJSCE	Andrychów
TERMIN	August
ORG.	Centre of Culture and Leisure in Andrychów
WWW	www.kultura.andrychow.eu

FESTIVAL OF DUMPLINGS

Contest for the most delicious dumplings, prepared by the restaurateurs of Krakow, related to the tradition of modeling the dumplings for the feast of Assumption of Mary (15th August).

MIEJSCE	Krakow
TERMIN	August
ORG.	City Hall of Krakow and the Krakow Merchant Congregation
WWW	www.krakow.pl

EUROPEAN FAIR OF REGIONAL PRODUCTS

The events which will take place during the fair include: “Festival of oscypek and different kinds of cheese”, competitions with the participation of shepherds and audience: “Tasting attempt”, “Making of Oscypek”, “Milking and Shearing the sheep”.

MIEJSCE	Zakopane, Rówień Krupowa
TERMIN	2nd half of August
ORG.	Tatra Development, Promotion and Culture Agency
WWW	www.tatry.pl

THE TASTE FESTIVAL OF MAŁOPOLSKA – FINAL

The finals of the festival and the competition of traditional, regional and ecological products and dishes of Małopolska region.

MIEJSCE	Krakow
TERMIN	the last weekend of August
ORG.	Małopolska Voivodeship
WWW	www.smak.malopolska.pl

MUSHROOM FESTIVAL OF BORZĘCIN

As a part of the commune festival, “Taste of Borzęcin”, a competition for farm tourism for the best dish made from mushrooms is organized.

MIEJSCE	Borzęcin
TERMIN	the last weekend of August
ORG.	Commune Centre of Culture in Borzęcin
WWW	www.swietogrzyba.pl

KRAKOW HONEY HARVEST

The festival of beekeepers at the Cracow Wolnica square, sale of honey products and thematic lectures.

MIEJSCE	Krakow
TERMIN	1st half of September
ORG.	Cracow Beekeepers Association
WWW	www.zrzeszeniepszczelarzykrakowskich.pl

FESTIVAL OF DRIED PLUM

The event aims to promote the regional product – dried plums and to popularize the tourist and landscape advantages of Iwkowa Commune.

MIEJSCE	Kąty
TERMIN	1st half of September
ORG.	Iwkowa Commune, Commune Centre of Culture in Iwkowa
WWW	www.iwkowa.pl

ZIEMNIACZYSKO AT LIPOWIEC

During this cultural event of a diverse nature, the Farmer’s Wives’ Association will serve the traditional dish of Chrzanowski district “Ziemniaki po cabańsku”[baked potatoes with sausage and onion].

MIEJSCE	The Vistula Ethnographic Park Museum in Wygiełzowo
TERMIN	September
ORG.	LGD partnership in Jura
WWW	www.partnerstwonajurze.pl

CHICKEN SOUP FESTIVAL

brak tłumacznia

MIEJSCE	Communes which belong to LGD Dolina Raby
TERMIN	September
ORG.	LGD Dolina Raby

VEGETABLE FESTIVAL OF MAŁOPOLSKA

Presentation of farmers’ work, vegetable growers and local and traditional delicacies.

MIEJSCE	Pobiednik Wielki
TERMIN	September
ORG.	Commune Office of Igołomia- -Wawrzeńczyce with cooperation with the Centre of Culture and Promotion

FESTIVAL OF FRUIT PICKING

Presentation of cultural heritage and work of farmers and fruit growers from the Łącko Commune. The great attraction is the stall presenting the process of making the original plum vodka of Łącko.

MIEJSCE	Łącko
TERMIN	September
ORG.	Commune Centre of Culture in Łącko
WWW	www.gok.lacko.pl www.swieto.lacko.pl

THE FESTIVAL OF APPLE AND PEARS

Impreza nawiązująca do tradycji sadowniczych gminy Raciechowice w trakcie której odbywają się prezentacje kuchni regionalnej i liczne konkursy kulinarne.

MIEJSCE	Czasław
TERMIN	2nd half of September
ORG.	Commune of Raciechowice
WWW	www.raciechowice.pl

TASTE OF CABBAGE IN CHARSZNICA

The event takes place in the village famous for growing the cabbage. You can taste, among different dishes, local specialty – bigos of Charsznica [stewed dish made of sauerkraut and/or fresh cabbage, meat and mushrooms].

MIEJSCE	Charsznica
TERMIN	2nd Sunday of September
ORG.	Commune of Charsznica
WWW	www.charsznica.info

FESTIVAL OF BEANS

The festival which presents the dishes with beans, which is grown in the local area, here you will have a chance to taste a variety of dishes made from beans.

MIEJSCE	Zakliczyn
TERMIN	September
ORG.	Centre of Culture in Zakliczyn
WWW	www.zakliczyn.pl

FESTIVAL OF SAFFRON MILK CAP

Mushrooming competition of all kinds of mushrooms which will take place together with the traditional fair and the culinary competition for dishes made from mushrooms.

MIEJSCE	Zdrojowy Park in Wysowa
TERMIN	September
ORG.	Stary Dom Zdrojowy
WWW	www.swietorydza.pl

ROWAN TREE FESTIVAL

The main attraction of this event is the competition of regional liqueurs. Apart from the liqueur producers, the Inn will house the local exhibitors with delicious local products, some of which is made from rowanberries.

MIEJSCE	“Pod Kogutkiem” Inn in Krzywaczka
TERMIN	September
ORG.	“Pod Kogutkiem” Inn in Krzywaczka
WWW	www.podkogutkiem.com/ /wydarzenia/imprezy-cykliczne/

THE GREAT CARP HARVEST

During this event the traditional carp harvesting will take place as well as tasting of carp and regional dishes, carp smoking shows and the Music Fair at the ponds.

MIEJSCE	Zator
TERMIN	1st half of. October
ORG.	LGD Association at Carp Valley
WWW	www.dolinakarpia.org

CHRISTMAS TASTE OF MAŁOPOLSKA

Food and Christmas Delicacies Fair which will take place during the Christmas Fair at the Main Square.

MIEJSCE	Krakow
TERMIN	week before Christmas
ORG.	Małopolska Voivodeship
WWW	www.smak.malopolska.pl

An aerial photograph of a resort complex, overlaid with a semi-transparent blue filter. The image shows a large central lawn area with a gazebo in the center. Surrounding the lawn are several buildings, including a large central structure with a gabled roof and multiple windows. There are also smaller buildings and a parking lot visible in the background. The text "II" is written in a large, white, stylized font on the left side of the image.

II

Trasy
Routes

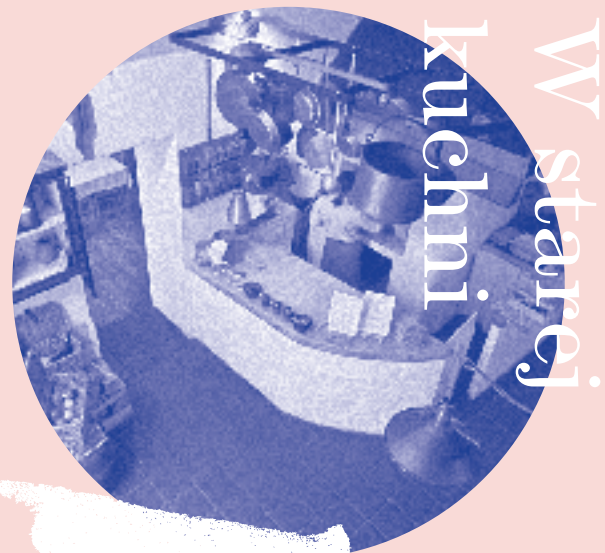


-

- [illegible]



Gourmet Routes in Małopolska / Małopolska Trasa Smakoszy



W starej kuchni

RESTAURACJA W STAREJ KUCHNI
ul. św. Tomasza 8
31-014 Kraków

Restauracja „W starej kuchni” urządzona jest w zabytkowej kamienicy położonej przy ul. Św. Tomasza czyli tuż przy placu Szczepańskim i nieopodal Rynku Głównego. Wystrój nawiązujący do tradycji regionu stwarza przyjazną atmosferę. Jest sala na antresolce i kuchnia z kaflowym piecem oraz skarbami spiżarni, a nawet antykwariat – biblioteka ze ścianą pełną namalowanych książek. Restauracja serwuje dania kuchni polskiej, z których wiele przyrządzanych jest w tradycyjnym piecu opalonym drewnem. W lecie goście korzystają z uroczego ogródka.

T 12 428 00 22
E tomasza@wstarejkuchni.pl
W www.wstarejkuchni.pl

The W Starej Kuchni restaurant is set in a historical tenement house by Św. Tomasza Street near the Main Market Square and the Szczepański square. The restaurant features a traditional interior design and a relaxed atmosphere. There is a kitchen with a tile stove and pantry's treasures as well as an “antiquarian bookshop” with a wall full of painted books. The menu offers Polish cuisine with many dishes prepared on a period firewood stove. In summer guests can dine in a charming garden.

RESTAURACJA WESELE
Rynek Główny 10
31-042 Kraków

T/F 12 422 74 60
E restauracja@weselerestauracja.pl
W www.weselerestauracja.pl

Cóż bardziej krakowskiego niż malarz i poeta Stanisław Wyspiański i jego „Wesele”, utwór zadziwiający kolejne pokolenia swoją mądrością, dotykającą ważnych spraw narodowych z pasją, ale i pełnym dystansu humorem? Wystrój restauracji nawiązuje do tradycji krakowskich zaślubin: wieńce kwiatów, chochoły, tradycyjne zazdrostki, koronki z czerwonymi kokardami, sznury czerwonych koralików, obowiązkowe motywy pawich piór. Na pięterku oryginalne XIV-wieczne drewniane stropy wymalowane w motywy kwiatowe oraz odkryte niedawno piękne fragmenty zabytkowych fresków. Do tego widok na krakowski Rynek. Kuchnia tradycyjna, ale wyszukana. Lokal trafił kilkakrotnie do prestiżowego przewodnika Michelin.

What can be more Cracovian than the painter and poet Stanisław Wyspiański and his *Wedding*, a drama intriguing consecutive generations of readers with its wisdom and a passionate and humorous analysis of the nation's vices. The restaurant's interior design draws from the Kraków's wedding tradition; among decorations you will find flower wreaths, straw men, café curtains, laces with red ribbons, strings of red beads, and peacock feathers. Upstairs there are original 14th century wooden beams with flower motifs painted on them and recently discovered fragments of beautiful frescos. The traditional but refined cuisine together with the exceptional view of Kraków's Main Market Square has guaranteed the restaurant's success and successive recommendations in the Michelin Guide.



Wesele

RESTAURACJA I PUB MORSKIE OKO
Plac Szczepański 8
31-011 Kraków

„Morskie Oko” to nic więcej jak kawałek Zakopanego w Krakowie, coś, że przy placu Szczepańskim, dokąd dociera hejnał w Wieży Mariackiej. To jedyna w grodzie Kraka prawdziwa góralska karczma, z góralską muzyką, scenografią i klimatem oraz góralską kuchnią. Na ścianach wiszą pejzaże i góralskie stroje, jest nawet młyńskie koło, charakterystyczne dla górskich potoków. Karczma oprócz salki na parterze z antresolką posiada obszerne piwnice, gdzie już zupełnie zapomniemy, że od Tatr dzieli nas ponad 100 kilometrów.

T 12 431 24 23
E morskieoko@morskieoko.krakow.pl
W www.morskieoko.krakow.pl

The Morskie Oko is a tiny part of Zakopane brought to Kraków. So don't be surprised to find it by the Szczepański Square where the sound of the bugle call is nothing out of ordinary. It is the only restaurant in Kraków which takes pride in being a genuine highlander inn with the highlander music, décor and atmosphere. The walls are decorated with landscape paintings and highlander clothing. Even a mill wheel, typical of highlander streams, found its way to this place. Apart from a small room equipped with a loft, the inn has spacious cellars where you can entirely immerse yourself in the highlander culture and forget that the Tatra Mountains are over 100 kilometres away.

Morskie Oko





Halit

KARCZMA HALIT
ul. Daniłowicza 9
32-020 Wieliczka

Karczma usytuowana jest naprzeciw wejścia do największej atrakcji turystycznej Wieliczki – Kopalni Soli wpisanej na listę światowego Dziedzictwa Kulturowego UNESCO, odwiedzanej przez niemal półtora miliona turystów rocznie. Początki domu sięgają połowy XVII wieku, służył on jako dom mieszkalny, a w pewnym okresie jako górnicze pomieszczenia socjalne. Karczmę stworzył w 1998 roku Piotr Holik wraz z żoną Danutą. Obecnie do prowadzenia rodzinnej restauracji włączyli się synowie. Właściciele stawiają na tradycję w wystroju wnętrza, kuchni oraz folklorze, organizując występy kapeli i zespołu tanecznego, nazywane żartobliwe „polka party”. Specjalnością są warsztaty kulinarne, podczas których uczestnicy pod okiem kucharza uczą się przyrządzać tradycyjne polskie dania.

T 12 2913608 F 12 278 50 59
E info@halitrest.pl
W www.halitrest.pl

Karczma Halit is situated opposite the main entrance to the Wieliczka Salt Mine, which is Wieliczka's greatest tourist attraction included in the UNESCO World Heritage List and visited by over a million of people each year. As early as in the mid 17th century, the building served as a residential home, and later as a break room for miners. The inn was called into being in 1998 by Piotr Holik and his wife Danuta. At present, this family-owned business includes also their sons. The owners go for traditional accents in interior design, food and music. Music events, humorously called the polka party, feature folk bands and dance ensembles. The Halit is also known for culinary workshops involving preparing traditional Polish food under the supervision of the chef.



Cekierówka

KARCZMA CEKIERÓWKA
Kocmyrzów 262
32-010 Kocmyrzów

Karczma, jedna z najbliższych w stosunku do Krakowa, leży w Kocmyrzowie, na obrzeżach aglomeracji miejskiej, przy drodze prowadzącej do Proszowic. Zbudowana z drewna rodzinna karczma jest ambasadorem lokalnej kuchni. Poza ofertą posiłków i imprez okolicznościowych organizuje się tu warsztaty kulinarne dla dzieci. Karczma współpracuje z producentami lokalnymi, można tu zakupić rękodzieło i lokalne przysmaki.

T 12 385 79 94, 600 975 395
E info@cekierowka.pl
W www.cekierowka.pl

Located within a short distance from Kraków, the inn is set in a wooden building situated in Kocmyrzów, in the city outskirts, by the Route leading to Proszowice. It is a family-run business offering a local cuisine. Apart from serving meals and organising events, the restaurant holds culinary workshops for children. The ingredients are provided by local suppliers.

CHATA GIEDA
Zagórzany 171
32-420 Gdów

Nazwa karczmy wywodzi się od imienia założyciela osady z XI wieku – Gedka, zwanego też Giedem, herbu Gryf – Lubowita, którego Jan Długosz uważa również za fundatora kościoła w Gdowie. Chata Gieda, położona na płaskowyżu gdowskim, reprezentuje kuchnię pogórzańską. To rozległy drewniany budynek z bali, wewnątrz mieści się sala konsumpcyjna i konferencyjna. Rozrywcę służą piłkarzyki, bilard i rzutki, a na zewnątrz duży ogród, boisko do piłki plażowej i plac zabaw. Oferuje też pokoje hotelowe dla 50 osób.

T 12 251 03 00, 509 749 768, 512 301 103
E chatagieda@chatagieda.pl
W www.chatagieda.pl

The name of the inn was derived from the name of the 11th century settlement's founder, Gedek, also called Gied, of the Gryf-Lubowita coat of arms, whom Jan Długosz also considered the founder of the church in Gdów. Chata Gieda situated on the Gdów plateau offers cuisine typical of Pogórze. Located in a vast wooden building made of logs, it consists of a dining room and a conference room. Those who wish to entertain themselves have table football, billiards and darts at their disposal along with an external garden, a beach volleyball court and a playground. Hotel rooms can accommodate up to 50 persons.



Gieda

**KARCZMA REGIONALNA
GOŚCINNA CHATA**

W WYSOWEJ-ZDROJU
38-316 Wysowa-Zdrój 63
T 601 429 099
E ramis@ramis.pl

Kuchnia łemkowska to perełka w kuchni małopolskiej, królująca w Beskidzie Niskim. Jej dania serwuje karczma regionalna Gościenna Chata z Wysowej – pięknie położona w magicznej „Krajinie Łagodności”, jak nazywa się ten zakątek regionu. Obiekt prowadzi również drugą karczmę o tej nazwie w Krakowie. Obie karczmy propagują kuchnię łemkowską, jej klimaty i atmosferę z pogranicza regionu, utrzymane w stylistyce typowej dla folkloru łemkowskiego.

W KRAKOWIE
ul. Sławkowska 10
31-014 Kraków
T 12 423 76 76, 601 890 743
E krakow@goscinnachata.pl
W www.karczma-goscinna-chata.pl

Lemko dishes, popular in the Low Beskid, are a gem in the crown of the Małopolska cuisine. Gorgeously located, the Gościenna Chata from Wysowa serves Lemko style dishes among splendid landscapes. The owners of the place also run another inn of the same name in Kraków. Along with Lemko cuisine, both restaurants promote Lemko culture, its borderland character and Lemko folklore design.



Gościenna Chata



Klimtówka

HOTEL KARCZMA KLIMTÓWKA

ul. Wodna 2a
32-340 Wolbrom

Wolbrom to miasteczko w sercu Jury Krakow-sko-Częstochowskiej, dziś miejsce wypadowe do wycieczek, dobrze znane w Średniowieczu przez wędrownych handlarzy i kupców jako *Civitas Wolwrami*.

Ważny szlak handlowy łączący Małopolskę z Wielkopolską i Śląskiem dzięki przywilejowi Władysława Jagiełły z 1400 roku doprowadził do rozkwitu miasteczka – podróżujący musieli bowiem przejechać przez miasto, opłacając cło. Wystrój karczmy Klimtówka oraz jej nazwa nawiązuje do austriackiego malarza Gustawa Klimta i stylu belle époque (1871-1914). Karczma specjalizuje się w kuchni staropolskiej, a obiekt oferuje jednocześnie noclegi w części hotelowej oraz dwie sale konferencyjne.

T 500 275 442, 33 644 10 77

E karczma@klimtowka.pl

W www.klimtowka.pl

Situated in the centre of Polish Jura, Wolbrom makes a good starting point for a tourist trip. In the past it was known as *Civitas Wolwrami* among medieval merchants.

With its location by the strategic Routes connecting the Małopolska, Wielkopolska and the Silesia regions, Wolbrom rose to importance owing to Władysław Jagiełło's privilege of 1400. All travelers had to cross the locality and pay a tax. The interior design of Klimtówka and its name alludes to Austrian painter of belle époque (1871-1914), Gustav Klimt. The inn serves Old Polish delicacies and offers comfortable hotel rooms and two conference rooms.



Skansen Smaków

KARCZMA REGIONALNA

SKANSEN SMAKÓW W KRYSPINOWIE

Cholerzyn 424, 32-060 Liszki

Skansen smaków przyciąga turystów kuchnią regionalną, a dzięki położeniu w bezpośrednim otoczeniu zalewu w Kryspinowie, obok sosnowego lasu nad piaszczystym brzegiem jeziora, zapewnia też relaks w przyrodzie. Budynek z drewnianych bali nawiązuje do stylu góralskiego. Karczma proponuje różne formy aktywności: wieczory folklorystyczne „Folk show”, występy muzyki ludowej i animacje dla dzieci.

T 12 357 10 06, 600 349 429

E marketing@skansensmakow.pl

W www.skansensmakow.pl

The local food and a stunning location of Skansen Smaków draws people from all over. Set by the lake in Kryspinów and at a short distance from a pine forest on the sandy lake coast, it guarantees fantastic respite. Its wooden panelling reminds of highlander style, whereas furnishings and entertainment facilities provide a suitable background for enjoying regional cuisine. The inn organises folklore evenings called "Folk shows", which combine folk music concerts and children's activities.

RESTAURACJA STARA WILLA

Pieskowa Skała 6
32-045 Sułoszowa

Stara Willa to urocze miejsce. Mieści się w małym budynku położonym u stóp zamku w Pieskowej Skale, w sercu Ojcowskiego Parku Narodowego. Budynek pełnił niegdyś funkcje pomocnicze dla zamku, był czymś w rodzaju stróżówki. Podobno zatrzymał się tu będący w podróży Fryderyk Chopin. Nawet jeżeli to nieprawda, to miejsce jest bardzo romantyczne, a autorska kuchnia Adama Ruszkowskiego pozostaje w pamięci.

T 509 803 729, 509 803 736

E restauracja@starawilla.pl

W www.starawilla.pl

Stara Willa is a charming place located in a small building at the foot of the Pieskowa Skała Castle, in the heart of the Ojcowski National Park. The building used to be a gatehouse adjacent to the castle. The rumour has it that Frédéric Chopin stopped here one day. No matter whether the story is true or not, there is a special romantic air about this place, while Adam Ruszkowski's excellent food stays in the guests' memories for a long time.



Stara Willa

KARCZMA ROHATYNA

Cholerzyn 361
32-060 Liszki

Karczma położona nad zalewem w Kryspinowie, z tarasem, ogrodem i stodołą wynajmowaną na imprezy. Obiekt położony jest na obszarze, gdzie przysmakiem lokalnym jest kiełbasa lisiecka, chroniona unijnym certyfikatem jako produkt regionalny. W karczmie odbywają się degustacje w porozumieniu z lokalnymi producentami wędlin, warsztaty kulinarne i sprzedaż produktów lokalnych. Budynek karczmy jest przeniesioną w całości chatą z Beskidu Niskiego, wnętrze z klimatem idzie w parze z tradycyjną kuchnią. Można tu korzystać z aktywności na wodzie: sprzętu pływackiego, windsurfingu, zorbingu, quadów, parku linowego oraz wyciągu do wakeboardu. Jest drewniany plac zabaw z huśtawkami i pirackim statkiem.

T 509 230 180, 605 419 436

E info@rohatyna.pl

W www.rohatyna.pl

With its location on the Kryspinów lake, the inn offers a terrace, garden and a barn rented for events. As this is the area where the lisiecka sausage, named on the EU list of local products, is a local delicacy, the inn holds cold meats tastings with the support of local producers. The building was relocated from the Low Beskid and its inner design corresponds to the local dishes. Sports enthusiasts will be catered for properly with water sports equipment, windsurfing, zorbing, and all terrain vehicles. Also a rope park, cable wakeboard, wooden playground and a pirate's ship are available.



Rohatyna



Maciejówka

KARCZMA MACIEJÓWKA

ul. Jamki 6, Czajowice
32-089 Wielka Wieś

Kameralna karczma położona jest w bliskości Ojcowskiego Parku Narodowego, wśród zieleni, oddalona nieco od głównej drogi łączącej Kraków z Olkuszem. Wokół obiektu rozciąga się ogród z placem zabaw dla dzieci. Prowadzona przez prywatnych właścicieli, karczma ma rodzinną atmosferę i dobrą domową kuchnię. Posiada również 3 pokoje gościnne.

T 600 448 278, 604 917 955
E biuro@karczمامaciejowka.pl
W www.karczمامaciejowka.pl

This cosy inn is situated in the vicinity of the Ojcowski National Park, hidden away in greenery and off the main road connecting Kraków to Olkusz. It has a garden with a playground for children. A family atmosphere and good home cooking are definitely the strongest assets of the place. Three guestrooms are available.



Podzámce

KARCZMA PODZÁMCZE

Rabsztyn 22
32-300 Olkusz

Rabsztyn – ruiny zamku na obrzeżach Olsztyna, malowniczo położone na Szlaku Orlich Gniazd, przyciągają wielu turystów. Po drodze na zamek można zatrzymać się na posiłek się w karczmie „Podzámce”. Ze względu na bliskość do sąsiedniego regionu – Śląska – w karczmie oprócz małopolskich przysmaków znajdziemy też potrawy kuchni śląskiej, co w Małopolsce jest rzadkie.

T 32 645 07 42, 509 153 011
E rabsztyn.olkusz@interia.pl
W www.podzámce.rabsztyn.pl

The ruins of the castle in Rabsztyn, picturesquely situated along the Trail of the Eagles' Nests and in the outskirts of Olsztyn, attract many tourists. Before hitting the castle, it's worth to enjoy some refreshment in Karczma Podzámce. Due to the geographical closeness of Silesia, the inn offers not only delicacies typical of Małopolska but also Silesian dishes, a genuine rarity in Małopolska.

CHOCHOŁOWY DWÓR 32-048 Jerzmanowice 54a

T 12 620 39 00, 12 620 39 12
E gastro@chocholowydwor.pl
W www.chocholowydwor.pl

Chochołowy Dwór usytuowany jest przy trasie Kraków – Olkusz wśród malowniczych krajobrazów Ojcowskiego Parku Narodowego. Obiekt oferuje gościom posiłki w restauracji oraz wypoczynek i rekreację w ogrodzie o powierzchni 3 ha. Teren przy karczmie wyposażony jest w chatki grillowe, miejsce na ognisko, skałkę do wspinaczki, Wioskę Trapera czyli plac zabaw dla dzieci, teren do gry w paintball, boisko do piłki nożnej oraz plażowej piłki siatkowej, a także rozległą łąkę do spacerów.

The Chochołowy Dwór inn is situated by the Route from Kraków to Olkusz among picturesque landscapes of the Ojcowski National Park. The hotel offers restaurant meals as well as recreational and entertainment facilities set on 3 hectares of spacious gardens. Those include: grill huts, a campfire place, a climb rock and the Trapper Village (which is a children's playground), paintball site, a football pitch, beach volleyball court as well as a spacious meadow ideal for walks.

Dwór Chochołowy



RESTAURACJA KARCZMA ZAGRODA

Wygiełzów, ul.Podzámce 1
32-551 Babice

Karczma znajduje się przy wejściu na teren Nadwiślańskiego Parku Etnograficznego w Wygiełzowie, przy drodze prowadzącej z Krakowa do Oświęcimia. Zajmuje ona pomieszczenia wiernej rekonstrukcji dawnej XVIII wiecznej karczmy z Minogi. Drewniana bryła mieści stylowe wnętrze z trzema salami na pięterku. Budynki skansenu sąsiadujące z karczmą: zabytkowe chałupy i warsztaty, drewniany kościółek i dworek z Drogini, a także górujący nad parkiem zamek Lipowiec komponują się dobrze z zabytkowym charakterem starego karczmyska.

T 32 620 11 05
E resturacja@karczamazagroda.com
W www.karczamazagroda.com

The inn is situated by the entrance to the Nadwiślański Ethnographic Park in Wygiełzów, near the road from Kraków to Oświęcim. A faithful reconstruction of the 18th century wooden inn from Minoga has a stylish design and three rooms on the first floor. Its character fits perfectly into the surroundings: period cottages, workshops, little wooden church, the manor in Droginia as well as the Lipowiec castle overlooking the open air-museum and the park.

Zagroda





Karczma na Kocierzu

KARCZMA NA KOCIERZU
ul. Beskidzka 206, Targanice
34-120 Andrychów

Karczma na Kocierzu jest częścią pięknie położonego kompleksu hotelowego & SPA w regionalnym stylu. Stoi przy najstarszym bitym trakcie handlowym w Polsce, którym przewożono sól na Węgry, a wino i pszenicę z Węgier. W latach 1784-1789, za panowania Józefa II drogę przekształcono w Gościniec Kocierski – najstarszą drogę w Polsce o bitej nawierzchni, liczącą 27 km. Prowadzi przez Przełęcz Kocierską, na szczycie której jeszcze w początkach ubiegłego stulecia, stał stary pochodzący z końca XVIII wieku zajazd, który spłonął w 1908 r, w pożarze ocalała tylko drewniana studnia. W drewnianym dwukondygnacyjnym wnętrzu panuje górski klimat, tworzony przez ludowe rekwizyty, ogień skwierczący w palenisku i akompaniament kapeli z Podhala. Na parterze usytuowana jest duża sala z barem i pale-niskiem oraz dwie sale boczne, na piętrze antresola, duży taras widokowy.

RESTAURACJA OBERŻA
Czarny Groń, os.Praciaki 91
34-125 Rzyki/ k. Andrychowa

Oberża należy do kompleksu rekreacyjnego Czarny Groń i jest restauracją o niecodziennym wystroju, stylizowanym na czasy Średniowiecza. Dekoracje i detale wykończenia, zastawa oraz stroje obsługi przenoszą gości w świat królów i rycerzy. Drewniany taras leży nad górskim strumykiem, pełnym dzikich pstrągów. Kompleks „Czarny Groń” to hotel & SPA, stacja narciarska, korty, lodowisko, ścianka wspinaczkowa, park linowy i wiele innych atrakcji dla szukających aktywnego wypoczynku.

T 33 506 51 43
E receocja@czarnygron.pl
W www.czarnygron.pl

The inn is part of the Czarny Groń recreational complex which amazes with its extraordinary style inspired by the medieval times. Decorations and finishings, crockery and waiters' apparel will take you back to the times of kings and knights. A wooden terrace is located on a mountain creek full of wild tRoutes. The Czarny Groń complex includes a hotel & SPA, ski station, tennis court, ice rink, rock-climbing wall, rope park and many other attractions for guests seeking active leisure.

Oberża



Karczma na Kocierzu belongs to a beautifully located hotel and spa complex in a countryside style. Nearby, there is the oldest beaten track Route in Poland, widely used in the past by merchants transporting salt to Hungary and importing wine and wheat to Poland. In the years 1784-1789 during the reign of the emperor Joseph II, the 18th century Route morphed into the Kocierski Gościniec (Kocierz Route) – the oldest, 27 kilometre-long beaten track in Poland. It leads through the Kocierz pass on top of which an old, late 18th century inn used to stand. In 1908 it was destroyed in fire which burnt down everything except an old well. The two-level wooden building offers highlander atmosphere created by rustic household items, fire crackling in the hearth and a local band from the Podhale region. The ground floor consists of two side rooms and a big room with a bar and a fire-place. Upstairs guest can find a comfy loft.

T 33 875 06 10, faks: 33 875 06 04
E hotel@kocierz.pl
W www.kocierz.pl



„Rzym” Karczma

KARCZMA „RZYM”
Rynek 1
34-200 Sucha Beskidzka

Karczma Rzym, ozdoba Ryнку w Su chej Beskidzkiej, dla swojej historii sięgającej XVIII wieku i powiązań z legendą o Panu Twardowskim jest niewątpliwie jedną z największych atrakcji regionu. Zbudowana na polecenie ówczesnego właściciela tych ziem, hrabiego Branickiego, zlokalizowana została u zbiegu szlaków, którymi wędrowcy podążali w stronę Podhala, Żywca, Wadowic i Krakowa. Po końskich targach, organizowanych wówczas w miasteczku, pozostało godło karczmy, czyli „koń malowany na płótnie”. Sama zaś nazwa związana jest najpewniej z faktem, że karczma stała przy szlaku bursztynowym, prowadzącym z Gdańska przez Słowację do Włoch i nad Morze Czarne. Być może właśnie wędrując tym szlakiem Adam Mickiewicz odwiedził pewnego dnia karczmę i właśnie tu przyszedł mu do głowy pomysł na balladę o sprytniej szlachciance Twardowskiej. Wystrój nawiązuje do tradycji regionu Podbabiogórza, jadłospis zawiera dania staropolskiej i regionalnej kuchni, gotowane, jak przed wiekami, na starym węglowym piecu.

T 33 876 53 93, 506 690 233
E karczma@styrnol.pl
W www.styrnol.pl

The inn was built according to the ethnographic materials evidencing the traditional construction practices in Zawoja. Therefore, its proportion, shape and details follow the rules of the local construction traditions. The inn is full of character and charm with regional dishes, waiters wearing folk costumes and highlander bands playing folk music concerts. The inn is situated in the tourist area of Zawoja – Podryżowana, in the vicinity of the Babiogórski National Park. At the guests' disposal are: a large forged grill located inside the building and a VIP room for the most demanding customers.

Styrnol – Dzika chata



T 33 874 27 97
E pss_wadowice@prezentacje.pl
W www.karczma-rzym.com

Due to its history dating back to the 18th century and the legend of Mr Twardowski (protagonist of a famous poem by Adam Mickiewicz), Karczma Rzym is one of the greatest attractions of the region and a focal point of Sucha Beskidzka's market square. Founded upon the initiative of Count Branicki, the previous owner of these lands, the inn was located at the crossroads of the Routeses leading to Podhale, Żywiec, Wadowice and Kraków. Its emblem, a horse painted on canvass, is connected with the horse market that used to be held in the town, while the restaurant's name refers to the fact that the building was situated by the Amber Road leading from Gdańsk via Slovakia to Italy and the Black Sea. Perhaps, when travelling this Route, Adam Mickiewicz visited the inn and maybe it was here that he came up with an idea for a ballad about a clever noblewoman Twardowska. The inn's interior design follows the tradition of the Babia Góra region, while the menu consists of Old-Polish and local dishes prepared on an old coal stove.



Tabakowy Chodnik

**KARCZMA
TABAKOWY CHODNIK**
Zawoja Widły 1822

Karczma usytuowana jest w turystycznej części Zawoi, u stóp Babiej Góry, pośród lasu nad górskim potokiem. Nazwa nawiązuje do czasów, gdy były tu tereny Galicji graniczące z Węgrami, a obok dzisiejszej karczmy przebiegała trasa przemytników szmuglujących tytoń, papierosy i tabakę - Tabakowy Chodnik. Klimatyczne wnętrze i kuchnia regionalna czerpie inspirację z lokalnych tradycji Podbabiogórza. Latem w ogródku konsumpcji towarzyszy szum wartkiego potoku i zapach lasu.

T 535 275 265
E biuro@tabakowychodnik.pl
W www.tabakowychodnik.pl

The inn is set in the tourist area of Zawoja, at the foot of the Babia Góra mountain, in the forest on a mountain creek. Its name goes back to the times when these were areas of Galicia bordering with Hungary. In the inn's immediate vicinity there was a smugglers' Route smuggling tobacco, cigarettes and snuff. It was called the Tobacco Route. The atmospheric interiors and local cuisine draw inspiration from the local tradition of Podbabiogórza, i.e. the area around Babia Góra.



Karczma U Borzanka

KARCMA U BORZANKA
ul. Waksmundzka 105
34-400 Nowy Targ

*Hej, popijoj, popijoj, Borzanka nie mijoj!
Hej, Borzanka nie minies,
Nie bój się, nie zgninies...*
...tak śpiewali kiedyś pierwsi wędrowcy na szlaku goetyckim, wstępując do tej najstarszej w Nowym Targu i na całym szlaku karczmy, przemierzając szlak winny i solny z Węgier przez Nowy Targ do Wieliczki. „Karczma u Borzanka” jest kontynuacją zajazdu z XVIII wieku, który, przejęty w 1976 roku przez Skarb Państwa, popadł w ruinę i zawalił się w 1990. Na jego miejscu dawni właściciele, rodzina Borzęckich, po odzyskaniu nieruchomości w 1992, wybudowali obecną karczmę, którą otwarto w 2003 roku. Specjały tradycyjnej kuchni, serwowane w karczmie, znalazły oprawę odpowiednią do wielowiekowej historii zajazdu.
*Hej Borzankowe imie nigdy nie zaginie!
Hej ani na wiersycku, ani na dolinie!*

T 18 264 10 87, 603 331 919
E karczma@uborzanka.pl
W www.uborzanka.pl

*Hey, drink up, drink, don't miss the Borzanka inn!
Hey, if you get to the place
you will be safe.*
...used to sing the wanderers of the Gothic trail on entering this 18th century inn, the oldest inn of all in Nowy Targ and on the wine and salt Route leading from Hungary to Wieliczka. The U Borzanka inn was built on the site of what was once an 18th century inn which after being made state property (1976) and having suffered long years of neglect fell into dereliction and collapsed in 1990. After the family of Borzęcki regained their property in 1992, they built the inn we can admire today, which was opened in 2003. Exquisite traditional food has now an appropriate context of a long-established history of the inn.
*Hey, Borzanek name won't be forgotten on any day
up high in the mountain or down in the valley, hey!*

RESTAURACJA SIWY DYM
34-700 Rabka-Zdrój
ul. Kilińskiego

T 18 26 76 674
E rabka@siwydym.pl
W www.rabka.siwydym.pl

The Siwy Dym inn has been created in place of the famous Zabornianka restaurant. Halfway along the Zakopianka, the Route connecting Kraków and Zakopane, seems a natural location for an inn which has stood here since time immemorial. The present building was composed of the old wood remaining after the demolition of four highlander century-old cottages. Joint efforts of its contractor and designer, Józef Pintscher, together with his son, Grzegorz, and son-in-law, Piotr Majerczyk, created a homely place ideal for feasts and live music entertainment. Piotr and Grzegorz set up the Siwy Dym band with talented musicians playing highlander and folk music. The inn is famous for its highlander style and food not only in Małopolska but also in central Poland where one can find its two other branches: in Warsaw and Celejów.



Siwy Dym

KARCZMA RĄBANICA
ul. Za torem 41a
34-520 Poronin

Karczma regionalna Rąbanica leży w Poroninie tuż przy trasie do Zakopanego, odległa o pieśszy dystans od Harendy, Olczy czy Murzasichla. Regionalny wystrój, muzykę i stroje obsługi uzupełniają wyeksponowane zwierzęta tatrzańskie takie, jak lis, jastrząb, kuna, sarny i wiewiórki. W kuchni, która oparta jest na góralskich tradycjach, znajdziemy produkty regionalne z certyfikatem unijnym.

T 18 20 75 111, 600 071 887
E rabanica@interia.pl
W www.karczmarabanica.pl

The local inn Rąbanica lies in Poronin directly by the Route to Zakopane, within walking distance from Harenda, Olcza or Murzasichle. The regional design and waiters' apparel are as eye-catching as a display of Tatra mountains animals such as fox, hawk, marten, deer, and squirrel. Typical offerings include highlander dishes served by the sounds of regional music. The inn cooperates with local suppliers of delicacies protected by the EU list of local products.



Rąbanica



Karczmy na Krupówkach

KARCZMY NA KRUPÓWKACH
/ THE INNS SITUATED BY
THE KRUPÓWKI PROMENADE

**RESTAURACJA
STARO IZBA**
ul. Krupówki 28
34-500 Zakopane
T 18 20 133 91, 601 95 93 90
E kontakt@staroizba.pl
W www.staroizba.pl

STEK CHAŁUPA
ul. Krupówki 33
34-500 Zakopane
T/F 18 20 159 18
E kontakt@stekchalupa.pl
W www.stekchalupa.pl

KARCMA PO ZBÓJU
ul. Krupówki 22 B
34-500 Zakopane
T 18 20 161 40
E kontakt@pozboju.pl
W www.karczmapozboju.pl

Na Krupówkach, najstarszej ulicy Zakopanego, a dziś promenadzie o długości 1100 m, zainstalowało się sporo lokali nawiązujących stylem do tradycji regionalnych. Historia Krupówek sięga połowy XIX w, kiedy to były ledwie ścieżką łączącą Nawsie z Kuźnicami, zanim w latach 80-tych stanęły tu pierwsze domy. Nazwa pochodzi od położonej nieopodal Polany Krupowej należącej niegdyś do rodziny Krupowskich lub Krupów. Każdy bywalec uważający się za osobę światową musi przemierzyć nierówny bruk tego salonu towarzyskiego. Karczmy „Staro Izba” i „Stek Chałupa” i „Po Zbóju” mają drewniane wnętrza wykonane na wzór regionalnego budownictwa rodem z Podhala i Orawy. Kominki, dawne sprzęty i regionalne dekoracje tworzą domową atmosferę.

In the Krupówki street, the oldest street in Zakopane and nowadays a promenade stretching for 1100 metres, there are many regional style restaurants. The history of the Krupówki promenade can be traced back to the first half of the 19th century when it was merely a path connecting the villages Nawsie and Kuźnice. The first houses were built here in the 1880s. The name of the street originates from the Krupowa Polana clearing which used to belong to the family of Krupowscy or Krupowie. Nowadays, every visitor considering himself a refined person must take a walk down this cobbled “catwalk”. The inns Staro Izba, Stek Chałupa and Po Zbóju have cosy wooden interiors closely resembling the traditional style popular in the regions of Podhale and Orawa, complete with fireplaces, ancient furnishings and regional decorations, all contributing to a homely atmosphere.



The Inns situated by the Krupówki Promenade



Dwór Śleboddy

RESTAURACJA DWÓR ŚLEBODY
ul. Skibówki 32
34-500 Zakopane

Karczma usytuowana jest przy drodze w stronę Kościeliska, tuż przy Sanktuarium Matki Bożej Fatimskiej na Krzeptówkach. Blisko stąd do najstarszej części Zakopanego, ulicy Kościeliskiej z zabytkowymi drewnianymi domkami sprzed stu lat. Wystrój to architektura góralska, oparta o kanony miejscowego budownictwa i bogato zdobiona rzeźbionymi motywami. Kuchnia wykorzystuje lokalne produkty i tradycyjne przepisy. Tu po gospodarstwu dba się o „obejście” i o gościa.

T 604 958 563
E biuro@dworsleboddy.pl
W www.dworsleboddy.pl

The inn is situated on the way towards Kościelisko, right by the Sanctuary of Our Lady of Fátima at Krzeptówki. It is close to the oldest part of Zakopane, Kościeliska Street, with its century-old wooden houses. Its design features highlander architecture true to local construction practices and richly embellished with carved motifs. The menu uses local products and recipes. It's a hospitable place with a friendly atmosphere and neat surroundings.

GAZDOWO KUŹNIA
ul. Krupówki 1
34-500 Zakopane

Restauracja „Gazdowo Kuźnia” mieści się u stóp Krupówek, na wprost targu pod Gubałówką. Na uwagę zasługuje budynek, jeden z najstarszych w Zakopanem, pochodzący z 1891 roku. Niegdyś mieścił się tu pierwszy zakopiański hotel „Pod Giewontem”. Sale restauracyjne tegoż hotelu zajmowały te same pomieszczenia, w których znajduje się obecna restauracja. Stylowe wnętrza nawiązuje do bogatej tradycji góralskiej. Kuchnia Gazdowej Kuźni oparta jest na recepturach miejscowych gaździn oraz wiekowej tradycji kuchni staropolskiej.

T/F 18 20 172 01, 609 098 003
W www.gazdowokuźnia.pl

Located at the foot of the Krupówki promenade, the Gazdowo Kuźnia restaurant faces the market beneath the Gubałówka mountain. With one of the oldest buildings in Zakopane, dating back to 1891, it used to house the town's first hotel Pod Giewontem. The present-day restaurant occupies the same venue as the previous one. The stylish interior reflects the vibrant highlander tradition, while the inn's menu is inspired by recipes of local housewives and the long-established tradition of the Old-Polish cuisine.



Gazdowo Kuźnia



Przy Młynie

KARCZMA PRZY MŁYNIE
ul. Bulwary Słowackiego 23
34-500 Zakopane

Karczma Regionalna „Przy Młynie” to mariaż „pańskości” i „góralskości”. Powstała z połączenia dwóch budynków: wybudowanego w 1923 roku pensjonatu „Włodek” oraz starej, o najszerzych płazach na Podhalu, chałupy góralskiej z 1904 roku przeniesionej z podhalańskiej wioski Maruszyna. Uzupełnieniem całości jest XIX-wieczny czynny młyn ze wsi Stare Bystre, postawiony przy stawach w ogrodzie, który nadał nazwę całemu obiektowi. Jak w architekturze, tak i w ofercie kulinarnej „ceperskie” miesza się z „góralskim”: tradycyjna kuchnia polska – z potrawami przygotowywanymi według dawnych góralskich przepisów na starodawnym piecu, „ftory wyrk-towol zdun ze Zębu, tak jako jego łociec, dziadek budorzyli”.

T 18 201 25 98, 728 808 788
E karczma@przymlynie.pl
W www.przymlynie.pl

The country inn, Przy Młynie, is an extraordinary combo of highlander style and urban life. It's an architectural fusion of two buildings – the “Włodka” lodge house founded in 1923 and an old highlander cottage from 1904. The wooden structure has the widest wall beams in the Podhale region and was relocated from the Maruszyna village. The 19th century mill from the Stare Bystre village, to which the restaurant owes its name, now adorns the ponds in the garden and adds to the overall character of the place. Also the inn's menu combines the lowland and highlander culinary style: traditional Polish cuisine is served along with old highlander dishes prepared on an antique stove built by a stove fitter from Ząb, known as Poland's highest-elevated village.



Dwór

RESTAURACJA DWÓR
os. Polana Sosny
34-441 Niedzica

Restauracja „Dwór” to zaadaptowany na restaurację modrzewiowy dwór z Grywałdu wybudowany na przełomie XVIII i XIX w. Do 1966 roku pozostawał w rękach rodziny Dziewolskich Przekazany Siostron Albertynkom w zamian za opiekę, stał bezużytecznie i stopniowo niszczał. Dwór zakupił Zespół Elektrowni Wodnych Niedzica S.A i przeniósł nad zbiornik wodny w Sromowcach. W 1999 roku na wielkim kamieniu – Polanie Sosny w Niedzicy – odtworzono oryginalną konstrukcję dworku, wygląd ścian, stropów, dachu i elewacji budynku. Wystrój wnętrza pozwala odczuć klimat XIX-wiecznego dworku polskiego. Nawiązuje do tradycji Spisza, serwując dania kuchni polskiej z elementami węgierskiej. Dwór jest częścią kompleksu rekreacyjnego „Polana Sosny” razem z innymi zabytkowymi budynkami, stacją narciarską i bazą hotelowo-gastronomiczną. Jest obiektem na Szlaku Architektury Drewnianej.

T 18 262 94 03, 18 334 77 64
E polana.sosny@niedzica.pl
W www.niedzica.pl

The Dwór restaurant is a successful conversion of a larch wood manor in Grywałd, built at the turn of the 18th and 19th centuries. In 1966 the manor was handed over by Ludmiła and Antoni Dziewolski to the Albertine sisters in return for their care. Years of negligent use almost ruined the building. It was rescued by the Water Power Plant JSC in Niedzica which decided to buy the manor and to transport it to the area on the reservoir in Sromowce. In 1999, in place of stone debris, the original building was reconstructed, retaining the look of walls, beams, roof and the building's elevation. The interior of the restaurant offers a journey back in time to the 19th century Polish manor house. The menu is inspired by Polish and Hungarian cuisines which are parts of the Spisz region culinary traditions. The restaurant belongs to the recreational complex “Polana Sosny” along with guest lodgings, ski station and other guest houses, bars and restaurants. It is also part of the Trail of Wooden Architecture.

KARCZMA SZYMKÓWKA
Szymkówka 1, Brzegi

Karczma widokowa „Szymkówka” to możliwość podziwiania znad zastawionego stołu jedynej w swoim rodzaju panoramy Tatr, z polany Szymkówka znajdującej się przy trakcie z Bukowiny Tatrzańskiej do Łysej Polany i Morskiego Oka. Widok z przeszkłonej izby i obszernego tarasu zapiera dech o każdej porze dnia i roku, a wewnątrz karczmy stanowi stary szalas wkomponowany w oszczędne w ozdoby, wysmakowane wnętrza. Autorem projektu architektonicznego jest zakopiański artysta Krzysztof Trebunia-Tutka. Właściciele: Jan Modrzewski – Warszawiak i Wojciech Głodzik – góral, stworzyli magiczne miejsce, które należy odwiedzić, co potwierdza w swoim przewodniku „Groch i Kapusta” znana podróżniczka i smakosz Elżbieta Dzikowska. Na polanie obok karczmy wypasają się owce, nocleg zapewniają komfortowo wyposażone drewniane szalasy, zrekonstruowane wg tradycji pasterskich, nagrodzone znakiem „tatrzańska marka”.

T 513 022 551
E szymkowka@szymkowka.pl
W www.szymkowka.pl

Located at the Szymkówka clearing, close to the Route from Bukowina Tatrzańska to Łysa Polana and the Morskie Oko lake, Karczma Szymkówka offers an opportunity to delight in a unique panorama of the Tatra Mountains while sitting by a lavishly laid table. The view from the glazed hall and the spacious terrace is breathtaking at any time of the day and in every season of the year. The interior of the inn consists of an old wooden shelter fitted into tasteful and austere decorations. The building itself was designed by an artist from Zakopane – Krzysztof Trebunia-Tutka. The owners, Jan Modrzewski from Warsaw and a highlander, Wojciech Głodzik, conjured up a place full of magic and a tourist must-see which even made its way to a travel guide by Elżbieta Dzikowska, a well-known traveller and gourmet (Groch i kapusta/ Pea and Cabbage). Wooden shelters, rebuilt according to shepherding traditions and fitted for comfort, offer accommodation right in the clearing by the inn, with sheep grazing between them.

Szymkówka



KARCZMA U WALUSIA
ul. Jagiellońska
31-450 Krościenko nad Dunajcem

Karczma „U Walusia” położona jest przy głównej trasie turystycznej Nowy Sącz – Zakopane, w jednej z bardziej atrakcyjnych w Polsce południowej miejscowości wypoczynkowej, Krościenku nad Dunajcem. Przewodnicy polecają to miejsce wczasowiczom i turystom powracającym z największej atrakcji, jaką jest spływ tratwami flisackimi przełomem Dunajca. Naprzeciwko restauracji usytuowany jest Park Linowy Ablandia. Restauracja ma stylowy, regionalny wystrój i serwuje gościom potrawy kuchni polskiej oraz dania regionalne. Jest tutaj duży parking, a obok karczmy zadaszenie na grillowanie i ogniska.

T 18 262 30 95, 502 210 554, 500 358 688
E karczma@walus.pl
W www.walus.pl

The U Walusia Inn is situated by the main tourist Route connecting Nowy Sącz and Zakopane, in one of the most attractive summer resorts of Poland – Krościenko on the Dunajec river. Local tour guides often recommend this place to vacationers and tourists on their way back from the greatest attraction of the Pieniny Mountains, that is rafting down the Dunajec Gorge. Another tourist attraction of the area is ABlandia rope park, which is located next to the restaurant. U Walusia boasts a stylish interior and serves the best of Polish cuisine along with local specialities. It has a large parking lot and a covered area for barbecue or fireside parties adjacent to the restaurant.

U Walusia





Karczma Pienińska

PIENIŃSKA KARCZMA
ul. Główna 240
34-460 Szczawnica

Restauracja „Karczma Pienińska” usytuowana jest, jak na karczmę przystało, tuż przy trasie łączącej dwie malownicze miejscowości: Szczawnicę Zdrój i Krościenko, w uroczym zakątku nad rzeką Dunajec. W pobliżu znajduje się końcowa przystań spływu tratwami po Dunajcu i baza Flisaków Pienińskich. Łatwość dojazdu zachęca do zatrzymania się tu na posiłek i odpoczynek. Obszerna karczma, o regionalnym wystroju i prawdziwie góralskiej atmosferze zaprasza na wieczory przy dźwiękach muzyki góralskiej. Gospodyni, Mariola Węglarz, nadała temu miejscu niezwyklego uroku.

T 18 262 28 57, 604 789 636
E biuro@karczma-pieninska.pl
W www.karczma-pieninska.pl

Typically of an inn, Karczma Pienińska is situated by the Routese connecting two picturesque localities, Szczawnica Zdrój and Krościenko, in a charming spot on the Dunajec River. Nearby, there is the final point of rafting trips down the Dunajec river and the base camp for rafters from the Pieniny Mountains. An easy access from the main road encourages many guests to stop by for a meal and some relaxation. This spacious inn with a regional design and genuine highlander atmosphere organizes evenings with local highlander music. The place owes its unique charm to the owner, Mariola Węglarz.



Nad Potokiem

KARCZMA NAD POTOKIEM
Hotel Perła Południa
33-343 Rytro 380

Karczma jest częścią hotelu „Perła Południa” w Ryttrze. Kompleks rekreacyjny jest malowniczo usytuowany w Dolinie Wielkiej Rostoki, na obszarze Popradzkiego Parku Krajobrazowego w dolinie Popradu. Obiekt sąsiaduje ze stokiem narciarskim „Ryterski Raj”. Wystrój i regionalna góralska kuchnia nawiązuje do tradycji i folkloru Beskidu Sądeckiego.

T 18 449 71 00
E gastronomia@perlapoludnia.pl
W www.perlapoludnia.pl

The inn is part of the Perła Południa hotel in Rytro. The recreational complex is picturesquely situated in the Wielka Rostoka Valley in the area of the Popradzki Landscape Park in the valley of the Poprad river. A ski station called Ryterski Raj is nearby. The interior design and regional highlander cuisine draws from the traditions and folklore of the Sądecki Beskid.

RESTAURACJA BACÓWKA
Jaworki, ul. Biała Woda 1
34-460 Szczawnica

Karczma została wybudowana w 1973 roku na potrzeby filmu Kazimierza Kutza „Znikąd do nikąd”, a potem zaadaptowana na obiekt gastronomiczny. W 2002 roku budynek gruntownie przebudowano wg projektu zakopiańskiego artysty i architekta Jaśka Karpiela-Bułecki w tradycyjnym góralskim stylu. Nazwa nawiązuje do budynku, w którym bacia wraz z juhasami zamieszkują podczas wypasu owiec. Regionalna kuchni góralska autorstwa szefa kuchni jest inspirowana kuchnią staropolską, słowacką i węgierską.

T 18 2622192, 18 262 02 31, 603 974614
E bacowkajaworki@nrs.pl
W www.bacowkajaworki.nrs.pl

The inn was constructed in 1973 for purposes related to a film by Kazimierz Kutz, From Nowhere to Nowhere, and then converted into a restaurant. In 2002, after an extensive refurbishment designed by an artist and architect from Zakopane, Jasiek Karpiel-Bułecka, the inn acquired a traditional highlander style. The name of the place refers to the building in which shepherds live together during the summer grazing. The chef's regional highlander cuisine is inspired by Polish, Slovak and Hungarian cooking styles.



Baciówka

CK GOSPODA GALICYJSKA
Miasteczko Galicyjskie
ul. Lwowska 226, 33-300 Nowy Sącz

Gospoda mieści się w Miasteczku Galicyjskim – rekonstrukcji XIX wiecznej małomiasteczkowej zabudowy, z rynkiem otoczonym domkami zawierającymi warsztaty rzemieślników. W rynku rozsiadła się karczma z drewnianych bali – odtworzona na podstawie planów karczmy żydowskiej z Orawki z przełomu XIX i XX wieku. W karczmie spogląda ze ściany wąsata twarz miłościwie panującego Cesarza Franciszka Józefa, a cała koncepcja kulinarna i kulturalna karczmy zbudowana jest wokół klimatów Cesarsko-Królewskich i nawiązuje do kuchni galicyjskiej. Obiekt będący częścią Sądeckiego Parku Etnograficznego organizuje wydarzenia, imprezy, festyny, a jedna z sal przeznaczona jest na warsztaty kulinarne.

T 18 441 63 90
E biuro@miastecz kogalicyjskie.pl
W www.miastecz kogalicyjskie.pl

The inn is located in Miasteczko Galicyjskie (The Galician Town) – a reconstruction of the nineteenth century urban structures with a market square surrounded by artisans' houses. A wooden log inn is located in the main market square. It is a reconstruction of a Jewish inn of Orawka from the turn of 19th and 20th century. The culinary and cultural concept of the place is related to the history of Galicia and Austria-Hungary. No wonder why the portrait of Emperor Franz Joseph with his recognisable moustache adorns the wall. The whole area belongs to the Sądecki Ethnographic Park which organises events, festivities and culinary workshops.



Gospoda Galicyjska



Bartna Chata



**RESTAURACJA
BARTNA CHATA**
33-331 Stróże 235

Restauracja mieści się w Gospodarstwie Pasiiecznym „Sądecki Bartnik” Anny i Janusza Kasztelewiczów, a jego hasło to „Miód natury cud”. Restauracja „Bartna chata” w klimacie starodawnej karczmy serwuje potrawy kuchni staropolskiej i pasieczne specjały, jak piwo miodowe z naturalnego miodu oraz staropolskie miody pitne „Bartna Chata”. Na gości czekają dwie obszerne sale; jadalna (z unikatowym piecem kaflowym) i taneczna (pełniąca także funkcję konferencyjnej) oraz antresola, park ze stawem, plac zabaw i zwierzyńiec. Gospodarstwo prowadzi również skansen pszczelarstwa i interaktywne muzeum.

T 18 414 05 78
E bartnachata@bartnik.pl
W www.bartnik.pl

“Honey – a miracle of nature” is the slogan of the Sądecki Bartnik bee-keeping farm in Stróże run by Anna and Janusz Kasztelewicz. The Bartna Chata old-style restaurant menu abounds not only in Polish dishes but also honey bee delicacies such as honey beer produced on the natural honey or old-Polish traditional mead. Guests should expect two spacious rooms, a dining room (with a unique tile stove) and a dance hall (which can be used as a conference room); there is also a mezzanine. The surroundings include a park with a pond, playground and animals farm. The farm also runs an open air interactive beekeeping museum.



Karczma Łemkowska

KARCZMA ŁEMKOWSKA
ul. Świdzińskiego 20
33-380 Krynica-Zdrój

Karczma Łemkowska, usytuowana w centrum Krynicy przy niezwykle artystycznym hotelu artNikifor to tradycyjny łemkowski dom. Łemkowie, dawni mieszkańcy Krynicy i Beskidu Niskiego etnicznie wpisali się w krajobraz wschodniej Sądecczyny. Karczma powstała w 2003 roku, lecz wystrojem powraca do 150 lat wstecz. Ten obiekt powstał z pasji właściciela, Jarosława Czeplińskiego. Drewno pochodzi ze starych łemkowskich domów, rozebranych i przewiezionych do Krynicy. Wiele elementów tworzy dekorację, leciwie narzędzia tkackie, rolnicze i użytkowe opowiedzieć mogłyby niejedną historię, wszak służyły wielu pokoleniom. Nastrój karczmy z wyjątkowymi elementami łemkowszczyzny – ikonami, potęgowany jest ciepłem z domowego pieca i migoczącym blaskiem świec. Łemkowska jest też muzyka, kelnerzy ubrani w tradycyjne soroczki i oryginalne potrawy łemkowskiej kuchni.

T 18 477 87 00 (recepja hotelu Nikifor),
502 534 535
E karczma@nikifor.pl, www.nikifor.pl

Karczma Łemkowska is a traditional Lemko house situated in the centre of Krynica health resort, by the extraordinary artistic hotel, artNikifor. Lemkos, former inhabitants of Krynica and the Low Beskid ethnically became part of the area of the eastern Sądecczyna region. Although the inn was founded in 2003 as a result of the owner's, Jarosław Czepliński's, efforts and enthusiasm, its interior design goes back to previous centuries. The wood construction consists of old Lemko houses previously deconstructed and transported to Krynica. The interiors feature obsolete household tools used in farming and weaving, which, due to their rich history and many generations of users, could share more than a few anecdotes. Lemko culture attributes, the warmth of the stove and the glimmer of candles add to the inn's unique atmosphere. Expect Lemko traditional music, waiters dressed in Lemko clothes and unique dishes of Lemko cuisine.

CICHY KĄCIK
ul. Sądecka 2
33-380 Krynica-Zdrój

Karczma zbudowana w 1936 roku, przed osiemdziesięcioma laty, na obrzeżach Krynicy, przy drodze prowadzącej z Nowego Sącza. Była to kultowa restauracja głośna w świecie – w okresie PRL odbywały się tu słynne dancingi, przybywały znakomite osoby ze świata kultury, polityki i biznesu. Dziś również znakomitości nie omijają karczmy. Od kilku lat Cichy Kącik jest wyróżniany w konkursie 100 Best Restaurants jako najlepsza karczma regionalna w Polsce. Łączy tradycje, bardzo wysmakowany regionalny wystrój ze znakomitą kuchnią wykorzystującą produkty lokalne.

T 18 4712319, 602 520 251
E karczma@cichykacik.com.pl
W www.cichykacik.com.pl

Built in 1936 by the Route to Nowy Sącz, in the outskirts of Krynica, it used to be a famous restaurant. In the times of the communist regime it was a classy dancing club hosting many celebrities. Eighty years on from its construction, Cichy Kącik has lost nothing of its original splendour, it still enjoys the attention of eminent guests and has been named the best regional inn in Poland in the 100 Best Restaurants competition. It is a place where tradition meets exquisite regional style and excellent cuisine based on local products.



Cichy Kącik

KARCZMA HUCULANKA
Regietów 28
38-315 Uście Gorlickie

Karczma jest częścią Stadniny Koni Huculskich „Gładyszów”. Wraz z Gościńcem Jaśmin, nazwanym tak na cześć wspaniałego huculskiego ogiera, jest dopełnieniem oferty turystycznej ośrodka, zachęcając do złapania oddechu i zatrzymania się w tym niezwykle miejscu. Rozległy teren stadniny, niskie zabudowania i końskie akcesoria współgrają z łagodnym i zarazem dzikim pejzażem Beskidu Niskiego, krainy na pograniczu kultur. Karczma o powierzchni 1200 m², z obszernym kominkiem, ozdobami z wikliny, drewna i skór doskonale wprowadza w klimat końskich pasji i tradycyjnej kuchni.

T 18 351 00 18 w. 2010, 351 00 97
E skh.@onet.pl, karczma@hucul.pl
W www.huculy.com.pl

The inn is part of the Gładyszów Hucul Pony Stud Farm. Along with Gościńiec Jaśmin, named after a wonderful Hucul stallion, the inn complements the tourist offer of the whole recreational complex. Feel encouraged to stop by at this special place and relax. The vast area of the stud farm, low buildings and horse accessories fit in the mellow and natural countryside of the Beskid Niski region, a place where various cultures meet. The inn takes up 1200 square metres and features a big fireplace as well as wicker, wooden and leather ornaments which reflect the passion for horse-riding and cuisine rich in local delicacies.



Huculanka



Wieś dla smakoszy / Countryside for gourmets

PRODUKTY WŁASNE

- › Miodek Bzowy
- › Jarzębina w swojskim syropie
- › Chorągwickie kajpuski

PRODUKTY LOKALNE

- › masła, sery, mleko kozie
- › konfitury z płatków róży
- › galaretki z kwiatu czarnego bzu
- › wino i cydr z Winnicy Wieliczka

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › rzeźba w soli
- › rzeźba w drewnie
- › wyroby ceramiczne

WARSZTATY

- › warsztaty kulinarne
Prawdziwe smaki Małopolski

Amigówka



AMIGÓWKA

Mietniów 52
32-020 Wieliczka

T 601 445 344

E amigowka@op.pl

W www.amigowka.pl

Siedlisko znajdujące się na Pogórzu Wielickim. Klimatyczny drewniany dom w otoczeniu ogrodu, wiejska altana, kominek, taras. Wokół domu kilka hektarów łąk i lasu. Bogata oferta turystyczna. Warsztaty kulinarne organizowane wspólnie z Kołami Gospodyń Wiejskich.

Home which is located in the Wieliczka foothills. It is a charming wooden house surrounded by a garden, a rural gazebo, a fireplace and a terrace. There are a few hectares of meadows and forest that surround the house. This place offers plenty of tourist attractions. You can participate in the culinary workshops organized together with the Farmer's Wives' Associations.



Karczma pod Wielką Solą

KARCZMA POD WIELKĄ SOLĄ

ul. Grunwaldzka 46
32-020 Wieliczka

T 500 028 048
E info@karczma-wieliczka.pl
W www.karczma-wieliczka.pl

Karczma, leżąca przy drodze z Krakowa w kierunku Tarnowa, wybudowana w roku 1975 w tradycyjnym stylu przez górali z Żębu. Drewniane bale komponują się z ludowym wystrojem, z eksponowanymi na półkach starociami, ogniem z kominka. W karcie są głównie dania inspirowane kuchnią staropolską oraz kuchnią żupną z Wieliczki, wytwarzane z produktów lokalnych. Duży taras i plac zabaw dla dzieci.

The farm is located in the neighbourhood of an apiary and a horse farm. There is a large meadow with a view of the Beskid Niski. You can taste here home-made food with plants and herbs from our own garden, there is also a bread oven. There is a sale of bee products, the educational workshops are organized here where you can learn about the life of bees and taste various types of honey.

PRODUKTY WŁASNE

- › Żeberka z miodem i piwem
- › Żurek po krakowsku
- › Pstrąg zawojski
- › Kaszanka z kapustą
- › Pierogi z twarogiem, wiśniami i różą

PRODUKTY LOKALNE

- › miody
- › przyprawy, Sól Wielicka z ziołami
- › wino
- › kaszanka

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › serwetki haftowane i koronkowe
- › haft i wyroby z filcu
- › firanki i serwetki

WARSZTATY

- › Pieczenie proziaków, gotowanie polewki piwnej, lepienie pierogów. Degustacja przygotowanych potraw. Upominek dla każdego uczestnika.

PRODUKTY WŁASNE

- › Zazdrosny rosół domowy (rosół domowy Zielononóżka)
- › Gęś biesiadna wsią zalana (pieczona z jabłkami)
- › Szarlotka z jabłek Na zdrowie

PRODUKTY LOKALNE

- › Dumny chleb razowy – chleb razowy na zakwasie
- › Królewski sernik w kubraczku
- › olej tłoczony na zimno

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › wyroby z drewna
- › kwiaty bibułkowe
- › koronki

WARSZTATY

- › warsztaty pszczelarskie z degustacją miodu
- › warsztaty kulinarne: rogaliki krucho-drożdżowe z nadzieniem z powidła śliwka damaszka
- › warsztaty hafciarstwa i bibułkarstwa

Pszczółki



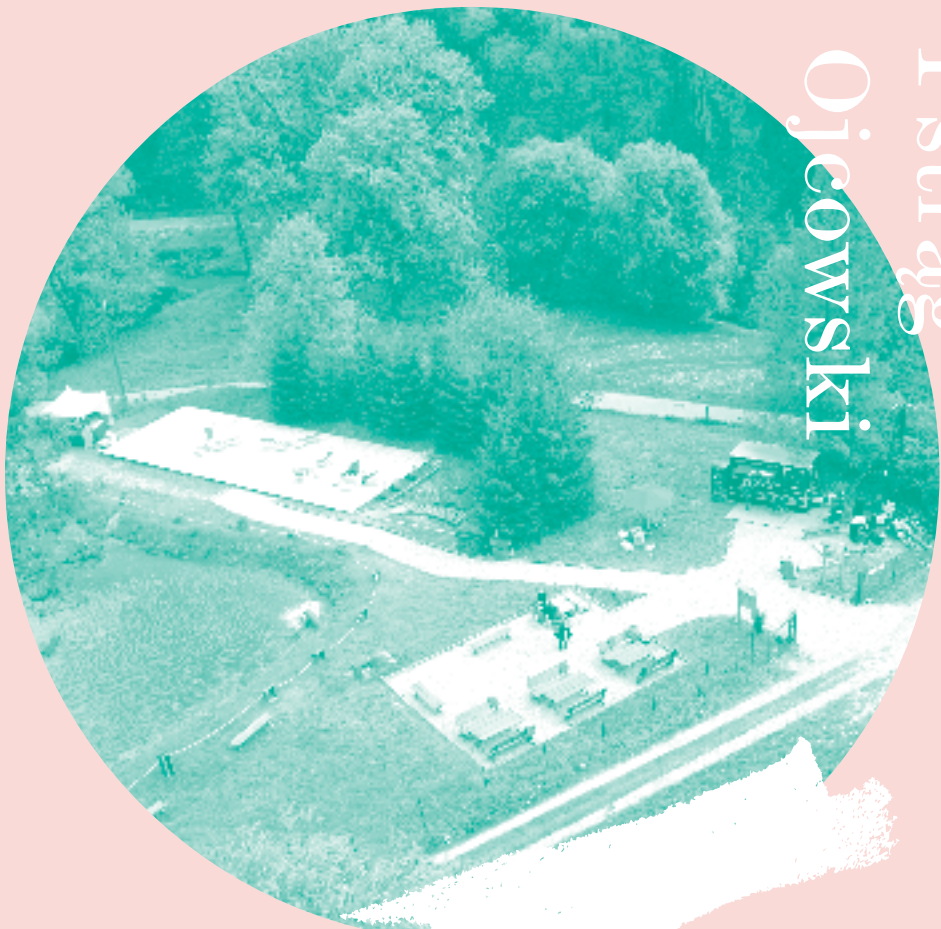
GOSPODARSTWO EDUKACYJNE PSZCZÓŁKI

Niezwojowice 23, 32-109 Pałecznica

T 660 431 061
E fundacja@pszczolki.org, ag-kr@tlen.pl
W www.pszczolki.org

Zagroda edukacyjna położona na północ od Krakowa, w powiecie proszowickim. Gospodarstwo obejmuje sad i ogród warzywny, stawy z rybami, pasiekę i zwierzęta (drób, barany, króliki, gołębie). Zajęcia edukacyjne: pszczelarstwo, zajęcia gospodarskie. Izba regionalna, makieta Bitwy Pod Racławicami, prezentacja epopei narodowej „Pan Tadeusz” na obrazach. Sklepik z produktami i gadżetami pszczelimi.

The educational farm which is located in the north of Krakow, in the Proszowice District. The farm includes an orchard and a vegetable garden, ponds full of fish, an apiary and animals (poultry, sheep, rabbits, pigeons). The educational activities: bee-keeping, farm activities. The Regional Chamber, a model of the Battle of Racławice, presentation of the national epic "Pan Tadeusz" in the paintings. There is a shop with bee products and gadgets.



Pstrąg Ojcowski

PSTRĄG OJCOWSKI

Ojców 48
32-047 Ojców

T 664 038 672, 795 282 726
E agnieszka@pstragojcowski.pl
W www.facebook.com/pstragojcowski/

Stawy rybne w Ojcowie, w sąsiedztwie Ojcowskiego Parku Narodowego, sięgają historię do roku 1935, do czasów Ludwiki Czartoryskiej. Punkt sprzedaży świeżo wędzonego pstrąga potokowego, wędzarnia, ogródek grillowy i taras widokowy, pomost z leżakami, łódka do pływania po stawie.

Fishing ponds in Ojców, in the vicinity of the Ojcowski National Park, the history goes back to 1935, to the time of Louise Czartoryski. It is a sale point of freshly smoked carp, there is a smoke chamber, a barbecue garden and a deck with sun deckchairs.

PRODUKTY WŁASNE

- › Pstrąg ojcowski
- › Pstrąg wędzony
- › Zapiekanka ziemniaczana z pstrągiem ojcowskim (na zamówienie/współpraca z KGW)

PRODUKTY LOKALNE

- › soki tłoczone Maurera
- › soki Pawłowski
- › CSM Skała
- › kapusta charsznicka (sezonowo)
- › Browar na Jurze

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › wyroby drewniane (szachy, szkatułki, puzderka)
- › miodowe ozdoby
- › wyroby koronkowe

WARSZTATY

- › degustacja win z jurajskich winnic
- › prelekcja o historii stawów, sposobie hodowli, przyrodzie połączona ze zwiedzaniem gospodarstwa,
- › warsztaty kulinarne z pstrągiem ojcowskim

PRODUKTY WŁASNE

- › herbata owocowa *Ogród miłości i Cafe Pensjonat* z suszonych owoców i ziół
- › *Pierogi czterech żywiołów* produkt lokalny Gościńca 4 żywiołów (ruskie z czosnkiem niedźwiedzim, kasza z pokrzywą oraz czerwona soczewica).
- › Syrop z mniszka lekarskiego lub z kwiatu czarnego bzu
- › Szarlotka *Cafe Pensjonat*
- › Racuchy z lanckorońskimi jabłkami

PRODUKTY LOKALNE

- Smaki 4 Żywiołów:
- › truskawki w syropie
- › syrop czerwona porzeczka i syrop agrestowy
- › olej rydzowy tłoczony na zimno
- › miód wielokwiatowy z pasieki Szwagrow z Harbutowic

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › biżuteria ceramiczna Ceramika Piaskowscy Lanckorona
- › Lanckorońskie anioły z ciasta Joli Mirochy
- › obrazy z Lanckorony z plenerów malarskich

WARSZTATY

- › warsztaty pieczenia pierników
- › degustacje pierogów z Gościńca 4 żywiołów
- › Dni tematyczne związane z produktami sezonowymi – dzień ziemniaka, dzień papryki, dzień dyni

Cafe Pensjonat



CAFE PENSJONAT

34-143 Lanckorona 114

T 33 876 34 01
E cafepensjonat@gmail.com
W www.cafepensjonat.pl

Klimatyczna kawiarnia artystyczna w sercu „Miasteczka Aniołów”, na słynnym spadzistym rynku lanckorońskim. Mieści się w zabytkowym budynku dawnego magistratu. Miejsce imprez artystycznych i koncertów, galeria prac Kazimierza Wiśniaka i innych artystów. Kuchnia serwuje „chrzanówkę lanckorońską”, w sprzedaży są produkty lokalne „Gościńca 4 żywiołów”.

The charming and artistic café in the heart of the "City of Angels", on the famous sloping Lanckoroński market. It is located in the historic building of the former magistrate. A place of artistic events and concerts, there is a gallery of works of Kazimierz Wisniak and other artists. Famous "Lanckorońska chrzanówka" is served here, the sale of local products are "Gościńiec 4 elements".



Tęczowa Góra

TĘCZOWA GÓRA

Skawinki 199

34-143 Lanckorona

T 795 995 444

E zuziabukowska@op.pl

W www.facebook.com/agroturystykateczowagora

Domostwo położone w oddaleniu od zabudowań, z rozległym widokiem na okolicę i Beskid Mały. W ogrodzie miejsce na ognisko, hamaki, uprawa ziół i produkcja olejku dziurawcowego tradycyjnym sposobem. Minikolonie dla dzieci i „Schronisko dla Misiów”.

The property is located away from the buildings, with an extensive view of the surroundings and Beskid Mały. In the garden you can find a place to make a bonfire, hammocks, herbs cultivation and St. John's wort oil production in a traditional way. Camps for kids and "Shelter for Bears".

PRODUKTY WŁASNE

- › Syrop z mięty czekoladowej
- › Galaretka z róży na białym winie
- › Mus brzoskwinowy

PRODUKTY LOKALNE

- › sorbet z róży
- › truskawka w syropie z kwiatów bzu
- › miód i pyłek kwiatowy

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › Lanckorońskie aniołki i inne wyroby ceramiczne
- › dzwonki i aniołki
- › świece z wosku pszczelego

WARSZTATY

- › warsztaty zielarskie dla dzieci i młodzieży połączone z pieczeniem wiejskich bułeczek z dodatkiem zebranych przez dzieci ziół
- › warsztaty dla dzieci o tematyce ekologicznej

PRODUKTY WŁASNE

- › Kluska orawska
- › Krzonówka
- › Jadło orawskie ziemniaki, kwaśne mleko, jajko sadzone

PRODUKTY LOKALNE

- › miód-wielokwiatowy, mniszkowy, lipowy, spadziowy
- › sery owcze: korbace, oscypki, bundz z dodatkami ziół i przypraw
- › chleb domowy

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › malarstwo na szkle – Galeria Orawska Izba
- › wyroby ceramiczne, ozdoby
- › wyroby ręcznie dziergane

WARSZTATY

- › warsztaty kulinarne: *Gotowanie jadła orawskiego*

dodatkowo :

- › warsztaty malowania na szkle
- › warsztaty bibułarskie

Dwór Orawski



ORAWSKI DWÓR

34-484 Zubrzyca Górna 329 a

T 18 265 23 16, 533 460 500, 605 628 635

E recepca@orawski-dwor.pl

W www.orawski-dwor.pl

Pensjonat w stylu orawskim z drewna i kamienia, położony po południowej stronie Babiej Góry, na wysokości 855 m n.p.m., z widokiem na Tatry, Gorce, Babią Górę i Policę. klimatyczna karczma „Orawska izba” zbudowana z belek rozebranej XIX-wiecznej chałupy z tradycyjnym piecem kuchennym. Galeria obrazów na szkle Stanisława Wyręta. Taras widokowy, chata grillowa, plac zabaw dla dzieci, boiska sportowe. Obok baczówka górską z wypasem owiec.

The boarding house of Orava style, made from wood and stone, located on the south side of Babia Góra, at an altitude of 855 m above sea level with views of the Tatras, Gorce, Babia Mountain and Polica. The charming inn "Orava's house" built of beams of a dismantled nineteenth century cottage with traditional tiled oven. The gallery of glass paintings of Stanislaw Wyrta. The observation deck, a barbecue hut, a playground, sports fields. There is a shepherd's hut and sheep grazing in the vicinity.



ZACZAROWANE WZGÓRZE

Czasław 233

32-415 Raciechowice

T 601 418 413

E wzgorze@poczta.onet.pl

W wzgorze.eco.pl

Gospodarstwo usytuowane na wzgórzu, w rejonie Dobczyce, z widokiem na Pogórze Wielickie i Beskid Wyspowy. Stadnina koni: 30 przyjaznych koni różnych ras i wielkości np. kuce szetlandzkie, felińskie, koniki polskie, rasy małopolskiej, tinkery oraz zwierzyńiec: ptactwo domowe, króliki, świnki morskie, kozy, owce i świny. Rozległy teren, plac zabaw, wiatą grillowa. Kuchnia z produktów lokalnych, piec opalany drewnem.

The farm is situated on a hill in the area of Dobczyce, with views of the Wieliczka foothills and Beskid Wyspowy. The horse farm: 30 friendly horses of different breeds and sizes, eg. Shetland and Feliński ponies, Polish ponies, horses of Małopolska race, Gypsy horses and zoo: domestic fowl, rabbits, guinea pigs, goats, sheep and pigs. It is a large area with a playground and a place for a barbecue. The cuisine of local products, wood-burning oven.

PRODUKTY WŁASNE

- › Konferencja w ogrodzie
- › Nieustanne kuszenie
- › Zupa z raciechowskich jabłek z orzechami laskowymi

PRODUKTY LOKALNE

- › ser biały, kwaśne mleko, śmietana
- › chleb ekologiczny certyfikowany
- › soki owocowe ze starych odmian jabłoni

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › wyroby z gliny
- › zabawki drewniane
- › koronki szydełkowe

WARSZTATY

Warsztaty kulinarne sezonowe:

- › jesień – dyniowe
- › zima – świąteczne potrawy, pasztety, mięsa
- › lato, wiosna – Letnia Łąka, sałatki sezonowe

PRODUKTY WŁASNE

- › Heca z pieca albo bochenek pełen niespodzianek
- › Pizza Małgorzatka
- › Cichawiaczki – cebulaczki

PRODUKTY LOKALNE

- › Pierogi Babci Władzi domowe pierogi, krokiety, naleśniki
- › miody z lokalnej pasieki
- › BIOsoki, BIOsropy i BIOowoce
- › wino i cydr z Winnicy Wieliczka

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › drewniane zabawki z Żegociny
- › ręcznie robione i malowane regionalne laleczki z Pracowni PoWoli
- › ceramika z Nowego Wiśnicza

WARSZTATY

- › Heca z pieca, czyli co można zrobić z mąki, drożdży i wody
- › Chleb rośnie poWoli – warsztaty relaksacyjne dla kobiet
- › Pierogowe fascynacje
- › Zakręcone marynaty tańczą twista



FRANKÓWKA MAŁA

Cichawka 107

32-704 Łapanów

T 661 061 436

E info@frankowka.pl

W www.frankowka.pl

Miejsce oddalone od Krakowa ok. 50 km, w dolinie Raby i Stradomki. Drewniany domek z tarasem, w którym mieści się lokalna informacja turystyczna i bar regionalny. Obok zadaszona kuchnia z piecem chlebowym, przeznaczona na warsztaty kulinarne. Duży teren zielony przylegający do lasu, miejsce na ognisko i plac zabaw, zimą kuligi.

The place is approx. 50 km away from Krakow and is situated in the valley of the Raba and Stradomki. It is a wooden house with a terrace, which houses the local tourist information and a regional bar. Next to the house there is a covered kitchen with bread oven designed for cooking workshops. It is close to a large green area next to the forest, a perfect place for a bonfire, there is also a playground and sleigh rides are organized in winter.



Winnica Nowizny

WINNICA NOWIZNY
Połom Mały 60
32-862 Porąbka Iwkowska

T 607 578 156, 14 684 48 14
E winnicanowizny@op.pl
W winnicanowizny.pl

Gospodarstwo enoturystyczne na Pogórzu Wiśnickim ukierunkowane na uprawę winorośli i winiarstwo. Oferuje miejsca noclegowe i gastronomię. O tradycjach szlaku śliwkowego informuje zabytkowa suszarnia owoców. W obiekcie zagroda z hodowlą danieli oraz park linowy dla dzieci, zjazdy linowe (tyrolka) dla dorosłych. Prezentacje i warsztaty z zakresu podstaw uprawy winorośli i ich przetwórstwa.

The enotourism farm in the Wiśnicki foothills is focused on viticulture and winemaking. It offers accommodation and catering. The traditions of the plum trial are revealed by the historic fruit drying shed. In the facility there are a fallow deer breeding farm and rope park for children, abseiling rope (zip-line) for adults. Presentations and workshops on the basics of wine growing and its processing.

PRODUKTY WŁASNE

- › *Suskowe zlepioki Babci Irsi* (pierogi ze śliwkami)
- › *Połomskie wineczko ze śliweczką* (wino śliwkowe)
- › *Jasiek w śliwkowym raju* (śliwkowy jaś)

PRODUKTY LOKALNE

- › sery Pławeckiego
- › suszone owoce
- › soki lokalne Sady Wincenta

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › pamiątki drewniane
- › biżuteria z poroża
- › zabawki drewniane

WARSZTATY

- › warsztaty z uprawy winorośli, produkcji wina i sztuki jego picia

PRODUKTY WŁASNE

- › *Śliwka w boczku po Iwkowsku*
- › *Złociste żeberka pogórzańskie*
- › *Jagnięcina po karpacku* z rozmarynem i suszoną śliwką

PRODUKTY LOKALNE

- › miód Lipnicki
- › przetwory z Bacówki Towary Tradycyjne
- › naturalne soki owocowe

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › obrazy malowane na szkle
- › ręcznie szyte zabawki
- › figurki drewniane, ręcznie malowane

WARSZTATY

- › *Od ziarenka do bochenka* warsztaty wypieku chleba
- › warsztaty decoupage



Bacówka Biały Jeleń

BACÓWKA BIAŁY JELEŃ
32-961 Iwkowa 586

T 14 684 44 40, 605 555 077
E bacowka@bacowka.com.pl
W www.bacowka.com.pl

Bacówka to gospodarstwo z restauracją i hotelem położone na skraju lasu, na Pogórzu Wiśnickim. Zagroda koni huculskich i arabskich, mały zwierzynek z dzikami, danielami i gromadką zwierząt gospodarskich (krowa, owce, kozy). Stara zabudowa pogórzańska i zagrody, w których można również zamieszkać, spichlerz z 1874 roku, stuletnia obórka, kuźnia i funkcjonujący wiatrak z żarnami. Własne wędliny, wędzarnia i piec chlebowy.

Bacówka is a farm with a restaurant and a hotel situated on the edge of a forest in the Wiśnicki foothills. It is a farm of Hucul and Arab horses, there is a small menagerie of wild boars, fallow deer and a bunch of farm animals (cows, sheep, goats). You can also find old buildings of mountainous style and farms, where you might also find accommodation and a granary of 1874, a centenarian small barn, a blacksmith's shop and a functioning windmill with querns. You can taste here locally made cold meats, there are a smoke chamber and bread oven.



Stawy w Żmiąceju

STAWY W ŻMIĄCEJU

Żmiąca 41

34-603 Ujanowice

T 18 333 40 74, 507 154 041, 888 600 488, 519 192 425

E lknowak@interia.pl

W www.stawy-zmiaca.pl

Miejsce rekreacyjne – stawy rybne z wodą z potoku wypływającego ze zbocza góry Jaworz (918 m.n.p.m.) Hodowla pstrąga tęczowego, pstrąga źródlanego oraz jesiota. Zabytkowy młyn wodny i galeria rzeźby ludowej Jakuba Puchala. Gospodarstwo posiada własny 10 ha sad, jest producentem soków owocowych oraz owoców suszonych, między innymi śliwki „suski sechłońskiej”. Na miejscu bufet ze świeżo przyrządzanymi rybami. Pokazy suszenia śliwek w zabytkowej suszarni.

It is a recreational place – fishing ponds with water from the creek flowing from a Jaworz hill (918 m.n.p.m.) Breeding of rainbow trout, brook trout and sturgeon. You can find here the old watermill and a gallery of folk sculpture of Jacob Puchala. The farm has its own 10 ha orchard and is a producer of fruit juices and dried fruit juices, including plums such as "suska sechłońska." On-site buffet with freshly prepared fish. You can participate in the shows of drying plums in the historic kiln.

PRODUKTY WŁASNE

- › Polewka z żmiąckiej spiżarni
- › Pstrąg po żmiącku z wiejskimi specjałami
- › Żmiącki jesiotr dymem osmagany (jesiotr wędzony)
- › Suska sechłońska

PRODUKTY LOKALNE

- › sery tradycyjne
- › lody tradycyjne
- › dzik pieczony
- › udziec pieczony

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › płaskorzeźby w drewnie
- › rzeźby drewniane
- › obrazy na szkle

WARSZTATY

- › pokazy suszenia śliwek w zabytkowej suszarni wraz z degustacją
- › pokaz tłoczenia soków owocowych wraz z degustacją

PRODUKTY WŁASNE

- › Pogórzańskie pierogi z Jaśkowym sercem
- › Pogórzański Jasiek otulony złocistą kołderką
- › Jaśkowe serca na fasolowym łożu
- › Jaśkowe słodziaki z Pogorza

PRODUKTY LOKALNE

- › miód (różne rodzaje)
- › przetwory (dżem truskawkowy, sok miętowy, sok z czarnego bzu)
- › kasze (różne rodzaje)

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › szydełkowe maskotki
- › rzeźba
- › lukrowane / haftowane pierniki

WARSZTATY

- › warsztaty na bazie produktu lokalnego – fasoli Piękny Jaś:
- › lepienie pierogów
- › pieczenie ciasteczek fasolowych
- › przygotowania krokietów i kotlecików fasolowych z sosem

Serce Pogorza



SERCE POGÓRZA

Dzierżaniny 72

32-842 Paleśnica

T 790 789 846

E biuro@sercepogorza.pl

Spółdzielnia Socjalna położona na Pogórzu Rożnowskim, w okolicy Jeziora Rożnowskiego, prowadzi kuchnię opartą na produktach lokalnych, organizuje warsztaty i pokazy kulinarne, głównie kuchni fasolowej z Doliny Dunajca. Posiada plac zabaw, miejsce na ognisko i boisko sportowe. Specjalizuje się w cateringu z produktów lokalnych.

The Social Cooperative located in the Rożnowski foothills, near the Rożnowskie lake. It makes the cuisine based on local products, organizes workshops and culinary demonstrations, mainly bean cuisine with Dunajec Valley. You can find accommodation here, a playground, a place to make a bonfire and sports fields.



**CENTRUM PRODUKTU
LOKALNEGO W RZUCHOWEJ**
33-114 Rzuchowa 1a

T 14 307 05 01, 603 995 610
E grupaodrolnika@wp.pl
W cpl.odrolnika.pl

Obiekt położony przy kompleksie dworskim, z kawiarnią i tarasem. Miejsce, gdzie zawsze można kupić produkty bezpośrednio od rolników, zdegustować lokalne przysmaki. Odbywają się tu warsztaty kulinarne, informacja o produkcie lokalnym oraz sprzedaż w systemie „paczka od rolnika”.

The facility is located at a court complex, with a café and a terrace. It is a place where you can always purchase products directly from farmers and taste local specialties. The culinary workshops are held here, you can get product information here and there is a sales in the “package from the farmer” system.

PRODUKTY WŁASNE

- › *Dżem z płatków róż*
- › *Ogórki kiszane w studni*
- › *Zakliczyński sok malinowy*

PRODUKTY LOKALNE

- › fasolka z Pięknego Jasia
- › pierogi z fasolą *Piękny Jaś* po dworsku
- › ciasto fasolowe z Pięknego Jasia po dworsku

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › ozdoby świąteczne ze słomy
- › pisanki ażurowe
- › wyroby drewniane

WARSZTATY

- › warsztaty kulinarne z produktami ekologicznymi, tradycyjnymi i regionalnymi

PRODUKTY WŁASNE

- › *Tajemnicza moc* (tempura z ziół)
- › *Różana Kraina Lodu* (lody różane z miętą)
- › *Ziołowy Raj* (herbaty z ziół)

PRODUKTY LOKALNE

- › oscypek
- › bundz
- › miód

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › *Pachnący Sen* (poduszka uspokajająca)
- › *Haftowane chmury* (haftowane kapcie z sukna)
- › *Pewny krok* (skórzane pantofle)

WARSZTATY

- warsztaty kulinarne:
- › domowe sushi z ziołami
- › ciasteczko z zieloną herbatą i słodzoną fasolką
- › przygotowanie potraw z łąki



VILLA „AKIKO”
os. Ariake 1
34-434 Harkłowa

T 601 454 765
E akiko@akiko.pl
W www.akiko.pl

Pensjonat wkomponowany w zbocze Gorców, nad wioską Harkłowa niedaleko Nowego Targu z widokiem na Tatry i Zalew Czorszyński. Mały zwierzyńiec: kozy, owieczki i kury, znoszące jajka przez cały rok. Połączenie kulinarne tradycji japońskich i lokalnych. Na wyposażeniu basen wewnętrzny z jettem, wanna z hydromasażem i sauna, plac zabaw.

The boarding house is integrated into the Gorce hillside above the Harkłowa village near Nowy Targ overlooking the Tatra mountains and the Czorszynski Lagoon. There is a small zoo: goats, sheep and hens that lay eggs throughout the year. The combination of Japanese and local culinary traditions. The place is equipped with indoor Jett, hot tub and sauna, a children's playground.



Gościniec Dworski

GOŚCINIEC DWORSKI

38-312 Ropa 577a

T 18 353 41 58, 607 681 609, 607 680 254

E gosciniiec-dworski@wp.pl

W www.gosciniecdworski.pl

Gościniec jest częścią zespołu parkowo – dworskiego założonego w XVI/XVII wieku, z rozległym parkiem i lamusem oraz kuchnią plenerową. Galeria rzeźb i obrazów jest efektem plenerów artystycznych. W zachodniej oficynie dworskiej, przy piecu chlebowym, odbywają się warsztaty kulinarne. Menu łączy w sobie kuchnię dworską i tradycyjną, złożoną z lokalnych produktów.

The farm is located in the neighbourhood of an apiary and a horse farm. There is a large meadow with a view of the Beskid Niski. You can taste here home-made food with plants and herbs from our own garden, there is also a bread oven. There is a sale of bee products, the educational workshops are organized here where you can learn about the life of bees and taste various types of honey.

PRODUKTY WŁASNE

- › *Pasterskie pierogi z bryndzą i czosnkiem niedźwiedzim*
- › *Karpackie proziaki z masłem i czosnkiem niedźwiedzim*
- › *Dworska gęsina na tokajskim winie z pieczonym sądeckim jabłkiem*

PRODUKTY LOKALNE

- › soki Maurera
- › miody
- › przetwory z Bacówki Towary Tradycyjne

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › ręcznie malowane pierniczki
- › koronka klockowa
- › obrazy na szkle malowane

WARSZTATY

- › warsztaty kulinarne
- › warsztaty wypieku i dekorowania pierniczek
- › warsztaty carvingu

PRODUKTY WŁASNE

- › *Cukiniowy zawrót głowy* (kechup z cukinii)
- › *Pachnąca kisleńcia* (żur owsiany)
- › *Zlepieńce na rudawą nutę* (ruskie pierogi z posypką rydzową)
- › *Lemkolada* (napój miodowo-miętowy)
- › *Bzianka i Bziane złoto* (napoje z czarnego bzu)
- › *Pachnący niedźwiedziem zwijaniec* (naleśniki z kaszą gryczaną, serem feta i czosnkiem niedźwiedzim w sosie grzybowym)

PRODUKTY LOKALNE

- › miód
- › kozie sery
- › przetwory z rydzów

RĘKODZIEŁO LOKALNE

- › biżuteria łemkowska *Krywulki*
- › drewniane łyżki
- › świece z wosku pszczelego

WARSZTATY

- › warsztaty pszczelarskie: pogadanka o miodzie wraz z degustacją różnych rodzajów miodu
- › warsztaty kulinarne: pieczenie proziaków, pierogowe (ruskie, owoce sezonowe)

Malowane Wierchy



AGROTURYSTYKA MALOWANE WIERCHY

Gładyszów 52, 38-315 Uście Gorlickie

T 18 355 03 03, 694 914 985

E kontakt@malowanewierchy.pl

W www.malowanewierchy.pl

Gospodarstwo sąsiaduje z pasieką i stadną koni. Duża łąka z widokiem na pasmo Beskidu Niskiego. Domowa kuchnia z użyciem roślin i ziół z własnego ogródka, piec chlebowy. Sprzedaż produktów pszczelich i przetworów, organizowane warsztaty edukacyjne o życiu pszczoł oraz degustacje miodów.

The farm is located in the neighbourhood of an apiary and a horse farm. There is a large meadow with a view of the Beskid Niski. You can taste here home-made food with plants and herbs from our own garden, there is also a bread oven. There is a sale of bee products, the educational workshops are organized here where you can learn about the life of bees and taste various types of honey.



III

Preepisy
Recipies



Kwitnące pierogi Zagórzanki Blooming dumpling – Zagórzanki

CIASTO NA PIEROGI	FARSZ MIĘSNY	DOUGH	MEAT FILLING
> 750 g mąki poznańskiej > 2 szklanki gorącej > 2 łyżki oleju > 1 czubata łyżeczka soli	> 700 g mięsa od szynki albo łopatki > 1 duża cebula > 1 ząbek czosnku > 2 łyżki oleju > 1 kajzerka > 2-3 łyżki bułki tartej > 2 łyżki kaszy manny > sól, pieprz – ok. 1 łyżeczka > majeranek – ok. 1-2 łyżki	> 750 g of flour > 2 cups of hot water or milk > 2 Tbsp. of oil > 1 heaped tsp of salt	> 700 g of ham meat or blade meat > 1 large onion > 1 clove of garlic > 2 Tbsp. of oil > 1 roll > 2-3 Tbsp of bread crumbs > 2 Tbsp. of semolina > salt, pepper – about 1 tsp. > 1-2 Tbsp. of marjoram

Cebulę i czosnek obrać i pokroić, cebulę pod-
smażyć na oleju. Kajzerkę namoczyć w wodzie.
Mięso zemleć z namoczoną i odcisniętą kaj-
zerką, dodać podsmażoną cebulkę, bułkę tartą
i przyprawy oraz 1-2 łyżki majeranku. Wyrobić
na gładką masę.
Mąkę wsypać do głębokiej, ale dosyć wąskiej
miski, dodać sól i olej. Wodę zagotować i wylać
ją na mąkę, aby powstała powłoczka ok. 1,5 cm,
to tzw. ciasto zaparzone. Gdy przestygnie, za-
gnieść ciasto. Jeśli będzie zbyt gęste dodać
odrobinę ciepłej wody albo mąki, gdy okaże
się zbyt rzadkie. Ciasto zagnieść szybko, dobrze
wyrobić, podzielić na części i przykryć miską
żeby nie wysychało.
Uformować wałki i pociąć paski o szerokości
ok. 7 cm i długości ok. 25 cm. Pośrodku po-
łożyć pasek farszu, złożyć pół i zlepić wzdłuż,
następnie zwinąć w różyczkę. Wrzucić do wrzą-
cej wody, tak, by pierogi nie były całkowicie
zanurzone, przykryć i gotować do miękkości.

Potrawa z II edycji Wiosennego
Festiwalu Kulinarnego w Zagórzycach,
organizowanego przez Lokalną Grupę
Działania Stowarzyszenie Korona
Północnego Krakowa, wykonana przez
Stowarzyszenie Kół Gospodyń Wiejskich
Gminy Michałowice „Pod Kwitnącą
Jabłonią”.

Peel the onion and garlic. Chop and fry it in oil.
Soak the bread roll in water. Mince meat with
the soaked but squeezed bread roll, add fried
onion, bread crumbs and spices and 1-2 table-
spoons of marjoram. Form smooth paste.
Put the flour into a deep but narrow bowl, add
salt, oil. Boil water and pour it onto the flour to
form a coating of approx. 1,5 cm- it is so called
choux pastry. Knead the dough quickly and
well, divide it into two parts and cover with
a bowl so that it would not dry.
Cut off a small piece, roll it and cut it into piece
of about 7 cm each and length of 25 cm. Put the
meat stuffing in the middle of each piece. Next,
we fold this piece of dough and stick it along.
Then, form a rose like shape. Boil water in a long
pot. Cook dumplings until they are soft.

This dish comes from the II edition of
the Spring Culinary Festival in Zagórzycze,
organized by the Local Action Group,
the Northern Crown of Krakow Association,
made by the **Farmer's Wives'
Association of Michałowice Commune**
“Pod Kwitnąca Jabłonią”

SKŁADNIKI		INGREDIENTS	
> 2 kg makaronu > 4 kg pieczarek > 2 główki kapusty	> olej > cebula > pieprz i sól	> 2 kg łazanki noodles > 4 kg mushrooms > 2 cabbages	> oil > onion > salt and pepper

Kapustę kroimy na kwadraty, wrzucamy do gotu-
jącej się wody. Następnie podsmażamy cebulę,
ugotowaną kapustę dodajemy na patelnię do
cebuli i lekko przyprawiamy. Na drugą patelnię
dajemy olej i cebulę, pieczarki drobno kroimy.
Wszystko razem smażymy i lekko przyprawiamy.
Gotujemy makaron. Wszystkie składniki miesza-
my w jednym garnku i doprawiamy do smaku.

To przepis **Koła Gospodyń Wiejskich
z Łazan, gmina Biskupice**.
Łazanki to potrawa, która od wielu lat
wpisana jest na tradycyjną listę dań
serwowanych w łazańskich domach.
Recepturę przekazywały przez lata matki –
córkom. W 2010 postanowiono w gminie
zapromować lokalny przysmak na szerszą
skalę podczas „Święta Plonów”.
Projekt „Łazańskie Łazanki – nowy smak
Doliny Raby” otrzymał dofinansowanie
z Urzędu Marszałkowskiego.

A co decyduje o tym wyjątkowym smaku?
Na pewno ręcznie robiony makaron z wyko-
rzystaniem naturalnych składników z dodat-
kiem wiejskich jaj oraz kompozycja przypraw,
a przede wszystkim suszony prawdziwek.

We cut the cabbage into squares, put it into
boiling water. Next, we stir-fry the onion, add
the cooked cabbage to the pan with the onion,
and season slightly. We put the oil and onion
into another pan, chop the mushrooms finely.
We fry it all together and slightly season. We
cook the noodles. We mix all the ingredients
together and season to taste.

Dish history: This is a recipe by
the **Countrywomen's Club of Łazany,
Biskupice commune**. Łazanki is a dish which
for many years has been entered into the
traditional list of dishes served in Łazany
homes. The recipe would be passed down
from mother to daughter for many years.
In 2010 it was decided to promote the local
delicacy on a larger scale in the commune
during the “Harvest Festival”. The project
“Łazanki of Łazany – a new taste of the Raba
Valley” has received financial aid from the
Marshal's Office.

What accounts for its unique taste? Certainly
the hand-made noodles with natural ingre-
dients, the addition of organic eggs, the compo-
sition of spices, and most of all – dried boletus
mushrooms.

Łazanki Łazanki (pasta with cabbage)





Bigos z jabłek Bigos with apples

SKŁADNIKI

- > 2 kg jabłek
- > 75 dag kiełbasy
- > 4 cebule
- > 3-4 ząbki czosnku
- > 6-7 łyżek oliwy
- > 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- > ziele angielskie
- > liście laurowe
- > tymianek
- > majeranek
- > sól i pieprz

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce. Cebulkę drobno pokroić i zeszklić na oliwie, do cebulki dodać rozdrobniony czosnek, następnie dodać koncentrat i całość podsmażyć.

Kiełbasę obrać ze skóry, pokroić w kostkę lub plasterki i wrzucić do cebuli, dodać pozostałe przyprawy. Całość dusić około 15 minut, dodać jabłka i dalej dusić jeszcze przez 20 minut.

Potrawa z II edycji Wiosennego Festiwalu Kulinarne w Zagórzycach, organizowanego przez Lokalną Grupę Działania Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa, wykonana przez **Koło Gospodyń Wiejskich z Karniowa – Stowarzyszenie Kół Gospodyń Wiejskich Gminy Kocmyrzów-Luborzyca „Kolibaby”**.

INGREDIENTS

- > 2 kg of apples
- > 75 dag of sausage
- > 4 onions
- > 3-4 cloves of garlic
- > 6-7 Tbsp. of olive
- > 4 Tbsp. of tomato paste
- > allspice
- > bay leaves
- > thyme
- > marjoram
- > salt and pepper

Wash the apples, peel them and remove the seeds, grate. Chop the onion finely, fry in olive oil, add crushed garlic, then add tomato paste and fry everything.

Clean the sausage and dice it, add it into the onion, add the rest of spices. Stew everything for 15 minutes, add apples and stew for next 20 minutes.

This dish comes from the II edition of the Spring Culinary Festival in Zagórzycy, organized by the Local Action Group, the Northern Crown of Krakow Association, made by the **Farmer's Wives' Association of Karniowa – the Association of the Farmer's Wives' Association of the Commune of Kocmyrzów-Luborzyca “Kolibaby”**.

ROZCZYN

- > 30 dag mąki
- > 5 dag drożdży
- > sól
- > łyżeczka cukru
- > woda

CIASTO NA PODPŁOMYKI

- > 70 dag mąki
- > woda

POZOSTALE

- > 3 cebule
- > ½ kostki masła

Mieszymy ze sobą mąkę, drożdże, sól, cukier i wodę, po czym odstawiamy do czasu, aż wyrośnie rozczyń. Następnie dodajemy 70 dag mąki i troszkę wody, mieszmamy i znów odstawiamy do wyrośnięcia. Następnie formujemy okrągły placek o średnicy ok. 40 cm i 1,5 cm grubości, powierzchnię smarujemy masłem i obficie posypujemy pokrojoną w małe półksiężycy cebulą. Pieczemy, aż podpłomyk się zarumieni.

Powstała w XIII wieku parafia w uroczej Niegowici (gmina Gdów), stała się pierwszym miejscem pracy Karola Wojtyły, późniejszego naszego papieża Jana Pawła II. Kiedy ks. Karol Wojtyła został poczęstowany podpłomykiem z cebulą, poprosił, by podczas pieczenia tych specjałów nie zapomnieć także o nim. Od tego czasu kiedy tylko podpłomyki były pieczone, przyszły papież otrzymywał je na śniadanie. Nazwał wtedy te śniadania odświętnymi. Taki tradycyjny podpłomyk pieczony był w gospodarstwach wiejskich zawsze przy okazji pieczenia chleba. Gdy piec się „spopielił”, wsadzano podpłomyk, energicznym ruchem zsuwając go z posypanej mąką drewnianej łopaty. Najbardziej dzieci czekały na ten moment. Pokrojony na szerokie kliny zjadały jeszcze ciepły. W 2013 roku Podpłomyk z cebulą z Niegowici został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Wykonywany jest przez panie z **Koła Gospodyń Wiejskich z Niegowici**.

LEAVEN

- > 30 dag flour
- > 5 dag yeast
- > salt
- > 1 tsp. sugar
- > water

DOUGH FOR FLATBREAD

- > 70 dag flour
- > water

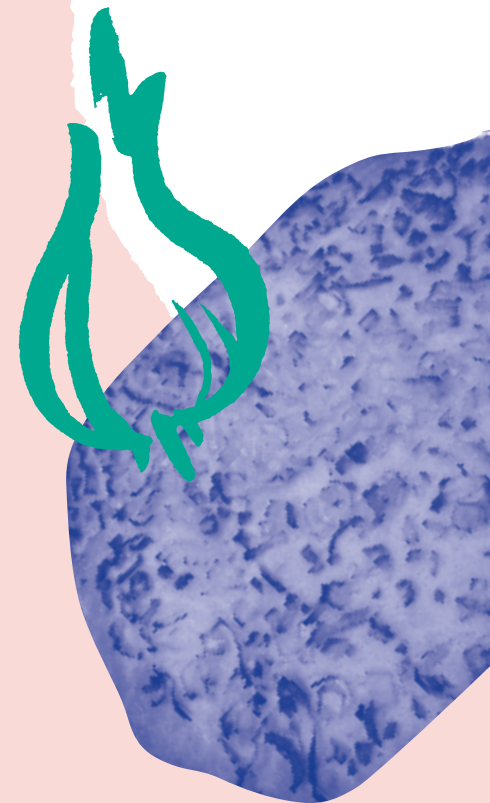
AND

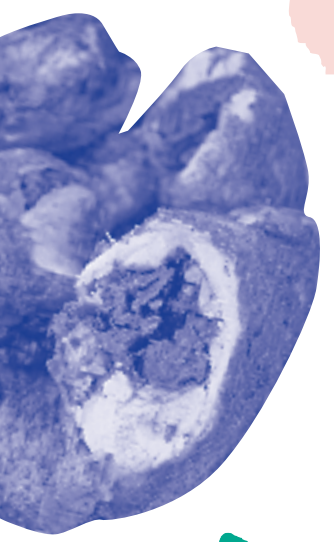
- > 3 onions
- > ½ packet of butter

We mix together flour, yeast, salt, sugar and water and set the mixture aside until the leavening grows. Next we add 70 dag of flour and some water, stir and set aside again until it grows. Next we form a round cake with a diameter of about 40 cm and a thickness of 1.5 cm, we grease its surface and generously sprinkle with sliced onion cut into small crescents. We bake until brown.

The 13th century parish in lovely Niegowic (commune Gdów) was the first work place of Karol Wojtyła, later our pope John Paul II. When father Karol Wojtyła was treated with an onion flatbread, he asked not to be forgotten when baking these delicacies. Since that day, whenever the flatbread was baked, the future pope would get it for breakfast. He would call these breakfasts festive breakfasts. Such traditional flatbread would be baked in rural households whenever bread was baked. When an oven “ashed”, a flatbread would be put in, being pushed off vigorously from a floured wooden bread shovel. Kids would most eagerly await this moment. They would eat it cut into wide wedges still piping hot. The Onion flatbread was registered on the List of Traditional Products in 2013.

Podpłomyki cebulowe z Niegowici Onion flatbread from Niegowic





Udka nadziewane śliwkami Chicken's thigh stuffed with plums

- SKŁADNIKI**
 - > 6 udek z kurczaka
 - > 20 dag suszonych śliwek
- > przyprawy ziołowe
 - > oliwa lub wino
 - > sól, pieprz

Udka wymyć, oczyścić, wyciąć kostki i doprawić. Miejsca po usuniętych kostkach wypełnić śliwkami, uformować pierwotny kształt udka. Spiąć wykałaczką lub zszyć. Ułożyć udka na blaszce. Podlać oliwą lub winem, piec w temperaturze 180°C. Podczas pieczenia podlewać mięso powstałym sosem. Do upieczonych udek można przygotować dowolny sos. Udka najlepiej podawać z ziemniakami i surówką.

Potrawa wykonana przez **Jadwigę Jarzmik z Michalczowej w gminie Łososina Dolna** na Śliwkowy Konkurs Kulinaryny organizowany przez LGD „Na Śliwkowym Szlaku”.

- INGREDIENTS**
 - > 1,5 kg sauerkraut
 - > 10 pcs. black sausage
 - > aluminium foil to wrap
- SEASONING FOR SAUERKRAUT**
 - > bay leaves
 - > pimento corns
 - > caraway seeds,
 - > juniper berries
 - > salt, pepper
 - > 10 dag dried mushrooms pre-soaked and pre-cooked

Rinse the chicken's thighs, clean the poultry cut out the bones and season. Place the dried plums in the place of the holes from the removed bones and form the shape of thigh. Fasten together with a toothpick. Place the drumsticks on a baking tray. Pour olive oil or wine and bake at 180°C. During baking water the meat with the meat sauce. You can prepare any kind of sauce. The dish is best served with potatoes and coleslaw.

This dish is made by **Jadwiga Jarzmik from Michalczowa (Commune of Łososina Dolna)** for the Plum Culinary Contest organized by LGD at the “Plum Trail”.

- SKŁADNIKI**
 - > 1,2 kg schabu
 - > 2 łyżki masła
 - > 20 dag suszonych śliwek bez pestek
- > sól, pieprz
 - > 100 ml wina
 - > 1 szklanka musu z jabłek

Mięso natrzeć solą i pieprzem, odstawić. Wąskim nożem zrobić w mięsie otwory, włożyć śliwki, obsmażyć na maśle. Przełożyć mięso do żaroodpornego naczynia lub na blachę, polać tłuszczem ze smażenia, podlać winem lub wodą, naczynie przykryć, piec 70 min w 180°C. Wierzch mięsa posmarować warstwą jabłkowego musu, piec jeszcze ok. 20 min bez przykrycia, aż z musu utworzy się skórka.

Potrawa wykonana przez **Olę Kowalczyk z Lipnicy Dolnej (Gmina Lipnica Murowana)** na Śliwkowy Konkurs Kulinaryny organizowany przez LGD „Na śliwkowym szlaku”.

- INGREDIENTS**
 - > 1,2 kg of pork
 - > 2 Tbsp of butter
 - > 20 dag of dried pitted plums
- > salt, pepper
 - > 100 ml of wine
 - > 1 cup of apple mousse

Season meat with salt and pepper and leave it for some time. Make some holes in the meat with a narrow knife and put the dried plums into the wholes, fry the meat in butter. Place the meat in an ovenproof dish or pan, pour the grease which was left from frying, baste it with wine or water, cover the dish and bake it for 70 minutes at 180°C. Spread the apple mousse at the the top layer of the meat, bake it uncovered for approx. 20 minutes until the mousse is covered with a crust.

This dish is made by **Olga Kowalczyk from Lipnica Dolna (Commune of Lipnica Murowana)** for the Plum Culinary Contest organized by LGD at the “Plum Trail”.

Schab ze śliwkami w glazurze jabłkowej Loin of pork with plums and apple icing





Pierogi z kaszą gryczaną i pokrzywą Groats dumplings with nettle

SKŁADNIKI

- › 500 g mąki
- › ok. ½ szkl. wody
- › 200 g kaszy gryczanej
- › 300 g sera żółtego
- › 500 g pieczarek
- › 200 g cebuli
- › 60 g oleju
- › 2 garści świeżej pokrzywy
- › 250 g masła
- › 40 g otrębów pszennych
- › pieprz, sól

Z mąki wody i oleju zrobić ciasto. Kaszę gryczaną ugotować, pieczarki pokroić i usmażyć na maśle, cebulkę również pokroić i usmażyć na maśle, ser zetrzeć, dodać posiekaną świeżą pokrzywę, sól, pieprz do smaku. Wymieszać i nadziewać pierogi.

Gmina Mucharz należąca do LGD

„Gościniec 4 żywiołów” w grudniu organizuje Festiwal Pieroga.

Pierogi to potrawa wykonana z ciasta gotowanego, pieczonego lub smażonego na głębokim tłuszczu, cienko rozwałkowanego i wypełnionego różnorodnymi nadzieniami.

INGREDIENTS

- › 500 g flour
- › cca ½ cup water
- › 200 g buckwheat groats
- › 300 g hard cheese
- › 500 g mushrooms
- › 200 g onions
- › 60 g vegetable oil
- › 2 handfuls of fresh nettles
- › 250 g butter
- › 40 g wheat bran
- › pepper, salt

Make dough from the flour, water and oil. For the filling, cook the buckwheat, slice the mushrooms and fry in butter along with the chopped onion. Grate the cheese, add the chopped fresh nettles to the entire mixture, add salt and pepper to taste, mix and stuff the pierogi.

The Mucharz commune, belonging to the Local Action Group “Gościniec 4 Żywiołów”, organises Pierogi Festivals in December.

The dish “pierogi” is a dish made of cooked dough, baked or deep-fried, rolled out thinly and stuffed with various fillings

SKŁADNIKI

- › 300 g szynki
- › 500 g żeberek wędzonych
- › 300 g boczku
- › 300 g kiełbasy wiejskiej
- › 3 ml chrzanu tartego
- › 5 jaj
- › 300 ml śmietany
- › 1 litr maślanek
- › 500 ml serwatki
- › sól, pieprz do smaku

Żeberko gotować przez kilka godzin. Następnie do wywaru dodać przysmażone wędliny i boczek. Ugotować jajka na twardo. Do gotującego się wywaru pomału wlać serwatkę i zagotować. Maślanek i śmietanę zmiksować z ugotowanymi żółtkami i dodać do wywaru. Następnie dodać chrzan oraz doprawić do smaku, zagotować.

Chrzanówka to tradycyjna zupa wielkanocna gotowana na terenie Lanckorony i Jastrzębi, gotowano ją już w XIX wieku. Jej receptura była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Była i jest nieodzownym elementem Świąt Wielkanocnych od ponad stu lat. Tradycja mówi, że do jej powstania wykorzystywano wszystkie resztki po śniadaniu wielkanocnym z poświęconych potraw. Jednak jej trzon stanowi chrzan. Chrzanówka w okolicach Lanckorony gotowana jest na bazie serwatki, co wyróżnia ją spośród innych chrzanówek.

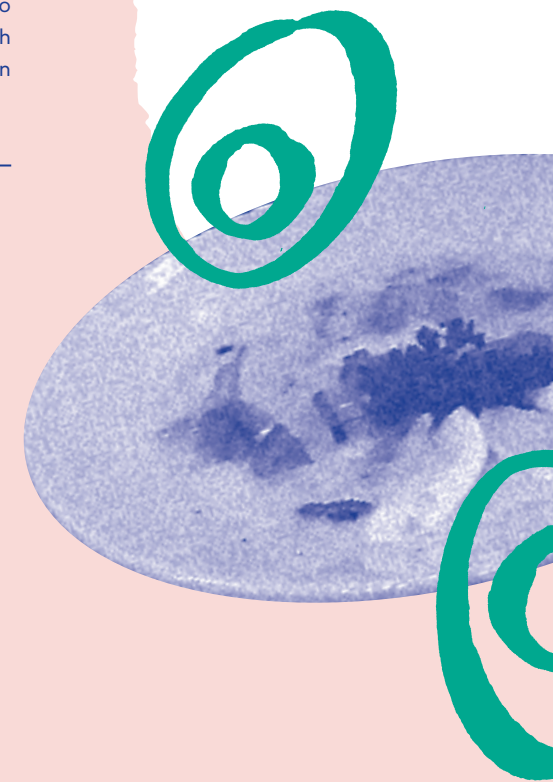
INGREDIENTS

- › 300 g ham
- › 500 g smoked spare ribs
- › 300 g bacon
- › 300 g countryside sausage
- › 3 ml grated horseradish
- › 5 eggs
- › 300 ml sour cream
- › 1 liter buttermilk
- › 500 ml whey
- › salt, pepper

Boil the spare ribs for a few hours. Fry the other meats and bacon, then add them to the stock. Pour slowly the whey to the stock and bring to boil. Boil the eggs. Mix sour cream and buttermilk with the cooked egg yolks and add to the saucepan. Then add grated horseradish to the soup and season to taste, once again bring to boil.

Horseradish soup is a traditional Easter soup cooked in the area of Lanckorona and Jastrzębia. A horseradish soup was cooked in the 19th century. The recipe was handed down from generation to generation. It has been an indispensable part of Easter celebrations for over one hundred years. Tradition says that all the leftovers from the blessed dishes of Easter breakfast were used for this soup. However, its core is horseradish. Horseradish soup in the area of Lanckorona is cooked using whey, which makes it different than other horseradish soups.

Zupa chrzanówka z Lanckorony Horseradish soup from Lanckorona



O autorce / About the author

Elżbieta Tomczyk-Miczka

Dziennikarka turystyczna, pasjonatka kuchni i klimatów etnicznych, podróżniczka i autorka przewodników (głównie kulinarnych), koordynuje w Małopolskiej Organizacji Turystycznej projekt „Małopolska Trasa Smakoszy”. Trener i ekspert z zakresu promocji turystycznej, ma w dorobku wystąpienia podczas wielu konferencji, w tym międzynarodowych oraz publikacje naukowe. Wykłada studentom autorski przedmiot „Regionalne atrakcje kulinarne”. Jest autorką kilku wystaw fotograficznych i 10 wydawnictw albumowych: „Małopolska palce lizać”, „Małopolska Trasa Smakoszy”, „Przygoda z Małopolską”, „Tajemnice zbójników, czyli skarby Podhala”, „Regional Hotspots Guide”, „Najstarsza karczma w Polsce”, „Wędrowniki sentymentalne”, „Abecadło bagrowe, czyli Bagry moja miłość”, „Opolski Bifyj. Przyjazny przewodnik kulinarny”, „Krynicki Cichy Kącik głośny w świecie”.

Travel journalist, lover of kitchen and ethnic climates, traveler and guides author, coordinates the project “Malopolska Gourmet Route” in Malopolska Tourism Organisation. Trainer and expert in the field of tourist promotion, participates in many conferences, including international ones. Lecturer of own subject “Regional culinary attraction” for students.

In her portfolio there are a few photographic exhibitions and 10 album publications: “Malopolska. Fingers licking good”, “Malopolska Gourmet Routes”, “Adventures with Malopolska”, “Secrets of robbers or treasures of Podhale”, “Regional Hotspots Guide”, “The oldest inn in Poland”, “Sentimental wandering” “Bagry alphabet, which is Bagry – my love”, “Opole Bifyj. Friendly Culinary Guide”, “The Cichy Kącik of Krynica loud in the world”.

Partnerzy / Partners

**LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA
„GOŚCINIEC 4 ŻYWIOŁÓW”**
Lanckorona 587
34-143 Lanckorona
www.gosciniiec4zywiolow.pl

**LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA
„DOLINA RABY”**
Chrostowa 1a
32-742 Sobolów
www.dolinaraby.pl

**LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA
„STOWARZYSZENIE
NA ŚLIWKOWYM SZLAKU”**
32-861 Iwkowa 468
www.nasliwkowymszlaku.pl

**LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA
„STOWARZYSZENIE KORONA
PÓŁNOCNEGO KRAKOWA”**
ul. Jana Długosza 36
(Budynek Zespołu Szkół)
32-091 Raciborowice
www.koronakrakowa.pl

Lokalne Grupy Działania
wspierają działalność
MUZEÓW KULINARNYCH
z możliwością zamówienia
warsztatów kulinarnych
i degustacji
produktów lokalnych:

**MUZEUM KSIĄŻKI
KUCHARSKIEJ I KULINARNEJ
im. Stanisława Czernieckiego**
Chrostowa 1A
32-742 Sobolów
www.muzeumksiazkikucharskiej.pl

MUZEUM „OSADA MŁYŃSKA”
Roztoka Brzeziny 168
33-316 Rożnów
www.facebook.com/ecoroztoka

PRZYDATNE STRONY
www.trasasmakoszy.pl
www.visitmalopolska.pl
www.agroturystyka.visitmalopolska.pl
www.drewnianamalopolska.pl
www.potrawyregionalne.pl
www.szlakrzemiosla.pl
www.minrol.gov.pl
www.sot.org.pl

**STOWARZYSZENIA
AGROTURYSTYCZNE:**

**STOWARZYSZENIE
AGROTURYSTYCZNE GALICYJSKIE
GOSPODARSTWA GOŚCINNE**
www.agroturystyka-ggg.pl

**GÓRALSKIE STOWARZYSZENIE
AGROTURYSTYCZNE**
www.goralskie.net

**MAŁOPOLSKIE STOWARZYSZENIE
PROMOCJI AGROTURYSTYKI**
www.mspa.pl

**STOWARZYSZENIE TURYSTYKI
I AGROTURYSTYKI ZIEM GÓRSKICH**
www.stiazg.agrowczasy.com

**STOWARZYSZENIE AGROTURYSTYCZNE
POWIATU LIMANOWSKIEGO**
www.powiat.limanowa.pl

TOWARZYSTWO Z BESKIDU NISKIEGO
www.zbeskiduniskiego.pl

Wieś dla smakoszy

OPRACOWANIE TEKSTU

Elżbieta Tomczyk-Miczka

KONSULTACJE

Renata Bukowska,

Olga Gałek,

Katarzyna Jasnos,

Barbara Kawa,

Krzysztof Kwatera,

Anna Migut-Ciuba,

Bożena Srebro

ZDJĘCIA

Archiwum Małopolskiej

Organizacji Turystycznej,

Archiwum Urzędu Marszałkowskiego

Województwa Małopolskiego,

Archiwa prezentowanych obiektów,

LGD "Dolina Raby",

LGD "Gościniec 4 żywiołów",

LGD "Korona Północnego Krakowa",

LGD "Na śliwkowym szlaku",

Krystian Miczka, Józef Michałek

TŁUMACZENIE

Magdalena Praczyńska-Janik,

SKRYPTORIUM Maria Celmer

OPRACOWANIE GRAFICZNE, SKŁAD

Parastudio*

www.parastudio.pl

DRUK

xxx

WYDAWCA

Małopolska Organizacja Turystyczna

Rynek Kleparski 4/13

31-150 Kraków

www.mot.krakow.pl

ISBN

978-83-65249-30-2



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja opracowana przez Małopolską Organizację Turystyczną, współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach schematu II „Wsparcie funkcjonowania krajowej sieci obszarów wiejskich oraz realizacja działań informacyjno-promocyjnych Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”.