

Śliwkowy Obszar Turystyczny

Plum Area Tourism www.theplum.eu



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie. Publikacja opracowana przez Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku” i współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach działania Wdrażanie projektów współpracy PROW na lata 2007-2013. Instytucja zarządzająca PROW na lata 2007-2013 - Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju
Obszarów Wiejskich



Śliwkowy Obszar Turystyczny „PAT” (Plum Area Tourism)

To projekt o charakterze międzynarodowym, finansowany z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007-2013 w ramach działania 421 „Wdrażanie projektów współpracy”. Od czerwca 2011 roku realizowany jest przez Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku” i Lokalną Grupę Działania „Białe Ługi” z Polski oraz Partnerstvo Bachureň ze Słowacji i Cserhátalja Leader Nonprofit Ltd z Węgier.



Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku”

32-861 Iwkowa 468

tel./fax: +48 14 684 45 49

biuro@nasliwkowymszlaku.pl

www.nasliwkowymszlaku.pl



Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi”

26-021 Daleszyce, Plac Staszica 6

tel./fax: +48 41 307 20 11

biuro@bialelugi.pl

www.bialelugi.pl



MAS Partnerstvo Bachureň o. z.

Rencišov c.11

082 63 Jarovnice

tel. +421 917 608 066

bachuren@bachuren.sk

www.bachuren.sk



Cserhátalja Leader Nonprofit Kft

tel. +36 32 491 050

fax +36 32 491 076

info@cserhatalja.eu

www.cserhatalja.eu

Cel projektu PAT



Celem projektu PAT jest promocja obszarów turystycznych, kulturowych i gastronomicznych związanych z uprawą i przetwórstwem śliwek. W ramach projektu realizowane są wizyty studyjne partnerów, uruchomiona została strona międzynarodowego portalu turystycznego www.theplum.eu. Od 2012 r. prowadzona jest certyfikacja specjalów gastronomicznych i imprez, których tematem przewodnim jest śliwka. Jednym z istotnych elementów projektu są szkolenia aktywizujące uczestników projektu w zakresie zwiększenia potencjału turystycznego poszczególnych obszarów. Na potrzeby projektu opracowano tematyczne gadżety oraz kalendarz prezentujący ofertę śliwkowych produktów.

Partnerzy projektu zobowiązali się do realizacji następujących celów:

1. Rozwój potencjału turystycznego na obszarze Polski, Słowacji i Węgier: Promocja walorów przyrodniczych, kulturowych i historycznych poprzez wdrożenie działań informacyjnych na temat produktów lokalnych oraz atrakcji turystycznych, prowadzenie międzynarodowego portalu turystycznego oraz opracowanie i wydanie publikacji promocyjnych. Kreowanie rozpoznawalnej marki produktów lokalnych oraz wzmocnienie pozycji istniejących już produktów turystycznych, poszerzanie zakresu usług placówek turystycznych i innych instytucji związanych z turystyką poprzez wyprodukowanie gadżetów promocyjnych oraz udział w systemie certyfikacji podmiotów turystycznych pozytywnie wpływających na podniesienie kompetencji pracujących tam osób związanych z branżą turystyczną.

2. Aktywizacja społeczności lokalnej na obszarze Polski, Słowacji i Węgier: Wzrost aktywności mieszkańców w zakresie edukacji, wymiany doświadczeń oraz podnoszenia kompetencji i kwalifikacji w zakresie rozwoju turystyki poprzez organizację wizyt studyjnych oraz spotkań aktywizujących podmioty turystyczne w poszczególnych LGD. Wsparcie inicjatyw zwiększających potencjał gospodarczy branży turystycznej poprzez kreowanie i wprowadzenie na rynek nowych towarów i usług opartych na lokalnych zasobach i wydrukowanie kalendarzy z informacjami o towarach i usługach.



Certyfikacja

Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku” i Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi” z Polski oraz LGD Bachureň ze Słowacji i Cserhátalja Leader Nonprofit Ltd z Węgier realizują projekt o charakterze międzynarodowym. Celem projektu Śliwkowy Obszar Turystyczny PAT Plum Area Tourism jest promocja obszarów turystycznych, kulturowych i gastronomicznych związanych z uprawą i przetwórstwem śliwek.

W ramach projektu LGD Na Śliwkowym Szlaku przeprowadziła certyfikację specjalistów gastronomicznych i imprez, których tematem przewodnim jest śliwka.

„Suski” to wyśmienity kompot, nadzienie pierogów, mięs, składnik bigosów, marynat, nie mówiąc już o mocniejszych trunkach. Te zdrowe i smaczne owoce są składnikiem nie tylko przekąsek, dań głównych czy deserów. Od pokoleń przerabiane są na różnego rodzaju marynaty i przetwory. Na słodko i na słono, jako danie wiodące i jako dodatek, śliwy to paleta możliwości i zastosowań.

Gminy znajdujące się na Śliwkowym Szlaku mają do zaoferowania wiele atrakcji, które oprócz wspomnianych potraw śliwkowych, urozmaicą każdy wakacyjny pobyt. Co roku każda z gmin organizuje liczne imprezy plenerowe, podczas których odbywają się degustacje, pokazy i konkursy kulinarne.

Dyplomy certyfikacji przyznano w dwóch kategoriach:

„Śliwkowy specjał” oraz „Śliwkowa impreza”



w roku 2012 otrzymały je podmioty z:



Bar ZORBA

Gródek n/Dunajcem Centrum, tel. 889 158 367



Gmina Gródek nad Dunajcem to przede wszystkim woda, która głównie latem przyciąga wielu turystów spragnionych wypoczynku. Liczne domy wczasowe, gospodarstwa agroturystyczne, pensjonaty oraz obiekty gastronomiczne mają ofertę dostosowaną do potrzeb odpoczywających.

Bar ZORBA czynny jest w sezonie letnim głównie dla gości odwiedzających okolice Jeziora Rożnowskiego. Można w nim dobrze i smacznie zjeść. Znajduje się w dogodnym dla turystów miejscu w samym centrum Gródka nad Dunajcem.

Powidło śliwkowe

W ramach współpracy ze Stowarzyszeniem „Na Śliwkowym Szlaku” Bar Zorba oferuje dla swoich gości certyfikowany specjał kulinarny: powidło śliwkowe. Jest to konfitura zrobiona metodą tradycyjną ze śliw, które uprawiane są w miejscowych sadach. Swoim smakiem przypomina niezapomniane „babcine” smakołyki. Wszyscy, którzy chcą spróbować tego śliwkowego specjału mogą go tam kupić.





Bacówka BIAŁY JELEŃ

Iwkowa 586, tel. 14 684 44 40, www.bacowka.com.pl

Bacówka „Biały Jeleń” z Iwkowej to ośrodek wypoczynkowy oferujący wypoczynek w zacisznym i pełnym uroków terenie, z dala od wielkomiejskiego zgiełku. Bliskość lasów, wspaniałe widoki, czyste i świeże powietrze są największymi atutami tego miejsca.

Gospodarze „Bacówki Biały Jeleń” do dyspozycji gości mają luksusowy hotel, salę konferencyjną, restaurację, „Zagrodę karpacką” ze zwierzętami, szalą oraz stadninę koni. Chętni chcący spędzić czas aktywnie mogą wybrać wiele szlaków turystycznych oraz tras rowerowych.



Śliwka po iwkowski w boczku

to doskonała przystawka na zimno, jak i na ciepło. Zadowoli najbardziej wybrednych smakoszy gustujących w niecodziennych smakołykach.

Przyrządzana jest z wypestkowanej wędzonej śliwki oraz boczku, którym jest owinięta. Tak przygotowaną spina się wykałaczką, a następnie piecze w piekarniku.

Zajazd LASKOWIANKA

Laskowa 717, tel. 18 333 30 63, www.laskowianka.pl



Zajazd LASKOWIANKA znajduje się w urokliwej miejscowości Laskowa, otoczonej licznymi wzgórzami i pagórkami Beskidu Wyspowego. Goście odwiedzający te tereny mogą skorzystać z wszelakich atrakcji turystycznych, kulturalnych oraz wspaniale wypocząć. Właściciele Zajazdu Laskowianka oferują swoim gościom przepięknie położony obiekt, w którym znajduje się sala przyjęć oraz hotel. Organizują przyjęcia weselne, bankiety, spotkania i konferencje.

Schab w sosie śliwkowym

podany z kaszą duszoną ze śliwami przy kapuście na susce

Zraz zbójnicki z kaszą na sechlońskiej susce

Gmina Laskowa to „śliwkowe zagłębienie”, z którego korzysta również Zajazd Laskowianka. Z bogatego menu goście mogą wybrać różnego rodzaju potrawy, a w szczególności dania regionalne, których nutą przewodnią jest oczywiście śliwka.

Schab w sosie śliwkowym podany z kaszą duszoną ze śliwami przy kapuście na susce oraz **Zraz zbójnicki z kaszą na sechlońskiej susce** to potrawy, których różne smaki: mięsa, kaszy wiejskiej i kapusty przenika niepowtarzalny smak „suski sechlońskiej”. Potrawy te są certyfikowane przez Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku” w kategorii „Specjał kulinarny”.





Stawy Rybne PRZY MŁYNIE

Żmiąca 41, gmina Laskowa, tel. 18 333 40 74, www.zmiaca.pl

Stawy Rybne „PRZY MŁYNIE” położone są w miejscowości Żmiąca w gminie Laskowa. Otoczone są lasami oraz dziewiczą przyrodą. Właściciele mają w swojej ofercie staw z wodą z górskiego potoku, w którym hodowane są różne gatunki ryb wykorzystywane w smażalni, plac zabaw dla dzieci oraz kucyka.

W gospodarstwie uprawiane są drzewa owocowe, z których owoce: jabłka, gruszki, śliwy suszone są w tradycyjnej „suśni”.

Niewątpliwą atrakcją gospodarstwa jest stary młyn z 1914 roku napędzany wodą z Potoku Żmiąckiego, który po konserwacji można oglądać.



Polywka wigilijna z suszonych owoców

We współpracy ze „Śliwkowym Szlakiem” gospodarstwo proponuje degustację produktów regionalnych np. śliwki sechlońskiej, owoców, serów, masła, pstrąga smażonego po żmiącku oraz specjałów śliwkowych, jakim jest Polywka wigilijna z suszonych owoców. Napój ten został certyfikowany przez Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku” i należy do jego specjałów. Przygotowany jest z owoców suszonych: „suski sechlońskiej”, jabłek i gruszek, które otrzymane są z własnej uprawy i suszone przez gospodarzy. Dodatkową atrakcją kulinarną są różne ciasta z owocami sezonowymi, a w szczególności ze śliwką.



Restauracja UŁAN

Lipnica Murowana 41, tel. 14 685 22 49, www.restauracjaulan.pl



Restauracja UŁAN znajduje się w miejscowości Lipnica Murowana w otoczeniu przepięknego niepowtarzalnego rynku, wokół którego równymi rzędami stoją parterowe domy z zachowanymi oryginalnymi podcieniami oraz trzema zabytkowymi kościołami. Właściciele restauracji do dyspozycji odwiedzających gości mają obszerne sale restauracyjne, bankietowe, konferencyjne oraz komfortowe pokoje gościnne, a bogate menu ze specjalnościami kuchni polskiej i regionalnej na pewno zadowoli każdego gościa.

Ciasto śliwkowe Żeberka w sosie śliwkowym Pierogi ze śliwkami Zupa śliwkowa

Restauracja UŁAN bierze udział w „Spotkajmy się na ... Śliwkowym Szlaku” - inicjatywie Stowarzyszenia „Na Śliwkowym Szlaku” promującego Małopolskę za pomocą produktu regionalnego, jakim jest „susza sechłońska”. Z bogatego menu restauracji goście mogą wybrać potrawy ze śliwką: świeżą, suszoną i wędzoną. Ciasto śliwkowe, Żeberka w sosie śliwkowym, Pierogi ze śliwkami i Zupa śliwkowa otrzymały certyfikat specjału kulinarnego.





Restauracja BEN-ZIN

Łososina Dolna 250, tel. 18 444 02 11

Łososina Dolna to miejscowość na trasie z Krakowa do Nowego Sącza, swoimi urokami urzeka odwiedzających i przejeżdżających. Kwitnące sady, żaglówki na Jeziorze Rożnowskim, samoloty i szybowce Aero-klubu Podhalańskiego, pagórki i góry przyciągają wielu turystów.

W samym centrum Łososiny Dolnej przy głównej drodze znajduje się **Restauracja „BEN-ZIN”**. Przejeżdżający i inni goście chcący smacznie i dobrze zjeść powinni odwiedzić i spróbować dań serwowanych w tutejszym lokalu.



ŚLIWKOBRAŃIE



Pierogi ze śliwką

Restauracja „BEN-ZIN” jest partnerem akcji „Spotkajmy się ... Na śliwkowym Szlaku”, w ramach której w ofercie kulinarnej lokalu znajdziemy potrawę ze śliwką, jaką są Pierogi ze śliwką. Do ich przygotowania potrzebne są świeże śliwy pochodzące oczywiście z okolicznych sadów, tradycyjnie mąka, jajka, masło. Po zrobieniu prezentują się wyśmienicie, a smakują „nieziemsko”.

Właściciele restauracji zapraszają wszystkich „śliwkowych” smakoszy do spróbowania tego kulinarnego specjału.

NA LIPCE Jagna i Stanisław Warchał

Biesiadki 258, gmina Gnojnik tel. 609 227 504, www.galicyjskie.pl



Gospodarstwo Agroturystyczne „Na lipce” położone jest w miejscowości Biesiadki w gminie Gnojnik. Biesiadki to spokojna i odpowiednia na odpoczynek wieś położona z dala od ruchliwych dróg. Właściciele gospodarstwa w swojej ofercie mają oddzielny dom przystosowany dla gości. Istnieje możliwość przyjazdu ze zwierzęciem. Własny nabiał, jajka „od szczęśliwych kur” oraz owoce sezonowe są niewątpliwie atutem gospodarstwa, na którego terenie do dyspozycji gości jest plac zabaw dla dzieci, altana, grill, miejsce na ognisko. Wypoczywający mogą delektować się specjalnościami kulinarnymi takimi jak: danie z kociółka - specjalność z ogniska oraz słodkościami ze śliwek i innych owoców.

Kisiel ze śliwkami ***Placek ze śliwkami***

Jak przystało na partnera Stowarzyszenia „Na Śliwkowym Szlaku” Gospodarstwo „Na lipce” oferuje swoim gościom śliwkowe specjały, pyszny „Kisiel ze śliwkami” w zależności od upodobań gości, suszonych lub wędzonych, podany z bitą śmietaną oraz doskonały „Placek ze śliwkami”. Do wytworzenia tych smakołyków gospodarze wykorzystują produkty z własnych ekologicznych upraw.





Małgorzata Bazela Rożnów 5a, gmina Gródek n/Dunajcem
tel. 18 440 33 04, www.roznow.agroturystyka.lap.pl

W miejscowości Rożnów w otoczeniu pięknych terenów Jeziora Rożnowskiego w pobliżu rzeki Dunajec znajduje się Gospodarstwo agroturystyczne, które przez cały roku przyjmuje gości chcących spędzić tu wolny czas. Gospodarstwo słynie z niezwyklej atmosfery oraz życzliwością gospodarzy, prowadzących gospodarstwo rolne z uprawami wykorzystywanymi do przyrządzania potraw, którymi podejmowani są goście.

Oferta ośrodka kierowana jest głównie do rodzin z dziećmi, osób starszych, aktywnie wypoczywających, miłośników przyrody, wędkarzy, grzybiarzy oraz turystów zagranicznych.



Szynka wędzona ze śliwką i sosem

Propozycja „atrakcji śliwkowych” obejmuje potrawy, które w składzie mają lub zrobione są ze śliwki. Gospodarze proponują menu pod nazwą: „Kto dania ze śliwką u nas spróbuje, ten nie pożałuje”. Można tutaj delektować się Żeberkami duszonymi z kapustą i śliwką, Pierśią z kurczaka pod śliwkową pierzynką, Schabem pieczonym ze śliwkami, Wątróbkami drobiowymi w śliwce i boczku, Tradycyjnym kompotem ze śliwek oraz Szynką wędzoną ze śliwką i sosem, która w 2012 r. uzyskała certyfikat Stowarzyszenia „Na Śliwkowym Szlaku”.

Winnica NOWIZNY Urszula Kamińska

Połom Mały 60, gmina Iwkowa, tel. 14 684 48 14, www.nowizny.pl



Gospodarstwo agroturystyczne „Winnica Nowizny” znajduje się w samym środku „śliwkowego szlaku”. Położone jest na malowniczym wzgórzu Pogórza Rożnowskiego z widokiem na Beskidy: Wyspowsy i Sądecki. Największą atrakcją gospodarstwa jest winnica oraz hodowla danieli.

Ambitni turyści chcący wypocząć aktywnie mogą tutaj skorzystać ze ścieżki rekreacyjno-przyrodniczej. W gospodarstwie dostępne są miejsca noclegowe, które zadowolą każdego gościa. W czasie pobytu można również degustować potrawy ze śliwką oraz wina z własnej winnicy w otoczeniu zieleni i niepowtarzalnych krajobrazów.

Pierogi ze śliwką Naleśniki z powidłem śliwkowym

Gospodarstwo w 2012 roku zostało certyfikowane w kategorii „śliwkowy specjał” za „Pierogi ze śliwką” oraz „Naleśniki z powidłem śliwkowym”. Pierogi robione są metodą tradycyjną i nadziewane świeżą śliwką, z kolei naleśniki wykonane są na bazie mleka, jajek i mąki nadziewane powidłem śliwkowym smażonym przez samą właścicielkę, posypane cukrem pudrem. Oprócz w/w smakołyków dla gości przygotowywane są inne potrawy ze śliwką takie jak: „Pierogi z suszoną śliwką”, „Fasolka śliwkowa”, „Paszтет ze śliwką” i inne w zależności od sezonu.





WIŚNIOWY GAJ Irena i Paweł Szewczykowie

Kobyłczyna 30, gmina Laskowa, tel. 18 333 41 86

www.wisniowygaj.yoyo.pl

Gospodarstwo Agroturystyczne „Wiśniowy gaj” zlokalizowane jest w małej miejscowości Kobyłczyna w gminie Laskowa. Leży w samym sercu Beskidu Wyspowego, otoczona górami, pagórkami, lasami, w których można spotkać dzikie zwierzęta oraz sadami owocowymi. Gospodarstwo prowadzi działalność sadowniczo-przetwórczo-agroturystyczną. Owoce wykorzystuje się do produkcji suszu owocowego, którego głównym produktem jest „suska sechłońska”. Gospodarstwo prowadzi warsztaty poświęcone tematyce wytwarzania żywności metodami tradycyjnymi.



Rolada ze suską

Oferta gospodarstwa skierowana jest do wszystkich zainteresowanych wypoczynkiem w pięknym, czystym i przyjaznym terenie.

Gospodarstwo „Wiśniowy gaj” proponuje dla zainteresowanych cały cykl produkcji produktu tradycyjnego „suski sechłońskiej”. Zaczynając w sadzie poprzez zbiór, suszenie, gotowanie promują produkty: „Taca marszałka”, „Babska kapusta”, „Pierogi sechłońskie”. W ramach współpracy ze Stowarzyszeniem „Na Śliwkowym Szlaku” gospodarstwo certyfikowało swój specjał kulinarny: „Roladę ze suską”. Jest to przystawka serwowana na zimno, która zadowoli swym smakiem wszystkich smakoszy dobrego jedzenia.

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Roman Motak

sklep firmowy Iwkowa 787, tel./fax 14 68 44 384, www.zm-motak.pl



Zakład Przetwórstwa Mięsnego Roman Motak w Iwkowej jest prywatnym, rodzinnym przedsiębiorstwem działającym od roku 2003. Zajmuje się rozbiorem mięsa wieprzowego oraz produkcją wędlin, które powstają wyłącznie w oparciu o tradycyjne domowe receptury.

W 2010 r Zakład w konkursie „Człowiek Roku” i „Firma Roku” otrzymał miano „Przedsiębiorca Roku 2010 r”.

W ofercie Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Roman Motak znajdziecie Państwo tradycyjne wędzonki, kielbasy, kabanosy, boczek, pasztety, salcesony, kaszanki oraz wyroby grilowe.

Polędwica faszerowana suską sechlońską Pasztet wędzony z suszonymi śliwkami Roladki ze śliwką

„Polędwica faszerowana suską sechlońską” jest produktem promowanym przez Lokalną Grupę Działania - Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku”. W czerwcu 2011 roku Stowarzyszenie zgłosiło opisywany produkt do konkursu „Małopolski Smak” w kategorii „Tradycyjne specjały”, w którym polędwica faszerowana suską sechlońską zdobyła nagrodę Grand Prix oraz nagrodę publiczności. Polędwica nadziewana jest pasztetem i suszoną śliwką, dzięki czemu łączy w sobie smak mięsa i lekko słodkawej śliwki. Swoją smak zawdzięcza wędzeniu, które odbywa się w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem ekologicznym.





Gospodarstwo Sadownicze SŁONECZNA TŁOCZNIA

Żmiąca 69, gmina Laskowa, tel. 18 333 45 05, www.slonecznatlocznia.pl

Gospodarstwo Sadownicze Słoneczna Tłocznia znajduje się w miejscowości Żmiąca w gminie Laskowa. Głównym profilem działalności firmy jest produkcja soków owocowych, otrzymanych z owoców z miejscowych sadów uprawianych w rejonach pozbawionych zanieczyszczeń środowiskowych, z dala od wielkiego przemysłu. Soki wytwarzane w „Słonecznej Tłoczni” są tłoczone wyłącznie ze świeżych owoców i warzyw, pasteryzowane w niskich temperaturach, bez obróbki enzymatycznej i klarowania.

Firma posiada rozbudowaną sieć dystrybucji swoich wyrobów w kraju i za granicą.



Naturalny sok jabłkowo - śliwkowy

Z bogatej oferty produkcyjnej Gospodarstwo „Słoneczna Tłocznia” oferuje: Naturalny, nieklarowany sok jabłkowo-śliwkowy, który jest tłoczony na zimno z wykorzystaniem świeżych owoców, bez dodatku konserwantów, koncentratu, cukru i wody. Smak oraz jego barwa zależy od odmiany owoców, z których jest produkowany w tym przypadku jabłek i śliwek. Sok zawiera naturalnie występujące cukry, jest pasteryzowany, a osad, który tworzy się na dnie opakowania jest zjawiskiem naturalnym.





Firma „Bacówka” powstała w 2002 r. w Rajbrocie. Podstawowa działalność firmy opiera się na produkcji i sprzedaży wyrobów mięsnych i wędliniarskich oraz produkcji przetworów z owoców i warzyw. W swej ofercie handlowej „Bacówka” posiada również herbaty, miody, syropy, makarony oraz chleb. Wszystkie produkty wyprodukowane są w sposób tradycyjny w oparciu o sprawdzone receptury z mięs, zbóż, warzyw i owoców pochodzące z upraw ekologicznych.

Pasztet odświeżony ze śliwką

W sklepach „Bacówki” dostępne są produkty takie jak: ser koryciński, sery owcze, bryndze, wędliny bez konserwantów, polepszaczy; przetwory owocowo-warzywne, regionalne pieczywo, jedyne w swoim rodzaju - wyśmienite pasztety z dodatkiem śliwki lub żurawiny, pieczone mięsiwa.

Do produkcji „Pasztetu odświeżonego ze śliwką”, który został certyfikowany jako specjal wyko-
rzystywane są śliwki wędzone wyprodukowane w gospodarstwach ze „śliwkowego szlaku”.





Miejski Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji w Czchowie

32-860 Czchów Rynek 12, tel. 14 68 43 188, www.czchow.pl



Miejski Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji w Czchowie jest promotorem wszelkich działań na rzecz kultury, sportu i turystyki. Podstawowym jego celem jest prowadzenie wielokierunkowej działalności rozwijającej i zaspakajającej potrzeby kulturalne, sportowo-rekreacyjne i turystyczne mieszkańców miasta i Gminy Czchów. W ramach działania MOKSiR oferuje chętnym udział w zajęciach plastycznych, tanecznych, muzycznych (Strażacka Orkiestra Dęta, indywidualna nauka gry na instrumentach), świetlicowych w Czchowie, Złotej i Tymowej, animacyjnych (w sezonie letnim na Stadionie Miejskim) oraz spotkaniach integracyjnych i sekcji sportowych: piłka nożna, piłka siatkowa i koszykówka.



Dni Czchowa

Ośrodek realizuje wiele ciekawych wydarzeń kulturalno-rozrywkowych, wśród których na szczególne wyróżnienie zasługują: „Baszta Jazz Festival”, który gości znakomitych wykonawców jazzowych z zagranicy i Polski oraz „Dni Czchowa” impreza promująca gminę, mieszkańców oraz ich osiągnięcia w czasie, której organizowane są różne zabawy,

turnieje, konkursy. Jednym z nich jest „śliwkowy” konkurs kulinarny „Ciasto ze śliwką”, którego głównym celem: jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej oraz wyłonienie najciekawszych ciast z wykorzystaniem śliwek węgerek (świeżych, suszonych, mrożonych, etc.). Uczestnikami konkursu są: indywidualne osoby, gospodarstwa agroturystyczne, Koła Gospodyń Wiejskich oraz restauracje.





Centrum Kultury w Gnojniku

32-864 Gnojnik 401, tel. 14 68 69 690, www.gnojnik.pl



Centrum Kultury w Gnojniku prowadzi szeroko rozumianą działalność kulturalną polegającą na tworzeniu, upowszechnianiu i ochronie dóbr kultury. Podstawowe cele, które Centrum Kultury zakłada w swojej działalności to: pozyskiwanie i przygotowanie środowiska lokalnego do aktywnego uczestnictwa w kulturze oraz współtworzenie jej wartości, ochrona tradycji kulturalnych i dziedzictwa kulturowego gminy poprzez tworzenie warunków dla rozwoju folkloru i sztuki ludowej, upowszechnianie dorobku i osiągnięć instytucji kultury, twórców i zespołów amatorskiego ruchu artystycznego. Centrum Kultury w Gnojniku w swoich strukturach skupia 6 świetlic wiejskich i trzy biblioteki.

Dożynki Gminne

Co roku w ramach działania Centrum Kultury w Gnojniku organizowane są Dożynki Gminne, które odbywają się w różnych miejscowościach gminy Gnojnik. W programie dożynek przewidziane są: konkurs na najładniejszy wieniec żniwny oraz występy i pokazy. Jednym z nich jest konkurs kulinarny na najsmaczniejszą potrawę ze śliwką oraz konkurs „Jaka to potrawa” z wykorzystaniem śliwki, promujący Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku”. Uczestnicy konkursu prezentują doskonałe specjały kulinarne, których głównym akcentem jest oczywiście śliwka: świeża, suszona, wędzona. Ciasta, ciasteczka, mięsa i inne potrawy cieszą się uznaniem przybyłych gości. Uczestnikami konkursu są Koła Gospodyń Wiejskich oraz indywidualne osoby.





Gminny Ośrodek Kultury w Gródku n/Dunajcem

Gródek nad Dunajcem 28, 33-318 Gródek nad Dunajcem

tel. 18 440 15 27, www.gok-grodek.iap.pl



Głównym animatorem kultury w gminie Gródek jest Gminny Ośrodek Kultury w Gródku nad Dunajcem, w skład którego wchodzi Wiejskie Domy Kultury w Bartkowej, Jelnej, Roztoce Brzeziny i Rożnowie. Główną imprezą kulturalną organizowaną przez GOK w Gródku nad Dunajcem są „Dni Jeziora Rożnowskiego”, którym towarzyszą przeróżne imprezy, konkursy, spotkania promujące gminę, mieszkańców, tereny oraz dorobek kulturalny i turystyczny gminy i jej mieszkańców.

W Gminie Gródek nad Dunajcem amatorzy sportów wodnych, wędkarze oraz miłośnicy wypoczynku nad wodą znajdą swoje miejsce.

Liczne punkty widokowe, bogactwo atrakcji przyrodniczych, kulturalnych, turystycznych, wiele gospodarstw agroturystycznych i niezwykła gościnność mieszkańców przyciągają do miejscowości leżących nad Jeziorem Rożnowskim wielu turystów.



Festyn w Roztoce

Festyn w Roztoce to cykliczna plenerowa impreza organizowana w jednej z miejscowości gminy Gródek nad Dunajcem Roztoce Brzeziny w czasie trwania „Dni Jeziora Rożnowskiego”. Głównym celem tego spotkania jest promocja gminy poprzez organizowanie różnych występów artystycznych, konkursów kulinarnych, takich jak: Konkurs potraw z fasoli „Piękny Jaś” - wizytówki gminy Gródek nad Dunajcem oraz Konkurs potraw regionalnych ze śliwką: świeżą, suszoną i wędzoną czyli „suszą sechłońską”.

Fasola „Piękny Jaś” jak i „Susza sechłońska” to produkty regionalne wpisane na listę ze znakiem „Chronione Oznaczenie Geograficzne”. W konkursie biorą udział potrawy: wypieki, mięsa, napoje i inne, przygotowane przez Koła Gospodyń Wiejskich, restauratorów i indywidualnych uczestników z wykorzystaniem wszelakich śliwek.





Gminny Ośrodek Kultury w Iwkowej

32-861 Iwkowa 468, tel. 14 684 43 07, www.iwkowa.pl



Gminny Ośrodek Kultury w Iwkowej jest placówką kulturalno-oświatową. Przy GOK-u działają amatorskie zespoły: Iwkowska Orkiestra Dęta, Zespół Pieśni i Tańca „Iwkowianie” i „Mali Iwkowianie” oraz Kapela „Iwkowianie”.

GOK jest organizatorem wystaw, cyklicznych imprez plenerowych takich jak: „Rodzinny Rajd Rowerowy o Puchar Złotego Bicykla”, turniej piłki nożnej, konkurs poetycki, recytatorski, plastyczny oraz imprez plenerowych: Powitanie lata w Iwkowej, Górski Maraton na Orientację oraz „Święta Suszonej Śliwki”, której współorganizatorem jest Gmina Iwkowa.

Święto Suszonej Śliwki

Święto Suszonej Śliwki to impreza odbywająca się cyklicznie we wrześniu od 2001 r. Celem organizowania tego święta jest promocja produktu regionalnego „suski” oraz popularyzacja walorów Gminy Iwkowa.

Impreza po raz pierwszy zorganizowana była w Wojakowej, do 2007 r. w Dobrocieszu, a od 2008 r. w Kątach, miejscowościach od pokoleń nierozzerwalnie związanych z owocami głównie śliwką oraz ich przetwórstwem.

Stałym punktem „Święta Suszonej Śliwki” jest konkurs kulinarny „na najlepszą potrawę ze śliwki”, w którym udział biorą osoby indywidualne, gospodarstwa agroturystyczne, restauracje oraz konkurs na najładniejszą jesienną dekorację „jesienne stoły”, który przygotowują uczniowie ze szkół Gminy Iwkowa.

W czasie imprezy odbywają się zabawy, konkursy, występy zespołów muzycznych, tanecznych i folklorystycznych oraz kiermasz i wystawy, których motywem przewodnim jest produkt regionalny „śliwka”.



Gminny Ośrodek Kultury Sportu i Turystyki w Laskowej jest instytucją samorządową, której celem przewodnim jest promowanie kultury, sportu i turystyki na terenie Gminy Laskowa. GOKSiT w Laskowej co roku organizuje plenerowe imprezy odbywające się na terenie całej Gminy Laskowa. Należą do nich: „Festiwal Śliwki, Miodu i Sera w Laskowej”, „W cieniu Kretówki” - Powiatowy Przegląd Orkiestr Dętych w Laskowej, Konkurs Powożenia Zaprzęgami Parokonnymi w Ujanowicach, Rajd Turystyczny Szlakami Tajnego Nauczania im Zofii Oleksy w Ujanowicach oraz Otwarty Turniej Piłki Siatkowej w Laskowej. W ramach promocji terenu Gminy Laskowa, Urząd Gminy w Laskowej oraz Gminny Ośrodek Kultury Sportu i Turystyki w Laskowej organizuje „Festiwal Śliwki, Miodu i Sera”.



Festiwal Śliwki, Miodu i Sera

Odbywa się co roku w lecie w Laskowej. Jest to impreza, która łączy różne działania w jedno wydarzenie artystyczne: muzyki ludowej z muzyką nowoczesną, tradycji i obrzędowości regionalnej z teatrem ulicznym. Celem Festiwalu jest pozytywne kształtowanie wizerunku Gminy Laskowa i Województwa małopolskiego oraz kultywowanie i propagowanie

wartości małopolskiego regionalnego i lokalnego dziedzictwa kulturowego. W czasie trwania Festiwalu organizowany jest konkurs kulinarny z potrawami zawierającymi jeden z trzech składników: śliwkę, miód i ser. Przeprowadzany jest w dwóch kategoriach: danie główne oraz ciasta, desery i napoje. Udział w nim biorą firmy gastronomiczne, restauracje, właściciele gospodarstw agroturystycznych, pasiek pszczelich, koła gospodyń wiejskich, itp., które walczą o „Kryształowe Paterę”. Podczas trwania Festiwalu występują teatry, kapela regionalne, orkiestry dęte i inni. Festiwal kończy pokaz sztucznych ogni i dyskoteka w plenerze.





Gminny Dom Kultury w Lipnicy Murowanej

32-724 Lipnica Murowana 74, tel. 14 68 52 108

www.lipnicamurowana.pl



Gminny Dom Kultury w Lipnicy Murowanej prowadzi działalność rozwijającą i zaspokajającą potrzeby kulturalne mieszkańców gminy Lipnica Murowana oraz pozwalającą na zachowanie, upowszechnianie i promocję lokalnego dziedzictwa kulturowego w kraju i za granicą. Prowadzi cztery Świetlice Wiejskie w: Lipnicy Dolnej, Lipnicy Górnej, Rajbrocie i Borównej, oraz Wioskę Internetową i Punkt Informacji Turystycznej. Jest także wydawcą gazety lokalnej „Wiadomości Lipnickie”.

W ciągu roku GDK organizuje przedsięwzięcia artystyczne zgodnie z kalendarzem imprez. Należą do nich m.in.: Małopolski Przegląd Grup Kolędniczych „o Lipnicką Gwiazdę”, Zapustny Przegląd Grup Cygańskich, Konkurs Lipnickich Palm i Rękodzieła Artystycznego

im. Józefa Piotrowskiego, Święto Truskawki, Przegląd Piosenki Religijnej „o Statuetkę św. Szymona”, Święto Ziemi Lipnickiej, Dożynki Gminne, Jesień w Borze, Gminny Konkurs Recytatorski im. Kazimierza Brodzińskiego, Mikołajkowe Spotkanie z bajką.

Dni Ziemi Lipnickiej

Dni Ziemi Lipnickiej to impreza plenerowa organizowana na stadionie sportowym w Lipnicy Murowanej odbywająca się cyklicznie w sierpniu. Głównym jej celem jest promowanie dorobku kulturalnego i artystycznego całego społeczeństwa gminy. W czasie jej trwania uczestnicy mogą wysłuchać koncertów, czynnie uczestniczyć w zabawach z niespodziankami oraz różnych pokazach.

Pod patronatem Stowarzyszenia „Na Śliwkowym Szlaku” odbywa się degustacja potraw regionalnych przygotowanych przez panie z Koła Gospodyń Wiejskich oraz restauratorów. Można próbować różnego rodzaju ciast, napojów, wyrobów z mięsa z wykorzystaniem produktu lokalnego, jakim jest śliwka.





Urząd Gminy Łososina Dolna

33-314 Łososina Dolna 300,

tel. 18 444-80-02, 18 444-80-28, www.lososina.pl



Łososina Dolna to gmina o zróżnicowanym ukształtowaniu terenu, którą tworzy 19 miejscowości niepodobnych do siebie, ale mających coś wspólnego: sady owocowe wiosną pięknie kwitnące, a jesienią pełne pysznych, smacznych i zdrowych owoców.

Na terenie gminy jest niewielkie lotnisko Aeroklubu Podhalańskiego, Jezioro Rożnowskie, liczne szlaki turystyczne, rowerowe z Karpackim Szlakiem Rowerowym, obiekty sportowe, rezerwaty przyrody z „Białowodzką Górą” oraz liczne zabytki należące do „Szlaku Architektury Drewnianej”. Wszystkich chcących ciekawie i aktywnie wypocząć zapraszamy do Łososiny Dolnej.



Święto Kwitnących Sądów

Święto Kwitnących Sądów w Łososinie Dolnej to cykliczna impreza społeczno - kulturalno - promocyjna organizowana w gminie Łososina Dolna. Święto swym zasięgiem obejmuje województwo małopolskie.

Program imprezy adresowany jest do szerokiego kręgu odbiorców. W trakcie święta prezentowany jest dorobek kulturalny oraz walory turystyczne gminy.

Podczas Święta Kwitnących Sądów promowane są gospodarstwa sadownicze, producenci oraz ich plony i produkty. Liczni goście Święta Kwitnących Sądów mogą dowiedzieć się wszystkiego o jabłkach, śliwkach, gruszkach i innych owocach, z których gmina Łososina Dolna i okolice słyną w całej Polsce i nie tylko. Miejskowe Koła Gospodyń Wiejskich serwują doskonale potrawy regionalne z wykorzystaniem tych owoców.



Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi”



PAŁAC ŁAZIENKOWSKI

28-200 Staszów
ul. Łazienkowska 8
tel. 600 268 859
info@palac lazienkowski.com
www.palac lazienkowski.com



Pierogi ze śliwką
Placek pleśniak
Kulka drobiowa



P.P.U.H. Paweł Chałoński Piekarnia ZDROWIEJ

28-200 Staszów, Podmaleniec 81
tel. 15 864 57 44
pchalonski2@wp.pl
www.piekarniazdrowiej.pl



Bułka drożdżowa ze śliwką
Placek drożdżowy ze śliwką
Babeczki ze śliwką



Gospodarstwo Agroturystyczne KORZYNA Małgorzata i Zdzisław Pniewscy

Korzenno 2, 26-035 Raków
tel. 505 051 815, 501 676 511
korzyzna@wczasypolsce.pl
www.korzyzna.pl
www.korzyzna.wczasypolsce.pl



Knedle ze śliwką



Pizzeria LARY **Barbara Korytnicka**

28-210 Bogoria, Jurkowice 61
tel. 15 867 70 00, 607 497 427

Pizza śliwkowa



ZAKŁAD MASARSKI **Henryka Zychowicz**

26-021 Daleszyce, ul. Kościelna 14
tel. 41 30 72 777, 41 30 72 804
41 30 71 019

biuro@zychowicz.pl
www.zychowicz.pl

Pasztet świąteczny
ze śliwką



LEŚNY DWOREK

Cisów 102a
26-021 Daleszyce k. Kielc
tel. 693 729 117
lesnydworek@vp.pl
www.lesnydworek.pl



Schab po cisowsku



Zespół Pałacowy Sp. z o.o. KUROZWĘKI

28-200 Staszów, ul. Zamkowa 3
tel. 15 866 72 71
rezerwacje@kurozweki.com
www.kurozweki.com

Schab ze śliwką



Gospodarstwo Agroturystyczne JOANNA BANIA

28-200 Staszów, ul. Kościelna 1/B
tel. 15 866 72 94, 601 497 294
baniajoanna@gmail.com
www.agrobania.wczasypolsce.pl

Rogaliki Aśki



Gospodarstwo Agroturystyczne TERESA MICHALSKA

28-225 Szydłów, Kotuszów 84
tel. 604 352 428

***Kasza jęczmienna
ze śliwką suszoną***





Restauracja PERŁA

28-200 Staszów, ul. 11 Listopada 202

tel. 15 864 63 34, 606 101 476

602 746 597

as@restauracjaperla.pl

www.restauracjaperla.pl

Bigos ze śliwką



Gospodarstwo Agroturystyczne GRATKA Danuta i Stanisław Gratka

Celiny 18, 26-035 Raków

tel. 41 354 52 03, 509 014 115

gratkasd@op.pl

www.celiny.pl

***Powidła śliwkowe
z węgierki zwykłej***



Gospodarstwo Agroturystyczne KATARZYNA PANEK

28-114 Gnojno, Skadla 3

tel. 501 046 807

kasia.panek@interia.pl

www.panek.wczyryw Polsce.pl

Pijana śliwka





Zajazd GLINKA

28-114 Gnojno, Glinka 16
tel. 608 030 344, 696 488 343
41 353 20 50



Powidła śliwkowe



Gospodarstwo Agroturystyczne DALEKO OD SZOSY Elżbieta Osman

26-015 Pierzchnica, Brody 7 a
tel. 887 867 327
agrobrody@op.pl
www.dalekoodszosa.wczasywpolsce.pl



Cymes drobiowy ze śliwką Śledź ze śliwką



Karczma MALOWANY ZAPIIECEK

26-021 Daleszyce, Borków 64, k. Kielc
tel. 41 317 11 71
recepca@afor.pl
www.afor.pl
www.malowanypapiecek.pl



Śliwka w boczku



**Gospodarstwo
Agroturystyczne
POD LASEM Adam Wysocki**

26-021 Daleszyce, Kaczyn 15 b
www.podlasem.wczasywpolsce.pl
www.podlasem.polskawakacyjna.pl
wysgo@wp.pl

Śliwkowe śledzie



**Gospodarstwo
Agroturystyczne
WIEJSKI RAJ Piotr Jankowski**

26-021 Daleszyce, Pomarzysz 4 E
wiejskiraj@op.pl
www.wiejskiraj.wczasywpolsce.pl

Karczek Bacy ze śliwką



Pub SZYDŁO

28-225 Szydłów, ul. Rynek 35
tel. 41 354 52 05
www.pubszydlo.prv.pl

Knedle ze śliwkami





LESZEK CHOBOT

Korzenno 2, 26-035 Raków
tel. 517 261 675

Figurki śliwkowe



teren Gminy Szydłów

Śliwowica szydlowska



Gminne Centrum Kultury w Szydłowie

28-225 Szydłów, ul. Targowa 3
tel. 41 354 53 13
gck@szydlow.pl www.gckszydlow.pl



Święto Śliwki



Gminny Ośrodek Kultury w Bogorii

28-210 Bogoria, ul. Spacerowa 3
tel. 15 867 41 65
gok0@gazeta.pl www.gok-bogoria.pl



**Spizarnia Smaków -
śliwkowe przetwory
w modzie**



Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku”

Lokalna Grupa Działania skupiająca 7 małopolskich gmin: Czchów, Gnojnik, Gródek nad Dunajcem, Iwkowa, Laskowa, Lipnica Murowana i Łososina Dolna znajdujących się na terenie czterech powiatów: bocheńskiego, brzeskiego, limanowskiego i nowosądeckiego. Stowarzyszenie powstało w 2008 r., a przyświecała mu idea Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich i możliwość udziału w Osi 4 tego programu - Leader. Motywnym przewodnim obszaru stał się śliwkowy szlak, a charakterystycznym łącznikiem śliwka, będąca symbolem tradycji i kultury mieszkańców. Śliwkowy szlak wiedzie przez wszystko to, co w naszych gminach ciekawe i warte pokazania. Znajdziemy więc tu nie tylko liczne sady i to co z przetwórstwem owoców jest związane, ale także bogate dziedzictwo duchowe i materialne pokoleń, obiekty sportowe umożliwiające aktywny wypoczynek, a także całą infrastrukturę turystyczną pozwalającą na spędzenie czasu z dala od miejskiego zgiełku. Przyszłość „śliwkowego szlaku” wyznaczają różnorodne działania w oparciu o najważniejszy cel, jakim jest rozwój tego obszaru skoncentrowany na podniesieniu jakości życia mieszkańców z wykorzystaniem i poszanowaniem naszej najmocniejszej strony, czyli wartości dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego.



Dlaczego śliwka?

Jedną z najważniejszych wspólnych cech gmin tworzących Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku” jest długa tradycja uprawy i wykorzystania owoców pochodzących z lokalnych plantacji. Dlatego śliwkowe gminy nawiązują do wspólnej wielowiekowej tradycji i najlepszych doświadczeń tego obszaru, który słynie z czystego powietrza i wyjątkowego podgórskiego położenia. Dzięki temu na ziemiach tych wyrastają zdrowe i smaczne owoce, które spożywane są w bardzo różnej postaci: na surowo, w postaci dżemów i konfitur, czy jako susz. Prym wiodą owoce suszone, które wyróżniają się specyficznym smakiem i aromatem. Jesiennym suszeniem owoców zajmuje się wiele gospodarstw, przy których znajdują się tradycyjne suszarnie opalane twardym bukowym drewnem.



Suska sechłońska

„Suski sechłoński” to śliwki odmiany „węgiełka” z pestkami poddane procesowi podsuszania i podwędzania. Specyficzna metoda jej produkcji w połączeniu z umiejętnościami miejscowych rolników, była podstawą do wykształcenia się renomy tego produktu. Nazwa „suska sechłońska” wywodzi się z miejscowej gwary. „Suska” oznacza suszkę, czyli podsuszoną i podwędzoną śliwkę, zaś „sechłońska” pochodzi od nazwy miejscowości Sechna w gminie Laskowa. 28 listopada 2006 r. „Suska sechłońska” została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych, a 8 października 2010 r. została zarejestrowana w Unii Europejskiej jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).



Stowarzyszenie skupiające podmioty publiczne, gospodarcze i społeczne z obszaru gmin: Bogoria, Chmielnik, Daleszyce, Gnojno, Pierzchnica, Raków, Staszów i Szydłów, które wchodzi w skład trzech powiatów: buskiego, kieleckiego i staszowskiego. Obszar działalności LGD „Białe Ługi” zajmuje około 1213 km² i leży na wschód od stolicy województwa świętokrzyskiego - Kielc. Obszar LGD „Białe Ługi” ma bardzo duży potencjał turystyczny. Dobrze rozwinięta baza oraz liczne atrakcje sprawiają, że nawet najbardziej wymagający turyści znajdą tu miejsce dla siebie. Stowarzyszenie powstało w 2006 roku w Daleszycach w ramach Schematu I Pilotażowego Programu Leader+.

Dlaczego „Białe Ługi”?

Nazwa stowarzyszenia „Białe Ługi” pochodzi od największego w świętokrzyskim rezerwatu torfowiskowego z nadzwyczaj ciekawą roślinnością bagienną. Pierwszy człon nazwy pochodzi od białych kwiatów występującej tu całymi polaciami welnianki. Ługi natomiast to w języku gwarowym znaczą bagniste łąki, tereny podmokłe. Na terenie rezerwatu swoje siedliska znalazło wiele gatunków ptaków, między innymi bocian czarny, który jest pod ścisłą ochroną. Swoją początek bierze tu jedna z najczystszych rzek w regionie - Czarna Staszowska.

Produkty lokalne

Śmiało można powiedzieć, że teren Lokalnej Grupy Działania „Białe Ługi” to swoiste zagłębie smaków. Spróbujemy tu potraw wywodzących się zarówno z kuchni staropolskiej, jak i tradycyjnej kuchni żydowskiej. Tradycyjne produkty lokalne wpisane na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi: Salceson kurozwęcki, Dzionie rakowskie, Chmielnicka gęś pieczona, Czerkieska mąka orkiszowa, Rakowski ziemniak pieczony. 29 października 2010 r. „Śliwka suszona szydlowska” - wędzona na kijach leszczynowych, tzw. „laskach” rozłożonych nad ziemnym paleniskiem - została wpisana do rejestru produktów rolnych objętych ochroną na obszarze Unii Europejskiej (Chronione Oznaczenie Geograficzne).



Teren słowackiej LGD Bachureň to środkowa część regionu Preszov (pomiędzy Sabinovem i Levoczą oraz miastem Preszov). Zamieszkuje go ponad 11 tysięcy mieszkańców. Na obszarze tym w większości występują tereny wiejskie, które wyróżniają się piękną przyrodą, bogatą historią i kulturą. Jego naturalne skarby to duże i zróżnicowane tereny leśne, wiele źródeł mineralnych, lokalne, regionalne i międzyregionalne obszary chronione, szlaki turystyczne oraz wiele innych ciekawostek przyrodniczych.

LGD Bachureň tworzą: powiat Presov z gminami: Fricove, Hendrichove, Hermanovce, Sindliar, Stefanovce, Lipovce, Lazany, Bartotovce oraz powiat Sabinov z gminami: Jarovnice, Rencisov, Uzovske Peklany, Uzovsky Salgov.

Na terenie LGD Bachureň można spotkać wiele zabytków: stare kościoły i nagrobki, zamki, dwory, prehistoryczną neolityczną twierdzę w Jarovnicach, chaty wiejskie, czy miejsca odkryć archeologicznych. Warte zobaczenia są kościół rzymskokatolicki św. Elżbiety z 1650 r. w Hernanovcach, klasycyzy dwór z lat 1830-1840 w Bertotovcach, zespół parkowy i kościół rzymskokatolicki św. Bartłomieja z 1737 w Fricovcach oraz dwór z lat 1840-1850 w Uzovsky Salgov.

Działające regionalne zespoły pieśni i tańca oraz grupy teatralne przekazują i pielęgnują tradycje tego regionu Słowacji.

Pola regionu Bachureň porośnięte są drzewami owocowymi. Na nowo odradza się uprawa śliwek, a mieszkańcy w tradycyjny sposób przetwarzają te smaczne owoce. Do najbardziej znanych i cenionych „śliwkowych specjalów” należy „slivkovy lekvar”, czyli powidło śliwkowe gotowane w kotle według receptury przodków.

LGD Bachureň organizuje imprezy, spotkania i szkolenia związane z uprawą i przetwórstwem śliwek. Uczestnicy tych spotkań wymieniają swoje doświadczenia, wspólnie gotują i pogłębiają swoją wiedzę związaną z uprawą śliwek.

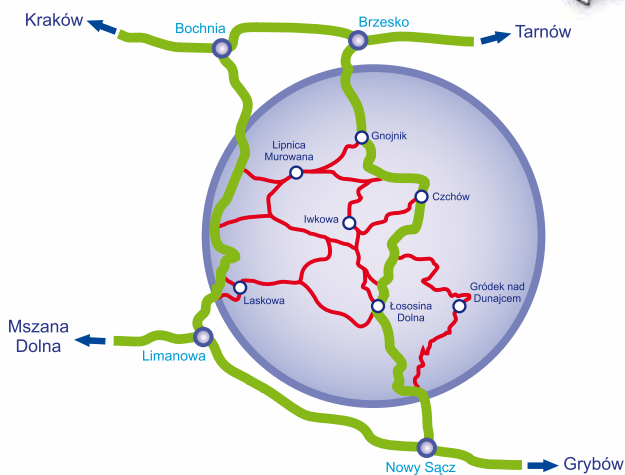


Cserhátalja Leader Nonprofit Kft



Lokalna Grupa Działania z Węgier. Założona została w 2008 r. w związku z cyklem EU RD 2007-2013. LGD Cserhátalja opiera się na poprzedniej LGD Del-Cserhat (South-Cserhat) powstałej w 2005 r. w ramach Programem LEADER+. LGD Cserhátalja tworzy jedno miasto oraz dwadzieścia pięć wsi o łącznej liczbie ludności ponad 35 tysięcy. Jej działalność skupia się głównie na pomocy beneficjentom oraz promocji całego terenu działania LGD Cserhátalja. Wpływa to bezpośrednio na rozwój gospodarki wiejskiej i turystyki przy zachowaniu spuścizny kulturalnej oraz współpracy międzyregionalnej i międzynarodowej. Region Cserhátalja położony jest w północnych Węgrzech i graniczy ze Słowacją. Słynie z pięknych wiejskich obszarów, urokliwych zielonych dolin i lasów, na terenie których znajdują się liczne szlaki turystyczne. Niewątpliwą atrakcją są przeróżne sady, których owoce wykorzystywane są w przetwórstwie. Z jabłek, śliwek, brzoskwiń, czereśni, gruszek, moreli, wiśni, winogron i innych owoców produkuje się żywność, wyróżniającą się jakością i smakiem. Najbardziej wszystkim znana jest „palinka”, czyli trunek wytwarzany ze śliw oraz różnego rodzaju dżemy owocowe, wina i owoce suszone. Region ten tętni życiem kulturalnym i społecznym. Na uwagę zasługuje miejscowość Holloko z niepowtarzalną architekturą, którą zamieszkują „Palócowie”, rdzenni mieszkańcy tych terenów. Prężnie rozwija się agroturystyka, oferująca wypoczynek w spokoju i czystym klimacie. Na obszarze kilku miejscowości powstał „Nograd Geopark” promujący unikatową przyrodę. Na wiosnę w miejscowości Kozard, która jest siedzibą LGD Cserhátalja organizowany jest festiwal „Kozardi Almavirag Fesztival”, podczas którego przy licznej publiczności prezentowane są osiągnięcia tutejszej ludności, popisują liczne grupy folklorystyczne, wokalne i regionalne. Serwowane są potrawy, które smakują wyjątkowo i niepowtarzalnie, np. słynny sernik, dziczyzna, kozi ser, miód i doskonałe owoce. Na wyróżnienie zasługuje kuchnia „Palóców” ze swoim niepowtarzalnym gulaszem. Do dzisiaj w okolicach miejscowości Szurdokpuspoki hodowana jest w tradycyjny sposób jedyna w swoim rodzaju odmiana świń „mangalica”, której mięso przetwarza się według receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie, a wytwarzane z nich salami, szynka i kielbasy znane są w całej Europie.





Zdjęcia: archiwum „Na Śliwkowym Szlaku”, LGD „Białe Ługi”, MAS „Bachureń”, Cserhátalja Leader Nonprofit Kft.

Publikacja bezpłatna