

# Śliwkowy Obszar Turystyczny



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich Europa Inwestująca w obszary wiejskie.  
Publikacja w ramach działania „Wdrażanie projektów współpracy”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Osi 4 LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.



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 Partnerstwo BACHUREŇ ze Słowacji i CSERHÁTALJA LEADER Nonprofit Kft z Węgier.



Lokalna Grupa Działania "Białe Ługi"  
Plac Staszica 6  
26-021 Daleszyce  
tel./fax: +48 (41) 307 20 11  
e-mail: [biuro@bialelugi.pl](mailto:biuro@bialelugi.pl)



Cserhatalja LEADER Nonprofit Kft  
tel.: +36-32-491-050  
fax: +36-32-491-076  
e-mail: [info@cserhatalja.eu](mailto:info@cserhatalja.eu)



MAS Partnerstvo Bachureň o.z.  
adresa: Renčičov č.11  
082 63 Jarovnice  
tel. +421 917 608 066  
e-mail: [bachuren@bachuren.sk](mailto:bachuren@bachuren.sk)



Stowarzyszenie "Na Śliwkowym Szlaku"  
Iwkowa 468  
32-861 Iwkowa  
tel./fax: +48 (14) 684 45 49  
e-mail: [biuro@nasliwkowymszlaku.pl](mailto:biuro@nasliwkowymszlaku.pl)



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](http://www.theplum.eu). Od 2012 roku 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 poprzez prowadzenie międzynarodowego portalu turystycznego oraz opracowanie i wydanie publikacji promocyjnych. Kreowanie rozpoznawalnej marki produktów lokalnych oraz wzmocnienie pozycji istniejących już produktów turystycznych, poszerzenie 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

### **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.

Na kolejnych kartach niniejszej publikacji prezentujemy Państwu podmioty, które otrzymały certyfikaty „Śliwkowego produktu lokalnego”. 19 sierpnia 2012r. Komisja Certyfikująca przyznała 22 certyfikaty „ŚLIWKOWEGO SPECJAŁU” oraz 2 certyfikaty „ŚLIWKOWEJ IMPREZY” podmiotom z terenu LGD „Białe Ługi”. Natomiast w dniu 16 września 2012 r. w ramach II Posiedzenia Komisja Certyfikacyjna przyznała 21 certyfikatów „Śliwkowego Specjału” oraz 8 certyfikatów „Śliwkowej Imprezy”. Tym razem jednak certyfikowano podmioty z terenu LGD „Na Śliwkowym Szlaku”.

Życzymy przyjemnej lektury.

## I. Podmioty z terenu LGD „Białe Ługi”

**Nazwa podmiotu:**

**Pałac Łazienkowski**

**Adres:**

28-200 Staszów, ul. Łazienkowska 8

**Kontakt:**

tel. +48 600 268 859

e-mail: [info@palaclazienkowski.com](mailto:info@palaclazienkowski.com)



Tuż przy rzece Czarnej na ul. Łazienkowskiej w samym centrum Staszowa, oddzielony od zgiełku miasta przepięknym ogrodem, usytuowany jest Pałac Łazienkowski. Nazwę swą zawdzięcza pierwotnemu przeznaczeniu jakim była Łaźnia, która wzniesiono w 1895 roku dla pułku elitarniej Carskiej Kawalerii Dragonów. Plac przed budynkiem nazywano Blichem od bielienia (blichowania) płótna, gdzie od XV wieku Staszów był znanym ośrodkiem jego produkcji. "Blich" znajdował się w centrum historycznej zwycięskiej bitwy powstańców pod przywództwem generała Mariana Langiewicza nad Rosjanami, dowodzonymi przez pułkownika Zwierowa w dniu 17 lutego 1863 r. Do niedawna znajdowano tu pozostałości po bitwie. Część tych znalezisk jak i inne pamiątki z tego okresu udało nam się zgromadzić w naszym muzeum, które znajduje się na parterze budynku w Sali Dragońskiej. Organizowane są w niej imprezy kameralne, takie jak chrzciny czy spotkania biznesowe. Po drugiej stronie budynku usytuowana jest sala weselna która może pomieścić 240 osób.

Wesela w Pałacu Łazienkowskim w Staszowie mają zawsze wymiar niezapomnianego przeżycia. Przepiękne wnętrza, doskonała kuchnia, cudowne, ogrodowe plenery oraz niepowtarzalna atmosfera tej jednej, wyjątkowej chwili sprawiają, że wspomnienia ślubu w Pałacu Łazienkowskim są zawsze piękne i żywe. Wiele par skorzystało już z naszej oferty ceniąc niezwykle urok tego miejsca i profesjonalną organizację. Pomożemy zorganizować całą uroczystość weselną, od wyboru kapeli, po wystrój kwiatów na sali. Jesteśmy gotowi sprostać najbardziej wybrednym oczekiwaniom naszych gości, jak słynna już biesiada na dziedzińcu ze wspaniałą kuchnią regionalną z tańcem i śpiewem.



01

02

03



## Nazwa specjału:

### Pierogi ze śliwką

## Składniki:

mąka orkiszowa razowa,  
świeża śliwka szydłowska,  
wiejska śmietana.



Pierogi z mąki orkiszowej razowej ze świeżą śliwką szydłowską z dodatkiem wiejskiej śmietany. Wykonane ręcznie metodą tradycyjną. Ciasto wykonane ręcznie o luźnej konsystencji. Farsz ze śliwki szydłowskiej. Lepione ręcznie w kształcie piramidek. Gotowane w lekko osolonej wodzie, serwowane bezpośrednio po ugotowaniu z dodatkiem słodkiej wiejskiej śmietany lub przysmażone na maśle.

## Nazwa specjału:

### Placek pleśniak

## Składniki:

kruche ciasto,  
marmolada, orzechy,  
suszone śliwki,  
bita pianą jajeczna



Kruche ciasto dzielone na dwie części mrożone w zamrażalce i ucierane na tarce o grubych oczkach. Pierwsza część rozłożona na spód blaszki do pieczenia, druga na wierzchu. W środku marmolada, śliwki suszone i orzechy włoskie przykryte bitą pianą z białek. Pieczone w piekarniku w temperaturze 200 stopni.

## Nazwa specjału:

### Kulka drobiowa

## Składniki:

podudzie z kurczaka,  
mięso wieprzowe,  
suszona śliwka szydłowska



Peklowane podudzie bez kości faszerowane mieloną łopatką wieprzową z siekaną śliwką suszoną, formowane w kształcie kulki. Całość zawijana plastrzem boczku, pieczona w piekarniku w temperaturze 180 stopni. Doskonała zarówno na ciepło jak również jako zimna przystawka.



## Nazwa podmiotu:

**Gospodarstwo Agroturystyczne  
"Korzyna"  
Małgorzata i Zdzisław Pniewscy**

## Adres:

Korzenno 2, 26-035 Raków

## Kontakt:

tel. kom. +48 505 051 815, 501 676 511

[www.korzyna.pl](http://www.korzyna.pl)  
[www.korzyna.wczasypolsce.pl](http://www.korzyna.wczasypolsce.pl)  
mail : [korzyna@wczasypolsce.pl](mailto:korzyna@wczasypolsce.pl)

37-hektarowe gospodarstwo położone na malowniczej skarpie nad rzeką Czarną Staszowską, z plażą i kąpieliskiem oraz stawami rybnymi - karpie, okonie. Gospodarstwo posiada salę na 48 osób oraz zadaszenie na 50 osób z miejscem do tańczenia co umożliwi organizację przyjęć okolicznościowych, spotkań integracyjnych, ognisk. Dom wiejski drewniany z piecem chlebowym, a w nim pokoje – 4-osobowy z łazienką, 2 pokoje 2 - osobowe. Mieszkanie 2 pokojowe (2+1) z łazienką oraz mieszkanie 6 osobowe z łazienką, dwupoziomowe. Wśród licznych atrakcji znajduje się basen o wymiarach 3x8x1,57 m oraz kort tenisowy.

Gospodarstwo Agroturystyczne posiada certyfikat Polskiej Organizacji Turystycznej na turystyczny produkt roku oraz wiele dyplomów za zajęcie I miejsc w konkursach (miedzy innymi w ogólnopolskim konkursie AgroEkoTurystycznym Zielone Lato). Nagroda Wojewody za najlepszy Produkt Turystyczny targów Voyager. Gospodarstwo zajęło I miejsce w wojewódzkim konkursie "Ekologia i Środowisko".

## Nazwa specjału:

### **Knedle ze śliwką**

## Składniki:

1/2 kg sypkich ziemniaków (ugotowane, ostudzone),  
2 szklanki mąki (ostateczna ilość mąki zależy od sypkości ziemniaków), 2 jajka, ok. 30 szt. śliwek średniej wielkości (tunyte, bez pestek; większe śliwki można pokroić na mniejsze kawałki), sól, cukier, cynamon



Ziemniaki mielimy w maszynce do mięsa. Ze zmielonych ziemniaków, mąki, jajek, szczypty soli i szczypty cukru zagniatamy miękkie, elastyczne, gładkie ciasto. Dzielimy ciasto na ok. 30 kawałków. Każdy kawałek ciasta splaszczamy, rozciągamy, na środku układamy śliwkę, podsypujemy niewielką ilością cukru i cynamonu, zlepimy brzegi, a następnie kulamy knedel. Można też wałkować ciasto na omączonej stolnicy, wykrawać duże koła, nakładać nadzienie, sklejać i kulać. Do osolonego, gotującego się wrzątku wrzucamy po kilka knedli i delikatnie mieszamy, żeby nie przywarły do dna i nie posklejały się. Przykrywamy garnek i zagotowujemy całość, następnie zdejmujemy pokrywkę i gotujemy knedle przez 2 minuty. Odcędzamy knedle na durszlaku, polewamy sosem przygotowanym z zezłoczonej na stopionym maśle bułki tartej można z dodatkiem miodu i orzechów.



03

04

05



## Nazwa specjału:

### Figurki śliwkowe Leszek Chobot

## Adres:

Korzenno 2, 26-035 Raków

## Kontakt:

tel. kom. +48 517 261 675



Wykonane ręcznie z wykorzystaniem suszonej śliwki, drewna oraz materiału figurki, charakteryzują region, bogactwo naturalne i są wspaniałą pamiątką dla turysty. Przedstawiają zwierzęta.

Ich pomysłodawcą i wykonawcą jest Leszek Chobot związany z gospodarstwem agroturystycznym „Korzyna”. Twórca ludowy, rękodzielnik, malarz, rzeźbiarz. Jego prace są doceniane na licznych imprezach wystawienniczych plasując go często na podium. Zastąpił w 2011 roku na Targach Agroturawel w Kielcach za pamiątkę „Pielgrzym” (III miejsce w ogólnopolskim konkursie).



## Nazwa specjału:

### Śliwowica szydłowska

## Adres:

teren gminy Szydłów

Śliwowica szydłowska to przezroczysty bezbarwny płyn śliwkowy, o lekko słodkawym smaku. Pomimo wysokiej zawartości alkoholu łagodny, zaskakująco smaczny. W zapachu wyczuwalny aromat śliwkowy. Zawartość alkoholu 60%. Do produkcji służy dojrzała śliwka z szydłowskich sadów, najczęściej damacha lub węgierka. Preferowane są słodkie odmiany śliwek, gdyż w procesie fermentacji naturalny cukier owocowy powoduje uzyskiwanie wysokiej zawartości alkoholu w destylacie. Do owoców nie dodaje się drożdży ani cukru, gdyż śliwka ma te substancje w swoim składzie, a dzięki naturalnym składnikom jakość śliwownicy jest wysoka i niepowtarzalna. Śliwowica produkowana była od co najmniej kilkudziesięciu lat, jednak dopiero w latach 90-tych ubiegłego wieku szydłowscy sadownicy odważyli się jawnie promować swój wyrób. Jedynym dowodem na istnienie śliwownicy w społeczności szydłowskiej są opowieści ustne. Bardzo wiele osób potwierdza jej picie lub wytwarzanie. Produkcja tego napoju zrodziła się ze względu na bardzo duże ilości sadów śliwkowych na naszym terenie. Rolnicy sprzedawali owoce świeże w ilościach hurtowych, lecz śliwka jest owocem, który krótko zachowuje swoją świeżość. Aby nie marnować przejrzałych owoców, co byłoby sporą stratą, zaczęli wykorzystywać je do produkcji alkoholu. Nie wiadomo kto zapoczątkował produkcję śliwownicy w Szydłowie. Jednak, kiedy już znaleziono sposób na uzyskanie mocnego trunku, który w dodatku nie wymagał wielu nakładów finansowych, produkcja zaczęła się rozszerzać na coraz większe ilości gospodarzy.



### Nazwa podmiotu:

**Gminne Centrum Kultury  
w Szydłowie**

### Adres:

28-225 Szydłów, ul. Targowa 3

### Kontakt:

tel. +48 (41) 354 53 13

[www.gckszydlow.pl](http://www.gckszydlow.pl), e-mail: [gck@szydlow.pl](mailto:gck@szydlow.pl)

Gminne Centrum Kultury w Szydłowie zostało powołane 1 kwietnia 2007 roku przez Radę Gminy w Szydłowie. Do zadań jednostki należy prowadzenie działalności kulturalnej na terenie Gminy Szydłów. Dyrektorem jednostki jest Pani Maria Stachuczy. Siedziba GCK mieści się w budynku dawnej, XVI-wiecznej Synagogi przy ul. Targowej 3, obecnie znajduje się tu również Muzeum, Punkt Informacji Turystycznej z certyfikatem Regionalnej Komisji Certyfikacyjnej oraz powstałe 1 kwietnia 2008 r. Centrum Kształcenia na Odległość w ramach projektu "Wioska internetowa - kształcenie na odległość na terenach wiejskich", w którego skład wchodzi 10 stanowisk komputerowych plus 1 stanowisko dla pracownika obsługi. Gminne Centrum Kultury oprócz prowadzenia zajęć sekcji rycerskiej, muzycznej (zespół Kasztalon), tańca (w tym także tańca dawnego) skierowanych dla dzieci oraz osób dorosłych jest również organizatorem imprez cyklicznych na terenie gminy takich jak: Spotkania z Kulturą Żydowską, Plenery Malarskie (w tym także Międzynarodowe Plenery Malarskie), Plenery Rzeźbiarskie, Biegi Sylwestrowe oraz Święto Śliwki (od 2012 r). GCK zajmuje się także obsługą ruchu turystycznego na terenie Szydłowa. Ponadto realizuje projekty finansowane ze środków unijnych w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013.

### Nazwa imprezy:

**Święto Śliwki**

### Miejsce:

Plac Zamkowy w Szydłowie



Święto Śliwki to przedsięwzięcie organizowane od 15 lat. Jest to festyn związany z promocją naszego bogactwa naturalnego jakim są szydłowskie śliwki. W dniu 29 października 2010 r. Komisja Europejska wpisała śliwkę szydłowską suszoną do rejestru produktów rolnych objętych ochroną na obszarze Unii Europejskiej. Podczas festynu śliwka odgrywa najważniejszą rolę: degustacje owoców i potraw ze śliwką, pokazy suszenia metodą tradycyjną na laskach, konkursy wiedzy o owocach i na największą śliwkę.

Na uczestników święta śliwki czeka wiele atrakcji: wystawy sprzętu sadowniczego, środków ochrony roślin oraz kiermasze rękodzieła ludowego i koncerty gwiazd estrady. Święto korzysta z zasobów przyrodniczych naszego obszaru, gdyż cały teren wokół Szydłowa to prawie 1000 hektarów sadów. Krajobraz wokół naszego miasteczka zmienił się i właściwie nie można tu spotkać pól uprawnych, a jedynie pięknie kwitnące wiosną i uginające się od owoców od lata do jesieni drzewka. Podczas imprezy czerpiemy z naszego dziedzictwa kulturowego, gdyż sama impreza odbywa się na placu zamkowym podkreślając jego wartość historyczną, a także nie odwracamy się od osiągnięć naszych ojców, którzy zaczęli suszyć śliwki i uprawiać rolę.

Jest to propozycja dla osób mających chęć odпочać, posłuchać koncertu czy pobawić się z kabaretem. Święto Śliwki to swoiste sadownicze dożynki.



05

06

07





## Nazwa podmiotu:

**P.P.U.H. Paweł Chałoński**  
**Piekarnia „ZDROWIEJ”**

## Adres:

28-200 Staszów, Podmaleniec 81

## Kontakt:

tel. +48 (15) 864-57-44

e-mail: pchalonski2@wp.pl



Przedsiębiorstwo Anety i Pawła Chałońskich istnieje na lokalnym rynku od 1993 roku prowadząc działalność handlową artykułami spożywczymi. W roku 2005 firma zakupiła piekarnię "Zdrowiej" w Podmalenicy poszerzając profil działalności o produkcję zdrowego pieczywa i wyrobów cukierniczych produkowanych ręcznie metodą fermentacji kwasowej, bez użycia polepszaczy i środków konserwujących. Obecnie przedsiębiorstwo zatrudnia ponad 50 pracowników wraz z siedmioma sklepami firmowymi i zaopatruje w pieczywo około 250 odbiorców detalicznych na terenie Staszowa i okolic, Połańca, Bogorii, Opatowa, Sandomierza, Buska-Zdrój oraz Ostrowca Św. Firma została wyróżniona podczas I Ogólnopolskiego Święta Chleba w Radomiu przez Panią Minister Zdrowia Ewę Kopacz oraz uhonorowana medalem Prezydenta Miasta Radomia, a także innymi nagrodami, statuetkami i dyplomami przyznawanymi przez różne instytucje z woj. świętokrzyskiego m.in. Stambułą Staszowską. Piekarnia została również nagrodzona przez Państwową Inspekcję Pracy w Kielcach w konkursie "Bezpieczne Przedsiębiorstwo 2009 r.". Systematycznie od pięciu lat firma prezentuje swoje wyroby na Międzynarodowych Targach Piekarstwa, Gastronomii i Przetwórstwa Spożywczego w Kielcach.

Właściciel przedsiębiorstwa Pan Paweł Chałoński jest wiceprezesem Koła Świętokrzyskiego Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa Rzeczypospolitej, dzięki czemu firma jest współorganizatorem Wojewódzkiego Święta Chleba w Kielcach.

## Nazwa specjału:

**Bułka drożdżowa ze śliwką**  
**Placek drożdżowy ze śliwką 400g**  
**Babeczki ze śliwką 100g**



### **Bułka drożdżowa ze śliwką**

Wykonana w piekarni sposobem ręcznym.

Skład: mąka pszenna, woda, drożdże, świeża śliwka.

### **Placek drożdżowy ze śliwką 400g**

Wyprodukowany jest z ciasta drożdżowego wewnątrz ze śliwką, posypany kruszonką.

Skład: mąka pszenna, woda, drożdże, śliwka świeża, kruszonka.

### **Babeczki ze śliwką 100g**

Produkowane są metodą ręczną z ciasta kruchego.

Skład: mąka pszenna, woda, drożdże, świeża śliwka (z galaretką lub bez)



06

07

08





## Nazwa podmiotu:

**Zakład Masarski  
Henryka Zychowicz**

## Adres:

26-021 Daleszyce, ul. Kościelna 14

## Kontakt:

tel. +48 (41) 30 72 777, 30 72 804, 30 71 019

e-mail: [biuro@zychowicz.pl](mailto:biuro@zychowicz.pl)

Przetwórstwo Mięsa ZYCHOWICZ powstało w 1990 roku. W ofercie naszej firmy znajduje się ponad 150 gatunków smakowitych wędlin, jak również cała gama mięs: wieprzowych, wołowych, drobiowych i cielęcych. Firmowe hasło brzmi „Tradycja zobowiązuje” i zgodnie z nim konsekwentnie oferujemy jak najlepsze i jak najbardziej wartościowe, typowo swojskie wyroby, przygotowywane według sprawdzonych receptur.

Jesteśmy solidnym partnerem w biznesie, zarówno dla dostawców jak i odbiorców. Różnorodny asortyment i dbałość o doskonały smak wyrobów zaczerpały wielu klientów.

Zakład Masarski prowadzi sprzedaż we własnej sieci sklepów firmowych składającej się z 40 punktów handlowych. Firma posiada również 5 stoisk patronackich, współpracuje z siecią PSS SPOŁEM KIELCE oraz marketami TESCO w Kielcach, Ostrowcu, Staszowie i Kozienicach. Ponadto, wielu odbiorców indywidualnych włącza do swej oferty pasztet świąteczny ze śliwką. Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

## Nazwa specjału:

**Pasztet świąteczny ze śliwką**

## Składniki:

mięso wieprzowe, mięso wołowe,  
mięso drobiowe,  
bukiet warzyw (według uznania),  
liść laurowy, ziele angielskie,  
przyprawy,  
śliwki suszone



Pasztet świąteczny ze śliwką to wyrób garnażeryjny, wykonany według domowej receptury. Starannie dobrane mięsa wieprzowe, wołowe oraz drobiowe duszone są z bukietem warzyw i naturalnymi przyprawami: liściem laurowym, zieleciem angielskim, pieprzem oraz solą. Wszystkie składniki następnie zostają zmielone oraz wymieszane z dodatkiem suszonej śliwki, która nadaje wyjątkowego, wyszukanego smaku. Tak przygotowany farsz zostaje nałożony na drewnianą foremkę i piecze się w piecu na złocisty kolor.

Pasztet świąteczny ze śliwką, to prawdziwy rarytas, zaspakają gusta każdego wielbiciela tradycyjnego smaku. W 2010 jako jeden z serii pasztetów świątecznych otrzymał godło „Nasze Dobre Świątokrzeskie”. W naszej ofercie znajduje się już od lat i jest doceniany przez naszych klientów. Pasztet świąteczny ze śliwką sprzedawany jest na terenie województwa świętokrzyskiego, małopolskiego oraz mazowieckiego.



07

08

09



## Nazwa podmiotu:

**Leśny Dworek**

## Adres:

Cisów 102a, 26-021 Daleszyce k. Kielc

## Kontakt:

tel: +48 693 729 117

e-mail: lesnydworek@vp.pl



Leśny Dworek położony jest na skraju lasu, w urokliwej dolinie, na terenie Cisowsko-Orłowińskiego parku krajobrazowego w Górach Świętokrzyskich. Jest to idealne miejsce dla wszystkich tych, którzy chcą uciec od tłumu ludzi i zgiełku wielkich miast, jak również pragnących poznać prawdziwe piękno najstarszych polskich gór. Dodatkowym atutem jest 20 kilometrowa odległość od Kielc.

Dla naszych gości przygotowaliśmy 32 komfortowe pokoje i apartamenty, w dwóch sąsiadujących ze sobą obiektach - Małym i Dużym Dworku. Ponadto, dysponujemy przestrzenną salą konferencyjno-balową dla 200 osób, z nowoczesnym zapleczem audiowizualnym, co sprawia, że jesteśmy idealnym miejscem na organizację niezapomnianych wesel, konferencji lub szkoleń. Na terenie ośrodka znajduje się również zadaszona altana z kominkowym grillem oraz miejscami siedzącymi dla 50 osób, idealna dla poszukujących miejsca do organizacji spotkań towarzyskich i integracyjnych. Dodatkowej magii naszemu ośrodkowi dodaje leśny ogród otaczający oba obiekty, gdzie po pełnym wrażeń dniu można się zrelaksować wśród śpiewu ptaków, szelestu drzew i delikatnemu szumowi oczka wodnego.



## Nazwa specjału:

**Schab po cisowsku**

## Składniki:

ok 1 kg świeżego schabu bez kości,  
ok 15-20 dag suszonych śliwek,  
przyprawy

Mięso przyprawiamy. Przez środek schabu robimy nacięcie długim nożem. Następnie wkładamy w nie śliwki. Tak powstała pieczeń wkładamy do nagrzanego do 180-200 stopni piekarnika i pieczemy ok 1,5 godziny. Schab podajemy na zimno jako przystawkę.



08

09

10



## Nazwa podmiotu:

**Ośrodek Wypoczynkowy  
LOTNIK**

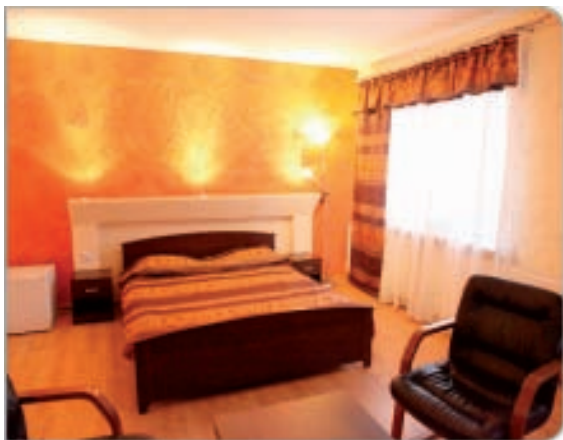
## Adres:

Staszów, ul.11 listopada 201

## Kontakt:

tel. +48 (15) 864 56 36 , 515 190 626  
515 190 644, 515 190 622

e-mail: [biuro@lotnik.info](mailto:biuro@lotnik.info)



Ośrodek Wypoczynkowy LOTNIK to 3,2 ha ogrodzonego terenu, 150 miejsc noclegowych w dwóch budynkach hotelowych oraz domki letniskowe „na każdą kieszeń”. Dodatkowo dużo miejsca na ustawienie namiotów, przyczep campingowych oraz camperów. Na terenie ośrodka znajduje się parking, boisko do siatkówki plażowej, plac zabaw dla dzieci oraz zadaszony grill.

ORGANIZUJEMY m.in.: wesela – do dyspozycji dwie sale, komunie, chrzciny, przyjęcia okolicznościowe, bankiety, grille, szkolenia, kursy, konferencje, zielone szkoły, kolonie, obozy sportowe, survival, wczasy, pobyty weekendowe, imprezy integracyjne. Ośrodek LOTNIK dysponuje miejscami noclegowymi w apartamentach, pokojach lub domkach campingowych. Wygodne 2,3 osobowe pokoje z łazienką i balkonem zapewnią komfortowe warunki zarówno dla rodzin, jak i młodzieży. Do dyspozycji Gości również pokoje 6-7 osobowe typu studio z łazienką.

Osobom preferującym swobodę i wypoczynek blisko natury oferujemy domki 4-osobowe z umywalką (pełny węzeł sanitarny w bezpośrednim sąsiedztwie).



## Nazwa specjału:

**Karkówka w sosie śliwkowym**

## Składniki:

4 plastry karkówki, 10 dag śliwek suszonych,  
½ szklanki czerwonego wina półwytrawnego,  
½ szklanki oliwy z oliwek, 2 łyżki octu winnego,  
1 średnia cebula, przyprawy,  
tłuszcz do smażenia

1. Przygotować marynatę do mięsa ze śliwek. Oliwę zmieszać z octem dodać przyprawy: biały pieprz, słodką paprykę. Dodać pokrojone śliwki.
2. Mięso delikatnie rozbić. Ułożyć w płaskim naczyniu, zalać przygotowaną wcześniej zalewą. Odstawić do lodówki na minimum 12 godzin.
3. Wyjąć mięso z marynaty, osuszyć. Delikatnie opruszyć mąką. Krótko obsmażyć z obu stron. Pod koniec smażenia osolić. Zdjąć z patelni i zabezpieczyć przed wystudzeniem. Zrumienić lekko cebulkę.
4. Powstały ze smażenia tłuszcz przelać do głębszej patelni. Dodać osączone z marynaty śliwki oraz lekko zrumienioną cebulkę. Podlać winem i gotować, aż do odparowania ok. połowy zawartości. Do powstałego sosu włożyć mięso i dusić jeszcze kilka/kilkanaście minut, aż będzie miękkie.



### Nazwa podmiotu:

**Zespół Pałacowy  
Sp. z o.o. Kurozweki**

### Adres:

28-200 Staszów, ul. Zamkowa 3

### Kontakt:

tel. +48 (15) 866 72 71

rezerwacje@kurozweki.com

Zespół Pałacowo – Parkowy z XIV wieku w Kurozwekach wybudowany został na planie owalu na niewielkim wzniesieniu wśród moczarów i rozlewisk rzeki Czarnej. Pałac zwrócony jest na południe, otoczony jest sztuczną fosą i parkiem. W parku znajdują się dwa wczesnoklasycystyczne pawilony, oranżeria i oficyna. Obecnie są one zagospodarowane na cele turystyczne. W Pałacu na Gości czeka 6 komfortowych pokoi, usytuowanych w dawnej wieży bramnej oraz na poddaszu. W stylowych wnętrzach Oranżerii do dyspozycji Gości jest 5 przytulnych pokoi 2- osobowych, a w Oficynie - 2 luksusowe apartamenty dodatkowo 5 pokoi w budynku dawnej piwowarni. Cały teren zespołu pałacowego podporządkowany jest celom turystycznym - rekreacyjnym, znajdują się tam m.in. boiska do siatkówki plażowej, kort tenisowy, mini-zoo, bażanciarnia, nasyp do zjazdów na linie oraz główna atrakcja ostatnich lat – pastwiska, na których pasą się bizona amerykańskie. Od kilku lat Kurozweki słyną z największego w Polsce labiryntu w Kukurydzy. Na terenie zespołu Pałacowo-Parkowego odbywają się liczne imprezy, tj. „Dziki Zachód w Kurozwekach” czy „Fiesta w Kukurydzy”.

### Nazwa specjału:

**Schab ze śliwką**

### Składniki:

ok. 1 kg świeżego schabu bez kości,  
ok. 15-20 dag suszonych śliwek,  
papryka słodka, papryka ostra, Vegeta,  
pieprz, przyprawa do mięsa wieprzowego,  
czosnek, odrobina ziół prowansalskich,  
2-3 łyżki oliwy z oliwek



Wszystkie przyprawy dokładnie mieszamy w miseczce, dodajemy oliwę. Powstałą marynatą nacieramy schab z każdej strony i na noc wstawiamy do lodówki (im dłużej poleży tym będzie bardziej aromatyczny po upieczeniu).

Po wyjęciu schabu, wąskim i długim nożem robimy przez środek nacięcie takiej wielkości by weszły do niego śliwki. Następnie jedną po drugiej upychamy w zamarynowanym schabie. Tak powstałą pieczeń wkładamy do rękawa do pieczenia i umieszczamy w naczyniu żaroodpornym. Wkładamy do nagrzanego do 180-200 stopni piekarnika i pieczemy ok 1,5 godziny, przy czym po godzinie pieczenia usuwamy rękaw, pozostawiając sos.

## Nazwa podmiotu:

**Gospodarstwo Agroturystyczne  
Joanna Bania**

## Adres:

28-200 Staszów, ul. Kościelna 1/B

## Kontakt:

tel. +48 (15) 866 72 94, 601 497 294

e-mail: baniajoanna@gmail.com



Jeśli szukacie Państwo ciszy, spokoju, pięknych krajobrazów, wspaniałej rodzinnej atmosfery pysznego jedła, przyjeżdżajcie do Kurozwek - pięknego zakątka Ziemi świętokrzyskiej przy trasie Staszów - Szydłów. Spotkacie tu gospodarzy, którzy profesjonalnie zatroszczą się o Wasz miły pobyt i dobre samopoczucie. W gospodarstwie zaznacie prawdziwej uczyty podniebienia, wypróbujecie wiejskie potrawy i wypieki: rogaliki Aški z powidłami śliwkowymi, pierogi o wielu smakach, paszтет Kurozwecki z kiszzonej kapusty i grzybów suszonych, smalec z papryką, zapiekanke z kaszy jęczmiennej, gryczanej i jaglanej i wiele innych specjalów, choćby nalewki o różnorodnych smakach.

Kurozweki to świetna baza wypadowa do pobliskich miejscowości zabytkowych: Szydłów - polskie „CARCASSONE”, Sandomierz, Baranów sandomierski, Opatów z „Iochami”, Wiśniowa z „sercem Kołłątaja”, Rytwiany z Pustelnią Złotego Lasu, zamek Krzyżtopór - zabytek klasy „0”, zalew w Chańczy ok.400 ha lustra wody, a w pobliżu ok.400m zabytkowy Pałac z jedynym w Polsce stadem bizonów i labiryntem kukurydzy.



## Nazwa specjału:

**Rogaliki Aški**

## Składniki:

1 kg maki tortowej, 8 jajek,  
10 dag drożdży, 5 łyżek śmietany kwaśnej,  
5 łyżek cukru, 2 margaryna Palmy,  
powidla śliwkowe, szczypta soli

Jaja ubić z cukrem i szczyptą soli, dodać śmietanę i drożdże. Przesianą mąkę połączyć z margaryną i do tego dodać ubitą miksaturę, wyrobić ciasto i włożyć do zamrażalnika na ok. 3 godziny lub dłużej według potrzeb. Przed pieczeniem wyjąć ciasto, odmrozić, podzielić na porcje, rozwałkować i kształtować rogaliki, nadziewając powidłami śliwkowymi. Ukształtowane rogaliki moczymy w białku i cukrze, rozkładamy na blachę i pieczemy ok. 25 min.

Rogaliki są podawane przez cały rok gościom przebywającym w gospodarstwie agroturystycznym. Promują gospodarstwo na imprezach lokalnych np. Jarmark agroturystyczny w Tokarni, Targi agroturystyczne, pikniki, dożynki gminne i powiatowe oraz festyny agroturystyczne.



11

12

13





### Nazwa podmiotu:

**Gospodarstwo Agroturystyczne  
Teresa Michalska**

### Adres:

28-225 Szydłów, Katuszów 84

### Kontakt:

tel. +48 604 352 428

Gospodarstwo położone jest w województwie świętokrzyskim, na terenie powiatu staszowskiego w gminie Szydłów. Oddalone jest od stolicy województwa – Kielc - o 55 km i o 10 km od Staszowa - stolicy powiatu. Całkowita powierzchnia gospodarstwa to 17,88 ha. Ukierunkowane jest na produkcję roślinną (zboża) i zwierzęcą (krowy-mleko). Gospodarstwo oferuje również miejsca noclegowe dla wczasowiczów i turystów. Do ich dyspozycji są 2 pokoje – 2 osobowy i 4 osobowy.

Wokół Katuszowa przeważa teren pagórkowaty. Naokoło rozciągają się łąki, lasy i pola uprawne oraz coraz liczniejsze sady. W okolicach Szydłowa przeważają sady śliwkowe, a sam Szydłów nazywany jest Polską Stolicą Śliwki. We wsi znajdują się 2 pomniki przyrody: odsłonięte geologiczne łupki prekambryjskie (powstałe około 570 milionów lat temu) oraz okaz dębu szypułkowego. Przez wieś przebiega szlak „Małopolska Droga św. Jakuba”.

### Nazwa specjału:

**Kasza jęczmienna  
ze śliwką suszoną**

### Składniki:

3 litry wody, 1 l kaszy jęczmiennej,  
1 kg suszonych śliwek, 3 łyżki miodu,  
2 łyżki powideł śliwkowych



Śliwki dokładnie płuczemy, zalewamy wodą i odstawiamy na trzy godziny aby napęczniały, następnie gotujemy do miękkości i rozgniatamy tłuczkiem. Część wody odparowała więc ją uzupełniamy, wsupujemy kaszę. Po dodaniu kaszy zmniejszamy ogień na minimalny, najlepiej gdyby garnek nie miał bezpośredniego kontaktu z ogniem i prażył się na podgrzewanej metalowej płycie. Prażenie musi trwać dotąd aż kasza dobrze się rozklei. Na koniec dodajemy miód oraz powidła, mieszamy i odstawiamy do ostygnięcia. W razie, gdyby potrawa była zbyt gęsta, możemy dolać nieco gotowanej wody, wymieszać i jeszcze trochę prażyć. Tak przyrządzoną kaszę ze śliwkami możemy podawać zarówno na ciepło jak i na zimno.

Przed laty było to obowiązkowe danie wigilijne na wielu polskich stołach. Danie przygotowywane jest wg dawnej receptury z produktów z własnego gospodarstwa rolnego. Kaszę ze śliwkami gotowała moja prababcia, babcia oraz mama teraz ja kontynuuję tradycję rodzinną, wielopokoleniową. Potrawa ta jest bardzo smaczna, zdrowa i dietetyczna. Dlatego też aby rozsmakować się w tej kuchni najlepiej odwiedzić moje gospodarstwo agroturystyczne, uczestniczyć w imprezach lub festynach lokalnych.



### Nazwa podmiotu:

**Restauracja Perła**

### Adres:

28-200 Staszów, ul. 11 Listopada 202

### Kontakt:

tel. +48 (15) 864 63 34, 606 101 476,  
602 746 597

e-mail: [as@restauracjaperla.pl](mailto:as@restauracjaperla.pl)

Restauracja Perła jest położona w malowniczej, leśnej scenerii nad jeziorem, które połączone kanałem z czterema innymi tworzy „Golejowską Wenecję”. Lokal posiada dwie klimatyzowane sale konsumpcyjne na 230 miejsc (sala górna 180 miejsc, sala dolna 50 miejsc) oraz letni ogródek z widokiem na jezioro. Wnętrze współgra z otaczającą naturą - drewno, kamień, świeża zieleń, kwiaty. Organizujemy przyjęcia, bankiety, imprezy okolicznościowe (chrzty, komunie, wesela) oraz szkolenia i imprezy firmowe. Podczas całego roku mamy możliwość organizowania imprez plenerowych, posiadamy kuchnię polową. Nasz młody personel tworzy miłą atmosferę tak, aby każdy klient czuł się tu dobrze. Najlepiej sprawdzić to osobiście.

### Nazwa specjału:

**Bigos ze śliwką**

### Składniki:

suszone grzyby,  
świeża i kiszona kapusta  
suszone śliwki, czosnek, cebula  
mięso, kielbasa, boczek, słonina  
przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie,  
liść laurowy, kminek



Suszone grzyby umyć i namoczyć (w ok. 1 1/2 litry wody). Skroić kapustę świeżą i czosnek w niteczki, cebule w półksiężycy, wymieszać w misce z kapustą kiszoną i śliwkami (z Szydłową). Dodać ziele, liść, kminek i odstawić. Mięso, kielbasę, boczek i słoninę skroić w kostkę, zrumienić na patelni. Odcedzić na sicie grzyby, pokroić je, ale nie za drobno. Wodę z grzybów podgrzać i rozpuścić w niej kostki bulionowe. Następnie dodać przecier.

W brytfannie ułożyć warstwami: przyrumienione mięso z kielbasą, warstwa kapusty, grzyby namoczone, przyrumienione mięso z kielbasą, warstwa kapusty i śliwek, doprawiamy pieprzem, zalewamy wywarem z przecierem.

Bigos gotujemy na patelni około 4 godzin następnie odstawiamy do wystygnięcia. Następnego dnia gotowanie powtarzamy przez około 3 godziny.





## Nazwa podmiotu:

**Gospodarstwo Agroturystyczne  
"Gratka"  
Danuta i Stanisław Gratka**

## Adres:

Celiny 18, 26-035 Raków

## Kontakt:

tel. +48 (41) 354 52 03, 509 014 115

e-mail: gratkasd@op.pl

Gospodarstwo Agroturystyczne "Gratka" położone jest wśród sosnowych i mieszanych lasów, obfitujących w grzyby, maliny, borówki i jagody, w których schronienie znajdują rzadkie i chronione gatunki zwierząt. Nie opodal gospodarstwa przepływa rzeka, w której zobaczyć można żeremia bobrów, pstragi i raki. Do dyspozycji gości oddajemy 12 miejsc noclegowych, niezależną kuchnię z pełnym wyposażeniem, oraz świetlicę z możliwością organizacji spotkań i szkoleń dla 30 osób. Na terenie gospodarstwa znajduje się zadaszone miejsce na ognisko, letnia wiata biesiadna z możliwością organizacji biesiad dla 50 osób, wydzielony plac zabaw dla dzieci, boisko, rowery, stół bilardowy. W gospodarstwie znajduje się jedna z niewielu w regionie winnic oraz uprawa orkisz, posiadamy certyfikat rolnictwa ekologicznego, cała produkcja roślinna i zwierzęca prowadzona jest metodami ekologicznymi.

## Nazwa specjału:

**Powidła śliwkowe  
z węgierki zwykłej**

## Składniki:

śliwki węgierki - dowolna ilość,  
cukier ewentualnie miód do smaku



Węgierki zwykle najlepiej zerwać późną jesienią (początek października). Wtedy są dojrzałe, a nawet przejrzałe i posiadają w sobie dużą zawartość cukru. Ręcznie wydrylować, odrzucić robaczywe i nadgniłe. Następnie włożyć do gara odpowiedniej wielkości i smażyć na wolnym ogniu często mieszając drewnianą łyżką, aby się nie przypaliły. Rozgotowane śliwki należy przetrzeć przez sito i włożyć ponownie do tego samego, wymytego i wysuszonego gara. Gotowanie to trzeba powtórzyć drugiego i trzeciego dnia tak długo, aż powidła nabiorą ciemnego koloru. Kto lubi bardzo słodkie może w końcowej fazie smażenia dosłodzić. Po usmażeniu przygotowujemy do przechowania na dwa sposoby. Pierwszy to nakładamy do kamiennych garów i zapiekamy lekko w piekarniku, aby zaschła skorupka na wierzchu, która chroni od zepsucia i pleśnienia. Biorąc potem takie powidło należy odchylić ten kożuch, a po wzięciu, ponownie nim przykryć. Drugim sposobem jest nałożenie gorących powideł do słoików i ich zakręcenie. Tak wytworzone powidła, przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Nie tracąc na wartości mogą być przechowywane do 2 lat. Powidła śliwkowe podawane są pod różną postacią gościom przebywającym na wypoczynku w Gospodarstwie Agroturystycznym „Gratka” w Celinach.

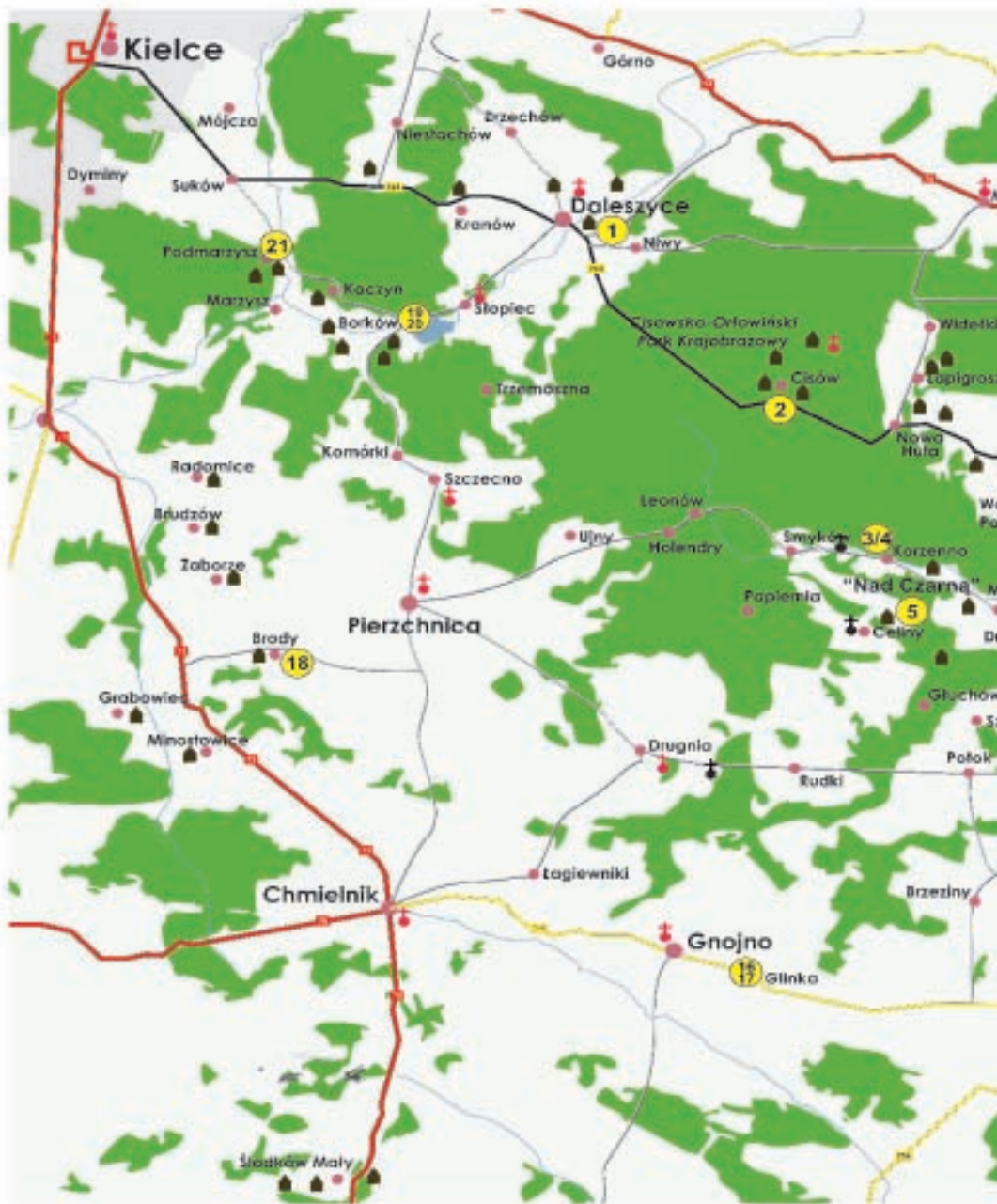


14

15

16





## Śliwkowy Specjał

1. Zakład Masarski Henryka Zychowicz
2. Posiadłość Agroturystyczna "Leśny Dworek" Ostrowska Ewa
3. Gospodarstwo Agroturystyczne "Korzyna"
4. Leszek Chobot
5. Gospodarstwo Agroturystyczne ekologiczne "Gratka"

6. Pizzeria LARY Korynicka Barbara
7. P.P.U.H. Paweł Chałoński
8. Ośrodek Wypoczynkowy "Lotnik" Sp. z o.o.
9. Restauracja Perła za "Bigos ze śliwką"
10. Pałac Łazienkowski Dariusz Chałoński
11. Zespół Pałacowy Kurozwęki Sp. z o.o.



12. Gospodarstwo Agroturystyczne Joanna Bania

13. Gospodarstwo Agroturystyczne Teresa Michalska

14. Pub " Szydło" Joanna Soboń

15. Gminne Centrum Kultury w Szydłowie

16. Gospodarstwo Agroturystyczne Katarzyna Panek

17. Zajazd Glinka

18. Gospodarstwo Agroturystyczne "Daleko od szosy" Elżbieta Osman

19. "Afor" Sp. z o.o.

20. Gospodarstwo Agroturystyczne Adam Wysocki

21. Gospodarstwo Agroturystyczne "Wiejski Raj" Piotr Jankowski

## Śliwkowa Impreza

15. Gminne Centrum Kultury w Szydłowie

22. Gminny Ośrodek Kultury w Bogorii

## Nazwa podmiotu:

**Gospodarstwo Agroturystyczne  
Katarzyna Panek**

## Adres:

28-114 Gnojno, Skadla 3

## Kontakt:

tel. +48 501 046 807

kasia.panek@interia.pl



Gospodarstwo położone jest w małej, spokojnej miejscowości Skadla w gminie Gnojno nad rzeką Radna. Działka oddalona jest od ruchliwych dróg. Okoliczne lasy zadowolą miłośników zbierania grzybów i owoców leśnych, których w sezonie jest pod dostatkiem. W naszym gospodarstwie do dyspozycji gości przeznaczylismy poddasze, na którym znajduje się 3 pokoje, każdy 2-osobowy oraz 2 łazienki. Na 64-arowej działce jest plac zabaw dla dzieci oraz altanka z miejscem do grillowania i wieczornych biesiad. Otwarte serce domowników oraz pyszne, domowe jedzenie z własnych, świeżych i zdrowych produktów przyciąga wielu gości.



## Nazwa specjału:

**Pijana śliwka**

## Składniki:

jajka, cukier, cukier waniliowy,  
mąka pszenna, mąka ziemniaczana,  
proszek do pieczenia, kakao, olej,  
cytryna, masło, mleko, budyń waniliowy  
lub śmietankowy, 2 gorzkie czekolady  
(lub deserowe), słodka śmietana, śliwki suszone,  
1 szklanka wódki lub rumu, woda

**BISZKOPT:** 5 jajek,  $\frac{3}{4}$  szklanki cukru,  $\frac{3}{4}$  szklanki mąki pszennej,  $\frac{1}{4}$  szklanki mąki ziemniaczanej, kopiata łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżki kakao, 2 łyżki oleju, 2 łyżki soku z cytryny. Z podanych składników upiec biszkopt.

**MASA:** 25 dag masła,  $\frac{1}{2}$  litra mleka,  $\frac{3}{4}$  szklanki cukru, 3 żółtka, budyń waniliowy lub śmietankowy, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 łyżka mąki pszennej, cukier waniliowy.

**POLEWA:** 2 gorzkie czekolady (lub deserowe), 10 dag masła, 4 duże łyżki mleka lub słodkiej śmietany oraz 40 dag śliwek suszonych bez pestek,  $\frac{1}{2}$  - 1 szklanki wódki (lub rumu),  $\frac{3}{4}$  szklanki wody i 2 łyżki cukru. Z wody i cukru gotujemy syrop, wrzucamy śliwki i gotujemy na lekkim ogniu 5 minut, płyn zlewamy, śliwki studzimy. W szczelnym naczyniu zalać śliwki alkoholem, pozostawić na 12 godzin.

Z podanych składników upiec biszkopt, ostudzić, nasaczyć syropem z gotowanych śliwek (dodać trochę wody i soku cytryny). Ze składników na masę (oprócz masła) ugotować budyń, ostudzić, wkręcić masło. Krem włożyć na biszkopt, na masło ułożyć śliwki jedna przy drugiej, wstawić do lodówki. Składniki polewy rozpuścić na parze, dobrze rozmieszać, polać śliwki, dobrze schłodzić.



### Nazwa podmiotu:

**Zajazd Glinka**

### Adres:

28-114 Gnojno, Glinka 16

### Kontakt:

tel. +48 608 030 344, 696 488 343  
(41) 353 20 50

Zajazd Glinka znajduje się przy drodze wojewódzkiej Chmielnik – Staszów. W połowie drogi z Chmielnika do Szydłowa. Restauracja serwuje potrawy tradycyjnej kuchni polskiej i regionalnej, przyrządzane w sposób domowy ze szczególną dbałością o jakość i smak. Do dyspozycji gości pozostaje restauracja na 40 osób, sala na przyjęcia i bankiety na 200 osób, a także zadaszony ogród piwny. Zajazd zajmuje się organizacją: imprez firmowych, wesel oraz innych imprez okolicznościowych.

### Nazwa specjału:

**Powidła śliwkowe**

### Składniki:

4 kg śliwek węgerek,  
0,5 szkl. cukru,  
ew. 10 łyżek soku z cytryny lub octu  
ew. cynamon



Do tego przepisu najlepiej wykorzystać śliwki węgierki lub inne, od których łatwo odchodzi pestka. Umyte owoce przecinamy na pół wzdłuż krótszego obwodu – wtedy łatwiej wyjąć pestkę. Następnie wrzucamy je do garnka z grubym dnem i dusimy przez 3 h co jakiś czas mieszając. Śliwki zasypujemy cukrem, proponuję na początek wykorzystać mniej cukru, potem ewentualnie dosłodzić. W zależności jak kwaskowate i dojrzałe mamy śliwki tyle cukru dodajemy. Jeśli chcemy zachować ładny kolor można na samym początku dodać ocet lub sok z cytryny. Powidła gotujemy również przez kolejne dwa dni na małym ogniu po parę godzin. Jeśli skórki ze śliwek pozostaną – gotujemy powidła jeszcze dłużej lub blendujemy lub przecieramy. A jeśli interesuje nas oryginalny smak to pod koniec gotowania dosypujemy szczyptę cynamonu. Gdy pozostanie 1/3 początkowej objętości śliwek przekładamy je do słoiczków i pasteryzujemy przez ok. 15 min. Smacznego.

## Nazwa podmiotu:

**Gospodarstwo Agroturystyczne  
„Daleko od szosy” Elżbieta Osman**

## Adres:

26-015 Pierzchnica, Brody 7 a

## Kontakt:

tel. +48 887 867 327

e-mail: agrobrody@op.pl



Gospodarstwo Agroturystyczne „Daleko od szosy” umiejscowione jest w cichej miejscowości wśród stawów i lasu. Dobra baza wypadowa do zwiedzania Świętokrzyskiego. Dysponujemy 10 miejscami noclegowymi. Mamy własny zarybiony staw, altanę z grillem, plac zabaw dla dzieci, mini ZOO. Dla gości przygotowujemy potrawy regionalne z ekologicznych produktów.



## Nazwa specjału:

**Cymes drobiowy ze śliwką**

## Składniki:

kurczak, śledzie,  
20 dag śliwek suszonych,  
bułka tarta, przyprawy, jajko

Kurczaka naciąć na krzyżu i pozbawić kości. Resztki tj. skrzydelka, korpus gotujemy do miękkości i zdejmujemy pozostałe mięso, rozrabniamy, dodajemy jajko i dwie łyżki bułki tartej, przyprawy, wszystko razem mieszamy i rozkładamy na płacie kurczaka. Śliwki układamy na masie i zawijamy mięso w rulon, następnie zszywamy oprószamy przyprawami i wkładamy do piekarnika. Czas pieczenia zależy od wielkości kurczaka ok. 1.50 godz.



## Nazwa specjału:

**Śledź ze śliwką**

## Składniki:

0,50 kg matiasów,  
20 dag. śliwek suszonych,  
olej, 4 szt. cebuli

Śledzie zalewamy wodą na 2-3 godz. następnie odcedzamy i kroimy na „dzwonka”. Cebulę sparzamy wrzątkiem żeby zmiękla. Śledzie układamy w słoiku warstwowo na przemian z cebulą i śliwkami, następnie zalewamy olejem.



### Nazwa podmiotu:

**Karczma  
"Malowany Zapiecek"**

### Adres:

26-021 Daleszyce, Borków 64, k. Kielc

### Kontakt:

tel. +48 (41) 317 11 71

[www.afor.pl](http://www.afor.pl), [recepja@afor.pl](mailto:recepja@afor.pl)

Przytulny i kameralny ośrodek „Afor” położony jest w lesie jodłowym, w dolinie rzeki Belnianki, u podnóża Gór Świętokrzyskich – jednego z najciekawszych krajobrazowo i turystycznie regionów na południu Polski. Wspaniałe miejsce dla kochających trekking, długie rowerowe eskapady, a także doskonała baza wypadowa do ciekawych i urozmaiconych wycieczek po okolicy. Bezpośrednie sąsiedztwo wody i pięknego starego lasu sprawiają, że jest to oaza i wymarzone miejsce dla Gości cenionych spokój i kontakt z przyrodą. Na terenie Ośrodka znajdują się „Afor Adventure Prak- Paintball, ściana wspinaczkowa, park linowy, ruchoma wieża, paintball i wiele emocjonujących atrakcji dla dzieci, dorosłych, firm czy szkół.

Karczma „Malowany Zapiecek” należy do kompleksu wypoczynkowego "Afor". Nazwa tego wyjątkowego miejsca jest nieprzypadkowa, gdyż wewnątrz karczmy zdobią finezyjne malowidła wybitnej malarki Agnieszki Chat. Dbalosc o niepozorne szczegóły jak kominek czy odpowiednia iluminacja nadają rytm i harmonię, które udzielają się wszystkim przekraczającym progi lokalu. Specjalnością jest tradycyjna kuchnia staropolska z wyraźną nutą nowoczesności. Priorytetem dla Karczmy jest wysoka jakość serwowanych potraw, które przygotowywane są z prawdziwą pasją. Miła i profesjonalna obsługa zadba o oprawę każdej ważnej dla Gości okazji. Karczma organizuje jedyne w swoim rodzaju przyjęcia weselne, okolicznościowe, a także szkolenia i spotkania integracyjne. Do dyspozycji gości miejsca noclegów.

### Nazwa specjału:

**Śliwka w boczku**

### Składniki:

duże suszone śliwki - dowolna ilość  
wędzony boczek - tyle plasterków ile śliwek



Dorodną suszoną śliwkę otulamy wędzonym pachnącym plasterkiem boczku, następnie pieczemy w piekarniku w temperaturze 200 stopni przez kilka minut. Można podać zarówno na ciepło jak i na zimno, udekorować zieloną sałatą.

## Nazwa podmiotu:

**Gospodarstwo Agroturystyczne  
„Pod Lasem” Adam Wysocki**

## Adres:

26-021 Daleszyce, Kaczyn 15 b

## Kontakt:

[www.podlasem.wczasywpolsce.pl](http://www.podlasem.wczasywpolsce.pl)  
[www.podlasem.polskawakacyjna.pl](http://www.podlasem.polskawakacyjna.pl)

e-mail: [wysgo@wp.pl](mailto:wysgo@wp.pl)



Gospodarstwo położone wśród łąk i lasów obok rzeki Belnianki. Dla gości 10 miejsc noclegowych– 1 pokój 2-osobowy z łazienką, 2 pokoje 4-osobowe z łazienką. Gospodarstwo oferuje wyżywienie na życzenie gości śniadanie oraz obiadokolację lub wyżywienie we własnym zakresie. Obok domu miejsce na grill z dużą wiatą i miejscem na ognisko. Obok Ośrodek Jazdy Konnej w Kaczynie. Wyciągi narciarskie w odległości 6-15 km, Zalew w Borkowie 1,5 km. Nieodpłatnie wypożyczają rowery dla gości. Specjalizacja: Gospodarz robi własny miód (pasieka) oraz organizuje imprezy okolicznościowe przejazdy furą, kuligi i ogniska. Istnieje możliwość organizacji imprez okolicznościowych w sali kominkowej o starowiejskim klimacie. Ponad to liczne atrakcje wieczorne biesiady przy ognisku przejażdżki „wiejskie fury”, a zimą kuligi z pochodniami. Gospodarstwo zrzeszone jest w stowarzyszeniu agroturystycznym „Żeremie”



## Nazwa specjału:

**Śliwkowe śledzie**

## Składniki:

platy śledziowe - dowolna ilość,  
cebula - według uznania,  
śliwka suszona - według uznania,  
pomidory w puszcze,  
przyprawy: pieprz, majeranek

Cebulę zeszklić na oleju. Dodać suszone śliwki i dusić na wolnym ogniu ok 10 minut. Następnie dodać pomidory całe z puszkki z przecierem i dusić. Doprawić majerankiem i czarnym pieprzem. Wystudzić. Płat śledziowy pokroić na mniejsze kawałki. Układać w salaterce warstwami: sos śliwowy – pomidorowy – śledź itd. Podawać schłodzone.



21

22

23







### Nazwa podmiotu:

**Gospodarstwo Agroturystyczne  
„Wiejski Raj” Piotr Jankowski**

### Adres:

26-021 Daleszyce, Pomarzysz 4 E

### Kontakt:

wiejskiraj@op.pl

www.wiejskiraj.wczasywpolsce.pl

Gospodarstwo położone wśród łąk i lasów w pobliżu rzeczki Belnianki (500m) – dwie wyremontowane drewniane chaty wiejskie z lat 50-tych ubiegłego wieku. Dla gości 14 miejsc noclegowych– 1 pokój 2-osobowe z łazienką, 2 pokoje 4-osobowe z łazienką, gospodarze są nastawieni głównie na ludzi dojrzałych. W jednej z chałup znajduje się mini-karczma wyłącznie dla gości przebywających na terenie gospodarstwa, gdzie przyrządzane są posiłki wg starych receptur. Obok domu miejsce na grill oraz zarybione oczko wodne, a także woliera dla ptaków (papugi, przepiórki) i klatki dla królików. W pobliżu Ośrodek Jazdy Konnej w Kaczynie. 3 wyciągi narciarskie w odległości do 10 km. Zalew w Borkowie 1,5 km, Kielce 12 km.

Nieodpłatnie wypożyczają rowery dla gości oraz posiadają stół bilardowy i do ping-ponga. Specjalizacja: kuchnia. Gospodarz robi nalewkę cytrynowo-miodową oraz organizuje imprezy okolicznościowe. Wiele nagród i certyfikatów dla gospodarstwa za potrawy regionalne (bulwy nadziewane, parzybroda chłopska, udziec świętokrzyski).

Właściciel dysponuje samochodem, którym dowozi gości w najciekawsze zabytki regionu, a także na Kieleckie Targi. Gospodarstwo należy do stowarzyszenia agroturystycznego „Żeremie”, które skupia kilkanaście gospodarstw z terenu gminy Daleszyce, przez co łącznie może przyjąć zorganizowane grupy turystów.

### Nazwa specjału:

**Karczek Bacy ze śliwką**

### Składniki:

ok 1,5 kg karczku,  
suszone śliwki,  
suszone grzyby,  
przyprawy (sól, pieprz, zioła),  
ryż/ziemniaki



Pierwszą czynnością jest macerowanie mięsa. Następnie należy naciąć mięso i nadziać je śliwkami. Potem należy je piec w sosie śliwkowo – grzybowym. Tak przyrządzoną potrawę należy podawać z ryżem lub ziemniakami polanymi sosem.



22

23

24



## Nazwa podmiotu:

### Gminny Ośrodek Kultury w Bogorii

## Adres:

28-210 Bogoria, ul. Spacerowa 3

## Kontakt:

tel. +48 (15) 867 41 65

www.gok-bogoria.pl, e-mail: gok0@gazeta.pl



Prowadzony jest pod kierownictwem dyrektor Zofii Ligii Jandy, realizuje wiele inicjatyw, które znacząco wpływają na rozwój produktów lokalnych i turystyki na terenie LGD „Białe Ługi”. Do szczególnie udanych inicjatyw na przestrzeni ostatnich lat zaliczyć należy „Wojewódzkie Święto Ekologii”, „Święto Pieroga” czy „Spizarnia Smaków”. GOK organizuje również wyjazdy studyjne dotyczące poznawania dobrych praktyk głównie dla lokalnych liderów. Efektem tych wyjazdów jest m.in. założenie stowarzyszenia „Nasza Gmina Bogoria”, które jest partnerem GOK w działalności na rzecz promocji gminy, wypracowanie marki produktu tradycyjnego – „burocorza bogoryjskiego” oraz utworzenia w gminie Bogoria „ekologicznego szlaku tradycji i smaku”. GOK prowadzi sekcje: Pracownia Plastyczno- Tkacka, Akademia Rękodziela”, Bajkowy Teatrzyk Kukielkowy, Zajęcia Taneczne, Sekcja Wokalna GOK w Bogorii.



## Nazwa imprezy:

### Spizarnia Smaków – śliwkowe przetwory w modzie

## Adres:

Gmina Bogoria - każdego roku inna miejscowość

Gminny Ośrodek Kultury w Bogorii jest organizatorem wielu wydarzeń promujących produkty lokalne, regionalne i ekologiczne na obszarze LGD „Białe Ługi”. Inicjatywy podejmowane przez GOK w Bogorii takie jak „Wojewódzkie Święto Ekologii”, „Święto Pieroga” w znaczący sposób przyczyniają się do wykreowania marki produktu lokalnego. W ślad za tym od 2011 roku GOK w Bogorii rozpoczął nową, cykliczną inicjatywę szczególnie związaną z kultywowaniem miejscowych tradycji kulinarnych, pod nazwą Spizarnia Smaków. Powstała w ten sposób impreza plenerowa, której głównym elementem jest konkurs na kosz pełen domowych przetworów, organizowany zawsze jesienią, kiedy jest duża dostępność produktów i czas na przygotowywanie przetworów na zimę. Konkurs ma charakter otwarty, uczestnicy biorący w nim udział dostarczają przygotowany i udekorowany kosz zawierający co najmniej pięć różnych przetworów, ze szczególnym uwzględnieniem przetworów ze śliwki. Komisja konkursowa zwraca uwagę nie tylko na wykorzystanie naturalnych produktów z własnych upraw, ale również na walory smakowe, wyjątkowe, tradycyjne receptury oraz na wygląd i estetykę. Zakończeniem konkursu jest degustacja przetworów konkursowych oraz innych przysmaków regionalnych przygotowanych przez lokalne stowarzyszenia i koła gospodyń. Imprezie towarzyszą koncerty i wystawy rękodziela.

Spizarnia Smaków organizowana jest na terenie gminy Bogoria, jednak co roku na terenie innego sołectwa, I edycja wydarzenia w 2011 roku odbyła się w Domaradzicach, w 2012 roku w Zimnowodzie. Spizarnia Smaków wpisuje się w promocję Śliwkowego Obszaru Turystycznego w kategorii Śliwkowa Impreza.

## Nazwa podmiotu:

**Pizzeria Lary Barbara Korytnicka**

## Adres:

28-210 Bogoria, Jurkowice 61

## Kontakt:

tel. +48 (15) 867 70 00, 607 497 427



Pizzeria działa w miejscowości Jurkowice w gminie Bogoria- na trasie Staszów – Klimontów w gminie Bogoria. Pizzeria działa od 2006 r. posiada dwie sale bilardową i barową. Pizze można zakupić na miejscu lub na wynos (do 5 km dowóz gratis).

Pizzeria Lary serwuje kilkanaście różnych rodzajów pizzy, która zadowala nawet najbardziej wyrafinowanego smakosza. W pizzerii oprócz pizzy podawane są dania małej gastronomii (hot-dog, hamburger, zapiekanka, szaszłyk, flaki, golonka). Pizzeria zajmuje się również organizacją 18-nastek i małych imprez okolicznościowych.



## Nazwa specjału:

**Pizza śliwkowa**

## Składniki:

ciasto, sos,  
przyprawy, śliwki węgierki,  
morele, ser

## Nazwa podmiotu:

**Pub "Szydło"**

## Adres:

28-225 Szydłów, ul. Rynek 35

## Kontakt:

tel. +48 (41) 354 52 05



Pub znajduje się w centrum Szydłowa w samym ratuszu. Miła i szybka obsługa oferuje smaczne posiłki w formie obiadu, śniadania i kolacji. A wszystko to w stylowej atmosferze i przy zimnym piwku. Lokal specjalizuje się również w urządzeniu dyskotek (w soboty), imprez urodzinowo - imieninowych oraz wszelakich imprez rodzinnych.



## Nazwa specjału:

**Knedle ze śliwkami**

## Składniki:

**Ciasto:** ½ kg ziemniaków, 1 szklanka mąki pszennej, 1 jajko  
**Nadzenie:** 12 śliwek węgierki, 6 łyżeczek cukru  
**Do polania:** 100 g śmietany, 1 szczypta cukru waniliowego,  
½ łyżeczki cukru



24

25

26



## II. Podmioty z terenu LGD „Na Śliwkowym Szlaku”

### Gospodarstwo Agroturystyczne „Na Lipce”

Jagna i Stanisław Warchał  
Biesiadki 258, gmina Gnojnik  
tel. +48 609 227 504  
www.galicyjskie.pl



#### Nazwa specjału:

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



### Gospodarstwo Agroturystyczne „Winnica Nowizny”

Urszula Kamińska  
Połom Mały 60, gmina Iwkowa  
tel. +48 (14) 684 48 14  
www.nowizny.pl

#### Nazwa specjału:

- **Pierogi ze śliwką**
- **Naleśniki z powidłem śliwkowym**



### Gospodarstwo Agroturystyczne „Wiśniowy Gaj”

Irena i Paweł Szewczykowie  
Kobyłczyna 30, gmina Laskowa  
tel. +48 (18) 333 41 86  
www.wisniowygaj.yoyo.pl



#### Nazwa specjału:

- **Rolada ze suską**



### Gospodarstwo Agroturystyczne Małgorzata Bazela

Małgorzata Bazela  
Rożnów 5a, gmina Gródek n/Dunajcem  
tel. +48 (18) 440 33 04  
www.roznow.agroturystyka.lap.pl

#### Nazwa specjału:

- **Szynka wędzona ze śliwką i sosem**



25

26

27



## Stawy Rybne „Przy Młynie”

Żmiąca 41, gmina Laskowa  
tel. +48 (18) 333 40 74  
www.zmiaca.pl



### Nazwa specjału:

- **Polywka wigilijna z suszonych owoców**



## Gospodarstwo Sadownicze Słoneczna Tłocznia

Żmiąca 69, gmina Laskowa  
tel. +48 (18) 333 45 05  
www.slonecznatlocznia.pl



### Nazwa specjału:

- **Naturalny sok śliwkowo-jabłkowy**

## Restauracja “BEN-ZIN”

Łososina Dolna 250  
tel. +48 (18) 444 02 11



### Nazwa specjału:

- **Pierogi ze śliwką**



## Restauracja “ULAN”

Lipnica Murowana 41  
tel. +48 (14) 685 22 49  
www.restauracjaulan.pl



### Nazwa specjału:

- **Ciasto śliwkowe** • **Żeberka w sosie śliwkowym**  
• **Pierogi ze śliwkami** • **Zupa śliwkowa**



26

27

28



## Zajazd „Laskowianka”

Laskowa 717  
tel. +48 (18) 333 30 63  
www.laskowianka.pl



### Nazwa specjału:

- Schab w sosie śliwkowym podany z kaszą duszoną ze śliwami przy kapuście na susce
- Zraz zbójnicki z kaszą na sechłońskiej susce



## Zakład Przetwórstwa Mięsnego Roman Motak

Sklep Firmowy Iwkowa 787  
tel./fax +48 (14) 68 44 384  
www.zm-motak.pl



### Nazwa specjału:

- Połędwica faszerowana suską sechłońską
- Paszтет ze śliwką
- Roladki ze śliwką

## Bacówka Towary Tradycyjne

Rajbrot 470, gmina Lipnica Murowana  
adresy sklepów BACÓWKA  
na stronie www.bacowkatowary.pl



### Nazwa specjału:

- Paszтет odświętny ze śliwką



## Bacówka „Biały Jeleń”

Iwkowa 586  
tel. +48 (14) 684 44 40  
www.bacowka.com.pl



### Nazwa specjału:

- Śliwka po iwkowskiu w boczku



27

28

29



## Bar „ZORBA”

Gródek n/Dunajcem Centrum  
tel. +48 889 158 367  
(w sezonie letnim)



### Nazwa specjału:

- „Powidło śliwkowe”



### Gminny Ośrodek Kultury w Iwkowej

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



### Nazwa imprezy:

- Święto Suszonej Śliwki

### Gminny Ośrodek Kultury Sportu i Turystyki w Laskowej oraz Gmina Laskowa

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



### Nazwa imprezy:

- Festiwal Śliwki, Miodu i Sera



### Centrum Kultury w Gnojniku

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



### Nazwa imprezy:

- Dożynki Gminne

**Miejski Ośrodek Kultury Sportu  
i Rekreacji w Czchowie**

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



**Nazwa imprezy:**

- **Dni Czchowa**



**Urząd Gminy Łososina Dolna**

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



**Nazwa imprezy:**

- **Święto Kwitnących Sądów**

**Gminny Ośrodek Kultury  
w Lipnicy Murowanej**

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



**Nazwa imprezy:**

- **Dni Lipnicy**



**Gminny Ośrodek Kultury  
w Gródku n/Dunajcem**

[www.gok-grodek.iap.pl](http://www.gok-grodek.iap.pl)



**Nazwa imprezy:**

- **Festyn w Roztoce**



29

30

31





**Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi”** to 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 km<sup>2</sup> 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 turysta znajdzie 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 połaciami 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 szydłowska” - 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).



30

31

32



**Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku”** - to 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 roku, a przyświecała mu idea Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich i możliwość udziału w Osi 4 tego programu – Leader. Motywem przewodnim obszaru stał się śliwkowy szlak, a charakterystycznym łącznikiem śliwka, będąca symbolem tradycji i kultury mieszkańców. Śliwkowy szlak wiedzie przez wszystko to, co w naszych gminach ciekawe i warte pokazania. Znajdziemy więc tu nie tylko liczne sady i to co z przetwórstwem owoców jest związane, ale także bogate dziedzictwo duchowe i materialne pokoleń, obiekty sportowe umożliwiające aktywny wypoczynek, a także całą infrastrukturę turystyczną pozwalającą na spędzenie czasu z dala od miejskiego zgiełku.

## **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 sechłońskie” to śliwki odmiany „węgierka” 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).



**MAS Partnerstvo BACHUREŇ o.z.** Teren słowackiej LGD Bachuren 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 Bachuren tworzą: powiat Preszov z gminami: Fricove, Hendrichove, Hermanovce, Sindliar, Stefanovce, Lipovce, Lazany, Bartotovce oraz powiat Sabinov z gminami: Jarovnice, Rencisov, Uzovske Peklany, Uzovsky Salgov.

Na terenie LGD BACHUREN 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 roku w Hermanovcach, 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 Bachuren 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 specjalistów” należy „slivkovy lekvar”, czyli powidło śliwkowe gotowane w kotle według receptury przodków.

LGD Bachuren 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.



**Cserhatalja LEADER Nonprofit Kft** jest Lokalną Grupą Działania z Węgier. Założona została w 2008 roku w związku z cyklem EU RD 2007-2013. Cserhatalja LGD opiera się na poprzedniej LGD Del-Cserhat (South-Cserhat) powstałej w 2005 roku w ramach Programem LEADER+. LGD Cserhatalja 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 Cserhatalja. Wpływa to bezpośrednio na rozwój gospodarki wiejskiej i turystyki przy zachowaniu spuścizny kulturalnej oraz współpracy międzyregionalnej i międzynarodowej.

Region Cserhatalja 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 jablek, 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 śliwek oraz różnego rodzaju dżemy owocowe, wina i owoce suszone.

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 Cserhatalja organizowany jest festiwal „Kozardi Almavirag Fesztival”, podczas którego przy licznej publiczności prezentowane są osiągnięcia tutejszej ludności, popis dają 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.





Zdjęcia: archiwum LGD "Białe Ługi", "Na Śliwkowym Szlaku" MAS "Bachuren", Cserhatalja LEADER Nonprofit Kft  
publikacja bezpłatna