


MAŁOPOLSKA



Smaki Małopolski

KRAKÓW
2019

ISBN: 978-83-65325-73-0

Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich

ul. Basztowa 22, 31-156 Kraków
ro.sekretariat@umwm.pl
tel.: 12 63 03 580

Szanowni Państwo,

Małopolska od 2014 roku jest członkiem Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, której zadania są tożsame z ideami naszego regionu.

Celem tej organizacji jest między innymi promowanie regionalnych potraw, wzmacnianie tożsamości, tworzenie platformy współpracy, wymiany wiedzy i doświadczeń między wytwórcami, przetwórcami, restauratorami i sprzedawcami.

Jej działalność ułatwia turystom i mieszkańcom regionów dostęp do żywności produkowanej i przetwarzanej na bazie lokalnych i regionalnych surowców w całej Europie.

Nasz region współtworzy tę europejską organizację, dzięki istnieniu Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska, działającej pod egidą województwa małopolskiego. Obecnie reprezentuje ją 39 członków, którym poświęcone jest to wydawnictwo.

Pokazując życie i pracę naszych bohaterów, zapraszamy Państwa do wyjątkowego świata, w którym na pierwszym miejscu stawia się ekologiczne rolnictwo, naturalne produkty, potrawy oparte na tradycyjnych przepisach oraz nawiązujące do kulinarnej historii naszego regionu. Ich prezentacja pomoże każdemu miłośnikowi naturalnego jedzenia, wyjątkowych soków i win, a przede wszystkim regionalnych smaków odnaleźć w Małopolsce najlepszych producentów, przetwórców i restauratorów! Poznajmy ich niezwykle historie i zainspirujmy się!

Zarząd Województwa Małopolskiego

POWIATY:

- bocheński
- brzeski
- chrzanowski
- dąbrowski
- gorlicki
- krakowski
- limanowski
- miechowski
- myślenicki
- nowosądecki
- nowotarski
- olkuski
- oświęcimski
- proszowicki
- suski
- tarnowski
- tatrzański
- wadowicki
- wielicki



1. Malinowska Agnieszka „AGRO - WIT”
2. Szczepan Gawor – GAWOR – Produkcja Wędlin Jakość i Tradycja
3. Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik” Sp. z o.o.
Restauracja Bartna Chata
4. Gospodarstwo Pasieczne „Pasięka u Kiejdów”
5. Kopalnia Soli „Wieliczka” S.A.
6. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Limanowej
7. P.P.U.H. Tłocznia Maurer Krzysztof Maurer
8. Przetwórstwo Mięsne „Płatek” Spółka Jawna
9. Magdalena Węgiel Pstrąg Ojcowski
10. Tłocznia Owoców „Pawłowski” Antoni Marcin Pawłowski
11. Winnica Zadora
12. Obiekt pasterski Bacówka „U Jancoka”
13. Rzepka Janina – Firma Produkcyjno-Handlowo-Usługowa
14. Gospodarstwo Ekologiczne Teresa i Andrzej Filipowicz
15. Schronisko Dobrych Myśli (Fabryka Pasji Celka Ewelina Morys)
16. Chatka Włóczykija
17. FPHU „Spizarnia Doliny Karpia” s.c.
18. Gospodarstwo Pasieczne „Beskidzka Barć” Satoła Przemysław
19. Stary Dom Zdrojowy w Wysowej (Minerale – Miernik, Spółka Jawna)
20. „Uzdrowisko Wysowa” S.A.
21. Gospodarstwo Rolne Bolesław Bobak
22. Gospodarstwo Rolne Kochniarczyk Zbigniew
23. Obiekt pasterski Bacówka „U Kazka”
24. Obiekt pasterski Bacówka „Nowiny”
25. Gospodarstwo Ekologiczne Uprawa Ziół Artur Kisiel
26. F. P. H. U. OIKOS Marcin Wójcik
27. Gospodarstwo Ekologiczne „Pszczółki” Agnieszka Król
28. Agroturystyka Malowane Wierchy Sylwia Pach
29. Dom Gościnny Szpilkowo Anna i Artur Szpil
30. Gospodarstwo rolne i agroturystyczne „We młynie”
Elżbieta i Paweł Woźniczka
31. Gospodarstwo Pasieczne „Kószka” Piotr Kołacz
32. Gospodarstwo Wolica Danuta Rybska
33. EKOMIODY Lidia Moroń-Morawska
34. Gospodarstwo Rolne i Ekologiczne Jan Czaja
35. Winnica Szawapier Elżbieta Pieróg
36. Winnica Zawadka
37. Dworek Młynarza Beata Sopicka
38. Winnica Wieliczka
39. Obiekt pasterski Bacówka „U Krzyśka”



Malinowska Agnieszka AGRO-WIT

W sezonie pobudka jest już o 5 rano, a praca zaczyna się około godz. 6. Z niewielkimi przerwami trwa do godz. 20. Tak w sezonie, który trwa od sierpnia do listopada, wygląda każdy dzień rodziny Malinowskich prowadzącej firmę AGRO-WIT, specjalizującą się w produkcji kiszzonej kapusty. Obecnie uprawiają oni kapustę na 15 hektarowym gospodarstwie w Jelczy (gmina Charsznica), a z jednego hektara udaje im się uzyskać nawet 100 ton kapusty. Jacek Malinowski miał 23 lata, kiedy przejął po rodzicach gospodarstwo, na którym oni również uprawiali kapustę. – Niespecjalnie zastanawiałem się wtedy czy to jest to co chciałbym robić. Dostałem

gospodarkę i zabrałem się do roboty – wspomina. Kapusta, którą zbierają z pola, na miejscu jest szatkowana i kiszona w wielkich basenach. – Do ukiszenia kapusty dodajemy tylko sól. Proces kiszenia trwa od 30 do 60 dni. Regularnie sprawdzamy, jak smakuje i w ten sposób oceniamy czy jest już gotowa – mówi. Przyznaje, że najtrudniej znaleźć rynek zbytu, ale dodaje, że dobry produkt zawsze na rynku obroni się sam. Obecnie AGRO-WIT sprzedaje kiszoną kapustę hurtowo. W swojej ofercie firma ma również soki. Właściciele niezwykle dbają o jakość swojego produktu oraz o higienę produkcji dlatego od 2005 roku stale poddają się

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. KAPUSTA KISZONA Z WINEM
2. KAPUSTA KISZONA GOŁĄBKOWA
3. SOK Z KAPUSTY KISZONEJ
4. OGÓRKI KISZONE Z CZOSNKIEM
5. CHARSZNICKA KAPUSTA KISZONA (KWASZONA)
6. CHARSZNICKA KAPUSTA KISZONA – PRODUKT EKOLOGICZNY
7. STAROPOLSKI FARSZ KAPUŚCIANO-GRZYBOWY Z CHARSZNICKIEJ KAPUSTY KISZONEJ (KWASZONEJ)
8. KALAREPA KISZONA
9. RZODKIEWKI KISZONE
10. KISZONE JABŁKA W KAPUŚCIE
11. GRUSZKI KISZONE Z GOŹDZIKIEM

kontroli laboratorium firmy TÜV Rheinland Polska. Jacek Malinowski, na pytanie, czy w jego rodzinie ktokolwiek ma jeszcze ochotę na kapustę, odpowiada żartobliwie. – Jemy kapustę na śniadanie, obiad i kolację – śmieje się. – A tak naprawdę to po prostu regularnie sami sprawdzamy nasze produkty więc degustacje są nieuniknione – wyjaśnia z uśmiechem.



Jelcza 200a
32-250 Charsznica
tel.: 600 870 247
agrowitaga@interia.pl
www.agro-wit.pl



Szczepan Gawor GAWOR Produkcja Wędlin Jakość i Tradycja



Ma w swojej ofercie bardzo wiele produktów, ale ostatnio jest najbardziej dumny z kiełbasy piaszczańskiej. Szczepan Gawor na odtworzenie receptury tej wędliny poświęcił wiele czasu i wysiłku. To kiełbasa, której historia sięga nawet XIII wieku, a w jej produkcji specjalizowała się wieś Piaszki Nowe (obecnie dzielnica Krakowa). Gawor przejął zakład produkujący wędliny po swoim ojcu, który od razu kiedy pojawiła się taka możliwość założył własną firmę w 1989 roku.

To mały zakład, który nie nastawia się na produkcję masową.

– Wszystkie nasze produkty, boczki, szynki, wędliny są robione w sposób tradycyjny, tak jak od lat robiło się to w mojej rodzinie – mówi właściciel firmy.

Jego zawodową pasją jest przywracanie do produkcji wędlin, o których już wszyscy zapomnieli.

– Próbuję odtwarzać perełki i przywracać ich obecność na małopolskim stole – wyjaśnia. Cieszy go bardzo, że klienci są

coraz bardziej świadomi tego, co jedzą i sami szukają wysokiej jakości wyrobów. A kiedy spróbują jego produktów, nie ukrywają zachwyty. To go napędza do poszukiwania nowych-starych smaków. Swoje szynki czy boczki marynuje w zalewie solankowo-ziołowej jakiś tydzień do dwóch tygodni. Kilka godzin zajmuje wędzenie, a potem kolejno gotowanie.

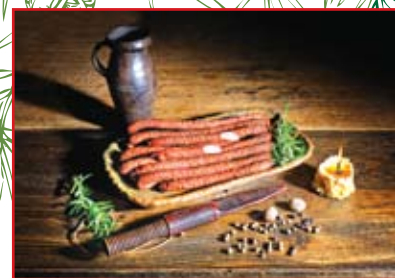
Cały proces jest wielokrotnie dłuższy niż w przypadku wędlin, które z tradycyjnym przygotowaniem nie mają wiele wspólnego.

Po czym poznać prawdziwą wędlinę? Jak wyjaśnia Szczepan Gawor, wędlina produkowana tradycyjną metodą ma różne barwy, nie na równo, gładkiego kształtu, a jeśli jest owinięta sznurkiem lub znajduje się w siatce, to powinny być one tylko trochę przebarwione, a nie czarne.

– Wyrób naszych wędlin to ciężka, ręczna robota, droga trudniejsza i mniej opłacalna, ale nie wyobrażam sobie inaczej – wyjaśnia na koniec.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. BOCZEK GOTOWANY Z PODSTOLIC
2. KIEŁBASA WIEJSKA Z PODSTOLIC
3. KISZKA Z PODSTOLIC
4. SZYNKA PODSTOLEGO
5. SZYNKA PODSTOLEGO Z NOGĄ
6. KIEŁBASA PIASZCZAŃSKA
7. KABANOS KSIĄŻĘCY Z PODSTOLIC
8. KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA
9. KIEŁBASA BIAŁA PARZONA
10. KIEŁBASA JAŁOWCOWA
11. KIEŁBASA POLĘDWICOWA
12. KIEŁBASA MYŚLIWSKA
13. KIEŁBASA ZWYCZAJNA
14. SALCESON GOLONKOWY
15. PASZTETOWA WIEJSKA
16. BALERON GOTOWANY
17. POLĘDWICA Z OGNIA
18. KIEŁBASKI PODSTOLICKIE
19. PARÓWKI Z PODSTOLIC



Podstolice 163
32-020 Wieliczka
tel.: 12 299 57 20, 698 682 714
gawor-tradycja@wp.pl
www.gawor-wedliny.pl





Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik” Sp. z o.o. Restauracja Bartna Chata

Oboje pokochali pszczoły. A z pasji powstał zawód. Na początku mieli tylko pasieki, miód i produkty związane z miodem. Potem otworzyli muzeum pszczelarstwa, aż w końcu kilkanaście lat temu wybudowali restaurację Bartna Chata, a potem domy gościnne. Sądecki Bartnik – Restauracja Bartna Chata to firma rodzinna założona w 1973 roku w Stróżach przez Annę i Janusza Kasztelewiczów, która jak mówią oboje, jest spełnieniem ich pasji i fascynacji życiem pszczół oraz aspiracji zawodowych.

- Na początku zupełnie nie planowaliśmy tak szerokiej działalności. Właściwie wszystkie nowe inwestycje wynikały z potrzeb osób, które nas odwiedzały – mówi Anna Kasztelewicz. – Ludzie byli ciekawi jak wygląda pszczelarstwo, a my zaczęliśmy zbierać różne, stare sprzęty pszczelarskie i tak powstał skansen. Potem usłyszeliśmy, że fajnie byłoby się napić kawy, czy coś przekąsić, więc otworzyliśmy „Bartną Chatę”,

a potem zaczęliśmy oferować noclegi – wyjaśnia. Nie bez znaczenia są również podróże małżeństwa Kasztelewiczów. Śladem pszczół przemierzają cały świat. Co dwa lata biorą udział w Międzynarodowych Kongresach Pszczelarskich Apimondia, które odbywają się w różnych zakątkach Europy i Świata. Tam odwiedzają ciekawe miejsca, w których znaleźli bardzo wiele inspiracji również dla siebie.

Jak mówią, prowadzenie takiej firmy jest jak sinusoida. Wiele zależy od pogody. – Ale jeśli jest lekko w górę, to znaczy, że jest już bardzo dobrze – słyszymy.

Produkty rekomendowane do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska, których możemy spróbować u Kasztelewiczów to m.in. sądecki miód spadziowy, zupa ziemniaczana z majerankiem, rosół z kury zielononóżki, pierogi z kozim serem i cząbrem, pierniczki miodowe czy miodownik z orzechami. Palce lizać!

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. SĄDECKI MIÓD SPADZIOWY
2. ZUPA ZIEMNIACZANA Z MAJERANKIEM
3. ROSÓŁ Z KURY ZIELONONÓŻKI
4. PIEROGI Z KOZIM SEREM I CZĄBREM
5. SERNIK Z SERA KOZIEGO Z SOSEM MALINOWO-MIODOWYM
6. PIERNICZKI MIODOWE
7. MIODOWNIK Z ORZECHAMI
8. NAPÓJ MIO DOWO-MIĘTOWY „BZYK”



Stróże 235
33-331 Stróże
tel.: 18 414 05 78, 18 445 18 82
muzeum@bartnik.pl
bartnik@bartnik.pl
www.bartnik.pl





Gospodarstwo Pasieczne Pasieka u Kiejdów

Obawy oczywiście się pojawiały, bo jak mieć pewność, że któreś z dzieci jak dorośnie, będzie podzielać życie i zawodowe pasje rodziców? Pszczoły obecne są w życiu rodziny Kiejdów od kilku pokoleń i pewnie dlatego Zofia i Grzegorz Kiejdo wierzyli, że jedna z ich dwóch córek pokocha pszczoły na tyle, że będzie wiązać z nimi zawodową przyszłość.

– Każdy kto wybiera zawód pszczelarza, musi mieć świadomość, że jest to ciężka, całoroczna praca, która wymaga wielu wyrzeczeń i pełnej dyspozycyjności – wyjaśnia Zofia Kiejdo.

Jej córka Łucja Tacik, obserwując swoich rodziców, wiele razy zadawała sobie pytanie, czy taka ciężka praca się opłaca?

– Pojawiało się ono zawsze, kiedy szłam z nimi do pasieki, pomagałam na miodobranii czy przewożeniu uli na pożytek, kiedy widziałam, jak ciężko pracują, często zarywając

noce czy nie mają czasu na odpoczynek. W myślach powtarzałam sobie, że to kosztuje zbyt dużo zdrowia i sił i że ja na pewno nie będę chciała prowadzić pasieki – wspomina Łucja.

Jak mówi, z biegiem lat zrozumiała, że fenomen pracy rodziców polega na tym, że wszystko robią wspólnie, a mimo wszystko nie chcą od siebie odpocząć, pracują z pasją i zaangażowaniem. To ją przekonało. Teraz ona dba o swoją pasiekę wspólnie z mężem Mateuszem Tacikiem i pod czujnym okiem rodziców. – Mam świadomość, że kontynuuję pokoleniową tradycję mojej rodziny, a jednocześnie tworzę własną historię – mówi.

Pasieka u Kiejdów liczy obecnie około 150 rodzin pszczelich. Pszczoły są wywożone na różnego rodzaju pożytki, a dzięki temu w gospodarstwie można kupić miody odmianowe.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. MIÓD WIELOKWIATOWY
2. MIÓD RZEPAKOWY
3. MIÓD LIPOWY
4. MIÓD MNISZKOWY
5. MIÓD SPADZIOWY
6. MIÓD NEKTAROWO-SPADZIOWY
7. PYŁEK KWIATOWY
8. PIERZGA



ul. Chodenicka 78
32-700 Bochnia
tel.: 14 611 84 80, 728 223 230
<https://pl-pl.facebook.com/pasiekaukiejdow>
pasieka_ukiejdow@wp.pl





Kopalnia Soli „Wieliczka” S.A.

Sól Wielicka: warzona niejodowana, warzona jodowana i warzona dietetyczna – trudno wyobrazić sobie, żeby nie znalazła się na liście produktów rekomendowanych do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska, skoro historia wydobycia soli w tym miejscu sięga XIII wieku, a produkcja z solanek powierzchniowych 6 tys. lat wstecz. Sposób jej pozyskiwania w ciągu wieków zupełnie się zmienił. Teraz w dużym stopniu jej produkcja

wiąże się z działaniami prośrodowiskowymi. – Produkcja soli wiąże się z zagospodarowaniem solanek, czyli słonych wód kopalnianych. Solanki to naturalne doptywy wód do wyrobisk, które kopalnia transportuje na powierzchnię, a następnie produkuje z nich sól. Dzięki ich wykorzystaniu chroni środowisko naturalne – wyjaśnia Monika Szczepa, rzecznik prasowy Kopalni Soli „Wieliczka”. W ten sposób udaje się wyprodukować 12–15 tys. ton soli rocznie. – Od kilkunastu lat cały ten proces odbywa się w nowoczesnej warzelni soli, która zastąpiła blisko stuletnią warzelnię próżniową. Produkcja soli jest w pełni zautomatyzowana i ekologiczna. W efekcie utylizacji powstaje sól warzona i kondensat, czyli

czysta woda. Sól z wielickiej warzelni należy do najczystszych w Polsce, zawiera 99,80 proc. NaCl – dodaje Monika Szczepa. Warto dodać, że pozyskiwanie soli z zasolonych wód odbywało się w okolicach Wieliczki jeszcze w czasach prehistorycznych i średniowiecznych. Wypływające na powierzchnię słone wody zbierano i gotowano na żarze palenisk, uzyskując w ten sposób sól. Gdy słone źródła zaczęły się wyczerpywać pogłębiano studnie i w jednej z nich znaleziono sól kamienną, która wydobywano do lat 60. XX wieku.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. SÓL KAMIENNA
2. SÓL WARZONA NIEJODOWANA
3. SÓL WARZONA JODOWANA
4. SÓL WARZONA DIETETYCZNA

Park Kingi 1
32-020 Wieliczka
tel.: 12 278 73 75
marcin.mlостek@kopalnia.pl
www.kopalnia.pl





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Limanowej

Mają za sobą przeszło 92 lata tradycji. – A to do czegoś zobowiązuje – przyznaje Józef Urbański, prezes Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Limanowej. W spółdzielni produkują między innymi twarogi, z których są najbardziej dumni i jak mówi prezes Urbański ich wyrób jest taki sam od 1927, roku czyli początku istnienia spółdzielni.

Ser z Limanowej swój szczególnie smak zawdzięcza naturze. – Mleko, które skupujemy od rolników, pochodzi od krów, które wypasane są na łąkach Beskidu Wyspowego i nie dostają tak dużo pasz jak krowy w innych regionach Polski – słyszymy. Kolejny czynnik, który wpływa na smak to fakt, że w spółdzielni od lat pracują ci sami ludzie.

– To stabilna załoga, wieloletni pracownicy z ogromnym doświadczeniem, którzy mają wyczucie w produkcji wyrobów mlecznych – wyjaśnia Urbański. Każdego dnia skupują mleko od 500 stałych dostawców. Oprócz

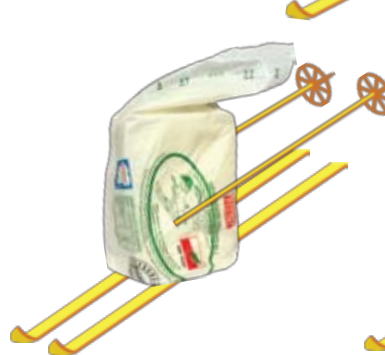
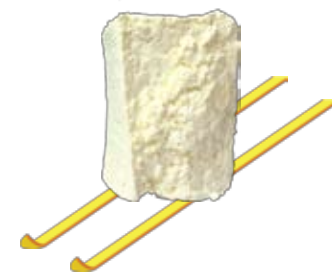
twarogu wyrabiają między innymi sery żółte, śmietany, masło, zsiadłe mleko czy kefir. Prezes przyznaje, że próbuje wyrobów konkurencji. Nie wyobraża sobie inaczej. – Też są dobre – przyznaje, ale dodaje jednocześnie, że każdy ma swoje smaki i jak na jego to twaróg z limanowskiej spółdzielni jest naprawdę wyjątkowy.



PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. MLEKO OD KRÓW RASY POLSKA CZERWONA
2. SERY TWAROGOWE NIEDOJRZEWAJĄCE
3. MASŁO Z LIMANOWEJ
4. ŚMIETANA Z LIMANOWEJ
5. ZSIADŁE MLEKO Z LIMANOWEJ
6. KEFIR Z LIMANOWEJ

ul. Starodworska 7
34-600 Limanowa
tel.: 18 332 51 10 wew.35
osm_tymbark_handel@pro.onet.pl
mikrolabtymbark@wp.pl
www.osm-limanowa.com.pl





P.P.U.H. Tłocznia Maurer Krzysztof Maurer

To nie był dla niego pomysł na biznes, a sposób na życie. Od samego początku wiedział, że zostanie na gospodarstwie rodziców, ale specjalistą od tłoczenia owoców i warzyw na zimno został w 2003 roku. Krzysztof Maurer to jedna z pierwszych osób w Polsce, która odkryła przed Polakami walory soków tłoczonych na zimno. Skąd pomysł na takie przetwarzanie owoców, których miał niemało w swoich rodzinnych sadach? – Pierwsza myśl zakwitła po szkolnej wycieczce do Austrii. Tam po raz pierwszy zobaczyłem jak gospodarze nadmiar owoców tłoczą na zimno, a powstałe w ten sposób soki sprzedają – mówi właściciel Tłoczni Maurer. W 2003 roku zarejestrował swoją firmę. Z jedną tłocznią rozpoczął produkcję soków i tutaj zaczęły się bardzo duże problemy. – Pierwsze tłoczenia wywołały w nas niesamowitą ekscytację. Wydawało mi się, że sok, który ma same walory, szybko zacznie się sprzedawać. Tymczasem „nasi” podeszli do tego pomysłu bardzo nieufnie

– wspomina. – Mieliliśmy taką zabawną sytuację. Zaraz po otwarciu firmy odbywały się u nas w Łącku międzynarodowe zawody kajakarskie. Sportowcy z zagranicy ze smakiem, litrami pili soki, z tłoczeniem których nie nadążaliśmy, a nasi, miejscowi nawet nie bardzo chcieli próbować – mówi. W przełamaniu złej passy pomogły Targi Żywności Ekologicznej BioFach w Norymberdze w Niemczech. – Dopiero tam zauważyli nas Polacy, którzy zaczęli składać zamówienia – mówi Maurer. Teraz w swojej ofercie mają aż 50 rodzajów soków w różnych kompozycjach, do tego wyśmienite okowity, wina, cydr oraz... wielu naśladowców. Konsekwentnie trzymają się zasad, które Krzysztof Maurer przyjął na samym początku istnienia. – Jesteśmy zaledwie 20-osobową firmą. Nie stawiamy na produkcję masową. Bardzo zależy nam na jakości. Najnowsze hasło naszej firmy: Natura w każdej kropli, w pełni oddaje idee, której się trzymamy – mówi na koniec.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. SOKI MAURERA:
 - 1.1. ARONIOWY
 - 1.2. BURACZKOWY
 - 1.3. BRZOSKWINIOWY
 - 1.4. Z CZARNEGO BZU
 - 1.5. Z CZARNYCH PORZECZEK
 - 1.6. Z CZERWONYCH PORZECZEK
 - 1.7. CZEREŚNIOWY
 - 1.8. JABŁKOWY
 - 1.9. JABŁKOWY Z MIĘTĄ
 - 1.10. JABŁKOWY Z MELISĄ
 - 1.11. MARCHEWKOWY
 - 1.12. MORELOWO-MARCHEWKOWO-JABŁKOWY
 - 1.13. POMIDOROWY
 - 1.14. RABARBAROWY
 - 1.15. ŚLIWKOWY
 - 1.16. TRUSKAWKOWY
 - 1.17. WIŚNIOWY
 - 1.18. ŻURAWINOWY
2. SYROPY OWOCOWE ŁĄCKIE OGRODY:
 - 2.1. AGRESTOWY
 - 2.2. ARONIOWY
 - 2.3. Z CZARNYCH PORZECZEK
 - 2.4. Z DZIKIEJ RÓŻY
 - 2.5. MALINOWY
 - 2.6. RABARBAROWY
 - 2.7. TRUSKAWKOWY
 - 2.8. WIŚNIOWY
 - 2.9. ŻURAWINOWY
3. SOKI OWOCOWE I WARZYWNE ŁĄCKIE OGRODY:
 - 3.1. JABŁKOWO-ARONIOWY
 - 3.2. JABŁKOWO-BRZOSKWINIOWY
 - 3.3. JABŁKOWO-PORZECZKOWY
 - 3.4. JABŁKOWY
 - 3.5. JABŁKOWO-MARCHEWKOWY
 - 3.6. JABŁKOWO-MORELOWY
 - 3.7. JABŁKOWO-RABARBAROWY
 - 3.8. JABŁKOWO-WIŚNIOWY
 - 3.9. ŚLIWKOWY
4. DESTYLATY:
 - 4.1. ARONIOWICA
 - 4.2. BORÓWKOWICA
 - 4.3. BRZOSKWINIOWICA
 - 4.4. GRUSZKOWICA
 - 4.5. CZEREŚNIOWICA
 - 4.6. JABŁKOWICA
 - 4.7. MALINOWICA
 - 4.8. MORELOWICA
 - 4.9. PORZECZKOWICA
 - 4.10. PORZECZKOWICA CZERWONA

- 4.11. ŚLIWOWICA
 - 4.12. WILLIAMS
 - 4.13. WIŚNIOWICA
 - 4.14. JABŁKOWICA Z MIĘTĄ
 - 4.15. JABŁKOWICA Z MELISĄ
 - 4.16. JABŁKOWICA BOOSKOP
 - 4.17. JABŁKOWICA LANDSBERSKA
 - 4.18. JABŁKOWICA CESARZ WILHELM
 - 4.19. JABŁKOWICA RUBINOLA
5. WINA OWOCOWE:
 - 5.1. AGRESTOWE
 - 5.2. ARONIOWE
 - 5.3. CZARNA PORZECZKA
 - 5.4. CZERWONA PORZECZKA
 - 5.5. DZIKA ROŻA
 - 5.6. RABARBAROWE
 - 5.7. WIŚNIOWE
 6. CYDR



Zarzecze 1
33-390 Łącko
tel.: 18 444 64 27, 508 635 478
soki@maurer.com.pl
www.maurer.com.pl





Przetwórstwo Mięsne „Płatek” Spółka Jawna

Zupełnie niedawno Tadeusz Płatek, założyciel firmy Przetwórstwo Mięsne Płatek przekazał ją swojej córce Marzenie i zięciowi Januszowi Zalarskiemu.

– Nie wyobrażamy sobie, żeby nie było kontynuacji założeń firmy. Przy produkcji naszych wyrobów mięsnych bazujemy na sprawdzonych tradycyjnych, rodzinnych recepturach. Mięso w dużym stopniu pozyskujemy z naszego gospodarstwa rolnego oraz od dostawców, którzy hodują bydło zgodnie z naszymi wytycznymi – informuje Janusz Zalarski.

– Nasze zwierzęta karmimy własnymi uprawami zboża i kukurydzy – dodaje. Fakt, że klienci stali się w ostatnich latach zdecydowanie bardziej wymagający i oczekują wyrobów wysokiej jakości, stał się ich atutem.

– Rynek zrobił się przyjazny dla takich producentów jak my. Co prawda, również z tego

powodu pojawiło się więcej konkurencji, ale my mięso, z którego produkujemy nasze wyroby, mamy z własnej produkcji i dzięki temu możemy zagwarantować jego najwyższą jakość. Wystarczy dodać, że nikt nie znajdzie u nas w zakładzie żadnego mrożonego mięsa.

Całe, świeże mięso jest przerabiane na bieżąco – słyszymy na koniec. Produkt tej firmy rekomendowany do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska to m.in. szynka wiejska wędzona, baleron wędzony, sopocka wędzona, kiełbasa lisięcka czy szynka z indyka.

Jak mówi nowy właściciel, firma przygotowuje się do zgłoszenia kolejnych wyrobów.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. SZYNKA WIEJSKA WĘDZONA
2. SOPOCKA WĘDZONA
3. BALERON WĘDZONY
4. BOCZEK WĘDZONY BEZ ŻEBEREK
5. KIEŁBASA WIEJSKA Z GALARETKĄ Z NOWEJ WSI SZLACHECKIEJ
6. KIEŁBASA MAŁOPOLSKA
7. KIEŁBASA LISIĘCKA
8. SZYNKA Z/K WIEJSKA WĘDZONA
9. SZYNKA Z INDYKA
10. SZYNKA WOŁOWA TRADYCYJNA
11. ROLADA BOCZKOWA TRADYCYJNA
12. BEKON TRADYCYJNY WĘDZONY
13. KIEŁBASA WIEPRZOWO-CIEŁĘCA
14. KIEŁBASA SCHABOWA TRADYCYJNA
15. KIEŁBASA DROBIOWA
16. KIEŁBASA MYŚLIWSKA
17. KRAKOWSKA SUCHA
18. SALCESON Z LISZEK/MAŁY
19. KIEŁBASA WIEJSKA
20. SZYNKA WĘDZONA Z LISTKIEM
21. SOPOCKA WĘDZONA Z LISTKIEM
22. GOLONKO WĘDZONE Z LISZEK
23. ŻEBERKO WĘDZONE



Nowa Wieś Szlachecka 51
32-060 Liszki
tel.: 12 270 25 83
masarnia_platek@poczta.fm
www.masarniaplatek.pl



Magdalena Węgiel Pstrąg Ojcowski

Magdalena Węgiel i Agnieszka Sendor, mama i córka, najbardziej innowacyjne rolniczki w Europie w 2018 roku (nagroda przyznana przez COPA-COGECA, europejską organizacją zrzeszającą rolnicze związki zawodowe i organizacje spółdzielcze działająca przy Parlamencie Europejskim – przyp. red.), szybko zyskały rozgłos, bo podjęły się niemożliwego. Teraz mogą pochwalić się odnowieniem naturalnej hodowli pstrąga potokowego w Ojcowie, którą prowadzą od 2013 roku. Ich znakomite ryby zanim trafią na nasz stół, rosną w ojcowskich stawach niemal przez trzy lata i osiągają ciężar około 300 gram.

– Nasze pstrągi mają w ojcowskich stawach idealne warunki. My im tylko w tym wzroście pomagamy. Co istotne tutaj na miejscu prowadzimy pełny cykl zamkniętej hodowli. Właśnie dlatego ta ryba jest taka zdrowa – mówi Agnieszka Sendor. Wychodowanie takiej ryby w sposób naturalny, to cel, który został już osiągnięty. Teraz obie panie chcą zrobić coś więcej.

– Mamy bardzo dużo

sygnałów, że nasza ryba jest wyjątkowa i co ważne dla tego gatunku odporna na wiele chorób i silna. Mamy świadomość, że w naszych rzekach zaczyna brakować ryb, a pstrąg potokowy to gatunek zagrożony. To pokłosie używanej chemii w rolnictwie i zanieczyszczania rzek. Z tego powodu przychyłamy się do opinii, że ryba, którą udaje nam się wyhodować nie powinna być przeznaczana wyłącznie do konsumpcji. Jest zbyt cenna – słyszymy.

Stąd decyzja o zmianie kierunku działania.

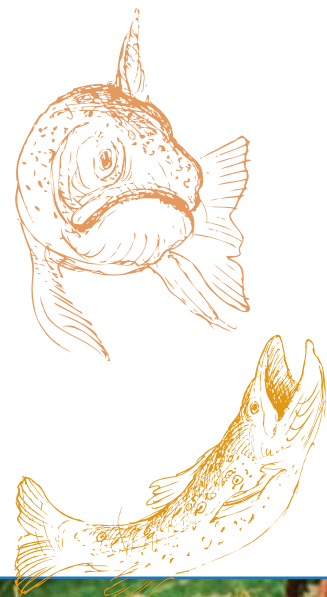
– Oczywiście będzie istnieć możliwość kupienia naszej ryby, ale stopniowo będziemy skupiać się na zarybianiu naszymi pstrągami polskich rzek. Będziemy je przeznaczać na sprzedaż dla kół i związków wędkarskich.

Dodatkowo obie panie działają aktywnie na rzecz lokalnych społeczności, wspierania producentów w promocji małopolskich produktów i pokazują, że może to być doskonała i zdrowa alternatywa do masowego jedzenia.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. PSTRAŃ OJCOWSKI POTOKOWY SUROWY
2. PSTRAŃ OJCOWSKI TĘCZOWY SUROWY
3. PSTRAŃ OJCOWSKI POTOKOWY WĘDZONY
4. PSTRAŃ OJCOWSKI TĘCZOWY WĘDZONY
5. PSTRAŃ OJCOWSKI POTOKOWY GRILLOWANY
6. PSTRAŃ OJCOWSKI TĘCZOWY GRILLOWANY

Przybysławice 84
32-046 Minoga
tel.: 795 282 726
<https://pl-pl.facebook.com/pstragojcowski>
biuro@pstragojcowski.pl



Tłocznia Owoców „Pawłowski” Antoni Marcin Pawłowski



Do zawodowych zmian zmusiła ich sytuacja na rynku, kiedy jabłka w skupie kosztowały 20-30 groszy, za kilogram. Rodzina Pawłowskich należała też do grupy producenckiej, ale wtedy na sprzedaż nadawały się tylko jabłka o ładnym kształcie, bez jakichkolwiek śladów czy obić. – W końcu postawiliśmy na zdrowe i nieładne – śmieje się Antoni Marcin Pawłowski, który od 2012 roku prowadzi firmę Tłocznia Owoców Pawłowski. Obecnie małżeństwo ma 10 hektarów sadów, głównie jabłoni, z których na zimno tłoczy soki. Pani Ilona pamięta, że soki w jej rodzinie robiło się od zawsze. Mieliśmy w domu takiego „gnięciucha”, w którym ugniataliśmy jabłka z sadu i mieliśmy własny sok – wyjaśnia. – Stąd po wielu latach pojawił się pomysł, żeby nasze jabłka przerabiać na soki. Kiedy zdecydowaliśmy się z mężem na produkcję soków tłoczonych na zimno, wydawało nam się, że wchodzimy na sprawdzony rynek, bo tego typu soki były dostępne już od kilku lat. Jednak

na początku to było jak walka z wiatrakami, bo trzeba było udowodnić, że nasze soki są zupełnie inne niż te produkowane masowo – mówi. Firma powoli zaczynała zyskiwać uznanie i pojawiać się m.in. na różnego typu targach kulinarnych w Małopolsce. Teraz Pawłowscy oprócz soków jabłkowych czy jabłkowo-gruszkowych mają na przykład sok jabłkowy z pokrzywą czy hit ubiegłego roku sok z jagody kamczackiej. – Często o nowych smakach decyduje przypadek. Do eksperymentu z pokrzywą namówiła mnie koleżanka. Chciała sok z obecnością pokrzywy. Nie bardzo wiedziałam, jak to zrobić. W końcu tę pokrzywę włożyłam do soku jabłkowego i okazało się, że to strzał w dziesiątkę. Podobnie było z jagodą. Do tego namówił mnie kuzyn, który ma plantację jagody kamczackiej. Zamknął mu się rynek zbytu i namówił mnie na produkcję soku. Efekty nas bardzo zaskoczyły – wspomina. Jak będzie kolejny smak? Przyznaje, że kolejny raz może

zdecydować o tym przypadek. Warto dodać, że Łososiński sok tłoczony z jabłek państwa Pawłowskich znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. SOKI OWOCOWE:
 - 1.1. JABŁKOWY
 - 1.2. JABŁKOWO-GRUSZKOWY
 - 1.3. JABŁKOWO-PORZECZKOWY
 - 1.4. JABŁKOWO-ARONIOWY
 - 1.5. JABŁKOWO-WIŚNIOWY
 - 1.6. ARONIOWY
2. SOKI WARZYWNO-OWOCOWE:
 - 2.1. JABŁKOWO-SELEROWY
 - 2.2. JABŁKOWO-PIETRUSZKOWY
 - 2.3. JABŁKOWO-MARCHWIOWY

Żbikowice 21
33-314 Łososina Dolna
tel.: 506 023 711, 506 096 395
tlocznipawlowski@wp.pl
www.sokipawlowski.pl



- 2.4. JABŁKOWO-BURACZANY
- 2.5. JABŁKOWO-MARCHWIOWO-BURACZANY
3. SOKI WARZYWNE:
 - 3.1. BURACZANY
 - 3.2. MARCHWIOWY
4. POKRZYWA W SOKU JABŁKOWYM
5. MIĘTA W SOKU JABŁKOWYM
6. MELISA W SOKU JABŁKOWYM
7. RABARBAR W SOKU JABŁKOWYM
8. WERBENA W SOKU JABŁKOWYM





Winnica Zadora

Zofia Michałowska jest krakowianką, z wykształcenia inżynierem mechanikiem, który uwielbia wyzwania. W 2006 r. wraz z mężem kupili kawałek ziemi w Szczepanowicach nad Dunajcem, z myślą o zrealizowaniu pomysłu na życie po zakończeniu pracy zawodowej. Założyła winnicę, ale przynajmniej, że nawet w najśmielszych marzeniach nie spodziewała się takiego sukcesu swoich win. Wcześniej interesowała się zdrowotnymi właściwościami tych trunków i kiedy usłyszała o naborze Małopolskiej Agencji Rozwoju Regionalnego na cykl szkoleń o winiarstwie, organizowanych na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie, nie wahała się ani chwili i zgłosiła się. To był impuls do działania. Potem były kolejne szkolenia, na Węgrzech, we Francji i Austrii. Znajomi i rodzina na jej pomysł o założeniu winnicy podchodzili

z życzliwym zainteresowaniem. Zupełny przypadek zdecydował, że ziemia, którą kupili z myślą o założeniu winnicy, znajduje się w pobliżu miejsca, gdzie przez kilkaset lat istniała winnica prowadzona przez rodzinę Chrzęstowskich herbu Zadora, zniszczona w czasie I wojny światowej. Dając swojej winnicy nazwę Zadora, przypomina o tradycjach winiarskich w tej miejscowości.

– Rodzina Chrzęstowskich nie przez przypadek założyła winnicę w tym regionie. Tutaj mamy bardzo korzystny dla winorośli mikroklimat oraz wyjątkową ziemię. To sprawia, że dzięki ciężkiej pracy, udaje nam się uzyskać wina bardzo dobrej jakości, a szczególnie wina czerwone – mówi właścicielka Zadory. O tym, że są to wina nieprzeciętne, świadczy m.in. fakt, że interesują się nimi koneserzy win z całego świata. Historia produkcji win z Winnicy

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. WINO BIAŁE FENIKS
2. WINO BIAŁE JULIA
3. WINO BIAŁE SOLIS
4. WINO CZERWONE BENE
5. WINO CZERWONE RONDINO
6. WINO CZERWONE SEMPRE

Szczepanowice 215
33-114 Rzuchowa
tel.: 502 714 696
zmichalowska@op.pl
www.winnica-zadora.pl



Zadora to wyjątkowa opowieść o życiu, pasji, ciężkiej pracy i niezwykłych efektach, ale o tym można usłyszeć osobiście od właścicielki w czasie zwiedzania winnicy i degustacji wytrawnych win białych, różowych i czerwonych.





Obiekt pasterski Bacówka „U Jancoka”

Wcale nie wygląda na bacę. Co prawda ma portki, ale bardzo krótkie, długie, pomalowane paznokcie i biżuterię – to pierwsza w Polsce kobieta baca, która ma na to papiery, bo z powodzeniem ukończyła kurs bacowski w 2013 roku. Janina Rzepka jest szybka, konkretna, bardzo pracowita i pomysłowa. Bacowie mężczyźni trochę jej na początku dokuczali, ale jak sama mówi, nie przejmowała się tym. – Z tego żyję, to mój chlebek – wyjaśnia właścicielka „Bacówki u Jancoka”.

W sezonie, w swoim szałasie klientów ma niemal bez przerwy.



– Bacówkę prowadzimy od 26 lat, wiemy, że klienci lubią nowości i u nas ich dużo znajdują. Mamy tradycyjnego oscypeka, bundz, bryndzę, gołkę i żentycę, ale posmakować u nas można też marynowanych serów z czosnkiem niedźwiedzim, wędzonego bundza czy oscypeków w zalewie – wyjaśnia. O 6:30 jest już na szałasie, a wraca do domu około 20:30. Całe mleko z udoju, a w sezonie jest to około 40–50 litrów, przerabia na sery sama, na miejscu.

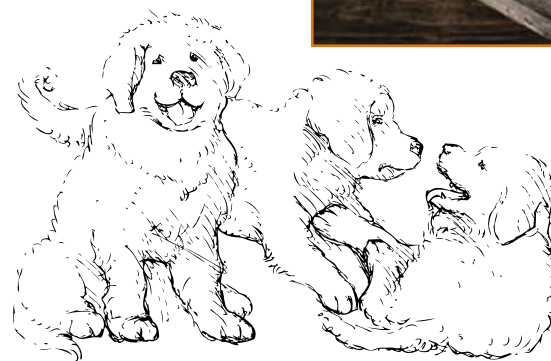
– To bardzo ciężka praca, ale kocham tę robotę, to moje życie. Cieszę się, jak klienci odchodzą zadowoleni, a wielu z nich do nas wraca. Zaraz będę szykować paczkę i wysyłać nasze serki do klientów nad morze. Bywają u nas, ale kiedy nie mogą przyjechać osobiście, to składają zamówienie i wszystko im wysyłam – słyszymy. Produkty rekomendowane w Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska wykonane przez rodzinę Rzepków to oscypek, bundz, bryndza, żentyca i gołka.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. OSCYPEK
2. BUNC/BUNDZ/GRUDKA
3. BRYNDZA
4. SER GAZDOWSKI – GOŁKA (PUCOK, KARA)
5. KORBACZ/KORBOC
6. ŻENTYCA (ŻĘTYCA)



ul. Kucówka 6a
34-532 Jurgów
tel.: 666 950 710
kontakt@ujancoka.pl
www.ujancoka.pl





Rzepka Janina Firma Produkcyjno- Handlowo-Usługowa

W pensjonacie Rzepków oprócz oferty noclegowej można posmakować oscypka, bundza i gołki prosto z baczówki prowadzonej przez tę rodzinę. – W sezonie wiosenno-letnim zapraszamy naszych gości na niepowtarzalną wyprawę do naszej baczówki „U Jancoka”, która znajduje się na polance niedaleko pensjonatu. Tu także można spróbować oscypków, bundza czy korbaczyków – łagodnych górskich serów z owczego i krowiego mleka

– mówi Danusia Pawlikowska, córka gospodarzy. – Chętni poznają tu proces powstawania serków i mogą kupić nasze wyroby. To nie wszystko. Prowadzimy tu także wypas owiec. Zachęcamy naszych gości do tej wycieczki, bo wyprawa do baczówki to niepowtarzalna okazja do poznania podhalańskiej tradycji i regionalnych smaków. A jeśli się komuś poszczęści, to może wziąć udział w pokazach dojenia, strzyżenia owiec czy

wytwarzania wyrobów z owczej wełny – dodaje.

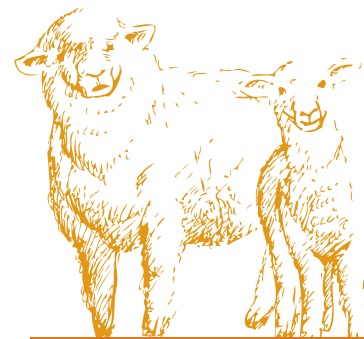
Danusia dba o wszystkich gości w pensjonacie, ale w baczówce rządzi jej mama Janina Rzepka, która w 2013 roku jako pierwsza kobieta otrzymała dyplom czeladnika w zawodzie bacy! Tego samego roku otrzymała tytuł „Gaździny Podhala”. Jeśli są chętni, którzy chcieliby poznać pierwszego bacę w spódnicy oraz posmakować serków przez nią wyrobianych koniecznie muszą wybrać się do wsi Brzegi przy ul. Kucówka 6a!



ul. Kucówka 6a
34-532 Jurgów
tel.: 666 950 710
kontakt@ujancoka.pl
www.ujancoka.pl

PRODUKTY
REKOMENDOWANE DO SIĘCI

1. OSCYPEK
2. BUNC/BUNDA/GRUDKA
3. BRYNDZA
4. SER GAZDOWSKI – GOŁKA (PUCOK, KARA)
5. KORBACZ/KORBOC





Gospodarstwo Ekologiczne Teresa i Andrzej Filipowicz

Kiedy w 2000 roku przestali stosować środki ochrony roślin, nie było to przez sąsiadów dobrze postrzegane.

– Byliśmy pierwsi we wsi i uwag było naprawdę wiele. Zaczęły się też zarzuty, że przez brak stosowania chemii, zachwacimy całą okolicę – mówi Teresa Filipowicz, która wraz z mężem prowadzi gospodarstwo ekologiczne w Mogilnie. – Nie było nam łatwo. Inni patrzyli, czy rzeczywiście stosujemy tylko naturalne nawozy i opryski. Nie brakowało też uszczypliwych uwag na temat ekologii –

wspomina.

Dlaczego jej rodzina zdecydowała się na całkowitą rezygnację ze współczesnych wynalazków w uprawie? – Nasze dzieci miały alergie pokarmowe, w najbliższym otoczeniu pojawiały się choroby. Wówczas uświadomiłam sobie, że chemia stosowana w rolnictwie nie jest obojętna dla naszego zdrowia – wyjaśnia. Jak mówi, w produkcji żywności czerpią wiedzę z doświadczeń swoich dziadków i rodziców, a także innych rolników, którzy prowadzą ekologiczne

gospodarstwa.
– Przekonaaliśmy się, że korzystając z naturalnych sposobów produkcji, zyskujemy na jakości plonów.

Produkcja zdrowych warzyw nie wróżyła jeszcze sukcesu. Rodzinie nie było łatwo znaleźć odbiorców. Postawili na indywidualnych odbiorców.

Jeździli po kiermaszach, targach i szukali chętnych. Teraz wreszcie mogą mówić o stabilizacji i ogromnej satysfakcji. Mają już stałych klientów, którzy wybierają żywność ekologiczną bez konserwantów i dodatków chemicznych. Od rodziny Filipowiczów można kupić fasolę Piękny Jaś, polską fasolę z orzełkiem, marchew, pietruszkę korzenną, ziemniaki czy buraki ćwikłowe.

PRODUKTY
REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. FASOLA TYCZNA „PIĘKNY JAŚ”
2. POLSKA FASOLA Z ORZEŁKIEM
3. MARCHEW
4. PIETRUSZKA KORZENIOWA
5. BURAK CŹWIKŁOWY
6. KOPER
7. ZIEMNIAK

Mogilno 41
33-326 Mogilno
tel.: 507 452 717
teresa.filipowicz@onet.pl





Schronisko Dobrych Myśli

Schronisko Dobrych Myśli Fabryka Pasji Celka Ewelina Morys

– Dlaczego Fabryka Pasji?
Bo u nas zawsze było dużo pracy jak w fabryce, ale nasza praca to pasja – śmieje się Ewelina Morys, która tłumaczy nazwę swojej firmy. Ewelina wszystkiego nauczyła się w czasie pracy w Akademickiej Bazie Noclegowej Uniwersytetu Poznańskiego w Jamnej. Kiedy Uniwersytet, właściciel obiektu oddał ją gminie, trzeba było na nowo znaleźć pomysł na siebie. Stąd nieopodal powstała Fabryka Pasji, a w szybkim czasie Schronisko Dobrych Myśli, miejsce, w którym nie tylko nasuwają się same dobre myśli, ale można także zjeść coś naprawdę wyjątkowego.

– Lubię wyzwania i eksperymenty, które są poparte zdrowym odżywianiem na bazie lokalnych produktów. Wiele z podawanych potraw można zjeść tylko w Schronisku Dobrych Myśli w Jamnej. Jesteśmy w sercu

uprawy fasoli, dlatego często bazujemy na tym surowcu. Robimy zapiekankę fasolową czy dunajeckie otczaki, ale także wyrabiany tutaj od pokoleń placek gaździny – mówi Ewelina Morys. Swoją kuchnię wzbogaca o smaki z dzieciństwa, dlatego turyści mogą posmakować w Schronisku Dobrych Myśli żurku po chłopsku czy ziemniaków z kwaśnym mlekiem. Ale na tym nie koniec. Właścicielka lubi eksperymentować i wymyślać nowe potrawy, więc jest duża szansa, że kiedy w schronisku zajrzy się do karty, to natrafi się w menu na coś zupełnie nowego. Ewelina Morys jest w Jamnej od 2007 roku.

– Tutaj jest klimat. Pracuję z ludźmi, którzy są do siebie podobni pod kątem podejścia do życia i to chyba dlatego wszyscy czujemy się tutaj jak w rodzinie – podaje prosty przepis na udane miejsce do pracy!



Jamna 46
32-842 Jamna
tel.: 510 573 218
ewe_m@poczta.fm
www.jamnaschronisko.pl

PRODUKTY
REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. ŻUREK PO CHŁOPSKU
2. ZAPIEKANKA FASOLOWA
3. DUNAJECKIE OTOCZAKI
4. PLACEK „GAZDZINY”
5. MLEKO KWAŚNE
6. ZIEMNIAKI Z KWAŚNYM MLEKIEM
7. KOKTAJL JAGODOWY



DOBRYCH
MYŚLI





Chatka Włóczykija

Chatka Włóczykija w Jamnej to miejsce z wyjątkowym klimatem, pozwalające turystom zapamiętać o codziennych troskach i problemach.

Wszystko to za sprawą właściciela: Adama Gancarka, który przez wiele lat prowadził w Jamnej Uniwersytecką Bazę Noclegową z gastronomią. Wiele okoliczności sprawiło, że ten etap w jego życiu został już zamknięty. Musiało minąć trochę czasu, zanim z pełnym zapałem wrócił do realizacji swych pasji.

– Nie ukrywam, że w tamtym miejscu zostawiłem sporą część swojego życia i przeżyłem wiele wspaniałych chwil, ale teraz cieszę się z nowego miejsca – mówi właściciel chatki. – Zawsze chciałem stworzyć miejsce z duszą, miejsce, które pozwoli każdemu odpocząć, oderwać się od złych myśli, zastanowić nad dalszą drogą, naładować „akumulatory” i budować dobre relacje, ale także doświadczyć kuchni bazującej na lokalnych produktach – słyszymy. Potrawy podawane w Chatce

Włóczykija bazują m.in. na fasoli, jajach i mleku od lokalnych, sprawdzonych producentów. Część z nich, rekomendowanych do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska, to autorskie dzieła Adama, które obecnie wykonywane są w Schronisku Dobrych Myśli, zarówno dla gości Chatki Włóczykija, jak i schroniska. Tylko w tych dwóch miejscach, które żyją w ścisłej symbiozie, możemy posmakować m.in. dunajskich otoczek i zapiekanki fasolowej, przyrządzonych na bazie fasoli Piękny Jaś, uprawianej w Dolinie Dunajca. Ale to nie ostatnie słowo Adama. Zapewnia, że ma już dużo kolejnych kulinarnych pomysłów, które tylko czekają na realizację.



PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. ŻUREK PO CHŁOPSKU
2. ZAPIEKANKA FASOLOWA
3. DUNAJECKIE OTOCZAKI
4. PLACEK „GAŹDZINY”
5. MLEKO KWAŚNE
6. ZIEMNIAKI Z KWAŚNYM MLEKIEM
7. KOKTAJL JAGODOWY

Jamna 46
32-842 Jamna
tel.: 603 811 711
jamna@jamna.com.pl
www.jamna.eu





FPHU „Spizarnia Doliny Karpia” s.c.

Marek Mostowik, współzałożyciel Spizarni Doliny Karpia mówi, że karp to ryba wyjątkowa, po którą warto sięgać nie tylko przy okazji Świąt Bożego Narodzenia.

– To jeden z naszych celów.

Właśnie dlatego, żeby klient nie zniechęcił się do karpia, sprzedajemy rybę już wypatroszoną i gotową do samodzielnego przygotowania, albo już przygotowaną do spożycia – wyjaśnia.

Spizarnia poleca karpia wędzonego, karpia wędzonego w zalewie octowej, pulpeciki z karpia czy fileciki karpiove w pomidorach z marchewką. Pomysły na przyrządzenie karpia czerpią z tradycji przyrządzania tej ryby przez lokalne koła gospodyń wiejskich.

– Ryby kupujemy wyłącznie u sprawdzonych hodowców z Zatoru i Brzeźnicy – dodaje. Przyznaje, że to praca na 12 godzin dziennie, ale woli to niż pracę u kogoś. Firmę prowadzi razem ze szwagrem.

– U siebie pracuję na swoich warunkach. To dla mnie ważne.

Ale co najważniejsze, zależy nam na promocji naszego karpia, który przecież od 2007 roku jest wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi – informuje.

Jak mówi, karpia warto jeść, bo jest to ryba naprawdę wyśmienita. A opinia, że karp to ryba, którą czuć mułem już dawno powinna przejść do lamusa.

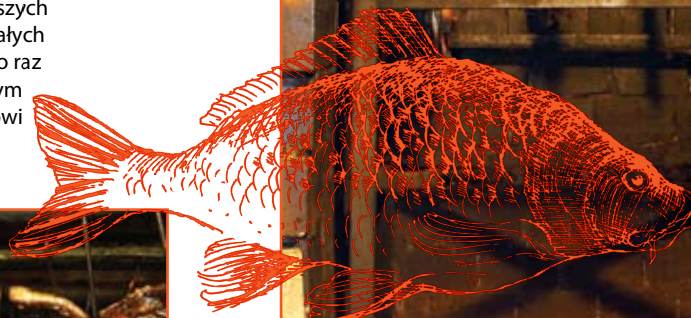
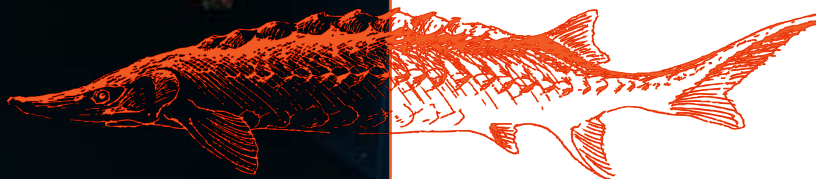
– Wystarczy spróbować naszych ryb i spytać o ich walory stałych klientów, którzy, kiedy tylko raz spróbowali karpia, są naszym wiernymi odbiorcami – mówi Mostowik.



Brzezinka 104
34-114 Brzeźnica
tel.: 502 376 383
biuro@spizarniadolinykarpia.pl
www.spizarniadolinykarpia.pl

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. KARP WĘDZONY
2. PSTRĄG WĘDZONY
3. JESIOTR WĘDZONY
4. KARP WĘDZONY
W ZALEWIE OCTOWEJ
5. KARP W ZALEWIE OCTOWEJ
6. PULPECIKI Z KARPIA
W ZALEWIE OCTOWEJ
7. PSTRĄG W ZALEWIE OCTOWEJ
8. FILECIKI KARPIOWE
W POMIDORACH Z MARCHEWKĄ
9. PULPECIKI Z KARPIA
W POMIDORACH



Gospodarstwo Pasieczne „Beskidzka Barć” Satoła Przemysław

Trudno powiedzieć czy Przemysław Satoła miał jakikolwiek wybór. Pasiekę w 1977 roku założył jego ojciec Mieczysław, który jak tylko uznał, że syn jest do tego gotowy to dał mu kilka uli, a potem dołożył 30 nowo kupionych bez pszczół, żeby sam mógł rozwijać własną pasiekę.

– Dla ojca pasieka była dodatkowym zajęciem. Rodzice prowadzili gospodarstwo ogrodniczo-sadownicze, które jednak coraz mniej opłacało się utrzymywać. Wtedy pasieka zaczęła odgrywać coraz większą rolę.

On i jego rodzina na brak pracy nie mogą narzekać, pasieka liczy ok. 300 rodzin pszczelich, część z nich jest wywożona na potrzeby rozmieszczone w promieniu 100 km od gospodarstwa. Wszystko po to, by mieć różne miody.

– Szukamy odpowiednich stanowisk, aby móc pozyskać miody; rzepakowy, lipowy, akacjowy, nawłociowy, które w naszej okolicy nie występują.

Pszczoły, które mamy na miejscu produkują głównie miód spadziowy ze spadzi iglastej oraz mniszkowy i wielokwiatowy – wyjaśnia.

Bardzo lubi tę pracę również dlatego, że daje mu niezależność. Jeśli zrobi sobie dzień wolnego, to nadrabia dłuższą pracą kolejnego dnia. To mu odpowiada.

– Każdy powinien znaleźć swoje miejsce, w którym będzie się dobrze czuć. Dla mnie tym miejscem jest nasze gospodarstwo rodzinne i praca w nim. Niestety wiele osób, które są niezadowolone ze swojej pracy, mogłyby coś zrobić, ale tego nie zmieniają. Ja uważam, że naprawdę warto zaryzykować – przyznaje Satoła.

Nie ukrywa jednak, że stale towarzyszy mu niepokój o przyszłość pasieki, szczególnie ze względu na zmiany klimatyczne i nadmierną chemizację rolnictwa, które źle wpływają na pszczoły. Wierzy jednak, że przetrwa

ona wszystkie burze, a jego dzieciom, gdyby nie podobało się w świecie to zawsze będą miały do czego wrócić. Miody z Beskidzkiej Barci można kupić na miejscu w gospodarstwie.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIĘCI

1. MIÓD NEKTAROWY WIELOKWIATOWY
2. MIÓD NEKTAROWY MNISZKOWY
3. MIÓD NEKTAROWY RZEPAKOWY
4. MIÓD NEKTAROWY AKACJOWY
5. MIÓD NEKTAROWY LIPOWY
6. MIÓD NEKTAROWY NAWŁOCIOWY
7. MIÓD NEKTAROWO-SPADZIOWY
8. MIÓD LIPOWO-SPADZIOWY
9. MIÓD SPADZIOWY ZE SPADZI IGLASTEJ
10. PYŁEK PSZCZELI
11. PIERZGA W MIODZIE
12. PROPOLIS



Tarnawa 140
32-741 Tarnawa
tel.: 668 476 766, 600 094 922
biuro@beskidzkabarć.pl
www.beskidzkabarć.pl





Stary Dom Zdrojowy w Wysowej Minerale – Miernik Sp.J.

Żur na kiszonych rydzach, rydze marynowane z dodatkiem miodu, rydze po łemkowsku z pomidorami, smalec z rydzami czy makaron z rydzami na wiejskiej śmietanie z zieloną pietruką. Smaki, których doświadcza się w tym miejscu niełatwo zapomnieć. W menu restauracji Stary Dom Zdrojowy w Wysowej królują rydze, z których słyną lasy Beskidu Niskiego. Na tym jednak nie koniec. Mama i córka: Barbara Miernik i Katarzyna Miernik-Pietruszewska, które prowadzą tę restaurację, mają jeszcze inne, własne kulinarne upodobania. Dzięki pani Basi w menu znajdziemy akcenty kuchni żydowskiej. Natomiast Kasia, kiedyś z zamiłowania, teraz już także po wielu cukierniczych kursach, jest mistrzem cukiernictwa i tworzy wyjątkowe ciasta i torty. Świadczy o tym fakt, że prowadzi kursy czy warsztaty cukiernicze.

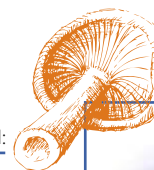
– W całej naszej kuchni

inspiruje nas natura, plony poszczególnych pór roku i zgodnie z nimi tworzymy nasze dania i wypieki. W naszej kuchni wykorzystujemy lokalne składniki i wszystko tworzymy u siebie na miejscu. Suszymy i marynujemy grzyby, marynujemy śledzie, robimy makarony czy własnoręcznie pieczemy chleby – wymieniamy. Warto dodać, że za znanym w całej Małopolsce, organizowanym już od kilkunastu lat Święcie Rydza, stoją obie panie. To one są pomysłodawczyniami i organizatorkami tego kulinarnego wydarzenia. Idea, zgodnie z którą działa ta rodzinna restauracja, to szacunek do natury i drugiego człowieka, łączenie tradycji z nowoczesnością, ale przede wszystkim tworzenie niepowtarzalnego, domowego klimatu. To szczególnie miejsce w sercu Beskidu Niskiego, którego nie sposób ominąć.



PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. KISZONE RYDZE
2. ŻUR NA KISZONYCH RYDZACH
3. RYDZE MARYNOWANE Z DODATKIEM MIODU
4. RYDZE PO ŁEMKOWSKU Z POMIDORAMI
5. MAKARON Z RYDZAMI W WIEJSKIEJ ŚMIETANIE Z ZIEŁONĄ PIETRUCHĄ
6. PASTA RYDZOWA
7. RYDZE SMAŻONE NA GĘSIM SMAŁCU
8. KLUSKI BARCHANOWE (CEPELINY) FASZEROWANE RYDZAMI
9. SMALEC Z RYDZAMI
10. KRAKERSY RAZOWE
11. ŻYTNI CHLEB NA ZAKWASIE
12. MACZANKA PO KRAKOWSKU
13. GĘSIE PIPKI
14. KREPLACH Z NADZIENIEM Z GĘSICH ŻOŁĄDKÓW I WŁOSKIEJ KAPUSTY
15. PASCHA POD BIAŁĄ CZEKOLADĄ



Wysowa Zdrój 12
38-316 Wysowa Zdrój
tel.: 509 249 716
starydomzdrojowy@gmail.com
www.wysowa.com.pl





„Uzdrowisko Wysowa” S.A.

Józef pomaga w dolegliwościach urologicznych, Franciszek poprawia przemianę materii, a Henryka poleca się osobom cierpiącym na nadkwasotę i niedobór jodu. Wody lecznicze wydobywane w Uzdrowisku Wysowa słyną ze swoich właściwości nie tylko w Małopolsce, ale także poza jej granicami. Wybór wód dopełnia woda mineralna Wysowianka czy Wysowianka – Zdrój, które dzięki składnikom mineralnym pozwalają na uzupełnianie w organizmie ich codziennego zapotrzebowania.

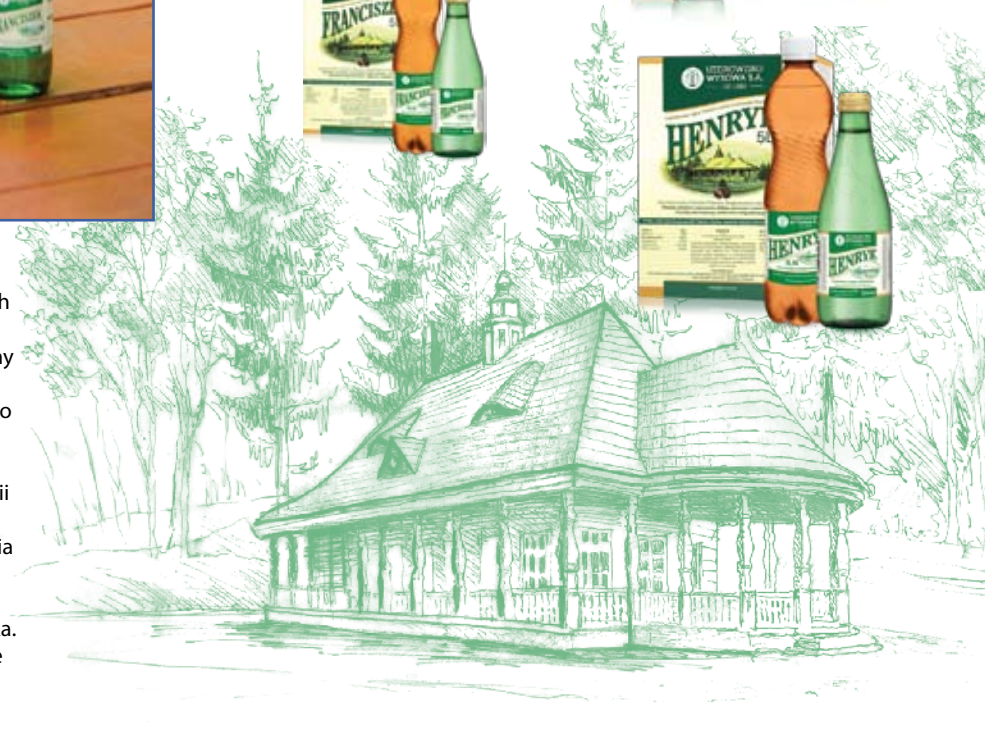
– W ostatnim czasie staramy się zwiększyć produkcję wody mineralnej w szklanych butelkach – zdrowa woda, zdrowe opakowanie. Widzimy ogromne zainteresowanie w tym zakresie i m.in. dlatego chcemy spełnić oczekiwania naszych klientów. Jesteśmy w trakcie montażu nowej linii produkcyjnej, która będzie przystosowana do rozlewania wody do małych szklanych, butelek – informuje Wacław Furmanek, prezes uzdrowiska. Ale Wysowa Zdrój to miejsce wyjątkowe nie tylko dzięki wodom. Uzdrowisko jest

położone w górach i lasach Beskidu Niskiego, z dala od zgiełku miast i poza tym, że skupia się na leczeniu i rehabilitacji pacjentów, pozwala im na prawdziwy odpoczynek od codziennego życia. – Niemal niczym niezamącona przyroda to także nasz duży atut – wyjaśnia. – To miejsce, gdzie niebo łączy się z ziemią – dodaje.

Wysowa Zdrój 149
38-316 Wysowa Zdrój
tel.: 18 353 24 00 wew. 43,
668 029 925
k.swierczek@wysowianka.pl
www.uzdrowisko-wysowa.pl

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. LECZNICZA WODA MINERALNA JÓZEF
2. LECZNICZA WODA MINERALNA FRANCISZEK
3. LECZNICZA WODA MINERALNA HENRYK
4. WYSOWIANKA LEKKO GAZOWANA
5. WYSOWIANKA GAZOWANA
6. WYSOWIANKA-ZDRÓJ GAZOWANA
7. WYSOWIANKA-ZDRÓJ NIEGAZOWANA





Gospodarstwo Rolne Bolesław Bobak

Mieszkają w najwyższej położonej miejscowości w Polsce. Ząb znajduje się na 1013 m n.p.m., a praca w takim terenie jest naprawdę trudna.

– Z mężem gospodarujemy tu już od 28 lat, ekologicznie od 15. Jesteśmy na tej ziemi już 7 pokoleń, a od 3 robimy nasze sery. Za jakieś dwa lata wybieramy się na emeryturę, ale liczymy, że ciężka praca nie zrazi synów, którzy nam pomagają i któryś z nich przejmie gospodarstwo – mówi Janina Bobak. – Nasza żywność jest bezpieczna i zdrowa dla człowieka i zależy nam na kontynuowaniu tej produkcji – dodaje.

A od Bobaków można nabyć w gospodarstwie tradycyjne sery wyrabiane na Podhalu:

bundz zwykły i wędzony, bryndzę, gołkę, korbacz czy góralski podpuszczkowy, które, jak podkreślają gospodarze, są produkowane w higienicznych warunkach.

W rodzinie podział jest jasny. Pani Janina, której w miarę możliwości pomaga synowa, robi małe serki, a mąż i synowie wyrabiają te większe. Ale kiedy w polu dużo roboty, to za duże sery zabierają się również kobiety.

Czy gospodyni wyobrażała sobie inne życie?

– Robę to, co umiem. Jako młoda dziewczyna bałam się tej ciężkiej pracy. Może i miałam myśli, żeby w życiu robić coś innego, ale rodzinna tradycja zwyciężyła. Teraz cieszę się, że pracujemy wspólnie, prowadzimy rodzinne gospodarstwo i radzimy sobie na naszej ziemi – przyznaje na koniec.

Ząb 175
34-521 Ząb
tel.: 18 20 81 065, 660 291 385
ekobobak@gmail.com
www.noclegizab.eu

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. BUNC/BUNDZ/GRUDKA
2. BUNC/BUNDZ/GRUDKA WĘDZONY
3. BRYNDZA
4. SER GAZDOWSKI
– GOŁKA (PUCOK, KARA)
5. SER GÓRALSKI
PODPUSZCZKOWY/BIAŁY
6. KORBACZ/KORBOC



Gospodarstwo Rolne Kochniarczyk Zbigniew

Niby zwykłe, a jednak zupełnie inne. Katarzyna Kochniarczyk, córka gospodarzy zapewnia, że produkty z gospodarstwa rodziców są wyjątkowe.

– Tych smaków nie spotka się nigdzie indziej. Nikomu nie rozdajemy przepisów na nasze przetwory mleczne i nikt nie jest w stanie ich dokładnie odtworzyć – wyjaśnia.

Rodzina prowadzi swoje gospodarstwo w sposób ekologiczny. Mają 21 krów, cielęta i kury. Dawniej produkowali głównie twaróg, który sprzedawali do cukierni.

– Kiedy jednak w sklepach pojawił się mielony ser w wiaderkach, straciliśmy rynek zbytu. Rodzice zamknęli gospodarstwo na 6 lat. Do rolnictwa i tym razem już ekologicznego, za namową innych wrócili 5 lat temu.

Ruszyli z produkcją masła, sera, sprzedawali mleko. Ja dołączyłam do nich po skończonych studiach – wspomina.

Kochniarczykowie przyznają, że mimo dobrych produktów nie

mogli znaleźć pewnego, stałego miejsca, które gwarantowałoby im ich sprzedaż.

– Szczęśliwie otrzymaliśmy stoisko na Targu Pietruszkowym w Krakowie i jesteśmy tutaj do dziś – styszmy.

Mama specjalizuje się w robieniu żółtych serów, córka uwielbia eksperymentować z serami krótko dojrzewającymi.

Sprzedają na targu w Krakowie nadała im rytm pracy.

– W poniedziałek i wtorek odpoczywamy – śmieje się Katarzyna. – W środę robimy masło, a na wieczór maślane serki, w czwartek rano jogurty, potem przychodzi kolej na ser biały, a po południu pieczenie ciast oraz wyrób serków krótko dojrzewających. W piątek rano robimy tradycyjny bundz, który jednak smakuje nieco inaczej niż ten na Podhalu, bo robię go inną metodą. W końcu po wieczornym udoju odbywa się butelkowanie mleka, a w sobotę to wszystko można kupić na naszym stoisku w Krakowie – mówi na koniec.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. MLEKO
2. JAJA
3. MIĘSO WOŁOWE
4. MIĘSO DROBIOWE
5. SER DOJRZEWAJĄCY Z SUSZONYMI POMIDORAMI, BAZYLIĄ I CZARNUSZKĄ
6. SER DOJRZEWAJĄCY Z ORZECHAMI
7. SER DOJRZEWAJĄCY Z ŻURAWINĄ
8. SER DOJRZEWAJĄCY Z MAJERANKIEM, LUBCZYKIEM, KOZIERADKĄ I CZARNUSZKĄ
9. SER DOJRZEWAJĄCY Z KOPERKIEM
10. SER DOJRZEWAJĄCY Z KMINKIEM I CZARNUSZKĄ
11. SER DOJRZEWAJĄCY Z CZUBRYCĄ
12. SER BIAŁY TWAROGOWY
13. SERKI MAŚLANE
14. SER SAŁATKOWY
15. SER SAŁATKOWY ZIOŁOWY
16. BUNDZ NATURALNY
17. BUNDZ Z ZALEWY ZIOŁOWEJ
18. BUNDZ Z ZIOŁAMI
19. MASŁO
20. JOGURT



Łętowe 274
34-733 Mszana Dolna
tel.: 18 331 51 37
kochniarczykkatarzyna@gmail.com

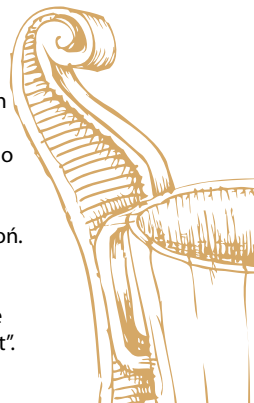




Obiekty pasterskie: Bacówka „Nowiny”, Bacówka „U Kazka”

Kogo by nie zapytać na Podhalu o Kazka z Leśnicy, to niemal każdy odpowie: znałem. Kazimierz Furczoń do swojej śmierci w kwietniu 2019 roku działał bardzo aktywnie na rzecz swojej społeczności oraz prowadził dwie bacówki, które znajdują się w Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska: pierwszą w Łąpszach Wyżnych - Nowinach, drugą w pobliżu domu w Leśnicy. – Owcami zajmował się od dziecka. Bacą był jego ojciec,

któremu pomagał od 1974 r. Później zaczął sam gazdować. Był pierwszym w Polsce bacą, który po spełnieniu wszystkich unijnych wymogów otrzymał certyfikat upoważniający go do legalnego handlu oscypkiem i bryndzą podhalańską – wspomina wdowa, Ewa Furczoń. Był liderem w budowaniu wspólnot pasterskich i pomysłodawcą projektu „Małe społeczności pasterskie Karpat”. – Chętnie pomagał innym



bacom i hodowcom owiec, przecierał dla nich szlaki. Mąż był też założycielem i prezesem powstałej w 2007 r. Tatrzańsko-Beskidzkiej Spółdzielni Producentów „Gazdowie” – mówi żona. Warto dodać, że za swoją działalność prezydent RP przyznał mu Złoty Krzyż Zasługi, jak czytamy jako: „wyrząd docenienia wieloletniej ciężkiej pracy na rzecz promowania tradycyjnej, regionalnej produkcji żywności oraz działalności społecznej”. Kazimierz Furczoń posiadał mistrzowski tytuł bacy, egzaminował kandydatów na bacę i juhasa. Był zdobywcą wielu prestiżowych nagród. – Zawsze podkreślał, że sztuka wyrobienia oscypka to nietatwe zajęcie, a jego smak zależy od polany, na której pasą się owce, drewna, w jakim sery są wędzone czy od pogody, przy której są pucone – wspomina Ewa Furczoń, która teraz kontynuuje działalność męża. W bacówkach Furczoniów można kupić bundz, bryndzę, gołkę, zentycę i jagnięcinę..

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. BUNC/BUNDZ/GRUDKA
2. BRYNDZA
3. SER GAZDOWSKI – GOŁKA (PUCOK, KARA)
4. ŻENTYCA (ŻĘTYCA)
5. JAGNIĘCINA

ul. Polna 33
34-406 Leśnica
tel.: 604 558 421
gazdowie@poczta.onet.pl





Gospodarstwo Ekologiczne Uprawa Ziół Artur Kiesel

To był początek lat 90., trudne czasy. Rodzina państwa Kieselów musiała szukać ratunku dla swojego 9 ha gospodarstwa, które stało się zupełnie nieopłacalne i nie zapewniało im utrzymania. Ratunkiem dla rodziny miały być zioła.


– Już wcześniej wszyscy zbieraliśmy zioła. Moja mam interesowała się ziołami. Jeździliśmy po lasach i polanach na dziurawiec czy krwawnik. My dzieci, zarabialiśmy wtedy na wakacyjne przyjemności, lody czy słodycze. Naszym odbiorcą był wtedy Herbapol i to tam podpowiedzieli nam, żeby zasiać serdecznik – mówi Artur Kiesel. Asekuracyjnie zaczęli od uprawy na kilkudziesięciu arach. W aptekach próbowali dowiedzieć się, kto konfekcjonuje

zioła. Znaleźli odbiorcę, który dodatkowo podpowiedział im jak robić zioła ze zbioru naturalnego. Zbierali bardzo duże ilości liści brzozy, kwiatu brzozy, głogu, skrzyp polny.

– Życiowo to była dla nas bardzo trudna sytuacja. Wszyscy dookoła śmiali się z nas, że rodzina Kieselów zbiera zioła – dodaje. Swoje uprawy ziół zaczęli od mięty pieprzowej w 2001 roku. Cztery lata później rodzice przepisali gospodarstwo na syna Artura.

Jako jedyne w Małopolsce typowo zielarskie, ekologiczne gospodarstwo otrzymywali propozycje udziału w targach wystawienniczych krajowych i zagranicznych. To zapewniło im odbiorców. Na czym polega ich ekologiczna uprawa ziół.


– Własna sadzonka i wypracowanie trybu wysadzania to podstawa. Nie stosujemy oczywiście żadnych konwencjonalnych środków ochrony roślin. Zasiłamy swoje rośliny wyciągami z pokrzywy czy czosnku – wyjaśnia właściciel. Podkreśla, że uprawa ziół to bardzo ciężka praca. Melisa



rośnie 3-4 lata, mięta ok 3, babka lancetowata 2. To pokazuje, jak długo trzeba czekać na efekty tej pracy. Obecnie w gospodarstwie Artura Kisiela znajdziemy melisę lekarską, miętę pieprzową, babkę lancetowatą, dziurawiec zwyczajny, pokrzywę zwyczajną, szalwią lekarską i jeżówkę purpurową.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. MIĘTA PIEPRZOWA
2. MELISA LEKARSKA
3. BABKA LANCETOWATA
4. DZIURAWIEC ZWYCZAJNY
5. POKRZYWA ZWYCZAJNA
6. SZALWIA LEKARSKA
7. JEŻÓWKA PURPUROWA
8. WIÓRO JĘCZMIENIA



Nieszków 45 a
32-218 Słaboszów
tel.: 606 164 401
marta-kiesel260@wp.pl
poczta@sprzedazziol.pl
www.sprzedazziol.pl





F. P. H. U. OIKOS Marcin Wójcik

Założenie przez Marcina Wójcika firmy OIKOS w 2012 roku, było odpowiedzią na problemy ze sprzedażą żywca wołowego z prowadzonego przez niego ekologicznego gospodarstwa rolnego w Krzywej.

– Szybko okazało się, że nasze stadko liczące 120 matek jest zbyt małe, aby firma mogła utrzymać się na rynku – przyznaje Wójcik. – Klienci chcą ciągłości w realizacji zamówień, a temu mogliśmy sprostać tylko dzięki współpracy z innymi rolnikami – słyszymy. Obecnie firma współpracuje z 40 gospodarstwami, które zachowują najwyższą jakość chowu i produkcji. Właściciel OIKOS jest także inicjatorem powstania w 2018

roku Stowarzyszenia Hodowców Bydła „Pastwisko”.

– Stowarzyszenie powstało po to, żeby połączyć rolnika z klientem. Ale to nie wszystko. Uważam, że Małopolska powinna specjalizować się w produkcji bardzo wysokiej jakości mięsa kulinarnego. To ratunek dla naszych rolników i społeczności wiejskich. Obecnie pracujemy nad Systemem Jakości Mięsa Wołowego, który będzie obowiązywać rolników w stowarzyszeniu. Opracowanie tego systemu ściśle wiąże się z oparciem hodowli na naturalnie zachodzących procesach przyrody. Jestem pewien, że produkcja zdrowego, wysokiej jakości mięsa w rodzinnych gospodarstwach

to nasza przyszłość – wyjaśnia. Obecnie produktem rekomendowanym przez firmę OIKOS do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska to wołowina bydła rasy Polska Czerwona. Marcin Wójcik ma nadzieję, że wkrótce będzie to także wołowina produkowana w ramach systemu jakości opracowanego w zakresie stowarzyszenia.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. WOŁOWINA BYDŁA RASY POLSKA CZERWONA
2. CIEŁĘCINA BYDŁA RASY POLSKA CZERWONA
3. MŁODA WOŁOWINA RASY POLSKA CZERWONA



Krzywa 25
38-307 Sękowa
tel.: 504 218 480
<https://pl-pl.facebook.com/oikos.krzywa>
oikos@onet.pl




 Gospodarstwo Edukacyjne
 NIEZWOJOWICE • MAŁOPOLSKA
www.pszczolki.org

Gospodarstwo Ekologiczne „Pszczółki” Agnieszka Król

Na wsi przyjęło się, że w domu zostaje ostatnie dziecko, więc ktoś mógłby pomyśleć, że Agnieszka Król nie bardzo miała wybór przejmując gospodarstwo rodziców. Lecz u niej było inaczej. – Rodzice dali mi pełną swobodę. Kilka lat mieszkałam poza domem, ale to miejsce mnie przyciągało, inspirowało swoim pięknem, przyrodą. Czułam, że będę mieć tu ogromne możliwości rozwoju, wprowadzać kreatywne pomysły – przyznaje Agnieszka Król. W gospodarstwie pomagała rodzicom od 2000 roku i od tego momentu rodzina zaczęła przedstawiać się na uprawy ekologiczne. – Dlaczego? Po prostu mamy dużą świadomość konsumencką. To były wewnętrzne przesłanki, życiowa logika – mówi. W gospodarstwie i pięknym, malowniczym ogrodzie można spotkać kury zielononóżki, gęsi, króliki oraz inne domowe zwierzęta. Jest tutaj także pasieka z inhalatorium, ogród warzywny, a do tego stawy. – Patrząc na nasze gospodarstwo widzimy jak wszystko się tutaj wiąże i uzupełnia – słyszymy.

A skąd kulinarne inspiracje bazujące na plonach z gospodarstwa? – To rodzinne tradycje, ale naszą dużą inspiracją jest także stary zeszyt z przepisami znaleziony na strychu. W tym miejscu znajdowała się kiedyś szkoła, a wcześniej dwór. Zeszyt należał prawdopodobnie do nauczycielki, która tu mieszkała. Teraz obok przepisów mamy i tych z zeszytu, dołączam swoje pomysły – mówi Agnieszka Król. Goście, którzy odwiedzają gospodarstwo mogą posmakować tutaj zazdrosnego rosółu domowego, królewskiego sernika babci Danusi, Wojtusiowego smalcu z gęsi, buraków Królowej Matki, ciasteczek Agusi oraz śliwek i gruszek w różnych zalewach. Ale Niezwojowice to nie tylko niezwykle smaki. Gospodarstwo to w dużej mierze teren rekreacyjny. Goście mogą tu odpocząć od miejskiego zgiełku, wziąć udział w warsztatach kulinarnych i zielarstwa, a szkolne grupy w zajęciach z edukacji ekologicznej. czy nauce pisania gęsim piórem siedząc w starej szkolnej ławie.



PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI

1. KRÓLEWSKA GĘŚ / GĘŚ BIESIADNA WSIĄ ZALANA
2. WINNE ŚLIWKI
3. GRUSZKI W ZALEWIE DOMOWEJ
4. ŚLIWKI WĘGIERKI W ZALEWIE DOMOWEJ
5. KRÓLEWSKI SERNIK BABCI DANUSI
6. DUMNY CHLEB RAZOWY
7. ROGALIKI PANI DANUSI
8. SZARLOTKA Z JABŁKAMI NA ZDROWIE
9. CIASTECZKA AGUSI
10. ZAZDROSNY ROSÓŁ DOMOWY
11. PAPRYKA W ZALEWIE DOMOWEJ
12. SOK JABŁKOWY
13. BURAKI KRÓLOWEJ MATKI
14. WOJTUSIOWY SMALEC Z GĘSI



Niezwojowice 23
 32-109 Pałecznicza
 tel.: 660 431 061
gospodarstwo.pszczolki@gmail.com
www.pszczolki.org.pl





Agroturystyka Malowane Wierchy Sylwia Pach

To jest ich pomysł na życie. Zaoferować swoim gościom dobrą kuchnię i warunki do odpoczynku.

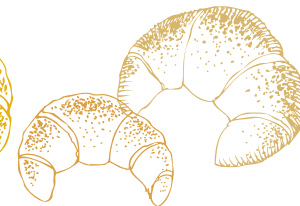
Sylwia Pach wspólnie z mężem prowadzi gospodarstwo agroturystyczne w Gładyszowie w Beskidzie Niskim. Ich dom, w którym przyjmują gości, powstał na zgliszczach starej łemkowskiej chyży, którą wybudowali jej pradiadkowie. Ale zanim zaczęła się ich życiowa przygoda w tym miejscu, mieszkali w Krakowie, Częstochowie, a na końcu

w Warszawie. Powrót w rodzinne strony zupełnie nie przyszedł jej do głowy. Za to jej ówczesnemu narzeczonemu, a obecnemu mężowi, od razu, kiedy tylko przywozła go do siebie po raz pierwszy.

W końcu podjęli decyzję, że spróbują. Ona skończyła turystykę i pracowała 5 lat w hotelu, więc miała pojęcie co może ich czekać, chociaż wiedziała, że przyjmowanie gości do swojego domu jest o wiele przyjemniejsze i mniej sformalizowane. Zdawała sobie także sprawę, że w jej okolicach o pracę jest ciężko i właściwie, jeśli chce być aktywna zawodowo, to musi sobie to miejsce pracy stworzyć sama.

On z zawodu programista, mógł pracować zdalnie i w razie niepowodzenia zapewnić stabilizację finansową rodzinie. - Okazało się, że to był strzał w dziesiątkę – mówi Sylwia. – Ale, żeby to robić trzeba lubić ludzi, inaczej stała obecność w domu innych osób może irytować – dodaje.

Nie wyobrażała sobie innego wariantu jak tylko karmienie swoich gości własnymi potrawami, które powstają na bazie lokalnych produktów. – Pochodzę z rodziny gospodarskiej, w której samemu



robiło się sery, śmietany, uprawiało warzywa, hodowało kury i świnie, a dwa razy do roku wyrabiało wędliny. Mielіśmy też pasiekę. Bazuję na naszej rodzinnej tradycji. To, czego nie mamy u siebie, kupujemy u lokalnych producentów – wyjaśnia właścicielka Malowanych Wierchów. Dzięki temu goście posmakują w tym miejscu pysznego chleba żytniego razowego, swojskiej kiełbasy, kiełbasianki czy pasztetowej z Gładyszowa, sera twarogowego czy zlepieńców łemkowskich z twarogiem i ziemniakami.



PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI

1. CHLEB ŻYTNI RAZOWY
2. KIEŁBASA SWOJSKA Z GŁADYSZOWA
3. KIEŁBASIANKA Z GŁADYSZOWA
4. PASZTETOWA Z GŁADYSZOWA
5. WĘDZONY SCHAB Z GŁADYSZOWA
6. WĘDZONY BOCZEK Z GŁADYSZOWA
7. SER TWAROGOWY
8. ZUPA ZIEMNIACZANA „KOMPERIANKA”
9. ZLEPIENICE ŁEMKOWSKIE Z TWAROGIEM I ZIEMNIAKAMI
10. LEMONIADA MIODOWO-MIĘTOWA
11. KECZUP Z CUKINII
12. MIODOWNIK
13. MORDONIE
14. PLACUSZKI SEROWE
15. PASTA JAJECZNA
16. DŻEM MALINOWY
17. DŻEM TRUSKAWKOWY



Gładyszów 52
38-315 Uście Gorlickie
tel.: 18 355 03 03, 694 914 985
kontakt@malowanewierchy.pl
www.malowanewierchy.pl



Dom Gościnny Szpilkowo Anna i Artur Szpil

To tęsknota za naturą, lasami i ciszą przywydły ich do Nowicy. Wcześniej przez kilka lat mieszkali w Wielkiej Brytanii, też na wsi, ale znajdującej się między autostradą i lotniskiem, gdzie było naprawdę głośno.

- Od razu pomyśleliśmy o domu z pokojami dla gości. Jeszcze w czasie naszego pobytu w Anglii, dzięki pomocy rodziny udało nam się znaleźć w okolicy dwie drewniane chaty, z których wybudowaliśmy nasz dom na ziemi kupionej w Nowicy – mówi Anna Szpil, która dom gościnny Szpilkowo prowadzi wspólnie z mężem, miłośnikiem koni.



Właśnie dlatego na początku myśleli, że będą mieć u siebie konie i to przyciągnie miłośników tych zwierząt. Nawet jednego sprowadzili z Anglii. Ten pomysł nie do końca się sprawdził, ale na brak turystów nie mogą narzekać.

- Od samego początku wiedzieliśmy, że będziemy karmić naszych gości zdrową żywnością. Mamy własne owoce: maliny, porzeczki, agrest, śliwki czy jabłka, a także warzywa. Większość produktów kupujemy u sąsiadów, mąż robi chleb. Zbieramy też wiele ziół na okolicznych łąkach. Bardzo cenimy sobie prostotę posiłków, jakość składników, podstawę naszych potraw stanowią produkty sezonowe – mówi Anna Szpil. - Tworzymy dania bazujące na przepisach rodzinnych oraz naszych sąsiadów, które w naszej kuchni zyskały odświeżoną formułę – dodaje.

W ich kuchni można posmakować m.in. proziaków faszzerowanych ziołami i serem, fuczek lemkowych, zupy dzięgielicy czy pierogów magurskich.

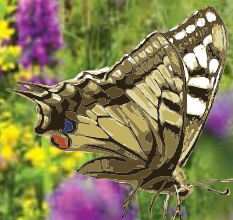


PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. PROZIAKI FASZEROWANE ZIOŁAMI I SEREM PODPUSZCZKOWYM DOMOWEJ ROBOTY
2. SŁODKI SER PODPUSZCZKOWY Z KROWIEGO MLEKA
3. FUCZKI ŁEMKOWSKIE
4. ZUPA DZIĘGIELICA
5. PIEROGI MAGURSKIE
6. HERBATA Z WIERZBÓWKI KIPRZYCY
7. PODPŁOMYK LAWENDOWY
8. JAJECZNICA Z KRWAWNIKIEM
9. SAŁATKA KWIATOWA



Nowica 6
38-315 Uście Gorlickie
tel.: 516 969 626, 608 791 453
poczta@szpilkowo.pl
szpiloo@gmail.com
www.szpilkowo.pl





Gospodarstwo rolne i agroturystyczne „We młynie” Elżbieta i Paweł Woźniczka

Mimo że ona mieszka tutaj od urodzenia, a mąż odkąd się pobrali i mogłoby się wydawać, że wszystko, co wokół już im spowszedniało, to potrafią jednak docenić to, gdzie żyją. Elżbieta i Paweł Woźniczka wiele lat dojeżdżali do pracy w Krakowie. Dobrze znają nerwy w korkach, późne powroty do domu, codzienną gonitwę. W końcu ich życiowe losy potoczyły się tak, że wreszcie zaczęli pracować u siebie w Prądniku

Korzkiewskim i stworzyli miejsce dla gości, którzy podobnie jak oni cenią ciszę, brak pośpiechu, przyrodę, piękny krajobraz i zdrową, przypominającą smaki z dzieciństwa kuchnię. I tak narodził się pomysł powstania gospodarstwa rolnego i agroturystycznego „We młynie”.

– Pomyśleliśmy, że mamy piękne miejsce z dużymi możliwościami. Mieszkamy w Dolinie Prądnika, w okolicach Ojcowa, niedalekiej odległości od Krakowa więc nie powinno być problemu z turystami. To był strzał w dziesiątkę. Po pierwszym ogłoszeniu w Internecie zgłosiło się do nas pół Europy – śmieje się pani Elżbieta.

Swoim gościom oferują to wszystko, co mają w swoim warzywniku, pasieci i piwniczce. – Mamy mały sad, a do tego z owoców: maliny, truskawki, porzeczki i agrest. W warzywniku są swoje ogórki, pomidory i zioła. Mąż ma pasiekę więc mamy własny miód, a w ostatnich latach założyliśmy małą winnicę, dzięki której mamy wino na własne potrzeby – wymienia. Małżeństwo nie ukrywa radości z sytuacji, która właściwie nie była ich decyzją. Założyli agroturystykę, bo zmusiła ich do



tę sytuacją.

– Cieszymy się z tej pracy, z tego, co mamy. Tym bardziej że widzimy jak ludzie męczą się w korkach, mają mało czasu dla siebie i stresującą pracę – słyszymy.

W gospodarstwie „We młynie” odnajdziemy nie tylko spokój i czas na wytchnienie, ale także dobre smaki. W spiżarni pani Elżbiety można znaleźć soki, syropy, ogórki kiszone, kapustę kiszoną, przecięry pomidorowe i powidlą.

PRODUKTY

REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. SOK MALINOWY NA SUROWO
2. SYROP Z KWIATÓW BZU CZARNEGO
3. SOK Z ARONII
4. SOK Z OWOCÓW BZU CZARNEGO
5. OGÓRKI KISZONE
6. KAPUSTA KISZONA Z BECZKI
7. PRZECIER Z POMIDORÓW
8. POWIDŁA ŚLIWKOWE
9. FASOLA JAŚ Z DOLINY PRĄDNIKA
10. MIĘTA PIEPRZOWA
11. MAJERANEK
12. MELISA CYTRYNOWA
13. TYMIANEK
14. OREGANO
15. CZĄBER OGRODOWY
16. BAZYLIA POSPOLITA
17. ROZMARYN LEKARSKI
18. MIÓD MINISKOWY
19. MIÓD RZEPAKOWY
20. MIÓD WIELOKWIATOWY
21. MIÓD AKACJOWY
22. MIÓD LIPOWY
23. MIÓD GRZYCHANY
24. MIÓD SPADZIOWY
25. MIÓD NAWŁOCIOWY

ul. Ojcowska 74
32-089 Prądnik Korzkiewski
tel.: 606 404 704
agro_mlyn@poczta.fm
www.agro-mlyn.pl





Gospodarstwo Pasieczne „Kószka” Piotr Kołacz

Wspólnie z tatą mają 400 pszczelich rodzin. Pszczoły były obecne w jego rodzinie już w latach 50. ubiegłego wieku. Piotr Kołacz pomagał w pasiece, od kiedy tylko pamięta. Kiedy miał 7 lat do opieki dostał od taty pierwszy ul z pszczołami. Usłyszał przy tym: twoje pszczoły, twój miód, twoje pieniądze. Ale świadoma decyzja o zajęciu się pszczołami zawodowo przyszła na studiach.

– Kiedy kończyłem studia, oferty

zarobków dla absolwentów były bardzo kiepskie. Wtedy pomyślałem, że spróbuję rozwinąć pasiekę i spróbować utrzymać się z produkcji miodów – mówi.

Do tej pory pasieka była w tej rodzinie zajęciem dodatkowym, ale po powrocie Piotra Kołacza ze studiów, zaczęła się bardzo rozwijać. Podobnie jak u wielu pszczelarzy, część pszczół z tej pasieki znajduje się na miejscu w gospodarstwie, natomiast pozostałe są rozwożone po pożytkach, dzięki czemu w ofercie tej pasieki znajdują się m.in. miody wielokwiatowe, akacjowe, lipowe, nawłociowe oraz spadziowe ze spadzi jodłowej z Pogórza Rożnowskiego.

Na brak zainteresowania swoim miodem właściciel „Kószki” nie może narzekać.

– Jest popyt na nasz miód. Bywa raczej tak, że czasem brakuje towaru. To dla nas bardzo miłe, bo mamy wielu stałych odbiorców, którzy mówią, że uzależnili się od smaku naszego miodu – mówi na koniec.



PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. MIÓD WIELOKWIATOWY
2. MIÓD AKACJOWY
3. MIÓD LIPOWY
4. MIÓD NAWŁOCIOWY
5. MIÓD NEKTAROWO-SPADZIOWY
6. MIÓD ZE SPADZI JODŁOWEJ Z POGÓRZA ROŻNOWSKIEGO
7. PYŁEK KWIATOWY
8. PIERZGA



Gródek nad Dunajcem 90
33-318 Gródek nad Dunajcem
tel.: 606 809 200
miod-koszka@wp.plw
www.miodkoszka.pl





Gospodarstwo Wolica Danuta Rybska

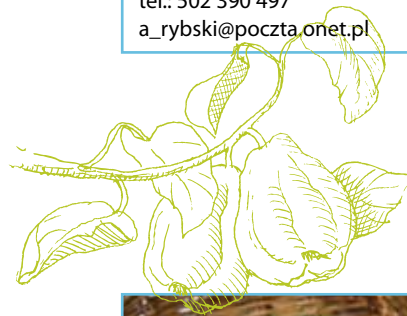
Dżemy i syropy to jej pasja. Mimo że ich robienie jest bardzo pracochłonne, to z ogromną satysfakcją przyznaje, że rocznie robi ich ok. tysiąc słoików z różnych owoców. A przetwory Danuty Rybskiej są wyjątkowe z dwóch powodów: niemal w 100 procentach są robione z własnych, ekologicznych owoców i zgodnie z rodzinnymi przepisami przechowywanymi w rodzinie od kilku pokoleń. Sadownictwem zajmował się

już na przełomie XIX i XX wieku dziadek pani Danuty. Jak na owe czasy prowadził bardzo postępowe i nowoczesne gospodarstwo. Wówczas obsadzenie przez dziadka drzewami owocowymi kilkunastu hektarów ziemi było dla społeczności lokalnej przejawem dużego dziwactwa. Sąsiadów zadziwił także jej tata, który pracował zawodowo. Był sędzią, który po godzinach z pasją oddawał się sadownictwu.

Z Danutą Rybską nie mogło być inaczej. W sadzie i warzywniku pomagała rodzicom od młodości, potem już wspólnie z mężem. Po śmierci rodziców sami zajęli się gospodarstwem i postawili na ekologię. Ich opieką nad sadem to przede wszystkim duże przycinanie drzew i przerywanie zawiązków.

– Owoców jest mniej, ale za to są bardzo smaczne – styszmy. A powstają z nich m.in. dżem ulenowy z jabłkiem, powidła śliwkowe, dżem wiśniowy z jabłkiem, dżem z owoców czarnego bzu z jabłkiem, czy truskawkowy także z jabłkiem. – Czasem przy robocie zastanie mnie i 3 nad ranem. To praca, która wymaga dużo cierpliwości i zaangażowania, ale nie narzekam, lubię to – wyjaśnia na koniec.

Olszana Wolica 183
33-386 Olszana
tel.: 502 390 497
a_rybski@poczta.onet.pl



PRODUKTY
REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. DŻEM ULENYWY Z JABŁKIEM
2. POWIDŁA ŚLIWKOWE
3. DŻEM WIŚNIOWY Z JABŁKIEM
4. DŻEM Z PIGWOWCA Z JABŁKIEM
5. DŻEM AGRESTOWY Z JABŁKIEM
6. DŻEM MALINOWY Z JABŁKIEM
7. DŻEM BORÓWKOWY Z JABŁKIEM
8. DŻEM ARONIOWY Z JABŁKIEM
9. DŻEM DERENIOWY Z JABŁKIEM
10. DŻEM TRUSKAWKOWY Z JABŁKIEM
11. DŻEM Z ROKITNIKA Z GRUSZKĄ
12. DŻEM Z OWOCÓW DZIKIEJ RÓŻY Z JABŁKIEM
13. RÓŻA CUKROWA UCIERANA
14. KONFITURA Z TRUSKAWEK
15. KONFITURA Z WIŚNI
16. DŻEM Z CZERWONYCH PORZECZEK Z JABŁKIEM
17. DŻEM Z CZARNYCH PORZECZEK Z JABŁKIEM
18. DŻEM Z OWOCÓW KALINY KORALOWEJ Z JABŁKIEM
19. SYROP Z ARONII
20. SYROP Z WIŚNI
21. SYROP Z DERENIA
22. SYROP Z CZERWONEJ PORZECZKI
23. SYROP Z CZARNEJ PORZECZKI
24. SYROP Z OWOCÓW CZARNEGO BZU
25. SYROP Z AGRESTU
26. SYROP Z MALIN
27. SYROP Z JEŻYŃ
28. SYROP Z PIGWY
29. SYROP Z PIGWOWCA



EKOMIODY

Lidia Moroń-Morawska

Dla pszczoł zrezygnowała z pracy zawodowej i życia w Krakowie. Tą pasją zaraził ją ówczesny narzeczony, a obecny mąż, który bez pszczoł i pasieki życia wyobrazić sobie nie potrafił.

– Zrozumiałam, że jeśli chcę z nim spędzać więcej czasu, to muszę te pszczoły polubić. Nie spodziewałam się, że tak bardzo mi się to spodoba – wspomina. A na dowód wystarczy wspomnieć, że rzuciła pracę, którą bardzo lubiła (była pielęgniarką anesteziologiczną na bloku operacyjnym – przyp. red.) oraz podjęła nowe studia na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie, które pomogły jej zgłębić wiedzę związaną z pszczołami i miododajnymi roślinami.

Teraz małżeństwo Morawskich ma dwie pasieki. Każde swoją. – Przenieśliśmy się do Sękowej. To moje rodzinne strony.

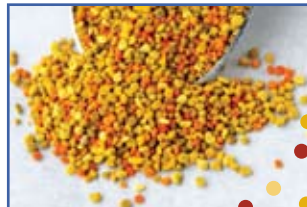
Każde z nas prowadzi osobną pasiekę. Ja w swojej zaczęłam wprowadzać ekologiczne, bardzo pracochłonne metody prowadzenia pasieki. Od 2016 prowadzę ekologiczną produkcję miodów. Mam obecnie 30 rodzin, a mąż w pasiece konwencjonalnej 80 – wspomina.

Pasieka Lidii Moroń-Morawskiej jest pierwszą w Małopolsce, która może posługiwać się logiem rolnictwa ekologicznego. Zdecydowała się na prowadzenie pasieki w tak trudny sposób, ponieważ ma bardzo duże doświadczenie i wiedzę na temat pszczoł, którą cały czas poszerza. Jest współautorką Wielkiej Encyklopedii Pszczelarstwa wydanej w 2014 roku. Jej małopolski miód spadziowy został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. MAŁOPOLSKI MIÓD SPADZIOWY
2. EKOLOGICZNY MIÓD AKACJOWY
3. EKOLOGICZNY MIÓD WIELOKWIATOWY
4. EKOLOGICZNY PYŁEK PSZCZELI
5. EKOLOGICZNY PROPOLIS

Sękowa 165
38-307 Sękowa
tel.: 602 670 506
pasieka@miodymorawskich.pl
www.ekomiody.eu





Gospodarstwo Rolne i Ekologiczne Jan Czaja

Studiował elektronikę i telekomunikację na Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie i chciał pracować w dużej firmie, ale losy jego rodziny potoczyły się w taki sposób, że musiał wracać do rodzinnej miejscowości i zając się blisko 20 ha gospodarstwem.

– Nieszczęśliwa śmierć taty spowodowała, że całkowicie musiałem zmienić swoje życiowe plany – mówi Jan Czaja.
– Gospodarstwo, które przejąłem po tacie to dawny majątek ziemski, zespół dworsko-parkowy w Rzuchowej, którego historia sięga XIII w. Tata prowadził gospodarstwo nastawione na produkcję mleka i wieprzowiny. Ja postawiłem na ekologiczną produkcję i bioróżnorodność – wyjaśnia.

Czaja ma w swoim gospodarstwie krowy, ale hoduje je głównie po to, by mieć obornik do nawożenia gleby pod swoje uprawy. A ma u siebie m.in. fasolę „Piekný Jaś”, buraki ćwikłowe, ziemniaki, dynię czy ogórki oraz owoce: truskawki, porzeczki i maliny. Ale jego działalność na rzecz ekologicznego rolnictwa nie zamyka się na własnych

uprawach. W 2010 wspólnie z innymi założył Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA, a jednym z elementów jego działalności było utworzenie platformy internetowej www.paczkaodrolnika.pl dzięki, której osoby, które szukają ekologicznych produktów, mogą je tutaj zamówić bezpośrednio od członków stowarzyszenia, prowadzących gospodarstwa ekologiczne.

Obecnie jeden z produktów rekomendowanych do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska, próbuje wypromować jako pamiątkę z Małopolski. To... marzenie bobasa – czyli dżem dyniowy przygotowany zgodnie z przepisem opracowanym przez lokalne koła gospodyń wiejskich. Jego inne produkty mają równie ciekawe nazwy. Są to: zakręcona truskawka (dżem truskawkowy), wyciśnięta malina (sok malinowy). Tymi nazwami chce wzbudzić zainteresowanie naturalnymi produktami młodzieży i dzieci.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. MARZENIE BOBASA – DŻEM DYNIOWY
2. DYNIA PIKANTNA
3. ZAKRĘCONA TRUSKAWKA – DŻEM TRUSKAWKOWY
4. MALINA UCIERANA – SYROP MALINOWY
5. PIKANTNA PORZECZKA – KONFITURA DO MIĘS
6. WYCIŚNIĘTA MALINA – SOK MALINOWY
7. KONFITURA Z PŁATKÓW RÓŻ
8. TRUSKAWKA SENG SENGANA
9. BURAKI CZERWONE – CZERWONA KULA
10. ZIEMNIANKI ODMIANY DENAR

Rzuchowa 1
33-114 Rzuchowa
tel.: 608 424 660
grakh@poczta.onet.pl



Winnica Szawapier Elżbieta Pieróg

Założenie winnicy to pomysł żony Marcina Pieroga.

– Jakieś dziesięć lat temu, stwierdziła, że po co pić cudze skoro można swoje – tak właściciel wspomina początki rodzinnej winnicy Szawapier w Strykawie.

Na początku traktowali winnicę jako hobby. Z czasem postanowili, że produkcją wina zajmą się profesjonalnie i swoją wiedzę na ten temat

zdobywali podczas wielu szkoleń z winiarstwa. Obecnie winnica zajmuje prawie 1 ha ziemi i znajduje się tutaj 2500 krzewów, ale docelowo Pierogowie chcą obsadzić krzewami 3 ha ziemi.

– Wina, które na początku udało się nam zrobić były dla nas ogromnym wynagrodzeniem, chociaż nie były jeszcze do końca zadowolające. Można powiedzieć, że pierwsze lata działania winnicy to były właściwe takie próby i nauka sztuki winiarskiej. W 2010 roku dosadziliśmy kolejne krzewy winorośli, a w 2012 mieliśmy pierwsze poważniejsze zbiory. Trzy lata później zarejestrowaliśmy winnicę i mieliśmy już do zaoferowania wina na sprzedaż – wyjaśnia Pieróg.

W winnicy pracuje cała rodzina. Pomagają rodzice, bo Elżbieta i Marcin pracują zawodowo.

– Nie utrzymujemy się ze sprzedaży win. Śmiejemy się, że może nastąpi to za jakieś 20 lat. Teraz cieszymy się, że wreszcie nie musimy do niej dokładać. Winnica zaczęła utrzymywać się

sama – mówi właściciel. Podkreśla, że to pasja, która wymaga ogromnej cierpliwości, ale daje dużo satysfakcji. Wina od Pierogów można kupić na miejscu w winnicy. Rodzina prowadzi także w tym miejscu gospodarstwo agroturystyczne.

PRODUKTY
REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. SOLARIS PLUS WINO GRONOWE BIAŁE WYTRAWNE
2. HUBERTUS BARRIQUE WINO GRONOWE CZERWONE WYTRAWNE



Strykawia 815
34-205 Strykawia
tel.: 660 989 323
awpierog@poczta.onet.pl
www.winnica-szawapier.com





Winnica Zawadka

Sami nie pamiętają, skąd wziął się u nich pomysł na założenie winnicy. Pierwsze sadzonki, które kupili i zasadzili to krzewy deserowe i jakoś zaiskrzyło. Chwilę później spotkali na swojej drodze ludzi, którzy robią wino. – Oni nas za sobą pociągnęli, pomogli. Wtedy już nie mieliśmy wątpliwości. Mąż dostał od swojej mamy gospodarstwo, sady. I tak stopniowo w miejsce wymierających jabłoni zaczęliśmy sadzić krzewy – mówi Barbara Maziarz.

Winnica istnieje od 10 lat, a od 2 małżeństwo zajmuje się produkcją wina zawodowo. – Mąż zrezygnował z pracy zawodowej. Ja łączę pracę w winnicy z opieką nad dzieckiem – wyjaśnia i dodaje – Osoby, które po raz pierwszy próbują naszych win, mówią, że są one zupełnie inne od tych, które dotąd pili. I rzeczywiście, są bardzo aromatyczne i świeże. Włoch, który spróbował naszych win na targach, przyjechał potem do nas osobiście, żeby zobaczyć jak robimy takie wina. Takie momenty utwierdzają nas w tym co robimy – wspomina.

Ich wina są wyjątkowe nie tylko dlatego. Od ponad roku Winnica Zawadka zajmuje się również produkcją wina mszalnego dla Diecezji Tarnowskiej. Teraz właściciele winnicy postawili sobie za cel stuprocentową uprawę ekologiczną. Jak mówią niczego nie żałują, niczego nie chcą zmieniać. W końcu realizują swoje marzenia. Wina produkowane w winnicy można kupić na miejscu u właścicieli.



PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. SOLAR WINO BIAŁE PÓLSŁODKIE
2. MUSCATI WINO BIAŁE PÓŁWYTRAWNE
3. HIBERNUS WINO BIAŁE WYTRAWNE
4. SOLAR WINO BIAŁE WYTRAWNE
5. JOHANN WINO BIAŁE WYTRAWNE
6. LEON CUVÉE WINO CZERWONE WYTRAWNE
7. ROSE CUVÉE WINO RÓŻOWE PÓŁWYTRAWNE

Zawadka 1
33-312 Tęgoborze
tel.: 508 360 834, 502 391 867
szymonmaziarz@interia.pl
www.winnicakamieniec.pl





Dworek Młynarza Beata Sopicka

Beata Sopicka, właścicielka Dworku Młynarza proponuje swoim gościom zatorską gęś faszerowaną. Wprowadziła tę potrawę w swojej kuchni po to, by zachować pamięć, że w Zatorze została wyhodowana nowa odmiana gęsi – gęś zatorska.

Jej kolejny produkt rekomendowany do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska to m.in. kaczką z jabłkami. Te dania oraz wiele innych oferuje w usłudze cateringowej, oraz podczas okolicznościowych imprez. - Oba dania przygotowywane są zgodnie z rodzinnymi przepisami. Postawiłam na drób, ponieważ w samym Zatorze i jego okolicach ptactwo wodne, gęsi i kaczki, zawsze były obecne. Wiele osób hodowało je do konsumpcji – informuje właścicielka Dworku Młynarza. Jego nazwa jest również nieprzypadkowa.

- Pochodzę z rodziny młynarzy. W naszej okolicy było dużo młynów. Obecnie w mojej wsi są

trzy i wszystkie należą do moich krewnych. Uznałam, że przez pamięć i tradycję naszej rodziny nawiązę to miejsce Dworek Młynarza, co ma przypominać o tradycjach młynarskich naszej lokalnej społeczności – wyjaśnia.

Beata Sopicka jest czynnym zawodowo nauczycielem i nie wyobrażała sobie, żeby aktywność w dworku, który kupiła w 1997 roku, nie połączyć z działaniami edukacyjnymi.

W tym miejscu prowadzone są zajęcia edukacyjne, a w ofercie są również noclegi.

Warto dodać na koniec, że Dworek Młynarza w Rudzach, w pobliżu Zatora został wybudowany w połowie XVIII wieku przez burgrabiego krakowskiego Jana Bibersteina Starowieyskiego. Po Starowieyskich dziedzicami Rudz byli hrabiowie Bobrowscy herbu Jastrzębiec, a na dowód tego na fasadzie dworu oraz żelaznym balkonie facjaty znajdziemy ich znak rodowy.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. ZATORSKA GĘŚ FASZEROWANA
2. KACZKA Z JABŁKAMI
3. ZUPA CEBULOWA
4. GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM
5. OGÓRKI KISZONE

Rudze
ul. Dworska 13
32-640 Zator
tel.: 537 969 572, 664 927 182
bsopicka@wp.pl
www.dworekmlynarza.pl





Winnica Wieliczka

Trudno zaprzeczyć opinii, że Piotr Jaskóła to osoba niezwykle, pozytywnie zakręcona na punkcie odradzania winiarstwa w naszym kraju. Bo kto, przemierzając samochodem trasę, spogląda przez szybę i podświadomie zerka na stoki i myśli, czy byłyby one odpowiednie do założenia winnicy? Tak było dokładnie 7 lat temu, kiedy przejeżdżał przez okolice Wieliczki i zobaczył to miejsce.

– To był impuls. Wiedziałem, że jest idealne. Jestem z wykształcenia leśnikiem i miałem pewność, że tutaj się po prostu uda – wspomina. To nie pierwsza jego winnica. Wcześniej z powodzeniem założył winnicę w... centrum aglomeracji śląskiej. I chociaż pomysł na założenie winnicy w okolicach Wieliczki, wielu wydawał się równie szalony, to dla niego była to rzecz oczywista.

Winnicę Wieliczka zakładał w 2013 roku wspólnie

z Agnieszką Rousseau, która winem i jego produkcją zajmuje się od ponad 20 lat.

W swojej winnicy na 8 ha ziemi mają około 25 tys. krzewów. Pierwsze swoje wina mogli degustować w 2015 roku, a w 2016 udało im się wyprodukować wina handlowe.

Wina produkują znacznie mniej niż winnice prowadzone w sposób konwencjonalny. – To nasza świadoma decyzja. Jesteśmy winnicą i winiarnią z certyfikatem ekologicznym.

Naszą główną zasadą jest szacunek dla natury, nie używamy chemii stosowanej powszechnie w rolnictwie konwencjonalnym, a nasza praca opiera się głównie na profilaktyce. Całe nasze gospodarstwo prowadzimy ekologicznie – wyjaśnia. Wina produkowane w Winnicy Wieliczka to ekologiczne wina klasy premium, które możemy znaleźć w najlepszych krakowskich restauracjach oraz sklepach dedykowanych jedynie sprzedaży wysokiej jakości win.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. WINO BIAŁE CUVÉE SERAF
2. WINO BIAŁE CUVÉE JANTAR
3. WINO BIAŁE CHARDONNAY
4. WINO BIAŁE RIESLING
5. WINO BIAŁE SAVIGNON BLANC
6. WINO RÓŻOWE ROSE
7. WINA CZERWONE CUVÉE REGIS
8. WINO CZERWONE MERLOT
9. WINO CZERWONE PINOT NOIR
10. WINO CZERWONE CABERNET
11. CYDR JABŁKOWY BZIK
12. CYDR JABŁKOWY WYTRAWNY

Pawlikowice 1A
32-020 Wieliczka
tel.: 12 350 61 77, 12 350 61 61
biuro@wpwvinaspora.pl
www.winnicawieliczka.com





Obiekt pasterski Bacówka „U Krzyśka”

Jak sam mówi, kiedyś pracował na innych, teraz od ośmiu років pracuje na siebie. Krzysztof Łaś z Gronia teraz gospodaruje na swoim, a jego wyroby można kupić w Bacówce u Krzyśka, którą prowadzi u siebie przy ulicy Słonecznej 5. Innej roboty sobie nie wyobraża, bo do pracy przy owcach ciągnęło go od dziecka, mimo że w domu nie było tradycji wypasania owiec i wyrobu serów. – Ojciec miał głównie krowy, ale owce mieli wujkowie od strony mamy i zawsze mnie tam do nich ciągnęło. Odkąd pamiętam, pomagałem im przy wypasaniu i wyrobie serów. To przy nich się wszystkiego nauczyłem. Tyle, że potem przez długie lata gazdowałem, aż w końcu kilka lat temu, po namowach Kazka Furczonia (nieżyjącego już właściciel dwóch bacówek)

poszedłem na swoje - wspomina właściciel bacówki. – Mam po rodzicach 7 ha ziemi. Odkąd jestem na swoim, to dzierżawię też pastwiska od innych – dodaje. W swoim gospodarstwie ma ponad 100 sztuk owiec i 11 krów. Bywa, że w sezonie jego stado liczy i ze 300 sztuk owieczek. – Z udoju mamy pod koniec sezonu od 100 do 150 litrów mleka. Roboty jest pełno, to mi synowie pomagają. Mają 20 i 18 lat. Czy im się podoba, to sami musieliby powiedzieć, ale zdaje mi się, że obaj zostaną przy tej robocie. To zajęcie, to uwiązanie, ale jak człowieka cieszy to, co robi, to się tego będzie trzymać – śmieje się Krzysztof Łaś. W Bacówce u Krzyśka można kupić m.in. jagnięcinę, oscypki, bryndzę, redykołkę i pucoki.

PRODUKTY REKOMENDOWANE DO SIECI:

1. OSCYPEK
2. BRYNDZA PODHALAŃSKA
3. SER GAZDOWSKI – GOŁKA (PUCOK, KARA)
4. BUNC/BUNDZ/GRUDKA
5. ŻENTYCA (ŻĘTYCA)
6. JAGNIĘCINA

ul. Słoneczna 5
Groń
34-406 Leśnica
tel.: 531 159 179
jozefa.las@vp.pl





MAŁOPOLSKA

Redakcja merytoryczna:
**Departament Rolnictwa i Rozwoju
Obszarów Wiejskich**

Teksty:
Ewa Winiarska

Zdjęcia:
**Członkowie Sieci
Dziedzictwo Kulinarne Małopolska
Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała**
(udostępnione na podstawie
umowy licencyjnej)
Archiwum UMWM

Projekt graficzny i skład:
GRAFIA
Katarzyna Wojtyga
Olaf Cirut

Wydawca:
**Urząd Marszałkowski
Województwa Małopolskiego**
**Departament Rolnictwa
i Rozwoju Obszarów Wiejskich**
ul. Basztowa 22, 31-156 Kraków
adres korespondencyjny:
ul. Raclawicka 56, 30-017 Kraków
ro.sekretariat@umwm.pl
tel.: 12 63 03 580
www.malopolska.pl
fb.com/lubiemalopolske

ISBN: 978-83-65325-73-0

Druk:
Drukarnia Skleniarz

Nakład:
10 000 egz.

Egzemplarz bezpłatny