



"Organizacja Dolnośląskiego Święta Miodu i Wina" - jako imprezy promującej kulturalne i przyrodnicze walory Gminy Przemków i Dolnego Śląska - projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2007-2013.



Produkt Lokalny Gminy Przemków Dolnośląskie Święto Miodu i Wina



Produkt Lokalny Gminy Przemków - Dolnośląskie Święto Miodu i Wina.

Opracowała Fundacja "Wrzosowa Kraina" na zlecenie Gminy Przemków.

Redakcja: Marta Mendrzycka-Nicewicz, Anita Smoląg, Anna Paliszkievicz, Barbara Sulma, Bogumiła Ornatoewska-Cichoszevska
Wykorzystano materiały z publikacji: "Wrzosowa Kraina Miodem Płynąca" pod redakcją Anity Smoląg i Krzysztofa Szustki

Zdjęcia: PROXART.PL Krzysztof Szustka, Adam Gałązka, Anita Smoląg, Ewelina Rozpędowska

Opracowanie graficzne: PROXART.PL

Rok wydania: wrzesień 2010

Fundacja "Wrzosowa Kraina" dziękuje za udostępnienie zdjęć firmie Jazz Office



Naturalnie Przemków!



Burmistrz Przemkowa
Stanisław Pępkowski

Stanisław Pępkowski

Szanowni Państwo,

gdy pytają mnie co jest najmocniejszą stroną gminy, najważniejszym atutem miasta, mam pewien kłopot, aby z niezachwianą pewnością wskazać obecnie na ten jeden wiodący element. Przemków dzięki swojemu położeniu w bezpośrednim sąsiedztwie autentycznej cudownej natury, ma znakomite warunki i duży potencjał do rozwoju turystyki oraz rekreacji. I coraz lepiej wykorzystujemy te możliwości.

Jednakże Przemków, z każdym rokiem mocniej sygnalizuje też swoje aspiracje i marzenia, związane z uczestnictwem w kluczowych współczesnych procesach. Zarówno tych w wymiarze biznesowym, jak i kulturowym. Naszą bardzo mocną stroną są nasi mieszkańcy - coraz bardziej zintegrowani i aktywni. Oni chcą świadomie uczestniczyć w kształtowaniu swojej dobrej, przewidywalnej przyszłości. Dla całej naszej lokalnej społeczności ogromne znaczenie ma - podobnie jak w wielu innych miastach i gminach - systematyczne podnoszenie standardu codziennego życia.

A zatem może lepiej będzie gdy każdy z Państwa - mieszkańców, naszych gości, przyjezdnych, turystów, przedsiębiorców - samodzielnie spróbuje odkryć nasze najlepsze strony, naszą niepowtarzalność. Po prostu nazwie je, zdefiniuje na swój sposób. Ułatwiamy zadanie, okazując jak zawsze serdeczność, życzliwość, otwarcie prezentując własny dorobek i zamierzenia.

Uważam, że jesteśmy jednym z najpiękniejszych zakątków Dolnego Śląska. Pozostając w pozytywnym trendzie, gmina z każdym rokiem będzie zyskiwała na popularności wśród tych wszystkich, którzy cenią piękno przyrody, czystość środowiska, aktywną rekreację, dobrą dostępność do oświaty i komunikacji, a jednocześnie chcieliby korzystać z cywilizacyjnych zdobyczy, jak chociażby szybki Internet.



Naturalnie Przemków!

Sielskie życie, biznesy i miody

Jeśli do tej pory nie odwiedziliście jeszcze Gminy Przemków, to oczywista strata. Jeśli już byliście - warto zajrzeć ponownie. Jeśli wydaje się Wam, że znacie dobrze te okolice - nic bardziej mylnego. Gmina zaskakuje tempem przemian a także bogactwem pomysłów na sielskie życie, dobry biznes oraz kontakt z uroczą naturą. To niepowtarzalne miejsce, które naturalnie przyciąga i pozytywnie zadziwia.

Raj w zasięgu ręki

Gmina jest malowniczo usytuowana na północnym skraju olbrzymich, majestatycznych Borów Dolnośląskich. Cały jej obszar objęty został ochroną Przemkowskiego Parku Krajobrazowego. Piękne stawy, cudowne wrzosowiska, bogactwo flory i fauny, urokliwe szlaki do wypraw pieszych, rowerowych i konnych, ciekawe ścieżki edukacyjne - to wszystko budzi zrozumiałe zainteresowa-

nie turystów. Coraz mniej jest na Dolnym Śląsku miejsc, gdzie na tak dużą skalę można obcować z dziewiczą, autentyczną przyrodą, bardzo czystym środowiskiem. Temu urokowi trudno się oprzeć, dlatego...

...warto tutaj zamieszkać

Z roku na rok zwiększa się w Gminie zainteresowanie kupnem działek budowlanych. W Przemkowie coraz częściej chcą zamieszkać ludzie zmęczeni tempem życia w dużych aglomeracjach. Wiedzą, że stąd w krótkim czasie mogą przecież dogodnie dojechać do dużych zakładów pracy Zagłębia Miedziowego i firm zlokalizowanych na obszarach Legnickiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej, a potem równie szybko wrócić do swoich „rajskich enklaw”. Oferowane przez gminę tereny pod budownictwo leżą poza obszarem szkód górniczych.

Nie sposób wymienić wszystkich inwestycji poczynionych w ostatnich latach, dzięki którym codzienne życie w Przemkowie i pobliskich okolicach staje się coraz łatwiejsze, przyjemniejsze. Łatwo dostrzec wymierne efekty - lepsze drogi, systematycznie porządkowaną gospodarkę ściekową, troskę o estetykę miasta i wsi. Osoby uprawiające sport, chcące korzystać z różnych form rekreacji mają od niedawna do dyspozycji boisko wielofunkcyjne przy Szkole Podstawowej Nr 1 oraz boiska przy Szkole Podstawowej nr 2 - „Moje boisko-Orlik 2012”. Rozpoczęto również budowę hali sportowej przy Zespole Szkół. W trosce o najmłodszych mieszkańców Gminy powstało - przy wykorzystaniu funduszy Unii Europejskiej - wspaniałe, nowoczesne wyposażone przedszkole.

Szanse na dobry biznes

Inwestorzy coraz lepiej uświadamiający sobie atuty Przemkowa często sami przyznają, że przez długi czas pozostawali pod wpływem stereotypowych skojarzeń. Na szczęście to się już zmienia. Gmina usytuowana na szlaku komunikacyjnym wschód - zachód, w pobliżu zachodniej oraz południowej granicy Polski, w bliskiej odległości od silnie uprzemysłowionego Zagłębia Miedziowego, stwarza ciekawe możliwości dla rozwoju wielu biznesowych projektów. Nic dziwnego, że na przykład ponad 7 hektarowa przemkowska podstrefa LSSE może już w bliskiej perspektywie zostać częściowo zagospodarowana. Trwają, bowiem prace koncepcyjne nad utworzeniem parku przemysłowego. Pole do popisu mieliby tam szczególnie mali i średni przedsiębiorcy, także zagraniczni.

Przemków poważnie traktuje swoje zobowiązania wobec inwestorów. Każdorazowo Gmina pomaga w różnych formach w uruchamianiu działalności gospodarczej, dba też o interesy tych, którzy swój biznes na jej terenie już prowadzą. Władze samorządowe starają się na terenie całej gminy tworzyć jak najlepsze warunki do harmonijnego rozwoju sfery usługowej i produkcyjnej. Poza podstrefą LSSE jest jeszcze kilka innych ciekawych propozycji lokalizacyjnych, przygotowuje się tam odpowiednią infrastrukturę.

Kraina miodem płynąca

Kto jeszcze nie kojarzy Przemkowa z organizowanym od 10 lat Dolnośląskim Świętem Miodu i Wina będzie miał okazję nadrobić zaległości w tym roku. Impreza cieszy się coraz większą popularnością, mobilizuje do przyjazdu uczestników z całego regionu dolnośląskiego, wielu odległych zakątków Polski

Dolnośląskie Święto Miodu i Wina



odbywa się w Przemkowie już od 1999 roku, w każdy ostatni weekend września. Jak pięknie rosło i rozwijało się Święto można prześledzić w materiałach przechowywanych od początku istnienia imprezy, ale przede wszystkim pozostało w pamięci wielu osób współorganizujących i uczestniczących w imprezie. Na przestrzeni tych wszystkich lat, niezależnie od tego, ile osób

przybyło na Święto, kogo gościliśmy w Przemkowie i jaka była muzyczna gwiazda, głównym bohaterem Święta zawsze był MIÓD. I właśnie on był pretekstem do wielu „miodowych” akcji, inicjatyw, imprez towarzyszących Świętu. Doświadczenie w organizacji Święta oraz wsparcie wielu organizacji i instytucji, które współorganizują imprezę sprawiło, że urosła ona do rangi imprezy ogólnopolskiej, na stałe wpisując się w życie lokalnej społeczności i tradycję Przemkowa oraz kalendarz dolnośląskich imprez plenarowych. Przemkowskie Święto zdaniem pszczelarzy jest jedną z najważniejszych imprez pszczelarskich w Polsce, co potwierdził także Prezydent Polskiego Związku Pszczelarskiego Tadeusz Sabat



PRZEMKÓW



Gmina Przemków
powierzchnia – 108 km²
liczba mieszkańców - 8958

obecny na przemkowskim święcie.

Co roku święto kupia mieszkańców Przemkowa, z miejscowości całego regionu, wielu odległych zakątków Polski, a nawet z zagranicy. Z roku na rok przybywa zwolenników święta, a zainteresowanie uczestnictwem w tej imprezie wzrasta zarówno po stronie odwiedzających, jak i wystawiających swoje produkty pszczelarzy i winiarzy.

Dolnośląskie Święto Miodu i Wina to przede wszystkim raj dla wielbicieli miodów i win, ale nie tylko, gdyż każdy znajdzie coś dla siebie. Wystawcy na swoich kiermaszach oferują wszystkie polskie gatunki miodów, miody pitne i inne produkty pszczele, sprzęt pasieczny oraz wina i sadzonki winorośli. Święto Miodu i Wina to nie tylko kiermasze, ale również czas wielu imprez i wydarzeń towarzyszących, które pokazują m.in. dorobek przemkowskich artystów i ludzi związanych z Przemkowem. To także spotkanie środowiska pszczelarskiego, które rozpoczyna się, jak nakazuje tradycja bartnicza, uroczystą Mszą Świętą. W nabożeństwach, w intencji pszczelarzy i ich bartniczego trudu pod sztandarami związków pszczelarskich biorą udział koła i związki pszczelarzy Dolnego Śląska, sąsiedniej Wielkopolski i Ziemi Lubuskiej. Następnie wszyscy biorą udział w tradycyjnej biesiadzie dla pszczelarzy, na której wymieniają się doświadczeniami, pomysłami, spostrzeżeniami, jak również mogą się pochwalić i zaprezentować swoje produkty. Święto współorganizowane jest m.in. przez dolnośląskie związki pszczelarskie. W uznaniu zasług dla rozwoju pszczelarstwa w Polsce Zarząd Polskiego Związku Pszczelarskiego odznaczył głównego organizatora święta, Urząd Miejski w Przemkowie, najwyższym pszczelarskim odznaczeniem - Medalem im. Ks. Dr. Jana Dzierżona. Podczas obchodów Święta Miodu przeprowadzane są liczne konkursy mające na celu promocję miodów i produktów lokalnych.

Corocznie przyznawane są medale za „Wzorową Pasiekę” i „Wzorowe Gospodarstwo Pasieczne” Dolnego Śląska, za Najlepszy Produkt Lokalny Wrzosowej Krainy, jak również za najlepsze miody odmianowe: wrzosowy, wielokwiatowy, rzepakowy, akacjowy, lipowy, gryczany, spadziowy oraz miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich.

Niewątpliwą atrakcją Święta jest „Ogólnopolski Bieg po Miód”, z udziałem osób niepełnosprawnych, pod patronatem Jerzego Górskiego – Mistrza Świata w Triathlonie. Duża, profesjonalna impreza biegowa, organizowana od 2003 roku, na którą przyjeżdżają zawodnicy z coraz odleglejszych części Polski. „Bieg po Miód” to bieg po zdrowie, promocja zdrowego stylu życia i odżywiania, szczególnie wśród dzieci i młodzieży. Bieg organizowany jest na różnych dystansach, takich, by każdy, nawet ten najmłodszy i mniej wysportowany mógł wziąć w nim udział. A każdy uczestnik Biegu, który dotrze do mety jest obdarowany okolicznościową czarką z miodem. Zwycięzcy ponadto otrzymują medale i puchary z rąk obecnych na imprezie mistrzów sportu. Do tej pory przemkowska impreza gościła m.in.: kolarza Zbigniewa Sprucha, pięściarza Grzegorza Skrzecza, lekkoatletę Jacka Wszolę, kajakarza Marka Łubika, zapaśnika Władysława Stecyka, lekkoatletę Pawła Januszewskiego i uroczą lekkoatletkę Monikę Pyrek. Oczywiście zawsze jest na imprezie Jerzy Górski. Od czterech lat przy okazji zawodów bite są rekordy Guinnessa w skokach na skakance i podsumowywana jest akcja letnia pn. „Lato w mieście – zostań mistrzem własnego ciała”. Od 2001 roku organizowane są konferencje, podczas których moż-



na zasięgnąć porad u wybitnych specjalistów. Tematem wykładów były m.in.: „Apiterapia – leczenie miodem”, „Winorośl i wino źródłem życia”, „Produkty pszczele i winnice wizytówką gospodarstw agroturystycznych”, „Właściwości lecznicze produktów pszczelich”, „Wpływ roślin genetycznie zmodyfikowanych na zdrowie ludzkie i na środowisko pszczół”, „Jakość miodu i jego rynek w Polsce”, „Promocja produktów lokalnych gmin Przemkowskiego Parku Krajobrazowego”.

Święto Miodu i Wina to także liczne konkursy. Najważniejsze z nich to: „Konkurs na wzorową pasiekę Dolnego Śląska”, „Konkurs na wzorowe gospodarstwo pasieczne Dolnego Śląska”, konkurs na miody odmianowe i wino oferowane podczas Święta, a od 2008 roku, kiedy to Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich otrzymał unijny certyfikat pn. Chronione Oznaczenie Geograficzne, także konkurs na ten właśnie specyficzny gatunek miodu. Od kilku lat odbywa się, budzący wielkie zainteresowanie konkurs na „Najlepszy produkt lokalny z Wrzosowej Krainy” w kilku kategoriach: nalewki miodowe i ziołowe, wina gronowe i owocowe, wypieki na miodzie oraz potrawy na miodzie. Przez te lata odbywały się też konkursy plastyczne: na logo Towarzystwa Wspierania Pszczelarstwa w Przemkowskim Parku Krajobrazowym, na logo Święta Miodu i Wina, na najciekawszy strój pszczół, na pszczelą maskotkę oraz „Ul – wesoly dom dla pszczół”. Były też wybory króla i królowej miodowego święta, zawody zręcznościowe i quizy o tematyce pszczelarskiej oraz „Bal Miodowy”.

Dolnośląskie Święto Miodu i Wina jak każde tego typu wydarzenie jest okazją do świętowania i dobrej zabawy. Na sce-

nie w Parku Miejskim odbywają się liczne występy. Organizatorzy dbają o różnorodność programu, tak by zadowolić przeróżne gusta muzyczne i publiczność w każdym wieku. Zawsze obecne były zespoły związane z Przemkowskim Ośrodkiem Kultury: Przemkowska Orkiestra Dęta, zespół wokalny – taneczny „Mozaika”, zespoły taneczne: „Cykady”, „Hausy”, „Daisy Dance”, „Atrium”. Gościliśmy też lokalne zespoły łemkowskie: „Łastiwoczkę”, Okmeli i „Hudaky”, oraz Kyczerę z Legnicy. Występowała Rodzina Muzykująca z Przemkowa oraz zespoły ludowe: „Pęclawianki”, „Huculszczyzna”, „Wrzos”, „Dawidenka”, „Niezapominajki”, „Ale Babki”. Były zespoły romskie: „Mrodo Dziwiel” i „Łacibach” z Przemkowa. Kilkakrotnie gościliśmy Orkiestrę Dętą z Lobau w Niemczech. Młodzieżową, i nie tylko, publiczność bawiły zespoły: SOS, „Maryla Band”, „The Positive”, „The Postmen”, „Żelki”, „Alien Autopsy”. No i oczywiście muzyczne gwiazdy: Gabriel Fleszar, Szymon Wydra z zespołem „Carpe Diem”, Bracia Cugowscy, „Sumptuastic”, Ivan Komarenko, Don Wasyl i Cygańskie Gwiazdy, „Grupa Operacyjna”, „Czerwone Gitary” i „Feel”, „Budka Suflera”, „BIG CYC”.

Przemkowie są dumni ze swojego Święta. Do Parku Miejskiego chętnie przybywają ze swoimi najbliższymi. Zapraszają znajomych z pracy i z odległych zakątków Polski. Są najlepszą promocją Dolnośląskiego Święta Miodu i Wina, razem z licznymi gośćmi, którzy powracają co roku na wrześniowy weekend do Przemkowa. W 2010 roku Gmina otrzymała dofinansowanie do organizacji Święta w ramach działania 6.5 Działania wspierające infrastrukturę turystyczną i kulturową – promocja i informacja regionu w tym organizacja imprez o znaczeniu regionalnym, w Priorytecie VI Wykorzystanie i Promocja potencjału turystycznego i kulturowego Dolnego Śląska („Turystyka i Kultura”) Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2007-2013.

Tytuł projektu „Organizacja Dolnośląskiego Święta Miodu i Wina, jako imprezy promującej kulturalne i przyrodnicze walory Gminy Przemków i Dolnego Śląska”.

Dolnośląskie Święto Miodu i Wina jest już rozpoznawalne w całej Polsce, a od 2009 roku zostało objęte ochroną Urzędu Patentowego RP.

Produkty lokalne Wrzosowej Krainy dziedzictwem kulinarnym Święta Miodu i Wina

W znaczeniu encyklopedycznym dziedzictwo kulturowe to dobra materialne otrzymane w spadku. To także dobra duchowe pozostawione przez przodków następnym pokoleniom. Tworzą je również wartości niematerialne, metafizyczne i abstrakcyjne. Są to, wywodzące się z wiary, przekonań i religii, obyczaje i obrzędy, legendy, przekazywane z pokolenia na pokolenie. To także gwara ludowa, stroje i przyśpiewki. Wiedza o życiu codziennym przodków dostarcza wielu cennych informacji, między innymi na temat tradycji kulinarnych, przepisów dań i potraw oraz tzw. „kultury stołu”.

Dziedzictwo kulinarne, w odniesieniu do powyższych stwierdzeń, to ważny element dziedzictwa kulturowego. To nic innego, jak produkty żywnościowe i potrawy, które charakteryzują się szczególnymi cechami jakościowymi, tradycyjnymi sposobami przyrządzania i wytwarzania, sięgającymi często odległej historii. Produkty te wytwarzane są głównie w małej skali przy wykorzystaniu specyficznych umiejętności i technologii, a także związane są z określonym obszarem geograficznym. Dziedzictwo kulinarne odgrywa ogromną rolę w promocji każdego regionu ze względu na różnorodność oraz na specyficzność typowych dla każdego regionu produktów żywnościowych i potraw. Kiedy zatem mówimy o kulinarnym

nej tradycji Wrzosowej Krainy¹, mówimy jednocześnie o kuchniach i tradycjach wszystkich kultur, które tworzą dzisiejszy obraz tego regionu. W tym sensie jest to region niepowtarzalny i nietuzinkowy. Kiedy dodamy do tego także tradycyjną oprawę spożywania posiłków i obchodzenia świąt, budujemy specyficzny klimat, który z różnych regionów świata przyciąga turystów. Dzięki zachowaniu i kultywowaniu własnego dziedzictwa kulinarnego każdy region, nie tylko w Polsce, ma szansę zapewnić mieszkańcom i turystom wrażenia, jakich nie można doświadczyć w innych miejscach. Takich osobliwych wrażeń dostarcza organizowany podczas Święta Miodu i Wina, przez Grupę Partnerską i Lokalną Grupę Działania „Wrzosowa Kraina”, konkurs na Najlepszy Produkt Lokalny Wrzosowej Krainy. Konkurs pozwala wydobyć na światło dzienne wyjątkowe bogactwo kulinarne obszaru wschodniej części Borów Dolnośląskich.

Wrzosowa Kraina zamieszkiwana była przez ludność niemiecką. Po II wojnie światowej zasiedlili ją przesiedleńcy z Kresów Wschodnich, Łemkowszczyzny oraz byłej Jugosławii. Każda z kultur przywiozła na te ziemie swoje obyczaje i tradycje kulinarne, a przekazując przepisy kolejnym pokoleniom, ocaliła je od zapomnienia. Wielokulturowość tego obszaru powoduje, że kuchnia Wrzosowej Krainy jest bardzo różnorodna. Dominują tu dania i potrawy o kresowych czy łemkowskich korzeniach, charakteryzujące się niebywałą wręcz prostotą. Często oparte są na surowcach, które rodziła uboga ziemia, tj. ziemniakach, kaszy, kapuście czy fasoli. Trochę egzotyki dodaje oryginalna, bogata w mięso i paprykę, kuchnia bośniacka. Istotnym lokalnym pierwiastkiem miejscowej kuchni są szeroko dostępne owoce runa leśnego, tj. grzyby,



¹ Wschodnia część Borów Dolnośląskich obejmująca obszar sześciu gmin: Przemków, Chocianów, Gromadka, Lubin, Chojnów i Bolesławiec.



jagody czy borówki, które są składnikami licznych potraw i przetworów. W wielu potrawach i nalewkach dominują także różnogatunkowe miody, z których słynie Przemków.

Po raz pierwszy konkurs na Najlepszy Produkt Lokalny Wrzosowej Krainy zorganizowano podczas IX Święta Miodu i Wina. Konkurs skierowany był do wszystkich mieszkańców, organizacji, kół gospodyń wiejskich, karczm i restauracji, czyli tych, którzy wytwarzają te szczególne specjały, często od wielu lat w oparciu o tradycyjne przepisy i lokalne surowce. Wśród nagrodzonych osób znalazły się dwie mieszkanki Gminy Przemków: Wanda Kuzyszyn i Grażyna Purgał. W konkursowe szranki można było stanąć w kategoriach: nalewka miodowa, nalewka jagodowa i wypieki na miodzie. Tradycję konkursu podtrzymano również na jubileuszowym X Święcie Miodu i Wina. Specjalne wyróżnienie za całokształt prac włożonych w promocję produktów lokalnych i tradycyjnych Wrzosowej Krainy przyznano mieszkance Przemkowa, Wandzie Kuzyszyn. Kapituła Konkursu nie tylko doceniła wkład pani Wandy w promocję Wrzosowej Krainy, ale również wyjątkowe walory smakowe i estetyczne jej wyrobów. Nagrodę – wyjazd do Strasburga – ufundowała Lidia Geringer de Oedenberg – Poseł Parlamentu Europejskiego.

Trudno sobie teraz wyobrazić Święto Miodu i Wina bez obecności Wrzosowej Krainy i konkursu na najlepszy produkt lokalny, bowiem dziedzictwo kulinarne tego obszaru jest rozpoznawalne na rynku i cieszy się coraz większym uznaniem wśród konsumentów produktów spożywczych. Warto więc pojawić się w Przemkowie w ostatni weekend września, aby poznać te wyjątkowe smaki.



MIODOWA OFERTA

Dolnośląskie Święto Miodu i Wina to raj dla miłośników i smakoszy miodów, których różne rodzaje oferują na swoich kiermaszach pszczelarze chętnie uczestniczący w imprezie. Przyjeżdżają z różnych zakątków Polski, nawet tych najbardziej odległych, aby wystawiać swoje miody. Niepowtarzalna atmosfera święta gwarantuje doskonałą zabawę i rzesze wiernych klientów. Szczególnie poszukiwany podczas Święta, niezastąpiony i charakterystyczny dla regionu jest miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, to miód, o którym warto napisać kilka słów.

Miód wrzosowy to produkt o barwie bursztynowo - herbacianej, która występuje w jaśniejszych i ciemniejszych odcieniach. Najciemniejsze odcienie (przeważnie brunatne) ma miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, ponieważ występuje w nim najwięcej nektaru wrzosowego. Udział pyłku wrzosowego jako pyłku przewodniego powinien wynosić nie mniej niż 50%. Zawartość pyłku wrzosowego w miodzie wrzosowym z Borów Dolnośląskich wynosi często aż do 80%. Miód wrzosowy ma konsystencję gęstej i galaretowatej cieczy w formie żelu. Smak miodu wrzosowego jest mało słodki, ostry i gorzkawy, natomiast jego zapach silny, podobny do zapachu wrzosu. Zawarte w nim bioaktywne związki o właściwościach moczopędnych, bakteriobójczych i przeciwzapalnych pomagają w leczeniu wielu chorób. Jego spożywanie jest wskazane również w przypadku występowania anemii, infekcji gardła i zapalenia błony śluzowej.

Miód wrzosowy jest stosunkowo rzadko występującą i najmniej popularną odmianą miodu, choć wysoko cenioną przez smakoszy. Ze względu na swoje wyjątkowe cechy wynikające z położenia pożytków na poligonach w Przemkowie i Świętoszowie miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich wpisany został 28 września 2005 r. na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 30 maja 2008 miód wrzosowy z Bo-

rów Dolnośląskich został zarejestrowany w Unii Europejskiej jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. Jest to trzeci po oscypku i bryndzy polski produkt zarejestrowany przez Komisję Europejską. Podczas Święta można znaleźć tu również inne gatunki miodów takie jak:

Miód wielokwiatowy – Najbardziej powszechny gatunek miodu, zbierany przez pszczoły z roślin kwitnących w tym samym czasie, rozróżniamy więc miody wiosenne, letnie, jesienne. Łagodny w smaku, dodaje witalności i energii. Zapach miodu wielokwiatowego przesycony jest silnym zapachem wosku pszczelego. Doskonale wpływa na podnoszenie odporności organizmu, stosowany w leczeniu alergii dróg oddechowych takich jak, astma czy katar sienny.

Miód rzepakowy – pozyskiwany jest z kwiatów rzepaku, na przełomie kwietnia i maja. Jest miodem bardzo jasnym. Po wyjątkowo szybkiej krystalizacji przyjmuje postać mazistej konsystencji. Ponieważ po skryształizowaniu staje się dość twardy, wielu pszczelarzy sprzedaje go w formie kremu. Miód rzepakowy poddaje się szybkiemu wirowaniu, podczas którego rozbite zostają cząsteczki cukru. Należy go stosować w przypadku chorób wieńcowych, wątroby i dróg żółciowych.

Miód Akacjowy – Pozyskiwany jest późną wiosną, w okresie kwitnienia robinii akacjowej. Krystalizuje drobnoziarniście i bardzo powoli. Ma delikatny, ale bardzo słodki smak i zapach kwiatów akacji, który szczególnie uwielbiany jest przez dzieci. Dobrze wpływa na pracę jelit oraz zapobiega powstawaniu kamieni nerkowych, często poleca się go cukrzykom.

Miód Lipowy – Pozyskiwany jest z kwiatów lipy, który kwitnie na przełomie czerwca i lipca. Pszczelarze nazywają lipę królową pożytków miododajnych. Charakteryzuje się silnym zapachem

kwiatów lipy, i delikatnym smakiem. Ma działanie przeciwzapalne i wykrztuśne. Idealny na przeziębienia i stres.

Miód Gryczany – Pozyskuje się go z kwiatów gryki, kwitnących w lipcu i sierpniu. Krystalizuje powoli, przyjmując postać gruboziarnistą. Charakteryzuje się bardzo silnym zapachem i wyrazistym, korzennym smakiem. Najlepiej stosować w przypadku nerwicy, problemów z krążeniem, chorób miażdżycowych, oraz po złamaniu kości.

Miód Spadziowy – Zawiera dużą ilość mikroelementów oraz inhibiny. Zalecany przy chorobach serca, układu krążenia, dróg oddechowych. Ma właściwości uodparniające i antybiotyczne. Barwa ciemna od szarawo zielonkawej do brązowej lub prawie czarnej, po skryształizowaniu ciemnobrązowa lub zielonkawa. W smaku łagodny, mało słodki, zapach korzenny lub żywiczny.

Do miodowej oferty, zaliczamy również:

Orzechy w miodzie – Elżbiety i Romana Śmieszków ukoją smutek i wyleczą chandrę. Produkt wyrabiany według tradycyjnej receptury z miodów z własnej pasieki i orzechów włoskich z przydomowego sadu. Dzięki położeniu gospodarstwa w Przemkowskim Parku Krajobrazowym „Orzechy w miodzie” posiadają wyjątkowy smak, jak i walory zdrowotne.

Plaster miodu – Jeden z wielu produktów naturalnych z pasieki „Młynowo” Elżbiety i Romana Śmieszków plaster zatopiony w pysznym miodzie. Doskonały przy katarze siennym. Polecany również zamiast gumy do żucia dla dzieci. Zdrowy, smaczny, naturalny.



MIODOWE PIERNICZKI

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Miód podgrzać razem z margaryną i cukrem, mieszać na całym ogniu aż do rozpuszczenia się składników (nie gotować). Po wystudzeniu dodać jajka, przyprawę do piernika, szczyptę soli i dobrze wymieszać drewnianą łyżką, następnie dodać mąkę wymieszaną z sodą. Zagnieść ciasto i odstawić na około 2 doby w temperaturze pokojowej pod przykryciem. Potem ciasto rozwałkować i wycinać pierniki.

Przemków przed wojną słynął z wypieków pierników. Przepis jest rodzinną tradycją.

Wanda Kuzyszyn, Przemków

***Miodowe pierniczki** – ciastka piernikowe mają najdłuższą tradycję spośród wszystkich wypiekanych ciast. Ich nazwa wywodzi się od staropolskiego słowa pierny, czyli pieprzny, bowiem pieprz jest jedną z przypraw wchodzących w skład pierników. Charakterystyczną cechą ciastek piernikowych jest ich miodowy i korzenny smak oraz wygląd. Pierniczki z Przemkowa swą wyjątkowość zawdzięczają głównie przemkowskiemu miodom, które nadają im jedyny i niepowtarzalny smak, a sposób ich wytwarzania jest tradycją rodzinną kultywowaną od lat. Pierniczki można dostać przede wszystkim na jarmarkach bożonarodzeniowych.*

SKŁADNIKI

- 40 dag miodu
- 80 dag mąki
- 15 dag margaryny lub masła
- 18 dag cukru
- 3 jajka
- łyżka przyprawy do piernika
- 2 łyżeczki sody
- szczypta soli



PRZYSMAK MYŚLIWSKI

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Boczek, kielbasę, cebulę pokroić w paski i podsmażyć. Do ugotowanego bulionu z dwóch kostek dodać podsmażony boczek, kielbasę, cebulę i dusić. Kiszzone ogórki obrać ze skórki, pokroić w plastry i podsmażyć, dodać do duszenia. Przyprawić przyprawami. Schab pokroić w nieduże plastry i smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu. Wszystko razem połączyć. Zrobić płynną zasmażkę, dodać do sosu. Jeżeli ktoś lubi, można dodać śmietany. Potrawa ma mieć konsystencję sosu.

Helena Rydzanicz, Wysoka

SKŁADNIKI

- ½ kg boczku
- ½ kg kielbasy
- 2 szt. cebuli
- 4 szt. kiszonych ogórków
- ½ kg schabu
- 2 kostki rosółowe
- przyprawy: sól, pieprz, papryka ostra, słodka, przecier pomidorowy, musztarda, liść laurowy



ŻELAZNE KLUSKI *przepis sieradzki*

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Ziemniaki obrać i gotować, na te ziemniaki zetrzeć na tarce 4-5 sztuk i wlać na te gotujące. Potem jak będą miękkie odcedzić i ugnieść. Rozłożyć równomiernie na talerz i okrasić smażonym boczkiem.

Urszula Kolber, Wysoka

SKŁADNIKI

- 1 kg ziemniaków
- 4-5 ziemniaków zetrzeć



KWAŚNICA PODKARPACKA

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Do 1 małej garstki kiszonej kapusty dodać sól i pieprz do smaku. Wszystko podprawić lekko mąką i roztrzepaną kwaśną śmietaną. Jeżeli trzeba, to dodać troszkę kwasu z kiszonej kapusty.

Anna Chrapek, Wysoka

SKŁADNIKI

- garść kiszonej kapusty
- 1 litr wody
- 2 kostki rosółowe
- 3 suszone prawdziwki
- przyprawy: sól, pieprz



PIEROŻKI PIECZONE NADZIEWANE KASZĄ I ZIEMNIAKAMI

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Sporządzić rozczyń z połowy ilości mleka, ciepłego mleka i rozartych z cukrem drożdży. Gdy podrośnie dodać resztę mąki, jajko oraz stopioną margarynę, szczyptę soli i wyrobić. Ziemniaki obrać, ugotować na sypko i ostudzone przepuścić przez maszynkę. Kaszę sparzyć wrzątkiem, odcedzić, połączyć z ziemniakami, dodać przesmażoną na smalcu cebulę, wbić jajko, przyprawić solą i pieprzem. Masę dokładnie wymieszać. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę, lekko rozwałkować, pokroić na kwadraty, rozkładać po łyżce nadzienia i sklejać pierożki. Odstawić na stolnicy, aby znów podrosły. Przed włożeniem do piekarnika posmarować rozbitym jajkiem. Piec na złoty kolor w średnio gorącym piekarniku.

Małgorzata Bargiel, Wysoka

CIASTO:

- 30 dag mąki
- 1 łyżka margaryny
- 2 i ½ dag drożdży
- 1 łyżka cukru
- ½ szklanki mleka
- 1 jajko
- sól

NADZIEINIE:

- 60 dag ziemniaków
- 1 łyżka smalcu
- 1 cebula
- 2 łyżki kaszy gryczanej
- 1 jajko
- sól
- pieprz



KOTLECICKI ZMIENIACZANE

SKŁADNIKI

- 8-10 ziemniaków
- 2 małe cebule
- ser żółty
- olej do smażenia
- 2 jajka

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Mąka (tyle by masa nie była zbyt sucha, a kotleciki dało się łatwo formować).

1. Ziemniaki obieramy, gotujemy w lekko osolonej wodzie. Odcedzamy, odparowujemy i studzimy. Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę. Żółty ser ścieramy na tarce o dużych oczkach.
2. Ugotowane i ostudzone ziemniaki starannie ugniatamy na gładką masę bez grudek, dodajemy mąkę, jajka, cebulę i dokładnie mieszamy. Z masy formujemy niewielkie okrągłe kotleciki, lekko spłaszczamy.
3. Na patelni rozgrzewamy olej. Kotleciki smażymy na małym ogniu na jasnożółty kolor. W trakcie smażenia kładziemy na wierzch każdego kotlecika dużą ilość sera żółtego. Smażymy aż ser zacznie się topić. Ostrożnie przewracamy na drugą stronę i smażymy na złoto. Kotleciki możemy podawać z duszonymi warzywami albo sosem pieczarkowym i surówką. Doskonale smakują z mięsem lub z jajkiem sadzonym

Małgorzata Bargiel, Wysoka



BARSZCZ GRZYBOWY

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Grzyby umyć, zalać letnią wodą i odstawić na kilka godzin. Następnie gotować 30 min. w wodzie, w której się moczyły. W osobnym garnku ugotować wywar z warzyw. Na litr wywaru dodać 1 szklankę żuru i przyprawy, zagotować i odcedzić. Do odcedzonego wywaru dodać grzyby i część wywaru z grzybów. Gotować jeszcze około 15 min. Doprawić śmietaną wymieszaną z mąką. Podawać z omaszczonymi ziemniakami.

Przepis pochodzi z Podgrodzia na Rzeszowszczyźnie. Barszcz grzybowy podawany był jako potrawa wigilijna.

Wanda Kuzyszyn, Przemków

SKŁADNIKI

- 2 garście suszonych prawdziwków i podgrzybków
- marchew
- pietruszka
- seler
- por
- szklanka kiszonego żuru
- śmietana
- mąka
- majeranek
- sól i pieprz
- czosnek



KESELICA - Żur Łemkowski

PRZYGOTOWANIE ZAKWASU

Drożdże z mąką i szklanką wody rozmieszać w glinianym naczyniu do konsystencji kwaśnej śmietany. Odstawić na 2 dni w ciepłe miejsce. Po dwóch dniach dolać 1l wody, pół szklanki płatków owsianych, pokrojony czosnek i liście laurowe. Ponownie odstawić na 2 dni w ciepłe miejsce. Czterodniowy zakwas jest gotowy do przygotowania Keselicy.

PRZYGOTOWANIE KESELNICY

Nastawić wodę i gotować z przyprawami. Dodawać przetarty przez sito zakwas, ciągle mieszając. Zeszkłą na maśle, drobno pokrojoną cebulę dodać do zupy. Ugotować ziemniaki i podawać utłuszczone na osobnym talerzu, bogato polane rumianą cebulką.

Przepis pochodzi z kuchni łemkowskiej. Potrawa została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych.

Zajazd Kobanhof, Jan Koban, Piotrowice

SKŁADNIKI NA ZAKWAS

- 1 szklanka wody
- 50 dag mąki owsianej
- 5 dag drożdży
- 2 szklanki płatków owsianych
- 2 ząbki czosnku
- 5 liści laurowych.

SKŁADNIKI

- Zakwas
- 4l wody
- 100 dag masła
- 10 ziemniaków
- 4 cebule
- 2 ząbki czosnku
- ziele angielskie
- liść laurowy
- pieprz ziarnisty
- sól.



KOTLETY Z GRZYBÓW

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Grzyby udusić na tłuszczu z cebulką, po ostudzeniu dodać jajko, bułkę tartą oraz przyprawy, doprawić do smaku. Formować kotleciki, obtoczyć w bulce i usmażyć na tłuszczu.

Przepis jest rodzinną tradycją.

Wanda Kuzyszyn, Przemków

SKŁADNIKI

- grzyby
- cebula
- jajko
- bułka tarta
- pieprz
- sól
- tymianek



JARZĘBIAK

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Owoce jarzębiny połączyć wrzątkiem, dać do słoja wraz z owocami żurawiny i rodzynkami, zalać to spirytusem, żytniówką i koniakiem. Pozostawić na miesiąc. Po miesiącu przecedzić, przelać do butelki i odstawić do składowania.

Przepis jest rodzinną tradycją.

Wanda Kuzyszyn, Przemków

SKŁADNIKI

- jarzębina
- żurawina
- rodzynki
- spirytus
- żytniówka
- koniak



ZUPA GRZYBOWA

Wigilijna Łemkowska

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Grzyby namoczyć na noc. Następnie dobrze wymyć, zalać zimną wodą, dodać łyżkę soli i gotować na małym ogniu aż zmiękną. Następnie odlać wodę z pierwszego gotowania. Ponownie zalać zimną wodą, osolić, gdy woda się zagotuje zrobić zacierkę z mąki i śmietany, dodać szczyptę soli, dobrze roztrzepać, aby nie było grudek i zlać do grzybów. Po zagotowaniu odstawić na bok. Cebulkę usmażyć na kolor złocisty. Podawać na gorąco polewając cebulką, można jeść z pieczywem.

Przepis jest rodzinną tradycją.

Anna Kuncik, Przemków

SKŁADNIKI

- 0,5 kg grzybów suszonych
- 3 l wody
- 1 łyżka stołowa soli
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka śmietany
- ½ kostki margaryny
- 2 cebule



FLACZKI Z LINA

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Ryby wyczyścić, umyć, wyfiletować.

Z głów, płetw i grzbietów oraz włoszczyzny pokrojonej w paski ugotować rosół. Filety pokroić w paseczki, obtoczyć w mące i usmażyć. Dodać do rosółu rybę. Doprawić do smaku przyprawami. Przed podaniem posypać zieloną posiekaną pietruszką. Podawać z pieczywem.

*Gospodarstwo Agroturystyczne
„Amazonka” w Ostaszowie*

SKŁADNIKI

- 1 kg lina
- 1 pęczek włoszczyzny
- 1 śmietana
- mąka pszenna
- olej
- majeranek
- sól
- pieprz
- gałka muskatołowa
- papryka słodka
- zielona pietruszka



SZCZUPAK W CIEŚCIE PIWNYM

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Z mąki, piwa i szczypty soli przygotować ciasto jak na naleśniki (konsystencja gęstej śmietany), filety ze szczupaka przyprawić Vegetą i pieprzem cytrynowym, maczać w cieście naleśnikowym i smażyć na dość głębokim tłuszczu. Nadmiar oleju można usunąć wykładając usmażoną rybę na ręcznikach papierowych.

*Gospodarstwo Agroturystyczne
„Amazonka” w Ostaszowie*

SKŁADNIKI

- filet ze szczupaka
- mąka
- piwo
- sól
- pieprz cytrynowy
- przyprawa typu Vegeta



HAŁUSZKI

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Ziemniaki zetrzeć na tarce i przez ścierkę odsączyć całą wodę. Dodać mąkę ziemniaczaną, wymieszać i ręcznie formować podłużne kluseczki. Gotować we wrzątku przez około 15-20 min. Po wystudzeniu opłukać zimną wodą. Podawać z zeszkłonym masłem lub skwarkami. Przepis pochodzi z kuchni łemkowskiej.

Zajazd Kobanhof, Jan Koban, Piotrowice

SKŁADNIKI

- 1 kg ziemniaków
- 10-12 dag mąki ziemniaczanej
- sól
- pieprz.



JUHA

kompot z suszonych owoców

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Suszone owoce namoczyć przez 2 godziny w zimnej wodzie. Następnie gotować w tej samej wodzie, dodając cukru. Podawać do picia na ciepło lub zimno. Przepis pochodzi z kuchni łemkowskiej. Potrawa została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych.

Zajazd Kobanhof, Jan Koban, Piotrowice

SKŁADNIKI

- 15 dag suszonych gruszek
- 15 dag suszonych jabłek
- 15 dag suszonych śliwek
- 5-10 dag cukru
- 1 litr wody



NAPÓJ

malinowo-miętowy

SKŁADNIKI

- 2 łyżki mięty
- 1 litr wody
- 4 łyżki miodu
- 2 szklanki
soku malinowego

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

Miętę zalać wrzątkiem, przykryć i odstawić na 20 minut. Odcedzić przez sito napar z mięty, dodać miodu i soku malinowego, wymieszać i dobrze wystudzić. Przepis pochodzi z Kresów Wschodnich. Napój spożywany kiedyś w okresie letnich upałów.

Wanda Kuzyszyn, Przemków

