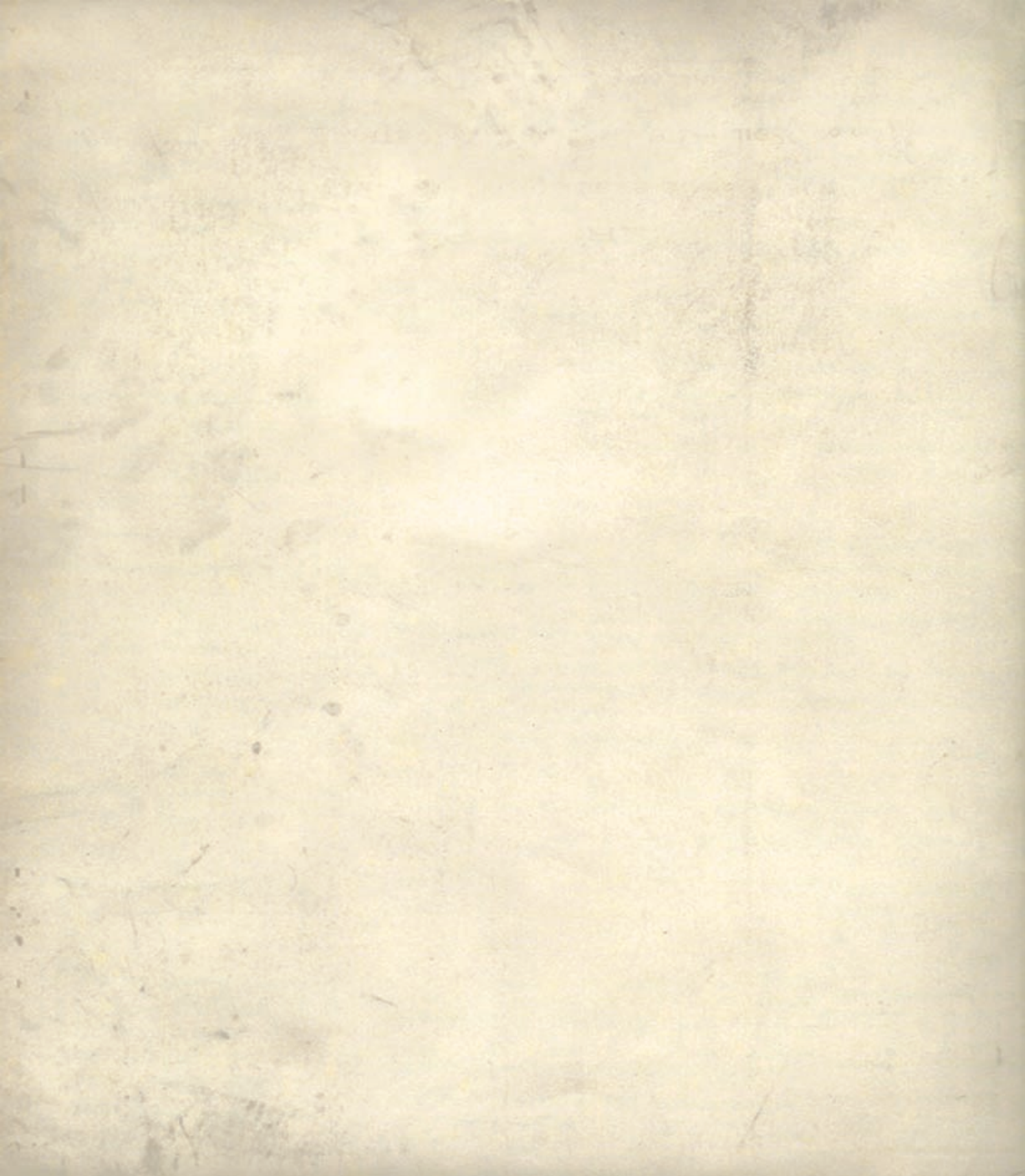


Katalog produktów i usług z Wrzosowej Krainy

Produkty spożywcze ■ Rzemiosło ■ Usługi
Ekomuzeum ■ Imprezy plenerowe ■ Zespoły muzyczne



... w zgodzie z naturą



Katalog produktów i usług z Wrzosowej Krainy

Produkty spożywcze ■ Rzemiosło ■ Usługi
Ekomuzeum ■ Imprezy plenerowe ■ Zespoły muzyczne



... w zgodzie z naturą

Redakcja:

Marta Kamińska, Anita Smoląg, Barbara Siodła oraz Krzysztof Szustka

Zdjęcia:

Krzysztof Szustka oraz wytwórcy i usługodawcy

Mapa:

Krzysztof Szustka

Opracowanie:

Fundacja Ekologiczna „Zielona Akcja”

ul. Wrocławska 41, 59-220 Legnica

tel. 076 86 294 30

e-mail: biuro@zielonaakcja.pl www.zielonaakcja.pl



przy współpracy

Stowarzyszenia Ochrony Krajobrazu w Borach Dolnośląskich

ul. Kościuszki 25, 59-140 Chocianów

tel./fax (076) 818 50 06

e-mail: biuro@borydolnoslaskie.pl, www.borydolnoslaskie.pl

oraz

Fundacji Wrzosowa Kraina

Ul. Plac Targowy 1a

59-170 Przemków

tel. kom 500 054 395

sekretariat@wrzosowakraina.pl

www.WrzosowaKraina.pl

Projekt i druk:

NOMAD Paweł Żyłuk, Al. Rzeczypospolitej 15, 59-220 Legnica, tel. 076 854 01 64

Niniejszy katalog powstał w wyniku działań prowadzonych przez Grupę Partnerską Wrzosowa Kraina, czyli porozumienie organizacji pozarządowych, samorządów oraz lokalnego biznesu, które realizuje wiele działań, programów i inicjatyw, zmierzających do rozwoju obszaru wschodniej części Borów Dolnośląskich. Działania partnerskie skupiają się nie tylko na budowaniu wspólnej tożsamości regionu i podniesieniu jakości życia mieszkańców, ale także na propagowaniu walorów historyczno-krajobrazowych tego obszaru.

Jednym z ważniejszych programów realizowanych przez Grupę jest stworzenie Marki Lokalnej, będącej wyznacznikiem jakości i różnorodności produktów i usług obszaru Wrzosowej Krainy.

Więcej informacji można znaleźć na stronach www.WrzosowaKraina.pl

Szanowni Państwo!

Obszar Wrzosowej Krainy znajduje się we wschodniej części Borów Dolnośląskich – największego kompleksu leśnego w Europie Środkowej. Wrzosowa Kraina to magiczne, ale w pełni autentyczne miejsce. Nazwę nadali jej mieszkańcy, ze względu na rozległe obszary wrzosowisk, wyjątkowych na skalę europejską. Kto raz przyjedzie w te strony, zostanie uwiedziony niepowtarzalnym pięknem lasów i łąk, serdecznością ludzi, smakiem przyrządzanych tu potraw, subtelnością rękodzieła, jakością usług oraz harmonijnym współgraniem kultury polskiej, lemkowskiej, jugosłowiańskiej i romskiej. Niniejszy katalog, który właśnie trzymają Państwo w ręku, pomoże dotrzeć do ciekawych zakątków Wrzosowej Krainy oraz uraczyć ciało, duszę oraz podniebienie wyrobami, z których jesteśmy tak dumni.

Katalog ten jest pierwszą próbą inwentaryzacji lokalnych produktów we Wrzosowej Krainie. Mamy szczerą nadzieję, że ilość i różnorodność smakolyków, rzemiosła artystycznego, atrakcji oraz imprez będzie się zwiększała z roku na rok. Zapraszamy do współpracy wszystkich zainteresowanych producentów i usługodawców z obszaru Wrzosowej Krainy!

*zostanę tu
na wrzosowiskach gdzie noc
spełnia (się) wysniony dzień
ścieżką zmysłów idę
tkając w sercu radość z bosych stóp
cieszą się oczy moje
z uroku uroczyska
usta z fioletu jagód
co kuszą jeszcze zapachem lasu
cieszą się włosy z wiatru
co jak grzebień we mnie uczesze
każdą łagodność
tej krainy*

Edyta Anna Grudzińska



Spis treści

Produkty spożywcze	6	5. Gospodarstwo Agroturystyczne w Gromadce	25
1. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	6	6. Gospodarstwo Agroturystyczne „Gajówka Głuszec”	25
2. Orzechy w miodzie	7	7. Gospodarstwo Rolne Danuty i Mariusza Salawów	25
3. Plaster pszczeli w miodzie	7	8. Zajazd Kobanhof	26
4. Miodowe pierniczki z Przemkowa	8	9. Zajazd przy Chrobrym	26
5. Dżem jagodowy	8	10. Restauracja „Jagienka”	27
6. Dżem z pigwy	9	11. Dom Wczasów Dziecięcych w Przemkowie	27
7. Grzybowa Gromadka	9	12. Usługi przewodnickie po Przemkowskim Parku Krajobrazowym	28
8. Grzybowy przysmak	10	Ekomuzeum Wrzosowej Krainy	29
9. Kielbasa z dziczyzny	10	1. Pasieka „MAJA”	29
10. Dojrzewająca kielbasa z jelenia	11	2. Dom Leśnika w Duninowie	30
11. Pieczenica	11	3. Wrzosowa Chata w Borówkach	30
12. Pasztet z Wrzosowej Krainy	12	4. Spotkania z wielokulturowością	31
13. Smalec Leśnika	12	5. Lekcje w przyrodzie we Wrzosowej Krainie	31
14. Chleb wiejski	13	Imprezy plenerowe	32
15. Keselica	13	1. Spotkania Czterech Kultur w Gromadce	32
17. Nalewka jagodowa	14	2. Piknik Regae	32
18. Juha – kompot z suszonych owoców	14	3. Święto Jagody w Chocianowie	32
19. Winne octy z dodatkiem ziół	15	4. Łemkowska Watra na Obczyźnie w Michałowie	33
20. Karp przemkowski wędzony	16	5. Święto Wrzosu w Borówkach	33
Rzemiosło	17	6. Święto Miodu i Wina w Przemkowie	33
1. Łemkowskie pisanki	17	7. Święto Wesolego Karpia w Ostaszowie	34
2. Malarstwo Elżbiety Buganik	18	Zespoły muzyczne Wrzosowej Krainy	35
3. Malarstwo Zygmunta Grocholskiego	18	1. Zespół Folklorystyczny „Niezapominajki”	35
4. Gobeliny Leokadii Adamowicz	19	2. Zespół Folklorystyczny „Ale-Babki”	36
5. Ceramika artystyczna Aleksandry i Hieronima Niemczyków	19	3. Łastiwoczka	36
6. Rzeźba artystyczna Jana Bałabucha	20	4. Okmel – rodzinna kapela łemkowska	37
7. Ręcznie robiona biżuteria	20	5. Zespół folklorystyczny „Echo”	37
8. Hafty krzyżykowe i richelieu, stroiki świąteczne	21	6. Dziecięco-Młodzieżowa Orkiestra Dęta Przemkowskiego Ośrodka Kultury	38
9. Koronki Urszuli Ryś	21		
10. Lawendowe zapachy	22		
11. Świece z wosku pszczelego	22		
Usługi	23		
1. Hotelik „Pod Dębem” w Chocianowie	23		
2. Dworek w Chocianowie	23		
3. Gospodarstwo Agroturystyczne Dom Leśnika	24		
4. Gospodarstwo Agroturystyczne „AMAZONKA”	24		

Produkty spożywcze

Bogactwo Wrzosowej Krainy stanowią przede wszystkim przetwory z runa leśnego, tj. grzybów i owoców leśnych oraz miody. Podobnych grzybów suszonych, marynowanych, czy pierogów z grzybami, nie uświadcza Państwo nigdzie indziej. To właśnie z naszych wrzosowisk pochodzi znany w całej Polsce miód wrzosowy. To, co nas wyróżnia, to również potrawy wywodzące się z kilku kultur, m.in. tradycyjna kuchnia łemkowska. Zapraszamy tylko do nas na wyborną keselicę!

1. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich

Miód wrzosowy jest stosunkowo rzadko występującą i najmniej popularną odmianą miodu. Wyróżnia się barwą jasnobrunatną o odcieniu czerwonym, a przede wszystkim galaretowatą konsystencją. Ma słabo wyczuwalny, z czasem zanikający zapach kwiatu wrzosu i przyjemny, lekko gorzkawy smak. Ze względu na swoje wyjątkowe cechy wynikające z położenia pożytków na poligonach w Przemkowie i Świątoszowie miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich wpisany jest na Listę Produktów Tradycyjnych. W roku 2004 organizacje pszczelarskie z Dolnego Śląska zgłosiły miód wrzosowy do rejestracji w systemie europejskim jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Pasieka „Młynowo”
Elżbieta i Roman Śmieszekowie
ul. Stawowa 4, 59-170 Przemków
tel. 076 831 95 51

Pasieka „Maja” - Stanisław Rekut
Krępa 2, 59-170 Przemków
tel. 076 831 92 30



2. Orzechy w miodzie

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 otulinie Przemkowskiego Parku Krajobrazowego „Orzechy w miodzie” posiadają wyjątkowy smak, jak i walory zdrowotne.

Pasieka „Młynowo”
Elżbieta i Roman Śmieszkowie
ul. Stawowa 4, 59-170 Przemków
tel. 076 831 95 51



3. Plaster pszczeli w miodzie

Jeden z wielu produktów naturalnych z „Pasieki Młynowo”. „Dziewiczy” plaster zatopiony w pysznym miodzie. Doskonali przy katarze siennym. Polecany również zamiast gumy do żucia dla dzieci. Zdrowy, smaczny, naturalny...

Pasieka „Młynowo”
Elżbieta i Roman Śmieszkowie
ul. Stawowa 4, 59-170 Przemków
tel. 076 831 95 51



4. Dżem z pigwy

Pigwa jest znakomitym surowcem do sporządzania dżemów. Ten aromatyczny owoc ugotowany i zasypany cukrem najlepiej smakuje dodany do herbaty w chłodne zimowe wieczory. Dżem z pigwy jest mniej słodki od innych, a jego delikatny smak rozplywa się w ustach.

Wanda Kuzyszyn
ul. Osiedle Głogowskie 57, 59-170 Przemków
tel. 076 831 95 80, 663 811 397



5. Dżem jagodowy

Las chocianowski w sezonie letnim obfitują w niesamowitą wręcz ilość jagód. Część z nich mieszkańcy sprzedają turystom i przejeźdnym, a z tego, co zostanie, wytwarza się pyszne przetwory, tj. dżemy, konfitury, soki czy nalewki. Specjalnością Domu Leśnika jest właśnie dżem jagodowy, nadający się zarówno jako dodatek do pajdy chleba, jak i do dziczyzny, sosów czy deserów.



Gospodarstwo agroturystyczne „Dom Leśnika”
Teresa i Mieczysław Oleksy
Duninów 2, 59-140 Chocianów
tel./fax. 076 819 59 04
e-mail: dom.lesnika@interia.pl

Danuta i Henryk Bronowiccy
ul. Okrężna 7, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 23 15, 600 787 700

6. Grzybowy przysmak

Do przygotowania salatkki stosuje się, oprócz warzyw, świeżo zebrane grzyby, takie jak: borowiki, koźlaki, podgrzybki i inne. Połączenie tych składników oraz odpowiednie doprawienie salatkki powoduje, że ma ona niepowtarzalny smak. Wyjątkową cechą tego produktu są grzyby pochodzące z lasów okolic Przemkowa w Borach Dolnośląskich oraz warzywa uprawiane bez nawozów sztucznych.

Wanda Kuzyszyn
ul. Osiedle Głogowskie 57, 59-170 Przemków
tel. 076 831 95 80, 663 811 397



7. Grzybowa Gromadka

Najbardziej znanym produktem Państwa Bronowickich jest na pewno „Grzybowa gromadka”, która w małym słoiczku zamyka smak najlepszych grzybów zbieranych w Borach Dolnośląskich. Do słoiczka wpadają bowiem jedynie najlepsze kurki, maślaki i zielonki. Ponadto gospodarstwo posiada bogatą ofertę soków, dżemów, win, nalewek, salatek warzywnych, przetworów z grzybów i innych owoców runa leśnego oraz uprawianej od ok. 25 lat borówki amerykańskiej. Od niedawna również naturalne leki na bazie ziół z ekologicznie czystych łąk i lasów w okolicy Gromadki. W sumie w ofercie jest ok. 150 różnych gatunków przetworów.

Te i inne wyroby mogą Państwo spotkać na wszystkich imprezach plenerowych we Wrzosewej Krainie oraz w Legnicy, Wrocławiu, czy u niemieckich sąsiadów na imprezach promujących lokalnych wytwórców tradycyjnej żywności.

Danuta i Henryk Bronowiccy
ul. Okrężna 7, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 23 15, 600 787 700



8. Dojrzewająca kielbasa z jelenia

Kielbasa z jelenia uważana jest wśród smakoszy za ekskluzywny wyrób wędliniarski. Wytwarzanie tego gatunku kielbasy trwa kilka tygodni.

Jej wyjątkowe walory smakowe zawdzięcza się odpowiednio przeprowadzonemu procesowi wędzenia i dojrzewania. Właściwie dobrane mięso jest peklowane w ziołach i przyprawach. Następnie kielbasa poddawana jest procesowi wędzenia, po czym dojrzewa w przewiewnym pomieszczeniu o odpowiedniej temperaturze. Podaje się ją na zimno, cienko pokrojoną w plasterki, może służyć jako przystawka lub zakąska.

Gospodarstwo Rolne Ekologiczne „Wrzosówka”
ul. Kościuszki 25, 59-140 Chocianów
tel. 076 818 50 06
www.wrzosowka.eu
e-mail: biuro@wrzosowka.eu



9. Kielbasa z dziczyzny

Dziczyzna była dawniej jednym z głównych źródeł pożywienia człowieka. Gospodarstwo „Wrzosówka” pielęgnuje staropolską kuchnię i zwyczaje myśliwskie, dlatego też w jego ofercie znajduje się tradycyjna kielbasa z dziczyzny, wytwarzana według starych, domowych receptur. Mięso krojone jest ręcznie. Kielbasa pachnie dymem z wędzarni, który nadaje jej wyjątkowy smak i aromat. Kielbasa z dziczyzny jest idealnie doprawiona, wyczuwa się nutę pieprzu, czosnku i ziół. Jakich? To już tajemnica wytwórców.



Gospodarstwo Rolne Ekologiczne „Wrzosówka”
ul. Kościuszki 25, 59-140 Chocianów
tel. 076 818 50 06
e-mail: biuro@wrzosowka.eu
www.wrzosowka.eu

10. Pasztet z Wrzosowej Krainy

Tradycja robienia pasztetu istnieje w rodzinie wytwórców od ponad 30 lat. Nie korzystają oni z żadnego gotowego przepisu, posiadają własny, starannie wypracowany i udoskonalany na przestrzeni wielu lat. Każdy pasztet jest tym lepszy, im więcej gatunków mięs wchodzi w jego skład. Pasztet z Wrzosowej Krainy powstaje z dokładnie zmielonych kawalków sarniny, mięsa dzika, zająca, jelenia oraz cielęciny i... jagnięciny owcy wrzosówki! Tajemnica wybornego smaku pasztetu tkwi w bardzo starannie dobranej kompozycji składników i dodatków. Pasztet po prostu rozplywa się w ustach!



Gospodarstwo Rolne Ekologiczne „Wrzosówka”
ul. Kościuszki 25, 59-140 Chocianów
tel. 076 818 50 06
www.wrzosowka.eu
e-mail: biuro@wrzosowka.eu

11. Pieczenica

Pieczenica to oryginalna nazwa dla prosiaka lub dzika, uprzednio zapeklowanego, pieczonego w piecu chlebowym z dodatkiem kaszy lub w cieście chlebowym. Potrawa ta ma niepowtarzalny smak i aromat i świetnie nadaje się na biesiady przy ognisku i dobrym trunku! Tradycję pieczenia prosiaka przywieźli na obszar Wrzosowej Krainy przesiedleńcy z Jugosławii.



Gospodarstwo agroturystyczne „Dom Leśnika”
Teresa i Mieczysław Oleksy
Duninów 2, 59-140 Chocianów
tel./fax. 076 819 59 04
e-mail: dom.lesnika@interia.pl

12. Chleb wiejski

12. Chleb wiejski

Kiedyś chleb robiony był w każdym domu. Dziś chleby na zakwasie, wypiekane w piecach specjalnie do tego przeznaczonych to wyjątkowy rarytas. Jeśli doda się do niego jeszcze różne zboża, to aż trudno poprzestać na jednej kromce. Taki wypiek posiada też niesamowite walory prozdrowotne. Dodatkową zaletą chleba wiejskiego jest jego długi okres przechowywania, podczas którego chleb nie traci swojego aromatu ani smaku. Tradycyjny chleb wiejski to kolejna ze specjalności Domu Leśnika. Wybornie smakuje ze Smalcem Leśnika i ogórkiem kwaszonym lub po prostu z grubą warstwą zwykłego wiejskiego masła.



Gospodarstwo agroturystyczne „Dom Leśnika”
Teresa i Mieczysław Oleksy
Duninów 2, 59-140 Chocianów
tel./fax. 076 819 59 04
e-mail: dom.lesnika@interia.pl

13. Smalec Leśnika

13. Smalec Leśnika

Na wyborny i niepowtarzalny smak i zapach „Smalcu Leśnika” mają wpływ przede wszystkim aromatyczne zioła, owoce, warzywa i wiele przypraw, używanych do jego produkcji. Solidna warstwa smalczyku na grubej pajdzie chleba domowego wypieku i kwaszone ogórki to smak, który na długo zostaje w pamięci.



Gospodarstwo agroturystyczne „Dom Leśnika”
Teresa i Mieczysław Oleksy
Duninów 2, 59-140 Chocianów
tel./fax. 076 819 59 04
e-mail: dom.lesnika@interia.pl

14. Hołubcie

Hołubcie lub hołupcie to ziemniaki z mięsem i kaszą „zwite” w sparzony liść kapusty, okraszone skwarkami i cebulką podsmażoną na swoim smalczyku. Tradycja przygotowywania hołubci na terenie Wrzosowej Krainy pochodzi ze wschodu, a dokładniej z dawnego województwa lwowskiego. Stamtąd właśnie została przesiedlona w te strony większość rodzin, a wraz z nimi tradycja przygotowania hołubci. Kiedyś hołubcie były potrawą wigilijną, ale z biegiem czasu stały się daniem obiadowym. Przekazywany w formie ustnej przepis i sposób przyrządzania hołubci przetrwał do dziś i jest bardzo popularny zwłaszcza wśród starszych mieszkańców Wrzosowej Krainy.



Janina Jędryczko
Chocianowiec 163, 59-140 Chocianów
tel. 076 817 51 80

15. Keselica

Keselica (żur lemkowski) to jedno z podstawowych dań lemkowych na wigilijnym stole. Powstaje ona z zakwasu, w którego skład wchodzi drożdże, mąka pszenna i trochę wody, oraz mąka owsiana lub płatki owsiane. Wybornego smaku keselicy dodaje podsmażona na maselku cebulka oraz czosnek i kminek. Keselicę je się z podanymi na osobnym talerzyku ugotowanymi w całości ziemniakami.

Keselica przygotowywana jest od pokoleń w sposób tradycyjny przez Łemków zamieszkujących Przemków i okolice. Jej wybornego smaku, poza okresem świątecznym, można skosztować podczas lokalnych imprez, zwłaszcza Łemkowskiej Watry na Obczyźnie w Michałowie czy Łemkowskim Kermeszu, które to pokazują obrzędy i zwyczaje ludu zamieszkującego kiedyś Łemkowszczyznę w Beskidzie Niskim, a dziś będącego wyrazistym elementem krajobrazu kulturowego Wrzosowej Krainy.



Stowarzyszenie Łemków
Kolo Stowarzyszenia Łemków w Przemkowie
ul. Plac Targowy 1, 59-170 Przemków
tel. 603 708 303

16. Juha – kompot z suszonych owoców

Juha to kolejne tradycyjne danie rodem z kuchni lemkowej. W jej skład wchodzi suszone owoce, tj. jabłko, gruszka i śliwka. Przygotowanie juhy jest dość proste: wystarczy zalać owoce wodą i odstawić na kilka godzin, następnie w tej samej wodzie zagotować. Można też dodać cukru do smaku. Juhę można podawać na ciepło lub zimno, jako kompot do picia. Juha, podobnie jak inne lemkowe dania, jest serwowana podczas lokalnych świąt i imprez we Wrzosowej Krainie.

Stowarzyszenie Łemków
Koło Stowarzyszenia Łemków w Przemkowie
ul. Plac Targowy 1, 59-170 Przemków
tel. 603 708 303



17. Nalewka jagodowa

Nalewki robione były już w czasach antycznych. Często uważano je za trunek leczniczy. W Borach Dolnośląskich na obszarze Wrzosowej Krainy nalewkę jagodową można skosztować w wielu domostwach, ze względu na obficie występujące na tym terenie jagody. Nalewka Jagodowa ma tu długą tradycję. Często rodzinne przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie przywiezione zostały na te tereny przez ludność wysiedloną z Kresów Wschodnich. W jej skład wchodzi świeże owoce jagód, cukier, woda, spirytus oraz żywe gałązki krzewów jagody, tzw. jagodziny. Produkt ten jest dostępny podczas wszystkich imprez i świąt lokalnych na terenie Wrzosowej Krainy, zwłaszcza podczas Święta Jagody w Chocianowie oraz na większych imprezach związanych z promocją żywności wyprodukowanej w sposób tradycyjny w województwie dolnośląskim.

Krystyna Szymela
Parchów 102b, 59-140 Chocianów
tel. 076 817 12 90

Danuta i Henryk Bronowiccy
ul. Okrężna 7, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 23 15, 600 787 700

Gospodarstwo agroturystyczne „Dom Leśnika”
Teresa i Mieczysław Oleksy
Duninów 2, 59-140 Chocianów
tel./fax. 076 819 59 04
e-mail: dom.lesnika@interia.pl

18. Karp przemkowski wędzony

Karpia wędzonego można skosztować w gospodarstwie agroturystycznym Amazonka w Ostaszowie. Karp pochodzi ze stawów przemkowskich, a wędzony jest w całości metodą tradycyjną w domowej wędzarni. Jego wyborny delikatny smak zadowolił już niejedno wybredne podniebienie. To właśnie karpiovi ze stawów przemkowskich poświęcone jest Święto Wesołego Karpia, które odbywa się właśnie w tym gospodarstwie w październiku.

Gospodarstwo agroturystyczne „Amazonka”
Zdzisława i Jerzy Gućmowie
Ostaszów 2, 59-170 Przemków
tel. 076 831 99 29
e-mail: agrogucma@wp.pl
www.amazonka.gc.pl



19. Winne octy z dodatkiem ziół

Trudno sobie wyobrazić dobrą kuchnię bez przypraw. Nadają bowiem potrawom wyjątkowy smak i aromat. Mają też właściwości lecznicze, regulują trawienie, wzmacniają apetyt. Do aromatyzowania potraw doskonale nadają się octy winne z dodatkiem ziół wytwarzane przez panią Bogusię Naruszewicz z niewielkiej wsi Borówki. Do małych buteleczek rozlewa ona ocet winny, uszlachetniając ich smak i aromat ziołami, które pieczolowicie pielęgnowane rosną w jej przydomowym ogródku. W ofercie są też octy z dodatkiem gałązki wrzосу – symbolu Wrzosowej Krainy.

Gospodarstwo agroturystyczne „Gajówka Gluszc”
Bogumiła Naruszewicz
Borówki 25, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 24 60

20. Miodowe pierniczki z Przemkowa

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. Pierniczki z Przemkowa są wyjątkowość zawdzięczają głównie przemkowskim 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.

Wanda Kuzyszyn
ul. Osiedle Głogowskie 57, 59-170 Przemków
tel. 076 831 95 80, 663 811 397



Rzemiosło

Z niepowtarzalnego uroku Wrzosowej Krainy inspirację czerpie wielu artystów, którzy właśnie tu znaleźli idealne miejsce do tworzenia. Na małym obszarze działają malarze, gobelinarze, rzeźbiarze czy ceramicy. Lemkowie zapraszają na malowanie pisanek. A gospodynie domowe na szydelku potrafią wyczarować nie tylko piękne obrusy czy bieżniki, ale i bieliznę osobistą.

1. Łemkowskie pisanki

Jedna ze starych lemkowych legend mówi o tym, że, gdy Chrystusa przybijano do krzyża z ran pociekła krew, ścinając się w czerwone jajeczka. Stojąca pod krzyżem Matka Boska oblewała je łzami zmieniając w pisanki. Marta pozbierała je, a Matka Boska rozdała dzieciom na pamiątkę i przestrożę, żeby żyły w zgodzie i wzajemnej miłości. To pewnie dlatego są one tak piękne i barwne. Wschodnia część Borów Dolnośląskich zamieszkiwana jest przez sporą grupę Łemków, przesiedlonych tutaj po II wojnie światowej. Kultuwują oni tradycje swoich przodków, które objawiają się m.in. poprzez malowanie pisanek. Łemkowskie pisanki, oparte na etnicznym wzornictwie, zachowały niezwykle bogatą ornamentykę i stanowią perelkę kulturową Wrzosowej Krainy. Można się o tym przekonać, biorąc udział w warsztatach oferowanych w ramach Ekomuzeum Wrzosowej Krainy w Przemkowskim Ośrodku Kultury.



Przemkowski Ośrodek Kultury
ul. Głogowska 17, 59-170 Przemków
tel./fax. 076 831 94 93
e-mail: pok.przemkow@wp.pl

Urszula Sinkowska
ul. Garncarska 12/2 59-170 Przemków
tel. 076 831 99 21

Anna Kuncik
ul. Żymierskiego 27c, 59-170 Przemków
tel. 076 831 95 04

2. Malarstwo Elżbiety Buganik

Malarstwo jest pasją artystki. Zajmuje się nim od blisko dwudziestu lat. W otoczeniu Borów Dolnośląskich, które są wyjątkową inspiracją, powstają obrazy olejne na płótnie i płycie pilśniowej. Tematyka obrazów jest różnorodna, począwszy od powielania klasyki, na sztuce współczesnej kończąc. Prace dostosowane są także do indywidualnych zamówień klienta.

Dziela pani Buganik można podziwiać na imprezach lokalnych, regionalnych oraz za granicą, np. na organizowanych przez Muzeum Regionalne Związku Krajoznawczego Rheinland w Niemczech.



Elżbieta Buganik
ul. Dębowa 13, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 25 01

3. Malarstwo Zygmunta Grocholskiego



Pan Grocholski tworzy techniką olejną na płótnie i płycie. Używa także pasteli, akwareli, ołówka i tempery na desce (ikony). Poza tym tworzy freski na ścianach oraz napisy w różnym stylu liternictwa. Oprócz twórczości współczesnej, która jest pasją artysty, maluje również portrety, pejzaże, kwiaty oraz krajobrazy na zamówienie klientów. Wykonuje też kopie znanych mistrzów.

W swoich pracach pan Grocholski często czerpie inspirację z krajobrazu Przemkowa i najbliższej okolicy, uwieczniając tym samym najpiękniejsze miejsca Wrzosowej Krainy.

Zygmunt Grocholski
ul. Słoneczna 6, 59-170 Przemków
tel. 076 831 91 55, 509 328 627
e-mail: zygmuntart@konto.pl
www.zygmunt.art.konto.pl

4. Gobeliny Leokadii Adamowicz

Jeśli istnieje jakaś dziedzina twórczości, w której komputer nie znajduje zastosowania, to jest nią z pewnością tkanina artystyczna. Wynalazek krosna pionowego sięga 5000 lat p.n.e. Tkanie daje mocne poczucie uczestnictwa w tworzeniu dóbr materialnych, które nie tylko ułatwiają, ale przede wszystkim upiększają życie. Tkactwo zwykle kojarzy się z twórczością zastrzeżoną dla artystów. W rzeczywistości jest rzemiosłem, którym może parać się każdy. Wystarczy zwykła drewniana rama, garść gwoździ, kolorowa wlna i ... uczestnictwo w warsztatach, które znajdują się w ofercie pani Adamowicz.

Leokadia Adamowicz
ul. Lipowa 14, 59-170 Przemków
tel. 696 016 166



5. Ceramika artystyczna Aleksandry i Hieronima Niemczyków



Wyroby wykonywane są ręcznie metodami tradycyjnymi (lepienie, garncarstwo, szklwienie) oraz wypalane w piecu elektrycznym, jak i ogniowym, w temperaturze od 1000 do 1250 °C. Cechują się wysoką trwałością, mogą być używane do celów spożywczych, np. misy, kubki, talerze, filiżanki, ponieważ stosowane szkliwa posiadają atesty wg norm europejskich do kontaktu z żywnością. Małżeństwo artystów-ceramików wykonuje również ceramikę ozdobną ogrodową - rzeźby czy donice, które są odporne na mróz i cały rok mogą stać na dworze.

W ofercie znajdują się także warsztaty edukacyjne dla dzieci, młodzieży oraz osób niepełnosprawnych, prowadzone we współpracy z Fundacją „Sprawni inaczej” z Gdańska.

Aleksandra i Hieronim Niemczykowie
Ostaszów 15 B, 59-170 Przemków
tel. 696 782 543

6. Rzeźba artystyczna Jana Bałabucha

Od dziecięcych lat inspirowała go sztuka piękna. W szkole za swoje prace zawsze otrzymywał najlepsze oceny oraz wygrywał konkursy. Początkowo nawet nosił się z zamiarem pójścia do szkoły plastycznej, ale ostatecznie zdecydował się na górnictwo. W roku 2001 pan Bałabuch przeszedł na emeryturę i od nowa pochłonęła go pasja rzeźbienia. Obecnie wykonuje rzeźby i płaskorzeźby w drewnie czy piaskowcu oraz pomniki, również na zamówienie. To jego autorstwa jest droga krzyżowa w kościele Miłosierdzia Bożego w Przemkowie, jak również pomnik papieża Jana Pawła II, który stoi przy tymże kościele. Rzeźby wykonywane są z tutejszych materiałów, tj. drewna lipowego lub olchowego.

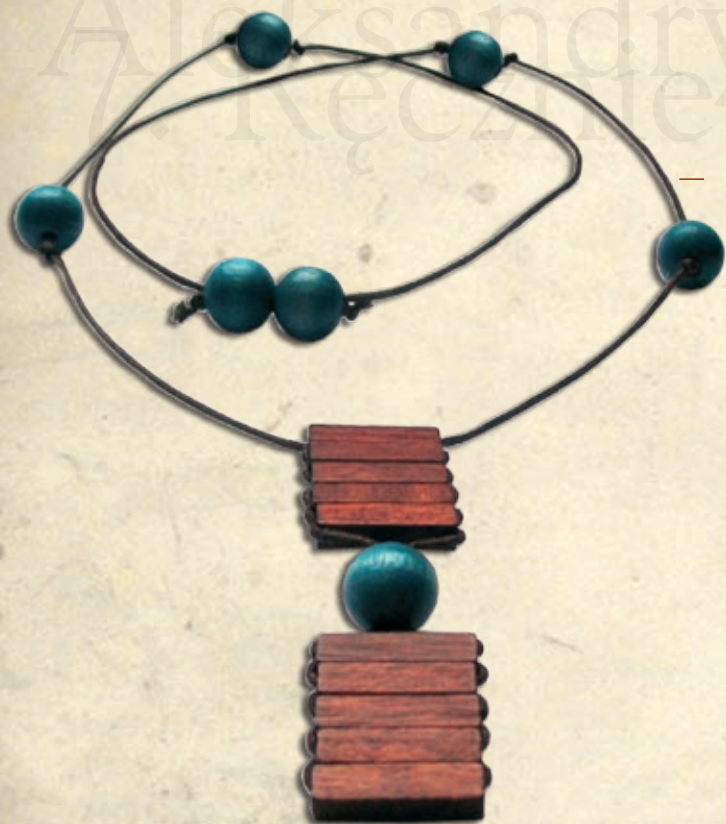
Jan Bałabuch
ul. Topolowa 28, 59-170 Przemków
tel. 076 831 01 81



– 7. Ręcznie robiona biżuteria

Pani Marta zajmuje się wytwarzaniem niepowtarzalnej i oryginalnej biżuterii z drewna oraz ze srebra, tj. sznury szklanych koralików, naszyjniki, bransoletki, broszki, kolczyki itp. Wykonuje również ozdoby na specjalne zamówienie.

Marta Maziak
ul. Wesola 6/7, Chocianów
tel. 076 818 58 86, 665 440 264
e-mail: martufa5@o2.pl



8. Hafty krzyżykowe

8. Hafty krzyżykowe i richelieu, stroiki świąteczne

Rękodzieło artystyczne w postaci haftu richelieu oraz krzyżykowego to domena pani Weroniki Kwaśniak. Haft krzyżykowy obejmuje bardzo szeroką gamę wzorów, m.in. haft z motywami charakterystycznymi dla różnych wydarzeń rodzinnych, tj. wesele, chrzciny, narodziny dziecka czy znaki zodiaku. Haft richelieu to drobne formy, idealnie nadające się do przystrajania np. okien na Boże Narodzenie. Ponadto pani Weronika zajmuje się komponowaniem stroików świątecznych z gałązek, liści, szyszek i suszonych kwiatów. Wyroby pani Weroniki Kwaśniak można podziwiać i nabyć podczas imprez lokalnych we Wrzosowej Krainie.

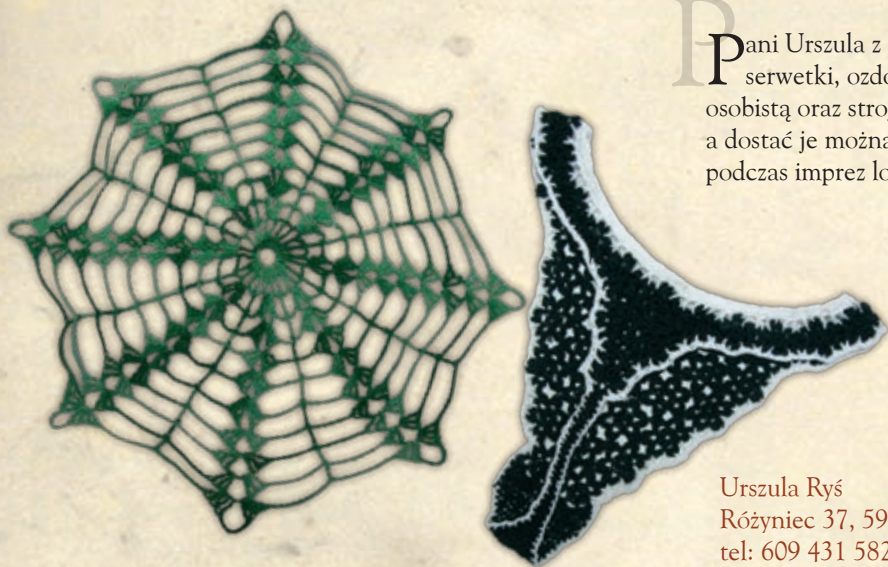
Weronika Kwaśniak
ul. Sikorskiego 15/24, 59-706 Gromadka
075 738 25 95, 667 015 172



9. Koronki Urszuli Ryś

9. Koronki Urszuli Ryś

Pani Urszula z Różyńca ma w swojej ofercie obrusy, bieżniki, serwetki, ozdoby okienne, firanki, ozdoby świąteczne, bieliznę osobistą oraz stroje kąpielowe. Prace są wykonywane na szydelku, a dostać je można w domu pani Urszuli, na targowiskach oraz podczas imprez lokalnych we Wrzosowej Krainie.



Urszula Ryś
Różyńiec 37, 59-706 Gromadka
tel: 609 431 582

10. Lawendowe zapachy

Zapachy towarzyszą nam już od dnia narodzin i mają duży wpływ na kształtowanie się naszych gustów. Najbardziej lubimy te, które kojarzą się z czymś miłym, ważnym i niezapomnianym. Takiego też wrażenia doznajemy dzięki lnianym woreczkom zapachowym Bogusi Naruszewicz, w których zamknięty jest wyrafinowany zapach lawendy oraz innych aromatycznych ziół.

Gospodarstwo agroturystyczne „Gajówka Gluszec”
Bogumila Naruszewicz
Borówki 25, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 24 60



11. Świece z wosku pszczelego

Świeca jako symbol uduchowienia i światła pozwala na osiągnięcie równowagi psychicznej, spokoju wewnętrznego i odprężenia. Poprawia samopoczucie, ułatwia koncentrację i eliminuje apatię. Świece wykonane są w całości z czystego wosku bądź plastrów pszczelich pochodzących z przemkowskich pasiek. Zarówno kolor, jak i zapach odróżnia je od tradycyjnych świec parafinowych. Niezależnie od tego, czy świece palą się, czy nie, roztaczają wokół delikatny aromat miodu.

Pasieka „Młynowo”
Elżbieta i Roman Śmieszkwie
ul. Stawowa 4, 59-170 Przemków
tel. 076 831 95 51

Pasieka „Maja”
Stanisław Rekut
Krępa 2, 59-170 Przemków
tel. 076 831 92 30



Usługi

Do Wrzosowej Krainy nie da się przyjechać tylko na jedno popołudnie. Bogata oferta zarówno dla miłośników historii, kultury, jak i przyrody, czy pięknych krajobrazów sprawia, że sens ma co najmniej kilkudniowy pobyt. Turyści mogą więc skorzystać z noclegów w gospodarstwach agroturystycznych, gdzie mili gospodarze serwują pyszne posiłki przygotowane wyłącznie z lokalnych surowców. Na lokalne rarytasy zapraszamy również do naszych zajazdów.

1. Hotelik „Pod Dębem” w Chocianowie

Hotelik usytuowany jest w centrum Chocianowa. Posiada on 36 pokoi jedno, dwu i trzyosobowych, dających możliwość przenocowania 80 osób, oraz duży monitorowany parking. Ofertę noclegową cechuje zróżnicowanie standardu (wyposażenie pokoi) i cen. Hotel otoczony jest dużym terenem zieleni, na którym można organizować biesiady. Miejsce do grillowania, możliwość wypoczynku przy oczku wodnym z bogatą i egzotyczną fauną i florą oraz atmosfera hotelu sprawiają, że każdy czuje się w nim doskonale.



Hotelik „Pod Dębem”
ul. Ratuszowa 2, 59-140 Chocianów
tel/fax 076 818 47 91
tel. 600 23 91 75

2. Dworek w Chocianowie

Dworek położony jest na peryferiach miasta Chocianów w sąsiedztwie lasów i akwenów wodnych. W ofercie znajdują się dwa pokoje czteroosobowe, sala konferencyjno-bankietowa, duży ogrodzony parking oraz miejsce na ognisko. Domowa kuchnia, swojski smalec, wyroby wędliniarskie, przetwory warzywne i owocowe z własnego ogródka i przydomowego sadu są jedną z atrakcji gospodarstwa. Oprócz tego gospodarze posiadają kozy, owce wrzosówki i konia rasy wielkopolskiej. W przyszłości stadko powiększy się.



„Dworek w Chocianowie”
ul. Spacerowa 11a, 59-140 Chocianów
tel. 502 409 309
e-mail: dworekchocianow@wp.pl

3. Gospodarstwo agroturystyczne „Dom Leśnika”

Gospodarstwo oferuje 17 miejsc noclegowych oraz najlepsze w okolicy myśliwskie jadlo. W ofercie dla smakoszy znajduje się m.in. pieczenica, wyborny smalec myśliwski na chlebie własnego wypieku wraz z kwaszonym ogórkiem czy bigos z dziczyzną oraz domowe wypieki.

Usytuowanie gospodarstwa pośrodku Borów Dolnośląskich stwarza możliwość atrakcyjnego wypoczynku. Amatorów grzybobrania zachwycą chocianowskie lasy z obfitością borowików, kurerek i rydzów. Gospodarze zapraszają do suszenia grzybów w gospodarstwie oraz wzięcia udziału w walce o tytuł „Najdostojniejszego Borowika”. Wędkarze w pobliskich wodach Rokitek, Modły, Przemkowa mogą oddawać się pasji wędkowania. Wieczorami gospodarze zapraszają na biesiady ze śpiewem w sali myśliwskiej lub przy ognisku.



Teresa i Mieczysław Oleksy
Duninów 2, 59-140 Chocianów
tel./fax. 076 819 59 04
e-mail: dom.lesnika@interia.pl

4. Gospodarstwo agroturystyczne „Amazonka”

Gospodarstwo położone jest na terenie objętym Naturą 2000, w bezpośrednim sąsiedztwie ornitologicznego rezerwatu przyrody Stawy Przemkowskie. Goście poza noclegiem i pełnym wyżywieniem (specjalnością są dania rybne) mogą skorzystać z możliwości wędkowania na stawach komercyjnych. W gospodarstwie znajduje się również mini zoo pełne strusi, dzików, koni, danieli, kóz, baranów i bażantów. Możliwość nauki jazdy konnej oraz przejażdżek bryczką po okolicznych stawach i grzybnym lasach, to jedna z licznych atrakcji „Amazonki”. Gospodarstwo dysponuje 16 miejscami noclegowymi w pokojach, dwu, trzy i czteroosobowych.

Zdzisława i Jerzy Gucmowie
Ostaszów 2, 59-170 Przemków
tel. 076 831 99 29
e-mail: agrogucma@wp.pl
www.amazonka.gc.pl



5. Gospodarstwo agroturystyczne w Gromadce

Atrakcją gospodarstwa jest jazda konna, w tym przejażdżki zaprzęgiem konnym po Przemkowskim Parku Krajobrazowym oraz hipoterapia. Gospodarz prowadzi również warsztaty z zaczynania i wypieku chleba w tradycyjnym piecu chlebowym. Dodatkową atrakcją dla smakoszy jest karp wędzony, przygotowywany w domowej wędzarni przy użyciu drewna z czarernchy. Karp pochodzi z miejscowych gospodarstw zajmujących się hodowlą ryb.

Józef Krzysiek
ul. Norwida 1, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 23 75
e-mail: jozef-krzysiek@wp.pl
www.agroturystyka.fe.pl



6. Gospodarstwo agroturystyczne „Gajówka Gluszec”

W ofercie gospodarstwa obok przytulnego noclegu, domowego jedzenia i jedynej w swoim rodzaju obsługi przesympatycznej pani Bogusi, znajdują się zioła z własnej uprawy, które stanowią bazę dla takich wyrobów jak woreczki zapachowe na bazie lawendy czy octy winne z ziołami. Pani Bogusia, kiedy pora roku temu sprzyja, zajmuje się również wyrobem stroików świątecznych i wianków bożonarodzeniowych z lokalnie dostępnych roślin ozdobnych i krzewów.

Gajówka Gluszec przyjmuje wycieczki z możliwością rozbicia namiotów w otoczeniu lasu, w otulinie Przemkowskiego Parku Krajobrazowego przy rezerwacie Torfowisko Borówki.

Gajówka Gluszec jest punktem Ekomuzeum Wrzosowej Krainy.



Bogumiła Naruszewicz
Borówki 25, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 24 60

7. Gospodarstwo rolne Danuty i Mariusza Salawów

W chwili obecnej znajdują tu Państwo mleko i twarożek kozi, jaja kur zielononózek kuropatwianych (zawierające 30% mniej cholesterolu niż jaja innych kur), a także sezonowo tuszki królicze i kaczki. Gospodarstwo proponuje również owoce borówki amerykańskiej. Wszystkie produkty z gospodarstwa są wytwarzane na naturalnych paszach i nawozach w pięknej otulinie Rezerwatu „Torfowisko Borówki”, będącego częścią Przemkowskiego Parku Krajobrazowego. Gospodarze w przyszłości zamierzają przyjmować u siebie gości oraz przestawić produkcję na metody ekologiczne.



Danuta i Mariusz Salawowie
Borówki 38, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 28 00
e-mail: mar.sal@interia.pl

8. Zajazd Kobanhof

Zajazd położony jest w sercu Przemkowskiego Parku Krajobrazowego, a tym samym w centrum Wrzosowej Krainy. Serwowane jest tu głównie „stare jadlo”, ale właściciele nie boją się nowości kulinarnych. Specjalnością Zajazdu jest tzw. „stół szwedzki” z obfitością potraw, na którym posiłki zachowują długotrwałą świeżość i ciepło. Gospodarze zapraszają do Piotrowic na lokalne potrawy, m.in. żeberka z miodem wrzosowym po piotrowicku, zupę królewską, „kobanhoftrunk”, deeletrunk, pierogi z grzybami z Wrzosowej Krainy, sosy grzybowe, „Crepess” z miodem z przemkowskich pasiek, lodami, bitą śmietaną, gofry na miodzie wrzosowym z dodatkiem lodów, owoców oraz bitej śmietany. W ofercie jest też wyjątkowy chleb wiejski na zakwasie oraz domowe ciasta. Ponadto Zajazd Kobanhof organizuje imprezy w duchu trzech kultur: lemkowej, romskiej i oczywiście polskiej.

Zajazd „Kobanhof”
Jan Koban
Piotrowice 2, 59-170 Przemków
tel. 076 831 31 59, 695 998 656



9. Zajazd przy Chrobrym



W bliskim sąsiedztwie majestatycznego pomnika przyrody, ponad 750-letniego dębu „Chrobry”, usytuowany jest Zajazd przy Chrobrym i nowo tworzące się gospodarstwo agroturystyczne.

W zajeździe gospodarze ugoszczą domowym jedzeniem, z którego słyną w całej okolicy. Specjalnością Zajazdu są pierogi z jagodami, grzybami i kapustą oraz zupa borowikowa. W cieniu pobliskiego lasu państwo Żywokartowie serwują potrawy z grilla i kociolka myśliwskiego, a także przetwory z owoców i ziół, zarówno leśnych, jak i polnych. Wśród nich można delektować się m.in. borówką czerwoną smażoną z gruszkami, borówką czarną zasypaną cukrem, suszoną młodą pokrzywą, dziurawcem, miętą... Goście mają także możliwość samodzielnego suszenia grzybów i ziół, wypożyczenia rowerów na wycieczki po lesie (również z przewodnikiem).

W niedalekiej przyszłości gospodarze udostępnią turystom pole namiotowe.

Zajazd przy Chrobrym
Alina i Ryszard Żywokartowie
Piotrowice 36, 59-170 Przemków, tel. 076 831 0711
e-mail: zajazdprzychrobrym@wp.pl

10. Restauracja „Jagienka”

W restauracji serwowana jest bogata i urozmaicona kuchnia staropolska, a także kuchnia z innych regionów świata. Godne polecenia są tradycyjne potrawy takie, jak: bigos myśliwski, pierogi z ziemniakami i z serem. W menu znajdują się również kluski z sosem grzybowym zrobionym z grzybów pochodzących z okolicznych lasów, a także wyśmienite zupy typu: gulaszowa, flaczki, żurek, które cieszą się niesłabnącą renomą wśród gości odwiedzających Jagienkę.

Restauracja organizuje wesela, imprezy okolicznościowe oraz imprezy cateringowe. Właściciele w drugim budynku posiadają salę na 150 osób oraz trzy sale bankietowe.



Restauracja „Jagienka”
ul. Żeromskiego 13, 59-140 Chocianów
tel. 076 818 53 75

11. Dom Wczasów Dziecięcych w Przemkowie

Dom Wczasów Dziecięcych w Przemkowie to placówka oświatowa zajmująca się profesjonalną organizacją śródrocznych turnusów dydaktyczno-wypoczynkowych, tzw. zielonych szkół dla dzieci i młodzieży z terenu całej Polski. W ośrodku położonym na skraju lasu i z dala od miasta panuje wyjątkowo ciepła i rodzinna atmosfera. Dom Wczasów Dziecięcych posiada 40 miejsc noclegowych w 9 salach sypialnych, sale dydaktyczne, świetlicę z wyposażeniem multimedialnym, a także duże, zielone tereny rekreacyjno-sportowe. Młodzi ludzie w ramach zielonej szkoły mają możliwość obcowania z przyrodą Przemkowskiego Parku Krajobrazowego, uczą się ją obserwować, podziwiają jej piękno, a wszystko to odbywa się w połączeniu z aktywnym wypoczynkiem.



Powiatowy Zespół Placówek Oświatowych
Dom Wczasów Dziecięcych w Przemkowie
ul. Leśna Góra 1, 59-170 Przemków
tel./fax. 076 832 06 13
e-mail: pzpoprzemkow@wp.pl

12. Usługi przewodnickie po Przemkowskim Parku Krajobrazowym

Koło Przewodników PTTK „Po Ziemi Przemkowskiej” świadczy usługi przewodnic-
kie po najbardziej urokliwych miejscach Przemkowskiego Parku Krajobrazowego.
Z przewodnikiem posiadającym bardzo dużą wiedzę historyczną, geograficzną oraz
przyrodniczą można zwiedzić rezerwat ornitologiczny Stawy Przemkowskie, ruchome
wydmy śródlądowe w lasach koło Wilko-
cina, rezerwaty Buczyna Piotrowicka i
Szprotawska, wrzosowiska na byłych poli-
gonach radzieckich, rykowisko na użytku
ekologicznym „Bagna Przemkowskie”,
lasy pełne jagód i grzybów z najstarszym
dębem w Polsce - „Chrobrym”. Dolno-
śląski Zespół Parków Krajobrazowych
prowadzi również zajęcia edukacyjne dla
najmłodszych. Do dyspozycji są miejsca
noclegowe oraz pole namiotowe.



Dolnośląski Zespół Parków Krajobrazowych
Piotrowice 89, 59-170 Przemków
tel. 076 831 09 24

Lucjan Zawadzki
tel. 076 831 99 82, 605 947 215

Bogumiła Ornatowska - Cichoszewska
tel. 513 015 767

Stanisław Mazurek
tel. 076 832 05 13

Ekomuzeum Wrzosowej Krainy

Ekomuzeum Wrzosowej Krainy daje Państwu możliwość obcowania z dziedzictwem kulturowo-przyrodniczym wschodniej części Borów Dolnośląskich. Autentyczność miejsca i jego mieszkańców umiejętnie połączona jest z przyrodą, kulturą, historią i teraźniejszością. Zapraszamy na to niezwykle spotkanie.

1. Pasieka „Maja”

Na terenie Borów Dolnośląskich od wieków w karty historii wpisują się tradycje pszczelarskie dzięki lanowo występującym tu roślinom miododajnym. Już Słowianie zajmowali się bartnictwem. Bory bartne utrzymywały się do początków XIX w., a w XIV w. obok bartnictwa zaczęło rozwijać się pasiecznictwo.

Pasieka MAJA to przedstawienie bogatych, wielowiekowych tradycji pszczelarskich regionu wschodniej części Borów Dolnośląskich. To również miejsce, gdzie można skorzystać z apiterapii oraz wziąć udział w warsztatach z odlewania figurek-świeczek z wosku pszczelego.

Stanisław Rekut
Krępa 2, 59-170 Przemków
tel. 076 831 92 30



2. Dom Leśnika w Duninowie

Tradycje i obyczaje łowieckie to świadectwo na to, że polowania przed wiekami i dziś są czymś więcej niż zdobywaniem pożywienia, więcej niż sposobem ochrony przyrody czy miłą formą odpoczynku – to szacunek dla przodków i ich dokonania. W Domu Leśnika pokazana jest część tego, co związane jest z łowami, leśnictwem i pięknem przyrody. W ekomuzeum można dowiedzieć się o historii łowiectwa w Borach Dolnośląskich, poznać piękno chocianowskich lasów pełnych grzybów, jagód i borówek oraz skosztować potraw myśliwskich.

Gospodarstwo agroturystyczne „Dom Leśnika”
Teresa i Mieczysław Oleksy
Duninów 2, 59-140 Chocianów
tel./fax 076 819 59 04
e-mail: dom.lesnika@interia.pl



3. Wrzosowa Chata w Borówkach



Położona jest w malowniczej wsi Borówki na skraju Przemkowskiego Parku Krajobrazowego. Wędrując po Parku napotkać można, zwłaszcza na byłych poligonach wojskowych, największe w Polsce wrzosowiska, których intensywny aromat przyciąga zastępy pszczół. To z tego pożytku pszczelarze produkują miód wrzosowy, tak znany i ceniony w regionie. Wrzosowa Chata kusi również darami runa leśnego. To miejsce, w którym prowadzone są warsztaty zielarskie, podczas których można tworzyć własne zielarskie kompozycje lecznicze, kosmetyczne czy kulinarne.

Gospodarstwo agroturystyczne „Gajówka Gluszec”
Bogumiła Naruszewicz
Borówki 25, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 24 60

4. Spotkania z wielokulturowością

Tereny wschodniej części Borów Dolnośląskich zamieszkiwane są przez sporą ilość Łemków. Malowanie pisanek według tradycji i metody lemkowej to specyficzny przejaw zachowań kulturowych, który można bezpośrednio doświadczyć i poczuć na warsztatach oferowanych w ramach Ekomuzeum Wrzosowej Krainy.



Przemkowski Ośrodek Kultury
ul. Głogowska 17, 59-170 Przemków
tel./fax. 076 831 94 93
e-mail: pok.przemkow@wp.pl

— 5. Lekcje w przyrodzie we Wrzosowej Krainie

Perelką Wrzosowej Krainy są nie tylko miody i przetwory leśne, ale również wszechobecna przyroda subtelnie towarzysząca człowiekowi. Dlatego z myślą o Was - miłośnikach przyrody - na terenie Ekomuzeum Wrzosowej Krainy utworzyliśmy ścieżki przyrodnicze, na których prowadzone są Lekcje w przyrodzie. Lekcje w przyrodzie stworzono specjalnie dla dzieci i młodzieży, by mogli doświadczać piękna tego obszaru. Program realizowany jest od 1994 roku przez Fundację Ekologiczną „Zielona Akcja”. W ciągu tego czasu w zajęciach z zakresu edukacji przyrodniczej i regionalnej wzięło udział kilkadziesiąt tysięcy przedszkolaków i uczniów z terenu Dolnego Śląska. Ścieżki Wrzosowej Krainy obejmują wiele tematów, m.in. życie ptactwa wodno-błotnego na przykładzie rezerwatu przyrody „Stawy Przemkowskie”, ostoje leśne w lasach przemkowskich, tropienie śladów zwierząt w Wilkocinie i obcowanie z przyrodą na „Ścieżce Zmysłów” nieopodal rezerwatu „Torfowisko Borówki”.



Fundacja Ekologiczna „Zielona Akcja”
ul. Wrocławska 41, 59-170 Legnica
tel. 076 862 94 30 fax 076 721 24 96
e-mail: biuro@zielonaakcja.pl www.lekcjewprzyrodzie.pl

Imprezy plenerowe

Tam, gdzie ludzie lubią dobrze zjeść, lubią się też dobrze bawić. Wrzosowa Kraina słynie z imprez i świąt lokalnych, które podkreślają jej wyjątkowy koloryt kulturowy oraz bogactwo produktów wytwarzanych na bazie runa leśnego. Tylko we Wrzosowej Krainie obok siebie swoje święto mają miód i wino, jagoda oraz wrzos. To tu odbywa się znana na całą Polskę Łemkowska Watra na Obczyźnie. Serdecznie zapraszamy!

1. Spotkania Czterech Kultur w Gromadce

Zaraz po II wojnie światowej na tereny gminy Gromadka przyjechali przesiedleńcy z Bałkanów, Łemkowszczyzny, Ukrainy, Wschodnich Kresów i centralnej Polski. Przywieźli ze sobą swoje obyczaje i tradycje, które po dzień dzisiejszy kultywują. Spotkanie Czterech Kultur to wielobarwna impreza, gdzie publiczność ma okazję zapoznać się z tradycjami oraz sztuką ludową poszczególnych mniejszości oraz wziąć udział w warsztatach rękodzielniczych.



Termin: maj lub czerwiec

Miejsce: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Gromadce

Organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Gromadce, tel. 075 738 23 48

2. Piknik Reggae

2. Piknik Reggae

Piknik Reggae w Chocianowie to dwudniowy festiwal muzyki reggae na świeżym powietrzu. Jest to jedyna taka impreza w Polsce! Co roku gwiazdy Pikniku prezentują niemal wszystkie gatunki i odcienie muzyki ze słonecznej Jamajki. Trudno sobie wyobrazić lepszy sposób na przywitanie lata!



Termin: czerwiec

Miejsce: Michałów koło Chocianowa

Organizator: Eric Alira, Urząd Miasta i Gminy w Chocianowie, tel. 076 818 50 20 wew. 118

3. Święto Jagody w Chocianowie



Święto Jagody to cykliczna impreza, która odbywa się zawsze w pierwszy weekend lipca. Główną atrakcją Święta jest wystawa produktów lokalnych i rękodzielnictwa. Odwiedzający imprezę mogą zakupić oryginalne upominki i pamiątki oraz poznać smak niespotykanych potraw, a także zwyczaje i sposoby ich wytwarzania. Imprezie towarzyszą koncerty zespołów folklorystycznych, rockowych, folkowo - bluesowych, popowych, gry i zabawy sportowe dla dzieci i dorosłych, konkursy z atrakcyjnymi nagrodami m.in. na najlepsze potrawy jagodowe czy wybór Miss Jagody.

Termin: lipiec

Miejsce: Stadion Miejski w Chocianowie

Organizator: Urząd Miasta i Gminy Chocianów, tel. 076 818 50 20 wew. 118, 124 bok@chocianow.pl

4. Łemkowska Watra na Obczyźnie w Michałowie –

Od roku 1980 we wsi Michałów w gminie Chocianów organizowana jest niesamowita impreza plenerowa: Łemkowska Watra na Obczyźnie. Trzydniowe spotkanie odbywa się zawsze w pierwszą niedzielę sierpnia. Głównymi bohaterami Watry są miejscowi oraz przyjezdni Łemkowie, ich tradycje i obyczaje oraz pieśni z cerkwi greckokatolickiej. Niesamowita atmosfera spotkania przyciąga olbrzymią ilość ludzi, chcących choć przez chwilę poczuć ducha Łemkowskiej Watry.



Termin: sierpień

Miejsce: Michałów koło Chocianowa

Organizator: Zarząd Główny Stowarzyszenia Łemków w Legnicy

Osoba do kontaktu: Andrzej Kopcza, tel. 601 622 597

5. Święto Wrzосу w Borówkach

Impreza jest nie tylko świętem wrzосу, ale również świętem przyrody Wrzosowej Krainy. W głównej mierze ma charakter turystyczny. Jest okazją do poznania ogromnych wrzosowisk oraz ujrzenia stacjonarnej gospodarki pasiecznej na pożytku wrzosowym.



Termin: sierpień

Miejsce: boisko wiejskie w Borówkach

Organizator: Rada Solecka wsi Borówki, tel. 075 738 24 60 (Bogumiła Naruszewicz), Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Gromadce, tel. 075 738 23 48

6. Święto Miodu i Wina w Przemkowie

Dolnośląskie Święto Miodu i Wina jest imprezą cykliczną odbywającą się od 2000 roku. Święto na stałe wpisało się w krajobraz dolnośląski i tradycję Przemkowa. Kojarzone jest z jedynym w swoim rodzaju miodem wrzosowym z Borów Dolnośląskich. Przemkowska impreza to raj dla miłośników tego, co wytwarzają pszczoły i producenci win. Można wtedy zakupić rozmaite gatunki miodów, w tym również pitne. Atrakcją Święta jest Bieg po Miód, w którym każdy, kto dobiegnie do mety otrzymuje czarkę miodu. Tradycją jest również sadzenie lip miododajnych w Alei Lipowej.

Termin: ostatni weekend września

Miejsce: Park Miejski w Przemkowie

Organizator: Urząd Gminy i Miasta Przemków, tel. 076 831 92 10, e-mail: umig@przemkow.pl oraz Przemkowski Ośrodek Kultury, Starostwo Powiatowe w Polkowicach, Towarzystwo Wspierania Pszczelarstwa w Przemkowskim Parku Krajobrazowym, Dolnośląski Zespół Parków Krajobrazowych Oddział Legnica.



7. Święto Wesołego Karpia w Ostaszowie

Święto Wesołego Karpia odbywa się w Gospodarstwie Agroturystycznym „Amazonka”. Jest okazją do dobrej zabawy i do poznania dogłębnej biologii karpia zarówno w terenie w rezerwacie przyrody „Stawy Przemkowskie”, jak i delectując się karpem przyrządzanym na różne sposoby.

Termin: październik

Miejsce: Gospodarstwo Agroturystyczne „AMAZONKA” w Ostaszowie

Organizator: Koło Przewodników PTTK „Po Ziemi Przemkowskiej”, tel. 605 947 215 (Lucjan Zawadzki), Dolnośląski Zespół Parków Krajobrazowych Oddział Legnica, tel. 076 831 09 24



Zespoły muzyczne Wrzosowej Krainy

Wrzosowa Kraina to rozśpiewana kraina. Nie dość, że istnieją tu zespoły ludowe z tradycjami, to jest również kilka dziecięcych zespołów wokально-tanecznych. Oprócz tego Wrzosowa Kraina może poszczycić się wieloma zespołami etnicznymi, kultywującymi tradycje mniejszości oraz własną młodzieżową orkiestrą dętą.

1. Zespół folklorystyczny „Echo”

„Niezapominajki” z Oslej to zespół, którego historia jest podzielona na dwa okresy. Pierwszy okres zaczyna się od roku 1980, kiedy to zespół został założony. Po trzynastu latach swojej działalności nastąpił rozpad zespołu. Po jedenastu latach podjęto próby ponownej reaktywacji wiejskiej grupy folklorystycznej w Oslej. W 2004 roku rozpoczął się drugi okres, w którym to zespół powstał ponownie, lecz ze zmienioną nazwą: „Niezapominajki”. Kierownikiem zespołu jest Pani Irena Salajczyk, a instruktorem muzycznym Pan Rudolf Mrozik. Działalność zespołu ma podobny charakter do grupy „Ale-Babki”, a ich głównym celem jest kultywowanie tradycji.

Irena Salajczyk
Osła 82, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 30 79, 665 254 755



2. Zespół Folklorystyczny „Ale-Babki”

Elementem wyróżniającym Zespół „Ale – Babki” z Różyńca, jest to, że występują w nim cztery pokolenia. Członkowie zespołu czynią starania, aby podtrzymać tradycję dawnych obrzędów, obyczajów, tańca i pieśni. Prezentowany przez niego od 35 lat repertuar jest folklorem autentycznym. Członkinie zespołu „Ale-Babki” występują w strojach zaprojektowanych według tradycyjnych wzorów. Również przygotowują one, zgodnie z tradycyjnymi recepturami, potrawy, które oferują podczas występów na różnych imprezach kulturalnych.



Władysława Laskowska- Mosiądz
Różyńiec 66, 59-706 Gromadka
075 738 23 90

3. Zespół Folklorystyczny „Niezapominajki”

„Niezapominajki” z Oslej to zespół, którego historia jest podzielona na dwa okresy. Pierwszy okres zaczyna się od roku 1980, kiedy to zespół został założony. Po trzynastu latach swojej działalności nastąpił rozpad zespołu.

Po jedenastu latach podjęto próby ponownej reaktywacji wiejskiej grupy folklorystycznej w Oslej. W 2004 roku rozpoczął się drugi okres, w którym to zespół powstał ponownie, lecz ze zmienioną nazwą: „Niezapominajki”. Kierownikiem zespołu jest Pani Irena Sałajczyk, a instruktorem muzycznym Pan Rudolf Mroziak. Działalność zespołu ma podobny charakter do grupy „Ale-Babki”, a ich głównym celem jest kultywowanie tradycji.



Irena Sałajczyk
Osła 82, 59-706 Gromadka
tel. 075 738 30 79, 665 254 755

4. Okmel – rodzinna kapela łemkowska

OKMEL to rodzinna kapela łemkowska, która powstała w 2001r. Wszystkich członków zespołu łączą więzi rodzinne. Zespół wokально-instrumentalny pielęgnuje kulturę i tradycję łemkowską. W całej twórczości artystycznej Okmelu słyhać radość muzykowania, którą przekazało członkom zespołu starsze pokolenie. Są to m.in. nastrojowe walczyki, rytmiczne kołomyjki, czy też węgierskie czardasze. Za swoją twórczość Okmel był wielokrotnie nagradzany. Koncertuje nie tylko w Polsce. W 2003r. kapela nagrała i wydała płytę Łemkowski czardasz, która zawiera czternaście utworów zainspirowanych folklorem łemkowskim. Piosenki wykonane są w oryginalnym języku łemkowskim.

Krzysztof Boczniewicz
tel. 068 376 71 36, 692 758 816
e-mail: kbokmel@wp.pl
<http://republika.pl/okmel>

Adam Boczniewicz
tel. 076 831 91 88
e-mail: okmel@poczta.fm



3. Łastiwoczka

Łastiwoczka jest dziecięco-młodzieżowym łemkowskim zespołem wokально-instrumentalnym, założonym w 2000r. Powstała przy Kole Stowarzyszenia Łemków w Przemkowie i liczy 32 członków. W skład zespołu wchodzi uczniowie szkół podstawowych, gimnazjalnych i średnich. Łastiwoczka śpiewa łemkowski folklor w oparciu o oryginalne teksty i melodie, przekazywane z pokolenia na pokolenie. Stroje w większości to również oryginalne łemkowskie gorsety, wyszywane bluzki i zapaski. Pozostałe elementy stroju uszyte są według starych wzorów i projektów naśladowujących tradycję łemkowską. Zespół kontynuuje tradycję pradziadków. Rozpowszechnia i kultywuje dawne zwyczaje łemkowskie. Prezentuje pieśni i obyczaje okolicy, co pozwala przybliżyć i zaprezentować tradycję mniejszości łemkowskiej i wzbogacić kulturę Wrzosowej Krainy.



Eugeniusz Habura
Kolo Stowarzyszenia Łemków w Przemkowie
ul. Plac Targowy 1, 59-170 Przemków
tel. 603 708 303

6. Dziecięco-Młodzieżowa Orkiestra Dęta Przemkowskiego Ośrodka Kultury

Orkiestra powstała w roku 1959. Założycielem Orkiestry był Ignacy Gruszczyński. Przez 40 lat orkiestra koncertowała pod batutą Antoniego Sokola. W roku 1995 patronat nad orkiestrą objął Przemkowski Ośrodek Kultury. Od roku 2000 po dziś dzień kapelmistrzem jest Andrzej Kurylas. Orkiestra bierze udział w licznych koncertach, przeglądach i festiwalach na terenie całego kraju oraz za granicą. Uświetnia swoją obecnością uroczystości cykliczne organizowane przez urzędy miast, firmy i inne organizacje. Od roku 2002 współpracuje z niemiecką orkiestrą miasta Löbau. W bogatym i klasycznym, tworzącym różnorodny i ambitny repertuar zarówno pod względem muzycznym, jak i choreograficznym. Cieszy się ogromnym zainteresowaniem i sympatią. Obecnie orkiestra liczy 35 osób. W takim składzie sławi ten rodzaj sztuki, która nie zna granic.



Przemkowski Ośrodek Kultury
ul. Głogowska 17, 59-170 Przemków
tel./ fax. 076 831 94 93



O Wrzosowej Krainie ...

Obszar Wrzosowej Krainy leży w północno-zachodniej części województwa dolnośląskiego obejmującej wschodnią część Borów Dolnośląskich, największego zwartego kompleksu leśnego Europy Środkowej. Teren trzech gmin: Przemków, Chocianów (powiat polkowicki) i Gromadka (powiat bolesławiecki) to obszar Przemkowskiego Parku Krajobrazowego. Cenne walory przyrodniczo-kulturowe to nie tylko dwa obszary NATURA 2000, sześć rezerwatów przyrody, czy użytek ekologiczny „Przemkowskie Bagno”, to również historia związana z kolebką państwa polskiego, której świadectwem są „Wąły Śląskie”. Na skraju Wrzosowej Krainy, koło Piotrowic, rośnie najstarsze drzewo liściaste w Polsce – dąb szypułkowy „Chrobry”, który spogląda z majestatem na okolicę już od ponad 750 lat. Wrzosowa Kraina to także zabytki kultury sakralnej i feudalnej oraz liczne pamiątki pobytu wojsk radzieckich. Na licznych imprezach i świętach regionalnych można skosztować darów i przetworów z runa leśnego oraz zapoznać się z tradycją i kulturą mieszkańców tego obszaru, także z tą sprowadzoną z Łemkowszczyzny i Jugosławii.



W rzosowa Kraina to region dobrego smaku, dobrej marki i tradycyjnych produktów położony we wschodniej części Borów Dolnośląskich. Nasze produkty są autentyczne, niepowtarzalne i szczytą się dobrą marką. A wszystko to ... w zgodzie z naturą.

Sięgając po nasze produkty dostają Państwo wszystko to, co najlepsze, bowiem w każdym wyrobie zamyka się świeżość Borów Dolnośląskich, ciepło słonecznych wrzosowisk, piękno naszych łąk, a przede wszystkim serdeczność ludzi, którzy je wykonali.

