



ZAGÓRZAŃSKIE
DZIEDZINY



PRODUKT

Miód wielokwiatowy
z Pasieki u Piotra Woźniaka z Koniny

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Miód wielokwiatowy jest zwany „królem wśród miodów”. Jest to miód tysiąca kwiatów pozyskiwany z zagórzeńskich łąk. Powstaje na bazie nektarów zbieranych przez pszczoły z różnych roślin miododajnych. W zależności od pory zbiorów oraz kwiatów, z których pszczoły zbierają nektar, miód może mieć nieco inną barwę oraz właściwości. Zazwyczaj powstaje na bazie pyłku z kwiatów kwitnących w czerwcu, lipcu i sierpniu. Jego kolor ma barwę herbacianą i półpłynną konsystencję (gęsta ciecz), jednak w wyniku naturalnego procesu ulega on krystalizacji (wówczas przybiera konsystencję stałą).

Miód wielokwiatowy powstaje w warunkach najbardziej komfortowych dla pszczół. Korzystają one wówczas z dużej różnorodności kwiatów, które znajdują się na naszych, zagórzeńskich łąkach. Tak zebrany nektar łączy w sobie niezwykle właściwości pożytków pszczelich, a pozyskany miód wyróżnia się bogactwem zawartych w nim składników odżywczych.



Pasieka u Piotra Woźniaka z Koniny
Konina 317, 34-735 Niedźwiedź,



+ 48 606401623



wozniakpiotr732@gmail.com



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100087892582770>



ZAGÓRZAŃSKIE
DZIEDZINY



PRODUKT

Miód mniszkowy
z Pasieki u Piotra Woźniaka z Koniny

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Miód mniszkowy jest miodem sezonowym pozyskiwanym z mniszka lekarskiego obficie kwitnącego w maju na zagórzeńskich łąkach. Jego kolor ma barwę jasno żółtą. Konsystencja tego miodu jest półpłynna, jednak po tygodniu zmienia się w konsystencję stałą ze względu na dużą zawartość glukozy. Jego drobnokrystaliczna struktura jest miłą, maślaną konsystencją. Ma charakterystyczny zapach mniszka. Miód mniszkowy powstaje w Pasiece u Piotra Woźniaka z Koniny w warunkach komfortowych dla pszczoł. W okresie kwitnienia mniszka lekarskiego gorczańskie łąki wokół pasieki usłane są żółtymi dywanami kwiatów. Pszczoły korzystają wówczas z dużej ich ilości. Tak zebrany nektar łączy w sobie niezwykle właściwości pożytków pszczelich, a pozyskany miód wyróżnia się bogactwem zawartych w nim składników odżywczych.

Miód mniszkowy jest miodem rzadko spotykanym, ponieważ jego występowanie uzależnione jest od pogody w maju - nieraz mniszek pięknie kwitnie, a nie nektaruje. Z tego powodu zaliczany jest do miodów szlachetnych. Jest jednym z najśodszych gatunków miodów.



Pasieka u Piotra Woźniaka z Koniny
Konina 317, 34-735 Niedźwiedź,



+ 48 606401623



wozniakpiotr732@gmail.com



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100087892582770>



ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY



PRODUKT

Miód ze spadzi liściastej
z Pasieki u Piotra Woźniaka z Koniny

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Miód ze spadzi liściastej jest miodem sezonowym produkowanym ze spadzi liściastej wytwarzanej przez mszyce i inne owady na drzewach liściastych, których nie brakuje w regionie zagórzeńskim. Ma mniej słodki od innych miodów smak i barwę ciemniejszą w porównaniu do większości miodów nektarowych. Konsystencja tego miodu jest półpłynna, jednak po jakimś czasie ulega naturalnej krystalizacji i zmienia się w stałą. Ma przyjemny, łagodny aromat i ciemnobrązowy kolor po pozyskaniu; kolor jaśnieje jednak wraz z krystalizacją. Mogą pojawić się na nim jasne wykwity, a u góry biała pianka – to naturalne zjawiska, które nie wpływają negatywnie na jakość miodu lecz świadczą o jego biologicznej dojrzałości.

W Pasiece u Piotra Woźniaka z Koniny miód ze spadzi liściastej powstaje w warunkach komfortowych dla pszczoł, ponieważ ta znajduje się bezpośrednio pod lasem. Jego występowanie uwarunkowane jest odpowiednią pogodą, dlatego jest miodem rzadkim. Zazwyczaj zbiera się go od czerwca do sierpnia. Zebrana wówczas spadź łączy w sobie niezwykle właściwości pożytków pszczelich, a pozyskany miód wyróżnia się bogactwem zawartych w nim składników odżywczych.



Pasieka u Piotra Woźniaka z Koniny
Konina 317, 34-735 Niedźwiedź,



+ 48 606401623



wozniakpiotr732@gmail.com



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100087892582770>



PRODUKT

Miód ze spadzi iglastej
z Pasieki u Piotra Woźniaka z Koniny

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

Miód ze spadzi iglastej określany "królem wśród miodów". Posiada ciemną barwę, bogaty skład i właściwości prozdrowotne. Pszczoły pozyskują go z jodły, świerka, modrzewia i sosny.

Miód ze spadzi iglastej pozyskiwany jest przez Monikę i Piotra Woźniaków na terenie zagórzańskim; pasieka umiejscowiona w malowniczej Koninie, na granicy z Górczańskim Parkiem Narodowym. Jego autentyczność i jakość potwierdzona jest naturalnym procesem krystalizacji.



Pasieka u Piotra Woźniaka z Koniny
Konina 317, 34-735 Niedźwiedź,



+ 48 606401623



wozniakpiotr732@gmail.com



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100087892582770>



ZAGÓRZAŃSKIE
DZIEDZINY



PRODUKT

Świeca - gromnica

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Świeca zwana Gromnicą powstaje z wosku pszczelego, jest grubą świecą, zazwyczaj o żółtym zabarwieniu wosku. Nazwa wywodzi się od gromu (pioruna). W Regionie Zagórzeńskim do dzisiaj utrzymują się tradycje związane z wykorzystaniem Gromnicy. Płomień gromnicy miał bowiem bronić ludzi i ich stada przed wilkami i złymi duchami, odwracać czary i złe uroki. Postawiona w oknie gromnica w czasie burzy miała strzec dom przed uderzeniem pioruna. Wraz ze świętem Matki Boskiej Gromnicznej kończy się okres kolęd; wtedy też święcona jest ta szczególna świeca.

Palenie świec z wosku pszczelego ma wiele zdrowotnych właściwości m.in. ułatwia koncentrację, poprawia jakość snu, oczyszcza powietrze z pleśni, wirusów i kurzu, a co najważniejsze ma przyjemny, miodowy zapach.



Pasieka u Piotra Woźniaka z Koniny
Konina 317, 34-735 Niedźwiedź,



+ 48 606401623



wozniakpiotr732@gmail.com



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100087892582770>



UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

Galanteria drewniana to m. in. magnesy, magnesy na plastry drzewnym, zagórzańskie parzenice, breloki, drewniane deski z grawerem, zdobione skrzynki, pamiątki oparte na szeroko pojętym dziedzictwie kulturowym, przyrodniczym i turystycznym regionu, a także inne gadżety wykonane z drewna, popularyzujące okoliczne szlaki turystyczne, miejscowości i szczyty Beskidu Wyspowego i Gorców.

Do ich wytworzenia używa się naturalnych produktów wpisujących się w ekologiczne i pronaturalne założenia Zagórzańskich Działy.



PRODUKT

Galanteria drewniana
z regionalnym zdobnictwem



Drewniane Cuda z Kasinki
34-734 Kasinka Mała 676



+48 793 950 963



[fb.com/drewnianecudazkasinki](https://www.facebook.com/drewnianecudazkasinki)



[instagram.com/drewniane.cuda](https://www.instagram.com/drewniane.cuda)



PRODUKT

Wyroby koronczarskie - szydełkowe

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Bawełniane koronki o różnym przeznaczeniu, tworzone własnoręcznie, z pasją: serwety, bieźniki, obrusy, kołnierzyki, ozdoby (nie tylko świąteczne), płaskie i trójwymiarowe, białe i kolorowe.

Wykonywane są tradycyjną metodą szydełkową, z ogromną dbałością o każdy szczegół, estetycznie wykończone.

Tworzone są z nici o bardzo dobrej jakości. Do ich wykonania używa się naturalnych produktów wpisujących się w ekologiczne i pro-naturalne założenia Zagórzeńskich Dziańzin.



Zofia Piętoń
Pólrzeczki 200, 34-643 Jurków



tel. (18) 33 32 619, +48 724 462 935



PRODUKT

Koszyki ze sznurka bawełnianego, koszyki z przędzy bawełnianej, maskotki, kocyki dziecięce, czapki, szaliki, torebki, breloczki, ozdoby świąteczne, elementy dekoracyjne, skarpety, opaski, boxy dla niemowlaków

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Sznurkowe Perełki - robótki ręcznie dziergane. Są to produkty pochodzenia naturalnego (włóczki i sznurki), a także recyklingu, przyjazne środowisku, posiadające certyfikaty jakości bezpośredniej styczności ze skórą człowieka.

Wszystkie produkty są wykonywane z ogromną dbałością o szczegóły. Wysoka jakość materiałów pozwala zakochać się w cudownych perełkach.



Sznurkowe Perełki - Robótki ręcznie dziergane
Barbara Węglarz
Łętowe 10



tel. +48 662 281 342



PRODUKT

Koszyki ze sznurka bawełnianego, koszyki z przędzy bawełnianej, maskotki, kocyki dziecięce, czapki, szaliki, torebki, breloczki, ozdoby świąteczne, elementy dekoracyjne, skarpety, opaski, boxy dla niemowlaków

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Sznurkowe Perełki - robótki ręcznie dziergane. Są to produkty pochodzenia naturalnego (włóczki i sznurki), a także z recyklingu, przyjazne środowisku, posiadające certyfikaty jakości bezpośredniej styczności ze skórą człowieka.

Wszystkie produkty są wykonywane z ogromną dbałością o szczegóły. Wysoka jakość materiałów pozwala zakochać się w cudownych perełkach.



Sznurkowe Perełki - Robótki ręcznie dziergane
Joanna Węglarz
Łętowe 10



tel. +48 514 709 458



UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

Żurek zagórzański przygotowywany jest w procesie naturalnej fermentacji z mąki żytniej i zakwasu chlebowego oraz wody z zagórzańskich źródeł.

Produkcja żurku zagórzańskiego odbywa się według tradycyjnej receptury stosowanej od lat w regionie zagórzańskim.

Żurek zagórzański produkowany metodą tradycyjną wymaga doświadczenia i pasji od osób nadzorujących jego fermentację. Proces ten przebiega bardzo powoli, jest to także proces pracochłonny.



PRODUKT

Żurek zagórzański



P.P.H "PODHALE" sp. z o.o.
ul. Ogrodowa 4
34-730 Mszana Dolna



tel. (18) 33 10 351



PRODUKT

Ocet spirytusowy

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

P.P.H "PODHALE" sp. z o.o. Octownia Mszana Dolna kontynuuje z powodzeniem rozpoczęte w roku 1886 tradycje firmy. Produktem który pozostał w ciągłej produkcji jest ocet spirytusowy, który wytwarza się według nieziennej, tradycyjnej receptury w generatorach octowych. Ocet spirytusowy jest wytwarzany w 100% metodą tradycyjną podczas fermentacji alkoholu w modrzewiowych generatorach wypełnionych wiórami bukowymi. Najstarsze generatory pochodzą z 1943 r. i nadal pracują. Receptura tego octu przekazywana jest przez pokolenia.

A wiecie dlaczego ten ocet jest WYJĄTKOWY? Wyobraźcie sobie, że ocet (tak jak chleb) wymaga zaczynu. Ten zaczyn w mszańskiej "Octwoni" jest "żywy" od samego początku jej trwania. Co więcej, został przekazany do większości octowni w Polsce! Tak więc śmiało możemy wysunąć tezę, że nasz, zagórzański ocet, jest ojcem polskiego octu!

My sobie nie wyobrażamy, że można kupować inną przyprawę - stawiamy zdecydowanie na mszański ocet i żurek też!



P.P.H "PODHALE" sp. z o.o.
ul. Ogrodowa 4
34-730 Mszana Dolna



tel. (18) 33 10 351



UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Naturalny Ser Gorczański to produkt podpuszczkowy na bazie pasteryzowanego (podgrzewanego) mleka krowiego. Do wyrobu Serów Gorczańskich wykorzystywane jest tylko mleko pochodzące od krów hodowanych w gospodarstwie Moniki Kubik i jej męża, w pełni wartościowe i badane przez lekarza weterynarii (w ramach RHD). Ser naturalny jest również bazą do wyrobu sera wędzonego i z dodatkami.

Aby przedłużyć świeżość sera, a także zmienić nieco jego smak, gospodarze odcedzone, uformowane bryły sera moczą przez ok. 1 godz. w solance, po czym wędzą we własnej wędzarni opalanej twardym drewnem (bukiem lub orzechem). Kiedyś solenie i wędzenie było sposobem na przechowywanie sera, obecnie stanowi odpowiedź na zapotrzebowanie rynku i zaspokojenie kulinarnych gustów klientów.

Sery Gorczańskie z dodatkami (np. pomidorami, czosnkiem, bazylią, orzechami, czarnuszką itp.) to tradycyjny produkt w nowoczesnym wydaniu. Jest to ser lekko solony (moczony w solance).

O wysokiej jakości Serów Gorczańskich świadczy ich wygląd, smak i zapach.



PRODUKT

Gorczańskie sery
(naturalny, wędzony, z dodatkami)



Monika Kubik - Gorczańskie sery RHD
Zagórzeńska Tradycja - Sery Podpuszczkowe
Mszana Górna 113, 34-733 Mszana Górna



+48 515 128 450



fb.com/profile.php?id=61556432099477

ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY



PRODUKT

Lody mleczna borówka
z sosem borówkowym

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Przepyszne lody wykonywane ręcznie. Ich bazą są owoce (borówki) zbierane w lasach Regionu Zagórzańskiego. Produkowane są przy użyciu tradycyjnych frezerów, a ich szokowe mrożenie zapewnia długotrwałą świeżość i przedłużoną datę spożycia. W sezonie sprzedawane są tradycyjnie, w wafelkach lub kubeczkach, a w ciągu całego roku w sklepach dostępna jest ich wersja w... słoikach! Wyglądających niezwykle efektownie. Aby wzmocnić smak zagórzańskiej borówki lody polewane są dodatkowo sosem borówkowym.



Wytwórnia mrożonek Mała gastronomia
Smakosz Maciej Komenza,
34-733 Mszana Górna 487



+48 694 364 756



fb.com/lodyispolka



www.daniasmakosz.pl

ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY



PRODUKT

Nadziane piyrogii z mięsem

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Lokalne produkty, tradycyjna receptura, ręcznie wykonywane - Nadziane piyrogii z mięsem to produkt, który wyróżnia się wysoką jakością lokalnie pozyskiwanych składników oraz szczególną dbałością o smak i stronę wizualną. Tę ostatnią zapewnia ręczne wykonanie, ręczne pakowanie i ręczne układanie piyrogów w opakowaniu. Dodatkowo, zarówno logo jak i sama nazwa, zostały tak zaprojektowane by promować region i elementy gwary zagórzeńskiej.

Piyrogii produkowane są w firmie rodzinnej, której historia produkcji pierogów i uszek sięga już drugiego pokolenia.



Wytwórnia mrożonek Mała gastronomia
Smakosz Maciej Komenza,
34-733 Mszana Górna 487



+48 694 364 756



[fb.com/lodyispolka](https://www.facebook.com/lodyispolka)



www.daniasmakosz.pl

ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY



PRODUKT

Nadziane piyroggi z borówkami

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Lokalne produkty, tradycyjna receptura, ręcznie wykonywane - Nadziane piyroggi z borówkami to produkt, który wyróżnia się wysoką jakością lokalnie pozyskiwanych składników oraz szczególną dbałością o smak i stronę wizualną. Zapewnia ją ręczne wykonanie, ręczne pakowanie i ręczne układanie piyrogów w opakowaniu. Dodatkowo, zarówno logo jak i sama nazwa, zostały tak zaprojektowane by promować region i elementy gwary zagórzeńskiej.

Piyroggi produkowane są w firmie rodzinnej, której historia produkcji pierogów i uszek sięga już drugiego pokolenia.



Wytwórnica mrożonek Mała gastronomia
Smakosz Maciej Komenza,
34-733 Mszana Górna 487



+48 694 364 756



fb.com/lodyispolka



www.daniasmakosz.pl



UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Lokalne produkty, tradycyjna receptura, ręcznie wykonywane - Nadziane uszka z mięsem to produkt, który wyróżnia się wysoką jakością lokalnie pozyskiwanych składników oraz szczególną dbałością o smak i stronę wizualną. Zapewnia ją ręczne wykonanie, ręczne pakowanie i ręczne układanie pierogów w opakowaniu. Dodatkowo, zarówno logo jak i sama nazwa, zostały tak zaprojektowane by promować region i elementy gwary zagórzeńskiej.

Uszka produkowane są w firmie rodzinnej, której historia produkcji pierogów i uszek sięga już drugiego pokolenia.



PRODUKT

Nadziane uszka z mięsem



Wytwórnia mrożonek Mała gastronomia
Smakosz Maciej Komenza,
34-733 Mszana Górna 487



+48 694 364 756



[fb.com/lodyispolka](https://www.facebook.com/lodyispolka)



www.daniasmakosz.pl



PRODUKT

Miód wielokwiatowy
z Pasieki Przygórze nr 248

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Miód wielokwiatowy z Pasieki Przygórze nr 248 charakteryzuje się jasną, żółtą barwą, bogatym smakiem i aromatem wynikającym z wielkości nektarów pobieranych z pól uprawnych i łąk kwiatnych z dużą gamą roślin miododajnych, ziół i kwiatów.

Miód wielokwiatowy z Pasieki Przygórze nr 248 pozyskiwany jest w całości na obszarze Zagórzańskich Działy. Jego autentyczność i jakość potwierdzona jest naturalnym procesem krystalizacji, a cechą charakterystyczną jakości tego miodu jest "wianuszek" wosku osadzający się w słoiku na samej górze.

Miód wielokwiatowy, ze względu na dość łatwą dostępność i gwarancję pozyskania w każdym roku, gościł od dawna na stołach Zagórczy. Jego prozdrowotne właściwości wykorzystują Zagórczy w leczeniu wielu chorób.



Józef Bierowiec - Pasieka Przygórze nr 248
ul. Słomka 74b, 34-730 Mszana Dolna



+48 692 996 422



PRODUKT

Miód ze spadzi iglastej
z Pasieki Przygórze nr 248

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Miód ze spadzi iglastej z Pasieki Przygórze nr 248 pozyskiwany jest w całości na obszarze Zagórzańskich Działy. Ule tej pasieki zlokalizowane są na południowym stoku góry Lubogoszcz. Miód ze spadzi iglastej jest królem wśród miodów. Głęboko ciemnozielona barwa i charakterystyczny "drzewny" smak, zawiera aminokwasy, enzymy, mikro- i makroelementy oraz witaminy. Posiada kilkakrotnie silniejsze właściwości bakteriobójcze od innych miodów.

Jego autentyczność i jakość potwierdzona jest naturalnym procesem krystalizacji.

Dzięki dogodnemu usytuowaniu pasieki w samym sercu Beskidu Wyspowego u podnóża góry Lubogoszcz pszczoły pozyskują go z jodły i świerka.



Józef Bierowiec - Pasieka Przygórze nr 248
ul. Słomka 74b, 34-730 Mszana Dolna



+48 692 996 422



PRODUKT

Drzewiane łobrozki

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Obrazki malowane przez zagórzeńską artystkę Józefę Potaczek na starych deskach pozyskiwanych od zagórzeńskich gospodarzy po rozbiórkach starych budynków i szop. Obrazy przedstawiają elementy krajobrazu Beskidu Wyspowego i Górców, lokalne zabytki, stare chałupy, kapliczki, koliby, itp. oraz postaci górali zagórzeńskich ubranych w tradycyjne stroje regionalne, a także świętych lub aniołów w strojach zagórzeńskich lub ich elementach.



Józefa Potaczek - malarstwo artystyczne
Łostówka 390, 34-730 Mszana Dolna



tel. +48 691 534 025



jozefapotaczek27@gmail.com



fb.com/malarstwopotaczek



USŁUGA

Oferta turystyczno – rekreacyjna
w Bazie Szkoleniowo – Wypoczynkowej
„Lubogoszcz” w Kasince Małej

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

Ośrodek położony jest z dala od hałaśliwych ulic, pośród lasu, w sercu Beskidu Wyspowego.

Oferuje: 3 budynki całoroczne (90 miejsc) z pełnym węzłem sanitarnym, 15 domków kempingowych z sanitariatami w budynkach głównych, stołówkę (możliwość degustacji tradycyjnych potraw zagórzańskich).

Dla gości dostępna jest doskonała infrastruktura do zajęć fizycznych – zarówno w plenerze (boiska sportowe, siatkówki, koszykówki i piłki nożnej oraz plac zabaw) jak i w budynku, w którym mieszczą się sala dydaktyczna i mini sala gimnastyczna. W Bazie dostępny jest plac ogniskowy, czyli specjalne miejsce z paleniskiem, rusztem i ławeczkami.

Ponadto można tutaj skorzystać z: oferty Zagórzańskich Działy (warsztaty, questy), lekcji edukacyjnych, wycieczek fakultatywnych, Leśnej Ścieżki Edukacyjnej Lubogoszcz.

W Bazie organizowane są m. in. zielone szkoły, kolonie letnie, zimowiska, wyjazdy integracyjne, imprezy sportowo – rekreacyjne, a także wczasy grupowe i indywidualne.



**KSOS Baza Szkoleniowo – Wypoczynkowa
„Lubogoszcz” w Kasince Małej
34-734 Kasinka Mała**



tel. (18) 331 30 01, +48 664 121 196



www.lubogoszcz.pl



lubogoszcz@ksos.pl



USŁUGA

Pośrednictwo sprzedaży produktów lokalnych „Punkt sprzedaży produktu lokalnego i Zagórzańska księgarenka”

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

W ofercie Punktu znajdują się produkty lokalne z Regionu Zagórzańskiego, promujące i markujące jakość i tradycję: rękodzieło, miody, pyłki pszczoły, świece z wosku pszczelego, galanteria drewniana zdobiona zagórzańskimi wzorami, breloczki, figurki drewniane, ozdoby świąteczne, dekoracje itp., a także książki i albumy o tematyce związanej z regionem zagórzańskim, jego tradycjami, historią, językiem, krajobrazami.



Centrum Edukacji i Rozwoju "eMka"
Kasinka Mała 660, 34-741 Kasinka Mała



tel. (18) 267 01 43, +48 665 604 121



www.emka-kasinka.pl



emka.kasinka@gmail.com



UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

W trakcie warsztatów uczestnicy poznają tradycyjne potrawy Regionu Zagórzańskiego. Wspólnie z prowadzącymi gotują dwie spośród czterech potraw zagórzańskich tj. kluski rozgarnywane zwane sapką, zupę z karpielem na mleku, pierogi z suszonymi śliwkami, kołacz razowy na słono. Potrawy te uzyskały wpis na Listę Produktów Tradycyjnych.

Podczas zajęć używane są produkty z własnych upraw, naturalne, nieprzetworzone.

Gospodynie dekorują kwiatami i ziołami stoły biesiadne, a przygotowane podczas warsztatów potrawy serwują w glinianych i drewnianych naczyniach.

Uczestnicy zajęć nie tylko uczą się gotowania tradycyjnych, zdrowych potraw, ale również poznają produkty wykorzystywane do ich przygotowania oraz zioła służące jako przyprawy. Zyskują też wiedzę o historii kuchni zagórzańskiej.

Na zakończenie warsztatów Śwarne Babki prezentują tradycyjny zagórzański strój regionalny kobiecy, opowiadają o jego elementach i okolicznościach, kiedy się w niego ubierają.



USŁUGA

Oferta edukacyjna „Zagórzańskie smaki” – warsztaty gotowania tradycyjnych potraw kuchni zagórzańskiej



Koło Gospodyń Wiejskich Łętowe
„Śwarne Babki”
Łętowe 77, 34-733 Mszana Górna



tel. +48 735 750 865



fb.com/KGWLetowe



barbaratromiczak@op.pl



USŁUGA

Pod skrzydłami Anioła - spacer po kościele p.w. św. Michała Archanioła w Mszanie Dolnej

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Oferta skierowana do wszystkich osób powyżej 7 roku życia. Jest świadczona przez etatowego pracownika parafii, w związku z czym posiada pełną możliwość korzystania z całego kościoła oraz jego funkcjonalności.

Bartosz Gocał wiedzę o historii świątyni czerpie z oryginalnych zasobów parafii, takich jak kroniki czy inwentarze, przykładając w ten sposób najwyższą wagę do poziomu świadczonych usług.



Bartosz Gocał
ul. Jana Pawła II 3
34-730 Mszana Dolna



tel. +48 512 870 015



fb.com/gocal.bartosz



UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Celem warsztatów jest pokazanie bogactwa kulinarnego kultury zagórzeńskiej, w tym przypadku tradycyjnego wyrobu serów.

Rezultatem przeprowadzonych warsztatów jest poznanie tradycyjnych smaków i technik wyrobu serów górzeńskich oraz elementów tradycji kultury ludowej Górali Zagórzeńskich z tym procesem związanych, rozwój zdolności kulinarnych, kształtowanie współpracy w grupie, forma wypoczynku i relaksu, własnoręcznie wykonany ser.



USŁUGA

Górzeńskie sery
- smak zagórzeńskiej tradycji



Monika Kubik - Górzeńskie sery RHD
Zagórzeńska Tradycja - Sery Podpuszczkowe
Mszana Górna 113, 34-733 Mszana Górna



+48 515 128 450



fb.com/profile.php?id=61556432099477



USŁUGA

Zagórzeński Informator Turystyczny

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Zagórzeński Informator Turystyczny prowadzi grupy na wycieczki turystyczno - krajoznawcze, podczas których wymienia szczyty górskie widoczne po drodze, z pasją opowiada o nich i o miejscowościach leżących u ich stóp. Snuje przy tym ciekawe opowieści o zabytkowych budynkach lub miejscach związanych z kulturą i historią regionu.

Cel wycieczki wybiera organizator, a Informator towarzyszy mu i opowiada. Turysta zamiast czytać drukowany lub multimedialny przewodnik, ma obok żywego człowieka, dopytuje, dyskutuje i dowiadyuje się o atrakcjach okolicy. Z nim trasa staje się jakby krótsza.

Jeśli potrzebne są bilety wstępu ich koszt ponosi organizator wycieczki.



Grzegorz Kubowicz
ul. Słomka 232
34-730 Mszana Dolna



+48 606 999 631



fb.com/profile.php?id=61561117975938



USŁUGA

Oferta turystyczno - noclegowa

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

Oferta Ośrodka obejmuje: zakwaterowanie w komfortowych pokojach dwuosobowych oraz rodzinnych, z łazienką i TV. Każdy pokój oraz strefy wspólne zdobią zdjęcia z terenu Zagórzańskich Działy. Do dyspozycji gości jest ogród z basenem zewnętrznym, altaną z kominkiem oraz tereny rekreacyjne z możliwością grillowania. Znakomita kuchnia serwuje śniadania oraz obiadowe kolacje w formie bufetu z elementami regionalnej kuchni zagórzańskiej. Jedną z sal zdoła autentyczna zagórzańska parzenica, wykonana przez lokalną artystkę. Ma ona służyć gościom jako miejsce spotkań i warsztatów z miejscowymi: artystami, rękodzielnikami, producentami oraz gospodyniami w celu szerzenia wiedzy o regionie. Wyposażona w nowoczesny sprzęt multimedialny może również pełnić funkcję sali kinowej. Serce ośrodka to recepcja, gdzie goście oprócz zakwaterowania oraz rezerwacji zabiegów rehabilitacyjnych mogą uzyskać liczne informacje, wypożyczyć przewodniki, a także literaturę o regionie i nie tylko. W recepcji działa również Punkt sprzedaży produktu lokalnego oraz Zagórzańska księgarnia. JANDA RESORT & CONFERENCE stale poszerza swoją ofertę o pobyty pakietowe oraz program „szyty na miarę”, uwzględniając atrakcyjne warsztaty partnerów ZAGÓRZAŃSKICH DZIAŁY.



JANDA Resort & Conference
ul. Piłsudskiego 25, 34-730 Mszana Dolna



tel. +48 18 331 00 73



www.jandaresort.pl



fb.com/profile.php?id=100063529692548



USŁUGA

Pośrednictwo sprzedaży produktów lokalnych „Punkt sprzedaży produktu lokalnego i Zagórzeńska księgarenka”

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

W ofercie Punktu znajdują się produkty lokalne z Regionu Zagórzeńskiego, promujące i markujące jakość i tradycję: rękodzieło, miody, pyłki pszczele, świece z wosku pszczelego, galanteria drewniana zdobiona zagórzeńskimi wzorami, breloczki, figurki drewniane, ozdoby świąteczne, dekoracje itp., a także książki i albumy o tematyce związanej z regionem zagórzeńskim, jego tradycjami, historią, językiem, krajobrazami.

W Zagórzeńskiej księgarence można zaopatrzyć się w przewodniki i literaturę traktującą o regionie.



JANDA Resort & Conference
ul. Piłsudskiego 25, 34-730 Mszana Dolna



tel. +48 18 331 00 73



www.jandaresort.pl



fb.com/profile.php?id=100063529692548



UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Warsztaty, które mają na celu wykonanie lalki - kukielki są prowadzone w oparciu o wiedzę przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Sposób wykonania i jakość są na najwyższym poziomie. Materiały są w 100% ekologiczne.

Lalki - kukielki są ściśle związane z Regionem Zagórzeńskim. Dzieci podczas wypasu owiec i krów, często same robiły lalki z materiałów, które miały dostępne pod ręką. Kukielki wykorzystywano w dawnych czasach do szopek bożonarodzeniowych.



USŁUGA

Lalka - kukielka zagórzeńska zabawka



Józefa Potaczek - malarstwo artystyczne
Łostówka 390, 34-730 Mszana Dolna



tel. +48 691 534 025



jozefapotaczek27@gmail.com



fb.com/malarstwopotaczek



UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

Podczas warsztatów ich uczestnicy malują na starych deskach (pozyskanych przez prowadzącą zajęcia od zagórzańskich gospodarzy i odpowiednio wcześniej przygotowanych) lub na lninie, który jest materiałem naturalnym. Pod czujnym okiem prowadzącej warsztaty w trakcie ich trwania powstają motywy kwiatów polnych, ziół i zwierząt, które żyją na terenie Zagórzańskich Działy.

Wykorzystuje się również zapomniane motywy kwiatów polnych, którymi zdobiono zagórzańskie gorsety, a także niezwykle piękne zagórzańskie parzenice. Maluje się np. na uszytych przez prowadzącą lnianych torbach, poszewkach, woreczkach, itp. Uczestnicy warsztatów samodzielnie je ozdabiają i zabierają jako pamiątkę do swoich



USŁUGA

Zagórzańskie malowanie



Józefa Potaczek - malarstwo artystyczne
Łostówka 390, 34-730 Mszana Dolna



tel. +48 691 534 025



jozefapotaczek27@gmail.com



fb.com/malarstwopotaczek



USŁUGA

Gastronomiczno - hotelarska połączona ze sprzedażą pamiątek regionalnych w Młodzieżowym Ośrodku Rekolekcyjnym i Schronisku na Śnieżnicy

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Ośrodek na Śnieżnicy, ze względu na swoje unikalne położenie, jest magnesem przyciągającym turystów z całej Polski, którzy przez wizytę w tym miejscu, piękno otaczającej przyrody, smaczne jedzenie oraz klimat ciszy i spokoju, jaki tu panuje, mogą poznać wyjątkowość Regionu Zagórzańskiego.

Istnieje blisko ok. 100 lat więc na stałe wpisał się w krajobraz regionu. Osoby przybywające do ośrodka poznają historię tego miejsca oraz Ziemi Zagórzańskiej.

Można się tutaj zaopatrzyć w upominek lub pamiątkę z pobytu w Zagórzańskich Działy, wszak w stylowo urządzonym kiosku prowadzona jest sprzedaż produktów lokalnych z Regionu Zagórzańskiego.



Młodzieżowy Ośrodek Rekolekcyjny i Schronisko na Śnieżnicy
Kasina Wielka 583 , 34-741 Kasina Wielka



tel. +48 (18) 33 14 320



snieznica@ksm.org.pl



fb.com/snieznicaschronisko

Poprzez naukę autentycznego tańca z okolic wsi Olszówka, przekazywanego z pokolenia na pokolenie, można zagłębić się w kulturze i tradycji Regionu Zagórzeńskiego.

W warsztatach mogą uczestniczyć dzieci, młodzież, dorośli, a także osoby z niepełnosprawnościami. Możliwe jest ich przeprowadzenie przy muzyce granej „na żywo” przez rodzinną kapelę "Kościełnioki" lub muzyce z nośnika bezprzewodowego.



USŁUGA

Zagórzeńskie warsztaty
taneczno – muzyczne
„Pieca zadym nie troncojcie”



Stowarzyszenie Miłośników Kultury
Górzeńskiej Pod Cyrlom z Olszówki
34-732 Olszówka 221



tel. 889 651 633



podcyrlom@gmail.com



fb.com/PODCyrlom



USŁUGA

Biesiada zagórzeńska

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Zagórzeńska biesiada - wyjątkowy wieczór, pełen zabawy, humoru i pysznego, regionalnego jedzenia, to jedyna tego typu impreza dla gości indywidualnych i świetna alternatywa dla siedzenia przy stoliku w restauracji. Impreza odbywa się w Olszówce, wsi, która uważana jest za jedną z najpiękniejszych w Regionie Zagórzeńskim.

Cały wieczór uczestnicy biesiady spędzają w otulinie Gorczańskiego Parku Narodowego w malowniczo położonej baczówce. Wartością dodaną tego miejsca są przepiękne, roztaczające się wokół widoki i obcowanie z przyrodą Ziemi Zagórzeńskiej.



**Stowarzyszenie Miłośników Kultury
Górzeńskiej Pod Cyrlom z Olszówki
34-732 Olszówka 221**



tel. 889 651 633



podcyrlom@gmail.com



fb.com/PODCyrlom



USŁUGA

Oferta edukacyjna – Kaście byli kie my się bawili – zagórzeńskie zabawy

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Program warsztatów zagórzeńskich zabaw umożliwia ich uczestnikom pozyskanie wiedzy na temat tradycji i kultury Zagórzeń.

W pierwszej części warsztatów ich uczestnicy uczą się wliczanek i rymowanek regionalnych. W ich trakcie prowadzący opowiada o życiu wiejskich dzieci w dawnych czasach oraz o ich zabawach.

Podczas warsztatów ich uczestnicy poznają kilka spośród sześciu tradycyjnych zabaw dostosowanych do swojego wieku:

- Koło młyńskie (wiek uczestników 4 – 6 lat)
- Gęsi i wilk (6-8 lat)
- Scur lub Ciuciubabka (6 – 8 lat)
- Patycki roz, dwa, trzy! (8-10 lat)
- Talar (6-10 lat).

Na zakończenie warsztatów ich uczestnicy odtwarzają scenę ulubionej zagórzeńskiej zabawy.



**Stowarzyszenie Miłośników Kultury
Góralskiej Pod Cyrlom z Olszówki
34-732 Olszówka 221**



tel. 889 651 633



podcyrlom@gmail.com



fb.com/PODCyrlom



UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Realizując inicjatywę zespół muzyków występuje w kraju i zagranicą, popularyzując melodie charakterystyczne dla Regionu Zagórzeńskiego oraz tradycyjny strój ludowy Górali Zagórzeńskich. To długotrwałe działanie promujące szeroko pojętą kulturę ludową Zagórzeńców. Orkiestra działa bardzo aktywnie w obszarze lokalnym, jak i na arenie międzynarodowej już ponad 110 lat. W ciągu tego okresu jej członkowie zwykli uczyć kolejne pokolenia gwary, kultury i muzyki Regionu Zagórzeńskiego. Przekazują dzieciom starodawne melodie i zwyczaje (np. kolędowanie od domu do domu, czy granie majówek z wieży kościelnej lub śpiewanie ich wieczorami przy kapliczkach) oraz ubiór, który dzięki nim przetrwał tutaj w niezmienionej formie.

Wysoki kunszt muzyczny i nienaganna prezencja członków orkiestry to niewątpliwa wizytówka Ziemi Zagórzeńskiej.



INICJATYWA

Tradycja Górali Zagórzeńskich dobrem wspólnym – promocja i propagowanie wartości kultury zagórzeńskiej



Orkiestra Dęta „Echo Gór” z Kasinki Małej
34 - 734 Kasinka Mała 452,



tel. +48 735 750 865



[fb.com/orkiestradetaechogor](https://www.facebook.com/orkiestradetaechogor)



[instagram.com/orkiestra_echogor](https://www.instagram.com/orkiestra_echogor)



INICJATYWA

"Zagórzeńskie to brzmi dumnie! -
promocja i pielęgnowanie wartości
kultury zagórzeńskiej"

UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Realizując inicjatywę Stowarzyszenie Miłośników Kultury Góralskiej "Pod Cyrlom" promują kulturę górali zagórzeńskich w kraju i za granicą, dzięki rodzinnej kapeli "Kościelnioki", która wspomaga stowarzyszenie swoimi działaniami. Stowarzyszenie działa bardzo aktywnie na obszarze lokalnym.

Prowadząc warsztaty, odtwarzając stare melodie, a także dokumentując piękno Ziemi Zagórzeńskiej niewątpliwie wpisują się w działania Marki Lokalnej Zagórzeńskie Dziedziny.



**Stowarzyszenie Miłośników Kultury
Góralskiej Pod Cyrlom z Olszówki
34-732 Olszówka 221**



tel. 889 651 633



podcyrlom@gmail.com



fb.com/PODCyrlom