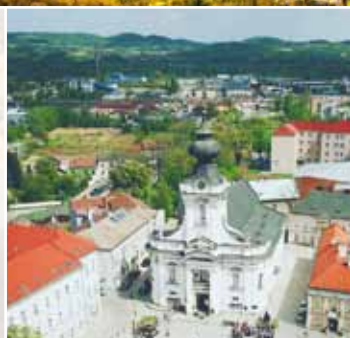




Kulinarne Smaki



Czterech Krain



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Publikacja opracowana przez: Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Podbabiogórze”, Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Wadoviana”,
Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Dolina Soty”, Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj”
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach działania 19 „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER”,
w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania”
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Kulinarne Smaki Czterech Krain

Kulinarne Smaki Czterech Krain



Lokalna Grupa Działania
Dolina Soly



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Publikacja opracowana przez: Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Podbabiogórze”, Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Wadoviana”,
Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Dolina Soly”, Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj”
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach działania 19 „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER”
w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania”
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Kulinarne Smaki Czterech Krain

Wydawca:

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Podbabiogórze”
z siedzibą w 34-200 Sucha Beskidzka, ul. Mickiewicza 19
tel./fax. +48 33 874-41-72
e-mail: podbabiogorze@op.pl, www.lgd-podbabiogorze.pl

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Wadoviana”
z siedzibą w 34-100 Wadowice, ul. Lwowska 7
tel. +48 508 380 987
e-mail: wadoviana@op.pl, www.wadoviana.pl

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Dolina Soły”
z siedzibą w Rajsku, 32-600 Oświęcim ul. Edukacyjna 9
tel. +48 33 843 60 28
e-mail: biuro@dolinasoly.eu, www.dolinasoly.eu

Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj”
z siedzibą w Łodygowicach 34-325, ul. Królowej Jadwigi 6
tel. +48 33 475 48 21
e-mail: biuro@zywieckiraj.pl, www.zywieckiraj.pl

ISBN 978-83-934165-6-1

Nakład: 4000 szt.

Opracowanie:

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Podbabiogórze”
Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Wadoviana”
Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Dolina Soły”
Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj”

Druk: Aldabra sp. z o.o. sp. k.
05-083 Topolin, ul. Jana III Sobieskiego 32

Spis treści



1. Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Podbabiogórze”	8
2. Przyroda	11
3. Historia obszaru działania LGD „Podbabiogórze”	15
4. Zabytki	19
5. Atrakcje turystyczne regionu	26
6. Kulinaria	34
7. Punkty gastronomiczne na szlaku „Kulinarne Dziedzictwo Kulturowe”	38
8. Opisy obiektów i potraw	39
9. Receptury sztandarowych potraw regionalnych obszaru LGD „Podbabiogórze”	64



1. Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Wadoviana”	90
2. Przyroda	92
3. Historia obszaru działania LGD „Wadoviana”	94
4. Zabytki	99
5. Atrakcje turystyczne regionu	102
6. Kulinaria	107
7. Punkty gastronomiczne na szlaku „Kulinarne Dziedzictwo Kulturowe”	109
8. Opisy obiektów i potraw	110
9. Receptury sztandarowych potraw regionalnych obszaru LGD „Wadoviana”	131



1. Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Dolina Soły”	158
2. Przyroda	163
3. Historia obszaru działania LGD „Dolina Soły”	166
4. Zabytki	171
5. Atrakcje turystyczne regionu	182
6. Kulinaria	184
7. Punkty gastronomiczne na szlaku „Kulinarne Dziedzictwo Kulturowe”	185
8. Opisy obiektów i potraw	186
9. Receptury sztandarowych potraw regionalnych obszaru LGD „Dolina Soły”	198



1. Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj”	224
2. Przyroda	227
3. Historia obszaru działania LGD „Żywiecki Raj”	228
4. Zabytki	229
5. Atrakcje turystyczne regionu	240
6. Kulinaria	256
7. Punkty gastronomiczne na szlaku „Kulinarne Dziedzictwo Kulturowe”	258
8. Opisy obiektów i potraw	259
9. Receptury sztandarowych potraw regionalnych obszaru LGD „Żywiecki Raj”	279

Szanowni Państwo!

Przewodnik zatytułowany „Kulinarne Smaki Czterech Krain” to publikacja powstała w ramach projektu współpracy pod hasłem „Kulinarne Unikaty Chałup – Nowością, Inspiracją, Atrakcją – Kuchnia” czterech Lokalnych Grup Działania: LGD „Podbabiogórze”, LGD „Wadoviana”, LGD „Dolina Soły” i LGD „Żywiecki Raj”.

Zapraszamy więc Państwa do podróży kulinarnej przez Cztery Krainy, które łączy nie tylko bogactwo tradycyjnej kuchni, umiłowanie dziedzictwa kulturowego, czy pieczołowicie pielęgnowane piękne zwyczaje i tradycja.

Nie tylko kulinarny powód i bogactwo kulturowe tych ziem sprawia, że warto odwiedzić te niezwykle miejsca i malownicze zakątki. Cztery Krainy to również piękno lokalnej przyrody i jej skarby, urokliwe krajobrazy, wspaniałe zabytki i bezcenne perełki architektury drewnianej i murowanej. To również doskonałe tereny do uprawiania różnych form turystyki aktywnej.

Przewodnik zawiera prezentację **72 obiektów/restauracji, karczm, cukierni, kawiarni, winnic, gospodarstw agroturystycznych i pasiecznych, schronisk i hoteli** usytuowanych na szlaku kulinarnym „Kulinarne Dziedzictwo Kulturowe”. Specyfiką Szlaku jest obecność na nim nie tylko restauracji, ale też innych obiektów promujących tradycyjną kuchnię, w których regionalne potrawy na stałe gościły w jadłospisie. Położone w malowniczych i urokliwych miejscach punkty gastronomiczne pieczą podniebienia mieszkańców i turystów miejscowymi specjałami, regionalnymi wypiekami, korzystając z bogatej kuchni regionalnej, przekazywanej z dziada pradiada, dodając jej własną, niepowtarzalną nutę. Pod ich dachem wracają wspomnienia smaków i aromatów kojarzących się z naszym dzieciństwem. Obiekty te przyciągają nie tylko smakowitymi potrawami, niepowtarzalnym klimatem, ale i wyjątkową staropolską gościnnością.

W każdej z czterech krain można odkryć urok tradycyjnych potraw, ich różnorodne smaki, barwy i zapachy.

Przebywając na obszarze LGD Podbabiogórze skosztujemy takich m.in. potraw regionalnych jak: Żurek Stryszawski, Kwaśnica, Pstrąg Zawojski, Bunz, Moskole, Kluski na Rogolce, Barszcz na Serwatce, Miody, Bugle Zembrzyckie, Kluski Kwicołki, Jabłecznik po Budzowsku.

Kulinarne Smaki Czterech Krain

Obszar działania LGD „Wadoviana” może poszczycić się przygotowywanymi od pokoleń tradycyjnymi specjałami takimi jak: Sernik Wadowicki, Pstrąg z Pieca, Kociołek Mikołaja, czyli Żurek Staropolski, Kwaśnica z Wkładką, Wadowicka Kremówka, Andrychowskie Placki Ziemniaczane z Gulaszem, Karp Rokowski Smażony.

Tradycyjne smaki nierozzerwalnie związane są z kuchnią obszaru działania LGD „Dolina Soły” to: Pierogi z Soczewicą, Ziemniaczki po Wiejsku, Pstrąg Górski, Zupa z Pieczonych Pomidorów, Kotlet po Wieprzowsku, Prażonki na Zaciszu, Beskidzkie Knedle, Zupa Biełucha. To tylko niewielka część obszernej listy potraw tego obszaru.

Potrawy takie jak: Kołacz Czernichowski, Zupa Grochowa, Placki Ziemniaczane z Blachy z Boczkiem, Żurek Jeleśniański w Chlebie, Kwaśnica, Zupa Borowikowa, Żywiecka Gicz Jagnięca, Zupa Grzybowa z Ziemniakami, to wybrane z bogatego katalogu potraw tradycyjnych, których spróbować można na obszarze działania LGD „Żywiecki Raj”.

To tylko niewielka część obszernej listy potraw tradycyjnych, których skosztować można w restauracjach na Szlaku.

Wszystkie potrawy łączy prosta receptura, oparta na kilku składnikach, na bazie których przyrządza się różne potrawy, ale wyjątkowe połączenie prostych składników i sposób ich przygotowania, daje niepowtarzalny efekt smakowy.

Uzupełnieniem opisu obiektów kulinarnych związanych z kulinarnym dziedzictwem omawianych regionów jest **opis serwowanych w nich potraw** tradycyjnych oraz gama **receptur sztandarowych** potraw regionalnych obszarów działania każdej z czterech LGD. Podane w publikacji przepisy kulinarne umożliwiają samodzielne, w domowym zaciszu przygotowanie potraw według receptur przekazywanych z dziada pradziada.

Nieodłącznym elementem tradycji kulinarnych jest **historia kulinariów**. Dlatego publikacja zawiera również historyczny kontekst powstawania potraw w dawnych czasach przedstawionych regionów. To poznanie tradycji kulinarnych, jako ważnej części dziedzictwa kulturowego regionów stanowi istotną część edukacyjną przewodnika.

Zawirowania historyczne na przestrzeni wieków nie mogły się nie odbić również na kuchni. Dlatego też wędrując po czterech regionach i odkrywając tradycyjną kuchnię Czterech Krain nie sposób nie opisać **historii** omawianych obszarów, której ważną częścią są kulinaria.

Rozwinięciem i uzupełnieniem przewodnika jest opis **przyrody, zabytków i atrakcji turystycznych regionu**, które tworzą charakter omawianych regionów i nieodłącznie towarzyszą powstawaniu i promocji tradycyjnej kuchni.

Wszystko razem jest częścią tożsamości ludzi zamieszkujących te tereny. A więc wędrując szlakiem kulinarnym poznajemy nasze krainy nie tylko od kuchni, ale poza kartą dań tradycyjnych możemy zasmakować w przyrodzie, zabytkach i w wielu atrakcjach turystycznych.

Serdecznie zapraszamy do podążania szlakiem kulinarnym naszych Czterech Krain.

Prezes LGD Podbabiogórze
Danuta Kawa





1. Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Podbabiogórze”

Stowarzyszenie LGD „Podbabiogórze” tworzy trójsektorowe partnerstwo przedstawicieli sektora publicznego, gospodarczego i społecznego. Ma ono na celu działanie na rzecz rozwoju obszarów wiejskich Podbabiogórze oraz poprawę jakości życia mieszkańców regionu w szczególności poprzez realizację Strategii Rozwoju Lokalnego Kierowanego przez Społeczność „Podbabiogórze” oraz wspieranie działań na rzecz realizacji LSR, a także mobilizowanie ludności do wzięcia aktywnego udziału w procesie rozwoju obszarów wiejskich i promocję obszarów wiejskich Podbabiogórze. Główne cele Lokalnej Strategii Rozwoju dla obszaru LGD „Podbabiogórze” na lata 2014-2020 to:

- Włączanie społeczności lokalnej w poprawę jakości życia i stanu dziedzictwa kulturowego Podbabiogórze,
- Wzrost konkurencyjności gospodarczej w tym branży turystycznej Podbabiogórze,
- Aktywizacja mieszkańców do przeciwdziałania negatywnym zjawiskom społecznym i środowiskowym,
- Wzmacnianie więzi i współpracy społeczności Podbabiogórze.

Partnerstwo zawiązało się 28 lutego 2006 r. i przybrało formę stowarzyszenia. W 2015 roku do obszaru LSR dołączono dwa miasta: Jordanów i Sucha Beskidzka. Obszar objęty Lokalną Strategią Rozwoju Lokalnej Grupy Działania „Podbabiogórze” pokrywa się z administracyjnymi granicami powiatu suskiego i jest położony na południowo-zachodnim krańcu województwa małopolskiego. Obejmuje 9 gmin, w tym 2 miasta: Jordanów i Suchą Beskidzką, gminę miejsko-wiejską: Maków Podhalański oraz 6 gmin wiejskich: Budzów, Bystra-Sidzina, Jordanów, Stryżawa, Zawoja, Zembrzyce. Obszar graniczy z powiatami: wadowickim, myślenickim, nowotarskim i żywieckim oraz z Republiką Słowacką: powiat Námestovo (kraj Žyľiński). Powierzchnia jego wynosi 686 km², a zamieszkuje go 84 111 osób. Gminy obszaru objętego Lokalną Strategią Rozwoju Podbabiogórze, z uwagi na wspólne położenie geograficzne oraz bezpośrednie sąsiedztwo administracyjne, zachowują wysoką spójność pod względem przyrodniczym, historycznym, kulturowym i ekonomicznym. Wspólna historia i kultura oraz ciągłość zamieszkania

na terenie Podbabiogórze od pokoleń sprawia, że mieszkańcy działają na rzecz rozwoju „Małej Ojczyzny”.

Jest to obszar typowo górski, a naturalne bogactwo regionu stanowią lasy, zasoby wodne, różnorodne formy ochrony przyrody oraz bogate dziedzictwo kultury. Z najwyższego wierzchołka Babiej Góry rozciąga się przepiękna panorama we wszystkich kierunkach. Możemy podziwiać ze szczytu większość pasm Beskidów (Śląski, Żywiecki, Makowski, Mały, Wyspowsy, Gorce, Tatry oraz góry Słowacji, a także kotlinę Orawsko-Nowotarską).

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Podbabiogórze” od 2007 roku realizowało projekt „Turystyka, kultura i produkt lokalny – największą wartością Podbabiogórze” w ramach II Schematu Leader+. Wartość projektu: 750 000 zł. W ramach projektu wykonano ponad 70 zadań. Projekt zajął II lokatę w kraju oraz I w Małopolsce. Kolejnym okresem działalności LGD „Podbabiogórze” była realizacja 4 osi PROW „Leader” na lata 2007-2013 i wdrażanie przygotowanej w drodze konsultacji społecznych Lokalnej Strategii Rozwoju „Podbabiogórze” na lata 2007-2013. LGD „Podbabiogórze” w dniu 14.07.2009 r. podpisało „Umowę o warunkach i sposobach realizacji Lokalnej Strategii Rozwoju” Oś IV Leader, PROW 2007-2013 na kwotę 10 mln zł, a w 20.02.2013 r. zwiększyło w/w kwotę do 15 mln zł. Dodatkowe pieniądze na realizację LSR zostały przyznane przez Ministerstwo Rolnictwa w ramach konkursu „Wybór lokalnej grupy działania do realizacji lokalnej strategii rozwoju w zakresie dodatkowych zadań w ramach PROW 2007-2013”. Spośród 336 Lokalnych Grup Działania w Polsce w konkursie na dodatkowe środki Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Podbabiogórze” zajęło 13 miejsce w kraju, a 4 miejsce w Małopolsce. Jako jedyna LGD w Małopolsce uzyskała dodatkowe 5 mln zł. W ramach wdrożonej Lokalnej Strategii Rozwoju Beneficjenci zrealizowali 228 projektów z zakresu m.in. „Odnowa i rozwój wsi”, „Małe projekty”, „Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstwa”, „Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej”. Od czerwca 2016 roku Stowarzyszenie wdraża Strategię Rozwoju Lokalnego Kierowanego przez Społeczność Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Podbabiogórze” na lata 2014-2020.



2. Przyroda

Obszar działania Stowarzyszenia LGD „Podbabiogórze” to teren typowo górski, a naturalnym bogactwem regionu są lasy, zasoby wodne oraz niezwykle różnorodne i bogate dziedzictwo kulturowe. Tworzy go 9 gmin – dwa miasta: Sucha Beskidzka oraz Jordanów, jedna gmina miejsko-wiejska: Maków Podhalański i sześć gmin wiejskich: Budzów, Bystra – Sidzina, Jordanów, Stryszawa, Zawoja, Zembrzyce. Administracyjnie region ten wpisuje się w obszar powiatu suskiego, a geograficznie znajduje się pomiędzy Podhalem i polską Orawą (od wschodu), a Żywiecczyną (od zachodu). Południowa część Podbabiogórza, położona jest najwyżej i znajduje się na terenie Beskidu Żywieckiego, który podzielony jest na trzy mniejsze jednostki geograficzne: Pasma Babiogórskie, z najwyższym szczytem Beskidów Zachodnich – Babią Górą (1725 m n.p.m.), Pasma Polic (Polica: 1369 m n.p.m.) oraz Pasma Jałowieckie, nazywane również Przedbabiogórskim (Jałowiec: 1111 m n.p.m.). Północną część Podbabiogórza charakteryzują łagodne wzniesienia, należące do niższych grup górskich tj. Pasma Leskowca (922 m n.p.m.) i Łamanej Skały (929 m n.p.m.) znajdujące się w Beskidzie Małym (na północnym zachodzie) oraz Pasma Koskowej Góry (866 m n.p.m.) w Beskidzie Makowskim (na północnym wschodzie).





Największą atrakcją turystyczną Podbabiogórze jest bez wątpienia Babia Góra (1725 m n.p.m.) zwana „Królową Beskidów”. Z jej wierzchołka roztacza się malownicza panorama na większość pasm Beskidów (Żywiecki, Śląski, Makowski, Wyspowy, Mały, Gorce, Tatry oraz góry Słowacji, ale również kotlinę Orawsko-Nowotarską). Szczególnie imponująco prezentuje się stąd łańcuch Tatr, który zamyka Kotlinę Orawsko-Nowotarską, a wyjątkowo urokliwe wschody słońca, od wielu lat przyciągają spragnionych wrażeń wędrowców, którzy przenoćować mogą w budynku nowoczesnego schroniska PTTK, na polanie Markowe Szczawiny. Schronisko to stoi na miejscu starszego, wzniesionego w 1906 roku, jako pierwszy tego typu obiekt polski w Beskidach Zachodnich. Na Babią Górę można udać się jednym z kilku szlaków turystycznych, o bardzo różnym stopniu trudności.





Wśród nich jednak największe emocje wzbudza tzw. „Perć Akademików”, czyli jedyna w polskich Beskidach wysokogórska trasa, na której można spotkać klamry i łańcuchy, podobnie jak w Tatrach.

Podbabiogórze to raj dla pieszej turystyki górskiej. Piesze wędrówki można odbywać przez pasmo Polic czy pasmo Jałowickie, z których wielu podszczytowych polan rozpościerają się wspaniałe widoki. Północna część powiatu suskiego leży na obszarze niższych grup górskich, jakimi są Beskidy: Mały i Makowski. Są to góry

niewysokie (najwyższe wzniesienia nie przekraczają 1000 m n.p.m.), ale bardzo malownicze, a zarazem łatwo dostępne, dzięki czemu mogą stać się świetnym celem krótkich, półdniowych wycieczek dla każdego. Jednym z najbardziej znanych szczytów Beskidu Małego jest Leskowiec (922 m n.p.m.), który w młodości bardzo często odwiedzał mieszkający w niedalekich Wadowicach Karol Wojtyła, późniejszy papież Jan Paweł II. Bardzo ciekawym miejscem jest również wznosząca się ponad zabudowaniami wsi Krzeszów Żurawnica (727 m n.p.m.), której głów-





ną atrakcją jest oryginalny podszczytowy grzebień skalny, zwany Kozimi Skałami. Natomiast wśród łagodnych, pokrytych w znacznym stopniu widokowymi łąkami i polanami, wzniesień Beskidu Makowskiego, szczególnie godna odwiedzenia jest Koskowa Góra (866 m n.p.m.), spod wierzchołka której można oglądać piękne widoki, nie tylko na góry (m.in. na Babią Górę, Pasma Polic, Beskid Wyspowy i Gorce), ale także na północ, na okolice Krakowa.

Obszar działania LGD jest wolny od zanieczyszczeń, o czystym powietrzu, dobrym klimacie, niskiej urbanizacji. Charakteryzujący się nadzwyczajnymi walorami estetycznymi krajobrazu. Region ten posiada doskonałe warunki sprzyjające uprawianiu czynnego wypoczynku. W okresie letnim – tereny do wędrówek pieszych i rowerowych, konnych, natomiast w okresie zimowym – liczne stoki do uprawiania sportów zimowych i wędrówek narciarskich. Można tutaj odkryć osobliwości przyrody takie jak parki zabytkowe, ogrody botaniczne i zoologiczne, źródła, wodospady, jaskinie. Dzieli się je na walory: naturalne (przyrodnicze), ukształtowane bez udziału człowieka, walory antropogeniczne: dobra kultury, zabytki architektury, budownictwa, muzea, imprezy kulturalne, walory specjalistyczne, które umożliwiają uprawianie różnych form turystyki kwalifikowanej. Różnicowanie przyrodnicze Podbabiogórza jest wynikiem jego położenia w obrębie różnych jednostek geograficznych oraz uwarunkowań geologicznych, siedliskowych oraz klimatycznych. Występują tu tereny chronione takie jak: Babiegórski Park Narodowy, rezerваты i pomniki przyrody czy obszary Natura 2000. Walory Babiej Góry zdobyły uznanie na arenie międzynarodowej w 1977 r., osiągając miano rezerwatu biosfery UNESCO.

3. Historia obszaru działania LGD „Podbabiogórze”

Początki Podbabiogórze sięgają czasów średniowiecza. W tamtym okresie tereny obecnego powiatu suskiego pokrywała puszcza karpacka. Zwarte osadnictwo pojawiło się tutaj późno w porównaniu do innych regionów naszego kraju. Archeolodzy odnotowali, że najstarsze ślady pobytu człowieka w dorzeczu górnej Skawy sięgają czasów prehistorycznych. Badacze odkryli istnienie znacznego grodziska w Zembrzycach około 700-400 lat p.n.e. Za czasów pierwszych Piastów obszar Podbabiogórze znajdował się w granicach Ziemi Krakowskiej. W 1179 r. obszar ten został podzielony. Jego zachodnia część znajdowała się na terenie księstw śląskich, a wschodnia – w granicach Królestwa Polskiego.

Pierwsza fala osadnictwa napłynęła na te tereny w XIV w. Akcja osadnicza była wspierana przez książąt oświęcimskich po stronie zachodniej (Zembrzyce, Krzeszów, Śleszowice, Sucha) oraz królów polskich po stronie wschodniej (Budzów, Maków). Te pierwsze w dużej części zostały wsiami szlacheckimi. Te drugie stały się wsiami królewskimi, ponieważ weszły w skład nowo utworzonego starostwa lanckorońskiego. Trzecia fala osadnicza napłynęła na teren powiatu suskiego od strony północno-wschodniej. Jej nasilenie miało miejsce w XVI stuleciu w związku z działalnością znanego rodu Jordanów z Zakliczyna, którzy zakładali wsie





Kulinarne Smaki Czterech Krain





w zachodniej części obecnego powiatu suskiego (Osielec, Toporzysko, Wysoka, Naprawa). W 1564 r. utworzono pierwsze miasto na terenach dawnej wsi Malejowa, które otrzymało od nazwiska swojego założyciela nazwę Jordanów.

W 1564 roku cały teren obecnego Podbabiogórza znalazł się w granicach Rzeczypospolitej w wyniku działań Sejmu w Warszawie. Włączył on tereny dawnych księstw oświęcimskiego i zatorskiego do województwa krakowskiego, wcielając je jako powiat śląski. Miejscowości położone w środkowej części powiatu suskiego nadal wchodziły w skład starostwa lanckorońskiego. Osady leżące na zachodnich i wschodnich krańcach obecnego powiatu należały do prywatnych właścicieli. Na Jordanowszczyźnie była to własność rozdrobniona, natomiast tereny pozostające przed laty w granicach księstw śląskich znalazły się w całości we władaniu rodu Komorowskich na początku XVII w. Po Komorowskich dobra te należały do innych polskich rodów (Wielopolskich, Branickich i Tarnowskich).

W 1772 r. teren obecnego Podbabiogórza został włączony w skład Cesarstwa Austriackiego w wyniku traktatu rozbiorowego. Starostwo lanckorońskie przestało istnieć, ponieważ miejscowości wchodzące wcześniej w jego skład stały się własnością skarbu austriackiego. Pewną ich część wystawiono na sprzedaż w XVIII w. Maków z okolicznymi 10 wsiami został zakupiony w 1839 r. przez hr. Filipa Saint-Genois. Jego syn odsprzedał te tereny arcyksięciu Albrechtowi Habsburgowi w 1878 r.

W 1867 r. w wyniku reformy przeprowadzonej w Cesarstwie dobra suskie znalazły się w granicach powiatu żywieckiego, Maków i okolice – wadowickiego, a Jordanów – myślenickiego. W okresie okupacji hitlerowskiej zachodnia część omawianego obszaru wraz z Suchą włączono do Rzeszy Niemieckiej, natomiast wschodnia, z Makowem i Jordanowem, stała się częścią Generalnego Gubernatorstwa utworzonego przez Niemców.



W opisywanym okresie mieszkańcy Podbabiogórza stale dawali dowody swego patriotyzmu. Na kartach historii została spisana walka, jaką stoczyły oddziały 10. Brygady Kawalerii Zmotoryzowanej pod dowództwem płk. Stanisława Maczka wsparte miejscową ludnością przeciwko siłom niemieckim w 1939 r. w Wysokiej. W czasie wojny na opisywanym terenie rozwijał się ruch oporu. Oddziały partyzanckie były szczególnie aktywne w ostatnich latach okupacji w rejonie Pasma Polic. W 1945 r. obszary te zajęły wojska radzieckie.

Na historię obszaru działania LGD „Podbabiogórze miała również wpływ kultura góralska. Na Podbabiogórze spotykają się wpływy górali: północ zamieszkują Babiogórcy; południe natomiast Górale Orawscy (gwarowa nazwa: Orawiaczy), zachód – Żywczaکی, wschód – Kliszczacy. Grupy te wykształciły swój oryginalny typ budownictwa, stroju, zdobnictwa, sztuki, a także obrzędów. Mieszkańcy podbabiogórskich gmin są spadkobiercami wyjątkowego i różnorodnego dorobku kulturowego poprzednich pokoleń, na który składają się zabytki kultury materialnej i duchowej. Są wśród nich obiekty architektury drewnianej i murowanej, tradycyjna zabudowa wiejska i małomiasteczkowa, dworska i zamkowo-pałacowa, sakralna i świecka. Przetrwiała również tzw. „mała architektura”, czyli liczne, unikatowe kapliczki i krzyże przydrożne. To także zbiory etnograficzne, obrazy, wytwory rękodzieła, rzeźby, obiekty kultury i kultu religijnego oraz zasoby środowiskowo-przyrodnicze, język, wierzenia, czy folklor taneczno-muzyczny. Na dziedzictwo kulturowe mieszkańców Podbabiogórza składa się przede wszystkim: gwara, różnorodne obrzędy doroczno-rodzinne, tradycje związane z dożynkami, jasełkami, kolędowaniem, święceniem palm, czy tradycyjna kuchnia. Najbardziej znaną góralską potrawą jest kwaśnica z kiszanej kapusty, z ziemniakami, czy kluski bulate – przyrządzane z tartych ziemniaków z dodatkiem mąki razowej, a także przygotowywane niezmiennie do dziś, tradycyjnymi metodami, wędzone i suszone sery oraz bardzo oryginalna nalewka – miodówka, przyrządzana z miodu spadziowego i wielokwiatowego.

4. Zabytki

Zespół zamkowo-parkowy w Suchej Beskidzkiej – Suski zamek wzniesiony w drugiej połowie XVI w. przez Kaspra Castiglione-Suskiego jako murowany, piętrowy dwór obronny. Na początku XVII w. został rozbudowany na styl magnackiej rezydencji przez kolejnego właściciela Piotra Komorowskiego. Obiekt zbudowany z kamienia łamanego i cegły. Zamek składa się z trójskrzydłowej konstrukcji i otwartego na wschód dziedzińca. Na przestrzeni dziejów obiekt funkcjonował jako administracyjne i gospodarcze centrum kompleksu dóbr prywatnych, a jego właścicielami byli przedstawiciele polskich rodów: Komorowskich, Wielopolskich, Branickich i Tarnowskich. Obecnie na zamku znajdują się: Muzeum Miejskie, ośrodek kultury, galeria, punkt informacji turystycznej, hotel, restauracja oraz siedziba Wyższej Szkoły Turystyki i Ekologii. W parku mieszczą się: neogotycki budynek oranżerii oraz tzw. „Domek Ogrodnika” z ekspozycją etnograficzną.



Zespół kościelno-klasztorny w Suchej Beskidzkiej – wzniesiony w latach 1613-1614. W jego skład wchodzi: „stary” kościół – dawny klasztor kanoników regularnych (obecnie plebania), trzy przykościelne kaplice z XVII w. oraz „nowy” kościół z XIX/XX w. „Stary” kościół to niewielka budowla w stylu późnogotyckim z renesansowymi elementami zdobniczymi. „Nowy” kościół to obiekt w stylu malarzniczego eklektyzmu autorstwa T. Talowskiego. Nawiązuje on do monumentalnej, średniowiecznej architektury z wykorzystaniem elementów gotyckich i romańskich.





Narożny budynek z basztą w Jordanowie – wzniesiony według projektu architekta Jana Sasa-Zubrzyckiego na przełomie XIX i XX w. Obiekt był wymurowany z czerwonej cegły, z neogotyckimi i neoromańskimi detalami.



Ratusz miejski w Jordanowie – wzniesiony na środku jordanowskiego rynku w 1911 roku. Jest jedno-piętrową budowlą, od zachodu w fasadzie z kwadratową wieżą, wybudowany na wielobocznym planie, trójosiowy. Obiekt wymurowano z czerwonej cegły, z neogotyckim i neoromańskim detalem architektonicznym według projektu autorstwa Jana Sasa-Zubrzyckiego.

Kościół parafialny Przenajświętszej Trójcy w Jordanowie – powstał w latach 1909 – 1913. Obiekt wymurowano z czerwonej cegły z dominacją elementów neogotyckich według projektu znanego architekta Jana Sasa-Zubrzyckiego. Wewnątrz kościoła znajduje się cieszący się kultem obraz Matki Bożej Trudnego Zawierzenia – Pani Jordanowskiej. (Zdjęcie)



Kościół pw. Przemienienia Pańskiego w Makowie Podhalańskim – jest sanktuarium maryjnym. Obecny wygląd obiektu uzyskano dzięki przebudowie dokonanej w latach 1828-1833. W ołtarzu głównym kościoła widnieje XVI-wieczny, słynący łaskami obraz Matki Bożej Opiekunki i Królowej Rodzin.



Kościół pw. Przenajświętszej Trójcy w Bieńkówie – należy do grupy najstarszych murowanych kościołów w powiecie suskim. Został wybudowany w 1793 roku przez mieszkańców Bieńkówki. Kościół wzniesiono z kamienia nieciosanego w stylu barokowym, z wieżą przy wejściu i okryto pierwotnie gontem. Do dnia dzisiejszego kształt budynku nie uległ zmianie.



W 1796 roku w kościele zamieszczono: dzwony z klasztoru karmelitów w Wiśniczu i ołtarze boczne od Sióstr Norbertanek na Zwierzyńcu w Krakowie.

Kościół pw. św. Mikołaja w Sidzinie – wybudowany w latach 1815-1825. Świątynię wzniesiono w stylu józefińskim jako jednonawową budowlę z półkoliście zamkniętym prezbiterium i szerszą, trójprzęsłową nawą. Do prezbiterium została dobudowana zakryta i skarbczyk, zaś do nawy – kruchta oraz wieża frontowa. W kościele w lewym bocznym ołtarzu znajduje się słynący łaskami obraz Matki Bożej z Dzieciątkiem, malowany na desce z drzewa cedrowego, pochodzący najpóźniej z XV w.

Kościół pw. świętych Filipa i Jakuba w Osielcu – wzniesiony w stylu józefińskim w latach 1838-1855. Obiekt jest murowany, jednonawowy z zamkniętą prostą ścianą prezbiterium oraz charakterystyczną wieżą. We wnętrzu kościoła znajduje się klasycystyczny ołtarz główny, który był dziełem stolarza z miejscowości Waksmund na Podhalu, tzw. Cesarza. Rzeźba w ołtarzu przedstawia wizerunek Matki Bożej Różańcowej.



Kościół pw. św. ap. Piotra i Pawła w Lachowicach – jeden z najcenniejszych zabytków drewnianej architektury sakralnej w Małopolsce. Został wzniesiony w latach 1789-1791. Budowla ma konstrukcję zrębową, jest kryta gontem, orientowana, jednonawowa, posiada dobudowaną do nawy, masywną wieżę z izbicą, nakrytą cebulastym hełmem. Bryła kościoła jest otoczona charakterystycznymi sobotami wspartymi na słupach. Wyposażenie wnętrza kościoła zostało utrzymane w stylu barokowo-klasycystycznym.



Kościół pw. św. ap. Szymona i Judy w Łętowni – wybudowany w latach 1760-1765. Jest to obiekt jednonawowy o konstrukcji zrębowej, z dwoma bocznymi kaplicami i masywną, czworosieczną wieżą, zwieńczoną baniastym hełmem z kilkostopniową latarnią. Przy wieży dobudowano soboty, w których zostały umieszczone dwie nowe kaplice. Wyposażenie wnętrza kościoła jest w stylu barokowo-rokokowym.

Przy wieży dobudowano soboty, w których zostały umieszczone dwie nowe kaplice. Wyposażenie wnętrza kościoła jest w stylu barokowo-rokokowym.

Kościół pw. św. Klemensa w Zawoi – wzniesiony w 1888 r. z fundacji Albrechta Habsburga (właściciela Zawoi). W jego obecnym kształcie został częściowo zachowany układ rozebranej wcześniej, a stojącej w tym samym miejscu od 1759r. drewnianej świątyni. Kościół jest szalowany, o konstrukcji sumikowo-łątkowej, wzniesiony w formie bazyliki i składający się z nawy głównej, dwóch naw bocznych, nawy poprzecznej, zamkniętego trójbocznego prezbiterium oraz czterokondygnacyjnej wieży. Wyposażenie wnętrza zostało utrzymane w stylu barokowym i późnobarokowym oraz w przeważającej części pochodzi z XVIII w.



Karczma „Rzym” w Suchej Beskidzkiej – zbudowana w XVIII w. Jest budowlą zrębową, pokrytą czterospadowym, gontowym dachem z kalenicą. Przednia część dachu tworzy arkadowe,

wsparte na profilowanych słupach podcienia. Obecny wygląd karczmy jest wynikiem gruntownej renowacji w latach 60. XX w. Powszechnie uważa się karczmę „Rzym” jako pierwowzór karczmy opisywanej przez Adama Mickiewicza w balladzie „Pani Twardowska”.

Skansen w Sidzinie – Muzeum Kultury Ludowej

– mały zespół drewnianych obiektów. Najcenniejszym obiektem w muzeum jest chałupa Banasików, we wnętrzu której można obejrzeć XIX-wieczne wyposażenie i sprzęt gospodarski. Skansen dostarcza również możliwość zobaczenia: chałupy Anny Kozioł z 1901 r., chałupy wójta Maja z Sidziny z 2. poł. XVIII w., chałupy zagrodowej z końca XIX w., tzw. „górkę” czyli spichlerz z 1897 r., XIX-wiecznej kuźni z Sidziny Górnej z pełnym wyposażeniem kowalskim, młynu wodnego z pocz. XX w. oraz dzwonnicy loretańskiej z 1937 r. z Sidziny Wielkiej Polany. Muzeum jest tworzone od 1963 r.



Skansen im. Józefa Żaka w Zawoi – utworzony w 1973 r. Znajduje się przy granicy Babiogórskiego Parku Narodowego. Należy do suskiego Oddziału „Ziemi Babiogórskiej” PTTK. W skansenie można zobaczyć kurną chałupę Franciszka Stopiaka pochodzącą z lat 1802-1815, chałupę Franciszka Kudzi postawioną w roku 1900 z wystawą poświęconą dziejom przewodnictwa i turystyki w Karpatach, chałupę Stefana Gancarczyka z 1910 r., kuźnię, wolno stojący spichlerz z piwniczką oraz kapliczkę z figurą Matki Bożej.





Kaplica pod wezwaniem św. Jana Chrzciciela w Zawoi – wystawiona w 1. poł. XIX w. w Zawoi Policznym. Jest jednym z najciekawszych obiektów małej architektury sakralnej na Podbabiogórze. Kaplica, zwana również „kapliczką zbójnicką”, jest okryta charakterystycznym, krytym gontem dachem i wieńczącą go cebulastą kopułą z latarnią.

Kaplica w Śleszowicach – wzniesiona przez społeczeństwo Śleszowic w 1749 roku. W kaplicy mieści się posąg Chrystusa Upadającego pod Krzyżem z XVIII wieku. Pierwotnie w kaplicy na głównym miejscu znajdował się obraz Matki Bożej Częstochowskiej, jednak w późniejszym czasie został on przeniesiony do nowego kościoła, którego jest patronką. W kaplicy w Śleszowicach niedzielne nabożeństwa były odprawiane dopiero w latach siedemdziesiątych XX wieku.

Trzy piwniczki w Zawoi-Czatoży – wykonane z kamiennych głazów. Piwniczki są fragmentem całej ulicy tego typu obiektów. Naziemne piwnice były kiedyś obecne w każdym gospodarstwie. Służyły jako magazyny do przechowywania produktów rolnych, np. ziemniaków, buraków. Piwniczki były zagłębiane w zbocza małych wzniesień, ponieważ ziemia stanowiła dodatkową warstwę izolacyjną.

Dzwonnica Loretańska w Zawoi-Czatoży – składa się z konstrukcji słupowej, ma niewielki daszek ochraniający mały dzwonek z przymocowaną liną. Każdego dnia o godzinie 12 dzwonniczka bije na Anioł Pański. Według wierzeń górali dźwięk dzwonu miał chronić od szkód wywoływanych przez burze. Dzwoniono także, aby ostrzec przed pożarem.



Dwór w Stryzawie – Beskidzkie Centrum Zabawki Drewnianej – mieści się w budynku dawnej leśniczówki pochodzącej z poł. XIX w. Obecnie w dworku znajduje się siedziba Gminnego Ośrodka Kultury w Stryzawie. Ośrodek organizuje konkursy i festiwale, prowadzi edukację folklorystyczną

dla dzieci, młodzieży i turystów w ramach warsztatów twórczych oraz świetlicę dla dzieci i młodzieży. Beskidzkie Centrum Zabawki Drewnianej oferuje wystawę starych wzorów zabawek ludowych oraz daje możliwość wzięcia udziału w warsztatach rękodzielniczych.

Dwór na Wysokiej – późnorenesansowy, murowany dwór pochodzi z przełomu XVI i XVII w. Pierwotnie miał charakter obronny. Pod koniec XVIII w. został przebudowany na styl szlacheckiej rezydencji mieszkalnej. W otoczeniu dworu znajdują się: ogród, park krajobrazowy i tzw. zwierzyńiec (las w przedłużeniu ogrodu dworskiego).



Dwór na Chrobaczem – znajduje się na terenie Jordanowa. Jest budowlą parterową, drewnianą, w części potynkowaną, o konstrukcji zrębowej, z charakterystycznym łamanym dachem tzw. polskim. Dwór pochodzi z połowy XVIII w. W późniejszym okresie został dobudowany frontowy ganek i schody.

Dwór w Zembrzycach – wzniesiony w latach 1807-1810. Reprezentuje typ klasycystycznych dworców polskich z XIX w. Jest budowlą szerokofrontową, wybudowaną na planie prostokąta, murowaną, tynkowaną, okrytą czterospadowym dachem z facjatą na piętrze i czterokolumnowym portykiem.



Dworki w Makowie Podhalańskim – pierwszy dworkiem to budynek Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego. Drugim dworkiem jest „Paczosówka” – siedziba Biblioteki i Izby Regionalnej. „Paczosówka” została wybudowana w latach

1892-1896 dla Aleksandra Rittersa z Paczkowskich. Jej cechą szczególną jest modernistyczna, klasycyzująca elewacja.

Cmentarz żołnierzy poległych w bitwie pod Wysoką w 1939 r. – usytuowany w Gminie Jordanów. Charakterystycznym elementem cmentarza jest pomnik wykonany z piaskowca z marmurową tablicą, na której widnieją nazwiska poległych żołnierzy w bitwie pod Jordanowem na tym cmentarzu oraz w innych miejscach. Znajduje się tutaj działo wojenne, a także tablica informacyjna, opisująca „Bitwę o Wysoką”. W mogile została pochowana jedna osoba cywilna i 14 żołnierzy Wojska Polskiego poległych w bitwie o Wysoką, stoczonej 1-2 września 1939 r. między oddziałami polskimi wspieranymi przez miejscową ludność, a pancernymi oddziałami niemieckimi.

5. Atrakcje turystyczne regionu

Babiogórski Park Narodowy (BgPN) założony w 1954 roku dla ochrony przyrody wokół Babiej Góry, najwyższego masywu górskiego w Polsce poza Tatrami, z najwyższym szczytem nazywanym Diablakiem, o wysokości 1725 m n.p.m. Park znajduje się przy granicy ze Słowacją. BgPN jest miejscem, gdzie występuje wiele



rzadkich i niebywale interesujących gatunków roślin i zwierząt, których nie znajdziemy w innych miejscach Polski. Niektóre z nich są niezwykle rzadkie, a nawet zagrożone wyginięciem lub objęte ochroną prawną. Babia Góra jest również niezastąpioną ostoją dla występujących tu zwierząt, którym z powodu ogromnej presji człowieka, trudno znaleźć dla siebie bezpieczne miejsce poza obszarami chronionymi.

Rezerwat przyrody Na Policy – położony w gminie Bystra-Sidzina leśny rezerwat przyrody przylega do rezerwatu na Policy im. prof. Zenona Klemensiewicza. Został utworzony w celu zachowania, ze względów naukowych i dydaktycznych, naturalnego boru świerkowego.

Odsłonięcie warstw hieroglifowych w dolinie potoku Marków – jest to odkrywka geologiczna fliszu karpackiego. Widoczna sekwencja warstw składa się z cienko ławicowych piaskowców i szarozielonych łupków.

Wiąz górski w Suchej Beskidzkiej – wiek tego drzewa szacuje się na ok. 260 lat, jego obwód wynosi 5.28 m, średnica 1.68 m, a wys. 26.5 m.

Dąb w Sidzinie – подарowany został przez króla Jana Kazimierza w dowód uznania waleczności mieszkańców Sidziny podczas potopu szwedzkiego. Liczy ponad 300 lat i jest pomnikiem przyrody.

Wodospad na Mosornym Potoku – leży przy niebieskim szlaku prowadzącym z Zawoi Mosorne na Halę Śmietanową.





Wodospad na Upornym Potoku – znajduje się w Stryżawie Roztoki płynącym spod Jałowca.

Kryta Pływalnia w Suchej Beskidzkiej – znajduje się tam basen główny o wymiarach 12 m x 25 m i głębokości od 1,2 m do 1,8 m oraz basen rekreacyjny o maksymalnej głębokości 1,2 m, który zaopatrzony jest w tryskacze wodne brzegowe, kaskadę brzegową, masaż ścienny trzydyszowy, a także jacuzzi. Posiada też małą nieckę dla najmłodszych, z grzybkiem wodnym, czy otwartą rynną zjeżdżalni wewnętrznej o długości ok. 62 m. Goście pływalni mogą ponadto korzystać z sauny, pysznego bufetu i kawiarni. Dostępne jest także solarium oraz sala przeznaczona do ćwiczeń fitness.

Kryta Pływalnia w Naprawie – mieści basen pływacki o wymiarach 16,67m x 850 m oraz basen do nauki pływania o wym. 8,50m x 4,20 m, połączony z brodzikiem rekreacyjnym, wraz z atrakcjami wodnymi i okrągłym basenem służącym do hydromasażu, dla 6-ciu osób. Ponadto przy hali basenowej znajdują się przeszklone tarasy wewnętrzne i zewnętrzne, dzięki którym można obserwować wnętrze hali z różnych poziomów oraz kierunków. Na parterze budynku zlokalizowany jest bar kawowy z małym sklepikiem.

Skate Park w Zawoi – zawiera przeszkody: fun box, bank, quarter, 2x grand box, rail, ławeczka.

Skate Park w Makowie Podhalańskim – znajduje się przy kompleksie sportowym „Orlik”. Skatepark zawiera 7 sztuk urządzeń kompleksu sportowo-rekreacyjnego oraz urządzenia strefy rekreacyjnej w ilości 6 sztuk.

Ośrodek Turystyczno – Narciarski „Mosorny Groń” – zlokalizowany jest ponad osiedlem Policzne, na stromym stoku, naprzeciw masywu „Królowej Beskidów”. Ośrodek posiada czteroosobowy wyciąg krzeselkowy, natomiast główna trasa zjazdowa liczy: 1420 m.



Wyciągi Baca – wyciągi orczykowe „Baca” o długości 400m, „Bartek” o długości 150m i „Kajtek” o długości 170m. Wszystkie oświetlone i sztucznie naśnieżane.

Wyciągi Wojtek – wyciągi orczykowe, dwa duże wyciągi: jeden o długości 410m i jeden mały o długości 150m. Trasy sztucznie naśnieżane, utrzymywane ratrakami, trasa dla początkujących i zaawansowanych, snowpark, oświetlone, szkoła narciarsko – snowboardowa, parking.

Sztuczne lodowiska – znajdują się w Suchej Beskidzkiej, Makowie Podhalańskim i Zawoi.

Park linowy – las przygód w Zawoi – liczy 1,5 hektara niepowtarzalnych wrażeń, a także ponad pół kilometra linowych zabaw w świerkowo-jodłowym lesie, gdzie na odwiedzających czeka ok. 60 atrakcji i kilka zaskakujących niespodzianek oraz 4 trasy, każda o różnym stopniu trudności. Park przeznaczony jest

dla dorosłych i dzieci, niezależnie od wieku, choć w „Lesie Przygód” znajduje się specjalny tor z domkami, przeznaczony wyłącznie dla dzieci. Jest to jedyny w Polsce park tego typu, łączący rozrywkę i edukację.

Tor do jazdy na motorach crossowych w Osielcu – ufundowany przez właścicieli terenu, a zarazem wielkich miłośników ekstremalnych sportów motorowych – rodzinę Rapaczów. Tor posiada odpowiednią licencję, a jego całkowita długość to 2500 metrów. Jest miejscem bardzo ciekawym, lecz niezwykle wymagającym, ze względu na naturalne ukształtowanie terenu. Przy odpowiedniej pogodzie można z tego miejsca podziwiać panoramy: Tatr oraz Beskidu Makowskiego. Każdego roku na przełomie sierpnia i września, organizowane są tutaj zawody motocrossowe. Oprócz toru można także podziwiać, postawioną przez fundatorów kapliczkę, poświęconą patronowi kierowców św. Krzysztofowi.

Muzeum Miejskie Suchej Beskidzkiej – posiada działy: historyczny, etnograficzny oraz dział edukacji i promocji. Gromadzi zbiory związane z historią miasta oraz rodami szlacheckimi zamieszkującymi zamek (XVI-XX w.). Są wśród nich liczne pamiątki, druki ulotne, fotografie, cymelia, malarstwo, grafika i rzeźba. W muzealnej kolekcji poczytne miejsce zajmują manuskrypty, starodruki i mszały

rymskie. Duży zasób stanowią dokumenty obrazujące historię miasta od drugiej połowy XIX w. do lat 70. XX w. Wśród depozytów prezentowanych na wystawach stałych znajduje się habsburska kolekcja malarstwa nowożytnego oraz malarstwo młodopolskiego artysty Wojciecha Weissa.

Duży zasób zbiorów muzealnych stanowią muzealia o charakterze regionalnym obrazujące kulturę materialną i duchową górali babiogórskich i żywieckich, przekazane muzeum w 2010 roku przez Towarzystwo Miłośników Ziemi Suskiej.



Babiogórski Ośrodek Historii Turystyki Górskiej przy schronisku na Markowych Szczawinach – jego celem jest zachowanie i ukazanie wartości kulturowych, jakie wniosła do polskiej turystyki Babia Góra. Znajdują się tam m. in. eksponaty i dokumenty historyczne, dwie księgi pamiątkowe ze szczytu Babiej Góry z lat 1896–1899, zawierające rękopisy Hugona Zapałowicza, Kazimierza Sosnowskiego, poety i pisarza Emila Zegadłowicza, Mieczysława Orłowicza i innych, akta założenia Oddz. Babiogórskiego Towarzystwa Tatrzańskiego w Makowie Podhalańskim, pierwszy cennik schroniska, stare przewodniki letnie i zimowe, zdjęcia sędziwego schroniska z różnych lat, części ekwipunku turystycznego i narciarskiego, poczynając od pierwszych lat XX w., wreszcie galerię portretów nieżyjących już ludzi zasłużonych dla Babiej Góry i schroniska. Dokumenty i pamiątki ukazują rozwój Beskidów, historię schroniska na Markowych Szczawinach, przebieg szlaków oraz zagospodarowanie turystyczne tego regionu. Obrazują działalność i rolę Towarzystwa Tatrzańskiego oraz ludzi zasłużonych dla turystyki beskidzkiej. Ośrodek posiada też największy zbiór pocztówek z regionu babiogórskiego. Pouczającą ekspozycję stanowi sprzęt i ubiór turystyczny z lat 1905–1930.

Ośrodek Edukacyjny Babiogórskiego Parku Narodowego w Zawoi-Barańcowej

– prezentuje, w formie wystawy mieszczącej się w budynku Dyrekcji BgPN, cztery ekspozycje tematyczne. Turyści mogą zapoznać się z florą i fauną oraz hydrologią Babiej Góry, a także obejrzeć



wnętrza lasu, stylizację chaty góralskiej, sprzęty gospodarstwa domowego, stroje górali babiogórskich. W kolejnej części ekspozycji przed oczami zwiedzających rozpościera się panorama Babiej Góry. Zawiera ona szereg podświetleń przedstawiających piętrowość roślin, lokalizację babiogórskich stawków i potoków oraz usytuowanie szlaków turystycznych. Czwarta część to minigaleria, gdzie cyklicznie prezentowane są prace twórców ludowych oraz nagrodzone prace konkursowe. Ośrodek poleca turystom zajęcia multimedialne pod nazwą „W babiogórskim



Kulinarne Smaki Czterech Krain

lesie”, podczas których można zapoznać się z niektórymi gatunkami fauny babiogórskiej, usłyszeć całą gamę odgłosów lasu i jego mieszkańców – niedźwiedzia, głuszca, cietrzewia, puchacza, drozda i inne, oraz zaczerpnąć bogatych informacji dotyczących zagadnień związanych z parkiem, jego historią, przyrodą i turystyką. Ośrodek prowadzi również działania związane z edukacją ekologiczną tj. spotkania edukacyjne na szlakach parku. W czasie tych zajęć pracownicy, wędrując wraz z grupą, pokazują najciekawsze obiekty przyrodnicze parku oraz jego florę. Szczególny nacisk kładziony jest na prezentację „ścieżek edukacyjnych”. Przy Ośrodku funkcjonuje Ogród Roślin Babiogórskich.

Ekomuzeum „Łączy nas Babia Góra” – to zespół rozproszonych w terenie obiektów, tworzących żywą kolekcję obrazującą wartości przyrodnicze i kulturowe regionu oraz dorobek jego mieszkańców. Przyroda, kultura i historia są prezentowane wspólnie w miejscu ich pierwotnego występowania. Obejmuje 56 punktów i przystanków rozmieszczonych na terenie powiatu suskiego. Można je poznawać nie tylko wędrując pieszo, ale też jadąc rowerem lub konno. Obiekty pokazują szeroki obraz tutejszej kultury, zwyczajów, historii i walorów przyrodniczych prezentowanych w różnorodny sposób. Są wśród nich obiekty przeznaczone do zwiedzania lub oglądania, jak: zabytki architektury sakralnej i świeckiej, regionalne muzea, skanseny i ekspozycje, galerie sztuki ludowej miejsca wydarzeń historycznych, obiekty przyrodnicze. Często jednak zwiedzanie nie ogranicza się do oglądania tak jak w zabytkowym Dworze na Wysokiej, gdzie można wysłuchać koncertu na lutni i gawęd gospodarza. Jednakże najbardziej atrakcyjne są miejsca, gdzie każdy może stać się uczestnikiem i twórcą – liczne pracownie artystów ludowych i rzemieślników, którzy chętnie wprowadzą w tajniki swoich profesji, jak np. koszykarz i pszczelarz pan Czesław Sikora z Budzowa;

oraz gospodarstwa wytwarzające tradycyjne produkty, gdzie spróbować można swoich sił w pieczeniu chleba, wyrabianiu masła, poznać sekrety pszczelarzy i spróbować tradycyjnych, ekologicznie wytwarzanych przysmaków.



Beskidzkie Centrum Zabawki Drewnianej w Stryszawie – jeden z najbardziej uznanych ośrodków tradycyjnego zabawkarstwa w Polsce. Znajduje się w zabytkowym dworku leśniczówki z poł. XIX w. Posiada stałą ekspozycję zabawkarstwa, punkt sprzedaży zabawek i innych wyrobów regionalnych. W Beskidzkim Centrum Zabawki Drewnianej można obejrzeć stare wzory zabawek ludowych, poznać zasady ich tworzenia oraz ludzi – artystów, którzy od pokoleń tworzą je z pasją oraz wziąć udział w warsztatach folklorystycznych, podczas których uczestnik może sam stworzyć własne rękodzieło np. wyrzeźbić i pomalować ptaszka stryszawskiego.



Dział regionalny – „Domek Ogrodnika” w Suchej Beskidzkiej – w „Domku Ogrodnika” znajduje się Dział Etnograficzny Muzeum Miejskiego Suchej Beskidzkiej z cenną kolekcją regionalną obrazującą życie górali babiogórskich i górali żywieckich. Ekspozycja składa się z wnętrza chaty z komorą i izbą mieszkalną z narzędziami codziennego użytku oraz sprzętami domowymi, zrekonstruowanego szałas pasterskiego wraz z wyposażeniem, odtworzonej przydrożnej kapliczki o charakterystycznej dla tego terenu konstrukcji, prezentującej miejscową, małą architekturę sakralną. Pozostała część ekspozycji poświęcona jest tkactwu, obróbce włókna, kowalstwu i obróbce żelaza, rzemiosłu oraz obróbce drewna, rolnictwu, sprzętom służącym do przygotowania pożywienia i obróbki żywności.

6. Kulinarria

Regionalna Kuchnia Podbabiogórska ukształtowała się w bardzo trudnych warunkach materialnych i klimatycznych. Właściwości regionu podbabiogórskiego, jego ukształtowanie, ubóstwo gleb i surowe warunki klimatyczne określało strukturę upraw i czyniło pożywienie jednostajnym i bardzo skromnym. *„Tradycje kulinarne Podbabiogórza ukształtowane zostały więc przez wszystko, co ubogie góralskie gospodarstwo wyprodukowało, a nie przetworzyło w celu odsprzedania”*. Potrawy przygotowywano przede wszystkim z tego, co w zagrodzie, w polu, przydomowym ogródku, sadzie i lesie. Gospodarze podawali na stół to, co sami potrafili wyhodować, złowić w rzece, czy zebrać w lesie. Potrawy podbabiogórskie często powstawały w sposób niezamierzony. Gospodynie w trudnych warunkach ekonomicznych, poszukiwały dań prostych, nieskomplikowanych i pożywnych. Bazowano na składnikach, które dawała ziemia, takich jak: zboża, głównie owies, jęczmień, orkisz, w mniejszych ilościach żyto i pszenica. Od końca XVIII wieku zaczęto uprawiać ziemniaki, które odgrywały niezwykle ważną rolę w codziennym jadłospisie. Bardzo często podawano je na śniadanie, obiad i kolację. Z ziemi pozyskiwano również jarzyny, takie jak kapustę, rzepę, brukiew, trochę cebuli i czosnku, rzadziej marchew i pietruszkę, a także rośliny strączkowe: bób, groch i fasolę. W niewielkich przydomowych ogródkach sadzono zioła przyprawowe m.in. koper, mięętę, kminek, lubczyk ogrodowy. Zioła i przyprawy uzyskiwano także drogą zbieractwa. Uprawiano również na własne potrzeby niewielkie ilości lnu.



W jadłospisach wykorzystywano produkty pozyskiwane z hodowli, przede wszystkim mleko owcze i krowie, jego przetwory m.in. sery, masło, śmietaną, serwatkę, maślankę, również jajka, rzadziej mięso i tłuszcz zwierzęcy.

Obok hodowli i towarzyszącego jej skromnego rolnictwa ważną funkcję pełniło też łowiectwo i zbieractwo. Las dostarczał borówkę, brusznicę, maliny, tarninę,



poziomki, żurawinę, jak również owoce dzikiej róży, jarzębiny i czarnego bzu. W lesie zbierano także grzyby, które stanowiły bardzo ważny element pożywienia. Na pastwiskach, łąkach zbierano również dziko rosnące rośliny m.in. szczaw, korzenie paproci, korzenie tzw. zajęczej marchwi i wiele innych. Ze zbiorów gospodynie przygotowywały soki, kompoty, konfitury, marynaty.

Łowiectwo dostarczało mięsa zwierzyny płowej, zajęcy, ptaków. Powszechne było również łowienie ryb. Jeszcze do połowy XX wieku w podbabiogórskich potokach występowały duże ilości pstrągów. Z nielicznych pasiek uzyskiwano również miód.

„Menu” wspomagano i uzupełniano owocami przede wszystkim śliwkami, jabłkami, gruszkami, „dzikimi” czereśniami.

Chociaż podbabiogórskiej kuchni w żaden sposób nie można nazwać wytworną, nie sposób odmówić jej smaku, aromatu i ciekawych dań. Pomimo niewielkiej ilości produktów występujących na tym terenie, wystarczyły one do stworzenia stosunkowo bogatej kuchni regionalnej. W jadłospisie kuchni Podbabiogórskiej obecne były od wieków dania i produkty mączne, ziemniaczane, na bazie warzyw. Duże znaczenie w żywieniu miał także nabiał, natomiast pokarmy mięsne spożywano bardzo rzadko.





Na śniadanie powszechnie podawano chleb żytni, który pieczony był najczęściej raz w tygodniu na bazie mąki żytniej razowej na naturalnym zakwasie. Do chleba serwowano zbożową czarną kawę, od czasu do czasu dodawano do niej cykorię. Bardzo rzadko zabielaną mlekiem. Zdarzało się, że chleb smarowano własnoręcznie wyrobionym masłem, ale tylko wtedy, gdy zostawało z garnuszka przeznaczonego do sprzedaży na jarmarku. Gdy zabrakło chleba, a zdarzało się to dość często, na śniadanie pieczono placki na „blasze” lub gotowano tzw. zacierkę z mąki razowej, owsianej lub tartych ziemniaków. Czasem zacierkę podawano z słodkim lub kwaśnym mlekiem, sporadycznie polewano zacierkę skwarkami wytopionymi ze słoniny. Na obiad jadano głównie przyprawiane ziołami zupy i polewki tj. wodziankę, kwaśnicę, pokrzywiankę, korpylianekę, grzybiankę, śliwiankę lub jabłcankę, które wzbogacano ziemniakami. Często ziemniaki okraszone smażoną cebulą ze skwareczkami stanowiły główne i jedyne danie obiadowe. Jednak najbardziej znaną, często podawaną na obiad, tradycyjną potrawą podbabiogórką spożywaną również współcześnie była kwaśnica, popularna niemalże we wszystkich podbabiogórskich wioskach. Jej podstawowa wersja bazowała jedynie na wodzie, kwaszonej kapuście i ziemniakach. Ta bogatsza, serwowana od święta, gotowana była z dodatkiem baraniny lub wędzonych żeber. Potrawy przyprawiano głównie ziołami wśród których pojawiał się najczęściej koper, mięta, kminek i lubczyk ogrodowy. Kolacja składała się z potraw gotowanych. Jeżeli nie rano, to wieczorem jadano zacierkę, rzadziej chleb z mlekiem, częściej pozostałe z obiadu ziemniaki, które odsmażano i podawano z kwaśnym mlekiem lub maślanką. Często, zwłaszcza w okre-





sie letnim, pito surowe mleko, orzeźwiająca i doskonale gasząca pragnienie serwatka, czyli żętyce, maślankę oraz aromatyczną herbatę z lipy. Potrawy regionalne to również placuszki owsiane i drożdżowe kołaczki z serem i cebulą, które spożywano najczęściej w okresie świątecznym.

Nie można jednak generalizować takiego obrazu kuchni podbabiogórskiej. Pozostawała ona w ścisłej zależności od statusu majątkowego mieszkańców, w większości niezbyt zamożnych. I choć była ona oszczędna i prosta i nie należała do specjalnie wykwintnych, urzekala doskonałym smakiem.



Zapraszamy Państwa na wędrowkę szlakiem kulinarnym przez Podbabiogórze. Na szlaku tym znajduje się 20 punktów, w których mogą Państwo degustować lokalne potrawy i regionalne produkty odznaczające się niezwykle bogactwem smaków. Wybierając zaproponowane przez nas miejsca, będą mieli Państwo okazję poznać wyjątkową różnorodność kulinarną i kulturową dziewięciu gmin obszaru działania Stowarzyszenia LGD „Podbabiogórze”. W tym rozdziale przedstawiamy miejsca gdzie można spróbować specjalów kuchni regionalnej i produktów lokalnych Podbabiogórze. Zapraszamy na kulinarną podróż szlakiem przez Podbabiogórze.

7. Punkty gastronomiczne na szlaku „Kulinarne Dziedzictwo Kulturowe”



Legenda:



Hotel, dworek



Restauracja



Sklep



Zajazd, karczma, gospoda, bar, pub



Zagroda, ranczo, folwark



Schronisko



Pensjonat, bacówka



Agroturystyka



Pasieka



Kawiarnia, cukiernia



Smażalnia ryba



Piekarnia

1. Restauracja Hotelu „Kludia”, Juszczyn Polany 474, 34-231 Juszczyn
2. Restauracja „KARDAMONN” s.c. Grażyna Bąbol, Natalia Szpak, ul. Kościuszki 2, 34-220 Maków Podhalański
3. Karczma Rzym w Suchej Beskidzkiej, Rynek 1, 34-200 Sucha Beskidzka
4. Bacówka na Hali Barankowej, Mętel Maciej, 34-222 Zawoja Barankowa
5. Beskidzki Raj Ośrodek Konferencyjno-Wypoczynkowy, 34-205 Stryszawa 667
6. Karczma Tabakowy Chodnik, 34-223 Zawoja 1882
7. Karczma „DZIKA CHATA”, F.H.U. Styrnol Witold Budzowski, Podryżowana 2035, 34-223 Zawoja
8. Zagroda Edukacyjna „Bacówka u Harnasia”, Marcówka 84, 34-210 Zembrzyce
9. Restauracja Estragon, Os. Surlętowa 6, 34-220 Maków Podhalański
10. Restauracja Pełna Chata, ul. Szczepkowskiego 62, 34-200 Sucha Beskidzka
11. KJK „Bór” CJZW „THERIOS” Folwark-Toporzysko, Toporzysko 454, 34-240 Jordanów
12. Winnica Szawapier Elżbieta i Marcin Pieróg oraz Agroturystyka „Anna”, 34-205 Stryszawa 815
13. Pasieka Dydaktyczna – Zajęcia Edukacyjne – Janina i Marian Totos, 34-236 Sidzina 694
14. Schronisko PTTK na Hali Krupowej, Hala Krupowa, 34-236 Sidzina
15. Gospodarstwo Pasieczne Stanisław Ceremuga, 34-221 Skawica 215
16. Kompleks Rekreacyjno-Wypoczynkowy i Restauracja „STRUMYK”, ul. Piłsudskiego 112, 34-240 Jordanów
17. Piekarnia Wyrobów Regionalnych „Bugielek”, Bugle Zembrzyckie, Jolanta Fidelus, 34-210 Zembrzyce 630
18. Piekarnia „Ania” – Lorek Jan, 34-210 Zembrzyce 101
19. Domek w Beskidach Agroturystyka „Pasieka”, 34-211 Zachełmna 50
20. Pasieka Ambrozja – L. B. Kowalczyk, ul. Górská 74, 34-200 Sucha Beskidzka

8. Opisy obiektów i potraw

1. Restauracja Hotelu „Kludia”

Juszczyn Polany 474, 34-231 Juszczyn



Hotel Kludia położony jest w Juszczynie, nieopodal Makowa Podhalańskiego, w kotlinie otoczonej lasami. Mieści się w dawnej Szkole Podstawowej, która zakończyła swoją działalność w 2007 roku. Budynek został zaadaptowany pod hotel oraz rozbudowany tak, aby oferowane w nim usługi były świadczone na jak najwyższym poziomie, zgodnie ze światowymi standardami.

Hotel posiada 21 nowoczesnie urządzonych pokoi 2 i 3 osobowych, 2 pokoje rodzinne oraz 1 apartament. Każdy z pokoi posiada łazienkę, TV i dostęp do bezpłatnego internetu bezprzewodowego. Część pokoi wyposażona jest w aneksy kuchenne, a większość z nich posiada balkon. Cały obiekt przystosowany jest dla osób niepełnosprawnych.

Posiada również własną restaurację, w której serwuje dania kuchni polskiej, salę konferencyjną z pełnym wyposażeniem oraz strefę rekreacyjną. Specjalnością restauracji jest mistrzowskie łączenie smaków - w szczególności serwowane są potrawy tradycyjnej kuchni polskiej. Wszystkie dania przygotowywane są tylko ze świeżych składników wysokiej jakości.

Restauracja przygotowana jest na organizację różnego rodzaju imprez okolicznościowych i bankietów. Hotel zaprasza gości także do baru, który jest doskonałym miejscem na spotkania, jak również na wypoczynek w gronie znajomych. Można tu degustować wyborne wina oraz inne alkohole z całego świata, a także delektować się drobnymi przekąskami.

W słoneczne i ciepłe dni, znakomitym pomysłem jest posiłek na łonie natury, w ogródku letnim przy akompaniamencie szumu pobliskiego potoku. Hotel posiada również przestrzenne miejsce do biesiady i grillowania.

Placki ziemniaczane z gulaszem

Składniki:

- ziemniaki
- mąka pszenna
- cebula
- jajko
- sól
- olej roślinny do smażenia
- do podania: śmietana i natka pietruszki

gulasz węgierski:

- łopatka wieprzowa
- parzony lub gotowany boczek
- cebula
- marchewka
- papryka
- oliwa
- smalec (lub oliwa)



- słodka papryka
- mielona ostra papryka
- bulion
- liść laurowy
- ziele angielskie
- koncentrat pomidorowy
- pieczarki
- masło
- mąka

Oscypek zapiekany z sosem żurawinowym na sałacie z karmelizowanymi orzechami i czekoladą balsamiczną:

Składniki:

- oscypek
- żurawina
- sałata
- orzechy
- czekolada balsamiczna



2 Restauracja „KARDAMONN” s.c. Grażyna Bąbol, Natalia Szpak

ul. Kościuszki 2, 34-220 Maków Podhalański



„Kardamonn” to nowo otwarta restauracja w centrum Makowa Podhalańskiego. Miejsce jest połączeniem eleganckiego wystroju i kameralnego wnętrza, gdzie od początku dba się o przyjazną atmosferę, smaczne menu i miłą obsługę. Restauracja oferuje bogate menu, które opiera się przede wszystkim na powszechnie znanych daniach kuchni polskiej, uzupełnionej o potrawy kuchni regionalnej. W „Kardamonn” na co dzień, przy stole spotykają się pary, rodziny i znajomi. W restauracji, poza codzienną obsługą gości, organizowane są wszelkiego rodzaju spotkania towarzyskie, przyjęcia jubileuszowe, lunche biznesowe oraz inne na życzenie klienta.

Pierogi z mięsem

Składniki ciasta:

- mąka pszenna
- jaja, olej, gorąca woda

Składniki nadzienia:

- łopatka wieprzowa
- kapusta biała
- cebula, jajo
- smalec, olej
- sól, pieprz do smaku

Okrasa:

- boczek
- cebula



Filet panierowany zapiekany z oscypkiem i żurawiną

Składniki:

- filet drobiowy
- bułka tarta
- mąka
- jajko
- oscypek
- żurawina
- sól, pieprz



Pieróżki panierowane z mięsem podawane z barszczem

Składniki:

Barszcz

- bulion mięsny lub warzywny
- buraki czerwone
- czosnek
- ocet
- kawałki suszonych grzybów
- majeranek
- sól, pieprz
- ocet
- cukier



Pieróżki panierowane

Panierka panko

- jaja
- olej
- gorąca woda
- bułka tarta
- mięso wieprzowe

3 Karczma Rzym w Suchej Beskidzkiej

Rynek 1, 34-200 Sucha Beskidzka



Karczma Rzym w Suchej Beskidzkiej została zbudowana w II połowie XVIII wieku. Budynek drewniany, parterowy o konstrukcji zrębowej na kamiennej podmurówce. Jest cennym obiektem architektury drewnianej. Jako unikalny przykład dawnej karczmy o wybitnych walorach artystycznych jest często wymieniana nie tylko w literaturze fachowej. To właśnie tu Adam Mickiewicz umieścił akcję ballady „Pani Twardowska”. Karczma „Rzym” posiada 180 miejsc konsumpcyjnym, a jej specjalnością jest kuchnia staropolska i regionalna. Jednorazowo Karczma może przyjąć zorganizowane grupy turystyczne (wycieczki) w liczbie 120 osób. Istnieje możliwość wcześniejszej rezerwacji wraz z ustaleniem menu. Klienci bardzo chwalą ludowy wystrój karczmy, oryginalne, ręcznie robione ozdoby z bibuły, pajączki – to cały urok „Rzymu”. I jeszcze muzyka góralska. Czasami zespół ludowy z jednej z okolicznych wiosek przygrywa gościom przy jedzeniu. Szczególną atrakcją jest Pan Twardowski, który pojawia się na większości uroczystościach. Menu karczmy jest równie „diabelskie”, co cały jej wystrój i legenda. Specjał Twardowskiego, Lody Pani Twardowskiej, Mikstura Szatańska, Diablik Twardowskiego, Napitek Zbójnicki i wiele innych potraw brzmiących bardziej swojsko dla mniej odważnych gości. „Rzym” szczyci się tym, iż do gotowania nie potrzebuje nowoczesnych zatruwaczy smaku. Potrawy są przyrządzane na sporym piecu węglowym. Być może dlatego mają tak wielu zwolenników.

Kotlet drwala

Składniki:

- schab bez kości
- boczek wędzony
- cebula
- smalec





4

Bacówka na Hali Barankowej, Mętel Maciej

34-222 Zawoja Barankowa



Spacer na zawojską Halę Barankową oprócz miłych oku górskich krajobrazów oferuje wgląd na bogatą, często rzadką i chronioną szatę roślinną, co z pewnością uprzyjemni wędrowkę. Jest tak zwłaszcza od wiosny do jesieni. Najlepiej zaplanować sobie spacer nad ranem lub trzy godziny przed zachodem słońca. Jest to o tyle istotne, gdyż o innych porach (choć nie zawsze) owce są zwykle spędzane do zagrody na udój, a nie ma piękniejszego widoku niż pasące się owieczki w towarzystwie miłych, zawsze czujnych psów pasterskich. Kiedy oczy nacieszą się tym wszystkim, najwyższa pora odwiedzić bacówkę, a tu same atrakcje z przekochanym bacą na czele! Nie zabraknie poczęstunku, miłej i zabawnej rozmowy, a co najważniejsze, nie ominie turystę pokaz wyrobu wyśmienitych owczych serów. Tak wybornego buncu czy oscypka można z przysłowiową świeczką szukać. W bacówce można zakupić wszystko, na co ma się ochotę. Produkty są zawsze świeże, często dopasowane do smaku klienta, wędzone lub nie. Istnieje możliwość zakupu na zamówienie, i to w takiej postaci, jaka najbardziej odpowiada klientowi.



Serki owcze wędzone

Składniki:

- mleko owcze



Bundz

Składniki:

- mleko owcze



Żentyca

Składniki:

- mleko owcze
- podpuszczka

5 Beskidzki Raj Ośrodek Konferencyjno-Wypoczynkowy

34-205 Stryszawa 667



Hotel Beskidzki Raj zlokalizowany jest w uroczej miejscowości Stryszawa. Wszędzie jest blisko, a jednocześnie wystarczająco daleko, aby w oka mgnieniu zapomnieć o wielkomiejskim zgiełku. Hotel otulają sosnowe lasy, w których można odzyskać pozytywną energię oraz nareszcie odetchnąć pełną piersią. Beskidzki Raj to jeden z najwyższej położonych ośrodków konferencyjno-wypoczynkowych w górach Beskidu Żywieckiego. Ośrodek ten zauroczy nie tylko panoramą na królową Beskidów – Babią Górę, ale także na pasmo Jałowieckie, Policę, Kiczorę i Lachów. Aby sprostać oczekiwaniom klientów otworzono elegancką Karczmę regionalną w stylu góralskim, z elementami folkloru i propozycjami regionalnych, domowych dań. W karczmie organizowane są biesiady i integracje firmowe oraz przyjęcia okolicznościowe od 30 do 150 osób. Przed karczmą jest specjalnie przygotowane miejsce na ognisko (palenisko, ławki, kijki do kielbasek). Klimatyzowana Restauracja w największy upał pozwoli Gościom schłodzić się przy szklance zimnego piwa czy też kieliszku dobrego wina. A zimą rozpalony kominek, grzane wino i gorąca herbata pozwolą rozgrzać najbardziej zziębnięte ręce. Spędzając czas w gronie przyjaciół i znajomych lokal zaprasza do Drink Baru na fantazyjnego drinka, zimne piwo albo chwilę przy aromatycznej Caffè Latte z gorącą szarlotką, bądź pucharkiem lodów.



Wolno pieczona golonko przednia

Składniki:

- golonko
- sól peklująca
- sól, pieprz, cukier
- cebula, czosnek
- liść laurowy, ziele angielskie
- seler, marchew, pietruszka
- ziemniaki opiekane
- kapusta zasmażana
- sos musztardowo-miodowy
- sos chrzanowy



Żurek po stryszawsku:

Składniki:

- kiełbasa biała
- kiełbasa wędzona
- boczek wędzony
- zakwas żurku na mące żytniej
- śmietana
- kwas z kiszonych ogórków
- cebula, czosnek, przyprawy



Kwaśnica:

Składniki:

- żeberka wieprzowe z naszej wędzarni
- kapusta kiszona
- ziemniaki
- przyprawy

6 Karczma Tabakowy Chodnik

34-223 Zawoja 1882



U podnóża Babiej Góry, pośród lasu nad potokiem biegł w czasach zaboru szlak przemysłowy tytoniu, tabaki i papierosów. Dziś stoi tu karczma Tabakowy Chodnik. W menu dominują dania regionalne. Karczma poleca szczególnie michę pierogów, czyli 40 pierogów z różnym nadzieniem oraz pstrąga z grilla. Przed restauracją jest plac zabaw dla dzieci oraz ogródek grillowy. W pobliżu słychać szemrzący potok.



„Żur Zbójcecki”

Składniki:

- własny zakwas na żur
- ziemniaki
- biała kiełbasa
- jajka na twardo
- czosnek
- sól
- pieprz



„Kotlet Babiogórski”

Składniki:

- kotlet schabowy
- mąka
- bułka tarta
- jajko do panierki
- sól
- pieprz
- boczek, oscypek



„Pstrąg Zawojcki”

Składniki:

- pstrąg
- masło
- świeża pietruszka
- czosnek
- sól
- pieprz



Kulinarne Smaki Czterech Krain

7

Karczma „DZIKA CHATA”, F.H.U. Styrnol Witold Budzowski

Podryżowana 2035, 34-223 Zawoja



W turystycznej części Zawoi znajduje się regionalna Karczma Dzika Chata. Zlokalizowana jest przy drodze głównej, przebiegającej przez Zawoję, najdłuższą polską wieś położoną u podnóży Babiej Góry – najwyższego szczytu Beskidu Wysokiego (1725 m n.p.m.). Miejsce, gdzie wzniesiono Karczmę, nazywane jest Podryżowana

(Zawoja Podryżowana). Nazwa ta wiąże się z historią wyřębu tutejszych lasów, które w przeszłości było głównym zajęciem tutejszych mieszkańców i głównym źródłem ich dochodu. Rodzaj drewnianej rynny, której zadaniem było niwelowanie nachylenia stożku i transport ociosanych gałęzi w dolinę, nosiła nazwę „ryzy”, stąd nazwa przysiółku. Obok Karczmy znajduje się jedna z najstarszych w Zawoi przydrożnych kapliczek, której datowanie sięga XIX wieku. W środku kapliczki kryje się unikatowa, drewniana figura Matki Boskiej. Okolica obfituje w pensjonaty, które powstały w okresie międzywojennym i odznaczają się letniskowym typem architektury. Wszystkie te elementy wraz z Karczmą tworzą naturalny mini-skansen. Inspiracją Państwa Budzowskich, właścicieli karczmy, była regionalna kultura ludowa w oparciu, o którą wzniesiono karczmę, która nacechowana jest elementami tradycyjnego budownictwa tutejszych Górali Babiogórskich, zamieszkujących wieś. Wzorem dla budowy były materiały zgromadzone przez wybitnego etnografa, nieżyjącą już prof. Annę Kutrzebę-Pojnarową, opublikowane między innymi w wydanej w 1931 roku w Krakowie książce Budownictwo ludowe w Zawoi. Proporcje, sylwetka i detale, takie jak drzwi, okna czy wyłożona kamieniami sień zostały oparte w 100% o cechy babiogórskiego budownictwa. O dawne wzory zostało także oparte wyposażenie wnętrza. Całość dopełniają regionalne potrawy, obsługa w ludowych strojach i góralska kapela. Wizyta w karczmie to ciekawa i przyjemna lekcja historii i podróż w czasie jednocześnie. Karczma w swojej ofercie posiada wiele smacznych dań tradycyjnej kuchni podbabiogórskiej i polskiej. Organizuje też imprezy okolicznościowe.

Gulasz z dzika podawany z knedliczką

Składniki:

- mięso z dzika
- pomidory, słonina, cebula, grzyby
- przyprawy: rozmaryn, jałowiec, pieprz, sól, koniak
- knedliczki



8 Zagroda Edukacyjna „Bacówka u Harnasia”

Marcówka 84, 34-210 Zembrzyce



Zagroda jest usytuowana w Marcówce. Obiekt w stylu górskim. W „Bacówce u Harnasia” istnieje możliwość samodzielnego upieczenia chleba i spania na sianie. Organizuje imprezy plenerowe, imprezy integracyjne, imprezy firmowe. Bacówka oferuje także wyżywienie na bazie ekologicznych produktów z własnego gospodarstwa.



Serki owcze wędzone

Składniki:

- mleko owcze

Bundz

Składniki:

- mleko owcze

Żentyca

Składniki:

- mleko owcze
- podpuszczka

9 Restauracja Estragon

Os. Surlętowa 6, 34-220 Maków Podhalański



Estragon to restauracja w Makowie Podhalańskim, z tradycyjnym, polskim jedzeniem. Estragon ma przyjemne, ciepłe wnętrze, a panująca tam atmosfera sprzyja relaksacji i degustacji jedzenia. Estragon specjalizuje się w kuchni polskiej. Menu Estragonu obfituje w najpopularniejsze, tradycyjne i dobre jadlo, zwłaszcza zupy, dania mięsne czy przystawki. W restauracji można spróbować również wspaniałych deserów. Estragon to restauracja z miłą, profesjonalną obsługą. Estragon to miejsce spokojne dla osób, które zwracają uwagę na jakość i ilość jedzenia. Restauracja łączy no-



woczesność z tradycją polskiego jedzenia. Szef kuchni Paweł Surlęta, dobrze zna i ceni Podbabiogórskie tradycje kulinarne, ale także na bieżąco śledzi to co dzieje się w kuchni międzynarodowej. Zdobytą wiedzę wykorzystuje w restauracji, zaskakując gości ciekawymi połączeniami smaków. Na pierwszym miejscu stawia na jakość i świeżość sezonowych produktów. Menu restauracji Estragon jest dobrze przemyślane, ucztę warto rozpocząć od grillowanych oscypków z sosem żurawinowym. Poleca również Podhalańską Kwaśnicę na żeberku oraz tradycyjnie podanego Pstrąga z pieca, a na deser Pudding z owocami leśnymi.

Grillowany oscypek z sosem żurawinowym

Składniki:

- oscypek
- żurawina

Podhalańska Kwaśnica na żeberku

Składniki:

- żeberka
- kapusta kiszona
- sól
- pieprz

Pstrąg z pieca

Składniki:

- pstrąg
- natka pietruszki
- masło
- tymianek
- majeranek
- pieprz

Pudding z owocami leśnymi

Składniki:

- jajko
- chleb
- rodzyнки
- owoce leśne



10 Restauracja Pełna Chata

ul. Szczepkowskiego 62, 34-200 Sucha Beskidzka



Sympatyczna atmosfera i piękny wystrój wnętrza pobudzą apetyt, a profesjonalni kelnerzy zadbają o obsługę na najwyższym poziomie. Restauracja oferuje wyrafinowane dania z różnych zakątków świata, a w bogatym menu, każdy znajdzie coś dla siebie. Wykwintne potrawy oraz wyborne desery zadowolą podniebienie największego smakosza. Odwiedzający restaurację mogą zasmakować dania regionalnego pstrąg zawojski smażony na maśle, podawany wraz z czosnkiem, natką pietruszki oraz cytryną.

Wewnątrz znajduje się miejsce dla 45 osób. Na zewnątrz taras z grillem, mogący pomieścić 50 osób. Atutami lokalu są: ogródek, danie na telefon, danie na miejscu, obsługa grup.

Pstrąg po zawojsku

Składniki:

- pstrąg
- natka pietruszki
- masło
- tymianek
- majeranek
- pieprz



11 KJK „Bór” CJZW „THERIOS” Folwark – Toporzysko

Toporzysko 454, 34-240 Jordanów



Folwark Toporzysko to miejsce łączące ludzi z pasją. Powstał ponad 20 lat temu, kiedy harcerze z Krakowa, wędrując po górach, spotkali na swojej drodze zaniedbaną gajówkę. Kryła się w przeuroczym miejscu na brzegu lasu. Gajówka została odremontowana i po kilku latach po raz pierwszy pojawiły się tam konie. W głównym, drewnianym budynku znajduje się jadalnia mieszcząca 50 osób. Oferuje posiłki przygotowywane na miejscu zawsze ze świeżych produktów – śniadania, obiady i kolacje (śniadania i kolacje serwowane są na zasadzie szwedzkiego stołu). W sklepiku zlokalizowanym przy recepcji ośrodka można również kupić kawę, herbatę i napoje orzeźwiające, a także słodycze.



Kluski na rogalce

Składniki:

- woda
- mąka razowa pszenna
- sól



Moskole

Składniki:

- mąka pszenna
- kwaśne mleko
- sól
- masło lub biały twaróg



Barszcz na serwatce

Składniki:

- buraki, serwatka, woda
- czosnek, mleko, śmietana
- mąka, sól, pieprz
- natka pietruszki
- koperek posiekany
- ewentualnie przyprawa do zup
- przesmażona słonina z cebulą

12 Winnica Szawapier Elżbieta i Marcin Pieróg oraz Agroturystyka „Anna”

34-205 Stryszawa 815



Winnica Szawapier znajduje się w Stryszawie, malowniczej miejscowości letniskowej położonej niedaleko Suchej Beskidzkiej. Jej właścicielami są państwo Elżbieta i Marcin Pieróg, którzy prowadzą tam również gospodarstwo agroturystyczne. Założona w 2009 roku plantacja liczy sobie obecnie 0,75 hektara i jest położona około 450 metrów n.p.m. (a więc dość wysoko, jak na nasze warunki klimatyczne), na dobrze nasłonecznionym południowo-zachodnim stoku. W winnicy testuje się kilkanaście szczepów, z których jak dotąd najbardziej obiecujące okazały się solaris i bianca na wina białe oraz marechal foch, regent, rondo i rösler na wina czerwone.

W 2015 roku winnica została oficjalnie zarejestrowana. W tej chwili produkowane są dwa rodzaje win. Są to wina wytrawne, białe – SOLARIS PLUS i czerwone – HUBERTUS.

W planach są głównie wina wytrawne. Właściciele chcą również spróbować produkcji bardzo trudnych, ale szlachetnych win lodowych, w czym pomóc ma lokalizacja. Przy winnicy prowadzona jest działalność agroturystyczna – w przyszłości Enoturystyka.

W 2019 roku winnica SZAWAPIER uzyskała członkostwo „Sieci Dziedzictwa Kulinarne Małopolski”.



Wino białe SOLARIS PLUS

Składniki:

- szczepy Solaris, Bianca



Wino czerwone HUBERTUS

Składniki:

- szczepy Marechal Foch, Rösler, Rondo

13 Pasieka Dydaktyczna – Zajęcia Edukacyjne – Janina i Marian Totoś

34-236 Sidzina 694



Pasieka i pracownia, w której można prześledzić produkcję miodu, wosku, pyłku kwiatowego oraz propolisu. Bezpiecznie obserwować pracę i życie pszczoł w ulu dydaktycznym. Tu degustując miodowe ciasteczka lub miodówkę sidzińską można posłuchać ciekawych opowieści o życiu pszczoł, rozwoju rodziny pszczelej, zobaczyć królową i zastępy robotnic. Można również zaopatrzyć się w produkty z pasieki, a mają one właściwości lecznicze i odżywcze. Pasieka jest prowadzona zgodnie z zasadą „przyjazny dla środowiska”, bez użycia środków chemicznych. Właściciele pasieki zapraszają do siebie przez cały rok. Pasieka spełnia wymogi jakościowe oraz wprowadziła system HACAP. Posiada również certyfikat gospodarstwa ekologicznego.



Miód wielokwiatowy mniszkowy

Składniki:

- nektar z mniszka lekarskiego

Miód wielokwiatowy

Składniki:

- nektar z różnych kwiatów

Miód spadziowy

Składniki:

- spadź iglasta

14

Schronisko PTTK na Hali Krupowej

Hala Krupowa, 34-236 Sidzina



Schronisko Polskiego Towarzystwa Turystyczno-Krajoznawczego na Hali Krupowej zlokalizowane jest w Paśmie Babiogórskim, na granicy Beskidu Żywieckiego i Makowskiego. W pobliżu można znaleźć również większe miejscowości, takie jak Zawoja, Jordanów i Zubrzyca, które pozwolą zapoznać się z miejscową architekturą, kulturą czy kuchnią. Schronisko na Hali Krupowej to drewniany, jednopiętrowy budynek w stylu górskim. Panująca w nim atmosfera, unoszący się zapach drewna oraz wyjątkowi gospodarze pozwolą poczuć się komfortowo i odprężyć spoglądając na krajobraz Beskidu Żywieckiego. Na parterze schroniska górskiego znajduje się bufet turystyczny oraz przestronna jadalnia mieszcząca ponad 30 osób. W ramach bufetu można zdecydować się na dania zarówno ciepłe, jak i zimne, gorącą herbatę lub kawę, ciasto, słodycze, piwo czy inne napoje chłodzące. W schronisku na Hali Krupowej można zaopatrzyć się także w niezbędne mapy, przewodniki, czy książki na temat Beskidu Żywieckiego i okolic oraz zakupić pocztówki lub pamiątki dla najbliższych. Są tu również wszystkie niezbędne akcesoria, które przydadzą się na turystycznym szlaku podczas górskich wędrówek. Na piętrze zlokalizowane są mniejsze pokoje gościnne wraz z pomieszczeniami wyposażonymi w prysznice i toalety. Schronisko PTTK na Hali Krupowej jest otwarte na współpracę z grupami zorganizowanymi. Zaprasza wycieczki szkolne, obozy wędrownicze, członków rajdów górskich, zimowisk czy kolonii. Dzięki możliwości zapewnienia całodziennego, smacznego wyżywienia domowej roboty, stanowi świetny punkt wypadowy dla większych grup turystów. Ponadto, w schronisku znajduje się także baza Górskiego Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego (GOPR). Gospodarze Schroniska na Hali Krupowej zapewnią również niezapomniane doznania kulinarne. Tradycyjna polska kuchnia podszyta akcentami Beskidu Żywieckiego to coś, na co nie można liczyć w innych zakątkach kraju.



Kwaśnica na żeberku podawana z ziemniakami

Składniki:

- żeberka mięsne
- kapusta kiszona
- marchewka, pietruszka
- kawałek selera, cebula, czosnek
- ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz
- ziemniaki



Naleśniki z serem

Składniki:

- Ciasto naleśnikowe:
- mąka pszenna
- budyń waniliowy
- sól, jajka, mleko
- cukier

Nadzienie:

- twaróg tłusty lub półtłusty
- cukier waniliowy
- cukier
- gęsta, kwaśna śmietana lub jogurt naturalny





Kulinarne Smaki Czterech Krain

15 Gospodarstwo Pasieczne Stanisław Ceremuga

34-221 Skawica 215



Pasieka znajduje się na południu Polski w sercu malowniczego Beskidu Żywieckiego, u stóp pięknej Babiej Góry. Liczy 500 rodzin pszczelich. Teren, na którym stoją pasieki jest otuliną Babiogórskiego Parku Narodowego. Miody ze Skawicy często są nagradzane ze względu na ich wyborny smak i najwyższą jakość, wyróżnienia zdobyły między innymi na Europejskich Targach Produktów Regionalnych w Zakopanym oraz na Małopolskim Festiwalu Smaku, gdzie miód z tej pasieki zdobył najcenniejsze wyróżnienie Grand Prix. W celu wzbogacenia asortymentu, pasieka prowadzi gospodarkę wędrowną i dzięki temu może zaoferować klientom miody takie jak: rzepakowy, akacjowy, lipowy, gryczany, nawłociowy oraz wrzosowy. Pozyskuje również:

- pyłek kwiatowy, który jest naturalnym źródłem białka, mikroelementów oraz aminokwasów i soli mineralnych,
- pierzga, która zawiera właściwości pyłku i miodu, oraz kwasy i enzymy podnoszące jej właściwości.
- propolis (kit pszczeli), który działa jak naturalny antybiotyk.



Miód lipowy

Składniki:

- nektar z kwiatów lipy



Miód nawłociowy

Składniki:

- nektar z nawłoci pospolitej



Miód spadziowy

Składniki:

- spadź iglasta

16 Kompleks Rekreacyjno-Wypoczynkowy i Restauracja „STRUMYK”

ul. Piłsudskiego 112, 34-240 Jordanów



Kompleks Wypoczynkowy STRUMYK w Jordanowie zaprasza w swoje gościnne progi, na pełen ciszy i spokoju urlop na łonie natury. Położony jest u zbiegu Beskidu Wysokiego, Średniego i Wyspowego w niedalekiej odległości od Babiej Góry (1725 m n.p.m.) i Lubonia Wielkiego (1022 m n.p.m.). Piękny krajobraz, lasy i możliwość pieszych bądź rowerowych wycieczek, stwarzają doskonałe warunki dla sobotnio-niedzielných oraz dłuższych, wakacyjnych pobytów. Restauracja poleca wyśmienitą kuchnię z szerokim menu oraz dobrze zaopatrzony barek. Organizuje także bankiety, przyjęcia weselne i komunijne oraz chrzciny i osiemnastki, bale sylwestrowe, karnawałowe i inne. Na okolicznym terenie świadczy też usługi cateringowe.



Schab

Składniki:

- schab bez kości
- sól i pieprz
- do obtoczenia: mąka, jajka, bułka tarta
- do smażenia: olej lub smalec



Domowa kapusta zasmażana

Składniki:

- kapusta kiszona
- cebula, oliwa
- miód lub cukier
- pieprz, liść laurowy i kilka ziaren ziela angielskiego na zasmażkę:
- masło, mąka

Chrupiący placek ziemniaczany

Składniki:

- ziemniaki
- mąka pszenna
- cebula, jajka, sól
- olej roślinny do smażenia



17 Piekarnia Wyrobów Regionalnych „Bugielek”, Bugle Zembrzyckie, Jolanta Fidelus

34-210 Zembrzyce 630



Produkt-bugle, wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Bugle wypiekane były prawdopodobnie już od końca XVII w. „(...) Bugle, to dawniejszy rarytas sprzedawany niegdyś po odpustach, jarmarkach, również w Krakowie w porządnym „knajpach”, gdzie stawał się zagryzką do piwa, czy innego alkoholu. Jest to produkcja tradycyjna, co oznacza, że wszystkie czynności wykonuje się ręcznie. To powoduje, iż wypiek Bugli jest ogromnie pracochłonnym i czasochłonnym zajęciem. To z kolei wpływa na ich wyjątkowość, na ogromne walory smakowe. Jest to wypiek tradycyjny, domowy bez użycia uzdatniaczy czy innych konserwantów, dzięki czemu można go zaliczyć do zdrowej żywności” („Kroniki Ojców Oblatów”, ks. J. So-

kołowicz). Materiały źródłowe opisują kilka wersji powstania tej charakterystycznej nazwy. Pierwsze źródło wskazuje, że nazwa pochodzi od podobieństwa bugli do pukla gęstych, mocno skręconych loków. Ponieważ góralom trudno było wymówić wyraz pukle, mówili bugle. Drugie źródło związane jest z historią i herbem Zembrzyce podczas utraty niepodległości państwa polskiego dostały się pod zabór austriacki. W tym czasie do słownika ówczesnych Zembrzyčan przeniknął wyraz obcego pochodzenia „Bjugl” – co oznaczało myśliwski róg w kształcie półokrągłego księżyca. Ponadto w herbie Zembrzyce znajdowała się postać myśliwego. Bugle zembrzyckie wypiekane są z mąki pszennej, drożdży z dodatkiem odrobiny soli. Cały proces przygotowania jest bardzo pracochłonny, gdyż wszystkie czynności wykonywane są ręcznie. Gospodynie tzw. „wolacki”, czyli kobiety toczące ciasto, formowały z niego charakterystyczne nieduże kółka, a następnie wkładały do ciepłej wody, aby je „obwarzyc”. Po wyjęciu z wody posypywano je np. makiem z grubą solą i rozkładano na specjalnych blachach. Na koniec wkładano bugle do rozgrzanego pieca bądź piekarnika i opiekano. Tak przygotowany wyrób łączono w małe wiązki na sznurek z dratwy. Tak sporządzane bugle sprzedawane były podczas odpustów oraz świąt ludowych.

Bugle zembrzyckie

Składniki:

- mąka, drożdże
- sól, sezam lub mak



18 Piekarnia „Ania” – Lorek Jan

34-210 Zembrzyce 101



Piekarnia znajduje się w miejscowości Zembrzyce. Różnorodność i wybór pieczywa sprawia, że dotrze ono do gustu każdego klienta. Pieczywo z piekarni cechuje wysoka jakość, naturalne składniki, przepisy oparte na własnych recepturach. Pieczywo wyrabiane jest w sposób tradycyjny, z wielką dbałością o jakość każdego bochenka. Niektóre z wypieków, takie jak chleb wieloziarnisty i chleb śliwkowy, uzyskały Certyfikat Produktu Lokalnego.

Chleb razowy ze śliwką

Składniki:

- mąka pszenna
- mąka pszenna graham
- mąka żytnia
- zakwas naturalny
- śliwka suszona
- drożdże
- tłuszcz roślinny



19 Domek w Beskidach Agroturystyka „Pasieka”

34-211 Zachełmna 50



Rozpoczynając wędrowkę kulinarną po Podbabiogórzu odwiedzamy Domek w Beskidach Agroturystyka. Oferuje wygodny i przestronny dom o powierzchni 150 m². Do dyspozycji turystów znajduje się w pełni wyposażona kuchnia z czynnym piecem chlebowym, salon z kominkiem i dużą rozkładaną kanapą, jadalnia z rozkładanym stołem, sypialnia z łóżkiem małżeńskim,

WC i łazienka oraz zadaszony taras. Na poddaszu sypialnia jest z łóżkiem małżeńskim i druga z dwoma pojedynczymi, salonik z rozkładaną kanapą oraz łazienka. Goście mogą również korzystać z ogrodu, w którym znajduje się huśtawka, piaskownica dla dzieci oraz ognisko, gdzie można piec m.in. ziemniaki. Do dyspozycji gości znajduje się również grill i meble ogrodowe. Agroturystyka znajduje się w malowniczej wsi Zachełmna, położonej u podnóża góry Chełm (603 m. n.p.m.) w Beskidzie Makowskim. Domek może pomieścić wygodnie ok. osiem – dwanaście osób. Agroturystyka jest przyjazna dla czworonożnych przyjaciół. Największą atrakcją gospodarstwa jest pasieka, w której pozyskuje się ekologiczne miody. W pasiece można skosztować miódów wielokwiatowych oraz spadziowych. Okoliczne łąki i lasy dostarczają nektaru

z kwiatów polnych i lipy oraz spadź z drzew liściastych i iglastych. Takie smaki mają miody, które wytwarzają hodowane pszczoły. Szczególną ich zaletą jest ekologiczne pochodzenie. Na okolicznych terenach nie ma już intensywnego rolnictwa, dlatego ziemia i woda nie są zanieczyszczone rolniczymi środkami chemicznymi. Wiele pól zamieniło się w łąki porastane przez różnorakie kwiaty i zioła stanowiące pożytek dla pszczół.



Miód wielokwiatowy

Składniki:

- nektar z kwiatów drzew owocowych wiosennych



Miód spadziowy

Składniki:

- spadź z drzew iglastych

20 Pasieka Ambrozja – L. B. Kowaliczek

ul. Górská 74, 34-200 Sucha Beskidzka



Rodzinna pasieka istnieje już w Suchej Beskidzkiej prawie 50 lat. Właściciele posiadają tytuły mistrza w zawodzie pszczelarz. Pasieki są stacjonarne, aktualnie liczą ponad sto pni. Ule rozmieszczone są w trzech różnych miejscach, dzięki temu uzyskuje się różne miody odmianowe. Pasieka ciągle się rozwija poprzez wychów matek i tworzenie odkładów na własne potrzeby.

Poza pracą w pasiece właściciele zajmują się również propagowaniem pszczelarstwa. Od wielu lat aktywnie działają w kołach pszczelarskich. W 2008 roku właściciel został uhonorowany medalem „Zasłużony dla rolnictwa”. Produkty można zakupić na różnych imprezach plenerowych, bezpośrednio z pasieki oraz w sklepiku internetowym. Suski miód spadziowy z drzew iglastych w 2011 r. został wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Miód wielokwiatowy

Składniki:

- nektar z kwiatów wielu roślin



Miód mniszkowy

Składniki:

- nektar z mniszka lekarskiego



Miód lipowy

Składniki:

- nektar z kwiatów lipy



Suski miód spadziowy z drzew iglastych

Składniki:

- spadź iglasta

9. Receptury sztandarowych potraw regionalnych obszaru LGD „Podbabiogórze”

Jabłecznik po Budzowsku

Składniki:

Ciasto:

- 4 szklanki mąki
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 kostki margaryny
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 4 żółtka
- 4 łyżki kwaśnej śmietany

Nadzienienie z jabłek:

- 4 kg jabłek
- 8 łyżek cukru
- 2 łyżki bułki tartej
- 2 łyżeczki cynamonu



Sposób wykonania:

Przepis na ciasto:

Mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia posiekać nożem z margaryną. Dodać żółtka, cukier, cukier waniliowy, śmietanę i wyrobić ciasto. Wstawić do lodówki na ok. 40 minut.

Przepis na nadzienienie z jabłek:

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych otworach. Odcisnąć sok i wymieszać z bułką tartą i cukrem. Lekko podsmażyć. Dodać cynamon

Ułożenie ciasta:

Połowę ciasta rozwałkować i przełożyć na wyłożoną papierem dużą blachę. Wyłożyć starte jabłka. Przykryć pozostałym rozwałkowanym ciastem, ponakłuwać widelcem aby ciasto się nie pofalowało. Piec 45 minut w 200 stopniach C. Ciepłe ciasto posypać cukrem pudrem. Szarlotka gotowa – smaczno.

Kluski kwicołki



Składniki:

- 1 ½ kg ziemniaków
- 10 dag słoniny, zamiast słoniny może być mleko
- sól
- 1 jajko

Sposób wykonania:

Ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce i dobrze odcisnąć przez płótno. Do masy dodać sól i jajko i dobrze wymieszać. Masa ziemniaczana ma być gęsta, tak by można było z niej formować małe kulki lub podłużne wałeczki. Na gotującą się osoloną wodę wrzucać przygotowane kluski. Słoninę pokroić, stopić i zalać nią kluski lub ugotować mleko i zalać nim kluski.

Królik w śmietanie



Składniki:

- 1 cały królik
- warzywa
- śmietana
- chrzan
- przyprawy

Sposób wykonania:

Królika pokroić na dowolne porcje i podgotować w jarzynach z dużą porcją zielonej pietruszki. Osolić do smaku. Następnie mięso przełożyć na rozgrzany tłuszcz i smażyć chwilę na złoty kolor. Podlać wywarem z królika, doprawić zielem angielskim i liściem laurowym. Na koniec zalać śmietaną (1 szklanka) zmieszana z łyżką mąki pszennej i startym chrzanem. Podawać z ziemniakami lub chlebem.

Brąble z jabłkami



Składniki:

- 1,5 kg ziemniaków
- 0,5 kg jabłek (świeżych lub z kompotu)
- 1 jajko
- mąka
- cynamon
- cukier
- śmietana

Sposób wykonania:

3–4 ziemniaki obrać, ugotować i zmielić. Resztę ziemniaków obrać i zetrzeć na tarce, wycisnąć. Dodać ugotowane ziemniaki, łyżkę mąki, jajko. Wyrobić. Formować kuleczki, do środka włożyć starte jabłka doprawione cukrem i cynamonem. Wrzucić na wrzącą, osoloną wodę. Chwilę gotować. Przy podawaniu na każdą nałożyć łyżkę śmietany, udekorować kawałeczkiem jabłka.

Zupa z kiszonych rydźów



Składniki:

- 1 litr ukiszonych rydźów
- 1 marchew, pietruszka, cebula
- 2 litry wody
- 0,5 litra wody
- 10 dkg masła

Sposób wykonania:

Wyflukane rydze cienko pokrajać, podsmażyć na cebuli. Ugotować jarzyny, po tym dodać grzyby, zagotować z 10 minut, wlać śmietanę, jeszcze podgotować. Doprawić solą i pieprzem. Podawać z gotowanymi ziemniakami.

Wieprzowina w kapuście



Składniki:

- 60 dkg wieprzowiny
- 60 dkg kapusty kiszzonej
- cebula, kawałek słoniny
- 2 łyżki mąki
- szczypta przyprawy, kminek, koper, pieprz, sól

Sposób wykonania:

Wieprzowinę pokroić na porcje. Włożyć do rondla na przemian kapustę, mięso, cebulka (warstwy), podać dwiema szklankami wody. Ugotować, doprawić zasmażką ze słoniny, podawać z ziemniakami.

Kaczka z jabłkami



Składniki:

- 1 kaczka świeża wadze 1.5-2 kg
- 8 kwaśnych jabłek
- pieprz
- sól
- odrobina czosnku (kto lubi)

Sposób wykonania:

Kaczkę oczyścić z nadmiaru tłuszczu i opuszkami palców wygnieść piersi – aby rozbić w ten sposób tłuszcz znajdujący się w mięśniach. Od środka i na zewnątrz natrzeć solą i pieprzem można dodać odrobinę czosnku. Tak sprawioną kaczkę można zostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin. Umyć jabłka ze skórką pokroić w ćwiartki, wydrążyć gniazda nasienne, napęlić kaczkę, a otwór w tuszce zaszyć. Kaczkę włożyć do brytfanny, skropić wodą, wstawić do pieca nagrzanego do 170-190°C. Piec, polewając mięso wypływającym tłuszczem. Po 30 minutach natnij skórę na piersi kaczki i polej wytworzonym sosem. Po 45 minutach odwróć kaczkę, aby upiekła się z drugiej strony. Co jakiś czas skrapiaj sosem. Po 80 minutach natnij nożem skórę między udami a korpusem (aby wypłynął tłuszcz). Po zrumienieniu się skórki piecz jeszcze 20 minut – kaczka jest gotowa, gdy po nakłuciu wypływa z niej przezroczysty sok. Upieczoną kaczkę pozostaw na 15 minut w wyłączonym piecu. Pokrojoną na porcje kaczkę wraz z jabłkami podajemy z dodatkami wg uznania.

Placek z gotowanym serem



Składniki:

Ciasto:

- 1/2 kg mąki
- 25 dkg cukru utartego na puder
- 1 margaryna
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- do wyrobienia dodać 2-3 łyżki śmietany (upiec 2 różne placki)

Masa serowa:

60dkg sera (dobrze odcisniętego), 1 jajko, 15dkg margaryny, 15dkg cukru, laska wanilii, 2 budynie waniliowe lub śmietankowe.

Sposób wykonania:

Ser przemleć, dodać, cukier, jajko, margarynę dobrze wymieszać rękami. Gotować 10-20 minut ciągle mieszać pod koniec dodać budynie wymieszane ½ szklanka mleka zagotować. Ciepłą masę wyłożyć na placek drugi dać na górę posypać utartym cukrem.

Moskole



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- ok. 1 szklanki kwaśnego mleka (tyle ile zabierze mąka)
- sól
- masło lub biały twaróg

Sposób wykonania:

Na stolnicę sypujemy mąkę i dodajemy tyle mleka kwaśnego aby zarobione ciasto miało konsystencję ciasta pierogowego. Formujemy placki grubości około 1 cm. Obtaczamy w mące i kładziemy na mocno ciepłą ale nie gorącą blachę. Smażymy z obu stron. Po upieczeniu podajemy na talerzu polane masłem lub z białym twarogiem i solą.

Kluski ziemniaczane – bulate



Składniki:

kluski

- 1 litr wody
- 2 szklanki mąki razowej-pszennej
- ½ kg ziemniaków
- sos
- 20 dkg boczku wędzonego
- 1 szklanka śmietany
- sól

Sposób wykonania:

Wodę zagotować, osolić. Ziemniaki zetrzeć jak na placki. Odcisnąć b. mocno przez gazę. Z odcisniętych ziemniaków formować kluski i wrzucać na gotującą wodę. Gdy wypłyną, powoli dodawać mąkę i mieszać delikatnie, przez ok.15 min. Ugotowane kluski wyłożyć na talerz. Wcześniej, w kostkę pokroić boczek i podsmażyć na złoty kolor. Do stopionego, gorącego tłuszczu dodać śmietanę i mieszać, aż troszkę zgęstnieje.

Kluski za rogołką (4 porcje) z macanką.



Składniki kluski za rogołką:

- 1 litr wody
- ½ kg mąki razowej pszennej
- sól do smaku

Składniki macanka:

- boczek, śmietana, sól

Sposób wykonania klusek:

Do osolonej i gotującej się wody wsypywać powoli mąkę ciągle mieszając. Po zagotowaniu odstawić na mały ogień i gotować ok. 30 min. Ciągłe mieszając.

Sposób wykonania macanka:

Boczek lub podgardle pokroić w drobne skwarki i przetopić. Do przetopionych skwarków dodać kilka łyżek kwaśnej śmietany. Przesmażyć szybko i posolić do smaku. Kluski wyłożyć na talerz. Polać macanką. Można również podawać z maślaną, zsiadłym mlekiem lub słodkim przegotowanym.

Placki z blachy



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 5 dkg drożdży
- 0,5 kg mąki pszennej
- 1 łyżki soli
- 2 jajka
- mleko

Sposób wykonania:

1 kg ziemniaków ugotować i lekko przestudzone przepuścić przez praskę. 5 dkg drożdży rozmieszać z mlekiem dodać 2 łyżki mąki i zrobić zaczyn, dodać ok.1 łyżki soli. Do jeszcze ciepłych ziemniaków, ale niegorących, dodać 1-2 jajka i mąki pszennej ile ciasto weźmie, zarobić, uformować placki i piec powoli na blasze pieca kuchennego. Blacha nie może być za gorąca. Mąkę pszenną można zastąpić mąką razową lub mieszać oba gatunki. Podawać z masłem czosnkowym, serem białym, bryndzą lub boczkim.

Kwaśnica z żeberkami

Składniki:

- 1,5 kg żeberek mięsnych
- 60 dag kapusty kiszzonej
- 2 szt. marchewki
- 1 szt. pietruszki
- kawałek selera
- 1 szt. cebuli
- 3 ząbki czosnku
- Ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz, dowolne przyprawy wg upodobania



Sposób wykonania:

Żeberka umyć, pokroić na mniejsze kawałki, natrzeć solą, dodać pokrojony czosnek ułożyć w kamiennym naczyniu i pozostawić na 2-3 dni w lodówce lub w chłodnym miejscu. Obracać od czasu do czasu. Dobrze przygotowanie żeberek to podstawa kwaśnicy. Drugi niezbędny składnik to swoja, dobrze ukiszona kapusta. Warzywa umyć obrać, cebulkę zrumienić na piecu lub na płycie kuchennej. Mięso wyjąć z naczynia, umyć zalać zimną wodą dodać przyprawy i gotować na wolnym ogniu, w trakcie gotowania dołożyć warzywa. Pod koniec gotowania gdy mięso jest prawie miękkie dołożyć kapustę(nie kroić). Podawać z ziemniakami ugotowanymi osobno.



Duszonki



Składniki:

- 2 kg obranych ziemniaków,
- 4 cebule,
- 1/2 kg boczku wędzonego,
- 1/2 kg kielbasy,
- liście kapusty białej,
- 3 szt. marchwi, można dodać jeszcze inne warzywa

Sposób wykonania:

Wszystko pokroić w plastry bądź w kostkę, posolić, doprawić pieprzem, w zależności od smaku i ilości boczku, kielbasy – wymieszać w naczyniu. Na spód garnka żeliwnego w którym będzie się dusiło na ognisku lub piecu dać trochę tłuszczu, wyłożyć spód liśćmi kapusty. Przygotowane warzywa przesypać do garnka dając na wierzch także liście kapusty. Szczelnie przykryć i gotować na średnim ogniu 1–1,5 godz. Warzywa można również układać warstwami zaczynając i kończąc na ziemniakach.

Kulasina z sosem grzybowym

Składniki kulasina:

- 2 l wody
- 4 kg ziemniaków
- 1 łyżka stołowa soli, można dodać garść mąki razowej

Składniki sos grzybowy:

- 1 kg świeżych grzybków mieszanych (podgrzybki, borowiki, kurki, rydze itp.)
- 1 duża cebulka
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- masło lub olej, sól, pieprz



Sposób wykonania kulasiny:

Zagotować wodę z solą. Ziemniaki obrać i zetrzeć na drobniutkiej tarce, odcisnąć przez lnianą ścierekę do naczynia i pozostawić do osadzenia się krochmalu na spodzie. Na wrzącą wodę wrzucać odcisniętą tarcicę mieszając ciągle rogalką. Gotować ok. 1 godz. na wolnym ogniu. Na koniec gotowania dodajemy mąkę i odstany krochmal. Dobrze mieszamy gotując jeszcze chwilę. Ugotowaną kulasinę nałożyć na miseczki zrobić dołeczek na mocankę.

Sposób wykonania sosu:

Grzybki oczyścić, umyć, pokroić na plasterki lub ćwiartki (wg upodobania). W rondelku rozgrzać tłuszcz, wrzucić obgotowane grzybki i dusić przez ok 20 min. Cebulkę obrać, pokroić w kostkę, obsmażyć na złotawy kolor, dodać do duszących się grzybków. Po ok 30 min. duszenia się grzybków dodać rozrobioną śmietaną z ciepłym sosem. Doprawić. w czasie duszenia się grzybków można podlewać je wodą lub bulionem.

Sulka z makiem

Składniki:

Ciasto:

- 40 dag mąki
- 15 dag masła
- 5 dag drożdży
- 3 łyżki śmietany
- laska wanilii
- 2 łyżki utartego cukru
- 2 jaja, tłuszcz i bułka tarta do formy

Nadzienie:

- 40 dag maku,
- 4 szklanki mleka,
- 15 dag masła,
- 3/4 szklanki miodu,
- pół laski wanilii,
- 10 dag migdałów,
- 15 dag rodzyneków,
- 3-4 jaja,
- szklanka cukru

Sposób wykonania:

Mak umyć, zalać wrzącym

mlekiem i gotować na małym ogniu przez 30 minut. Osączyć i trzykrotnie zemleć. W rondlu rozpuścić masło, miód, dodać drobno utłuczoną wanilię, posiekane migdały, rodzyнки, włożyć mak, wymieszać i smażyć przez 15 minut. Do nieco schłodzonej masy dodać 3-4 żółtka utarte dokładnie z cukrem oraz pianę ubitą z białek. Jeszcze letnie nadzienie nakładać na ciasto.

Wyrobić ciasto (wcześniej rozrobić drożdże ze śmietaną), powinno być niezbyt ściśle i lśniące. Rozwałkować je cienko na prostokąt i pokryć równomiernie nadzieniem makowym, pozostawiając brzeg na 2 cm. Zawinąć, lekko „sulając”, przełożyć do formy i zostawić do wyrośnięcia na godzinę. Sulke piec w średnio gorącym piekarniku przez 50 min.



Żurek stryszawski



Składniki:

- 25 dkg. boczku wędzonego
- 15 dkg. szynki swojskiej i pieczonego schabu
- 0,5 kg białej kiełbasy lub swojskiej
- 6 jajek
- 0,5 l zakwasu z mąki żytniej i owsianej
- 3 ząbki czosnku
- grzyby suszone
- ziele, liść laurowy
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Boczek i kiełbasę zagotować z grzybami i przyprawami. Gdy gotowe wyjąć, boczek pociąć na plastry a kiełbasę na porcje. Do wywaru wlać zakwas i roztarty czosnek. Zagotować i doprawić. Na talerzu ułożyć ugotowane jajka, boczek, kiełbasę, pokrojoną w plastry szynkę i schab, dodać ziemniaki i zalać żurkiem.

Bukta Krzeszowska

Składniki:

- 1 kg mąki
- 10 dkg drożdży
- 2 szklanki mleka
- 20 dkg tłuszczu
- 3 żółtka
- 2 jaja
- 30 dkg cukru
- laska wanilii
- sól do smaku
- Posypka: 10 dkg mąki, 6 dkg tłuszczu, 5 dkg cukru

Sposób wykonania:

Przygotować zaczyn z części mleka, drożdży, cukru i mąki, zostawić do wyrośnięcia. Do miski wsypać pozostałe składniki i wlać zaczyn. Wyrobić dokładnie ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wykładamy na wysmarowaną tłuszczem formę. Ciasto posypać zagniecioną posypką i upiec. Podawać z mlekiem.



Pyzy beskidzkie



Składniki:

- 1 ½ kg ugotowanych i zmielonych ziemniaków
- 1 ½ kg ziemniaków startych i odcisniętych
- 30 dkg mięsa wieprzowego
- 30 dkg mięsa wołowego
- 20 dkg boczku
- 2 cebule
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Mięso ugotować a następnie zemleć. Na tłuszczu przysmażyć cebulę, dodać mięso i przyprawić do smaku. Z ziemniaków wyrobić ciasto, uformować w dość duże kulki i nadziać je przygotowanym mięsem. Gotować w posolonej wodzie ok. 1 godziny. Drobnio pokrojony boczek przesmażyć z cebulą. Gotowe pyzy posypać skwarkami z boczku z cebulą. Podawać gorące, najlepiej z surówką z kiszzonej kapusty.

Grzybionka



Składniki:

- 4 dkg suszonych grzybów
- 1 marchew
- liść laurowy
- ziele angielskie
- pieprz
- sól
- 1 dkg mąki
- 4 łyżki śmietany

Sposób wykonania:

Namoczone grzyby włożyć do garnka, dodać startą marchew, przyprawy, zalać wodą i gotować. Pod koniec gotowania zagęścić mąką rozmieszaną ze śmietaną. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Podawać z chlebem.

Pstrąg po zawojsku



Składniki:

- 1 pstrąg
- 1 łyżka natki pietruszki
- 1 dkg masła
- Przyprawy; tymianek, majeranek, pieprz

Sposób wykonania:

Przyprawami natrzeć pstrąga i zostawić na 2 h. Po 2 godzinach usmażyć na głębokim oleju na lekko brązowy kolor. Ułożyć na folię, do środka dodać masło i natkę pietruszki. Zawinąć rybę w folię aluminiową, dać do pieca i piec w temperaturze 100°C przez około 20 minut.

Kołacz zawojski

Składniki:

- 1 kg mąki
- 19 dkg drożdży
- 1 kg sera
- 4-5 ziemniaków gotowanych
- 1 litr mleka
- 2 łyżki cukru
- 8 jajek, pieprz, ziele angielskie, sól do smaku
- ½ kg cebuli
- 1 margaryna
- ½ kostki masła

Sposób wykonania:

Mąkę przesiać. Rozrobić drożdże z 2 łyżkami cukru, dodać trochę podgrzanego mleka, 3 łyżki mąki i dokładnie wymieszać. Odstawić do wyrośnięcia. Do reszty mąki dodać 2 jajka, 2 żółtka,

trochę soli, mleko, dobrze wyrobić z rozczynem. Pod koniec wyrabiania dodać margarynę, wyrabiać, aby ciasto odchodziło od ręki.

Ser: ser przemleć przez maszynkę, masło rozpuścić, przesmażyć na niej pokrojoną cebulę, dodać masło, pieprz, sól, ziele angielskie. Wszystko razem wymieszać. Dodać 4 żółtka i zmielone ziemniaki, przyprawić do smaku, nałożyć na ciasto i piec w gorącym piekarniku w temperaturze 160° C na złoty kolor (do sera dodać troszkę cukru – smażymy).



Sernik Skawicki

Składniki:

Ciasto:

- 25 dag mąki
- 3 żółtka
- 12 dag masła
- 10 dag startego cukru

Masa:

- 80 dag mielonego twarogu
- 5 jajek
- 5 dag masła
- 25 dag cukru
- 50 ml śmietany
- łyżka mąki
- garść rodzynek
- 1 laska wanilii
- otarta skórka z cytryny



Sposób wykonania:

Mąkę posiekać z masłem i ze startym cukrem, dodać 2 żółtka. Wyrobić ciasto. 1/5 ciasta odłożyć, resztę rozwałkować i przełożyć do formy. Piec aż będzie złote w temp. 180 °C. Rodzynki sparzyć. Twaróg połączyć z masłem, śmietaną i łyżką mąki. Żółtka utrzeć z cukrem i dodać do sera. Rodzynki, pianę z białek i skórkę z cytryny połączyć masą serową. Masę włożyć na spód. Odłożone ciasto rozwałkować, wyciąć paseczki i układać je na serniku, posmarować żółtkiem. Piec godzinę w temp. 180°C.

Zawijaniec z kapustą (do barszczu)

Składniki:

Ciasto:

- 1 kg mąki,
- 0,5 l mleka,
- 8 dkg drożdży,
- 3 jajka,
- 10 dkg masła,
- 1 łyżka cukru,
- pieprz, ziele angielskie zmielone

Farsz:

- 1 kg kapusty kiszzonej,
- ¼ główki kapusty świeżej,
- 4 dkg grzybów suszonych,
- 2 duże cebule,
- 10 dkg masła, pieprz, sól (inne przyprawy wg uznania)



Sposób wykonania:

Przyrządzanie farszu: gotujemy każdą kapustę oddzielnie. Do kiszzonej dodajemy grzyby. Do zeszlonej na maśle drobno posiekanej cebuli wkładamy najpierw kapustę słodką i wszystkie przyprawy – dusimy od 5 do 10 min. Następnie dodajemy wyciśniętą kapustę kiszoną, wymieszaj, doprawić i posiekać łyżką. Dusić razem około 10 minut.

Przyrządzanie ciasta: Zrobić rozczynę z mleka, drożdży i cukru. Po wyrośnięciu dodać resztę składników i wyrobić ciasto. Pod koniec dodać roztopione masło i wyrabiać. Ciasto musi być dość tęgą. Mąki dodać tyle, ile przyjmie rozczyzna. Nie dolewać mleka w czasie wyrabiania. Kiedy ciasto się ruszy podzielić na części, rozwałkować każdą, nałożyć farsz (ciepły) i zawijać. Zawijańce ułożyć na posmarowane blachy. Zostawić do wyrośnięcia, posmarować, pozakłuwać widelcem i piec około 1 godz. w temp. 150-160 ° C.

Gęś po zembrzycku



Składniki:

- Gęś swojska naturalnego chowu.
- Zaprawa: sól, czosnek cebula

Sposób wykonania:

Gęś oskubać z piór, opalić, patroszyć wypłukać w ciepłej i zimnej wodzie. Wyrzeć do sucha. Natrzeć przygotowaną zaprawą od zewnątrz i w środku. Pozostawić w chłodnym miejscu do skruszenia co najmniej 24 godziny. Sprawioną i skruszałą gęś opłukać i włożyć do kastrola (gęsiarka) piersią do góry. Podlać wodą i wstawić do nagrzanego węglowego pieca kuchennego. W czasie pieczenia tuszkę kilkakrotnie polewać sosem, a wyparowany sos uzupełniać ciepłą wodą. Piec około 2-3 godzin w zależności od wagi. Gdy piersi się zrumienią, tuszkę obrócić grzbietem do góry. Gdy zrumieni się na ciemno złoty kolor sprawdzić widelcem czy jest dostatecznie miękka. Mięso powinno łatwo dać się oddzielić od kości. Podawać na ciepło, polane wydzielonym się w czasie pieczenia sosem.



Wadoviana

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA



1. Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Wadoviana”

Stowarzyszenie LGD „Wadoviana” to porozumienie partnerskie osób i instytucji zainteresowanych rozwojem obszarów wiejskich i miejsko-wiejskich oraz poprawą jakości życia mieszkańców Gminy Wadowice i Gminy Andrychów. Partnerstwo zawiązało się 18 września 2008 r. i przybrało formę stowarzyszenia. W 2012 roku do obszaru LSR dołączono obszar wiejski Gminy Andrychów.

Celem nadrzędnym stowarzyszenia jest zrównoważony rozwój obszarów wiejskich i miejsko-wiejskich gmin Wadowice i Andrychów, m.in. poprzez stymulację aktywności społecznej, wykorzystanie potencjału gospodarczego, zasobów historyczno-kulturalnych oraz walorów turystycznych regionu, które łączy postać Jana Pawła II, który na tym obszarze żył i dorastał. Papież Polak jest ogromną wartością, z której mieszkańcy są dumni i chętnie dzielą się nią z pielgrzymującymi i turystami, dlatego kierunki i cele rozwoju w dużym stopniu zostały przez to uwarunkowane zdeterminowane.

Członkowie Stowarzyszenia LGD „Wadoviana” reprezentują różnorodne środowiska: sektor społeczny, przedsiębiorców, przedstawicieli władz – ale wszystkich łączy jeden cel, jakim jest troska o dobro mieszkańców naszych gmin.

Stowarzyszenie LGD „Wadoviana” realizuje swoje cele za pośrednictwem środków pochodzących z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 i 2014-2020. Do roku 2014 w wyniku przeprowadzonych naborów wniosków LGD „Wadoviana” dofinansowało **64 projekty** na łączną kwotę **4,6 mln zł**.

Główne cele Lokalnej Strategii Rozwoju dla obszaru LGD „Wadoviana” na lata 2014-2020 to:

1. Wspieranie rozwoju przedsiębiorczości na obszarze LSR, w szczególności sektora turystyki lub rekreacji.
2. Podniesienie jakości życia w oparciu o walory turystyczne lub kapitał społeczny.

Na dofinansowanie projektów w ramach tych dwóch celów LGD „Wadoviana” przeznaczy do 2020 roku kwotę **7,6 mln zł**.

Obszar objęty Lokalną Strategią Rozwoju LGD „Wadoviana” o powierzchni 203 km² zamieszkały przez 60,8 tys. osób, obejmuje swym zasięgiem dwie gminy województwa małopolskiego: Wadowice i Andrychów, które pełnią istotną rolę w tej części regionu. Są ośrodkiem administracji, kultury i edukacji a także centrum inicjatyw lokalnych. Walory przyrodnicze i kulturowe terenów położonych nad rzekami Skawą i Wieprzówką stanowią o wyjątkowości tego obszaru. Teren LGD „Wadoviana” położony w Beskidzie Małym, obfituje w atrakcje turystyczne o charakterze – przyrodniczym, kulturowym i religijnym oraz posiada bogatą, dobrze rozwiniętą infrastrukturę turystyczną: piesze, rowerowe i konne szlaki turystyczne, wyciągi narciarskie, schroniska, pensjonaty, hotele, restauracje. Istotną formą turystyki, rozwijającą się na tym terenie jest agroturystyka i towarzysząca jej produkcja zdrowej żywności.



2. Przyroda

Obszar LGD obejmuje w północnej części niewielki fragment Pogórza Śląskiego (Inwałd) i Pogórza Wielickiego (Babica, Wysoka, Stanisław Górny, Barwałd Dolny, Klecza) o wysokościach nie przekraczających 450 m n.p.m. Najwyżej położone wzniesienia tej części obszaru to Kuwik 373 m, Babiczak 434 m, Draboż 432 m. Miasta Wadowice i Andrychów położone są u podnóża Beskidu Małego w rozszerzających się w tym miejscu dolinach Skawy i Wieprzówki, pozostała część obszaru LGD położona jest w Beskidzie Małym. To niewielkie pasmo górskie Beskidów Zachodnich, o stromych, zalesionych grzbiecach i głęboko wciętych dolinach potoków (Ponikiewki, Choczenki, Rzyczanki, Targaniczanki) z wyraźnie oddzieloną przełomową doliną Skawy, kulminacją Jaroszowickiej Góry (531 m) na wschodzie, oraz Leskowcem (922 m), Potrójną (883 m) i Łamaną Skałą (929 m) w części zachodniej, która jest najwyższym położonym na obszarze LGD szczytem Beskidu Małego.



o stromych, zalesionych grzbiecach i głęboko wciętych dolinach potoków (Ponikiewki, Choczenki, Rzyczanki, Targaniczanki) z wyraźnie oddzieloną przełomową doliną Skawy, kulminacją Jaroszowickiej Góry (531 m) na wschodzie, oraz Leskowcem (922 m), Potrójną (883 m) i Łamaną Skałą (929 m) w części zachodniej, która jest najwyższym położonym na obszarze LGD szczytem Beskidu Małego.





Beskid Mały zbudowany jest z na przemian leżących warstw skalnych – piaskowców i łupków (flisz karpacki), widocznych w odsłonięciach na podcinanych przez rzeki zboczach i w licznych kamieniołomach na stokach górskich. Ciekawostką geologiczną są wychodnie wapieni, gnejsów, zlepieńców ze starszych epok geologicznych – tzw. skałki andrychowskie (pomniki przyrody) – w Inwałdzie, w Andrychowie na Pańskiej Górze, Roczynach i Targanicach, fliszowe wychodnie skalne w Ponikwi (na szczycie góry Żar) oraz progi skalne w korytach rzek: Targaniczanki (wapień), Wieprzówki (łupki wierzowskie i margle) i Skawy (piaskowce). Beskid Mały porasta zbiorowisko lasu dolnoreglowego – buczyny karpackiej (buk, jodła, z domieszką świerka), wyjątkiem jest Łamana Skała, jedyny szczyt porośnięty lasem górnoreglowym – tamtejszy las świerkowy został objęty ochroną ścisłą w Rezerwacie „Madohora”. Do rzadkich i chronionych roślin zaliczają się paprocie, widłaki, rośliny storczykowate oraz gatunki z Polskiej Czerwonej Księgi Roślin (rosiczka okrągłolistna, goryczka wąskolistna, świetlik wiosenny) i Zwierząt (nietoperze, salamandry, ropuchy zielone i kumaki górskie). Od 1998 roku obszar Beskidu Małego chroniony jest w Parku Krajobrazowym, a grzbiet górski Pomiedzy Łamaną Skałą a Leskowcem objęty jest systemem europejskiej Sieci Ochrony Przyrody Natura 2000. Na terenie LGD wyznaczono 2 przyrodnicze ścieżki – „Czarny Groń” i „Dolina Wieprzówki” z tablicami edukacyjnymi i miejscami odpoczynku oraz leśną ścieżkę dydaktyczną „Na Dzwonku”, do której można pobrać przewodnik w wersji multimedialnej ze strony Informacji Turystycznej w Wadowicach.

3. Historia obszaru działania LGD „Wadoviana”

Wadowice – Pierwsza historycznie potwierdzona wzmianka o Wadowicach pojawia się w 1327 roku w akcie zhołdowania królowi czeskiemu Janowi Luksemburskiemu swego księstwa przez księcia oświęcimskiego Jana I Scholastyka. W akcie, oprócz Zatora, Żywca i Kęt znalazło się miasto „Wadowicz”. Prawa miejskie Wadowice otrzymały w 1430 roku od księcia oświęcimskiego Kazimierza I. Przełom XIV i XV wieku to okres, kiedy Wadowice były niewielkim i niezbyt zamożnym miastem, którego drewniana zabudowa sprzyjała częstym i poważnym w skutkach pożarom. W wyniku wielu przeobrażeń miasto Wadowice dopiero w XVI wieku zostało wcielone do Królestwa Polskiego. „Królewskie Wolne Miasto Wadowice” zyskiwało kolejne przywileje oraz rozwijał się samorząd. W 1772 roku zrujnowane i wyludnione Wadowice w wyniku pierwszego rozbioru Polski znalazły się w granicach Cesarstwa Austriackiego. Odbudowę i rozwój miasta przyspieszyło wybudowanie pod koniec XVIII w. drogi cesarskiej – „Pierwszego Galicyjskiego Traktu Handlowo-Pocztowego”, biegnącej przez Wadowice, która łączyła Lwów z Wiedniem.





Kolejną przyczyną wzrostu świetności miasta było przeniesienie przez władze austriackie siedziby cyrkułu z Myślenic do Wadowic. Dzięki temu, Wadowice stały się znaczącym ośrodkiem administracyjnym z Sądem Obwodowym, Głównym Urzędem Podatkowym, Prokuraturą Państwową a także Urzędem Pocztowym i Telegraficznym. W drugiej połowie XIX wieku w galicyjskim miasteczku mieszkali także oficerowie i podoficerowie stacjonujących w Wadowicach jednostek – 56 pułku piechoty i 2 dywizji ułanów. Stanowili oni liczną grupę mieszkańców obok licznych cesarsko-królewskich urzędników. Na potrzeby wojska w 1822 roku wybudowano koszary. Koniec XIX wieku to także rozwój Wadowic w sferze duchowej. „Na górze” Ojcowie Karmelici wraz z o. Rafałem Kalinowskim, późniejszym świętym wybudowali neoromański klasztor oraz kościół. Po drugiej stronie miasta, na Kopcu księża Pallotyni wznoszą „Colegium Marianum”. Oba zgromadzenia poza działalnością duszpasterską zajmują się edukacją. Karmelici prowadzą prywatne gimnazjum a Pallotyni niższe seminarium. Pod koniec XIX wieku do Wadowic przybywają siostry Nazaretanki, które założyły w mieście ochronkę dla sierot oraz internat dla dziewcząt. W 1918 roku po 146 latach niewoli odradza się państwo polskie a wraz z nim Wadowice. Dwudziestolecie międzywojenne to czas rozwoju oświaty i kultury. Prawdziwą kuźnię wybitnych wojskowych, naukowców, prawników, lekarzy czy duchownych staje się jedyna działająca w powiecie szkoła średnia – gimnazjum im. Marcina Wadowity. W wadowickim gimnazjum w 1938 roku maturę zdał Karol Wojtyła, przyszły papież Jan Paweł II. Prowincjonalne

Wadowice prężnie rozwijają się w sferze kultury: działa tutaj kilka scen teatralnych. Scena gimnazjalna kierowana przez prof. Kazimierza Forsysia. Scena parafialna, gdzie koło dramatyczne prowadził ks. dr Edward Zacher a także Amatorski Teatr Dramatyczny założony w latach 30-tych przez Mieczysława Kotlarczyka. Bardzo ważną rolę w rozwoju kulturalnym miasta odegrała grupa literacko-plastyczna „Czartak”. Członkowie grupy spotykali się w dworku poety Emila Zegadłowicza, założyciela grupy w Gorzeniu. Wybuch II wojny światowej przerwał rozkwit miasta. W wyniku zmian administracyjnych część Wadowic znalazła się w granicach Niemiec a część miasta leżąca na drugim brzegu Skawy w Generalnym Gubernatorstwie. Czas okupacji niemieckiej to przede wszystkim ucisk ludności żydowskiej. Żydzi mieszkający w Wadowicach zostali zamknięci w getcie, utworzonym w rejonie ulicy Piaskowej. Istniejąca w Wadowicach synagoga została spalona w 1939 roku a doszczętnie zniszczona w 1940 roku. 26 stycznia 1945 roku armia gen. Kiriłła Moskalkeni wkracza do Wadowic i miasto zaczyna się rozwijać w nowej powojennej rzeczywistości. Powstają nowe szkoły, tworzone są zakłady pracy, twórczo działają wywodzący się z kręgów grupy literacko-plastycznej „Czartak” artyści plastycy. W 1975 roku miasto traci funkcję stolicy powiatu na mocy reformy administracyjnej, którą odzyskuje w kolejnej reformie w 1999 roku. Wpływ na rozwój i rozpoznawalność Wadowic miał wybór Karola Wojtyły na papieża 16 października 1978 roku. W 1984 roku rozpoczęto budowę nowej świątyni, jako votum wdzięczności za uratowanie papieża z zamachu. Kościół w rynku, z którym Karol Wojtyła był związany od najmłodszych lat, zyskał od papieża w 1992 roku rangę bazyliki mniejszej. Jan Paweł II odwiedził Wadowice trzykrotnie – w latach 1979, 1991 i 1999.

Andrychów – Osada powstała na przełomie XIII/XIV wieku, założona prawdopodobnie przez wychodźców z Moraw. W wykazie świętopietrza z 1344 r. osada figuruje pod zniekształconą nazwą Henrychów. Jan Długosz w „Liber Beneficiorum” nazywa wioskę Gendrychowem, opisując ją jako niewielką wieś w księstwie zatorskim. W 1655 roku osada została spalona przez oddziały szwedzkie ciągnące na Żywiec i Oświęcim. W kilkanaście lat po zniszczeniu Andrychów liczył 73 domy i mniej niż 300 osób. W 1674 roku pojawia się pierwsza wzmianka o istniejącym w Andrychowiu ośrodku tkactwa, tj. wyrobie drelichów. Andrychów w 1704 roku uzyskał prawa





miejskie, jednak nieznanne są przyczyny niewydania aktu lokacji. Początki andrychowskiego tkactwa datuje się na XVI w., jednak dopiero sprowadzenie tkaczy ze Śląska, Belgii i Saksonii przez Franciszka Czernego przyspiesza rozwój tego rzemiosła. W kolejnych latach miasto uzyskuje szereg przywilejów: przywilej królewski na jarmarki, przywilej Stanisława Ankwicza. Koniec XVIII to prężny rozwój tkactwa – miejscowy cech rzemieślniczy liczy 700 warsztatów tkackich a wyroby andrychowskich rzemieślników są znane w kraju i za granicą. Chłopskie kolegacje były właścicielami składów w Stambule, Smyrnie, Aleksandrii, Wenecji, Marsylii, Barcelonie, Lubece, Hamburgu czy Moskwie. Rzemieślnicy z Andrychowa swoje wyroby sprzedawali na jarmarkach w Dudnie, Łęczycy, Lublinie, Warszawie, Lwowie, Tarnopolu, Gdańsku a także w miastach śląskich. XVIII i XIX wiek to także rozwój szkolnictwa w Andrychowie: w 1791 roku została założona pierwsza szkoła w Andrychowie, w 1852 roku powstała czytelnia żydowska a w 1885 roku założono pierwszą szkołę żeńską. W tym samym roku wybudowano również pierwszą murowaną synagogę. Powstanie pierwszego połączenia kolejowego w 1888 roku przyczynia się do jeszcze lepszego rozwoju tkactwa i innych rzemiosł. Na początku XX wieku uruchomiono pierwszą dużą fabrykę wyrobów tekstylnych, której właścicielami byli bracia Czczowiczka. Powstanie tak dużego zakładu zrewolucjonizowało lokalny rynek pracy. Fabryka została zniszczona w czasie działań



II wojny światowej. W 1945 roku podjęto decyzję o odbudowie fabryki pod nazwą: Zakład Przemysłu Bawełnianego w Andrychowie. Już po 3 miesiącach z maszyn fabryki zeszyły pierwsze partie materiału. Drugim dużym zakładem powstałym na ruinach niemieckiego zakładu „Areo-Stall Werke” była Wytwórnia Silników Wysokoprężnych (WSW). Na bazie wcześniejszego zakładu powstała Andrychowska Fabryka Maszyn (AFM). Okres po II wojnie światowej to czas dynamicznego i prężnego rozwoju miasta – w tym czasie powstały największe inwestycje budowlane a liczba mieszkańców cały czas wzrastała.

4. Zabytki

Bazylika Ofiarowania Najświętszej Marii Panny w Wadowicach, w której Karol Wojtyła przyjął chrzest i przystąpił do I Komunii Świętej. Podczas swych pielgrzymek do Wadowic trzykrotnie odwiedził swój parafialny kościół. W roku 1999 ukoronował obraz Matki Bożej Nieustającej Pomocy.



Sanktuarium Świętego Józefa, Klasztor Ojców Karmelitów Bosych w Wadowicach. Do tego kościoła często chodził Karol Wojtyła wraz z ojcem. W 2003 roku Ojciec Święty przekazał Pierścień Papieski, który znajduje się w obrazie w głównym ołtarzu. W kościele został umieszczony także szkaplerz Jana Pawła II oraz relikwie św. Rafała Kalinowskiego i bł. Alfonsa Marii Mazurka.

Collegium Marianum, Klasztor Ojców Pallotyńów w Kleczy – pierwszy w Polsce dom pallotyński oraz gimnazjum męskie. W latach swego rozkwitu ośrodek skupiał blisko dwustu gimnazjalistów. W czasie II wojny światowej ośrodek borykał się z wieloma trudnościami, a okres powojenny także nie sprzyjał rozwojowi – władze komunistyczne zakazały prowadzenia działalności edukacyjnej i przekształciły ośrodek w szpital. Dopiero w 1984 roku całość zabudowań została

przywrócona prawowitym właścicielom i odremontowana. Od 1993 roku dom stał się miejscem formacji wstępnej – nowicjatu. Otwarto także dom rekolekcyjny.

Kościół parafialny pw. Św. Erazma w Barwałdzie Dolnym, na Małopolskim Szlaku Architektury Drewnianej, z końca XVIII w., jednonawowy, konstrukcji zrębowej, oszalowany i pokryty gontem, wyposażenie z XVI–XVIII w.

Kaplica p.w. Matki Bożej Królowej Gór na Groniu Jana Pawła II – dar turystów dla Ojca Świętego Jana Pawła II. W kaplicy odprawiane są okolicznościowe msze święte.



Kościół parafialny pw. NMP w Inwałdzie – Wzniesiony w latach 1747–50 przez ówczesnego dziedzica wsi Franciszka Szwarcenberga Czernego, utrzymany w stylu późnego baroku. W barokowym ołtarzu głównym umieszczony jest łąskami słynący obraz Matki Bożej Inwałdzkiej z dzieciątkiem. Pochodzi ze Skandynawii, wg tradycji dla tutejszego Kościoła został ofiarowany na początku XVII w. przez grasujących w okolicy zbójników. Otoczony był kultem jako lokalne miejsce pielgrzymkowe jeszcze przed rozbiorami Polski w XVIII w.

Kościół pw. Św. Jakuba Starszego w Rzykach – murowany, zbudowany w latach 1793–1796 pod patronatem dziedziczki klucza dóbr zatorskich, księżnej Apolonii Poniatowskiej; wieża przy przedniej fasadzie dobudowana w 1835 r. W barokowo-rokokowym ołtarzu głównym sprzed 1837 r. umieszczony jest obraz Matki Bożej Pocieszenia – cenny drewniany posąg Matki Boskiej z XV w., drugi późnogotycki z XVI w., a w nawach i zakrystii rzeźby, płaskorzeźby wykonane przez współczesnego artystę ludowego Stanisława Mikołajka.



Kaplica w Zagórniku z XIX w. – Kaplica pod wezwaniem św. Bartłomieja Apostoła i św. Łukasza Ewangelisty w Zagórniku: murowana, z drewniana dzwonnica, powstała w 1811 r. W 1865 r. w ołtarzu głównym został umieszczony obraz Matki Bożej Królowej Nieba i Ziemi według szkicu Jana Matejki (obecnie znajduje się obok, w nowym murowanym kościele).

5. Atrakcje turystyczne regionu

Muzeum Miejskie w Wadowicach – multimedialna wystawa pt. „Wadowice. Miasto, w którym wszystko się zaczęło” opowiadająca o historii miasta i życiu codziennym w okresie międzywojennym czyli w czasach przypadających na dzieciństwo i młodość Karola Wojtyły. Stanowi nowatorskie połączenie archiwalnych fotografii, dokumentów, eksponatów z multimedialnymi środkami przekazu.



Muzeum Dom Rodzinny Ojca Świętego Jana Pawła II – Dom, w którym 18 maja 1920 roku urodził się Karol Wojtyła i spędził w nim dzieciństwo i młodość. W 1984 r. powstała tu wystawa papieska udostępniona do zwiedzania. W latach 2010-14 na potrzeby muzeum zaadaptowano nie tylko mieszkanie Wojtyłów, ale całą kamienicę. Dzięki multimedialnej ekspozycji rozmieszczonej na ponad 1000 m² powierzchni, turyści mogą zapoznać się z całą drogą życiową św. Jana Pawła II.

Galeria Franciszka Suknarowskiego – ponad 50 prac artysty rzeźbiarza Franciszka Suknarowskiego. Są wśród nich obrazy, rzeźby, płaskorzeźby i medale.

Prywatne Muzeum Polsko-Amerykańskie „Hell’s Angel” dedykowane w szczególności pamięci polskich i amerykańskich lotników oraz żołnierzy Armii Krajowej, którzy oddali swe życie w walce o wolność Polski w latach II wojny światowej.



Izba Regionalna Ziemi Andrychowskiej – w Pałacu Bobrowskich w Andrychowie – Prowadzona przez Towarzystwo Miłośników Andrychowa. Znajdują się w niej ekspozycje różnych rzemiosł: tradycyjnego andrychowskiego tkactwa, garncarstwa, kowalstwa, szewstwa, eksponaty dokumentujące historię miasta, rolnictwa, itp. W Izbie organizowane są wystawy czasowe.

Muzeum Historyczno-Etnograficzne w Andrychowie – zbiory powstały w oparciu o autentyczne zabudowania mieszkalne i gospodarskie z początku lat trzydziestych XX wieku. Najstarszą częścią tego kompleksu jest młyn i tartak wraz z okalającym stawem pochodzącym z przełomu zeszłego wieku. Ciekawostką jest fakt, że obok zdjęć, dokumentów, w zasobach znajdują się również taśmy z nagraniami ludzi, którzy byli „legendami” tego miasta.



Inwałd Park – w skład parku wchodzi cztery parki: Park Miniatur, Warownia Inwałd, Dinolandia oraz Ogród Jana Pawła II. W tym niezwykłym miejscu można podziwiać wieżę Eiffla, poznać życie w średniowiecznej warowni, zagłębiać tajemnice dinozaurów, śmiać się z żartów Osła Śmieszka a także spacerować alejkami kwiecistego obrazu.

Warownia Inwałd – średniowieczny gród zajmujący teren 2,5 tys. km², otoczony drewnianymi balami na kamienistym wzniesieniu. Odwiedzając to miejsce przenosimy się do XV wieku i możemy zwiedzić średniowieczną osadę, zbrojownię, salę tortur czy Park Ruchomych Smoków. Na miejscu można spotkać garncarza, niewiasty tkające materiały, kowala wykuwającego miecz czy szewca zajmującego się wyrobem skórzanых ciżemek, a w średniowiecznej warowni można zobaczyć niezliczone narzędzia okrutnych średniowiecznych tortur.



Park Miniatur Świat Marzeń – to niezwykle miejsce, w którym można podziwiać miniaturowe budowle charakterystyczne dla wielu krajów z całego świata. W ciągu jednego dnia można stanąć pod Wieżą Eiffla, na Placu św. Piotra czy koło muru chińskiego. Większość miniaturowych budowli została wykonana w skali 1:15.



Park Dinozaurów i Rozrywki Dinolandia – to niezwykle miejsce pozwala się cofnąć do ery mezozoicznej za sprawą najbardziej reprezentatywnych przedstawicieli – dinozaurów: Tyranozaura Rexa, Kompsognata czy Mamenchizaura. Park oferuje również inne atrakcje: grę w minigolfa oraz wędrowki krętymi korytarzami Jaskini Tajemnic.



Ogród Jana Pawła II – ogród, w którym roślinność tworzy żywy obraz przedstawiający postać Papieża Polaka, Bazylikę Św. Piotra w Watykanie i bazylikę ONMP w Wadowicach. Do stworzenia obrazu wykorzystano blisko 20 tys. roślin. Długość alejek w ogrodzie wynosi aż 8 km. Ogród można podziwiać z nowo otwartej wieży widokowej.



Mini Zoo Kucyk – to atrakcja i wypoczynek dla każdego niezależnie od wieku, stanu zdrowia czy kondycji fizycznej. Zwiedzanie mini zoo Kucyk w Inwałdzie to spacer po urozmaiconym terenie wśród bardziej lub mniej znanych zwierząt.

Stanica Hucul – to doskonałe miejsce do wypoczynku w siodle ale nie tylko – w przytulnych wnętrzach można wypocząć z daleka od zgiełku codzienności, a także spędzić czas aktywnie na wędrówkach po malowniczej górskiej okolicy (Sułkowice).

Szlak Karola Wojtyły istnieje w Wadowicach od 2005 r. Ma ok. 4,5 km długości i prowadzi przez 13 obiektów. Są one oznakowane tablicami i opisane szczegółowo w przewodnikach (w 12 wersjach językowych). Można go otrzymać bezpłatnie w biurze IT przy ul. Kościelnej 4 lub pobrać ze strony internetowej. Poruszanie się pomiędzy obiektami na „Szlaku Karola Wojtyły” ułatwia bezpłatna aplikacja multimedialna.

6. Kulinaria

Na nawyki żywieniowe mieszkańców obszaru LGD „Wadoviana” miały przede wszystkim wpływ miejscowe produkty rolne. Ludność stanowili w większości ubodzy chłopi, odżywiający się głównie ziemniakami, kapustą oraz potrawami mącznymi, które przyrządzić można było z najtańszych gatunków zbóż, najczęściej z jęczmienia, owsa, rzadziej z żyta czy pszenicy. Posiłki spożywane przez mieszkańców dzielono na zwykłe i świąteczne. Codziennie spożywano posiłki przygotowywane na bazie różnych kasz, ziemniaków, grochu a w dni odświętne przygotowywano posiłki na bazie mięsa.

W codziennym menu popularnością cieszyły się sycące zupy, które można było przygotować z łatwo dostępnych składników, a które zaspokajały głód na długo. Najczęściej podawano je w sytuacji, gdy był to jedyny ciepły posiłek w ciągu dnia np. przy okazji pracy w polu. Na święta czy odpust przygotowywano potrawy z mięsa, szczególnie miejsce zajmowały dania z dziczyzny.

Tradycje spożywania posiłków i przygotowywania ich z lokalnych produktów wytworzyły istniejący do dziś podział mieszkańców na „flacorz” i „plackorz”.

Poszukiwanie genealogii tych funkcjonujących do dziś przydomków nie jest łatwe. Każdy mieszkaniec tego obszaru wie, iż taki podział funkcjonuje, jednak zdania na temat jego powstania są podzielone. „Plackorzami” tradycyjnie nazywa się mieszkańców Andrychowa a „flacorzami” mieszkańców Wadowic.

Przydomek „plackorze” prawdopodobnie pochodzi od przygotowywanych tradycyjnie w okresie odpustu ku czci św. Macieja (kiedyś obchodzonego w lutym) smacznego i tłustych placków ziemniaczanych. Wedle niektórych podań dodawano do nich podpieczonej cebuli, czosnku i suto maszczono. Pieczono je wtedy nie na blasze pieca jak zazwyczaj, ale na specjalnych blachach, tak aby nie straciły tłuszczu. Inne źródła podają drugą wersję popularnego przydomku: Zanim Andrychów uzyskał prawa miejskie, był miejscem zamieszkania i pracy wielu piekarzy. Zdarzało się, iż z powodu sporego ich nagromadzenia w tej okolicy nie mieli zbytu na swoje wyroby na miejscu, dlatego wędrowali po okolicznych wsiach, i tam na jarmarkach i dopustach sprzedawali swoje wyroby: białe i ciemne pieczywo, słodkie kołaczki i buchty. Dlatego na ziemi wadowickiej placki, zwłaszcza te świąteczne i odpustowe



kojarzono z Andrychowem, a samych andrychowian nazywano plackorzami. Aby zachować od zapomnienia te piękne tradycje na ziemi andrychowskiej od kilku lat organizuje się „Festiwal Plackorzy” podczas którego lokalne koła gospodyń wiejskich, cukiernicy i inni wytwórcy prezentują najokazalsze ciasta, których mogą spróbować mieszkańcy i goście.

Nazwa „flacorze”, tak jak w przypadku „plackorzy” nie ma jasnej genealogii. Przydomek ten prawdopodobnie pochodzi od przygotowywanych na odpust flaków. Była to potrawa niedroga i można było ją przygotować wcześniej. Tym samym gospodyni mogła uczestniczyć we wszystkich nabożeństwach odpustowych a później ugościć na obiedzie po odpustowej sumie całą zaproszoną rodzinę. Obecnie restauratorzy nie ustają w wysiłkach aby przypomnieć turystom i mieszkańcom smak flaków, które gościły na stołach wadowiczian od zawsze.

Na fakt istniejącego nazewnictwa i bogatej tradycji kulinarnej tego obszaru zwrócił uwagę w swoim przemówieniu Ojciec Święty Jan Paweł II podczas spotkania z wiernymi w swoim rodzinnym mieście, wygłoszonym 16 czerwca 1999 roku: „Serdeczne pozdrowienia kieruję do pielgrzymów z sąsiednich dekanatów, z Andrychowa, z Zatora i Kalwarii. Wszyscyśmy razem chodzili do gimnazjum. Z Andrychowa jedna grupa, z Zatora druga grupa, z Kalwarii trzecia grupa. Nazywali Kalwarianów – „Ogórczami”. A Wadowiczian – „Flacorzami”. A Żywczan – „Szczupakami”. Sam smak”. Słowa Jana Pawła II wypowiedziane podczas pielgrzymki przyczyniły się do powstania Festiwalu potraw regionalnych „Sam Smak”. Pomysł zorganizowania Festiwalu powstał w Urzędzie Miejskim i Wadowickim Centrum Kultury. Po raz pierwszy festiwal „Sam Smak” odbył się w 2009 roku, promując tradycyjne potrawy obszaru LGD „Wadowiana”. Co roku podczas imprez lokalnych, mieszkańcy i turyści, mogą spróbować tradycyjnych potraw i poznać je w całkiem nowej odsłonie.



Nieodłącznym elementem kulinariów terenu LGD „Wadowiana” jest kremówka wadowicka, ciastko o którym również w przytoczonym przemówieniu wspominał Ojciec Święty Jan Paweł II, a bez którego nie można sobie wyobrazić Wadowic.

7. Punkty gastronomiczne na szlaku „Kulinarne Dziedzictwo Kulturowe”



Legenda:

	Hotel, dworek
	Restauracja
	Sklep
	Zajazd, karczma, gospoda, bar, pub
	Zagroda, ranczo, folwark
	Schronisko
	Pensjonat, bacówka
	Agroturystyka
	Pasieka
	Kawiarnia, cukiernia
	Smażalnia ryb
	Piekarnia

1. Restauracja Jagiellońska, Pl. Jana Pawła II 8, 34-100 Wadowice
2. Restauracja Cud Malina, Pl. Kościuszki 22, 34-100 Wadowice
3. Cukiernia Wadowice – zakład produkcyjny – 34-124 Klecza Dolna 314 B, Cukiernia – Pl. Kościuszki 21, 34-100 Wadowice
4. Kawiarnia Mieszczarska, ul. Kościelna 6, 34-100 Wadowice
5. Pestka Restaurant, ul. Zatorska 17, 34-100 Wadowice
6. Dworek Mikołaj, ul. Błonie 1, 34-100 Wadowice
7. Restauracja „Adria”, ul. 1 Maja 2, 34-120 Andrychów
8. Bar „Frykas”, ul. Włóknarzy 1c, 34-120 Andrychów
9. OBERŻA Czarny Groń, os. Praciaki 88a, 34-125 Rzyki
10. Bacówka u podnóża stoku Pracica w Beskidzie Małym, 34-125 Rzyki
11. Karczma Kocierz Hotel & SPA, Targanice, ul. Beskidzka 206, 34-120 Andrychów
12. Sklep nr 1 MSH WIZAN, ul. Legionów 15, 34-120 Andrychów
13. Sklep nr 4 MSH WIZAN, Inwałd, ul. Wiejska 280, 34-120 Andrychów
14. Sklep nr 15 MSH WIZAN, os. XX-lecia 20, 34-100 Wadowice
15. Restauracja CHAMPS, Inwałd, ul. Wadowicka 169 A, 34-120 Andrychów
16. Restauracja Mickiewicza, Pl. Mickiewicza 1, 34-120 Andrychów
17. Bar Pod Jemiołą, Barwałd Dolny, 34-124 Barwałd Dolny
18. Restauracja „Spichlerz Smaków” Młyn Jacka Hotel & SPA, Jaroszwice 234, 34-100 Wadowice
19. Hotel *** Badura, ul. Wenecja 4, 34-100 Wadowice
20. Smażalnia Ryb, Centrum rekreacji Roków, Roków, 34-100 Wadowice

8. Opisy obiektów i potraw

1 Restauracja Jagiellońska

Wadowice, Plac Jana Pawła II 8



Kombinacja tradycyjnego smaku lokalnych potraw, życzliwej obsługi oraz zniewalających zapachów to obraz restauracji Jagiellońskiej. Oferta restauracji jest bogata i różnorodna – od regionalnych specjałów kuchni polskiej po przysmaki z różnych zakątków świata. Całości dopełnia niebanalny wystrój w stylu luźnej elegancji, co sprawia, że Restauracja Jagiellońska jest wyjątkowym miejscem, do którego warto zajrzeć podczas pobytu w Wadowicach.

Pierogi ręcznie lepione okraszone cebulką



Składniki:

- mąka
- woda
- jajka
- biały ser
- ziemniaki
- mięso wieprzowe, wołowe, drobiowe
- cebula, marchew, pietruszka, seler
- olej
- sól, pieprz

Żurek na domowym zakwasie w chleбку

Składniki:

- bulion warzywny
- zakwas żytni
- kiełbasa, boczek wędzony
- cebula, czosnek
- majeranek, ziele angielskie, liść laurowy
- sól i pieprz
- jajko gotowane na twardo



Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym

Składniki:

- ziemniaki
- mąka
- jajka
- mięso wieprzowe
- papryka czerwona, cebula
- olej
- pieprz, ziele angielskie, liście laurowe



Barszcz czerwony na domowym zakwasie z krokietem

Składniki:

- łopatka wieprzowa z kością
- buraki czerwone
- marchew, pietruszka, seler
- cebula, czosnek
- liść laurowy, ziele angielskie, majeranek
- sól, pieprz
- ocet, sok z cytryny
- mąka
- jajka
- mleko



2 Restauracja Cud Malina

Wadowice, Pl. Kościuszki 22



W Restauracji Cud Malina można degustować zarówno to, co najlepsze w polskiej kuchni, jak również to, co zapożyczone z kuchni europejskiej. Położona na Placu Kościuszki – w centrum malowniczych Wadowic, zabytkowa kamienica, ciepły wystrój miejsca, potrawy przygotowane zgodnie z tradycyjnymi recepturami oraz profesjonalna obsługa, dostarczają Gościom unikalnych doświadczeń. W okresie letnim restauracja zaprasza do klimatycznego ogródka, w którym w cieniu parasoli i kwiatów można delektować się pysznym jedzeniem i orzeźwiającymi napojami.

Pstrąg pieczony z natką pietruszki

Składniki:

- pstrąg tęczyowy
- warzywa (brokuły, kalafior, marchewka)
- natka pietruszki
- sok z cytryny
- olej
- czosnek
- słodka papryka
- sól, pieprz, zioła
- masło
- cytryna



Kotlet Burmistrza

Składniki:

- kotlet schabowy
- jajko
- bułka tarta
- sól, pieprz
- pieczarki
- żółty ser
- masło
- musztarda
- sos meksykański



Soczyste fleciki z kurczaka z brokułami i sosem śmietanowym

Składniki:

- piersi z kurczaka
- brokuły
- sól, pieprz, zioła prowansalskie
- śmietana kremówka
- oliwa z oliwek
- czosnek



3 Cukiernia Wadowice

zakład produkcyjny – Klecza Dolna 314 B
cukiernia – Wadowice, Pl. Kościuszki 21



W Cukierni Wadowice znajdziesz tradycyjne, domowe ciasta, jak również nietypowe nowości cukiernicze, lody, gdzie oprócz popularnych smaków można znaleźć wiele nowości prosto z targów lodowych z Rimini. Wszystkie wyroby produkowane są z użyciem wysokiej jakości surowców i z zastosowaniem naturalnych produktów. Cukiernia Wadowice w czasie swojej 20-letniej działalności otrzymała wiele nagród i wyróżnień zarówno w kategoriach produktu, jak i sponsoringu oraz za działalność charytatywną. Cukiernia posiada wiele prestiżowych nagród m.in. zajęcie I miejsca w kategorii „smakołyki z legendą” za Wadowicką kremówkę papieską w 2011 r. w 7 edycji „Małopolskiego Festiwalu Smaku”.

Sztandarowym produktem cukierni jest Wadowicka Kremówka Papieska wyprodukowana według własnej receptury opartej na przedwojennych przepisach rodzinnych. Spośród szerokiej oferty ciast wyróżnia się Sernik Wadowicki, który szczególnie upodobali sobie klienci. Wyborny smak podkreśla nuta cytryny i pomarańczy, dodając finezji i aromatycznego zapachu.

Sernik Wadowicki



Składniki:

- ser biały
- jajka
- cukier
- budyń śmietankowy
- proszek do pieczenia
- margaryna, masło
- cukier waniliowy
- cytryna (sok), pomarańcza (sok)

4 Kawiarnia Mieszczkańska

Wadowice, ul. Kościelna 6



Jakie ciastko jest najsłynniejsze na świecie? Oczywiście Wadowicka Kremówka Papieska, którą wypromował osobiście Święty Jan Paweł II „jednym” zdaniem, które wypowiedział na Wadowickim rynku podczas wizyty w 1999 r; „... tu była księgarnia, a tam cukiernia ... po maturze chodziliśmy na kremówki”. Kawiarnia Mieszczkańska znajduje się na tyłach Bazyliki Ofiarowania NMP, kilka kroków od Muzeum Domu Rodzinnego Ojca Świętego Jana Pawła II, na parterze zabytkowego budynku. Tam po trudach podróży można się zanurzyć na chwilę w atmosferze przedwojennych Wadowic. Za kutą bramą zatrzymał się czas: stary powyginany modrzew, mur z piaskowca, podwórko wyłożone otoczkami i stylowe wnętrza kawiarni sprawiają, że delektując się wyśmienitą kremówką przygotowaną w Cukierni Wadowice, zaznasz wytchnienia, a wspominając to miejsce, na pewno zechcesz odwiedzić je ponownie.



Wadowicka Kremówka Papieska

Składniki:

- mrożone ciasto francuskie lub ciasto półfrancuskie
- masło (lub margaryna)
- kwaśna śmietana
- mleko
- żółtka
- cukier waniliowy
- mąka, cukier, sól



5 Pestka Restaurant

Wadowice, ul. Zatorska 17



Restauracja Pestka to przede wszystkim autorska karta Szefa Kuchni. Motywem przewodnim jest nowa odsłona kuchni polskiej z domieszką kuchni europejskiej. Szef Kuchni poleca comber królika w szynce dojrzewającej z selerowym puree i brukselką oraz smażoną pierś kaczki z sosem śliwkowo-koniakowym ze skorzonką, amarantusem i marynowanym imbirem. Smakosze ryb odnajdą

w menu m.in. podwędzanego pstrąga sous vide z groszkowym puree, chorizo, szparagami i glazurą krewetkową. Oprócz specjalów na co dzień w Pestce można posmakować oryginalne desery i przystawki, smaczne zupy, sałatki, makarony i pierogi.

**Polędwiczka wieprzowa
podana z kurkowym kaszotto,
musem z buraczków i wiśni**



Składniki:

- polędwiczka wieprzowa
- kasza pęczak
- bulion, białe wino
- cebula, czosnek
- parmezan, masło, sól, pieprz
- buraczki, wiśnie

**Żeberka BBQ podane
z pieczonym ziemniakiem
i kolbą kukurydzy**



Składniki:

- żeberka schabowe
- sos BBQ
- ziemniak pieczony
- masło czosnkowe
- kukurydza

6 Dworek Mikołaj

Wadowice, ul. Błonie 1



„Dworek Mikołaj” to klasyczna zabytkowa budowla z I połowy XIX w. Restauracja istnieje tutaj od 1978 r. i słynie z profesjonalnego świadczenia usług gastronomicznych. Restauracja organizuje wszelkiego rodzaju przyjęcia okolicznościowe, wesela, chrzciny, komunie, jubileusze i inne. „Dworek Mikołaj” to idealne miejsce dla rodziców z dziećmi w każdym wieku. Tu

poczujecie niezapomniany klimat degustując specjały kuchni staropolskiej. Proponowane potrawy cechują oryginalne walory smakowe oraz zapachowe i są zwieńczeniem indywidualnych receptur. Kucharze, tak jak wielcy twórcy wkładają całe serce w tworzenie swojego dzieła.

Kociołek Mikołaja czyli żurek staropolski

Serwowany w zupełnie inny sposób niż wszystkie zupy w Polsce, bo w podpalanym kociołku. Smak serwowanego żurku pozostaje na długo w pamięci tych, którzy mieli okazję go degustować. Liczne grono gości wraca, aby ponownie skosztować słynnego Kociołka Mikołaja.



Pstrąg z pieca

Drugim flagowym daniem restauracji jest niezwykle smaczny i aromatyczny pstrąg z pieca podawany z masłem i cytryną lub prażonymi migdałami.

7 Restauracja „Adria”

Andrychów, ul. 1 Maja 2



Restauracja „Adria” – lokal gastronomiczny z wieloletnią tradycją, składający się z trzech połączonych ze sobą sal, mogących stanowić także oddzielne pomieszczenia balowe. Restauracja posiada także zewnętrzny taras ze stolikami i parasolami. Restauracja wpisała się w historię miasta – Adria przez wiele lat była jedynym miejscem, gdzie wszyscy mieszkańcy miasta bawili się na dancingach, sylwestrach i innych zabawach okolicznościowych. Dziś łączy wieloletnią tradycję z najnowszymi, doskonałymi standardami obsługi.

Kotlet po góralsku

Składniki:

- filet z drobiu
- boczek wędzony gotowany
- oscypek
- bułka tarta
- olej, jajko, sól



Flaki wołowe

Składniki:

- flaki wołowe krojone
- seler
- pietruszka
- cebula
- margaryna
- porcje rosółowe
- mąka
- przecier pomidorowy
- majeranek
- papryka mielona
- pieprz, imbir
- gałka muskatołowa

8

Bar „Frykas”

Andrychów, ul. Włóknarzy 1c



Bar Frykas został założony w 1982 roku przez rodziców i dziadków obecnych właścicieli. Jest to firma rodzinna, gdzie pracuje już trzecie pokolenie pasjonatów gotowania. Stały, zgrany i miły personel, wspaniali kucharze i przepisy na potrawy dopracowywane od ponad 35 lat – to wszystko składa się na sukces lokalu. Kuchnia opiera się

na produktach i składnikach pochodzenia naturalnego oraz z upraw sezonowych. Wszystkie serwowane w lokalu potrawy są gotowane od podstaw. Kiszony jest barszcz i żur, robione są zaprawy i kiszonki na zimę. Bar w swojej ofercie ma szeroki wybór mięs smażonych i gotowanych, surówek i sałatek oraz zup. Największą zaś sławę zyskał dzięki niezrównanemu smakowi placków ziemniaczanych smażonych przy klientach. Atrakcją lokalu są zdjęcia i pamiątki z czasów PRL-u.

Flaki

Składniki:

- flaki wołowe
- cebula
- mąka
- wywar mięsno-warzywny
- liście laurowe, ziele angielskie
- ziarenka czarnego pieprzu
- majeranek
- sól
- smalec
- gałka muszkatolowa
- imbir
- słodka papryka
- ostra papryka



Placki ziemniaczane z sosem gulaszowym

Składniki na sos gulaszowy:

- mięso wieprzowe (np. mięso z łopatki, szynki)
- woda
- czerwona papryka
- cebula
- czosnek
- śmietana 18%
- mąka pszenna
- oliwa z oliwek
- słodka papryka w proszku
- smalec lub olej do smażenia
- majeranek
- sól
- pieprz do smaku



Składniki na placki ziemniaczane:

- ziemniaki
- jajka
- mąka pszenna
- cebula biała
- śmietana lub kefir (opcjonalnie)
- sól, pieprz, papryka
- smalec lub olej do smażenia

Zupa szefa

Aromatyczna zupa z boczkiem i warzywami według autorskiego przepisu szefa kuchni.



Śledzik pod pierzynką

Tradycyjny śledzik pod pierzynką od początku do końca przygotowywany w barze – od składników na sałatkę jarzynową po przygotowanie śledzi.

9 OBERŻA Czarny Groń

Rzyki, os. Praciaki 88a



Schowana w malowniczej dolinie Beskidu Małego OBERŻA Czarny Groń to restauracja o niespotykanym, średniowiecznym wystroju wewnątrz. Sale dla biesiadujących, przygotowane są na dwóch poziomach i swoim klimatem oraz aurą przenoszą do świata rycerzy i księżniczek.

Każdy pieczołowicie dobrany szczegół, nawiązuje do wspomnianej epoki, począwszy od witającej Gości, misternie wykutej ławy pod drzewem, poprzez potężne drzwi, masywne dębowe ławy i stoły, po zastawę. Dopełnieniem klimatu Oberży jest obszerny drewniany taras nad urokliwym górskim strumykiem. OBERŻA została otwarta w 2009 roku i od początku stała się „smakowitym” miejscem na mapie regionu.

Pasją OBERŻY jest dobre jedzenie – takie, które smakuje wybornie i takie, które pozostaje we wspomnieniach. Dania o charakterystycznych nietuzinkowych nazwach, tworzone są na bazie lokalnej tradycji – receptury oparte o przepisy kuchni

polskiej i regionalnej, a do tego tradycyjna forma podania i ... zachęta do jedzenia rękami jak na prawdziwej rycerskiej uczcie.

Mała złońnica – kwaśnica z wkładką

Składniki:

- woda
- kości wędzone
- golonka peklowana bez kości
- średni seler
- korzeń pietruszki
- marchewki
- średnie cebule
- czosnek
- kapusta kiszona
- liść laurowy
- ziele angielskie
- kminek mielony
- sól, pieprz
- cukier do smaku
- gałka muszkatołowa



Królewski Pasibrzuch



10 Bacówka u podnóża stoku Pracica w Beskidzie Małym

34-125 Rzyki



Bacówka to miejsce, w którym czas odrobiny się zatrzymał. Od 2010 roku w sezonie od maja do października, w tradycyjnej drewnianej zabudowie mieszka wraz z żoną góralski bacia Wiesław Kościelniak. Razem pielęgnują zanikającą tradycję wypasu kulturowego owiec.

Tradycje pasterskie w całych Karpatach związane są z ludnością Wołoską – wędrownym ludem pasterskim przybywającym z Adriatyku. Docierając w rejon Beskidu Małego przynieśli swoje zwyczaje, ale i przejęli lokalne obrządki i wtopili się w ludność. Dziś ich sposób życia jest charakterystyczny dla góralszczyzny regionu i choć w swej tradycyjnej formie niestety zanikający to jednak powszechnie rozpoznawalny. Do najważniejszych tradycji zaliczamy właśnie pasterstwo wraz z jego obrządkami.

Powrót owiec na stoki Pracicy to powrót do wołoskiej tradycji pasterskiej w jej szerokim wymiarze – z owcami, kozami i krowami, bacówką szałaśniczą, kolybą, psami pasterskimi i produkcją pysznych serów. Produkcja odbywa się według starych receptur, z mieszanego mleka owczego, koziego i krowiego, w sposób tradycyjny – ręcznie, z dojrzewaniem w prawdziwej wędzarni. Kto trafi w tę okolicę w lecie może przekonać się sam jak wygląda życie bacy – Pan Wiesław bardzo ciekawie i chętnie opowiada o swojej pracy jak i tradycjach wołoskich. Lokalnie wyrabiany ser jest często wykorzystywany w kuchni mieszkańców oraz stanowi dodatek do potraw w kuchni Oberży Czarny Groń.

11 Karczma Kocierz Hotel & SPA

Targanice, ul. Beskidzka 206



Na 750 m n.p.m., gdzie bliskość natury odpręża ciało i umysł, leży Kocierz. Tradycja udzielania schronienia w tej okolicy przypada na XVIII w., kiedy to na Przełęczy Kocierskiej powstał drewniany zajazd dla podróżnych. W 1908 roku wybuchł pożar, który doszczętnie pochłonął zabudowania. Prawie 100 lat później, w 2005 r. stanęła w tym miejscu karczma, a kilka miesięcy później część hotelowa i sale weselne.

Sercem Kocierz Hotel & SPA jest karczma z góralską atmosferą – jest ciepło, przytulnie i niezwykle klimatycznie. W zimne wieczory można się ogrzać przy palenisku a w weekend posłuchać góralskiej muzyki na żywo. Menu restauracji nawiązuje do regionu Beskidów ale nie brakuje w nim autorskiej nuty szefa kuchni. W kuchni wykorzystywane są regionalne zioła i najlepsze przyprawy. Wielu dostawców to okoliczne firmy, co sprawia, że potrawy mają unikalny smak. Karczma Kocierz to także cykliczne festiwale dań sezonowych, czy dań z dziczyzny, gęsiny i jagnięciny.

Gulasz z dzika

Składniki:

- mięso gulaszowe z dzika
- marchew, pietruszka
- bulion warzywny
- mąka pszenna
- tymianek świeży
- rozmaryn świeży
- pieprz, sól, cukier



- nalewka z derenia
- jałowiec owoce
- liść laurowy

Mus śmietankowy z owocami leśnymi w syropie



Zupa krem z pieczonego buraka



MSH WIZAN

- 12 Sklep nr 1, Andrychów, ul. Legionów 15
- 13 Sklep nr 4, Inwałd, ul. Wiejska 280
- 14 Sklep nr 15, Wadowice, os. XX-lecia 20



Małopolska Spółdzielnia Handlowa WIZAN wcześniej jako Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Andrychowie to firma z wieloletnią tradycją, która powstała w 1945 roku. Nazwa „WIZAN” to skrótowy nazw połączonych Spółdzielni: **W**ieprz, **Z**embrzyce i **A**ndrychów. Obecnie WIZAN zatrudnia niemal 450 osób, prowadzi ponad 60 placówek handlowych oraz 3 piekarnie, 1 hurtownię spożywczą, 2 magazyny towarów masowych, które zlokalizowane są na terenie trzech powiatów (wadowickiego, suskiego, oświęcimskiego).

Szczególnym uznaniem Klientów cieszy się Chleb Inwałdzki 2kg, wypiekany w piekarni, w Inwałdzie, który w roku 2017 został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jest on produkowany nieprzerwanie przy wykorzystaniu tradycyjnej receptury i technologii, na naturalnym zakwasie bez dodatków polepszaczy smakowych i konserwantów. Przy produkcji ogromny nacisk kładziony jest na jakość wykorzystywanych surowców. Do wypieku Chleba Inwałdzkiego używa się dwóch rodzajów mąk w odpowiednich proporcjach: pszennej i żytniej, poza tym konieczne są drożdże, woda, sól a także zakwas. Ciasto wyrabia się w dzieży, następnie przykrywa się je drewnianą pokrywką i umieszcza się w tzw. komorze fermentacyjnej. Potem lepi się okrągłe bochenki, które zostają posypane makiem. Kolejnym etapem jest pieczenie, podczas którego puszczana jest para wodna, dzięki której chleb nie pęka, a skórka jest lśniąca i chrupiąca przez co długo zachowuje świeżość. Doskonale smakuje z samym masłem, miodem, jajkiem gotowanym lub kakao. Konsumenci docenili smak Chleba Inwałdzkiego – w roku 2011 przyznano mu pierwsze miejsce w kategorii „ekologiczne przysmaki” podczas wadowickiego półfinału Siódmego Małopolskiego Festiwalu Smaku, a w roku 2013 tytuł „Jakość Roku”.

15 Restauracja CHAMPS

Inwałd, ul. Wadowicka 169 A



Restauracja Champs jest idealnym rozwiązaniem dla osób chcących spędzić czas w iście amerykańskim stylu. Amerykańska restauracja „Champs” zaprasza na kulinarną podróż po Ameryce, Meksyku, Azji i Europie. Wykwintna i bogata kuchnia oraz zachwycająca oferta menu zaspokoją gusta najbardziej wymagających. Restauracja jest znana z najsmaczniejszych i najdłuższych grillowanych żeberek w Polsce oraz największego golonka, a burgery serwowane w restauracji zwał z nóg nawet największego łasucha.

Pierogi ze szpinakiem

Składniki:

- mąka pszenna
- przegotowana woda
- jajko
- olej
- szczypta soli



Panierowana peklowana szynka z sałatką ziemniaczaną

Składniki:

- szynka wieprzowa, sól peklowa
- liść laurowy, ziele angielskie
- ziemniaki w mundurkach
- ogórek konserwowy
- cebula czerwona
- majonez, musztarda francuska
- natka pietruszki

16 Restauracja Mickiewicza

Andrychów, Plac Mickiewicza 1



Restauracja Mickiewicza powstała z prostego marzenia stworzenia miejsca z dobrą kuchnią. Filozofię kuchni tworzy indywidualne podejście do składników, pasja do gotowania oraz szacunek do produktów. Goście restauracji mogą spróbować dań mięsnych, rybnych, wegetariańskich oraz deserów. Do przygotowania potraw wykorzystywane są świeże i sezonowe składniki a dopełnieniem każdego



go posiłku są starannie wyselekcjonowane wina oraz bogata oferta piw rzemieślniczych.

Andrychowskie placki ziemniaczane z gulaszem

Składniki:

- ziemniaki
- mąka pszenna
- mąka ziemniaczana
- cebula, czosnek, olej
- jajka, sól, pieprz
- wołowina gulaszowa

- kminek, papryka ostra, papryka słodka



Policzki wołowe z panierowanym panszkrątkiem oraz gotowaną marchewką i groszkiem cukrowym

Składniki:

- ziemniaki
- kapusta kiszona
- cebula
- boczek wędzony
- policzki wołowe
- marchew
- korzeń pietruszki
- seler, czosnek
- groszek cukrowy

17 Bar Pod Jemiołą

Barwałd Dolny, 34-124 Barwałd Dolny



Bar „Pod Jemiołą” rozpoczął swoją działalność w 2002 r. Specjalizuje się w tradycyjnej kuchni domowej „Jak u Mamy”. W karcie znajdują się dania z wieprzowiny, drobiu, ryb, dania jarskie oraz pierogi ręcznie robione. Codziennie oferowany jest obiad dnia składający się z zupy i drugiego dania. Regionalnym daniem Baru „Pod Jemiołą” są Flaki wołowe, które zdobyły dwukrotnie I nagrodę Małopolskiego Festiwalu Smaku.



Flaki wołowe

- kości wołowe/wieprzowe
- marchew, pietruszka, seler, cebula
- liść laurowy, ziele angielskie
- sól, pieprz, majeranek
- papryka ostra, papryka słodka
- gałka muszkatołowa, imbir

18 Restauracja „Spichlerz Smaków” Młyn Jacka Hotel & SPA

Jaroszowice 234, 34-100 Wadowice



Młyn Jacka Hotel&Spa to czterogwiazdkowy obiekt hotelowy. Na Gości czekają tu komfortowe pokoje i apartamenty - wszystkie urządzone w przyjaznym i nowoczesnym stylu. W hotelowej restauracji Spichlerz Smaków Szef Kuchni dba, aby menu opierało się na naturalnych, regionalnych składnikach. Po dniu pełnym wrażeń gości przywita hotelowa Strefa Wellness: basen z atrakcjami oraz strefa 4 saun, przestronne dwunastoosobowe jacuzzi, podgrzewane leżanki do relaksu oraz strefa schładzania. M-SPA to kraina piękna, w której wykonywane są między innymi autorskie masaże ajurwedyjskie. Młyn Jacka Hotel & Spa**** znany jest także z organizacji imprez kulturalnych, z których największą jest Młyn Jazz Festival – coroczne wydarzenie, przyciągające rzesze fanów muzyki improwizowanej. Cyklicznie odbywają się tu także mniejsze koncerty, spektakle teatralne czy spotkania autorskie i prelekcje.



Zupa Bielucha

- cebula, marchew, seler
- ziemniaki
- masło
- koperek
- boczek wędzony
- szynka wędzona,
- śmietana, kefir wadowicki

19 Hotel*** Badura

Wadowice, ul. Wenecja 4



HOTEL BADURA*** w Wadowicach jest idealnym miejscem dla tych, którzy cenią elegancki styl, wspaniały klimat oraz bliskość przyrody. Wszystko to zapewnia optymalne warunki do wypoczynku, relaksu oraz pracy. Hotel położony jest przy trasie Bielsko-Biała – Kraków, kwadrans spacerem do centrum miasta, a jednocześnie w spokojnym, malowniczym zakątku nad brzegiem Skawy, przy nowo otwartej plaży. Niepowtarzalny klimat, profesjonalna i dyskretna obsługa, a przede wszystkim smaczna kuchnia to największe atuty restauracji. To idealne miejsce na wyjątkowy wieczór we dwoje, rodzinny obiad w weekendowe popołudnie, lunch time w tygodniu czy bankiet firmowy. Miłośnikom dobrej kuchni Szef Kuchni poleca znakomite potrawy kuchni polskiej oraz włoskiej, które zaspokoją kulinarne gusta nawet najbardziej wymagającym smakoszom.

Pół kaczki pieczonej po polsku z żurawiną



Szaszłyk z wieprzowych polędwiczek otulonych boczkiem z sosem podgrzybkowym

20 **Smażalnia Ryb, Centrum rekreacji Roków**

Roków, 34-100 Wadowice



Smażalnia Ryb w Rokowie powstała w 2012 r. Położona jest w atrakcyjnym, spokojnym miejscu w otoczeniu drzew i zieleni nieopodal Wadowic. Od początku swojej działalności oferuje potrawy z ryb hodowanych w stawach Pani Haliny i Mieczysława Gurdek od ponad 20 lat. Historia stawów w Rokowie sięga XIX wieku, kiedy to mieszkańcy budowali stawy w okolicy rzeki Skawy. Ryby jedzono głównie gotowane na ostro, z grochem, kapustą i cebulą.

Karp rokowski smażony



- karp
- mąka
- bułka tarta
- jajko, sól
- przyprawy
- cytryna, olej
- sałata
- pietruszka

Tradycyjny pstrąg rokowski na parze

- pstrąg
- cytryna
- sól
- przyprawy



9. Receptury sztandarowych potraw regionalnych obszaru LGD „Wadoviana”

Rogaliki Krucho-Drożdżowe



Składniki:

- 1 kg mąki
- 2 kostki margaryny
- 10 dag drożdży
- 1 proszek do pieczenia
- 4 jajka
- ½ szklanki letniego mleka
- 5 łyżek kwaśnej śmietany
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżeczka soli

Sposób wykonania:

Drożdże należy rozpuścić w mleku z cukrem, 2 łyżkami mąki i odstawić do wyrośnięcia. Margarynę wymieszać z mąką i dodać pozostałe składniki. Krótко wyrobić ciasto, tak aby było gęste, a po wyrobieniu mogło podrosnąć. Kiedy podwoi swoją objętość, należy je rozwałkować, a następnie wykrawać trójkąty, które smarujemy nadzieniem – wg uznania (konfiturami, serem, czekoladą itp.) i zawijamy w rogaliki, które układamy na blasze i pieczemy w temp. 150-160°C przez 20-30 min.

Receptura Stowarzyszenia na rzecz rozwoju sołectwa „Jaroszowice-Zbywaczówka”

Sok z Pigwy

Składniki:

- 1 kg owoców pigwy
- ok. 0,5 kg cukru

Sposób wykonania:

W pierwszej kolejności należy owoce umyć i pokroić na cztery części. Kolejnym krokiem jest usunięcie pestek ze środka owocu oraz pokrojenie owoców w cienkie plastry. Ważną sprawą jest by owoców nie obierać ze skórki. Następnie bierzemy duży słoik (tak aby zmieściły się w nim wszystkie owoce) i na jego dno wysypujemy cukier. Następnie z owoców układamy swego rodzaju przekładnię (jedna warstwa owoców i jedna cu-

krę) do momentu zapełnienia się słoika, lub aż skończą nam się owoce. Ostatnią, wierzchnią warstwą tej przeplatanki musi być cukier. Zakręcony słoik odkładamy na kilka dni by owoce puściły sok. Zawartość słoja raz dziennie należy przemieszać obserwując jednocześnie czy soku przybywa. W dniu, w którym soku już nie przybywa, jest on gotowy by przełać go do mniejszych słoików lub butelek i podać pasteryzacji.

Receptura Stowarzyszenia na rzecz rozwoju sołectwa „Jaroszowice-Zbywaczówka”



Szarlotka

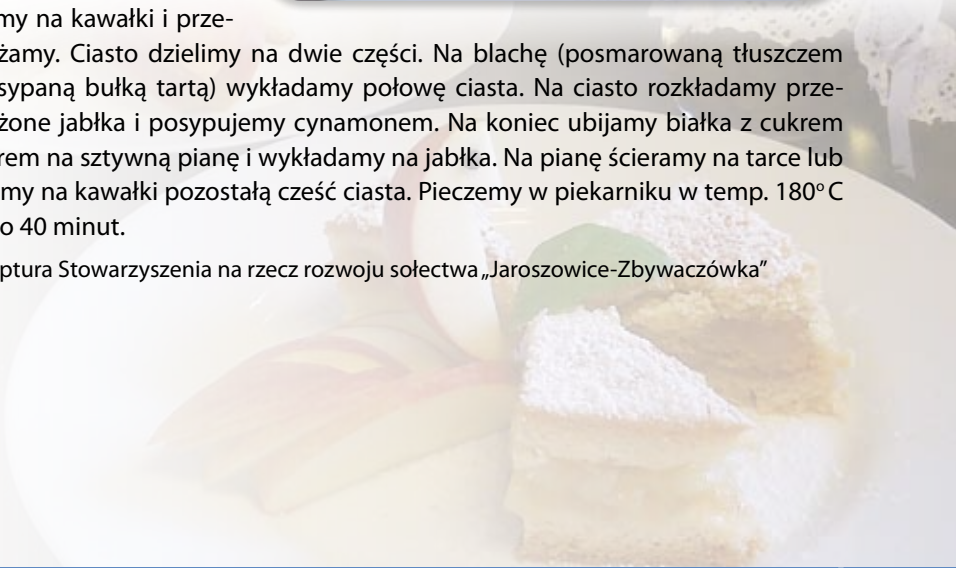
Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 6 jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 ½ kostki margaryny
- 1 cukier waniliowy
- 25 dag cukru pudru
- 1 kg jabłek (najlepiej szara reneta lub antonówka)
- cynamon

Sposób wykonania:

Zagniatamy ciasto z mąki, margaryny, żółtek, cukru waniliowego oraz proszku do pieczenia. Następnie obieramy jabłka, kroimy na kawałki i przesmażamy. Ciasto dzielimy na dwie części. Na blachę (posmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą) wykładamy połowę ciasta. Na ciasto rozkładamy przesmażone jabłka i posypujemy cynamonem. Na koniec ubijamy białka z cukrem pudrem na sztywną pianę i wykładamy na jabłka. Na pianę ścieramy na tarce lub rwiemy na kawałki pozostałą część ciasta. Pieczemy w piekarniku w temp. 180°C około 40 minut.

Receptura Stowarzyszenia na rzecz rozwoju sołectwa „Jaroszowice-Zbywaczówka”



Paszteciki



Składniki:

- ½ kg mąki
- 20 dag margaryny
- 5 dag drożdży
- 1 szklanka śmietany
- 1 jajko
- 20 dag mięsa wieprzowego
- 1 cebula
- gałka muszkatołowa
- pieprz, sól

Sposób wykonania:

Ze wszystkich składników zagnieść ciasto, dokładnie wyrobić. Przygotować farsz: można użyć mięsa z rosolu lub ugotować. Podsmażyć cebulę, wymieszać ze zmielonym mięsem i przyprawami. Rozwałkować ciasto na cienki placek, rozłożyć farsz, zawinąć i pokroić na paszteciki. Pieczemy do zrumienienia w temp. 180°C.

Receptura Stowarzyszenia na rzecz rozwoju sołectwa „Jaroszowice-Zbywaczówka”

Pasta serowo-pomidorowa



Składniki:

- 25 dag białego sera
- 270 g pomidorów suszonych w oleju z ziołami
- 2-3 ząbki czosnku
- 1-2 łyżki majonezu
- sól
- pieprz

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki wymieszać i zblendować. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać na pieczywie lub jako dodatek do warzyw.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich „Zarąbianki” z Kleczy Dolnej

Zupa szczawiowa



Składniki:

- 6 ziemniaków
- 1-2 marchewki
- 1 garść szczawiu
- ½ selera
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 2-3 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 laska kielbasy
- 10 dag wędzonego boczku

Sposób wykonania:

Warzywa pokroić w kostkę – zalać wodą i gotować do miękkości. Dodać pokrojoną kielbasę, przesmażony boczek. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Na koniec dodać pokrojony szczaw i zabielić śmietaną.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich „Zarąbianki” z Kleczy Dolnej

Ciasto kolorowe z pianką

Składniki:

Ciasto jasne:

- 7 białek jaj
- 1 ¼ szklanki cukru
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka octu
- ⅓ szklanki oleju

Ciasto ciemne:

- 7 żółtek
- 2 jajka
- 6 łyżek cukru
- 5 łyżek mąki pszennej
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- ⅓ szklanki oleju



Pianka kawowa:

- 2 szklanki mleka 3,2 %
- 1 cukier waniliowy
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 2 śnieżki
- 4 łyżeczki żelatyny (rozpuścić w ½ szklanki wody)

Sposób wykonania:

Ciasto jasne: ubijamy białka, dodajemy cukier, olej, ocet, na końcu dodajemy mąkę i delikatnie mieszamy.

Ciasto ciemne: ucieramy jajka, cukier, żółtka, olej. Następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao.

Wyłożyć ciasta na blachę do pieczenia: ciasto nakładamy łyżką na przemian jasne i ciemne. Po wyłożeniu ciasta na blachę, delikatnie widelcem mieszamy oba ciasta tworząc fantazyjne „esy-floresy”. Ciasto pieczemy 45 minut w temp. 180°C. Po wystudzeniu przekroić ciasto na pół i przełożyć pianką kawową.

Pianka kawowa: mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym i kawą. Wystudzoną masę ubijać dodając śnieżkę i namoczoną żelatynę.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich „Zarąbianki” z Kleczy Dolnej

Mięsne чудо Danuty – albo się udo, albo się nie udo – takie mamy чудо!

Składniki:

- ½ kg karczku
- ½ kg boczku surowego
- 20 dag smalcu
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 łyżeczka soli
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 2 ziarenka jałowca
- 2 goździki
- pieprz

Sposób wykonania:

Karczek i boczek kroimy w kostkę na 2-3 cm, wkładamy do rondla z grubym dnem i zalewamy wodą.

Gotujemy. Następnie dodajemy rozgnieciony czosnek, cebulkę pokrojoną w kostkę, wszystkie przyprawy oraz smalec. Gotujemy pod przykryciem przez około 1,5 godziny. Po upływie zadanego czasu odkrywamy i gotujemy jeszcze raz przez około 1,5 godziny na wolnym ogniu do odparowania wody. Wyciągamy mięso i rozdrabniamy widelcem, nakładamy 2/3 słoika i zalewamy pozostałym tłuszczem z rondla do pełna. Pozostawiamy do wystygnięcia. Do dłuższego przechowywania słoiki należy spasteryzować.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich „Zarąbianki” z Kleczy Dolnej



Placki ziemniaczane po Andrychowsku



Składniki:

- 3 kg ziemniaków
- 6 jajek
- 6 łyżek stołowych mąki
- 2 cebule
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- sól, pieprz
- olej do smażenia

Sposób wykonania:

Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce i lekko odcedzić. Cebulę również należy obrać i zetrzeć a następnie dodać do ziemniaków. Dodać również sól, pieprz i na końcu ubitą pianę z białek jajek. Piec na złoty kolor na rozgrzanym oleju. Można podawać ze śmietaną, sosem mięsnym lub grzybowym.

Receptura Stowarzyszenia Gospodyń Wiejskich z Andrychowa

Staropolski Krupnik spod Złotej Górk



Składniki:

- ½ kg kości lub kości z całego kurczaka
- garść grzybów leśnych
- 1 liść laurowy
- kilka ziaren ziela angielskiego
- pieprz biały
- kminek
- jałowiec
- ¾ szklanki kaszy
- 1 cebula
- 1-2 marchewki
- ¼ korzenia selera
- 1 pietruszka
- 1-2 pory
- 2-3 gałązki selera
- zielony lubczyk
- kurdybanek
- ½ szklanki kwaśniej śmietany

Sposób wykonania:

Cały urok krupniku, to jego gęstość spowodowana „rozklejaniem się” ziaren kaszy. Należy ją prawie rozgotować, dlatego im grubsza, tym lepiej. Oczywiście pęczak (czyli pęczak) jest najlepszy, ale można dodać także kaszy perłowej, krakowskiej, mieszanki kaszy jaglanej i gryczanej. Zwłaszcza kasza gryczana, czyli po naszymu tatarczana nadaje zupie oryginalności. Musimy dysponować kośćmi np. wołowymi, marchewką i porami. Można też dodać cebulę i kilka suszonych (lub świeżych) grzybów. Pory są ważne, bo to one odróżniają nasz krupnik od innych.

Należy wziąć pół kilograma kości albo kości z obranego całego kurczaka, pogotować około 1-1,5 godziny w niewielkiej ilości wody. W połowie gotowania dodajemy namoczone grzyby, 1 listek laurowy, kilka ziaren ziela angielskiego, pieprzu (najlepiej białego), kminku, jałowca, a na około 20 minut przed końcem – kaszę (około $\frac{3}{4}$ szklanki), cebulę i 1-2 utarte na grubej tarce marchewki.

Można również utrzeć kawałek korzenia selera i korzeń pietruszki. Kasza musi się mocno rozkleić. Długość gotowania będzie zależeć od rodzaju kaszy. Na 5 minut przed końcem gotowania dodajemy 1-2 pokrojone pory (razem z posiekanymi częściami zielonymi), i przyprawy: zielony lubczyk, kurdybanek, 2-3 gałązki selera. Zabielamy kwaśną śmietaną (pół szklanki), którą mieszamy z kilkoma łyżkami wrzącej zupy i wlewamy do krupniku, następnie gotujemy. Kości wygodnie jest wyjąć pod koniec gotowania. Można je teraz obrać z mięsa, które, podobnie, jak szpik, powinno wrócić do zupy. Posypujemy zieloną pietruszką. Jemy z chlebem.

Krupnik można też przygotować z ziemniakami, które kroimy w kostki, albo lepiej w półplasterki i podajemy razem z kaszą. Wersja dietetyczna składa się natomiast wyłącznie z wywaru z kości i porów (oraz ewentualnych przypraw).

Prawdziwy krupnik, jak wszystkie zupy Andrychowszczyzny, musi być z założenia pożywny i zawieszony, powinien wystarczyć za samodzielne danie, używane w chłodnych okresach roku.

Receptura Stowarzyszenia Gospodyń Wiejskich z Andrychowa

Zupa z kurdybankiem



Składniki:

- ½ kilograma ziemniaków
- 1-2 cebule
- 2 łyżki swojskiego smalca
- 2 łyżki mąki
- wywar z warzyw (marchewka, pietruszka, seler, sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, imbir, ostra papryka i jałowiec)
- boczek lub kielbasa
- zielona pietruszka
- nać selera lub szczypiorek
- lubczyk i duże ilości kurdybanku (listki)

Sposób wykonania:

Pół kilograma ziemniaków obieramy, płuczemy i kroimy w plasterki. 1-2 cebule – w piórka. Rozgrzewamy tłuszcz, najlepiej „swojski” smalec i mocno przysmażamy na nim surowe ziemniaki. Dodajemy cebulę i zmniejszamy ogień. Gdy cebula się zeszkli, przyprószamy to wszystko 2 łyżkami mąki i zwiększamy nieco ogień. Mąka powinna się przyrumienić. Nie szkodzi, jeżeli przywrze nam do dna rondla, w trakcie dalszego gotowania powinna przejść do zupy. Gdy ziemniaki staną się pół-miękkie, zalewamy to wszystko zimną wodą (jeżeli zalejemy gorącą, zrobią się nam kluski!), mocno mieszamy i gotujemy przez około 30-40 min.

Osobno gotujemy wywar na kościach z dodatkiem warzyw (marchew, pietruszka, seler) – odcedzamy i dolewamy rosół do ziemniaków. Nie dajmy za dużo wody, zupa powinna mieć konsystencję gulaszu. Będzie ona bardzo gęsta, więc znowu musimy uważać, by się nie przypaliła i często mieszać. Ziemniaki powinny się prawie rozgotować. Do gotowania dodajemy oprócz soli – listek laurowy, ziele angielskie, parę ziarenek pieprzu, Można też, ale tylko dla odważnych – dodać pół łyżeczki imbiru albo ostrej papryki. Świetnie natomiast smakuje z kilkoma rozgniecionymi kuleczkami jałowca. Pod koniec gotowania dodajemy kawałek pokrojonej w kostkę i przysmażonej osobno z cebulką kielbasy, bądź innej wędzonki (np. boczku). Nie dajemy jej wcześniej, bo w trakcie gotowania straci smak.

Pod sam koniec przyprawiamy świeżymi ziołami: np. lubczykiem. I koniecznie dużą ilością pokrojonych liści kurdybanku. Gotujemy jeszcze minutę, a przed podaniem posypujemy zieloną pietruszką, nacią selera, albo pokrojonym szczypiorem cebuli.

Ziemniaczanka z rondla zrobiła podobno furorę w Indiach. Tym niemniej należy uważać, bo jest naprawdę bardzo ciężko strawna i tucząca. Zwykle podaje się ją w sytuacji, gdy jest to jedyny ciepły posiłek w ciągu dnia. Świetnie nadaje się jako posiłek regeneracyjny po dużym wysiłku fizycznym, np. po całodniowej wycieczce. Nie jedzmy jej jednak tuż przed zaśnięciem.

Receptura Stowarzyszenia Gospodyń Wiejskich z Andrychowa

Pieczeń z sarny

Składniki:

Pieczeń z sarny:

- 2 kg mięsa z sarny na pieczeń
- 20 dag słoniny, 20 dag smalcu
- ½ szklanki czerwonego wina wytrawnego

Zaprawa z warzyw:

- ½ szklanki oleju, 5 dag cukru, 2 cebule
- ½ korzenia selera, 2-3 marchewki
- 2-3 pietruszki, pieprz ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, jałowiec

Kasza gryczana zapiekana z warzywami:

- ½ kg kaszy gryczanej
- 2 cebule, 2 marchewki, 1 mały seler
- 1 por, 4 ząbki czosnku, 4 jajka
- pęczek zielonej pietruszki
- sól, pieprz, olej

Kapusta czerwona kiszona:

- 1 główka kapusty czerwonej, 2 jabłka
- sól, ziele angielskie, liść laurowy, kminek



Sałatka z białej kapusty:

- 1 główka białej kapusty, 2 duże cebule (posiekane w kostkę), 8 łyżek oleju, 4 łyżki octu

Surówka jarzynowa:

- 2 marchewki, 2 pietruszki
- 1 mały seler, 1 por, ½ kapusty włoskiej
- 2 kiszone ogórki, 2 jabłka
- 1 szklanka kwaśnej śmietany, 2 łyżki musztardy
- sól, pieprz, cukier

Sposób wykonania:

Pieczeń z sarny:

Wszystkie warzywa rozdrobnić, wymieszać z cukrem, olejem, pognieść trochę żeby puściły sok. Mięso ułożyć w kamiennym garnku, obłożyć jarzynami i zostawić na 1-2 dni. Następnie usunąć warzywa, mięso naszpikować słoniną, obsmażyć, podlać winem z wodą i dusić. Gdy mięso prawie miękkie, dodać przyrumioną cebulę, wszystkie warzywa z zaprawy i dusić razem aż warzywa zmiękną. Mięso wyjąć a wszystkie warzywa przetrzeć, doprawić solą, pieprzem, porcjować i podawać polane sosem z dodatkami.

Kasza gryczana zapiekana z warzywami:

Kaszę płuczemy, gotujemy w posolonym wrzątku 15 min, przelewamy wodą na durszlaku i osączamy. Mieszmą z 2 łyżkami oleju. Warzywa drobno kroimy, smażyemy do miękkości na rozgrzanym oleju – studzimy. Mieszmą z kaszą i posiekaną pietruszką, doprawiamy solą i pieprzem. Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywno. Razem z żółtkami dodajemy do kaszy, delikatnie mieszmą, przekładamy do posmarowanego olejem naczynia żaroodpornego i zapiekamy ok. 30 minut w temp. 200°C.

Kapusta czerwona kiszona:

Kapustę poszatkować, wymieszać z przyprawami, dodać jabłko pokrojone w cząstki, mocno ugnieść w glinianym garnku i kisić jeden tydzień.

Salatka z białej kapusty:

Kapustę poszatkować i obgotować w wodzie z solą i kminkiem, przecedzić, wystudzić. Do rondla wlać olej i ocet, ziele, liść, wrzucić posiekaną cebulę, lekko podusić, przyprawić solą, pieprzem i cukrem i wymieszać z kapustą, posypać zieleniną i podawać. Można dodać do duszenia cebuli marchew tartą na grubych oczkach.

Surówka jarzynowa:

Pora i kapustę włoską drobno poszatkować, jabłka i ogórki zetrzeć na grubej tarce, a pozostałe warzywa na drobnej tarce. Wszystkie warzywa połączyć, doprawić solą, cukrem, pieprzem do smaku a następnie wymieszać ze śmietaną połączoną z musztardą.



Receptura Stowarzyszenia Gospodyń Wiejskich z Andrychowa

Miód z mniszka lekarskiego

Składniki:

- 30 dag płatków kwiatowych mniszka lekarskiego
- 1 cytryna
- 1 pomarańcza
- 1 kg cukru
- 1 litr wody
- 1-2 goździki

Sposób wykonania:

Mleczko ułożyć w słoiku, zalać wrzątkiem i zostawić na 3 dni. Następnie odcedzić syrop, dodać cukier, sok z cytryny i pomarańczy. Gotować 2-3 godziny na wolnym ogniu. Gorące wlać do słoiczka. Miód z mniszka lekarskiego można stosować na kaszel, astmę i wiele innych schorzeń.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich „Wysoczanki” z Wysokiej



Groch z pęczkiem



Składniki:

- 1 kg grochu białego
- 1 kg pęczaku
- 20 dag słoniny
- sól
- pieprz
- skórka ze słoniny
- 3 zębki czosnku
- 1 cebula

Sposób wykonania:

Pęczak namoczyć na noc, a w drugim naczyniu groch. Odcedzić wodę, zalać ponownie świeżą wodą i gotować – groch osobno i kaszę osobno, aż do miękkości, mieszając co jakiś czas aby się nie przypalił. Po ugotowaniu wszystko mieszamy z dobrze wytopioną słoniną. Słoninę wytapiamy razem z cebulą. Całość dobrze doprawiamy solą i pieprzem i okraszamy skwarkami.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich „Wysoczanki” z Wysokiej

Ciasto drożdżowe z jabłkami i kruszonką

Składniki:

Ciasto:

- 10 dag drożdży
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 4 jajka
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka
- 1 szklanka oleju
- 4 $\frac{1}{2}$ szklanki mąki
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

Kruszonka:

- 1 szklanka mąki
- $\frac{1}{2}$ szklanki cukru
- $\frac{1}{2}$ kostki masła

Sposób wykonania:

Wsypać wszystkie składniki po kolei do naczynia.

Uwaga! Produkty muszą być wsypane kolejno jak w przepisie! Pozostawić ciasto na 3 godziny, następnie wymieszać, wyłożyć na blachę.

Można posmarować przesmażonymi wcześniej jabłkami lub dodać dowolne owoce lub biały ser. Połączyć składniki na kruszonkę i posypać nią ciasto, piec 50 minut w temp. 180°C.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich „Wysoczanki” z Wysokiej



Pasta groszkowa z fetą

Składniki:

- 2 szklanki groszku zielonego
- 20 dag sera fety
- 2 małe ząbki czosnku
- 2 gałązki koperku
- 2 gałązki natki pietruszki
- 3 gałązki kurdybanku
- 2 łyżki oliwy
- 1 gałązka mięty
- 3 łyżki słonecznika łuskanego
- sól
- biały pieprz
- szczypta cukru
- 10 sztuk czarnej oliwki

Sposób wykonania:

Groszek konserwowy odcedzić z zalewy. Wszystkie produkty włożyć do blendera i zmiksować na gładką masę. Doprawić do smaku. Podawać z ciemnym pieczywem, krakersami lub jako masa do tortu chlebowego, jak na ilustracji.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich „Wysoczanki” z Wysokiej



Smalec Stanisławski

Składniki:

- ½ kg boczku
- ½ kg karczku
- 1 cebula
- kawałek słoniny
- sól
- pieprz



Sposób wykonania:

Boczek i karczek kroimy i topimy, dodajemy podsuszoną cebulę oraz przyprawy. Dodajemy słoninę i gotujemy około 1 godziny, po lekkim wystudzeniu, jeszcze ciepłe przekładamy do słoiczków.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich ze Stanisławia Górnego

Pasta jajeczna

Składniki:

- jajko
- majonez
- chrzan
- sól
- pieprz

Sposób wykonania:

Jajko kroimy, chrzan ścieramy, dodajemy majonez, przyprawiamy i mieszamy wszystkie składniki razem.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich ze Stanisławia Górnego



Ciasto szarpane

Składniki:

Ciasto:

- 4 szklanki mąki tortowej
- 1 ½ kostki margaryny
- ½ szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki śmietany
- 2 łyżki kakao
- 1 słoik powideł śliwkowych (ewentualnie dżem itp.)
- 15 dag rodzynek i orzechów



Piana:

- 5 białek
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Sposób wykonania:

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem, margarynę posiekać, dodać żółtka, śmietanę i zagnieść ciasto. Podzielić ciasto na 3 części, do jednej dodać kakao. Dwie części ciasta (jasne i ciemne) zawinąć w folię i włożyć do zamrażarki na 30 minut. Pozostałą część ciasta rozwałkujemy i wykładamy na prostokątną formę wyłożoną papierem do pieczenia. Na ciasto wyłożyć powidła lub dżem, posypać rodzynekami i pokrojonymi orzechami. Na to zetrzeć na tarce z dużymi oczkami jasne ciasto. Ubić na sztywno pianę, dodać cukier – ubić, dodać mąkę ziemniaczaną, delikatnie wymieszać łyżką i wyłożyć na jasne ciasto. Na pianę zetrzeć ciemne ciasto. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C i piec 40 minut.

Receptura Stowarzyszenia Rozwoju Wsi „Pod Jaroszowicką Górą”

Niedźwiedzie masło



Składniki:

- 3 litry śmietany swojskiej
- 200 sztuk listków czosnku niedźwiedziego
- sól
- pieprz

Sposób wykonania:

Ze śmietany zrobić masło, listki czosnku niedźwiedziego zmielić na maszynie lub w blenderze. Przyprawić solą i pieprzem do smaku, połączyć z masłem i wymieszać na gładką masę. Podawać na pieczywie.

Receptura Stowarzyszenia Rozwoju Wsi „Pod Jaroszowicką Górą”

Cebulaki

Składniki:

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 10 dag drożdży
- kostka smalcu
- 5 żółtek
- sól, pieprz
- majeranek, bazylija

Farsz:

- 1 kg pieczarek
- 0,5 kg cebuli
- 20 dag żółtego sera
- pieprz, sól



Sposób wykonania:

Przygotowane ciasto rozwałkować i ułożyć farsz w roladę. Pociąć na 1 cm paski/plastry. Piec farszem do spodu w temperaturze 180° C na złoty kolor. Mają wyglądać jak ślimaki.

Receptura Stowarzyszenia Rozwoju Wsi „Pod Jaroszowicką Górą”

Rolada serowa z mięsem i pieczarkami

Składniki:

Ciasto:

- 40 dag startego sera Gouda
- 4 jajka, 4 łyżki majonezu

Farsz:

- 0,5 kg piersi z kurczaka
- 0,5 kg pieczarek
- 1 mała cebula
- 1 łyżeczka Vegety



Sposób wykonania:

Składniki na ciasto wymieszać i wyłożyć na blaszkę z papierem. Piec w temperaturze 180° C, około 20 minut. Piersi z kurczaka pociąć na plastry, lekko rozbić. Pieczarki usmażyć z cebulką. Rozbite piersi ułożyć na upieczonym ciepłym serze, posypać Vegetą i na to wyłożyć usmażone pieczarki. Zawinąć jak roladę i w tym samym papierze piec 40 minut w temperaturze 180° C.

Receptura Stowarzyszenia Rozwoju Wsi „Pod Jaroszowicką Górą”

Smalec do chleba



Składniki:

- 1 kg słoniny białej
- 1 kg słoniny podwędzonej
- ½ kg cebuli
- czosnek
- sól
- majeranek

Sposób wykonania:

Słoninę mielimy, smażymy powoli. Gdy jest podsmażona dodajemy cebulę, czosnek, sól i trochę majeranku. Wszystko razem jeszcze chwilę smażymy.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich z Choczni

Pasta serowo-paprykowa

Składniki:

- 1 papryka czerwona
- 1 cebula
- 1 serek kanapkowy
- sól
- pieprz
- 1 łyżka gęstej śmietany

Sposób wykonania:

Kroimy w drobną kostkę paprykę i cebulę. Mieszymy z serkiem kanapkowym, dodajemy łyżkę śmietany lub jogurtu. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich z Choczni



Rožki piwne

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 margaryna
- ½ szklanki piwa

Sposób wykonania:

Połączyć składniki i wyrobić ciasto. Włożyć na ok. 1 godzinę do lodówki. Po godzinie wyjmujemy ciasto, wykrawamy i robimy rożki nadziewając je marmoladą.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich z Choczni



Ciasto marchewkowe



Składniki:

- 6 jajek
- 2 szklanki cukru
- 1 ½ szklanki oleju
- 3 szklanki mąki
- 4 duże marchewki starte na dużych oczkach
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 ½ łyżeczki sody
- 2 łyżeczki cynamonu

Sposób wykonania:

Całe jajka ucieramy na puszystą masę z cukrem, powoli dodajemy olej, cały czas ucierając. Następnie mąkę wymieszaną z proszkiem, sodą i cynamonem. Na końcu marchew. Wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem. Pieczemy w temperaturze 200°C, około 30-40 minut.

Receptura Koła Gospodyń Wiejskich z Choczni



Lokalna Grupa Działania
Dolina Soły



1. Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Dolina Soły”

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Dolina Soły” to partnerstwo trójsektorowe, którego członkami są przedstawiciele sektora publicznego (Gminy, ośrodki kultury, instytucje publiczne), sektora prywatnego (osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, przedstawiciele spółek) oraz tzw. trzeciego sektora (stowarzyszenia, fundacje, grupy nieformalne) z obszaru Gmin: Brzeszcze, Chełmek, Kęty, Oświęcim oraz Wieprz.

Celem funkcjonowania Stowarzyszenia jest budowanie kapitału społecznego- podejmowanie działalności wspomagającej rozwój wspólnot i społeczności lokalnych, działalności z zakresu edukacji, ochrony dóbr kultury i tradycji, ekologii oraz ochrony dziedzictwa przyrodniczego, upowszechniania kultury fizycznej, sportu i rekreacji. LGD „Dolina Soły” realizuje swe cele między innymi poprzez opracowanie Strategii Rozwoju Lokalnego Kierowanego przez Społeczność umożliwiającą mieszkańcom obszaru pozyskanie środków finansowych z Unii Europejskiej. Pracownicy biura realizują nieodpłatnie działania informacyjne, szkoleniowe, doradcze dla mieszkańców obszaru LGD „Dolina Soły”.

Stowarzyszenie LGD „Dolina Soły” powstało w roku 2008. Proces zakładania stowarzyszenia polegał na mobilizacji środowisk wiejskich 4 współpracujących ze sobą gmin: Brzeszcze, Chełmek, Kęty oraz Oświęcim. W spotkaniach informacyjnych związanych z tworzeniem LGD uczestniczyło łącznie ponad 200 osób (liderów wiejskich, przedstawicieli lokalnych stowarzyszeń i grup, lokalnych przedsiębiorców i rolników). Odbłyły się warsztaty gdzie wspólnie dokonano dogłębnej inwentaryzacji posiadanych zasobów, analizy słabych i mocnych stron obszaru, przygotowywano ankiety, fiszki planowanych projektów. Opracowana przez LGD strategia została oceniona przez Urząd Marszałkowski pozytywnie i w 2009 roku podpisano umowę na funkcjonowanie LGD.

LGD „Dolina Soły” jako pierwsza grupa wśród polskich LGD utworzyła w 2010 roku specjalny fundusz, z którego wspierała finansowo beneficjentów Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich (PROW) na lata 2007-2013. Z Lokalnego Funduszu Grantowego przekazywane były w formie bezzwrotnych dotacji pieniądze na wkład własny do tzw. Małych projektów. Warty podkreślenia jest, że Fundusz utworzony został z środków własnych LGD – ze składek członków Stowarzyszenia. Nabory wniosków w ramach Lokalnego Funduszu Grantowego przeprowadzane były równoległe z naborami wniosków w ramach Małych projektów. łącznie

z naborów przeprowadzonych w latach 2010-2013 z Lokalnego Funduszu Grantowego przekazano 24.840,00 zł środków dla 9 projektów. Tematyka projektów, które otrzymały wsparcie jest bardzo szeroka. Pierwszym projektem, zrealizowanym ze wsparciem Lokalnego Funduszu Grantowego było wydarzenie „Spotkania ze smakiem – plenerowy festyn rybny połączony z warsztatami kulinarnymi”. W ramach kolejnych projektów, obok warsztatów kulinarnych, przeprowadzono warsztaty artystyczne oraz plastyczne, a także kursy zawodowe i hobbystyczne typu: szkolenia dla pilarzy czy sterników motorowodnych. Z Lokalnego Funduszu Grantowego udało się również wesprzeć organizację spotkań integracyjnych do mieszkańców LGD „Dolina Soły”, ze szczególnym uwzględnieniem osób niepełnosprawnych a także budowę małej architektury rekreacyjnej w postaci placu zabaw.

Wdrażanie środków z PROW 2007-2013 na obszarze umożliwiło realizację **113 projektów (działania Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw, Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej, Małe projekty oraz Odnowa i rozwój wsi)**, które łącznie uzyskały dofinansowanie w wysokości **ponad 7 milionów złotych**.

W 2015 r. Obszar LGD „Dolina Soły” został wzbogacony o tereny nowej gminy członkowskiej – gminy Wieprz. **W maju 2016 r. Stowarzyszenie LGD „Dolina Soły” podpisało umowę na realizację Strategii Rozwoju Lokalnego Kierowanego przez Społeczność w ramach PROW 2014-2020 na realizację, której otrzymała 9 900 000,00 zł.** Od tego czasu z powodzeniem wydatkuje powierzone środki finansowe na projekty realizowane przez osoby fizyczne, jednostki sektora publicznego, stowarzyszenia, fundacje i przedsiębiorstwa działające na obszarze LGD. W I kamieniu milowym (data graniczna weryfikująca osiągnięcie wyznaczonym w LSR wskaźników) zrealizowała wskaźniki w stopniu upoważniającym LGD do ubiegania się o dodatkowe środki finansowe. Spośród 32 LGD-ów działających na terenie województwa małopolskiego tylko 13 grup osiągnęło taki wynik. Dzięki środkom finansowym pozyskanym za pośrednictwem LGD „Dolina Soły” dotychczas utworzonych zostało 19 nowych firm, a 9 przedsiębiorstw rozwinęło istniejącą działalność, w efekcie powstały dodatkowe miejsca pracy. Gmina Brzeszcze pozyskała środki finansowe na budowę nowej siłowni zewnętrznej w parku miejskim, w Broszkowicach gmina Oświęcim utworzy Izbę Tradycji Ochotniczych Straży Pożarnych z terenu gminy Oświęcim, gmina Wieprz wybuduje scenę plenerową wraz z zapleczem a gmina Kęty utworzy 6 nowych miejsc infrastruktury turystycznej, w tym samoobsługową rowerową stację naprawczą.

Gminy, instytucje kultury, lokalne organizacje pozarządowe oraz osoby prywatne zrealizują w sumie 13 projektów grantowych z zakresu ochrony, promocji i rozwoju produktów lokalnych oraz dziedzictwa lokalnego.

Od początku funkcjonowania LGD przeprowadziło wiele spotkań, warsztatów, imprez plenerowych:

Festiwal Wieś Pełna Skarbów – sztandarowa impreza aktywizującą i promującą LGD „Dolina Soły” od 2010 r. Czas prezentacji i promocji lokalnych skarbów artystów, rękodzielników, hobbystów i pasjonatów sztuki ludowej. Głównym celem organizacji Festiwalu było kultywowanie i promowanie dziedzictwa kulturowego oraz historycznego regionu LGD „Dolina Soły”. Było to możliwe dzięki bliskiej współpracy Stowarzyszenia z lokalnymi twórcami, środowiskami artystów i twórców ludowych. Dzięki przyjaznej formule Festiwalu – nieodpłatne warsztaty rękodzielnicze prowadzone w małych grupach – każdy uczestnik ma szansę na dokładne poznanie wybranej dziedziny i techniki rękodzieła, a także bliski kontakt z artystą prowadzącym zajęcia. Pierwsza edycja Festiwalu odbyła się w Oświęcimskim Centrum Kultury 24 i 26 września 2010 r. pod patronatem Starostwa Powiatowego w Oświęcimiu. Uczestniczyło w nim blisko 700 osób – hobbystów i pasjonatów ludowej sztuki, folkloru, rzemiosła i rękodzieła. Od tamtej pory odbyło się już 8 edycji festiwalu WPS, w których uczestniczyło łącznie ponad 2 800 uczestników folkloru, rzemiosła, rękodzieła, uczniowie szkół, członkowie lokalnych organizacji oraz zespołów folklorystycznych zlokalizowanych na obszarze LGD „Dolina Soły”.



Fot. Stowarzyszenie LGD „Dolina Soły”

Kolejne edycje festiwalu „Wieś Pełna Skarbów” organizowane na przestrzeni lat różniły się formą wykonania, jednak główny cel, który przyświeca Stowarzyszeniu w związku z jego organizacją pozostał niezmienny. Jest nim promocja jednego z największych skarbów naszych wsi – ludzi, ich kultury, umiejętności i pasji, stworzenie mieszkańcom obszaru LGD „Dolina Soły” okazji do dzielenia się swoją wiedzą, dać możliwość przekazywania i rozpowszechniania ludowej kultury naszego regionu.

Ponadto odbywały się jarmarki rękodzieła, na których można było nabyć oryginalne wyroby, zdegustować lokalne potrawy przygotowane przez przedstawicieli KGW gmin członkowskich oraz obejrzeć występy zespołów działających na naszym obszarze.



Fot. Stowarzyszenie LGD „Dolina Soły”

Ponadto LGD „Dolina Soły” zrealizowało dwa projekty międzyregionalne projekt współpracy „KRAM – Krzewimy Rękodzieło Artystyczne Mistrzów” oraz „AS – Aktywne Strefy”. W projekcie KRAM partnerami były organizacje z województwa śląskiego oraz dolnośląskiego: Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemia Bielska”, Lokalna Grupa Działania „Dobra Widawa” Lokalna Grupa Działania Fundacja „Spichlerz Górnego Śląska”. Celem projektu było wykreowanie wizerunku obszarów partnerskich LGD jako miejsc kultywowania lokalnego dziedzictwa kulturowego – spowodowanie postrzegania LGD jako ośrodków pielęgnowania i rozwijania tradycyjnego rękodzieła ludowego poprzez organizację przedsięwzięć kulturalno-edukacyjnych w okresie 2011-2012. Projekt współpracy AS to z kolei projekt obejmującym współpracą 4 Lokalne Grupy Działania z dwóch województw: LGD „Dolina Soły”, LGD Ziemia Bielska, LGD „Ziemia Pszczyńska” oraz LGD „Morawskie Wrota” (województwo śląskie). Obejmował on szereg komplementarnych działań promujących aktywny tryb życia oraz przyczyniających się do wzrostu świadomości mieszkańców w zakresie roli sportu w życiu człowieka. Głównym celem projektu było wykreowanie wizerunku obszarów partnerskich LGD jako miejsc o nowoczesnej, atrakcyjnej i zróżnicowanej ofercie sportowo – rekreacyjnej – spowodowanie postrzegania LGD jako ośrodków promujących sport, rekreację i aktywny tryb życia. Ponadto w ramach działania LGD „Dolina Soły” przeprowadziła szereg konsultacji, szkoleń, wyjazdów aktywizacyjnych, konferencji oraz spotkań z mieszkańcami obszaru.

Stowarzyszenie LGD „Dolina Soły” realizowała ponadto:

- Projekt „Działaj – MY lokalnie!”, który powstał z myślą o aktywizacji młodzieży szkolnej celem przygotowania ich do pełnienia istotnych ról społecznych. Skierowany był w głównej mierze do uczniów szkół ponadpodstawowych powiatu oświęcimskiego a także ich rodzin, nauczycieli, którzy na co dzień pracują z tą młodzieżą. W ramach projektu przeprowadzono szereg warsztatów z zakresu edukacji obywatelskiej, prelekcje historyczne, konkursy o tematyce historycznej tworzone przez młodzież oraz bieg patriotyczny upamiętniający 100-lecie niepodległości Polski. Projekt, w którym wziął udział blisko 600 osób był dofinansowany z Funduszu Inicjatyw Obywatelskich i realizowany przy udziale partnera – Powiatu Oświęcimskiego.
- Projekt „Wykorzystanie zasobów lokalnych szansą na rozwój Małopolski Zachodniej” finansowany ze środków Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w ramach PROW 2014-2020 realizowany wspólnie z LGD „Wadoviana” i LGD „Dolina Karpia”. W ramach projektu odbyły się konferencje i wizyty studyjne cieszące się dużym zainteresowaniem lokalnej społeczności.

- Projekt „Kulinarne Unikaty Chałup – Nowością Inspiracją Atrakcją” – KUCHNIA”, mający na celu ożywienie regionalnych tradycji kulinarnych i upowszechnienie lokalnych potraw tradycyjnych, jak również aktywizację właścicieli obiektów gastronomicznych w kierunku utworzenia silnej marki lokalnej opartej na tradycji kuchni regionalnej. Projekt dofinansowany z PROW 2014-2020.
- Projekt 50+aktywność = SUKCES! – aktywizujący zawodowo osoby 50+ pozostające bez pracy. Projekt dofinansowany został w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020, Oś priorytetowa: 8. Rynek Pracy Działanie: 8.2 Aktywizacja zawodowa Typ operacji: A – Kompleksowe programy na rzecz aktywizacji zawodowej osób pozostających bez pracy.

2. Przyroda

Obszar LGD „Dolina Soły” zlokalizowany jest w południowej części Polski, w zachodniej części województwa Małopolskiego, na granicy dwóch regionów: Śląska i Małopolski.

Obszar LGD „Dolina Soły” obejmuje teren 5 gmin: Brzeszcze, Chełmek, Kęty, Oświęcim (wchodzące w skład powiatu oświęcimskiego) oraz Wieprz (należący do powiatu wadowickiego).

Obszar LGD „Dolina Soły” obejmuje tereny zróżnicowane krajobrazowo. Północna część terenu (Gmina Chełmek) rozciąga się wzdłuż lewego brzegu Przemszy obejmując fragmenty Kotliny Chrzanowskiej. Środkowa część (Gmina Oświęcim oraz Gmina Brzeszcze) położona jest w Kotlinie Oświęcimskiej, w rozwidleniu rzek Wisły i Soły (ujście Soły do Wisły znajduje się na styku Gminy Oświęcim i Chełmek). Południowa część obszaru



LGD znajduje się w obrębie Pogórza Śląskiego – Gmina Kęty oraz Gmina Wieprz należą do Podgórza Wilamowickiego, obejmującego południowo – wschodnią część Kotliny Oświęcimskiej, ograniczoną od zachodu rzeką Sołą, a od wschodu Wieprzówką.



Fot. Rzeka Soła (źródło: Urząd Gminy Kęty)

Cały obszar LGD „Dolina Soły” leży w dorzeczu górnej Wisły i odwadniany jest przez Sołę i Skawę (prawe dopływy Wisły) oraz Przemszę (lewy dopływ Wisły). Sieć cieków wodnych zarówno stałych jak i okresowych jest bardzo dobrze rozwinięta. Niektóre z nich mają charakter rowów melioracyjnych odwadniających podmokłe obszary w dolinie Wisły oraz stawy i małe zbiorniki wodne. Rzeki regionu zalicza się do rzek o reżimie wyrównawczym, z wezbraniem wiosennym (roztopowym) i letnim (opadowym).



Fot. Gieraltowiczki stawy (źródło: Urząd Gminy Wieprz)

Na terenie Stowarzyszenia LGD „Dolina Soły” występują 3 obszary objęte programem NATURA 2000: Stawy w Brzeczczach (Gmina Brzeczce; powierzchnia ok. 1600 ha), obszar Dolina Dolnej Soły (Gmina Oświęcim, Gmina Brzeczce; łączna powierzchnia ok. 3430 ha), obszar Dolina Dolnej Skawy (Gmina Oświęcim i Gmina Wieprz łączna powierzchnia 1016 ha).

Charakterystycznymi gatunkami, podlegającymi ochronie na tych obszarach są min. ptaki – bączek, ślepowron, czapla biała i czapla siwa, rybitwa białowąsa, podgorzałka; rośliny – grąźel żółty, grzybień białe, ostrożeń łąkowy, storczyki, bluszcz pospolity.

Obszar NATURA 2000 to program utworzenia w krajach Unii Europejskiej wspólnego systemu obszarów objętych ochroną przyrody. Celem programu jest zachowanie określonych typów siedlisk przyrodniczych oraz gatunków zwierząt i roślin, które uważa się za cenne i zagrożone w skali całej Europy. Podstawą funkcjonowania programu NATURA 2000 są dwie unijne dyrektywy: Dyrektywa Ptasia i Dyrektywa Siedliskowa.

3. Historia obszaru działania LGD „Dolina Soły”

Gmina Brzeszcze

Brzeszcze i okoliczne wsie założono w średniowieczu. Najstarszą miejscowością gminy są Jawiszowice, wzmianka o nich pojawiła się w spisach świętopietrza w 1326 roku. Pozostałe wsie (Przecieszyn, Skidzin, Wilczkowice, Zasole) poświęczone zostały dopiero w XV wieku i dzieły losy księstwa oświęcimskiego.



Fot. Urząd Gminy Brzeszcze

lokalna ludność żyła przede wszystkim z rolnictwa. Dopiero założenie stawów w XV wieku, zmieniło charakter zajęć mieszkańców. Na rozwój miasta zasadniczy wpływ miało odkrycie złóż węgla kamiennego w końcu XIX w. W roku 1903 przystąpiono do budowy kopalni. W związku z nią powstały do 1918 roku dwa robotnicze osiedla,

istniejące zresztą do dziś: Stara i Nowa Kolonia, a w okresie międzywojennym zbudowano następne, przeznaczone dla urzędników górniczych tzw. Kolonię Urzędniczą przy ul. T. Kościuszki. Odzyskanie niepodległości w 1918 roku i okres międzywojenny spowodowały dalszy rozwój kopalni i miasta. Zbudowano nowe szyby kopalniane w Jawiszowicach i połączono je boczną koleją z macierzystą kopalnią.

Do 1939 roku kopalnia „Brzeszcze” była jedyną państwową kopalnią w okresie istnienia II Rzeczypospolitej. Na terenie miejscowości istniało wówczas kilkanaście organizacji społecznych i politycznych, towarzystw, klubów i bibliotek. Wrzesień 1939 roku rozpoczął, trwający blisko 6 lat, ponury okres okupacji. We wsi Bór hitlerowcy założyli w 1941 roku podobóz KL Auschwitz- Birkenau (obóz męski i kompanię karną kobiet), natomiast w 1942 roku powstał drugi podobóz na granicy Brzeszcz i Jawiszowic. Po roku 1945 nastąpił dynamiczny rozwój miejscowości. Zbudowano nowe osiedla (os. przy ulicy Dworcowej, os. Szymanowskiego), szkoły, przedszkola. Wzrosła liczba mieszkańców, rozbudowie uległa kopalnia.

7 lipca 1962 roku Brzeszcze otrzymały prawa miejskie. Dopiero jednak w 1980 roku miasto otrzymało herb, a dwa lata później ustalony został obecny kształt administracyjny miasta i gminy. Od 1 stycznia 1999 roku miasto i gmina Brzeszcze wchodzi w skład powiatu oświęcimskiego.

Źródło: <https://dziennikpolski24.pl/krotka-historia-gminy-brzeszcze/ar/2130238>

Gmina Chełmek

Historia Chełmka sięga XV wieku, kiedy należał on do parafii Jaworzno.

W XVI wieku przejęty został przez parafię Oświęcim i stał się własnością szlachecką Pana Ligęzy. Powstanie wsi związane było z ochroną szlaku drogowego, prowadzącego z Krakowa na Śląsk oraz przejścia na rzece Przemszy, gdzie mieściła się najstarsza część osady. Ludzie utrzymywali się tu z rolnictwa, którego rozwój postępował poprzez karczowanie lasów, osuszanie bagien i moczarów, a także z rybołówstwa. Po I Rozbiorze Polski, Chełmek został włączony do zaboru austriackiego. Rzeka Przemsza była granicą pomiędzy zaborami pruskim i austriackim. Znaczenie Chełmka wzrosło w związku z wybudowaniem w 1856 roku wiedeńskiej linii kolejowej oraz w momencie regulacji rzek Wisły i Przemszy. Mieszkańcy osady zaczęli pracować jako kolejarze oraz flisacy, którzy przewozili kamień budowlany i węgiel. W XIX wieku Chełmek należał do parafii Bobrek. W tym czasie wzrosła świadomość narodowa mieszkańców. W Chełmku powstała wówczas szkoła, dzięki kolei zaczęły docierać gazety. Do miasta przyjeżdżał ks. Stojałowski, który wygłaszał patriotyczne kazania.

W roku 1914 wybuchła I wojna światowa, która dotknęła także okolice Chełmka. Podczas wojny zginęło 22 obywatele Chełmka. Los spokojnej miejscowości zmienił się za sprawą czeskiego fabrykanta, króla obuwia Tomasza Baty, który w 1931 roku zaczął w niej budowę fabryki oraz osiedla mieszkaniowego. Zakład sprawił, iż Chełmek rozwinął się, a ilość mieszkańców w ciągu pięciu lat podwoiła się. W 1939 roku wybuchła II wojna światowa, w wyniku której 3 września Chełmek został zaatakowany i ostrzelany. Niemcy zajęli fabrykę, w której produkowano obuwie dla wojska i dla ludzi. Znaczną część mieszkańców Chełmka wywieziono na roboty przymusowe i do obozów koncentracyjnych. Chełmek został wyzwolony 25 stycznia 1945 roku. Zakład uruchomiono miesiąc później, a w 1947 roku nastąpiło jego upaństwowienie. W roku 1969 Chełmek otrzymał prawa miejskie. W skład Gminy obecnie wchodzi 2 sołectwa Bobrek, Gorzów i gajówka Nowopole.

Źródło: <http://www.chelmek.pl/miasto-i-gmina>

Gmina Kęty

Początki Kęt sięgają I połowy XIII wieku i są niejasne z naukowego punktu widzenia. Historię miasta rozpoczyna legendarna opowieść o zwaśnionych książętach piastowskich, którzy pogodzili się ze sobą po udanych łowach w miejscu posadowienia późniejszej osady. Nieopodal rosło drzewo, na którym orlica „w gniaździe na trzech jajach siedziała”. Książęta na znak pojednania postanowili



Fot. Urząd Gminy Kęty

w tym właśnie miejscu założyć miasto i wybudować kościół. Z kilku podobnych, powstałych w ciągu wieków przekazów wywodzi się zasadnicza symbolika herbu Kęt: pół orła z prawej i trzy kule (jaja) z lewej strony. Obraz godła ewoluował, ale jego podstawowe elementy pozostały zgodne z legendą. Najstarszy wizerunek herbu zachował się do dziś na pieczęci miejskiej z 1564 roku. Położenie siedliska przy traktach handlowych, lądowych i wodnych oraz lokacja około 1260 roku nasuwają wniosek o istnieniu w tym miejscu wcześniejszej osady targowej. Najstarsze szlaki komunikacyjne z Krakowa zwane „starą drogą”, którą transportowano sól na Śląsk i Morawy, także nieco póź-

niejsze z Krakowa przez Oświęcim, Pszczynę na Cieszyn oraz Oświęcim, Kęty, Żywiec aż na Węgry, narzuciły priorytety rozwijającemu się ośrodkowi. Źródła wskazują, iż nazwa miasta ma związek z wyrazem „kąt” w znaczeniu odrębnego, oddalonego miejsca. Do połowy XV wieku używano pisowni – Canthi, Canti, Kanthi, Kanthy, a pod koniec stulecia – Canth, Kanth, Kant, Cant. Nazwy te powoli zanikały, zaś w XVI wieku pojawiły się: Kenthi, Kenty. Kęty są jednym z najstarszych miasteczek w Małopolsce, otrzymały prawa miejskie w 1277 r. Obecnie w skład gminy wchodzi 6 sołectw: Bielany, Bulowice, Łęki, Nowa Wieś, Malec i Witkowice.

Źródło: <http://www.muzeum.kety.pl/historia-ket>

Gmina Oświęcim

Gminę tworzy 13 miejscowości: Babice, Broszkowice, Brzezinka, Dwory Drugie, Grojec, Harmęże, Łazy, Pławy, Poręba Wielka, Rajsco, Stawy Monowskie, Włosienica, Zaborze, zorganizowanych w 13 sołectwach (miejscowość Łazy wchodzi w skład sołectwa Grojec, a miejscowość Grojec jest podzielona na dwa sołectwa:

Grojec oraz Stawy Grojeckie). Miejscowości tworzące Gminę Oświęcim przez wieki dzieliły los miasta; znanego na całym świecie głównie z powodu tragicznego dziedzictwa, naznaczonego ludobójstwem.

Dawny hitlerowski obóz KL Birkenau, największe w dziejach ludzkości cmentarzysko, centralne miejsce zagłady Żydów i innych narodów, leży na terenie gminy Oświęcim w Brzezince.

Jednak historia tych terenów jest o wiele głębsza. Oświęcimski gród i ziemia oświęcimska wyrosły w pierwszym okresie państwowości polskiej. Po podziale Księstwa Opolskiego ziemia oświęcimska przypadła, pod koniec XIII wieku, Księstwu Cieszyńskiemu, by po następnych kilkudziesięciu latach stać się samodzielnym księstwem, które z kolei przez



Źródło: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:birkenau_railway02.jpg

ponad 100 lat podlegało Koronie Czeskiej. W 1564 roku na mocy przywileju inkorporacyjnego wydanego przez króla Zygmunta Augusta zostało wcielone do Korony Polskiej. W 1772 roku, w wyniku pierwszego rozbioru Polski, ziemia oświęcimska weszła w skład zaboru austriackiego. Akta parafialne Grojca zawierają z lat 1856-1867 korespondencję z C.K. Urzędem Powiatowym w Oświęcimiu. Wskazywałoby to, że już w tym czasie Oświęcim był powiatem. Ponownie w 1910 roku powstało starostwo oświęcimskie, a po odzyskaniu przez Polskę niepodległości – powiat, będący częścią województwa krakowskiego. Ziemia Oświęcimska została zajęta przez wojska niemieckie już w pierwszych dniach września 1939 roku, a na początku października włączona do III Rzeszy Niemieckiej. W kwietniu 1940 roku na Zasolu okupanci rozpoczęli budowę obozu koncentracyjnego Auschwitz, a w rok później – w Brzezince – gigantycznego obozu Birkenau. Od 1942 roku KL Birkenau był największym ośrodkiem masowej zagłady, głównie ludności żydowskiej, którą zwożono tu ze wszystkich krajów okupowanej Europy.

Po wojnie Ziemia Oświęcimska znalazła się – w ramach powiatu bielskiego – w województwie krakowskim, a od 1951 roku tworzyła samodzielny powiat w tymże województwie, by w 1975 roku znaleźć się w nowo utworzonym

województwie bielskim. Po kolejnej reformie administracyjnej, w 1999 roku, Gmina Oświęcim weszła w skład powiatu oświęcimskiego i powróciła do województwa małopolskiego.

Źródło: <https://gminaoswiecim.pl/>

Gmina Wieprz

Pradziejowy okres kolonizacyjny terenów obecnej gminy skupiał się głównie w obrębie doliny największej miejscowej rzeki – Wieprzówki. Najintensywniejsze zasiedlenie tego obszaru miało miejsce w epoce kamienia, a późniejsze ślady penetracji człowieka są znikome ze względu na brak lub zatarcie źródeł archeologicznych. Z tego względu nie można wysunąć pewnego wniosku o ciągłości osadnictwa od pradziejów do czasów wczesnego średniowiecza. We wczesnym średniowieczu omawiany teren należał do państwa Wiślan i wraz z innymi pozostawał pod wpływami politycznymi państwa Wielkomorawskiego.

W połowie X w. znajdował się pod panowaniem czeskim, aby wreszcie zostać przyłączonym przez Mieszka I do rozwijającego się Państwa Polskiego. Pierwsze wzmianki pisane dotyczące Gminy Wieprz datuje się na 1318 rok i dotyczą wsi Wieprz określonej wówczas jako „villas militaris” – wieś obronna.

Gmina Wieprz leży w województwie małopolskim, w powiecie wadowickim. W latach 1975–1998 gmina położona była w województwie bielskim. W jej skład wchodzi 6 sołectw: Frydrychowice, Gierałtowice, Gierałtowiczki, Nidek, Przybradz i Wieprz.

Źródło: <http://www.wieprz.pl/>



Fot. Urząd Gminy Wieprz

4. Zabytki

Na terenie LGD „Dolina Soły” znajduje się wiele obiektów dziedzictwa kulturowego, które świadczą o bogatej przeszłości obszaru, a jednocześnie stanowią potencjał rozwoju turystycznego tego obszaru. Niestety część obiektów wymaga prac konserwatorskich i renowacyjnych, a także uregulowania stosunków własnościowych.

Najsłynniejszym zabytkiem obszaru LGD jest, wpisane na Listę Światowego Dziedzictwa Kulturalnego i Przyrodniczego UNESCO, Państwowe Muzeum Auschwitz – Birkenau. Lista Światowego Dziedzictwa Kulturalnego i Przyrodniczego UNESCO jest rejestrem najcenniejszych obiektów na świecie. Została utworzona, aby chronić światową spuściznę kulturalną i naturalną. Na Liście Światowego Dziedzictwa UNESCO znajduje się 13 miejsc w Polsce. Jednym z nich jest Państwowe Muzeum Auschwitz – Birkenau, w latach 1940-45 Niemiecki Nazistowski Obóz Koncentracyjny I Zagłady (wpisany na listę UNESCO w 1979 roku). Na terenie LGD „Dolina Soły” zlokalizowana jest część Muzeum – Brzezinka. KL Birkenau Brzezinka była przede wszystkim obozem śmierci – największym nazistowskim obozem zagłady. W czasie II wojny światowej hitlerowcy wymordowali tu setki tysięcy Żydów, Polaków, Romów i Rosjan. Łączną liczbę ofiar oszacowano na ponad milion. Przez Gminę Brzeszcze prowadził „marsz śmierci”, którym w styczniu 1945 roku naziści ewakuowali ponad 56 tysięcy więźniów KL Auschwitz. Na cmentarzu w Brzeszczach istnieje pomnik poświęcony ofiarom marszu. Miejsce to jest odwiedzane przez liczne wycieczki, głównie młodzieży szkolnej, w tym także z zagranicy.

Na obszarze LGD istnieją także mniej znane miejsca pamięci i martyrologii – m.in. filie / podobozy KL Auschwitz-Birkenau (Jawiszowice, Brzeszcze Budy/Bor, Monowice), Pomnik Ofiar Faszyzmy w Chełmku – Paprotnikach (Gmina Chełmek), Pomniki Oddziału AK „Sosienki” w Bielanych (Gmina Kęty).

Na tym właśnie terenie znajduje się 5 obiektów wpisanych na listę Małopolskiego Szlaku Architektury Drewnianej: kościół pw. św. Bartłomieja w Porębie Wielkiej, kościół pw. św. Marcina w Jawiszowicach, kościół pw. św. Wawrzyńca w Grojcu, zabytkowy spichlerz w Bobrku oraz kościół św. Szymona i Judy Tadeusza Apostołów w Nidku. Szlak Architektury Drewnianej powstał w 2001 roku z inicjatywy Województwa Małopolskiego. W Małopolsce wpisanych zostało na jego listę ponad 250 obiektów – wszystkie są oznakowane tablicami, a dojazd do nich znakami drogowymi.

Obszar LGD charakteryzuje się licznymi obiektami parkowo-pałacowymi: m. in. Rajsco, Grojec, Poręba Wielka (gmina Oświęcim) Bulowice (Gmina Kęty) oraz zespołami dworsko – parkowymi: Bielany, Malec, Witkowice, Nowa Wieś, Łęki, (gmina Kęty) Nidek, Gierałtowiczki, Przybradz (gmina Wieprz).

Na obszarze LGD istnieją kościoły, klasztory i sanktuaria, a także miejsca pamięci posiadające bogaty potencjał w zakresie turystyki sakralnej. Ponadto teren LGD usiany jest licznymi kapliczkami przydrożnymi, z których wiele wpisanych jest do rejestru zabytków i dzięki podejmowanym pracom konserwatorskim ich stan z roku na rok się poprawia.



Fot. Fundacja Pobliskie Miejsca Pamięci
Auschwitz - Birkenau

Miejsca Pamięci – Jawischowitz

(obecnie pod opieką Fundacji Pobliskie Miejsca Pamięci Auschwitz-Birkenau)

Kopalnia Brzeszcze – Jawiszowice od 1940 r. podlegała Górnośląskiemu Zarządowi Kopalń Koncernu Herman Göring Werk w Katowicach (HGW). HGW jako potentat przemysłu sektora państwowego był uprzywilejowany przy dostawach surowca, sprzętu oraz siły roboczej. Kopalnia Brzeszcze – Jawiszowice, uznana przez władze jako ważna do celów wojennych, była systematycznie rozbudowywana. W sierpniu 1942 r., by sprostać potrzebom produkcji węgla, koncern HGW zawarł umowę z Głównym Urzędem Gospodarczo-Administracyjnym SS, na której podstawie KL Auschwitz miał dostarczyć do pracy w kopalni 6000 tysięcy więźniów.

Baraki wybudowane uprzednio dla robotników z zagranicy, zostały przeznaczone na obóz w Jawiszowicach. Pierwsi więźniowie trafili do Jawiszowic 15 sierpnia 1942 r. w liczbie 150. Skierowano ich do pracy pod ziemią. Był to pierwszy taki przypadek w historii funkcjonowania obozów koncentracyjnych.

Na terenie obozu zorganizowano szpital, wartownię, kancelarię, warsztaty, pralnię, umywalnię oraz kuchnię. Obóz był otoczony drutem kolczastym podłączonym do prądu oraz wieżami strażniczymi. Do listopada 1943 r. podobóz w Jawiszowicach podlegał komendanturze KL Auschwitz. Po podziale obozu w Oświęcimiu

na trzy jednostki, obóz w Jawiszowicach wszedł w skład KL Auschwitz III w Mownowicach.

We wrześniu 1942 r. w Jawiszowicach było około 500 więźniów. W lipcu 1944 r. było ich już 2500. W chwili ewakuacji na terenie obozu przebywało 1948 więźniów. Pod względem narodowościowym większość stanowili Żydzi. Wśród więźniów byli również Polacy, Rosjanie i Niemcy.

Podobóz w Jawiszowicach był uznawany przez więźniów za jeden z najcięższych, a skierowanie do niego było traktowane jak kara. Więźniowie, którzy tu trafili, pracowali w ciężkich warunkach i byli bestialsko traktowani przez esesmanów. Bito ich oraz osadzano w bunkrze (karcerze). Karano również publicznie chłostą, a za najcięższe przewinienia wieszano na oczach wszystkich więźniów. Baraki były drastycznie przepełnione, często pięciokrotnie w stosunku do ich przeznaczenia. Jedyną rzeczą, która pozytywnie wpływała na stan higieny w obozie, była obowiązkowa kąpiel po pracy i przebijanie się z pasiaków roboczych w pasiaki noszone w obozie.



Fot. Fundacja Pobliskie Miejsca Pamięci Auschwitz - Birkenau

Miejsca Pamięci – Brzeszcze Bor/Budy (obecnie pod opieką Fundacji Pobliskie Miejsca Pamięci Auschwitz-Birkenau)

Powstanie podobozu w Budach i Borze poprzedziło wysiedlenie ludności miejscowej. Cała akcja odbyła się w marcu 1941 r. Mieszkańcy, którym nie pozwolono zabrać żadnego mienia, w większości trafili do Generalnej Guberni. Jedynie górnicy i kolejarze osiedlili się w wioskach sąsiadujących.

Pozyskany z rozbiórki zabudowań materiał wykorzystano do budowy kurników w Harmężach, wież wartowniczych oraz stajni. Gruz zastosowano do fundamentów pod nowe baraki oraz przy utwardzaniu dróg. Zadania te wykonywali więźniowie przyprowadzani codziennie z obozu macierzystego KL Auschwitz.

Pierwszych więźniów na stałe sprowadzono w kwietniu 1942 r. W tym samym roku zostali oni zastąpieni przez robotników cywilnych z Jugosławii. Nie byli jednak tak wydajni jak więźniowie i w związku z tym wiosną 1943 r. na teren obozu ci wrócili ponownie. Więźniowie wykonywali prace związane z uprawą roślin oraz hodowlą bydła i trzody.

Początkowo w obozie przebywali tylko Polacy. W późniejszym okresie dołączyli do nich Francuzi, Belgowie, Czesi, Rosjanie, Żydzi z Polski i Grecji.



Fot. Fundacja Pobliskie Miejsca Pamięci Auschwitz - Birkenau

Warunki bytowe w barakach oraz dieta nie odbiegały od tych w Oświęcimiu. Więźniowie pracowali od 6 do 18. Większość więźniów była ubrana w pasiaki, ale używana była również odzież cywilna. Tym ostatnim w wycięty na plecach kwadrat wszywano kawałki pasiaka lub materiału pomalowanego w kolorowe pasy.

Liczba więźniów na przestrzeni czasu zmieniała się, wiosną 1944 r. było to około 400 osób. W chwili ewakuacji na apel stawilo się 313 więźniów.

Powstanie karnej kompani kobiet wiązało się bezpośrednio z ucieczką w czerwcu 1942 r. z komanda kobiecego więźniarki Janiny Nowak. Niemcy, by zastrzyć dyscyplinę, stosowali odpowiedzialność zbiorową. Wszystkim 400 kobietom ogolono głowy, a komando przekształcono w karną kompanię. Więźniarki zakwaterowano w budynku szkolnym w Budach i pobliskim baraku. Kompania składała się z Polek, stanowiących większość oraz Żydówek z Francji i Słowacji, Rosjanek, Ukrainek, Jugosłowianek, Czeszek oraz Niemek. W remizie strażackiej znajdującej się w pobliżu szkoły urządzono stołówkę. Teren ogrodzono drutem niepodłączonym do prądu oraz czterema wieżami. Więźniarki pracowały przy pogłębianiu i oczyszczaniu stawów rybnych oraz budowie kolejki i wału ochronnego nad Wisłą.

Ciężkie warunki pracy oraz okrutne traktowanie przez więźniarki funkcyjne dla wielu kończyło się śmiercią. W drugiej połowie sierpnia 1942 r. przeniesiono do obozu żeńskiego w Brzezince 137 polskich więźniarek. Tyle zdołało przeżyć z 200 skierowanych do karnej kompani w czerwcu. W październiku 1942 r. więźniarki funkcyjne razem z SS-manami dopuścili się, zbrodni na Żydówkach francuskich. Wywiązała się bójka, która przeistoczyła się w masakrę. Z rąk funkcyjnych i SS-manów używających pałek, siekier i podobnych narzędzi zginęło około 90 więźniarek.

Obiekty sakralne

Kościół pw. Św. Małgorzaty i Katarzyny w Kętach

Kościół parafialny leżący w sercu Kęt – w pobliżu rynku miejskiego – jest najstarszą świątynią w mieście. Odbudowany został w stylu barokowym na miejscu wcześniejszego drewnianego XIII-wiecznego, a później murowanego XIV-wiecznego kościoła. Budowa świątyni trwała od 1657 roku do 1685 r. W wieku XVIII w czasie remontu do bryły kościoła dobudowano 40-metrową wieżę, którą nakryto w 1910 r. neobarokowym hełmem pokrytym miedzianą blachą. Świątynia powstała na planie krzyża łacińskiego i ma charakter jednonawowej bazyliki. Na zewnętrznych ścianach kościoła wmurowane zostały tablice: pierwsza upamiętniająca mieszkańców



Fot. Urząd Gminy Kęty

Kęt poległych i zaginionych na frontach XX-wiecznych wojen. Znajduje się pod nią ziemia z miejsc kaźni Polaków: obozu Auschwitz, Monte Cassino oraz Katynia. Druga tablica utrwała nazwiska żołnierzy III Kompanii Obrony Narodowej Kęty i ufundowana została przez kęckie koło Związku Kombatantów RP i b. Więźniów Politycznych. W barokowym ołtarzu głównym z lat 60. XVII w. znajduje się ogromny XVII-wieczny obraz poświęcony patronkom kościoła: obok Matki Bożej trzymającej na ręku Dzieciątko Jezus stoją święte Małgorzata i Katarzyna. Ołtarze boczne ukazują wizerunki Chrystusa Bolesnego i Matki Bożej Różańcowej, Najświętszego Serca Pana Jezusa i rzeźbiona scena ukrzyżowania, której centrum stanowi XVII-wieczny Krucyfiks, pochodzący ponoć z innego, nieistniejącego już Kościoła kęckiego pw. Św. Krzyża. Uwagę wchodzących do Kościoła przykuwa również bogato zdobiona neobarokowa ambona z początku XXw. wykonana przez Stanisława Jarząbka (Autor: Ks. Stanisław Cader).

Klasztor o.o. Franciszkanów Reformatorów w Kętach

Budowa klasztoru zakończyła się w 1714 r. Kościół jest murowany, jednonawowy, zbudowany na planie prostokąta. Nad prezbiterium wznosi się barokowa

wieżyczka sygnaturowa. Fasada świątyni jest raczej ascetyczna, pozbawiona ornamentów. Do wnętrza prowadzą drzwi do kruchty dobudowanej po osi głównej kościoła. Nad wejściem znajduje się obraz Najświętszej Maryi Panny Niepokalanie Poczętej. Prezbiterium Kościoła nakryte kolebkowym sklepieniem z lunetami wypełnia dwukondygnacyjny dwustronny ołtarz, za którym znajduje się chór zakonny. Po obu stronach z boku ołtarza umieszczone są bramki przedstawiające świętych Piotra i Pawła. Kompozycja ołtarzowa przedstawia scenę ukrzyżowania.

W kościele znajduje się kilka ołtarzy przyściennych. Najciekawsze i najstarsze z nich są trzy ołtarze boczne – wykonane w stylu barokowym. Pochodzą one z początku XVIIw., a ich autorem jest brat Modest Gronalewicz. W ołtarzu wschodnim znajduje się obraz Maryi Niepokalanej stojącej z wężem i półksiężycem pod stopami z lilią w ręku. W glorii znajdują się obraz św. Józefa z Dzieciątkiem Jezus. W przeciwległym ołtarzu znajduje się wizerunek św. Franciszka ze stygmatami na tle pejzażu. Trzeci ołtarz przedstawia św. Antoniego z Dzieciątkiem Jezus na ręku z lilią (*Autor: Ks. Stanisław Cader*).



Fot. Małgorzata Szatan



Fot. Urząd Gminy Wieprz

Drewniany Kościół pw. Św. App. Szymona i Judy Tadeusza w Nidku

Zabytkowy drewniany kościół p.w. Św. App. Szymona i Judy Tadeusza w Nidku położony na Szlaku Architektury Województwa Małopolskiego konsekrowany został w 1536 lub 1539 r. Jest to późnogotycka świątynia, którą cechuje wysoki poziom artystyczny i konstrukcyjny wykonania.

Kościół został wzniesiony w konstrukcji zrębowej, pokryty gontem. Otaczają go malownicze soboty (niskie podcienia wsparte na słupach i przykryte jednospadowym dachem, mające konstrukcję słupową, a w dolnej części zazwyczaj odeskowane lub odgródzone balustradą). We wnętrzu podziwiać można gotyckie detale ciesielski. Na ścianach i stropach widnieją malowidła z zastosowaniem iluzji.

Kościół Zabytkowy św. Wawrzyńca w Grojcu

Kościół pod wezwaniem św. Wawrzyńca został zbudowany w 1671 r. W połowie XVIII w. dokonano gruntownej przebudowy, w XIX w. dobudowano zakrystię i północną kaplicę.

Kościół orientowany, jednonawowy, drewniano – murowany. Nawa i węższe, trójbocznie zamknięte, prezbiterium są drewniane – wzniesione w konstrukcji zrębowej, o ścianach oszalowanych pionowo z listowaniem. Kaplica otwarta do wnętrza nawy oraz zakrystia są murowane. Odrzwia wejścia z kruchty południowej do nawy mają nadproże o wykroju w tzw. ośli grzbiet. W nawie i prezbiterium znajdują się stropy z fasetami, pokryte barwnymi malowidłami barokowymi.

Obecnie kościół stanowi głównie atrakcję turystyczną, rolę sakralną pełni tylko z okazji odpustu oraz pogrzebów.



Fot. Stowarzyszenie LGD „Dolina Soły”

Kościół pw. św. Marcina w Jawiszowicach

Jawiszowicki kościół parafialny został wybudowany w XVII w. na miejscu poprzedniego, który spłonął. Wyposażenie kościoła pochodzi głównie z XVII-XVIII w. Nad nawą i prezbiterium znajduje się jednolity gontowy wielopołaciowy dach, który tworzy nad prezbiterium szerokie okapy oparte na wspornikach. Wnętrze kościoła w nawie jest przekryte stropem, a w prezbiterium pozornym sklepieniem kolebkowym. Ołtarz główny pochodzi z ok. 1700 r., natomiast neogotyckie ołtarze boczne wykonano w XIX w. W tęczy umieszczona jest belka tęczowa, na której znajduje się barokowy krucyfiks oraz posągi Matki Bożej, św. Jana Ewangelisty i św. Marii Magdaleny.



Fot. Urząd Gminy Brzeszcze

Zabytkowy obiekt czworaków w Bobrku

Klasycystyczne Czworaki podworskie są usytuowane na północny wschód od ogrodu pałacowego. Murowane, tworzące podkowę wokół dużego podworca. Główny budynek piętrowy z sienią przejazdową, półokrągłą, nakrytą pałpem belkowanym. Ciekawostką w tej części jest tzw. „podciąg” – belka na której wspiera się belka stropowa. Na fazowanym „sosrębie” data budowy – 1782 rok, prawdopodobnie z późniejszych czasów niż same Czworaki. Boki parterowe, wybudowane w czasach współczesnych, poprawione niestarannie, obecnie częściowo zamieszkałe, z pocztą i sklepem. Frontowa część od strony zachodniej, przy wjeździe do pałacu, zaś od podworca wejście na piętro (zamieszkałe) drewniane z małym balkonikiem.



Fot. Paweł Waligóra

5. Atrakcje turystyczne regionu

Walory przyrodnicze i krajobrazowe powodują, że obszar LGD „Dolina Soly” jest wyjątkowy z punktu widzenia możliwości uprawiania turystyki i aktywnego wypoczynku. Teren ten zachęca turystów szlakami rowerowymi i questami oraz silnie rozwiniętą rekreacją konną czy wędkarską.



Fot. Urząd Gminy Kęty

Szlaki rowerowe:

- Wiślana Trasa Rowerowa
- Międzynarodowy Szlak Rowerowy Greenways Kraków-Morawy-Wiedeń
<http://www.greenways.by/index.php?content&id=67&lang=pl>
- wycieczkowy szlak rowerowy „Aktywne Strefy”
<http://www.aktynestrefy.pl/szlak-aktywnych/>
- pętla rowerowa Oświęcim-Nidek
<http://ekomuzeumgoscinnakraina.pl/59-ekomuzeumdolinasoly-petla-rowerowa-oswiecim-nidek-oswiecim>

Questy:

- „Z Kantym po Kętach” – quest pieszy
<http://www.dolinasoly.eu/questy/z-kantym-po-ketach,667>
- „Grojec wehikułem czasu” – quest rowerowy
<http://www.dolinasoly.eu/questy/grojec-wehikulem-czasu,681>

Turystyka konna

- Stadnina koni „Karino” (Brzeszcze)
<http://ekomuzeumgoscinnakraina.pl/32-ekomuzeumdolinasoly-stadnina-koni-karino>
- Stajnia w Babicach (Oświęcim)
<http://ekomuzeumgoscinnakraina.pl/6-ekomuzeumdolinasoly-stajnia-w-babicach>
- Stadnina, hotel dla koni „Rancho na Widoku” (Kęty)
<http://www.ranczonawidoku.pl/>
- Ośrodek Hipoterapeutyczno-Rehabilitacyjno-Jeździecki IKARION w Bobrku
<http://ikarion.pl/>



Fot. Stawy w Wilczkowicach (źródło: Magdalena Zajęc)

Wędkarstwo

- Łowisko Towarzystwa Wędkarskiego „SAZAN” (Wilczkowice, Brzeszcze)
<http://twsazan.brzeszcze.pl/>
- Łowisko Koła PZW Kęty „Dyrczoniówka” (Bielany, Kęty)
<http://ekomuzeumgoscinnakraina.pl/37-ekomuzeumdolinasoly-lowisko-kola-pzw-kety-dyrczoniowka>
- Łowisko „Rajsko” PZW „Koło Wędkarskie Oświęcim-Miasto”
<http://www.pzw.org.pl/oswiecim/>
<http://ekomuzeumgoscinnakraina.pl/35-ekomuzeumdolinasoly-lowisko-rajsko-pzw-kolo-wedkarskie-oswiecim-miasto>
- Łowisko na Owczarni (Nowa Wieś, Kęty)
<http://ekomuzeumgoscinnakraina.pl/33-ekomuzeumdolinasoly-lowisko-na-owczarni>

6. Kulinarria

Kuchnia Obszaru Lokalnej Grupy Działania „Dolina Soły” opiera się na tradycyjnych potrawach przyrządzanych przez mieszkańców poszczególnych gmin, a zwłaszcza Koła Gospodyń Wiejskich, które pielęgnują lokalne tradycje i dbają aby następne pokolenia poznały i pokochały lokalną kuchnię..

Gotowanie było jedną z najważniejszych czynności gospodarczych w tradycyjnych domach. Tajemnice przyrządzania zarówno pożywnych, tanich codziennych posiłków, jak i obfitych, świątecznych potraw przechodziły z pokolenia na pokolenie, z matki na córkę. Każda młoda dziewczyna wkraczała w dorosłe życie, jako gospodyni wyposażona w wiedzę i umiejętności kulinarne ukształtowane przez tradycyjne wychowanie babek, ciotek, matek.

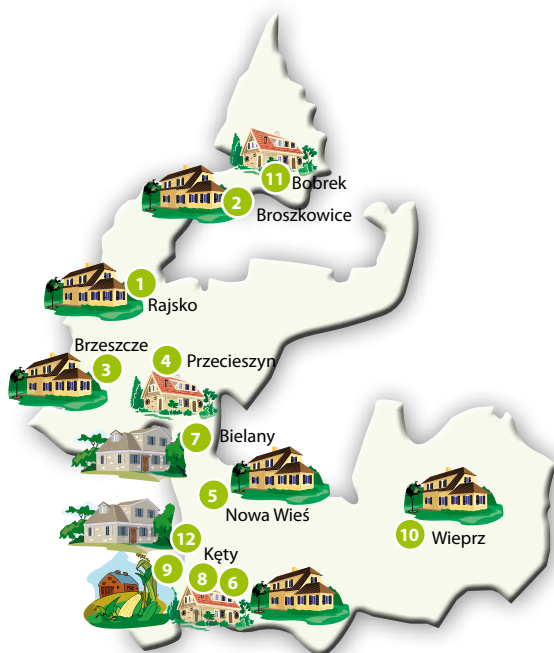
Potrawy przygotowywano przede wszystkim z tego, co mieszkańcy mogli sami wyhodować, zebrać na polach w lasach, złowić. Bazowano na składnikach, które dawała ziemia, takich jak: zboża, głównie owies, jęczmień, orkisz, w mniejszych ilościach żyto i pszenica. Pod koniec XVIII wieku zaczęła się uprawa ziemniaków, które do dzisiaj stanowią podstawę niemal każdego obiadu. Z ziemi pozyskiwano również jarzyny, takie jak kapustę, rzepę, brukiew, cebulę, czosnek, buraki, marchew i pietruszkę, a także rośliny strączkowe: bób, groch i fasolę. W niewielkich przydomowych ogródkach sadzono zioła przyprawowe min. koper, miętę, kminek, lubczyk ogrodowy.

W jadłospisach wykorzystywano produkty pozyskiwane z hodowli, przede wszystkim mleko głównie krowie, jego przetwory min. sery, masło, śmietaną, serwatkę, maślanek, również jajka, rzadziej mięso i tłuszcz zwierzęcy. Ze śliwek, jabłek, gruszek, czereśni, malin czy innych owoców przyrządzano konfitury i dżemy.

Od czasów średniowiecza na obszarze rozwijała się gospodarka rybacka, która opierała się na hodowli ryb słodkowodnych, w szczególności karpia. Ryba do dzisiaj jest bazą wielu znakomitych dań.

W dzisiejszych czasach gdy tradycyjne, wielopokoleniowe domy są już rzadkością, przepisów i propozycji potraw szukamy w Internecie, w prasie, wśród znajomych, warto jednak sięgnąć do lokalnej tradycji potraw, zapomnianych przepisów, które pozwolą odtworzyć smaki z dzieciństwa.

7. Punkty gastronomiczne na szlaku „Kulinarne Dziedzictwo Kulturowe”



1. Restauracja Casablanca, ul. Pszczyńska 23, 32-600 Rajsko
2. Restauracja Old Tree Villa, ul. Zgodna 1, 32-600 Oświęcim, Broszkowice
3. Placек i skórka, ul. Mickiewicza 8, 32-620 Brzeszcze
4. Pub Grymas, ul. Wyzwolenia 38, 32-625 Przecieszyn
5. Restauracja Malinowy Las, ul. Oświęcimska 85, 32-651 Nowa Wieś
6. Restauracja new garden, ul. Krakowska 2, 32-650 Kęty
7. Przystań nad Sołą, ul. Mostowa 17, 32-651 Bielany
8. Kętucky, ul. Jana III Sobieskiego 18, 32-650 Kęty
9. Agro Zacisze, ul. Smoliki 8, 32-650 Kęty
10. Restauracja Strefa, ul. Centralna 1, 34-122 Wieprz
11. Zajazd Magda, ul. Nowopole 1, 32-661 Bobrek
12. Hotel Relax, ul. Młodzieży Polskiej 1, 32-650 Kęty

Legenda:

- Hotel, dworek
- Restauracja
- Sklep
- Zajazd, karczma, gospoda, bar, pub
- Zagroda, rancho, folwark
- Schronisko
- Pensjonat, baczówka
- Agroturystyka
- Pasieka
- Kawiarnia, cukiernia
- Smażalnia ryb
- Piekarnia

8. Opisy obiektów i potraw

1 Restauracja „CASABLANCA” Rajsko ul. Pszczyńska 23, 32-600 Oświęcim



Restauracja „CASABLANCA” zlokalizowana jest w Rajsku (k. Oświęcimia) przy trasie przelotowej na Pszczynę – Bielsko – Cieszyn w odległości 1,5 km od Państwowego Muzeum Auschwitz-Birkenau w Oświęcimiu. Casablanca jest firmą z tradycjami, specjalizuje się w obsłudze wesel, przyjęć okolicznościowych, bankietów, grup turystycznych, klientów indywidualnych oraz imprez plenerowych, świadczy również usługi cateringowe.

Restauracja posiada 4 klimatyzowane sale, na których obsłużyć może jednocześnie do 250 osób. Posiada duży i wygodny parking na 6 autokarów. W okresie letnim do dyspozycji gości jest ogród rekreacyjny.

W ofercie gastronomicznej „CASABLANCA” posiada szeroki asortyment potraw. W menu znajdują się tradycyjne potrawy kuchni polskiej oraz menu włoskie: pizza na grubym i cienkim cieście, sałatki, pasty, spaghetti.

Dla grup zorganizowanych Restauracja przewiduje dodatkowe rabaty oraz negocjacje cen. Płatności można regulować gotówką lub za pomocą kart płatniczych.

Placki Ziemniaczane!

Składniki:

- mięso wieprzowe, ziemniaki, jajko
- mąka ziemniaczana, mąka pszenna
- papryka, cebula, czosnek
- smalec, olej do smażenia
- liść laurowy, ziele angielskie
- sól, pieprz, śmietana 18%
- pietruszka do dekoracji
- opcjonalnie żółty ser starty



2 Old Tree Villa & Restaurant

ul. Zgodna 1 32-600 Oświęcim, Broszkowice



Obiekt Old Tree Villa & Restaurant położony jest w Broszkowicach, nieopodal Oświęcimia, niedaleko drogi krajowej 933 z Krakowa do Oświęcimia. W pobliżu znajdują się rzeki, lasy oraz trasy rowerowe i spacerowe. Kilka metrów od restauracji przebiega Wiślana Trasa Rowerowa – to 1300 km ścieżki rowerowej po Polsce, z Beskidów nad Bałtyk.

Old Tree Restaurant to miejsce o wyjątkowej atmosferze gdzie serwowane potrawy, zadowolą podniebienie każdego gościa.

Specjalnością restauracji jest kuchnia polska z akcentami kuchni europejskiej. Kucharze to wysokiej klasy fachowcy, przygotowujący dania tylko ze świeżych i najlepszej jakości produktów. Pyszne domowe jedzenie oraz obfite porcje to znak rozpoznawczy Old Tree Restaurant

Restauracja serwuje śniadania, lunchy, obiady dla grup turystycznych a także organizuje przyjęcia okolicznościowe, w tym wesela do 80 osób, kameralne spotkania rodzinne oraz biznesowe, duże uroczystości jubileuszowe i bankiety. Świadczy też usługi cateringowe.

Old Tree Villa & Restaurant jest przyjazna dzieciom.

Old Tree Villa ma do dyspozycji 13 przestronnych i komfortowych pokoi o wysokim standardzie. Są to pokoje 1, 2, 3, 4-osobowe w pełni dostosowane do potrzeb gości.

Zupa Bielucha

Składniki:

- maślanka
- boczek wędzony
- ziemniaki
- śmietana
- cebula, wywar warzywny
- sól, pieprz



3 Placek i skórka

ul. Mickiewicza 8, 32-620 Brzeszcze



Restauracja „Placek i Skórka” zlokalizowana jest w Brzeszczach. To idealne miejsce na spędzanie wolnego czasu z rodziną i przyjaciółmi. Charakteryzuje się pyszną polsko-włoską kuchnią. Restauracja oferuje między innymi: prawdziwą włoską pizzę na cienkim cieście wypiekaną w piecu opalanym drewnem oraz pyszne dania takie jak golonka oraz pstrąg, które są specjalnością kucharzy. Restauracja serwuje aromatyczną kawę z ekspresu i desery własnej produkcji. Restauracja zadowolonych smakoszy, zarówno mięsożernych, jak i wegetarian, na których czeka specjalnie skomponowane menu. W ciepłe letnie dni do dyspozycji gości jest ogródek.

Golonka z kapustą zasmażaną i pieczywem

Składniki:

- mięso wieprzowe
- kapusta kiszona
- boczek
- pieczywo
- chrzan
- musztarda
- sól, pieprz
- kminek
- piwo



4

Pub Grymas

ul. Wyzwolenia 38, 32-625 Przecieszyn



Pub Grymas znajduje się w miejscowości Przecieszyn w Gminie Brzeszcze.

Pub serwuje smaczne tradycyjne posiłki. Oprócz ryby, golonki czy karczku lokal proponuje pierogi z soczewicą specjal domowej roboty.

Pierogi z soczewicą domowej roboty

Składniki:

- mięso wieprzowe
- soczewica
- cebula
- mąka pszenna
- jajka
- pieprz, sól



5 Restauracja Malinowy Las

ul. Oświęcimska 85, 32-651 Nowa Wieś



Restauracja Malinowy Las umiejscowiona jest przy trasie Kęty – Oświęcim. Pokoleniowa tradycja od 1993 roku. Od dwudziestu lat Restauracja Malinowy Las sięga do bogatej wielokulturowej tradycji polskiego stołu. Niezmiennie do dziś dnia kuchnia charakteryzuje się domowym smakiem a dania serwowane w restauracji są zawsze świeże i przygotowane z produktów zakupionych od sprawdzonych, lokalnych dostawców.

Menu to źródło smaków znanych z babcinej kuchni, zapachu rodzinnego domu i przepychu prawdziwego polskiego stołu. Co dzień z dbałością o smak i tradycję Malinowy Las pozyskuje rzeszę nowych gości.

W każdą niedzielę restauracja serwuje dania przygotowane specjalnie na rodzinny obiad. Dania te nie są dostępne w codziennym menu.

Menu dostępne jest w niedzielę i dni świąteczne od godziny 12:00

Restauracja Malinowy Las posiada zarówno nowoczesne, jak i niezwykle eleganckie i nastrojowe wnętrza. Na parterze mieści się restauracja natomiast na pierwszym piętrze znajduje się sala balowa, która może być, w zależności od potrzeb, salą konferencyjną, restauracyjną lub taneczną.

Lokal posiada klimatyzowaną salę mogącą pomieścić do 120 osób. Możliwy jest w zależności od liczby gości, różny układ stołów. Sala połączona jest z holem, w którym znajdują się wygodne sofy, gdzie goście mogą w spokoju porozmawiać lub odpocząć.

Pstrąg faszerowany grzybami zawijany w boczku podany z opiekanymi ziemniakami oraz surówka z pora

Składniki:

- pstrąg, cebula
- podgrzybek, boczek plastry
- masło, por, jabłko
- natka pietruszki
- sól, pieprz, tymianek, czosnek



6 Restauracja „new garden”

ul. Krakowska 2, 32-650 Kęty



Restauracja serwuje śniadania, lunchy, obiady, napoje. W menu znajduje się bogata oferta dań. Restauracja słynie z ziemniaczków pieczonych podawanych w różnych wersjach; faszerowane twarogiem na biało, zielowe, po wiejsku. Ziemniaczki podawane w lokalu pieczone są w piecu a następnie są przyprawiane i urozmaicane różnymi dodatkami w zależności od wybranej pozycji z karty przez klienta. W ofercie jest kilka stałych pozycji, które są w restauracji od początku istnienia, jednak co sezon wprowadzane są nowe potrawy z ziemniaczkami w roli głównej.

W kawiarni „new garden” znajduje się bogata oferta deserów i ciast własnego wypieku.

Restauracja obsługuje grupy zorganizowane. Dysponuje parkingiem, a w ciepłe dni do dyspozycji gości jest ogródek.

Ziemniaczki z twarogiem na biało

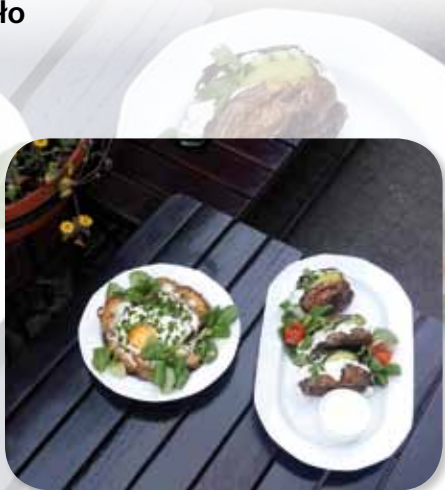
Składniki:

- ziemniaki
- twaróg
- roszonek, szczypiorek, pomidorki
- koktajlowe do dekoracji

Ziemniaczki po wiejsku

Składniki:

- ziemniaki
- pieczarki
- boczek
- jajko sadzone
- cebula, szczypiorek



7

Restauracja Przystań nad Sołą

ul. Mostowa 17, 32-651 BIELANY k. Oświęcimia



Hotel i Restauracja Przystań nad Sołą położone są w malowniczej okolicy w miejscowości Bielany nad rzeką „Sołą”, w spokojnej okolicy, w pobliżu pięknego parku, 12 km od Oświęcimia. W okolicy można łowić ryby, jeździć konno i pływać kajakiem. Oferuje on ciche pokoje z telewizją satelitarną oraz bezpłatnym dostępem do

Internetu (WIFI, LAN). Pokoje w hotelu Przystań nad Sołą wyposażone są w klimatyzację, łazienkę.

Specjalnością Restauracji jest tradycyjna kuchnia polska ze szczególnym uwzględnieniem potraw rybnych. Godne polecenia są świeżo wędzone ryby na ciepło. Jednym z wielu specjałów jest wędzony na miejscu i podawany na ciepło prosto z wędzarni pstrąg górski. Ryba ta hodowana na górskich potokach charakteryzuje się wybitnymi walorami smakowymi. Serwowany w lokalu pstrąg jest codziennie dostarczany prosto z hodowli.

Część restauracyjna hotelu przygotowana jest do przyjmowania jednocześnie do 130 gości. Restauracja organizuje różnego rodzaju przyjęcia, wesela, bankiety oraz konferencje. W okresie letnim do dyspozycji gości jest taras restauracyjny i ogródek letni znajdujący się zaledwie w odległości kilku metrów od przepływającej obok rzeki Soły. Obiekt posiada bezpłatny parking.



Na ciepło prosto z wędzarni pstrąg górski

Składniki:

- świeży pstrąg
- solanka

Do wędzenia najlepiej użyć zrębów olchowych.

8 Restauracja Kętucky

ul. Jana III Sobieskiego 18, 32-650 Kęty



Przedsiębiorstwo „Spółdzielnia Socjalna Kętucky” to restauracja – Bar Mleczny oraz Kawiarnia, oferująca kompleksowe usługi gastronomiczne oraz rozległą gamę dobrych potraw, które spełnią wymogi wymagających klientów. Restauracja serwuje smaczne posiłki w dobrej cenie.

Beskidzkie knedle z unikalnym śliwkowym nadzieniem Pani Zosi

Składniki:

- ziemniaki
- mąka
- jajko
- śliwki



9 Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne „ZACISZE” A.A. Szlagor

ul. Smoliki 8, 32-650 Kęty



Ekologiczne
Gospodarstwo
Agroturystyczne



Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne położone jest na obrzeżu miasta Kęty. Gospodarstwo położone z dala od miejskiego zgiełku, otoczone jest lasem, co sprzyja wypoczynkowi i relaksacji wśród śpiewu ptaków i rechotu żab. Gospodarstwo czynne jest cały rok.

W Gospodarstwie istnieje możliwość pełnego wyżywienia: śniadanie, obiad, kolacja lub obiadokolacja. Gospodarstwo oferuje noclegi w pokojach oraz na polu namiotowy z zewnętrzną łazienką, parkowanie na terenie ogrodzonej posesji, korzystanie z sadu i łąki. Organizuje również imprezy plenerowe i okolicznościowe, grillowanie i ogniska, przejażdżki bryczką, kuligi zimą, spacer po lesie, przejażdżki rowerowe, zbieranie runa leśnego (grzyby, jagody).

Gospodarstwo posiada certyfikację w rolnictwie agroturystycznym **AGRO BIO TEST**.

Prażonki na Zaciszu

Przyrządzane w żeliwnym kociołku na ogniu



Składniki:

- ziemniaki plastry
- cebula, marchew, kapusta świeża
- pietruszka zielona, koperek zielony
- kiełbasa plastry, boczek wędzony plastry
- sól, pieprz

10 Restauracja Strefa

ul. Centralna 1, 34-122 Wieprz



Restauracja Strefa znajduje się w miejscowości Wieprz. Restauracja serwuje przystawki, makarony, sałatki, pizze, dania główne, a także dania specjalnie dla najmłodszych jak również desery. Przygotowując potrawy bazuje na produktach regionalnych. Restauracja organizuje również imprezy okolicznościowe.

Kotlet po wieprzowsku z boczkiem, pieczarkami z patelni zapieczone z serem z ziemniaczano-koperkowym puree i buraczkami z chrzanem na ciepło

Składniki:

- schab
- jajko
- bułka tarta
- ser
- pieczarki
- sól, pieprz
- buraczki
- chrzan
- śmietana
- cebula
- masło
- koperek
- ziemniaki



11 Zajazd MAGDA

ul. Nowopole 1, 32-661 Bobrek



Zajazd Magda znajduje się w miejscowości Bobrek na trasie Kraków – Oświęcim przy drodze krajowej numer 933, w pobliżu miasta Oświęcim. Obiekt położony jest w otoczeniu zieleni, w pobliżu znajduje się zabytkowy Zespół Parkowo-Pałacowy rodziny Sapiechów oraz Kościół

pw. Trójcy Św. Obok Restauracji znajduje się również stary samolot.

Restauracja serwuje dania przyrządzone ze świeżych produktów z należytą starannością i dbałością o każdy szczegół. Odwiedzając zajazd „Magda” można liczyć na profesjonalną i miłą obsługę. Restauracja organizuje również imprezy okolicznościowe. Lokal dysponuje ogródkiem letnim i dużym parkingiem.

Polędwiczki w sosie borowikowym

- cebula
- czosnek
- masło, olej roślinny
- polędwiczka wieprzowa
- mielona papryka
- listki tymianku
- borowiki
- musztarda
- zielony pieprz
- brandy lub whisky
- gorąca woda
- sos sojowy
- śmietanka kremówka 30%



12 Hotel Relax

ul. Młodzieży Polskiej 1, 32-650 Kęty



Hotel Relax dzięki swojemu urokliwemu umiejscowieniu oraz bardzo przyjaznej atmosferze jest idealnym miejscem na rodzinny urlop, jak również na wygodny nocleg podczas firmowego wyjazdu. Obiekt położony jest w spokojnej, cichej i zielonej dzielnicy Kęt ok.1200 m od Rynku Głównego.

Hotel „Relax” dysponuje miejscami noclegowymi i przestronną restauracją. Restauracja posiada klimatyzowaną salę restauracyjną, z której można wydzielić 3 odrębne sale. Oryginalny wystrój oraz odpowiednia aranżacja wnętrza sprzyjają wypoczynkowi. Obiekt posiada bezpłatny parking dla klientów.

Restauracja serwuje wyśmienite posiłki, przygotowane z wysokiej jakości produktów.

Hotel Relax organizuje różne imprezy okolicznościowe oraz świadczy usługi cateringowe.

Posiada również bogatą bazę sportowo-rekreacyjną. Miejsce to sprzyja organizacji zgrupowań i obozów sportowych. W ofercie obiektu znajduje się organizacja obozów sportowych, zielonych szkół itp. z pełnym wyżywieniem oraz zapleczem sportowym (boiska trawiaste, orlik ze sztuczną nawierzchnią, basen sauna).

Zupa z pieczonych pomidorów

Składniki:

- pomidory, papryka
- cebula, por, czosnek, tymianek
- sól, pieprz



9. Receptury sztandarowych potraw regionalnych obszaru LGD „Dolina Sól”

Chleb razowy



Składniki:

- 1 kg mąki pszennej (typ 500)
- 2 szklanki otrąb pszennych
- 4 szklanki letniej wody (niepełne)
- 10 dag drożdży
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżki oleju
- 1 jajko
- dodatki (wg uznania): nasiona słonecznika, nasiona dyni, siemię lniane, mak, orzechy, kminek

Sposób wykonania:

Drożdże rozpuścić w 4 łyżkach letniej wody z cukrem i pozostawić do wyrośnięcia. W misce wymieszać pozostałe składniki, dodać lekko wyrośnięte drożdże i jeszcze raz wszystko wymieszać – najlepiej drewnianą łyżką. Ciasta nie trzeba wyrabiać. Ciasto przełożyć do foremek (np. forma „keksówka”), posmarować rozmąconym jajkiem i posypać wybranymi dodatkami. Włożyć do zimnego piekarnika, nastawić temperaturę na 200° C. Po nagraniu zmniejszyć temperaturę do 170° C i piec ok. 1 godziny (sprawdzić patyczkiem).

Przepis udostępniony przez KGW Zasole

Gomułki



Składniki:

- 1 kg sera białego tłustego
- kminek
- sól

Sposób wykonania:

Ser biały mieszamy z kminkiem i solą. Z przygotowanej masy formujemy wałeczki o średnicy 3 cm i odstawiamy do ciepłego miejsca aż do wysuszenia (ok. 5 godzin).

Przepis udostępniony przez KGW Brzeszcze

Gulasz staropolski



Składniki:

- 1 kg mięsa wołowego bez kości
- 1 łyżka czerwonej papryki słodkiej
- 3-4 liście laurowe
- 5-6 ziaren ziela angielskiego
- pieprz, sól
- 2-3 łyżki mąki
- olej

Sposób wykonania:

Mięso umyć, osuszyć dokładnie papierowym ręcznikiem, pokroić w dość dużą kostkę. W rondlu rozgrzać olej, partiami smażyć mięso do zrumienienia – nie kłaść naraz zbyt dużo aby ładnie się rumieniło. Gdy już całe wszystkie kawałki będą podsmażone układamy je w rondlu i zalewamy wodą tak, by sięgała ok. 3 cm ponad mięso. Dodajemy ziele angielskie, liście laurowe, 1 łyżeczkę cukru (spowoduje, że mięso szybciej będzie miękkie) i dusimy na małym ogniu, sprawdzając co jakiś czas, by się nie przypaliło. Po godzinie dolewamy wody (by utrzymać poziom ok 3 cm), doprawiamy papryką i dusimy, aż mięso będzie miękkie, w razie potrzeby podlewając wodą. Gdy mięso będzie gotowe doprawiamy do smaku solą i pieprzem i ewentualnie zagęszczamy mąką.

Przepis udostępniony przez KGW Przecieszyn

Siwe kluski z ziemniaków



Składniki:

- 2 kg ziemniaków
- 2 jajka
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- sól
- wędzony boczek lub kwaśna śmietana do polania ugotowanych klusek

Sposób wykonania:

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce na najdrobniejszych oczkach. Następnie dobrze odcisnąć w lnianej ściereczce do osobnego naczynia, by osadziła się skrobia. Do masy ziemniaczanej dodać 2 całe jajka, sól i mąkę ziemniaczaną (lub skrobię, która osadziła się na dnie naczynia z sokiem ziemniaczanym). Wszystko dobrze wyrobić. W dłoni formować podłużne kluseczki wielkości kurzego jajka. Kluski wrzucać do wrzącej osolonej wody, po wypłynięciu gotować 3 jeszcze minuty.

Ugotowane kluski wyjmować łyżką cedzakową. Podawać polane kwaśną śmietaną lub okraszone skwarkami boczku.

Przepis udostępniony przez KGW Zasole

Knedle ze śliwkami



Składniki:

Ciasto:

- ½ kg ziemniaków
- 1 szklanka mąki pszczennej
- 1 jajko

Nadzenie:

- 12 sztuk śliwek węgierek (świeżych lub mrożonych)
- 6 łyżek masła (do polania ugotowanych knedli)

Sposób wykonania:

Ziemniaki ugotować i zmielić. Do masy ziemniaczanej dodać mąkę oraz jajko i wyrobić ciasto.

Z ciasta uformować walek o średnicy ok. 4 cm. Nożem odcinać niewielkie kawałki ciasta, formować na dłoni placuszki i do środka włożyć śliwkę (uprzednio wypestkowaną i umytą). Brzegi ciasta zalepić i dłońmi uformować kulkę.

Knedle wrzucać na osoloną wodę i gotować ok 4 minut po wypłynięciu na wierzch. Ugotowane polać roztopionym masłem. Podane ilości składników wystarczą na przygotowanie 2 porcji – 12 sztuk knedli.

Przepis udostępniony przez KGW Przecieszyn

Łazanki

Składniki:

- ok. 3 szklanki mąki pszennej
- 3 jajka
- 80 dag kiszonej kapusty
- 50 dag kielbasy cienkiej
- 50 dag pieczarek
- sól, pieprz, olej

Sposób wykonania:

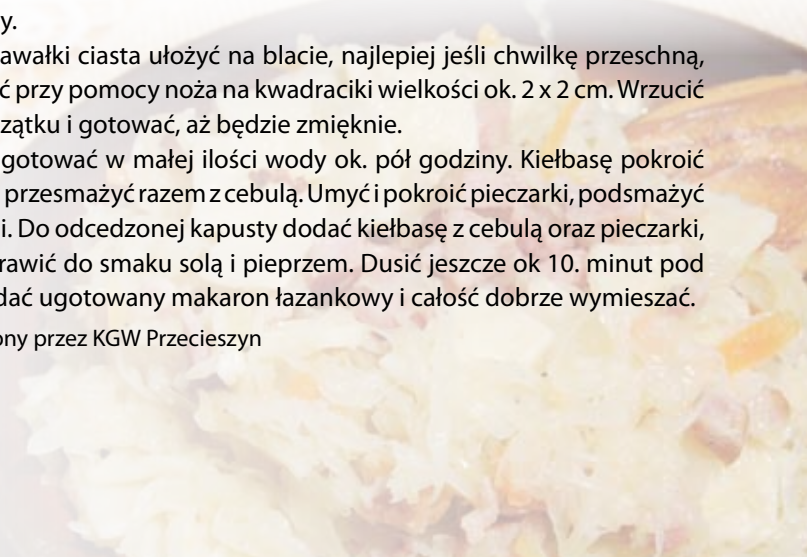
Na stolnicę wysypać 3 szklanki mąki, wbić 3 jajka, dodać szczyptę soli (około ½ łyżeczki) i wlać wodę. Ciasto nie może być zbyt luźne, ani za suche, dlatego w razie potrzeby podsypanie mąką lub podlać wodą. Ciasto powinno być jednolite i gładkie.

Ciasto podzielić na mniejsze kawałki i podsypując delikatnie mąką wałkować na cienkie fragmenty.

Rozwałkowane kawałki ciasta ułożyć na blacie, najlepiej jeśli chwilę przeschną, następnie pokroić przy pomocy noża na kwadraciki wielkości ok. 2 x 2 cm. Wrzucić do osolonego wrzątku i gotować, aż będzie miękkie.

Kapustę kiszoną gotować w małej ilości wody ok. pół godziny. Kielbasę pokroić w drobną kostkę i przesmażyć razem z cebulą. Umyć i pokroić pieczarki, podsmażyć je na innej patelni. Do odcedzonej kapusty dodać kielbasę z cebulą oraz pieczarki, wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem. Dusić jeszcze ok. 10. minut pod przykryciem. Dodać ugotowany makaron łazankowy i całość dobrze wymieszać.

Przepis udostępniony przez KGW Przecieszyn



Polewka na maślance



Składniki:

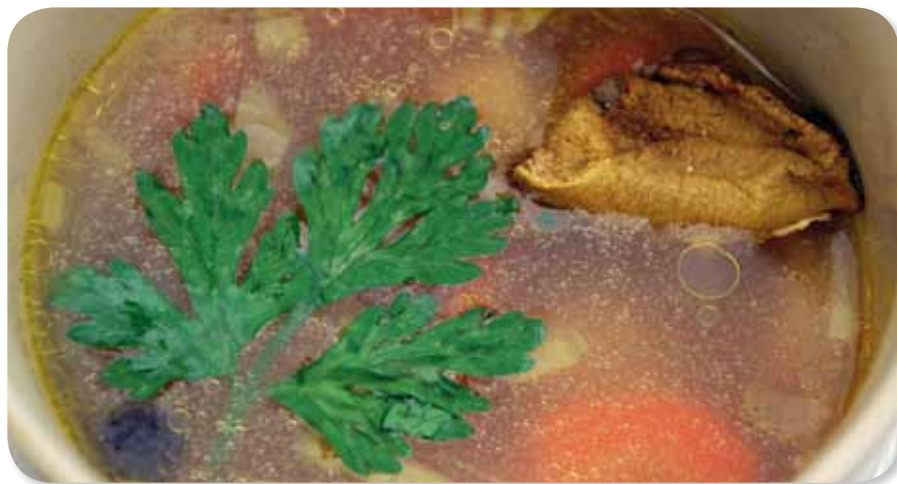
- 1 litry maślanki
- masło
- 30 dkg boczku
- 0,5 kg ziemniaków
- ½ łyżki śmietany 30%
- 2 łyżki mąki
- koper zielony

Sposób wykonania:

Dokładnie mieszamy maślankę, śmietanę i mąkę. W ten sposób tworzymy tzw. zalepkę. Zalepkę wlewamy na wrzącą osoloną wodę i chwilę gotujemy. Polewkę z maślanki podajemy z odsmażonymi na słoninie lub boczku ziemniakami. Posypujemy koprem zielonym.

Przepis udostępniony przez KGW Jawiszowice

Kartoflanka z grzybkim



Składniki:

- 6 dużych ziemniaków
- 2 marchwie
- 1 pietruszka (korzeń)
- kawałek selera
- 3-4 kapelusze suszonych leśnych grzybów
- kostka bulionu wołowego
- kostka bulionu drobiowego
- 2 liście laurowe
- 4-5 ziaren ziela angielskiego
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Do garnka wlej 2 litry wody, włóż obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, pokrojoną w plastry marchewkę, obraną pietruszkę i seler, suszone grzyby. Dodaj liście laurowe i ziele angielskie oraz kostki bulionowe. Gotuj 25 minut, aż warzywa będą miękkie.

Przepis udostępniony przez KGW Bobrek

Kluski tarte z sosem kielbasianym



Składniki:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 1 kg surowych ziemniaków
- 0,7 kg cienkiej kielbasy
- 0,5 kg boczku
- 0,5 kg cebuli
- 1 mała śmietana 18%
- sól, pieprz, papryka słodka, liście laurowe, ziele angielskie

Sposób wykonania:

Utarte surowe ziemniaki odciąsnąć, ugotowane przepuścić przez maszynkę do mielenia. Połączyć oba rodzaje ziemniaków, dodać 1 łyżkę mąki. Wszystko razem wymieszać i formować kluski. Gotować wrzucając na wrzącą, posoloną wodę. Po wypłynięciu odczekać 3-4 minuty.

Podawać z gorącym sosem kielbasianym: cebulę, boczek, kielbasę drobno pokrojone dusimy na oleju i podlewamy wodą, dodajemy przyprawy i zagęszczamy śmietaną.

Przepis udostępniony przez KGW Chełmek

„Prażone” – pieczone ziemniaki

Składniki:

składniki na 10 osób:

- 5 kg ziemniaków
- 1 kg boczku wędzonego
- 1 kg cienkiej kiełbasy
- 0,5 smalcu
- 1 kg cebuli
- 0,5 kg marchewki
- 2-3 liście laurowe
- pęczek kopru, pęczek zielonej pietruszki
- pieprz, sól



Sposób wykonania:

Ziemniaki obieramy i kroimy – małe ziemniaki i na pół, duże w ćwiartki. Boczek i kiełbasę kroimy w plasterki. Cebulę i marchew w paski.

Do dużego żeliwnego garnka na dno dajemy skórę z boczku.

Następnie układamy dwie warstwy:

I – pokrojone ziemniaki, pieprz, sól, cebula, zielenina (koper + pietruszka), boczek, kiełbasa

II – ziemniaki, pieprz, sól, cebula, zielenina (koper + pietruszka), boczek, kiełbasa

Na wierzchu garnka ułożyć same ziemniaki, lekko posolić, docisnąć, dać smalec i przykryć liśćmi kapusty. Zamykamy garnek i pieczemy na wolnym ogniu ok. 1 godziny.

Przepis udostępniony przez KGW Chełmek

Rolada ziemniaczana

Składniki:

- 1,5 kg ziemniaków
- 1 szklanka mąki
- 2 jajka
- łyżka masła
- 2 łyżki śmietany
- 0,5 kg gotowanego lub pieczonego mięsa (np. karczku)
- 2 cebule
- 2 łyżki oleju
- natka pietruszki
- pieprz, sól

Sposób wykonania:

Ziemniaki umyć i ugotować w łupinach. Mięso przepuścić przez maszynkę razem z cebulą poddużoną na oleju. Przyprawić solą i pieprzem.

Ugotowane, przestudzone i obrane ze skórki ziemniaki przepuścić przez maszynkę. Wymieszać z jajkami, łyżką masła i z solą. Wyłożyć ziemniaczaną masę na zwilżoną serwetkę/ściereczkę i uformować prostokąt o grubości ok 2 cm. Nałożyć warstwę nadzienia mięsnego, posypać pietruszką, zawinąć roladę. Za pomocą ściereczki przenieść na natuszczoną blachę, zsunąć spojeniem do dołu, posmarować śmietaną, posypać tartą bułką i wstawić do pieca. Zapiekać 30-40 minut. Po wyjęciu pokroić i podawać np. z sosem pieczarkowym i surówkami.

Przepis udostępniony przez KGW Gorzów



Śledzie zielone w sosie pomidorowym

Składniki:

- 1 kg śledzi zielonych
- jajko
- mąka
- olej

Zalewa:

- 1½ l wody
- 3 łyżeczki cukru
- 1 łyżka soli
- 1 szklanka octu
- 5-6 ziaren ziela angielskiego
- 3-4 liście laurowy

Sos:

- 1 duży koncentrat pomidorowy (190 gram)
- 2 duże cebule
- ½ szklanki oleju
- sól, pieprz



Sposób wykonania:

Śledzie panierować w jajku i mące, obsmażyć na oleju (nie solić!).

Wszystki składniki zalewy razem zagotować i przestudzić. Ryby zalać ostudzoną zalewą i odstawić na minimum 4 godziny.

Zrobić sos: pokrojoną cebulę zeszklić na oleju, dodać przecier i doprawić do smaku. Po 4 godzinach odlać zalewę ze śledzi i dodać ją do sosu. Zagotować. Gorącym sosem zalać filety.

Przepis udostępniony przez KGW Chełmek

Bigos Pani Helenki



Składniki:

- 1 kg kapusty kiszzonej
- główka białej kapusty
- 60 dag karczku
- 30 dag boczku wędzonego
- 50 dag pieczarek
- kostka smalcu
- 3 cebule
- przecier pomidorowy
- 6 szt. śliwek suszonych

Sposób wykonania:

Kapusty ugotować w oddzielnych garnkach. Pieczarki poddusić z cebulą. Mięso uduścić do miękkości, boczek i kiełbasę podsmażyć. Tak przygotowane składniki przełożyć do dużego rondla, dokładnie razem wymieszać dodając przecier pomidorowy. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Przepis udostępniony przez KGW Bulowice

Pasztet grzybowo-drobiowy



Składniki:

- 1 kurczak (koło 1,50 kg)
- 50 dkg grzybów
- 1,5 weka
- 2 łyżki oleju
- 3 jajka
- 10 dkg słoniny
- 2 cebule
- ¼ litra mleka
- ¼ litra bulionu
- czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz

Sposób wykonania:

Ugotowanego kurczaka obrać i zmielić na maszynie do mięsa, słoninę pokroić w drobna kostkę – podsmażyć, odlać część tłuszczu i dodać olej.

Drobną pokrojoną cebulę oraz grzyby udusić na tłuszczu i dodać mięso. Natkę pietruszki zalać bulionem i zagotować. Dwa ubite białka i dwa żółtka, połączyć z ½ szklanki mleka, dodać do masy.

Do reszty mleka dodać czosnek, sól.

Zamoczyć w jajku zmieszonym z mlekiem kromki z bułki i układać na dno foremki (wyłożonej folią), wyłożyć masę na formę i piec 30 minut w 230° C.

Przepis udostępniony przez KGW Kęty

Pasztet z selera



Składniki:

- 2 duże selery
- 2 duże cebule
- 2 kostki zupy grzybowej
- 1 kostka margaryny
- 1 szklanka wody
- 4 jajka
- 1 szklanka bułki tartej
- sól, pieprz
- orzechy włoskie do dekoracji

Sposób wykonania:

Selery i cebulę pokroić, zalać szklanką wody i gotować, pod koniec dodać kostkę grzybową. Margarynę utrzeć z żółtkami. Wystudzone selery i cebulę zmielić i dodać do utartej margaryny z żółtkami, dodając bułkę tartą na końcu ubić białka.

Formę dobrze wysmarować i wysypać bułką tartą. Piec około 1 godziny w temperaturze 160°C.

Przepis udostępniony przez KGW Kęty

Pierogi z kaszą gryczaną

Składniki:

- 1 l mleka
- 1 kg mąki tortowej
- margaryna
- 1 opakowanie kaszy gryczanej (4 woreczki)
- 30 dag boczku wędzonego
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Ciasto:

Do mąki dodajemy małymi porcjami ciepłe mleko, jednocześnie mieszając je razem i zaczynamy wyrabiać ciasto. Ciasto na pierogi musi mieć dość twardą, ale przede wszystkim gładką i zwartą konsystencję. Jeśli za bardzo się rozsypuje – dodajemy nieco mleka/wody, jeśli zbyt klei się nam do rąk – dodajemy mąki. Gotowe ciasto odkładamy na bok stolnicy w miejsce podsypane mąką i nakrywamy miską, by nie wysychało.

Farsz:

Kaszę gryczaną gotujemy zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Po ugotowaniu podsmażamy na margarynie i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Kawałek ciasta rozwałkowujemy na płaski placek i wycinamy z niego szklanką kółka. Na kółka nakładamy po łyżeczce farszu, składamy razem na pół i mocno zaciskamy palcami na brzegach.

Pierogi wrzucamy na osolony wrzątek i gotujemy ok. 5 minut od wypłynięcia. Gorące pierogi polewamy skwarkami z wędzonego boczku.

Przepis udostępniony przez KGW Malec



Placek drożdżowy-migdałowy

Składniki:

Ciasto:

- 50 dkg mąki pszennej
- ½ szklanka cukru
- 5 dkg drożdży
- 1 szklanka mleka
- 5 żółtek
- ½ kostki margaryny
- szczypta soli

Sposób wykonania:

Drożdże rozpuścić w połowie mleka z 1 łyżką cukru i trochę mąki i odstawić na krótki czas. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem. Do rozczyntu dodać ubite jajka z cukrem, mąkę i wyrabiać resztkę mleka a na końcu roztopiony tłuszcz i wyrobić dobrze. Zostawić ciasto do podrośnięcia. Wyłożyć do wysmarowania blachę.

Masa migdałowa:

- 1 kostka masła
- 20 dkg cukru
- 10 dkg migdałów zmielonych

Masło i cukier zagotować, dodać migdały i jeszcze gotować 5 minut cały czas mieszając. Masę wylewamy na wyrośnięty placek drożdżowy. Piec w piekarniku 45 minut.

Przepis udostępniony przez KGW Bielany



Placki ziemniaczane



Składniki:

- 2 jajka
- szklanka mleka
- 1 cebula
- 2 kg ziemniaków
- sól, pieprz
- olej do smażenia

Sposób wykonania:

Ubić jajka, wlać szklankę mleka i jeszcze ubijać, zetrzeć do tego cebulę, wymieszać i zetrzeć ziemniaki. Wszystko razem ponownie wymieszać, rozgrzać olej na patelni i smażyć aż do uzyskania koloru placków.

Przepis udostępniony przez KGW Bulowice

Serowiec weselny

Składniki:

- 1 kg sera
- 5 jajek
- 20 dag cukru
- ½ kostki masła
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 5 dag bakalii
- szczypta soli

Ciasto: kruchy spód/
posypka

- ½ kg mąki
- 1 kostka margaryny
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 5 żółtek
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao



Sposób wykonania:

Ze wszystkich składników (oprócz kakao) wyrobić ciasto- kruszonkę.

$\frac{3}{4}$ ciasta wykładamy na blachę i lekko ugniatamy ręką. Na tak przygotowany spód wykładamy masę serową (zmielony ser łączymy ze wszystkimi składnikami i ucieramy na gładką masę). Na wierzch wykładamy pozostałą kruszonkę, do której uprzednio dodajemy kakao. Z ciemnej kruszonki można układać ozdobne wzory – np. grona winogron. Tak przygotowane ciasto pieczemy ok. 1 godziny w temperaturze XXX st. C.

Przepis udostępniony przez KGW Kęty

Zapiekanka mięsna

Składniki:

- 2 podwójne piersi z kurczaka
- 1 kg mięsa mielonego wieprzowego
- 1 kg pieczarek
- ½ l śmietany 18%
- 1 zupa cebulowa KNORR
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- czerstwa bułka



Sposób wykonania:

Piersi połączyć łyżeczką oliwy, natrzeć przyprawami i solą. Zostawić 2 godz a następnie wyłożyć nimi brytfankę. Mięso mielone przyprawić jak na kotlety mielone, z tym, że białko należy ubić, dodać 1 łyżeczkę mąki ziemniaczanej, namoczoną bułkę. Gotowe mięso wyłożyć ba filety.

Pieczarki udusić z cebulą, wyłożyć na mięso. Zupę cebulową rozpuścić w śmietanie, zalać zapiekankę, włożyć do rozgrzanego piekarnika, piec 1,5 godz. (do momentu aż góra będzie brązowa). Po upieczeniu odlać nadmiar tłuszczu. Zapiekankę można jeść na ciepło jak i na zimno,

Do tego przepisu zalecana surówka z selera:

- 2 selery starte na drobnej tarce,
- 15 dkg ogórków kiszonych startych
- posiekane liście z selera, sól, pieprz, łyżka majonezu.

Przepis udostępniony przez KGW Malec

Polewka zimowa



Składniki:

- 30 dag pieczarek
- 3 cebule
- 1 średnia główka białej kapusty
- 0,5 kg boczku wędzonego
- 0,5 kg kiełbasy zwyczajnej
- 0,5 kg ogórków kiszonych
- śmietana kremówka 30%
- przecier pomidorowy
- chleb ciemny

Sposób wykonania:

Pokroić drobno pieczarki, kiełbasę, boczek i cebulę. Ogórki zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Pieczarki poddusić z cebulą, osobno dusić kiełbasę i boczek. Następnie wszystkie składniki mieszamy. Podlewamy wodą i gotujemy na wolnym ogniu do miękkości składników. Dodać przecier pomidorowy, poczekać aż się zupa zagotuje i zabielić śmietaną.

Doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z ciemnym chlebem.

Przepis udostępniony przez KGW Małec

Ule kakaowo-kawowe



Składniki:

- 20 dkg mielonych herbatników (np. petitki)
- 20 dkg cukru pudru
- 5 dkg miękkiego masła
- 2 łyżki mleka
- 2 łyżki rumu lub spirytusu
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej rozrobionej w odrobinie wody

Nadzienie:

- ajerkoniak lub inny gęsty alkohol
- lub nutella z wódką + wiśnia z alkoholu
- suche wafle lub kruche ciasteczka jako spody pod ule

Sposób wykonania:

Herbatniki zmielić, dodać cukier puder, masło, mleko, rum lub spirytus i ewentualnie kawę. Ciasto zagnieść na gładką jednolitą (dosyć twardą) masę i włożyć na około 30 minut do lodówki. Następnie wypełnić foremki i wydrążyć otwór. Włożyć wypełnienie i przyłożyć biszkopt lub kruche ciasteczko. Foremkę położyć i otworzyć, przytrzymując kciukami z tyłu foremki.

Przepis udostępniony przez KGW Dwory Drugie

Żeberka duszone w piwie

Składniki:

- 1 ½ kg żeberek wieprzowych
- ½ kg cebuli
- 5 szt. ziela angielskiego
- 1 łyżeczka majeranku
- 20 dag mąki
- ½ l oleju
- ½ litra piwa
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Żeberka umyć, podzielić na porcje. Oprószyć solą, pieprzem i mąką. Olej rozgrzać i usmażyć na nim żeberka ze wszystkich stron na złoty kolor. Cebule pokroić w krążki, usmażyć na złoty kolor, dodać żeberka, zalać piwem i dusić ok. 60 minut.

Doprawić do smaku solą i pieprzem, na końcu dodać majeranek.

Przepis udostępniony przez KGW Babice



Halaszle na winie

Składniki:

- 500 g karpia, filet
- 300 g szczupaka, filet
- 3 żółte cebule
- 2 czerwone ostre papryki czereśniowe
- łyżka sproszkowanej słodkiej papryki
- dwa duże dojrzałe pomidory
- 100 ml białego wina
- 200 ml wody
- łyżka masła klarowanego
- sól
- natka pietruszki
- świeże listki laurowe do dekoracji



Sposób wykonania:

Ryby optukać. Odkroić paski mięsa od strony brzucha. Resztę osuszyć, pokroić na kawałki i posolić. Odłożyć do lodówki. Na maśle w garnku zeszklić pokrojoną cebulę. Dodać paprykę w proszku i dusić razem 5 minut. Dołożyć paprykę czereśniową pokrojoną w paski i kawałki pomidora bez skóry. Podsmażać razem jeszcze 10 minut. Dodać kawałki rybich brzusków, wlać wodę i gotować na wolnym ogniu 20 minut. Wyjąć na talerz kawałki ryby, a zupę zdjąć z ognia i zmiksować. Dołożyć ryby pokrojone na kawałki i wlać wino. Gotować do miękkości ryb, 10 minut. Doprawić solą. Podawać od razu z natką pietruszki i ewentualnie listkami laurowymi. Przepis udostępniony przez Seweryna Gałysza (założyciela KKP – Klubu Kulinarnego Południaka).

Karp duszony w cebuli



Składniki:

- karp
- 4-5 cebul
- przyprawy
- majeranek
- olej
- liść lauowy
- ziele angielskie
- sól
- pieprz

Sposób wykonania:

Karpia pokroić na kawałki i przyprawić solą i pieprzem. Do dużego rondla wlać olej i wrzucić pokrojoną cebulę. Na cebuli ułożyć rybę. Dodać ziele, liść lauowy i resztę przypraw. Dusić 15–20 minut.

Przepis udostępniony przez KGW Wieprz



LGD „ŻYWIECKI RAJ”



1. Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj”

W roku 2004 Związek Międzygminny ds. Ekologii w Żywcu złożył wniosek w ramach Pilotażowego Programu Leader+ Schemat I dla projektu „Ożywienie na Żywiecczyźnie – aktywna współpraca podstawą rozwoju obszarów wiejskich Powiatu Żywieckiego”, co było podstawą do budowania partnerstwa 3 różnych grup: przedsiębiorców, samorządów oraz organizacji pozarządowych.

W 2005 roku, po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku, podpisano umowę na dofinansowanie projektu. Do realizacji programu przystąpiło 9 gmin Żywiecczyzny: Jeleśnia, Koszarawa, Lipowa, Łodygowice, Milówka, Rajcza, Radziechowy – Wieprz, Ujsoły oraz Węgierska Górka.

Jednym z wielu działań przeprowadzonych w ramach tego Programu było utworzenie i zarejestrowanie Związku Stowarzyszeń Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj – Kotlina Tradycji i Turystyki”.

Pozytywne zakończenie projektu w 2006 roku zaowocowało złożeniem kolejnego wniosku na realizację Schematu II – projektu: „Stworzenie kapitału społecznego oraz potencjału Lokalnej Grupy Działania „Żywiecki Raj – Kotlina Tradycji i Turystyki” jako niezbędnych elementów do skutecznego wdrożenia Zintegrowanej Strategii Rozwoju Obszarów Wiejskich. Po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku, rozpoczęto jego realizację (Etap I – do 31.07.2007 roku, Etap II – od 1.08.2007 roku do 31.03.2008 roku) na obszarze tych samych 9 gmin.

Celami projektu było:

- stworzenie modułu współpracy trzech sektorów (społecznego, gospodarczego i publicznego);
- aktywizacja społeczności lokalnej, organizacji społecznych, pracodawców i instytucji samorządowych na rzecz zrównoważonego rozwoju lokalnego i promocji obszaru objętego działaniem Stowarzyszenia;
- zwiększenie wiedzy mieszkańców na temat stworzenia i funkcjonowania partnerstw poprzez prowadzenie seminariów informacyjnych, forów dyskusyjnych i przeprowadzenie konferencji;
- zwiększenie umiejętności pracy zespołowej uczestników projektu poprzez przeprowadzenie warsztatów aktywizujących.

W 2008 roku do grona gmin należących do Stowarzyszenia dołączyła Gmina Czernichów.

Po pozytywnym zrealizowaniu i rozliczeniu Schematu II Projektu Związek Stowarzyszeń zaplanował dalszą pracę działania w ramach Programu LEADER.

Ponieważ LEADER w nowym okresie budżetowym narzucał zmiany formalne niezbędne do realizacji, Związek Stowarzyszeń „Żywiecki Raj – Kotlina Tradycji i Turystyki” przekształcił się w dn. 3.07.2008 roku w Stowarzyszenie – LGD „Żywiecki Raj” i funkcjonuje w tej formie do dnia dzisiejszego.

W dniu **24.09.2008** roku Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj” zostało zarejestrowane w Sądzie Rejonowym w Bielsku-Białej, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr **KRS 0000314278**.

Po podpisaniu umowy w dniu 22.05.2009 roku o wybór LGD „Żywiecki Raj” do realizacji LSR, Zarząd Stowarzyszenia rozpoczął rozmowy z przedstawicielami Gminy Istebna na temat możliwości członkostwa tejże gminy w Stowarzyszeniu. W dniu 28.10.2009 roku na posiedzeniu Zarządu przyjęto w poczet Stowarzyszenia 11 gminę – Gminę Istebna, która była członkiem Stowarzyszenia do 2014 roku. W 2015 roku do gmin stowarzyszonych dołączyły Gilowice, Łękawica, Ślemień i Świnna.

Obecnie Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj” liczy 14 wiejskich gmin powiatu żywieckiego: Czernichów, Jeleśnia, Koszarawa, Lipowa, Łodygowice, Milówka, Radziechowy-Wieprz, Rajcza, Ujszoły, Węgierska Górka, Łękawica, Gilowice, Świnna, Ślemień.

Stowarzyszenie – LGD „Żywiecki Raj” zrzesza: osoby fizyczne, przedsiębiorców, samorządy oraz organizacje pozarządowe. Jego aktywność opiera się na szeregu działań, które mają na celu rozwój obszaru LGD, ożywienie gospodarcze i społeczne, poprzez realizację Strategii Rozwoju Lokalnego Kierowanego przez Społeczność obszaru LGD „Żywiecki Raj”.

Strategia opiera się na dwóch celach strategicznych:

- pierwszy społeczno-gospodarczy, gdzie zidentyfikowano problemy dotyczące potrzeb mieszkańców obszaru w zakresie wykluczania społecznego i pogłębiającego się ubóstwa, potrzeby wzmocnienia tożsamości lokalnej i budowania kapitału gospodarczego obszaru,
- natomiast drugi cel opiera się na bogatych zasobach lokalnych obszaru, jego walorach przyrodniczych, kulturowych i historycznych, gdzie zidentyfikowano potrzeby związane z ochroną środowiska naturalnego, aktywnego trybu życia, wykorzystania znajdujących się na terenie LGD warunków do stworzenia rozpoznawalnej marki turystycznej, jak i zaspokojenia potrzeb kulturowych społeczności lokalnej.

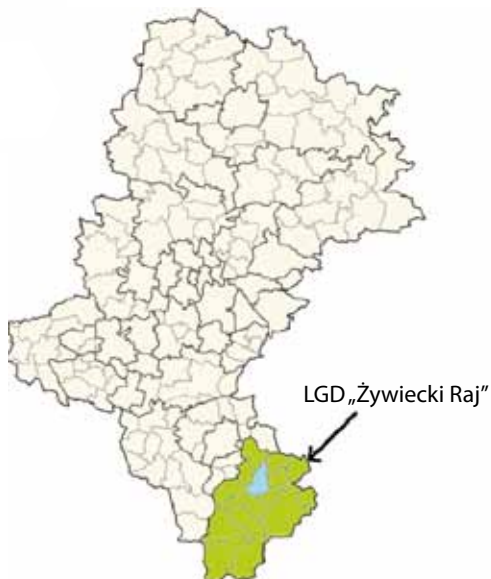
Zgodnie z założeniami LSR LGD „Żywiecki Raj” ma przede wszystkim wspierać rozwój przedsiębiorczości na obszarze LGD, budować kapitał społeczny z uwzględnieniem wsparcia dla zagrożonych wykluczeniem społecznym (grupy

defaworyzowane), co będzie dawało podstawy do zrównoważonego rozwoju obszaru LGD „Żywiecki Raj”.

Na wdrożenie Strategii Rozwoju Lokalnego Kierowanego przez Społeczność obszaru LGD „Żywiecki Raj” na lata 2016–2023, Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj” pozyskało kwotę w wysokości 13 300 000,00 zł. Z tego 8 462 790,00 zł na realizację operacji w ramach ogłaszanych konkursów oraz projektów grantowych oraz 266 000,00 zł na realizację projektów współpracy.



Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj”
na tle województwa śląskiego



2. Przyroda

Obszar LGD „Żywiecki Raj” położony jest bezpośrednio przy granicy Polski, w południowej części województwa śląskiego, na terenie powiatu żywieckiego i graniczy: od południa ze Słowacją, od zachodu z powiatem cieszyńskim (województwo śląskie), od północy z powiatem bielskim (województwo śląskie), od północnego wschodu z powiatem wadowickim (województwo małopolskie), od wschodu z powiatem suskim (województwo małopolskie).

Geograficznie, Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj” leży na terenie Beskidu Małego, Makowskiego, Żywieckiego i Śląskiego, które to pasma otaczają Kotlinę Żywiecką. Największą rzeką na tym terenie, która wytycza jednocześnie jego zachodnią granicę, jest Soła. Jej największym dopływem w powiecie żywieckim jest Koszarawa. Występowanie częstych powodzi spowodowało utworzenie zespołu zapór, tzw. Kaskady Soły. Powstały cztery zbiorniki: Jezioro Żywieckie, Jezioro Międzybrodzkie, Jezioro Czanieckie oraz zbiornik na górze Żar, służący do celów energetycznych dla Elektrowni Porąbka-Żar.



3. Historia obszaru działania LGD „Żywiecki Raj”

„Żywiecki Raj” posiada bogatą historię, która ukształtowała obecne społeczeństwo i gospodarkę. Wpłynęła również na kulturę i tradycję. Obszar działania LGD zamieszkuje grupa etniczna, cechująca się odrębnością kulturową i własną gwarą. Teren posiada również charakterystyczne budownictwo drewniane, które zachowało się w niektórych wsiach, za to typowa zabudowa małomiasteczkowa została zniszczona podczas II wojny światowej.

Jedynym miastem na terenie powiatu żywieckiego jest Żywiec. Jest to wielowiekowe miasto, które już w 1327 roku posiadało prawa miejskie. Ziemia żywiecka w wiekach średnich była własnością książąt cieszyńskich i oświęcimskich, w XV wieku przeszła na własność króla Kazimierza Jagiellończyka a niedługo po tym do Piotra Komorowskiego. Ród Komorowskich władał Żywiecczyną do początku XVII wieku, kiedy tereny przejęli Wazowie, następnie Jan Kazimierz a w końcu rodzina Wielopolskich. Po I rozbiore ziemie żywieckie znalazły się pod panowaniem austriackim. W latach 1810-1838 dobra żywieckie wykupiła rodzina Habsburgów. Wtedy w 1856 roku, założony został Browar, który stał się i jest do tej pory wizytówką miasta. W wyniku konfiskaty dóbr w 1940 roku, przez III Rzeszę Habsburgowie utracili dobra żywieckie. Do niedawna, tj. do 2012 roku, w żywieckim Parku spotkać można było Marię Krystynę Habsburg, córkę ostatniego właściciela, mieszkającą w części Nowego Zamku. Księżna zmarła w październiku 2012 roku.

W Żywcu należy zobaczyć:

- Stary Zamek: (Muzeum Miejskie w Żywcu, ul. Zamkowa 2) Naprzeciw Starego Zamku znajduje się rezydencja w klasycystycznym stylu nazywana Nowym Zamkiem. Na terenie Parku można zobaczyć też Domek chiński, Park miniatur oraz mini ZOO,
- Kościół katedralny Narodzenia NMP, usytuowany naprzeciw wejścia do Parku (ul. Zamkowa 6),
- Kościół pw. Św. Krzyża, (ul. Świętokrzyska 8),
- Muzeum Browaru Żywiec (ul. Browarna 88),
- Rynek miejski, otoczony urokliwymi kamieniczkami z górującym nad nim charakterystycznym Ratuszem.

4. Zabytki

GILOWICE: Gilowickie szlaki usiane są zabytkami sztuki sakralnej: kapliczkami, figurami przydrożnymi oraz pomnikami upamiętniającymi ważne wydarzenia z życia mieszkańców. W pobliżu gilowickiego kościoła stoi najstarsza kapliczka, pochodząca z 1730 roku. Jest charakterystyczna, ponieważ została otwarta na cztery strony świata, czym przypomina latarnię morską. Na stromym zboczu miejscowego wzniesienia, zwanego „Komanią Górą”, przez które w odległych czasach wiodł najkrótszy szlak z Gilowic przez Rychwałd do Żywca, znajduje się figura Chrystusa Upadającego pod Krzyżem, uznawana przez historyków sztuki za najstarszą tego typu w Polsce. W gminie występują również kapliczki grotowe, wśród których warto wymienić kapliczkę na Bizioniówce. Została ona postawiona w latach 60 XX w. W niszy znajduje się figura Matki Bożej Fatimskiej.

Kościół parafialny pw. św. Andrzeja Apostoła w Gilowicach pochodzi z 1. poł. XVI w. Został przeniesiony z Rychwałdu do Gilowic w 1757 roku. Świątynia wykonana jest z drewna w stylu gotyku śląsko-małopolskiego i zalicza się do zabytków klasy 0. Wnętrze kościoła wzbogacają: późnobarokowy ołtarz (1708 rok), posągi Matki Bożej z Dzieciątkiem (XIV w.), ambona (1. poł. XVII w.) oraz ciekawe elementy architektoniczne.



Autor zdjęć: Krzysztof Haase



Sanktuarium Maryjne w Rychwałdzie to kościół Franciszkanów pw. św. Mikołaja, pochodzący z XVIII wieku, od 2017 roku posiada status Bazyliki mniejszej. Otoczony kamienistym murem, tworzy prostokąt, w którym są cztery wejścia: dwa bogatsze oraz dwa skromniejsze (od wschodu i południa). W północno-zachodnim narożniku muru znajduje się kaplica Biczowania Pana Jezusa, a w niej posąg Chrystusa u słupa. Druga kaplica, usytuowana w narożniku północno-wschodnim, to Wieczernik (obecnie kaplica MB Fatimskiej). 2 VIII 1946 roku parafię i sanktuarium objęli ojcowie franciszkanie.

Od XVII w. Sanktuarium Maryjne w Rychwałdzie jest celem licznych pielgrzymek z Żywiecczyny, a także z innych stron naszego kraju oraz Słowacji.

Dwór w Rychwałdzie pochodzący z XIX w., znajduje się na południowym skraju wsi Rychwałd koło Żywca. O dworze w Rychwałdzie pod rokiem 1722 wspomina Andrzej Komoniewicz: „Folwark albo dwór we wsi Rychwałdzie nowo zbudowany, na Kępie wyniosły”. Zachowane do dziś klasycystyczne zabudowania dworskie powstały w latach 1831–34. Składa się na nie parterowy pałacyk w stylu klasycystycznym oraz ustawione prostopadle do niego zabudowania gospodarcze



i pomieszczenia dla służby. W środku znajduje się obszerny dziedziniec. Wokół rozciąga się rozległy 2-hektarowy park dworski ze starodrzewiem. Oddalony od wsi dwór położony jest znacznie wyżej od niej (480 m n.p.m.). Obiekt został wpisany do rejestru zabytków. To wspaniały teren do spacerów i odpoczynku.

JELEŚNIA: Kościół pw. św. Wojciecha w Jeleśni. Pierwszym kościołem w Jeleśni był kościół drewniany zbudowany w XV w. Spłonął w latach 20 XVII w., jednak w roku 1626 zbudowano nowy, murowany w stylu barokowym, którego patronem został św. Wojciech. Początkowo był to kościół jednonawowy. Pod koniec XVIII w. został powiększony przez dobudowanie naw bocznych i wieży. W świątyni znajduje się kilka cennych zabytków

sztuki z XVIII w., m.in.: rokokowy ołtarz główny, chrzcielnica i ambona, dębowe konfesjonały, chór muzyczny, drewniane epitafium, kamienne kropielnice w kruchcie, dzwon na wieży, monstrancja. W czasie I wojny światowej Austriacy zarekwizowali dwa zabytkowe dzwony, a także piszczałki organów.



Zwieńczenie ołtarza zdobi barokowe wyobrażenie Boga Ojca z witrażem przedstawiającym postać św. Wojciecha. W świątyni są również ciekawe zabytkowe obrazy, rzeźby i naczynia liturgiczne. Z kruchty prowadzą schody na chór, gdzie znajdują się organy piszczałkowe. Obok kościoła, wśród starych zabytkowych drzew, ostał się fragment dawnego przykościelnego cmentarza.

Stara Karczma w Jeleśni to jedna z ostatnich oryginalnych karczm w Polsce. Została prawdopodobnie wybudowana w XVIII w., ale być może postawiono ją znacznie wcześniej, nawet w XVI w. (mogli to zrobić pasterze wołoscy, którzy byli założycielami wsi Jeleśnia). W czasach zaboru austriackiego karczma stała się własnością Habsburgów, obecnie należy do Spółdzielni Turystyczno-Handlowej „Pilsko”, mieści się w niej restauracja i kawiarnia. Budynek pełnił początkowo funkcję leśniczówki, jako zajazd myśliwski na czas polowań i odpoczynku. Pomiędzy karczmą a kościołem św. Wojciecha znajduje się plac, który kiedyś był popularnym miejscem targowym na ważnym szlaku kupieckim, zwanym bursztynowym, łączącym Żywiec z Orawą. Karczma posiada konstrukcję wieńcową, podwalę podtrzymuje solidna, gruba belka. Dach jest łamany, pokryty gontem z dymnikami.



Wnętrze Starej Karczmy charakteryzuje góralski wystrój urozmaicony kompozycjami kwiatów z bibuły, z których słynie Jeleśnia, a w menu odnaleźć można typowe potrawy charakterystyczne dla tego regionu.

Częstymi gośćmi karczmy w XVII i XVIII w. byli zbójnicy, którzy grasowali w Beskidach, prawdopodobnie również okradając jej klientów, m.in. Jurek Fiedor, zwany Proćpokiem, ukarany za zbrojstwo śmiercią i stracony w Kameszniczy.

ŁODYGOWICE: Kościół pw. św Szymona i Judy Tadeusza góruje nad okolicą. Z kościelnego wzgórza rozciąga się piękna panorama Beskidu Żywieckiego. Jest



to największy w Beskidach kościół drewniany. Został konsekrowany w 1636 roku. Zachwyca bogatym, nasyconym przepychem i różnorodnością stylów. Ołtarz główny urzeka ozdobnymi detalami oraz ilością sakralnych motywów. W świątyni znajduje się osiem ołtarzy reprezentujących rokoko, gotyk i barok, drewniana ambona z końca XVII w. oraz interesująca polichromia – dzieło z 1929 roku autorstwa malarza Adama Giebułtowskiego.

Na uwagę zasługują również połączony ołtarz główny z krucyfiksem, figurami Matki Bożej i św. Jana Ewangelisty oraz posąg Adama i Dawida.

Kapliczka na Midorowym Polu została wzniesiona w 1848 roku w celu upamiętnienia zniesienia pańszczyzny. Aktu tego w Galicji dokonał gubernator Franz Stadion, jeszcze zanim zrobiono to w całym cesarstwie austriackim. Kapliczka znajduje się na niewielkim wzniesieniu, z którego roztacza się piękny widok na wszystkie strony świata. Kiedyś obok kapliczki rosła wielka lipa, obecnie pozostał tylko pień, w którym wydrążono znak krzyża. Kapliczka na Midorowym Polu założona została na rzucie prostokąta i zakończona półkolistą absydą. Wybudowano ją z kamienia, obecnie jest wytynkowana i nakryta dwuspadowym gontowym daszkiem. U szczytu kapliczki znajduje się mała nisza z figurą Matki Bożej, a poniżej zawieszony jest drewniany krzyż z figurką Chrystusa. W środku umieszczono kopię obrazu MB Częstochowskiej.

Dworek w Łodygowicach to dawny dwór obronny, którego budowę rozpoczął w 1629 roku Jerzy Zbarski. Położony jest w pięknym, zabytkowym parku. Kolejni właściciele rozbudowywali dwór – otoczyli go wałem ziemnym, fosą wypełnioną wodą doprowadzoną z rzeki Żylicy oraz wybudowali bastiony w narożach. W XIX w. dwór utracił swoje militarne znaczenie, zlikwidowano część wałów, a fosy zostały zasypane lub przerobione na stawy. Ostatnim prywatnym właścicielem dworu była rodzina Klobusów. Przebudowali oni posiadłość, dobudowując szklaną oranżerię i nadając jej wygląd, który możemy podziwiać dzisiaj – zmienił dwór w rezydencję otoczoną parkiem. Ostatni właściciel, baron Otto Klobus, zmarł w 1943 roku i został pochowany na łodygowickim cmentarzu. Po II wojnie światowej budynek został upaństwowiony i znajdowała się w nim szkoła rolnicza. W 1991 roku zamek i park stały się własnością gminy Łodygowice.

MILÓWKA: Muzeum Stara Chałupa w Milówce zabytkowy, drewniany dom będący jednym z najstarszych przykładów architektury ludowej i tradycyjnego budownictwa Żywiecczyzny. Jak głosi lokalna legenda, w chałupie tej miał mieć swój postój król Jan Kazimierz podczas ucieczki przed Szwedami; zatrzymać się tutaj miał także Jan III Sobieski w drodze do Wiednia. Obiekt został zbudowany w 1739 roku i pierwotnie prawdopodobnie pełnił funkcję wiejskiej karczmy. Do początku lat 70. XX w. Stara Chałupa pozostawała w prywatnych rękach. Od 1992 roku budynek stanowi własność gminy Milówka, a zarządza nim i opieką otacza go Gminny Ośrodek Kultury w Milówce. Stara Chałupa to nie tylko muzeum, w którym zwiedza się ekspozycje. Można tu również zobaczyć pokaz przędzenia wełny, łuskania fasoli czy skubania pierza. W 2010 roku obiekt został poddany gruntownemu remontowi, a tuż obok ustawiono sprowadzony z Przyłękowa drugi zabytkowy dom, w którym organizowane są warsztaty bibułkarstwa, malarstwa na szkle i ceramiki. Chałupę postawiono na kamiennej podmurówce, na której usytuowane



są długie, drewniane bale połączone na obłap i rybi ogon. Przykrywa je dwuspadowy dach pokryty gontem z półdaszkami w ścianach szczytowych. Chałupa swoim wystrojem doskonale obrazuje dawny styl życia oraz hierarchię wartości jej mieszkańców. W izbach panuje półmrok, gdyż małe okna wpuszczają niewiele światła, ale pozwalają zatrzymać wewnątrz ciepło. W głównej izbie króluje piec chlebowy z okapem, a w tzw. „świętym kącie” zawieszona jest kapliczka i święte obrazy. W komorze i sieni można zobaczyć sprzęty wykorzystywane w gospodarstwie. Stara Chałupa to magiczne miejsce, gdzie czas stanął w miejscu.

Zespół pałacowo-dworski w Kamesznicy został wybudowany w 1. poł. XIX w. przez Teresę i Marcelę Potockich. Składa się z kilku elementów, a podstawowym jest klasycystyczny dwór. Ogród i park w Kamesznicy do chwili obecnej utrzymane są w prawie niezmienionym stanie. Pomnik przyrody stanowi cały stary, bogaty drzewostan parku. Założenie dworsko-parkowe zawiera dolinkę oraz stromy stok wzgórza, na którym wzniesiono budynek dworu, oficynę i oranżerię. Park zajmuje naturalną dolinę potoku, a liczne źródła dały możliwość rozwinięcia kompozycji wodnych. Jednokondygnacyjne zabudowania mieszkalne są nakryte niskim czterospadowym dachem. W środku z dawnego wyposażenia zachował się jedynie marmurowy, neogotycki kominek. Z jednej strony dwór otoczony jest dziedzińcem oraz zabudowaniami gospodarczymi, a z drugiej strony

kolejno: ogrodem kwiatowym, warzywnikami i łąką będącą kiedyś sadem. Poniżej dworu znajduje się oficyna, zwana obecnie kancelarią. Poza terenem ogrodu usytuowana jest kaplica, której powstanie, jak głosi lokalna legenda, zawdzięcza się Marcelemu Potockiemu. Ów, znany z niezrównoważonego charakteru, goniąc swoją żonę ze strzelbą, wystrzelił i ranił ją. Na szczęście opamiętał się i na miejscu postrzelenia żony wystawił kaplicę pw. św. Teresy.

RADZIECHOWY-WIEPRZ: Kościół pw. św. Marcina w Radziechowach. Zarówno kościół św. Marcina w Radziechowach, parafia radziechowska, jak i sama wieś Radziechowy należą do jednych z najstarszych w Kotlinie Żywieckiej. Przed Radziechowami wg źródeł historycznych istniały parafie w Żywcu, Gilowicach, Cięcinie i Lipowej. Jako datę powstania parafii przyjęto rok 1390. Kościół był wielokrotnie przebudowywany i rozbudowywany, a w 1590 roku był już murowany i bogato wyposażony. Zgromadzono w nim zabytki sztuki sakralnej. Świątynia posiada wiele cech gotyckich, potwierdzających jej wczesne pochodzenie, co uwidocznione jest szczególnie w prezbiterium. W XVII i XVIII w. kościół został przebudowany: przedłużono nawę, dobudowano kaplicę św. Izydora, a także dostawiono wieżę, co sprawiło, że obiekt zyskał wygląd barokowy. W XX w. wybudowano nawę południową. Późnogotycka figura Madonny z Dzieciątkiem



z ok. 1510 roku to najcenniejszy zabytek znajdujący się w kościele. Ołtarze i figury apostołów utrzymane są w stylu barokowym.

Kościół pw. Nawiedzenia NMP w Juszczyźnie to przykład kontynuacji drewnianego budownictwa sakralnego na Żywiecczyźnie. Wezwanie kościoła dotyczy tragicznego wydarzenia z 1908 roku, kiedy to miała miejsce powódź związana z oberwaniem chmury, podczas której zginęło 21 osób. Mieszkańcy zapragnęli, aby nawiedzała ich Matka Boża, opiekowała się nimi i chroniła ich przed ciężkimi klęskami, stąd inicjatywa budowy kościoła. Świątynia jest drewniana, zbudowana na kamiennej podmurówce, z zewnątrz i od wewnątrz szalowana deskami, ze sklepieniem kolebkowym zdobionym rzeźbami w kształcie dziewięciśliu. Dach i wieża od południowej strony, pokryte są miedzią. Wieża jest zwieńczona hełmem, na którym umieszczono metalowy krzyż. W trójbocznym prezbiterium znajduje się główny ołtarz w stylu pseudogotyckim, a na nim drewniane rzeźbione lichtarze. W ołtarzu widnieje obraz przedstawiający Nawiedzenie NMP. Znajdują się tutaj dwa boczne ołtarze, również w stylu pseudogotyckim. W ołtarzu po lewej stoi figura Najświętszego Serca Pana Jezusa, a w górnej kondygnacji widać św. Wojciecha nawracającego na chrześcijaństwo. W ołtarzu po prawej zaś stoi figura św. Józefa z Dzieciątkiem na ręku, a w szczycie posązek Maryi z Dzieciątkiem na ręku w postawie przypominającej kontrapost gotycki.



RAJCZA: Sanktuarium MB Kazimierzowskiej w Rajczy. Budowę świątyni w Rajczy zainaugurował w 1669 roku opuszczający definitywnie Polskę, udający się do Francji Jan Kazimierz. On to również podarował zdobiący do dziś kościół obraz MB Kazimierzowskiej. W roku 1674 stanął w Rajczy drewniany kościół pw. św. Wawrzyńca i Kazimierza Królewicza, który następnie w latach 1886–90 został zamieniony na budowlę murowaną, łączącą style romański i gotycki. W 1997 roku kościół otrzymał status Sanktuarium maryjnego i jest odwiedzany przez pielgrzymów z różnych stron kraju, którzy pragną oddać hołd Matce Bożej Kazimierzowskiej.

Zespół pałacowo-parkowy w Rajczy umiejscowiony jest w parku położonym obok drogi prowadzącej do Ujsół. Obecnie mieści się w nim zakład opiekuńczo-leczniczy. Budowla powstała w 1. poł. XIX w. dzięki staraniom ówczesnego właściciela tych ziem Anastazego Siemiońskiego. Gruntownych zmian w wyglądzie pałacu dokonał już w XX w. książę Władysław Lubomirski. To dzięki niemu dwór zyskał neorenesansowy charakter. To również za jego czasów pałac gościł wielu znanych twórców Młodej Polski, takich jak Karol Szymanowski czy Grzegorz Fitelberg. Pałac tętnił życiem i był znany w szerokich kręgach. W roku 1914 książę Lubomirski sprzedał pałac Stefanowi Karolowi Habsburgowi. Rezydując w Żywcu, arcyksiążę często przebywał w pałacu w Rajczy, organizując barwne życie kulturalne. Odbływały się tu liczne koncerty takich sław jak: Paderewski, Szymanowski, Fitelberg, Różycki, Rubinstein. W roku 1991 obiekt przekształcono w państwowy zakład opiekuńczo-leczniczy, a od 1999 roku mieści się tu samodzielny publiczny zakład opiekuńczo-leczniczy dla przewlekle chorych. Budynek otacza zabytkowy park ulokowany u podnóża wzgórza Compel. Zobaczymy tutaj piękne, pomnikowe lipy, dęby, sosny wejmutki, wiązy górskie czy jawory.

ŚLEMIEŃ: Żywiecki Park Etnograficzny zaprasza do wędrowki w przeszłość, do wspomnień o dawnych czasach i pięknie góralskiego folkloru. Jest najmłodszym muzeum typu skansenowego w Polsce i drugim w województwie śląskim. Odzworowuje on układ urbanistyczny i zabudowę wsi Beskidu Żywieckiego. Na obszarze ponad 6 ha posadowiono kilkanaście zabytkowych obiektów architektury, m.in.: budynek szkoły z 1900 roku, XIX-wieczny spichlerz, kompletną zagrodę chłopską z domem mieszkalnym z 1895 roku, kuźnię z początku XX w., urokliwą „chałupę zielarki” czy małomiasteczkową aptekę. We wnętrzach budynków zrekonstruowano wystroj oraz urządzono ekspozycje obrazujące wszelkie aspekty życia górali. Ponadto na terenie parku znajdują się piwniczki – półziemianki oraz studnie – każda o innym sposobie pobierania wody. Całość uzupełniają przydrożne krzyże i kapliczki, a w przyszłości w parku pojawią się kolejne obiekty. Autorką koncepcji parku jest mgr etnografii Teresa Kurzyk. Zwiedzanie odbywa się pod

opieką przewodnika. Istnieje także możliwość wypożyczenia audioprzewodnika. Na terenie skansenu funkcjonuje sklepik z regionalnymi pamiątkami oraz napojami.



Sanktuarium Maryjne na Jasnej Górcie w Ślemieniu zbudowano w latach 1862–66, w głównym ołtarzu znajduje się XIX-wieczna kopia obrazu Jasnogórskiego. Wedle przekazów ustnych jest to miejsce objawień, przez co stało się celem rozlicznych pielgrzymek (w 1868 roku przybyło tu 15 tys. wiernych). Pod kościołem została wykuta grota skalna, w której bije źródło które według wierzeń ma uzdrawiającą moc.

ŚWINNA: Sanktuarium MB Wspomożenia Wiernych w Przyłękowie nad wsią, na zboczu góry Kiczory, zwanej także Bugajem (762 m n.p.m.), wśród buków, sosen i świerków wznosi się niewielki, murowany jednonawowy kościółek pw. MB Wspomożenia Wiernych. Obok kościoła znajduje się studnia nakryta daszkiem, przy której znaleźć można wiadro i kubek do czerpania wody uznanej za uzdrawiającą. Sanktuarium zostało wzniesione na pamiątkę Matki Bożej, która 2 VII 1886 roku ukazała się we śnie pasącemu bydło Wojciechowi Stefko. Głównym przesłaniem tego wydarzenia było życzenie, aby w tym miejscu zbudowano kaplicę. Matka Boża obiecała uzdrowić córkę Wojciecha Stefki Marysię, chorą na ślepotę. Uzdrawienie stało się faktem, a kościół wzniesiono w miejscu objawienia.

UJSOŁY: Izba regionalna „Groniczek” mieści się w centrum Glinki. Jej głównym celem jest ochrona i kultywowanie dziedzictwa kulturalnego tej gminy. Składa się z trzech sal ekspozycyjnych z bogatymi zbiorami sprzętów i dawnych przedmiotów gospodarstwa domowego, a także fragmentami tradycyjnych stylizacji dawnych pomieszczeń oraz pokojami dla dzieci i młodzieży odgrywającymi rolę zarówno świetlicy, jak i miejsca spotkań dla organizacji, stowarzyszeń i mieszkańców wsi. „Groniczek” spełnia zatem funkcję muzealną, ale równie ważny jest fakt, że stanowi centrum spotkań, imprez i warsztatów. Bogate i ciekawe jest wyposażenie izby. Znajdziemy tu m.in. tradycyjne stroje ludowe oraz charakterystyczne dla tego regionu instrumenty. W izbie znajdują się również dawne maszyny i urządzenia wykorzystywane w gospodarstwie domowym oraz przedmioty codziennego użytku. Można podziwiać bogaty zbiór rękodzieła ludowego – tradycyjnych koronek, haftów i kwiatów bibułkowych. Ekspozycja jest podzielona na kilka części przypominających tradycyjny wystrój wnętrza góralskiego domu. Zwiedzający mają m.in. rzadką możliwość nauczenia się tkania na czynnym warsztacie tkackim. Tuż obok izby utworzono skansen, w którym znajdują się maszyny, urządzenia i sprzęty używane dawniej do prac polowych. Jest też ścieżka edukacyjna opisująca przeznaczenie poszczególnych sprzętów rolniczych wraz z ich historią i tradycyjnymi zwyczajami.



Organistówka w Ujsołach odrestaurowany budynek z 1896 roku. Nazwa „organistówka” wywodzi się z historii tego budynku, który w XIX w. pełnił funkcję domu mieszkalnego organisty i wikarego, a obecnie został przeznaczony do funkcji publicznych. „Organistówka” jest objęta ochroną konserwatorską. W 2005 roku została odremontowana i od czerwca 2006 roku mieści się tu Gminna Biblioteka Publiczna oraz Zakład Usług Komunalnych.

Stary dwór – zabytkowa leśniczówka w Złatnej został wybudowany w 1853 roku i w latach swej świetności służył zarządcom majątku Habsburgów. Obecnie mieści się w nim leśniczówka. Wiosną w ogrodzie otaczającym ten budynek kwitnie piękny „dywan” z krokusów i przebiśniegów.

WĘGIERSKA GÓRKA: Kościół pw. św. Katarzyny Aleksandryjskiej w Cięcynie zaliczany jest do najcenniejszych zabytków (nie tylko Cięciny, ale również Żywiecczyny). We wnętrzu drewnianego kościoła można podziwiać okazałe, barokowe ołtarze z XVII w., kaplicę św. Franciszka z 1895 roku oraz kamienną chrzcielnicę kielichową z 1705 roku.

5. Atrakcje turystyczne regionu

Beskidy stwarzają doskonałe warunki do całorocznego wypoczynku oraz rekreacji w różnorodnych, aktywnych formach: turystyce górskiej, uprawianiu sportów zimowych, wodnych oraz ekstremalnych (wspinaczka skałkowa, mountainbording, paintball), wędkarstwie, myślistwie, sportach szybowcowych, a nawet leczeniu i prewencji zdrowotnej. Przyczynia się to w pewnym stopniu do zaangażowania biernych zasobów siły roboczej i aktywnych działań związanych z pozyskiwaniem zatrudnienia, w dużej mierze sezonowego. Dla tak rozległego regionu ma to bardzo duże znaczenie w aspekcie gospodarczym i społecznym.

Wytyczone są szlaki turystyczne piesze, rowerowe i narciarskie, o łącznej długości ponad 500 km. Narciarze mogą korzystać z licznych wyciągów narciarskich i świetnie przygotowanych tras. Największe ośrodki narciarskie znajdują się w Korbielowie (na zboczach jednego z najwyższych szczytów Beskidu Żywieckiego – Pilska 1557 m n.p.m.) oraz w Zwardoniu, gdzie m. in. otwarta została w grudniu 2012 roku nowa Stacja Narciarska Zwardoń-Ski.

Folklor regionu Żywiecczyny zobaczyć można na wielu tradycyjnych imprezach regionalnych. Bogate tradycje kulturowe Beskidu Żywieckiego podtrzymują i pomnażają twórcy ludowi, przekazujący swe umiejętności z pokolenia na pokolenie.

Tak więc w Beskidach znajdziemy utalentowanych rzeźbiarzy, malarzy, wytwórców tradycyjnych zabawek, instrumentów ludowych i rekwizytów obrzędowych. Wielość i bogactwo kulturowe Żywiecczyny charakteryzuje tylko tu na tym obszarze występujący haft żywiecki. Haft ten można najprościej określić jako biała nitka na białym tiulu. Najczęściej stanowią go wzory kwiatowe, w które układają się misternie wykonane okrągłe dziureczki. Mieszkańcy Żywiecczyny posiadają również swój specyficzny strój. Odzienie górali żywieckich zawiera elementy typowe dla strojów górali polskich, jak kapota, haftowana koszula i kamizelka w kolorze czarnym lub brązowym, często zdobiona kolorowymi guzikami zwana brucikiem, spodnie wełniane z pomponami w kolorze czerwonym lub niebieskim, kierzki czyli skórzane lekkie buty u mężczyzn. Męski strój ozdobiony jest parzenicami i lampasem. Region cechują typowe zwyczaje góralskie, które ogniskują się wokół świąt kościelnych, a szczególnie wokół Bożego Narodzenia i Nowego Roku, oraz typowo pasterskich elementów kalendarza jak redyk wiosenny i jesienny. Charakterystyczne elementy tych obchodów to muzyka i tańce.

Symbolem regionu są również zespoły muzyczne, np. „Dolanie”, „Grojecowianie”, „Gilowianka”, „Magurzanie”, „Ziemia Rajczańska”. Zespoły są godnymi reprezentantami Żywiecczyny, popularyzując wartości kultury regionu, poprzez prezentację obrzędów, strojów, pieśni i tańca. Z terenu Żywiecczyny wywodzą się także znane na cały kraj kapele wykonujące muzykę folk: „Golec uOrkiestra” i „Pieczarki”, których wyśpiewane w góralskiej gwarze piosenki cała Polska kojarzy właśnie z góralszczyzną.

Folklor Żywiecczyny zawiera także rdzenne elementy wywodzące się z połączenia kultury miejskiej z wiejską. Stałym składnikiem takiego połączenia są zwyczaje związane z Świątami Bożego Narodzenia obchodzonymi w góralszczyźnie niezwykle okazale oraz kolędowaniem. Do dzisiaj na wsiach żywieckich żywe są obrzędy kolędowania całych grup kolędniczych, w których obecne są typowo jaśkawkowe postacie śmierci, diabła, turonia, pastuszków i trzech króli.

Na terenie LGD „Żywiecki Raj” organizowanych jest wiele imprez kulturalnych i sportowych m.in.:

- Orszak Trzech Króli
- Żywieckie Gody
- W okresie Świąt Wielkanocnych: pokazy Stołów Wielkanocnych i konkursy Tradycyjnych Palm Wielkanocnych
- Festiwal Folkloru Górali Polskich i Międzynarodowe Spotkania Folklorystyczne
- Tydzień Kultury Beskidzkiej

- Półmaraton dookoła Jeziora Żywieckiego
- Święto Morza
- Powiatowy Przegląd Orkiestr Dętych
- Powiatowy Przegląd Potraw Regionalnych „Próbowacka Jadła Beskidzkiego” – którego celem jest propagowanie dań regionalnych typowych dla Żywiec-
czyzny oraz możliwość ich wykorzystania we współczesnej kuchni
- Dni Śliwkowej Gminy Lipowa.

CZERNICHÓW: Zespół elektrowni wodnych „Porąbka-Żar”. Ukształtowanie terenu gminy Czernichów zdecydowało o tym, że na jej obszarze wybudowano najpierw dwie zapory/elektrownie wodne na rzece Sole: elektrownię „Porąbka” w 1936 roku i elektrownię „Tresna” w 1966 roku, a następnie elektrownię szczytowo-pompową „Porąbka-Żar”. Dwie pierwsze elektrownie są nie tylko źródłem energii elektrycznej, ale również regulują poziom wody w dwóch powstałych w ten sposób sztucznych jeziorach: Międzybrodzkim i Żywieckim. Elektrownia szczytowo-pompowa „Porąbka-Żar” to unikatowy w skali światowej obiekt energetyczny, jedna z największych budowli hydroenergetycznych w Polsce. Elektrownia powstała w 1979 roku i jest jedyną w kraju elektrownią podziemną. Znajduje się w Międzybrodziu Bialskim, ma moc 500 MW i największy na świecie spad wody (440 m). Ogromny zbiornik wodny na górze Żar, stanowiący integralną część elektrowni, w kształcie deltoidu, ma 650 m długości oraz 250 m szerokości



w najszerszym miejscu. Mieści ponad 2 mln m³ wody, której maksymalna głębokość wynosi 28 m, a obwałowania mają ponad 30 m wysokości. Elektrownia ma za zadanie regulować system energetyczny w czasie szczytów i zapadów obciążenia, a krótki rozruch kwalifikuje ją również do pracy interwencyjnej. Wewnątrz góry zainstalowane są turbiny, które wraz z innymi instalacjami zajmują przestrzeń o wielkości porównywalnej do kościoła Mariackiego.

Kamienne szopy pasterskie to osobliwość etnograficzna Beskidu Małego, stanowiąca prawdziwą rzadkość historyczną zanikającej już gospodarki rolno-pastersko-polaniarskiej. Szopy oraz polany śródleśne są spuścizną po osadnikach wołoskich przybyłych w te okolice w XVI w. Ludność ta zajęła tereny górskie, które zostały wykarczowane pod łąki dla wypasu owiec, kóz i bydła. Na polanach znacznie oddalonych od wsi właściciele (pasterze) budowali szopy w celu przechowywania siana, sprzętu rolniczego, plonów, a czasami budowle służyły jako schronienie dla zwierząt i ludzi. Ze względu na pełnione funkcje szopy miały prymitywną konstrukcję, ściany wykonane były z bloków miejscowego piaskowca niczym niespojonego, stanowiąc mocne, szczelne powierzchnie, przykryte dwuspadowym dachem krytym gontem lub darnicą. Brak okien, dymnika, miejsca do spania oraz sposób lokalizacji w terenie wyróżnia kamienne szopy Beskidu Małego spośród innych tego typu budowli pasterskich w polskich Karpatach. Przykładem tych interesujących budowli w okolicy Międzybrodzia Żywieckiego są szopy na Kramarce (na Cisowych Grapach) oraz na Cinalkowej Polanie (na stokach Kiczery).

Góra Żar (761 m n.p.m.) to wyjątkowe miejsce. Będąc w Czernichowie, należy je obowiązkowo odwiedzić. Żar leży w Beskidzie Andrychowskim (wschodnia część Beskidu Małego) i jest bez wątpienia najbardziej charakterystyczną częścią tego regionu, ze względu na niepowtarzalne widoki – ze szczytu góry rozciąga się panorama na Jezioro Żywieckie, Pasma Magurki Wilkowickiej i Hrobaczą Łąkę. Na szczycie znajduje się zbiornik wodny elektrowni szczytowo-pompowej, obok którego można zjeżdżać na całorocznym grawitacyjnym torze saneczkowym. Na stoku góry usytuowana jest kolej linowo-terenowa Żar. Obok dolnej stacji kolei znajduje się zjeżdżalnia pontonowa, a w lesie – park linowy Trollandia z kilkoma trasami o różnej trudności. Dla najmłodszych do dyspozycji jest minipark linowy Zoolandia z prostymi kolorowymi przeszkodami zawieszonymi pomiędzy domkami zainstalowanymi na drzewach, z siatką zabezpieczającą przed upadkiem. Góra Żar to również raj dla miłośników sportów ekstremalnych na niebie i na ziemi – w powietrzu królują szybowce i paralotnie, a dla fanów dwóch kółek przygotowano ekstremalne trasy rowerowe. Znana jest też z „magicznego miejsca”, w którym samochody jadą same pod górę.

JELEŚNIA: Wodospad w Sopotni Wielkiej. To największy w Beskidach Zachodnich wodospad, położony na wysokości 620 m n.p.m., uznany za pomnik przyrody. W korycie potoku Sopotnia znajduje się wysoki na 10 m próg skalny, przez który przepływa woda skupiona w wąskiej rynnie skalnej. Spada ona po skośnie ustawionych warstwach piaskowca do wyrzeźbionego w dzień zagłębienia o głębokości do 5 m. Jest to rzadki przypadek wodospadu kataklinalnego, w którym warstwy skał opadają stromo, w tym samym kierunku co bieg wody.

KOSZARAWA: Jałowiec, szczyt położony na wysokości 1111 m n.p.m. w Beskidzie Makowskim. Góra jest częścią grupy Pasma Jałowieckiego, które wraz z Grupą Mędralowej i Pasmem Solnisk tworzy tzw. Pasma Przedbabiogórskie. U podnóża Jałowca rozpościerają się doliny trzech rzek: Skawicy, Koszarawy i Stryszawki. Na zachodnich stokach Jałowca wybija źródło Koszarawy, która w Żywcu łączy się z Sołą, będąc jej prawobrzeżnym dopływem. Na Jałowcu rozlokowane są dwie duże polany: podszczytowa Hala Trzebuńska i mniejsza, mocno już zarastająca, Polana Krawcowa. Pierwsza z nich przez wieki była intensywnie eksploatowana wypasem owiec. Zanik tradycji pasterskich powoduje, że zarasta ona od dołu młodnikiem świerkowym, mimo tego nadal stanowi doskonałą platformę widokową. Ze szczytu Jałowca możemy podziwiać Beskid Żywiecki z górującymi szczytami Rysianki, Romanki, Pilska i oczywiście Babiej Góry. Widać również najwyższe szczyty Beskidu Śląskiego, a nawet słowacką Małą Fatrę (*Malá Fatra*).





LIPOWA: Dolina Zimnika zwana również doliną potoku Leśnianka, położona jest w Beskidzie Śląskim, na terenie Parku Krajobrazowego Beskidu Śląskiego. Dolina znajduje się na wysokości ok. 600 m n.p.m., a jej dnem płynie potok Leśnianka, którego źródło bije w okolicach kotła górskiego, zamkniętego stokami Magurki Wiślańskiej, Zielonego Kopca i Malinowskiej Skały. W końcowym biegu Leśnianka wpada do Soły, po drodze pozostawiając jednak ślad, który sprawia, że ta dolina jest tak atrakcyjna. Erozja wgłębna w dnem potoku wyeksponowała formacje skalne oraz liczne progi i kaskady. Działania potoku odsłoniły w wielu miejscach warstwy fliszu, z którego zbudowany jest Beskid Śląski. Okolice potoku są naturalnymi siedliskami wielu rzadkich roślin i zwierząt. Wystarczy tu chociażby wymienić tojad mocny, wawrzynek wilczelyko, a także orzesznicę, popielicę, gacka brunatnego, wydrę czy wreszcie kumaka górskiego. Dolina stanowi doskonałe miejsce do wypoczynku i rekreacji. Cenią ją turyści piesi, rowerzyści i narciarze biegowi. Cisza, spokój i piękny krajobraz dopełnione są doskonale przygotowaną infrastrukturą turystyczną. Największą atrakcją jest bez wątpienia ścieżka dydaktyczna „Dolina Zimnika” urządzona przez Nadleśnictwo Węgierska Górka w ramach Leśnego Kompleksu Promocyjnego „Lasy Beskidu Śląskiego”. Trasa ścieżki liczy 1,5 km i pozwala zapoznać się z walorami przyrodniczymi tej okolicy.

ŁODYGOWICE: Jezioro Żywieckie to malowniczo położony, otoczony górami zbiornik wodny. Powstał on w 1966 roku poprzez wybudowanie wysokiej na 38 m zapory na rzece Sole i zalanie czterech miejscowości: Zarzeczca, Tresnej,



Zadziela i Starego Żywca. Jego powierzchnia wynosi ok. 1000 ha (długość 7 km, szerokość 1,5 km, średnia głębokość ok. 9 m, maksymalna 28 m). Zbiornik magazynuje ok. 100 mln m³ wody, którą wykorzystuje się do produkcji energii elektrycznej, dzięki zainstalowaniu na zaporze elektrowni. Podstawowym celem kaskady, do której należą jeszcze zbiorniki w Porąbce i Czańcu, jest ochrona przed powodzią, ochrona biologiczna życia rzek oraz regulacja stosunków wodnych. Na długości ok. 4,5 km gmina Łodygowice w miejscowości Zarzeczce ma dostęp do jeziora. Działa tam wiele przystani żeglarskich, ośrodków wypoczynkowych, ośrodków sportów wodnych i pól namiotowych, które zapewniają wiele możliwości uprawiania

sportów wodnych i nie tylko – znajdują się tam korty tenisowe, boiska, baseny itp. Miłośnicy wędkarstwa znajdą ciszę i spokój na nadbrzeżu i w urokliwych zatoczkach. Jezioro i piękny krajobraz gwarantują udany wypoczynek.

Diabli Kamień (Diabelska Skala) Ludowe podanie mieszkańców tych stron mówi, że diabły budowały na Skrzycznym młynie. Jeden z nich postanowił zabrać głaz z budowy i cisnąć nim w powstający w Łodygowicach kościół. Opatrzność sprawiła jednak, że diabeł nie trafił, a głaz wylądował w miejscu, gdzie do dziś możemy go podziwiać. Głaz znajdziemy nieopodal czerwonego szlaku z Łodygowic na Czupel, kilka minut marszu (wędrując na Czupel) za miejscem połączenia czerwonego szlaku z żółtym, który prowadzi stąd przez Solisko (635 m n.p.m.) do Tresnej.

ŁĘKAWICA: Rezerwat leśny Szeroka utworzono w 1960 roku. Ma powierzchnię 51,94 ha. Jest położony w pobliżu Kocierza Moszczanickiego i zajmuje południowe, wschodnie i zachodnie stoki Wielkiej Góry (879 m n.p.m.) i Wielkiego Cisownika (853 m n.p.m.) w Górach Zasolskich. W drzewostanie dominuje buk, udział jodły wynosi ok. 20%, sporadycznie występuje również jawor. W 83% rezerwat porasta las w wieku 50–240 lat, o naturalnym charakterze. Jest to rezerwat częściowy, w którym ochronie podlega fragment dolnoreglowej buczyny karpackiej z pomnikowymi

okazami jodeł i buków. Świat zwierzęcy reprezentują sarna i jeleni, a także ptaki głuszc i jarząbek. Przez rezerwat biegnie niebieski szlak między przełęczą Przysłop Cisowy a Przełęczą Cisową, który prowadzi dalej na Jaworzynę przez Kościelec do Zapory w Tresnej. Na skraju rezerwatu na przełęczy Przysłop Cisowy znajduje się skrzyżowanie szlaków niebieskiego z czerwonym, który prowadzi m.in. na Żar, Kiczere, a w drugą stronę na Kocierz, Beskid i Przełęcz Kocierską.

Łysina i zamczyska to najmniejsza, a jednocześnie najwyższej położona wieś w gminie (szczyt Ścieszków Groń ma 779 m n.p.m. i dominuje od północy nad Łękawicą i Gilowicami). Znaleźć tutaj można doskonale położone punkty widokowe, z których przy dobrej pogodzie można podziwiać szerokie panoramy Beskidów: Małego, Śląskiego i Żywieckiego.

Przez wieś przechodzi zielony szlak PTTK z Gaik do Suchej Beskidzkiej – drugi co do długości w Beskidzie Małym. Na wzgórzu znajduje się wspaniały zespół skał, które nazwano „zamczyskami”, gdyż wokół nich przez całe wieki krążyły przedziwne legendy. Jedna z nich mówi, że stał tam kiedyś zamek, inna, że było tam podziemne przejście, które miało długość wielu kilometrów. Ale największą zaletą tych skał jest ich wielkość i przedziwne kształty, które zachwycają każdego zwiedzającego. Pionowe ściany skalne są wykorzystywane do celów treningowych wspinaczki skałkowej. Trafić na te okazy martwej natury najłatwiej jest, idąc zielonym szlakiem przez Ścieszków Groń. Znalezione tu jedyną w Polsce poza Tatrami jaskinię lodową, położoną na wysokości ok. 700 m n.p.m., o długości blisko 60 m i głębokości tylko 10. Lód utrzymuje się tutaj przez cały rok.

RADZIECHOWY-WIEPRZ: Golgota Beskidów na Matysce w Radziechowach.

Pomiędzy miejscowościami Radziechowy i Przybędza koło Żywca, w południowo-zachodniej części Kotliny Żywieckiej, położone jest wzgórze Matyska (609 m n.p.m.). Stok Matyski po stronie wschodniej łagodnie opada ku niższym wzniesieniom: Jagoda i Podleszcze. Od 2001 roku Matyska stała się celem wędrowek pielgrzymów ze względu na stojący tam ogromny Krzyż Milenijny oraz ukończoną w 2009 roku





Drogę krzyżową z czternastoma stacjami – Golgotę Beskidów. Krzyż wykonany jest ze stali nierdzewnej, co powoduje, że w promieniach słońca lśni i jest widoczny z daleka. Został wzniesiony przez miejscowych parafian dla uczczenia Roku Jubileuszowego przypadającego na pontyfikat Ojca Świętego Jana Pawła II. Ze szczytu wzgórza można podziwiać przepiękną panoramę okolicy – stąd rozpościera się widok na Bielsko-Białą, Beskid Mały, Żywiec, Jezioro Żywieckie, wiele szczytów Beskidu Śląskiego i Żywieckiego, w tym m.in. Skrzyczne, Babią Górę, Rysiankę, Lipowską.

RAJCZA: Wielka Racza szczyt w zachodniej części Beskidu Żywieckiego, leżący na granicy Polski i Słowacji. Jego niezalesiony wierzchołek wznosi się na wysokość 1236 m n.p.m. Ze szczytu można podziwiać rozległą panoramę Beskidu Żywieckiego, Śląskiego i Małej Fatry. Już przed II wojną światową pod szczytem powstało schronisko, które do dziś służy turystom. Na miejsce dotrzemy szlakami turystycznymi ze Zwardonia, Rycerki Kolonii, przełęczy Przegibek i słowackiej Oszczadnicy (*Oščadnica*). Wielką Raczę cechuje to, że las na jej stokach kończy się 150 m niżej w stosunku do innych gór w tym regionie. W wyniku tego szczytowa hala nie jest wytworzona przez ludzi polaną, lecz ma pochodzenie naturalne. Na słowackich stokach powstał rezerwat *Velká Rača*, który chroni pozostałości



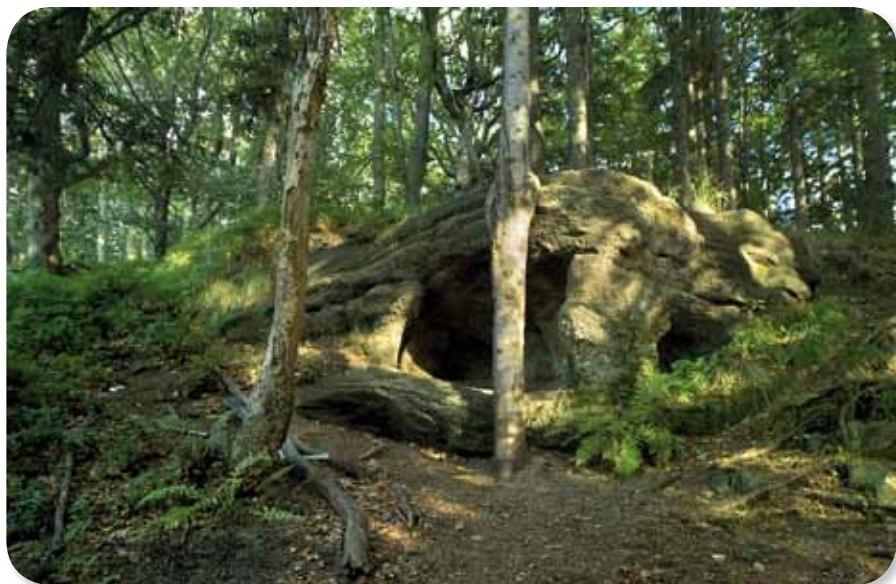
naturalnego boru jodłowo-świerkowego. Po południowej stronie góry powstał również duży kompleks narciarski o nazwie Snow Paradise.

Rezerwaty Butorza i Śrubita wielką atrakcją dla miłośników natury w gminie Rajcza są dwa rezerwaty przyrody: Butorza i Śrubita. Rezerwat Butorza położony jest na wysokości 600–720 m n.p.m. w grupie Wielkiej Raczy na północnych stokach Rachowca, w Beskidzie Żywieckim. Został utworzony w 1961 roku i zajmuje powierzchnię 30,68 ha. Chroni 130-letni drzewostan – zdecydowaną większość powierzchni rezerwatu zajmuje dolnoregłowy bór świerkowo-jodłowy. Występujące w nim świerki zaliczane są do miejscowej, utrwalonej genetycznie odmiany tzw. świerka istebniańskiego. Strome stoki i dno parowu w centrum rezerwatu pokrywa zespół buczyny karpackiej z dorodnymi okazami jaworów. Runo rozwinięte jest tu bardzo bujnie. Obok żywca gruczołowatego występuje również żywiec dziewięciolistny. Śrubita to najstarszy rezerwat w Żywieckim Parku Krajobrazowym. Leży na terenie miejscowości Rycerka Górna, na wysokości 780–960 m n.p.m., w grupie Wielkiej Raczy. Obejmuje przyszczytowe partie północno-zachodnich stoków góry Bugaj w Beskidzie Żywieckim. Został utworzony w 1958 roku i ma powierzchnię 25,86 ha. Ochronie podlega starodrzew świerkowo-bukowo-jodłowy regla dolnego, będący pozostałością po pradawnej puszczy karpackiej, który tworzy typowa

dla tutejszego regła dolnego przejściowa postać śląsko-żywiecka żyznej buczyny karpackiej. W rezerwacie oprócz dorodnych buków rosną liczne stare jodły. Pod okapem starych drzew dobrze odnawia się buk. Rzadką rośliną jest występująca tutaj tocja karpacka. Pośród lasów rezerwatu swoje środowisko znalazły też takie gatunki roślin, jak przytulia wonna, gwiazdnica gajowa, paprotnik kolczysty, nerecznica szerokolistna, a także żywiec gruczołowaty, żywiec dziewięciolistny i żywiec cebulkowy oraz ziołorośla: omieg górski czy parzydło leśne. Oprócz zwierząt popularnych w beskidzkich lasach czasem zapuszcza się w te strony wilk. Poznanie tutejszej przyrody umożliwiała także ścieżka przyrodniczo-leśna, rozpoczynająca się w Rycerze Górnej, nieopodal leśniczówki Leśnictwa Racza. Długość ścieżki wynosi ok. 6 km, co w warunkach tutejszego, górzystego terenu przekłada się na mniej więcej 2 godz. wędrówki, nie licząc czasu przeznaczonego na podziwianie przyrody czy odpoczynek. Przy początku trasy znajduje się wiata, na pobliskim parkingu można zostawić samochód, a w sąsiedztwie rozpalic ognisko. Ścieżce towarzyszą tablice informacyjne. Pierwszy jej przystanek to „Szkoła leśna” z ekspozycją gatunkową. Kolejny przystanek, przy pomnikowych, 200-letnich wiązach, zapoznaje z różnymi formami ochrony przyrody. Następne stacje zaznają zwiedzających m.in. ze środowiskiem górskiego potoku, z gospodarką leśną i ochroną lasu. Ścieżka, po pokonaniu stromego stoku, wchodzi na teren rezerwatu, pełnego osobliwych okazów różnowiekowych drzew, dających pojęcie o wyglądzie dawnej puszczy karpackiej.

ŚLEMIEŃ: Rezerwat Madahora znajduje się na terenie Parku Krajobrazowego Beskidu Małego rozciąga się na powierzchni 71,38 ha. Osobliwością jest rosnący tutaj fragmentarycznie górnoreglowy las świerkowy, charakterystyczny dla znacznie wyższych partii gór. Wśród licznych wychodni skalnych na szczególną uwagę zasługuje Jaskinia Komonieckiego położona we wsi Las na jednym z dopływów potoku Dusica.

Ruiny pieca hutniczego w okresie władania dobrami ślemieńskimi przez Hieronima Wielopolskiego funkcjonował w Ślemieniu, opodal pałacu, piec hutniczy, w którym przetapiano niskoprocentową rudę darniową. Piec miał pojemność kilkunastu stóp kubicznych. Spalił się w 1780 roku w czasie dużego pożaru. Otwór wejściowy o szer. 16 m i przeciętnej wys. 2 m ograniczony jest okazałym, odpadającym od stropu głazem – obeliskiem. Ponad jaskinią przepływa potok tworzący na jej otworze wodospad. Doświadczeni grotolazi mogą również pokusić się o zwiedzenie grupy jaskiń w Czarnych Działach, z których najciekawszą jest Jaskinia Lodowa – najniżej w Polsce położona grotta lodowa o długości 20 m i deniwelacji 9 m. Podczas zwiedzania Ślemienia warto odwiedzić miejscowe zabytki, np. kościół parafialny



pw. Narodzenia św. Jana Chrzciciela z 1. połowy XIX w. czy kapliczkę pw. Przemienienia Pańskiego w Koconiu wybudowaną w 1863 roku na pamiątkę bitwy między konfederatami barskimi a Moskalami.

ŚWINNA: Rezerwat przyrody Gawroniec to najlepiej zachowany w Beskidzie Żywieckim las liściasty i mieszany z buczyną karpacką, jodłą oraz stanowiskami olszynki karpackiej. Został utworzony w 1995 roku, a jego powierzchnia wynosi 23,7 ha i obejmuje swoim zasięgiem tereny położone na zboczach Gawrońca i częściowo Wolentarskiego Gronia. W rezerwacie bytują sarny, dziki, lisy, kuny leśne, jelenie europejskie, czasami pojawia się również ryś. Tuż przy rezerwacie, w lesie Kiełbasów (dojazd z miejscowości Pewel Mała), stoi na polanie niewielka kapliczka, której budowę zainicjował leśniczy Mezer. Otoczenie kapliczki jest niezwykle urokliwe, zachęca do zadumy w czasie leśnych spacerów.





UJSOŁY: Geopark Glinka powstał w związku z przekształceniami nieczynnego kamieniołomu w Glince w teren rekreacyjno-wypoczynkowy, który może się poszczycić najdłuższym w Polsce zjazdem tyrolskim. Zjazd ma długość 220 metrów, a lina przeciągnięta jest nad 30-metrową przepaścią. Oprócz tego znajdują się w nim parki linowe (duży dla dorosłych i mały dla dzieci), ścianki wspinaczkowe o wys. 17 m i 12 m, naturalna ścianka wspinaczkowa, boiska do gry w boje, kąpielisko o nieregularnym kształcie, które zimą zamienia się w lodowisko, wielofunkcyjny plac rekreacyjny, ścieżki spacerowo widokowe po koronie kamieniołomu, ścieżki zdrowia z urządzeniami do ćwiczeń, plac zabaw dla dzieci. Dla odwiedzających udostępnione są również cztery zadaszzone wiaty do grillowania oraz wyposażony w nowoczesny sprzęt budynek z salą konferencyjną, gastronomiczną oraz przyległym tarasem widokowym. Na specjalnie zaplanowanych stanowiskach można również poznać budowę geologiczną tych terenów.

Pozostałości huty szkła w Złatnej na początku XIX w. hrabia Adam Wielopolski założył w Złatnej hutę szkła. Składało się na nią kilka pieców komorowych prymitywnej konstrukcji. Były opalane węglem drzewnym. Huta wytwarzała szkło butelkowe oraz naczyniowe – białe i zielone. Zakład w Złatnej działał stosunkowo krótko. W 1875 roku jego nowi właściciele, rodzina Habsburgów, postanowili zawiesić produkcję. Jednym z powodów takiej decyzji były coraz słabsze wyniki ekonomiczne. Ponadto huta

szkła powstała również w Węgierskiej Górcie, stanowiąc naturalną konkurencję. Do dziś zachowały się jedynie resztki podmurówki zakładu.

Młada Hora i kaplica pw. św. Piotra i Pawła Młada Hora, inaczej Kiczorka (1003 m n.p.m.), jest ważnym szczytem, położonym w bocznym grzbiecie, który wybiega ku północy od Wielkiej Rycerzowej, wznoszącej się w głównym paśmie granicznym Beskidu Żywieckiego. Na wzniesieniu tym znajduje się przysiółek Młada Hora, należący administracyjnie do Soblówki. Wśród rozległych łąk górskich rozlokowane są góralskie domostwa. W przysiółku znajduje się budynek nieistniejącego już schroniska PTT „Chyz u Bacy”. Po przeciwległej stronie ścieżki stoi kaplica pw. Św. Piotra i Pawła. Budynek powstał najprawdopodobniej w 1862 roku na pamiątkę uwięzienia Jana Wolnego w Rajczy przez dziedzica Szymońskiego. Młada Hora jest dobrym punktem widokowym na Muńcuł i Rycerzową. Spotykają się tutaj szlaki z Rycerki, Soblówki i Rycerzowej.

WĘGIERSKA GÓRKA: Schrony bojowe. Węgierska Górka była ważnym punktem oporu podczas wojny obronnej w 1939 roku. Z zaplanowanych tutaj 16 schronów bojowych, mających zamykać dolinę, do wybuchu wojny zdążono wybudować 5: na lewym brzegu Soły w Ciścu schrony „Waligóra” i „Włóczęga”, na prawym brzegu Soły w Węgierskiej Górcie schron „Wędrowiec”, a w Żabnicy schrony „Wąwóz” i „Wyrwidąb”. Schrony zostały zdobyte 3 IX po ciężkich walkach. Obrona Węgierskiej Górki przeszła do historii kampanii wrześniowej, otrzymując zaszczytne miano „Westerplatte Południa”. Obecnie w forcie „Wędrowiec” mieszczą się muzeum i izba pamięci.





Kaplica p.w. Najświętszej Marii Panny Nieustającej Pomocy zlokalizowana na Skalce w Żabnicy, przy drodze wiodącej na Halę Boraczą.

Hala Boracza leży w Beskidzie Żywieckim na wysokości 860 m n.p.m. Przełęcz, na której się znajduje, umiejscowiona jest w Grupie Lipowskiego Wierchu i Romanki, pomiędzy szczytami Prusowa i Redykalnego Wierchu. Na hali jest niewielki przysiółek. Jego mieszkańcy przez wieki uprawiali tu owies i ziemniaki. Z chwilą zaprzestania rolnictwa rozpoczął się sukcesywny proces zarastania hali roślinnością łąkową. By temu zapobiec, rozpoczęto wypas owiec. Nad halą góruje Boraczy Wierch (1244 m n.p.m.). Na stokach tej góry wybija źródło siarkowodorowe, zwane źródłem Matki Boskiej, mające właściwości lecznicze. Nieopodal hali od zielonego szlaku (Żabnica Miłowka) odchodzi czarny szlak łącznikowy na Halę Redykalną. W pobliżu tego szlaku znajduje się Jaskinia w Boraczej (na stokach Redykalnego Wierchu) o długości 28 m i głębokości 8 m.

Atrakcją dla turystów jest baczówka na hali, którą prowadzi bacia Adam Gruszka. Wypasa on obecnie ok. 300 owiec należących do hodowców z Ciśca i Żabnicy. Takich miejsc jak to jest już w polskich górach bardzo niewiele. Kolejną atrakcją hali jest schronisko PTTK. W latach 20. XX w. Żydowskie Towarzystwo Sportowe Makabi z Bielska, które prężnie działało na terenie Beskidów, wystawiło tu drewniane

schronisko. W latach 30 postawiono nowe, murowane. Schronisko to, nazwane imieniem Maksa Nordaua, należało do jednych z najnowocześniejszych w Polsce: zasilane było energią elektryczną, miało 8 pokoi gościnnych, świetlicę, pomieszczenia gospodarcze – ogólnie mogło pomieścić 100 osób. Po wojnie zdewastowany budynek przejęło PTT, a po nim PTTK. Obecnie schronisko dysponuje 34 miejscami noclegowymi w pokojach 2-4- i 10-osobowych. Turyści mogą skorzystać z jadalni, sali z kominkiem i wypożyczalni sprzętu narciarskiego. Hala Boracza jest dobrym punktem widokowym, z którego rozpościera się panorama na Romankę, Rysiankę, Lipowską i Suchą Górę. Na hali zbiegają się szlaki do Rajczy, Milówki, Węgierskiej Górki i Żabnicy.

Bulwary nad Sołą 7 XII 2009 roku został oddany do użytkowania bulwar biegnący wzdłuż potoków Żabniczanka i Młynówka oraz prawego brzegu rzeki Soły. Wzdłuż koryta rzeki powstała ścieżka rowerowa oraz szeroka brukowana promenade z oświetleniem, klombami i ławeczkami. Jedną z większych atrakcji bulwaru jest pięknie oświetlony wiszący most łukowy nad Sołą, wykonany z afrykańskiego drewna, który łączy ul. 3 Maja z bulwarami i parkiem oraz z Traktem Cesarskim po drugiej stronie rzeki.

Aleja Zbójników powstała w 2009 roku jako efekt odbywającego się pleneru rzeźbiarskiego, w wyniku którego powstało 6 rzeźb o wysokości od 4,5 do 5 m, które zostały ustawione wzdłuż ul. Zielonej, nieopodal Urzędu Gminy Węgierska Górka. Aleję rozpoczyna rzeźba dwóch postaci: księcia węgierskiego oraz góralki, nawiązując w ten sposób do historii Węgierskiej Górki i początków osadnictwa na tych terenach. Aleja stanowi przegląd postaci i dziejów zbójnictwa na Żywiecczyźnie.



Odnosi się ona do podań, legend i przekazów ustnych przedstawiających zbójowanie jako trwały element lokalnej Kultury wpływający na kształtowanie się życia społecznego, religijnego, prawodawstwa, a także folkloru i tradycji, które dziedziczymy po poprzednich pokoleniach.

6. Kulinaria

Tradycyjna kuchnia Żywiecczyny oparta jest na prostych ogólnodostępnych składnikach. Nie dziwi, to ponieważ nieurodzajne gleby i trudny klimat stanowiły szkołę życia dla mieszkańców. Dania żywieckiej kuchni były proste, praktyczne ale równocześnie smaczne.

Potrawy przygotowywano przede wszystkim z tego, co pozyskano w zagrodzie, w polu, przydomowym ogródku, sadzie i lesie. Las dostarczał borówkę, brusznicę, maliny, tarninę, poziomki, żurawinę, owoce dzikiej róży, jarzębiny i czarnego bzu oraz grzyby. Na pastwiskach, łąkach zbierano również dziko rosnące rośliny min. szczaw, korzenie paproci, korzenie tzw. zajęczej marchwi i wiele innych. Ze zbiorów gospodynie przygotowywały soki, kompoty, konfitury, marynaty. Z nielicznych pasiek uzyskiwano również miód.

Mieszkańcy Żywiecczyny zajmowali się głównie wypasem zwierząt – kóz, owiec i krów. Dlatego też w ich diecie często gościły produkty mleczne. Niezbyt urodzajna ziemia dawała plony, które zazwyczaj nie były wystarczające na długie i mroźne zimy. Zapasy robiono więc ze składników, które mogły być długo magazynowane – groch, fasola, ziemniaki, cebula, brukiew, rzepę, len, zboże, kasza, kiszonki. Najpopularniejszymi warzywami były marchew, pietruszka, kapusta, buraki, rzepa, karpiele (kwacki), bób, który stanowił często dodatek do kapusty zamiast mięsa, a w czasie głodu zastępował nawet chleb.

Bochen chleba był dla mieszkańców Żywiecczyny rarytasem rzadko goszczącym na stołach. Powód był prozaiczny, nie każde gospodarstwo dysponowało ilością mąki wystarczającą do wypieku. Jeżeli już się pojawiał to była to mąka jęczmienna, w święta z domieszką pszennej.

Ważnym elementem diety były ziemniaki, jedzone w całości lub w formie różnego rodzaju klusek lub placków. Spożywano je w towarzystwie mleka – zsiadłego lub słodkiego, bądź śmietany. Dziś już nieco zapomnianą potrawą są ziemniaki, które ścierano, zalewano gorącym mlekiem, a następnie na brytfannie zapiekano z owocami (najczęściej jabłkami) lub skwarkami.

Jeśli chodzi o zupy, to często wspomnianą przez starszych mieszkańców naszych terenów jest tzw. „wodzionka” – zupa z niewielką ilością tłuszczu, „miętówka”, gotowana na bazie mięty, oraz śmietany, zupa z pokrzywy, „galas” – zupa ze śliwek oraz zupa z uprawianych dawniej w bardzo dużych ilościach „kwocków”, czyli brukwi. Jednak najbardziej znaną zupą, często podawaną na obiad, spożywaną również współcześnie była kwaśnica. Jej podstawowa wersja bazowała jedynie na wodzie, kwaszonej kapuście i ziemniakach, natomiast bogatsza, serwowana od święta, gotowana była z dodatkiem baraniny lub wędzonych żeber. Kwaśnica, królowała na stołach w okresie zimowym po tzw. „Świniobiciu”. Górale przygotowując się do zimy, gromadzili zapasy. Ważnym punktem dla gospodarstwa było deptanie kapusty oraz zabijanie zwierząt, które przez cały rok hodowano. „Świniobicie” często kończyło się degustacją wyrobów garmażeryjnych. Gospodarz zapraszał sąsiadów, by pochwalić się swoimi produktami. Według tradycyjnego przepisu kwaśnica, to zupa na mięsie wieprzowym (żeberko, ogon). Wywar z jarzyn, kapusty i mięsa gotowany był oddzielnie od ziemniaków. Ziemniaki obrane i ugotowane w całości dodawano do zupy, przed samym podaniem. Zupę do smaku doprawiano pieprzem. Kwaśnica była podawana wcześniej jako danie jednogarnkowe. W kulturze istnieją dwie nazwy. Bardziej powszechna, to „kwaśnica” (czysty wywar podawany z ziemniakami) oraz „kapuśnica” (odmiana kwaśnicy podawana z kapustą). Druga nazwa z czasem uległa zatarciu. Obecnie kwaśnicę serwuje się przez cały rok. Podawana jest z ziemniakami pokrojonymi w kostkę, kapustą oraz odrobiną mięsa wieprzowego, najczęściej kawałkiem żeberka.

Podczas Świniobicia, często przyrządzano również kiszki. Wytwarzano je w kilku wariantach: z kaszą lub surowymi tartymi ziemniakami lub do ugotowanej wcześniej kaszy dodawano ugotowane pokrojone w kostkę mięso, dobrze rozmąconą krew, drobno posiekaną cebulę i przyprawy. Następnie wymieszaną masą wypełniano dokładnie jelita. W czasie świniobicia przygotowywano również golonko, które w pierwszej kolejności peklowano, a następnie obsmażano na smalcu dodając cebulę i czosnek. Później w garnku duszono mięso i dodawano jarzyny. Gotową potrawę podawano z kapustą i grochem.

Mięso jedzono rzadko, najczęściej podawane w formie gotowanej. W czasie świniobicia pierwszą krew po zabiciu świni przesmażano na słoninie i spożywano z chlebem. By mięso wytrzymało jak najdłużej w całości je zasalano i wkładano do drewnianej beczki, a kości wędzono.

Źródło:

K. Ceklarz, B. Rosiek, *Kultura ludowa Górali Żywieckich*, Kraków: Biblioteka Górská COTG PTTK, 2018
ŻYWIEC info <http://zywiecinfo.pl/historia/item/6279-kuchnia-beskidu-zywieckiego-czyli-co-jedlnasi-przodkowie>, 11.02.2018

7. Punkty gastronomiczne na szlaku „Kulinarne Dziedzictwo Kulturowe”

Legenda:

-  Hotel, dworek
-  Restauracja
-  Sklep
-  Zajazd, karczma, gospoda, bar, pub
-  Zagroda, ranczo, folwark
-  Schronisko
-  Pensjonat, baczówka
-  Agroturystyka
-  Pasaieka
-  Kawiarnia, cukiernia
-  Smażalnia ryb
-  Piekarnia



1. Restauracja Twoja Kolejka, ul. Królowej Jadwigi 2, 34-325 Łodygowice
2. Piekarnia – Cukiernia Czernichów Bronowscy, ul. Piekarska 1, 34-311 Czernichów
3. Restauracja Gawra, ul. Wesola 124, obok Stacji Paliw Moya, 34-300 Żywiec
4. Cukiernia „Alicja” Henryk Studencki, ul. Dworcowa 50, ul. Kościuszki 38, 34-300 Żywiec
5. Gospoda u Wandzi i Jędrusia, ul. Wspólna 1, 34-360 Milówka
6. Schronisko PTTK na Hali Boraczej, ul. Boracza 22, Żabnica, 34-350 Węgierska Górka
7. „Restauracja Gościniec Rajec” Rajcza 298B, 34-370 Rajcza
8. Restauracja Stara Karczma, ul. Rynek 12, 34-340 Jeleśnia
9. Dwór Rychwałd, ul. Spacerowa 13, 34-322 Rychwałd
10. Hotel Tycjan, Plac Wolności 7, 34-360 Milówka
11. Restauracja Stary Dwór, ul. Ks. Pr. St. Słonki 22 b, 34-300 Żywiec
12. Rancho Adama, ul. Podgórska 83, 34-331 Pewel Ślemieńska
13. Hotel Zimnik Luksus Natury, ul. Jaski 14, 34-324 Lipowa
14. Hotel Żywiecki Medical SPA & Sport, ul. Kęпка 3, 34-331 Przylęków
15. Karczma pod Niedźwiedziem, ul. Zielona 224, 34-350 Węgierska Górka
16. Pensjonat Melaxa, ul. Zielona 6, 34-350 Węgierska Górka
17. Karczma Pizzeria Beskidek Smak, ul. Siedlakówka 72, 34-322 Gilowice
18. Piekarnia/Cukiernia Gałuszka, ul. Kościuszki 21, 34-300 Żywiec
19. Cukiernia Szarotka, ul. Grunwaldzka 2, 34-360 Milówka
20. Karczma Swojskie Klimaty, Laliki 364A, 34-373 Zwardoń Mały Rachowiec

8. Opisy obiektów i potraw

1 Twoja Kolejka

Łodygowice, ul. Królowej Jadwigi 2



Restauracja od 2016 roku posiada wyjątkowy klimat nadany po Kuchennych Rewolucjach przez autorytet kulinarny – Magdę Gessler. Oprócz aranżacji wnętrza, zmianie uległa także nazwa. „Garnuszek” został przemianowany na „Twoją Kolejkę”. Pani Magda zaprasza w podróż kulinarną: „odkryjecie tu niesamowite smaki, cudowną i rodzinną atmosferę.

Od samego progu będzie Was witał przesympatyczny właściciel, Andrzej. Wystrój restauracji nawiązuje do pobliskiego przejazdu kolejowego. Każdy stolik to osobny przedział z bagażami i pięknymi widokami z okna na okoliczne góry. Dzięki temu poczujecie magię podróży. W menu króluje wołowina ze sztufadą oraz oszalałająca tatar ze śledzia. A na deser polecam galaretkę piwną. Twoja Kolejka to Wasza szansa na pyszne jedzenie. Podpisuję się pod tym obiema rękami!”

Oprócz wspomnianych potraw w menu odnajdziemy m.in. aromatyczny rosół na wołowinie z prawdziwkami według przepisu Magdy Gessler, roladkę drobiową z kasztanami oraz pierś wędzoną z kaczki z gnocchi serwowaną z orzechami, sałatką jarzynową i pieczoną gruszką. Warte polecenia są także pierogi: zielone z serem feta i suszonymi pomidorami lub z kaczki w sosie bazyliowym. Na deser szef kuchni poleca lodowe karmelowe ciasteczko, torcik bezowy lub krem brulee.

Zupa: kapuśniak

Składniki:

- wywar mięsny
- kapusta młoda
- przecier pomidorowy
- marchew, seler, pietruszka
- ziemniaki
- sól, pieprz



Autor zdjęć: Anna Konior

2 Piekarnia Bronowscy Czernichów

Czernichów, ul. Piekarska



„Tworząc nasze słodkości staramy się „przenieść” państwa do czasów dzieciństwa i przypomnieć smaki, które pamiętacie z tego okresu. Zapraszam do wspólnej podróży”, mówi Pani Janina Bronowska, właścicielka Firmy.

Do produkcji pieczywa piekarnia używa naturalnego kwasu chlebowego, uzyskanego metodą wielofazową, co gwarantuje otrzymanie wysokiej jakości tradycyjnego wiejskiego chleba oraz wielu innych gatunków pieczywa, m. in. chleb czernichowski – według starej sprawdzonej firmowej receptury, chleb śląski tradycyjny – wyrabiany ręcznie, chleb metrowiec z dodatkiem serwatki, chleby z dodatkami różnych ziaren oraz bakalii.

„Naszą dumą jest Kołacz czernichowski, po który klienci przyjeżdżają niejednokrotnie z daleka. Tradycja darowania gościom weselnym i znajomym, kołacza nie jest w naszym regionie jeszcze mocno zakorzeniona, natomiast coraz więcej klientów, również lokalnych, zamawia kołacz właśnie w tym celu. Nasz kołacz tradycyjnie nadziewamy serem i makiem, natomiast wedle gustu i smaku klienta możliwe też są inne wersje nadzienia,” mówi Pani Janina.

Będąc w jednej z cukierni należy obowiązkowo skosztować tradycyjnych lodów gałkowych własnej produkcji. Lody zawierają wyłącznie naturalne składniki: świeże mleko, śmietanka, orzechy, czekolada belgijska a w lodach owocowych i sorbetach jest aż 55% owoców!



Deser: kołacz czernichowski makowo-serowy

Składniki:

- mąka pszenna
- masło, jajka, kakao
- twaróg, mleko, drożdże, cukier, sól

3 Restauracja Gawra

Żywiec, ul. Wesoła 124



Restauracja działa przy Stacji Paliw Moya. „Do przygotowania potraw używa się tylko świeżych i bezwzględnie najlepszych jakościowo rodzimych produktów, nie uznajemy żadnych, nawet najmniejszych kompromisów. Wieloletnie doświadczenie nauczyło nas, że przysłowie „przez żołądek do serca” jest prawdziwe. Systematycznie poszerzamy grono zadowolonych klientów,

regularnie wracających do naszej restauracji. Świadczymy kompleksowe usługi cateringowe, obsługujemy szeroką paletę imprez okolicznościowych (jubileusze, chrzciny, komunie, imieniny). „Jesteśmy otwarci na propozycje i potrzeby klientów, w swojej ofercie proponujemy również pokoje noclegowe w komfortowym hostelu, usytuowanym w bezpośrednim sąsiedztwie,” mówi Pani Sylwia Butor, manager Restauracji.

Uczta pierogowa, żurek z jajkiem i kiełbasą, krem brokułowy z ptysiami, grochówka, pstrąg pieczony w marynacie cytrynowo-koperkowej, polędwica kolorowa lub nadziewana, to tylko niektóre z pozycji w menu.

Zupa: grochowa

Składniki:

- groch
- marchew, seler, pietruszka
- ziemniaki
- cebula
- natka pietruszki
- mąka
- pieprz, sól
- ziele angielskie, kminek, liść laurowy



4 Cukiernia ALICJA

Żywiec, ul. Dworcowa 50



„Cukiernia „ALICJA” jest przykładem firmy rodzinnej, opartej na wieloletnim doświadczeniu mistrzów i czeladników cukiernictwa. Firma została założona w 1984 roku i od dwudziestu pięciu lat istnienia na rynku dostarcza doskonale produkty, dostosowując asortyment do ciągle rosnących potrzeb i wymagań. Amatorom słodkości proponujemy również „Krówki” naszej produkcji w szerokiej gamie smakowej: mleczne, miodowe, kawowe, czekoladowe, sezamowe, kokosowe,” opowiada Pani Teresa Studencka – właścicielka.

Cukiernio-kawiarnie, usytuowane są w miejscach łatwo dostępnych dla mieszkańców i turystów odwiedzających Żywiec:

- przy Placu Mariackim 3, przy przystanku MZK, 50 metrów od Rynku,
- przy ulicy Dworcowej, od której wszystko się zaczęło i gdzie znajduje się siedziba firmy – tutaj można poczuć zapach świeżo wypiekanych produktów, oraz podglądać cukiernika przy pracy,
- punkt cukierniczy w markecie Kaufland oprócz naszych tradycyjnych ciast, drożdżówek czy tortów oferuje wyroby piekarnicze.



Deser: półfrancuska koperta z serem

Składniki:

- masło
- mąka pszenna
- jaja
- sól
- ocet

5 Gospoda u Wandzi i Jędrusia

Milówka, ul. Wspólna 1



„Gospoda u Wandzi i Jędrusia to miejsce, gdzie można posmakować tradycyjnej, beskidzkiej kuchni. Dokładamy największych starań, aby nasi goście nie tylko ucieszyli swoje podniebienia, ale również nasycili żołądki – u nas porcje są naprawdę duże. Kierując się dbałością o tradycyjne receptury naszych dań nie używamy polepszaczy i „sztucznych składników”. Wiemy, że podstawą dobrej kuchni są świeże składniki najlepszej jakości,” mówią Panie Wanda i Monika, właścicielka wraz z córką, dbające o podniebienia gości. Warto odwiedzić gospodę nie tylko ze względu na pyszne jedzenie, ale też po to by odpocząć i ciekawie spędzić wolny czas. Często biesiadowanie upływa przy muzyce na żywo lokalnych kapel góralskich. Dla gości dostępne są również stoły z zadaszeniem na wolnym powietrzu.

Specyficzna atmosfera, jaką tworzy gospoda sprzyja organizacji niezapomnianych przyjęć okolicznościowych (wesel, chrzcin, spotkań biznesowych). Do dyspozycji gości są dwie sale, mogące pomieścić 80 i 60 osób.

Oprócz placków pieczonych na blasze w gospodzie serwowane są min: filet z piersi kurczaka z oscypkiem, prażucha, kwaśnica, rolada wieprzowa z bryndzą.



Danie główne: placki ziemniaczane z blachy z boczkiem

Składniki:

- ziemniaki, mąka pszenna
- masło, jajka
- cebula, śmietana
- sól, pieprz
- boczek

6 Schronisko PTTK na Hali Boraczej

Węgierska Górka, Żabnica, ul. Boracza 22



Schronisko na Hali Boraczej, zbudowane zostało około 1925 roku, leży na wysokości 854 m n.p.m. Miejsce to prowadzone jest przez Jana Dziedzica - „Bacę”. Na Hali Boraczej organizowane są liczne regionalne imprezy: Łossod – tradycyjne zakończenie wypasu owiec, Wierchowe granie, Akcja „Moje silne drzewo”, czy też Bieg Gazdy – a wszystko to w bliskości z pięknym Beskidu Żywieckiego.

Kuchnia schroniska serwuje wychwalane przez turystów potrawy regionalne, takie jak zupy: kwaśnica, żurek, grzybowa. Na drugie danie: pieczenie, kotlety mielone, schabowe, 4 rodzaje pierogów. Specjalnością schroniska są niewątpliwie „jagodzianki” (słynne już, można rzec bez przesady, na całą Polskę) drożdżowe bułeczki sownie nadziane lokalnymi „borówkami”.

Deser: jagodzianka

Składniki:

- mąka pszenna
- masło, mleko
- borówki
- drożdże
- cukier, sól



7 Gościniec Rajec

Rajcza, Rajcza 298b



„Zanim w 2010 roku otwarliśmy dla państwa naszą restaurację, uczyliśmy się, pracowaliśmy i podróżowaliśmy, by móc stworzyć oryginalne i wyjątkowe miejsce, w którym łączą się ze sobą różne smaki i kultury. Z każdego zakątka, który odwiedzamy, staramy się przywieźć najciekawsze i najbardziej apetyczne inspiracje. Dlatego też w Gościńcu Rajec, dzielimy się z państwem naszymi pasjami poszukiwania, odkrywania i smakowania. Dążymy do tego, by nasza kuchnia stała się miejscem, w którym

wyjątkowe smaki z różnych stron świata doskonale współgrały z beskidzkim charakterem. Naszym gościom życzymy jednocześnie, by czas spędzony przy stole był również dla państwa chwilą poszukiwania, odkrywania i smakowania,” mówi Pan Tomasz Sobel – właściciel.

Osoby chcące pozostać w Gościńcu dłużej mogą wybierać pomiędzy kameralnymi i przyjemnie urządzonymi pokojami, dwuosobowymi, czteroosobowymi oraz czteroosobowymi typu studio z aneksami kuchennymi. W ogrodzie znajduje się sauna oraz balia z gorącą wodą przyjemna zwłaszcza zimową porą. Jest też ogród zimowy z piwnicą dostosowane do spotkań konferencyjno-integracyjnych oraz przyjęć okolicznościowych. Ciszka, spokój, lawenda, piec chlebowy... Malownicze widoki, o każdej porze roku zachwycają feerią barw. Miejsce gdzie chce się zatrzymać czas.

W karcie dań „gołka” z konfiturą z borówek i słoniną, sąsiaduje z białą „gołką”, miodem, orzechami i kiszoną cytryną. Zaskakuje tarta chlebowa z jabłkami i pieczarkami. Gruziński placek kubdari, wypełniony mozzarellą lub kurczakiem. Kuchnia polska przeplata się z gruzińską, marokańską, włoską. Odkryciem może być fakt, że pizza może być serwowana z czekoladą, bananem lub migdałami. Oprócz tego, podplomyki pieczone w piecu chlebowym.

Danie główne: gołka z konfiturą podawana z bułeczką z pieca chlebowego

Składniki:

- bułeczka z pieca chlebowego
- ser „gołka”
- sól, pieprz
- wędzonka
- konfitura z żurawiny



8 Stara Karczma

Jeleśnia, Rynek 12



Podróżując po Żywiecczyźnie warto odwiedzić Starą Karczmę w Jeleśni, która jest najcenniejszym zabytkiem regionu oraz jedną z ostatnich oryginalnych karczm o konstrukcji zrębowej w tej części Europy. Choć data powstania karczmy jest trudna do ustalenia, to przyjmuje się, że w 1608 roku Mikołaj Komorowski założył w Jeleśni folwark, a w niedługim czasie wybudowano okazałą karczmę pańską, która przetrwała do naszych czasów. Obiekt w latach sześćdziesiątych przeszedł gruntowny remont i wtedy to jako materiałów rekonstrukcyjnych użyto elementów pozyskanych z krakowskich Sukiennic np. środkowy strop (tragarz) znajdujący się w dużej sali. Wizyta w Starej Karczmie, to podróż w miniony czas, którego ślady coraz trudniej nam już odnaleźć. Można zorganizować tutaj tradycyjne wesele góralskie. W ofercie jest również 60-miejsc noclegowych w leżącym nieopodal Hotelu Vesta***

Warto w tym miejscu zatrzymać się i skosztować tradycyjnych dań takich jak: żurek jeleśniański, zupa chrzanowa, kwaśnica, pstrąg smażony, jadło młodych zbójników, jadło zbójnickie w chlebie, zawijaniec Jagusi, przekładaniec Juhasa oraz prażucha.

Zupa: żurek jeleśniański w chlebie

Składniki:

- wywar mięsny
- zakwas, wędzonka
- kiełbasa
- marchew, seler, pietruszka
- pieprz, sól
- ziele angielskie, liść laurowy
- chlebek okrągły



9 Dwór Rychwałd

Rychwałd, ul. Spacerowa 13



Dwór Rychwałd to niezwykle, urzekający dwór, którego historia sięga 1830 roku, zbudowany w stylu klasycystycznym. Położony jest na obszarze 6,5 ha oraz otoczony 2 ha parkiem ze starodrzewiem. Obiekt wpisany jest do rejestru zabytków. Hotel dysponuje 100 miejscami noclegowymi. Atrakcje mające na celu umilenie czasu spędzanego w dworze to: 5 kortów tenisowych, w tym 1 kryty, SPA (jacuzzi, bicz wodne, sauna parowa) oraz sauna sucha, letni basen kąpielowy, siłownia, salka gimnastyczna, boisko do piłki plażowej, nożnej i koszykowej. Są też 2 sale konferencyjno-bankietowe, restauracja, kawiarnie: z bilardem w piwnicach dworu oraz letnia przy basenie, ping-pong, miejsca na ogniska oraz dla najmłodszych place zabaw.

Z okien rozpościera się piękny widok na panoramę Beskidu Żywieckiego. Otoczenie lasów i gór oraz przestronny teren stwarzają znakomite warunki na wymarzony wypoczynek w ciszy i spokoju, z dala od miejskiej aglomeracji.

Szef kuchni poleca: tradycyjną, góralską kwaśnicę, barszcz czerwony ze swojskimi uszkami, kotlet schabowy z kością, ziemniakami i kapustą zasmażaną (kapusta kiszona w dworze), roladę z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą, świeżonkę (połudwiczka wieprzowa, pieczona w cebulce na piwie) z ziemniakami i kapustą, a na deser bombę owocową z bitą śmietaną (owoce polane adwokatem).

Danie główne: kotlet zbójnicki z kapustą zasmażaną i szyszkami ziemniaczanymi

Składniki:

- kotlet schabowy
- jajka, ser żółty
- ogórek, papryka
- bułka tarta, przyprawy
- ziemniaki gotowane
- kapusta kiszona



10 Hotel Tycjan

Milówka, Plac Wolności 7



Hotel Tycjan jest komfortowym, stylowym hotelem w Beskidach. Do dyspozycji gości są 34 przytulne 2-osobowe pokoje z pełnym wyposażeniem oraz dwa przestronne apartamenty.

Położony jest w Milówce – przepięknej miejscowości Beskidu Żywieckiego, która oczaruje gości swoją tradycją, historią i malowniczymi widokami. Warto zatrzymać się w tym miejscu i skosztować regionalnych smaków, a szczególnie zupy „Kwaśnica”, o której śpiewa zespół „Golec uOrkiestra”.

Zupa: kwaśnica

Składniki:

- wywar z żeberek wieprzowych
- marchew seler pietruszka
- ziemniaki
- pieprz, sól, ziele angielskie, kminek, liść laurowy



11 Restauracja Stary Dwór

Żywiec, ul. Ks Prałata Stanisława Słonki 22b



Właściciele „Starego Dworu,” Państwo Edyta i Jakub Sikorowie prowadzą Firmę, która kultywuje tradycję regionalną i historię. Firma posiada kilka obiektów, a także realizuje usługi gastronomiczne u klientów. Restauracja, prowadzona w Żywcu, znajduje się w budynku, który pochodzi z 1833 roku. Stanowił on kiedyś część zabudowań Żywieckiej Fabryki Papieru. „Duch epok”, wyłania się z historycznych łuków, zdjęć pamiątkowych. Dopelnieniem tego jest tradycyjna polska kuchnia. To wszystko razem gwarantuje niepowtarzalną atmosferę.

Restauracja „Stary Dwór,” to idealne miejsce na wyjątkowe okazje tj. bankiety, przyjęcia firmowe, wesela, imprezy okolicznościowe itp. Nie potrzebuje ono dodatkowej oprawy ponieważ samo w sobie jest niebanalne. Do dyspozycji gości oddane są 3 sale: bankietowa (dolna) dla około 120 osób, bankietowa (górna) dla około 240 osób oraz dwie mniejsze dla około 40 osób każda.

Będąc w „Starym Dworze”, warto skosztować zupy z borowików oraz korytka beskidzkiego.

Zupa: borowikowa

Składniki:

- borowiki
- marchew, seler, pietruszka
- ziemniaki
- mąka
- cebula
- pieprz, sól
- ziele angielskie, kminek, liść laurowy



12 Rancho Adama

Pewel Ślemieńska, ul. Podgórska 83



Rancho Adama to malowniczy ośrodek położony w Beskidzie Żywieckim. Oprócz kulinarnych doznań oferuje też niezapomniane widoki i spory wachlarz atrakcji dodatkowych. Obiekt dysponuje bazą blisko 100 miejsc noclegowych a także salą weselną dla około 160 gości.

Restauracja na Ranczu Adama, to prawdziwa perełka na kulinarnej mapie powiatu żywieckiego. Dzięki ogromnemu doświadczeniu szefa kuchni, Marcina Bigosa, miejsce to można nazwać restauracją, przez duże R. Tajemnicę wyśmienitego smaku potraw tutaj serwowanych zdradza Pan Marcin: „W naszym ośrodku, na żywieckich ziemiach uprawiamy składniki. Na „grządce” znaleźć można pomidory, ogórki, pietruszkę, cukinię, marchew, różne typy sałat, ziemniaki, jak również przyprawy, a kapusta kiszona na Ranczu niezmiennie zachwyca smakiem.”

Sałatka ze świeżych szparagów z granatem, z delikatnym serkiem kozim, żurek Podbeskidzki w chlebie, płonący stek z polędwicy wołowej w śliwownicy, burger szefa z masłem orzechowym z konfiturą z czarnej porzeczki i ciastkami korzennym w czarnej bułce a na deser krem brulee lub banany po jamajsku... Czy można chcieć czegoś więcej?

Danie główne: kotlet z młodego wieprza otulony oscypkiem i boczkiem na placku ziemniaczanym z kapustą sezonową

Składniki:

- kotlet schabowy
- jajka, oscypek
- młoda kapusta
- boczek, ziemniaki
- masło, koperek, cytryna
- cukier, mąka, sól, pieprz



13 Hotel Zimnik

Lipowa, ul. Jaski 14



Hotel Zimnik Luksus Natury **** oraz Hotel Zimnik *** to dwa hotele w jednej lokalizacji, położone w Lipowej, u podnóża góry Skrzyczne. Hotele otacza centrum Doliny Zimnika, jednej z najpiękniejszych dolin Beskidu Śląskiego. Jest to doskonale miejsce dla osób preferujących wypoczynek z dala od miejskiego zgiełku, w warunkach łączących najwyższy hotelowy standard z pięknem natury. Połączenie luksusu, domowego ciepła, znakomitej kuchni oraz profesjonalnej obsługi gwarantuje zarówno udany wypoczynek rodzinny jak i pobyt biznesowy, szkoleniowy czy integracyjny.

Warto przyjechać do tego miejsca na pierś z kaczki z kapustą modrą oraz regionalnymi kluseczkami zwanymi „bacankami”. Doskonałym uzupełnieniem tego dania, prawdziwą „wisienką na torcie”, jest sos z pomarańczy. Hotelowa restauracja posiada własną linię win o doskonałym bukiecie smaków i aromatów. Dodatkowo szef kuchni poleca tatar a’la Zimnik ze śledzia, ser górski prażony na maśle z żurawiną, kwaśnicę (prawdziwie góralską), pierogi, pstrągi w różnych odsłonach, brizol z polędwicy wołowej z pieczarką na maśle, ciasto serowe z sosem czekoladowo-rumowym.

Danie główne: pierś z kaczki z bacankami i kapustą modrą

Składniki:

- pierś z kaczki
- ziemniaki
- mąka, jajka
- sól, pieprz, cukier
- pomarańcze
- boczek
- czerwona (modra) kapusta



14 Hotel Żywiecki

Przyłęków, ul. Kępka 3



Hotel Żywiecki Medical Spa & Sport to obiekt przepiękny klimatem luksusu, który swoje malownicze położenie zawdzięcza długiemu pasmu Beskidu Żywieckiego. Zlokalizowany jest w miejscowości Przyłęków.

Wychodząc naprzeciw kulinarnym upodobaniom gości, szef kuchni Marcin Żyta stworzył wyjątkowe menu oparte o specjalia kuchni polskiej ze szczególnym uwzględnieniem tradycyjnych smaków, jakie oferuje region żywiecki.

Restauracja Delicja to kulinarne serce hotelu, przygotowuje się tutaj dania w oparciu o wyłącznie wyselekcjonowane produkty od zaufanych gospodarstw ekologicznych z okolic Żywca, wykorzystuje się też świeże zioła z przyhotelowego ogrodu, co nadaje daniom wyjątkowego charakteru.

W hotelowej restauracji można delektować się lokalnymi potrawami, podanymi w zupełnie nowej, intrygującej odsłonie. Delikatne ryby rozpyływające się w ustach, świeże policzki wołowe i delikatne pierożki z jagnięciną poruszą nawet najbardziej wytrawne podniebienia i sprawiają, że każda wizyta w restauracji stanowi odrębną ucztę dla zmysłów. Dania podawane są niczym kulinarne dzieła sztuki.

Danie główne: żywiecka gicz jagnięca, duszona w warzywach z prażuchami z kminkiem, sosem z smardzów i musem z słonecznika bulwiastego i marchwi

Składniki:

- gicz cielęca
- mąka pszenna, razowa
- woda, kminek, marchew
- smardze, słonecznik bulwiasty
- cebula, śmietana, sól, pieprz



15 Karczma pod Niedźwiedziem

Węgierska Górka ul. Zielona 224



Karczma pod Niedźwiedziem położona jest w malowniczej miejscowości Węgierska Górka, przy głównej drodze na Zwardoń. Powstała w 2012 roku ze świerka istebniańskiego (konkretnych rozmiarów!), a wszystkie elementy zostały wykonane metodą ręczną przez Cieśli ze „Szpilek na Giewoncie”. Początkowo nosiła nazwę „Karczma przy Cesarskim Trakcie”.

W maju 2014 roku karczma zmieniła właścicieli oraz nazwę na „Karczma pod Niedźwiedziem”. Gościom serwowane są potrawy kuchni regionalnej, wszystkie posiłki przygotowuje się na bieżąco i podawane przy wtórze trzaskającego drzewa w kominku i góralskiej muzyki.

W styczniu 2015 roku Kapela Pieczarki w Karczmie pod Niedźwiedziem nagrywała teledysk „Dla Ciebie Kochanie”. W sezonie letnim i zimowym w weekendy przygrywa kapela góralska „Wróble”.

Specjalnie dla Karczmy warzone jest piwo, naturalnie bez użycia chemii i przyspieszaczy, w oparciu o najwyższej jakości składniki, w tym starannie selekcjonowane chmiele. Podążając za wyszukaniem smakiem opracowane zostały autorskie receptury prezentujące cztery niedźwiedzie charaktery: Niedźwiedź Polarny, Brunatny, Grizzly, Baribal.

W menu karczmy można znaleźć min. zupy: kwaśnica, gaździna czy cebulowo-serowa, dania główne: Jadło drwala (placek ziemniaczany z gulaszem i surówką z kapusty kiszzonej), pieczeń z dzika lub jelenia, rolada śląska, rolada „Niedźwiedzia” z boczkami i oscypkiem, pierś z kaczki, ręcznie lepione pierogi i wiele innych pysznych dań.

Danie główne: jadło drwala

Składniki:

- ziemniaki
- mąka pszenna
- masło, jajka, cebula, śmietana
- mięso gulaszowe
- papryka, pieprz, sól, kminek
- kapusta kiszona, marchew



16 Pensjonat Melaxa

Węgierska Górka, ul. Zielona 6



„Pensjonat Melaxa istnieje od 1990 roku. W prowadzenie pensjonatu i restauracji wkładamy wiele pracy i serca, stale wzbogacamy naszą ofertę i staramy się dostosować do potrzeb klientów. Cieszymy się, że często na stałe korzystają z naszych usług i polecają je innym. Jest to dla nas źródłem satysfakcji

i inspiracji do podejmowania kolejnych wyzwań. W ciągu ponad 20 lat przyjęliśmy licznych gości i cieszymy się, że wracają do nas wielokrotnie. W swoich progach gościiliśmy min: Ryszarda Kaczorowskiego, Hannę Suchocką, Dariusza Szpakowskiego, Marka Sierockiego, Kubę Błaszczkowskiego i Jerzego Brzęczka,” mówi Pani Alicja Waligóra, właścicielka Pensjonatu.

Niewątpliwym atutem pensjonatu jest lokalizacja. Węgierska Górka to miejscowość turystyczna, która jest idealnym miejscem na wyjazd rodzinny lub w gronie znajomych. Otaczające ją góry i lasy stwarzają bardzo dobre warunki do całorocznego wypoczynku. Liczne górskie szlaki turystyczne, mają tutaj swój początek. Są też ścieżki: pieszo-rowerowa prowadząca szlakiem fortów obronnych z 1939 roku oraz edukacyjna i przyrodnicza. Przez teren Węgierskiej Górki wiedzie także transbeskidzki szlak konny oraz Szlak Papieski. Obok Pensjonatu ma swój początek bulwar spacerowy.

Szef kuchni zaprasza na: placuszki z kaszy gryczanej w przeróżnych sosach min szpinakowym, serowym, borowikowym, bądź też pieczeniowym z zielonym pieprzem. Na deser podawana jest zniwelająca beza lub swojska szarlotka z bitą śmietaną.

Danie główne: polędwiczka wieprzowa w tarczynie z aromatycznym sosem z leśnych grzybów

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe
- ziemniaki
- mąka pszenna
- masło, jajka
- grzyby leśne
- cebula, śmietana
- sól, pieprz



17 Karczma Pizzeria Beskidek Smak

Gilowice, ul. Siedlakówka 72a



Ośrodek Wypoczynkowy Beskidek zlokalizowany jest w Gilowicach u stóp Beskidu Małego, otaczająca przyroda oraz piękne widoki sprawiają, że jest to wspaniałe miejsce by wypocząć i nabrać sił.

Ośrodek posiada w swojej ofercie budynek z 20 pokojami (2, 3 lub 4-osobowymi) mogącymi pomieścić do 48 osób. Każdy wyposażony jest w oddzielną łazienkę oraz 2 domy wypoczynkowe mogące łącznie pomieścić do 25 osób. Goście hotelowi mogą spędzić czas na rozłożystym, nasłonecznionym tarasie przy pysznej kawie. W budynku funkcjonuje darmowe Wi-Fi. Obok znajduje się sezonowy basen z podgrzewaną solarnie wodą, plac zabaw dla najmłodszych oraz boisko do piłki plażowej.

Szef kuchni przygotowuje dla gości pyszną pizzę min: margaritę, salami, domową, wegetariańską, 4 sery, góralską, własną oraz burgera z kotлетem schabowym.

Danie główne: pizza góralska

Składniki:

- mąka
- woda
- drożdże
- cukier, sól
- oliwa
- zioła dodatki wg uznania



18 Piekarnia Gałuszka

Żywiec, ul. Tadeusza Kościuszki 21



W 2018 roku firma obchodzi jubileusz 100 lat istnienia. Historia jej powstania sięga zatem roku 1918. Wtedy to, w niepodległej już Polsce, Władysław Gałuszka wraca po tułaczce wojennej do miejsca, gdzie się urodził w 1890 roku. Praca Mieszczan Żywieckich i ich wkład w rozwój miasta

stały się fascynującą inspiracją. Władysław Gałuszka postanawia założyć swój własny zakład piekarniczy. Wcześniej, odebrał w tym kierunku wykształcenie. Razem ze swoją żoną Anielą kupują piekarnię, którą unowocześniają i rozbudowują. Do 1939 roku posiadają już dwa zakłady w których ręcznie, jak dzisiaj, powstaje kilka rodzajów chleba, bułki i słodkości.

„Współcześnie w sprzedaży jest wiele produktów tworzonych na podstawie receptur założyciela firmy! Są to min rogalie maślane i wianeczki z ciasta półfrancuskiego (przepisy przywiezione przez niego z podróży i terminowania w piekarniach zaboru Austriackiego oraz podczas I wojny Światowej),” opowiada etnolog – Mistrz Cukierniczy Pani Sylwia Krębuszewska – Kozieł, prawnuczka Władysława Gałuszki, obecnie zarządzająca firmą razem z mężem.

Marka chleba „od Gałuszki” przetrwała dzięki doskonałym fachowcom kształconym przez pierwszego właściciela, którzy przekazywali wiedzę kolejnym pokoleniom co dzieje się do dzisiaj. Firma bardzo dba o kształcenie uczniów w zawodzie piekarz – cukiernik. Organizuje mnóstwo warsztatów w szkołach, przedszkolach, własnych kawiarniach ucząc dzieci dobrego smaku.

Deser: rożek maślany

Składniki:

- mąka pszenna
- masło, jajka, woda
- drożdże, cukier, sól



19 Cukiernia Szarotka

Milówka, ul. Grunwaldzka 2



Cukiernię Szarotka założył Henryk Wojciuch wraz z małżonką Wandą 15 grudnia 1966 roku. Obecnie obowiązki z prowadzeniem działalności przejął syn Marek wraz z żoną Beatą. Cukiernia Szarotka jest firmą rodzinną, która zatrudnia 15 pracowników,

w tym uczniów w zawodzie cukiernika. Pomimo przejścia na emeryturę, pani Wandzia nadal dogląda osobiście produkcji i pomaga w prowadzeniu firmy.

„Zapraszamy państwa serdecznie do naszej rodzinnej cukierni gdzie tradycja przeplata się z nowoczesnością” mówi pan Marek Wojciuch, właściciel cukierni.

Warto zatrzymać się tu na pyszną babeczkę oraz sernik z białą czekoladą o nazwie „Golcówka”, dedykowany najszlachetniejszemu bliźniakom – Pawłowi i Łukaszowi Golcom.

Deser: babeczka krucha z owocami

Składniki:

- masło
- mąka pszenna
- cukier puder
- żółtka
- budyń
- owoce



20 Karczma Swojskie Klimaty

Zwardoń, Laliki 364A



Karczma „Swojskie Klimaty”, to urokliwe miejsce, usytuowane z dala od zgiełku miasta, na górze Mały Rachowiec (840 m.n.p.m). Dodatkowym atutem Karczmy jest to, że posiada miejsca noclegowe dla odwiedzających. Będąc w tym miejscu warto zwrócić uwagę na zupę grzybową w oryginalnej odsłonie. Przyrządza się ją według przepisu babci właścicielki obiektu – Pani Moniki. Sekretny przepis przekazywany jest z pokolenia na pokolenie. Tajemnica smaku i aromatu, oprócz rodzimych grzybów, tkwi w zasmażce, robionej na wędzonce.

Karczma oferuje potrawy kuchni polskiej takie jak: różnego rodzaju domowej roboty pierogi, placki ziemniaczane, zupę pomidorową, kwaśnicę, żurek, polędwiczki z kluskami i sosem podgrzybkowym, „zawijaniec” ze schabu z boczkiem wędzonym i suszoną śliwką w sosie podgrzybkowym z ziemniakami i surówką, pstrąg z pieca, czy naleśniki z jagodami. Na deser można dostać aromatyczną szarlotkę lub lody z gorącymi malinami.



Zupa: grzybowa z ziemniakami

Składniki:

- grzyby leśne
- marchew seler pietruszka
- ziemniaki cebula
- wędzonka
- mąka, pieprz, sól
- ziele angielskie, kminek, liść laurowy

9. Receptury sztandarowych potraw regionalnych obszaru LGD „Żywiecki Raj”

Kaczka po staropolsku

Składniki:

- cała kaczka
- 6 sporych jabłek
- półtorej paczki majeranku
- szklanka czerwonego wytrawnego wina
- 6 ząbków czosnku
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz



Sposób wykonania:

Wieczorem kaczkę dokładnie myjemy i czyści-

my. Zanurzamy na noc w słonej wodzie, przyjmując proporcję: 1 czubata łyżka na litr wody. Przez noc mięso odpowiednio się nasoli, skruszeje a skórka w czasie pieczenia stanie się idealnie chrupiąca. Przed pieczeniem nacieramy kaczkę z zewnątrz i w środku dokładnie czarnym pieprzem, paczką majeranku oraz posiekanym czosnkiem. Wstawiamy na dwie godziny do lodówki, następnie faszujemy pokrojonymi w ćwiartki jabłkami, wymieszanymi z resztą majeranku. Wkładamy kaczkę do naczynia żaroodpornego/brytfanki, okładamy pozostałymi jabłkami, polewając je czerwonym winem. Na wierzch układamy wiórki masła.

Piecemy pod przykryciem w temperaturze 180 stopni, przez godzinę i 15 minut. Kolejne 45 minut bez przykrycia, kilkakrotnie polewając sosem z kaczki. Jeżeli kaczka waży więcej niż 2 kilogramy, całkowity czas pieczenia to godzina na kilogram mięsa.

Przepis udostępniony przez KGW Łękawica

Tradycyjne gołąbki z mięsem i ryżem



Składniki:

- 1 główka kapusty
- 500 gram mięsa mielonego
- 100 gram ryżu
- 1 średnia cebula
- sól, pieprz, tłuszcz do smażenia, pół szklanki rosółu

Sposób wykonania:

Główkę kapusty sparzyć w osolonej wodzie. Wyciąć głąb, obierać liście, ścinając ich twarde części. Ryż ugotować na sypko, cebulę posiekać i zeszklić. Mięso mielone poddusić, wymieszać z ryżem, dodać cebulę, doprawić solą i pieprzem. Układać nadzienie na przygotowanych liściach kapusty, złożyć brzegi do środka i zwinąć w rulon.

Gołąbki ułożyć w rondlu, podlać rosółem, dusić pod przykryciem, najlepiej w piekarniku około 1,5 godziny.

Podawać z sosem pomidorowym.

Przepis udostępniony przez KGW Kocierz Moszczanicki

Piernik kwiatek

Składniki:

Ciasto:

- 3 szklanki mąki
- pół szklanki cukru
- pół kostki masła
- 3 jaja
- 3 łyżki miodu
- 3 łyżeczki sody

Krem:

- litr mleka
- $\frac{3}{4}$ szklanki kaszy manny
- kostka masła
- pół szklanki cukru
- Dodatkowo: słoik kwaśnego dżemu, polewa, płatki migdałów, kieliszek czystej wódki.



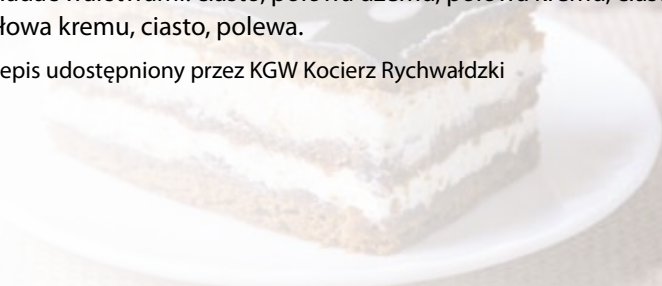
Sposób wykonania:

Jaja utrzeć z cukrem i masłem, dodać miód, sodę, mąkę i zagnieść ciasto. Podzielić na trzy równe części. Włożyć do chłodnego piekarnia, upiec na jasnobrązowy kolor.

Utrzeć masło z cukrem i cały czas ucierając, powoli dodawać ugotowaną na mleku i ostudzoną kaszę mannę. Na koniec kieliszek wódki.

Układać warstwami: ciasto, połowa dżemu, połowa kremu, ciasto, połowa dżemu, połowa kremu, ciasto, polewa.

Przepis udostępniony przez KGW Kocierz Rychwałdzki



Ciastka półfrancuskie



Składniki:

- 2½ szklanki mąki
- 1 masło
- 2 żółtka
- 4 łyżki śmietany kwaśnej, szczypta soli

Sposób wykonania:

Składniki razem posiekać, ciasto rozwałkować, kroić kwadraty. Posmarować białkiem, posypać cukrem. Piec w temperaturze 180 stopni na złoty kolor.

Przepis udostępniony przez KGW Gilowice

Ciastka orzechowe



Składniki:

- 200 gram mąki
- 120 gram masła
- 150 gram orzechów
- 70 gram cukru pudru
- 2 żółtka
- niecała szklanka kwaśnej śmietany

Sposób wykonania:

Zagnieść ciasto, robić rogaliki. Piec w temperaturze 175 stopni na złoty kolor.

Przepis udostępniony przez KGW Gilowice

Zupa szczawiowa

Składniki:

- pół kilograma żeberek wieprzowych
- włoszczyzna
- 350 gram szczawiu
- ½ szklanki kwaśnej śmietany
- 4 jajka ugotowane
- 2 łyżki masła, łyżeczka soku z cytryny, cebula
- sól, pieprz,

Sposób wykonania:

Uprzednio umyte żeberka i włoszczyznę wkładamy do naczynia zalewamy wodą, gotujemy. Pod koniec gotowania doprawiamy solą, precedzamy.

Cebulę szklimy na maśle, umyte szczaw siekamy, dodajemy do cebuli – dusimy. Zalewamy gorącym wywarem, gotujemy 10 minut. Miksujemy, dodajemy sok z cytryny, pieprz, ewentualnie sól, wlewamy śmietanę. Podajemy z ćwiartkami jajek na twardo.

Przepis udostępniony przez KGW Rychwałd



Pierniczki



Składniki:

- 600–800 gram mąki
- 100 gram masła
- 3 jaja
- 250 gram miodu płynnego
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru pudru
- przyprawa do piernika
- 2 łyżeczki sody

Sposób wykonania:

Składniki razem wyrobić, cienko rozwałkować, wykrawać ciasteczka. Piec w temperaturze 175 stopni na złoty kolor.

Przepis udostępniony przez KGW Gilowice

Dziad



Składniki:

- kilogram mąki
- 100 gram drożdży
- 1 litr krwi wieprzowej
- 1 kilogram oskubków wieprzowych
- zmielone ziarna ziela angielskiego, sól, pieprz, cukier

Sposób wykonania:

Oskubki pokroić w kostkę, wysmażyć, wystudzić. Z drożdży zrobić zaczyn, dodać mąkę, krew. Wyrobić, na końcu dodać skwarki. Doprawić solą i pieprzem. Pozostać do wyrośnięcia. Przełożyć na blaszkę wysmarowaną smalcem. Piec w temperaturze 180 stopni około 1 godzinę.

Przepis udostępniony przez KGW Międzybrodzie Żywieckie

Pasta boczkowa

Składniki:

- 1 kilogram boczku wędzonego
- 4 jaja
- 2 duże cebule
- 3-4 ząbki czosnku
- 4-6 ogórki konserwowe

Sos:

- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki musztardy
- pieprz

Sposób wykonania:

Jajka ugotować na twardo. Wszystkie składniki oprócz ogórków zmielić 2 razy na maszynce. Ogórki zmielić osobno, odcedzić płyn i dodać do wcześniej zmielonej masy. Zrobić sos i dodać również do masy. Całość wymieszać i włożyć na noc do lodówki.

Przepis udostępniony przez KGW Międzybrodzie Bialskie



Drygonty z Krzyżówek



Składniki:

- 1 kilogram ziemniaków surowych
- pół kilograma ziemniaków gotowanych
- 2 jaja
- 6 łyżek mąki ziemniaczanej
- 6 łyżek mąki pszennej
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Ziemniaki zetrzeć, dodać jajka, mąkę, doprawić do smaku. Wymieszać, formować kluski, gotować w lekko osolonej wodzie. Podawać ze stopionym boczkiem lub z masłem i cukrem.

Przepis udostępniony przez KGW Krzyżówki

Prażuchy z kluskami ziemniaczanymi

Składniki:

- ½ kilograma mąki razowej
- 4 duże ziemniaki
- woda
- sól, pieprz
- boczek
- kwaśne mleko

Sposób wykonania:

Mąkę uprażyć na sucho. Wodę posolić i ugotować. Ziemniaki zetrzeć na tarce, odcisnąć sok. Z tartiny zrobić małe kluseczki i wrzucać na wrzątek, pogotować chwilę. Do wody z kluskami wsypać uprażoną mąkę, mieszając doprowadzić do wrzenia.

Boczek podsmażyć na patelni. Prażuchy podawać ze skwarkami i kwaśnym mlekiem.

Przepis udostępniony przez KGW Sopotnia Mała



Zupa śliwkowa (postna)



Składniki:

- 2 litry wody
- 1 kilogram śliwek węgierek
- ½ kilograma kaszy perłowej
- szklanka słodkiej śmietany
- 2 płaskie łyżki mąki
- cukier, sól

Sposób wykonania:

Świeże śliwki węgierki umyć, oczyścić, usunąć pestki, zalać wrzątkiem, zagotować. Po ugotowaniu całość zmixować, ponownie zagotować. Zaprawić śmietaną rozmieszaną z mąką. Doprawić do smaku solą i cukrem. Kaszę ugotować i dodać do zupy, zagotować.

Zupę owocową można podawać zarówno na ciepło jak i na zimno.

Przepis udostępniony przez KGW Słotwina

Piernik z powidłami



Składniki:

- 2 jaja
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka sody
- $\frac{1}{2}$ kostki masła (roztopić)
- 1 łyżeczka mielonych goździków
- 1 łyżeczka cynamonu
- 4 łyżki powideł
- 80 gram mielonych orzechów

Sposób wykonania:

Jajka utrzeć z cukrem, stopniowo dodawać wszystkie składniki. Na końcu roztopione masło, ciasto powinno być dość rzadkie. Piec w temperaturze 170 stopni do suchego patyczka.

Przepis udostępniony przez KGW Lipowa

Pierogi z kaszą gryczaną



Składniki:

- 1 kilogram mąki
- 3 łyżki oleju
- niecały litr wrzątku
- 3 łyżki masła (roztopić we wrzątku)

Sposób wykonania:

Zagnieść ciasto, rozwałkować cienko, wycinać krążki szklanką. Gotować w osolonej wodzie z dodatkiem łyżki oleju. Pierogi muszą wypłynąć na wierzch, od tego momentu gotować jeszcze minutę.

Przepis udostępniony przez KGW Ślęmień

Pierś z kaczki z wiśniami



Składniki:

- 800 gram piersi z kaczki
- sól, pieprz biały
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Sos:

- szklanka kompotu/soku z wiśni
- 100 ml czerwonego wina
- 1 łyżka czerwonego octu winnego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka mielonych goździków

Sposób wykonania:

Filet z kaczki piersi, umyć, osuszyć, natrzeć solą i pieprzem. Obsmażyć na patelni skórą do dołu około 7 minut. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, skórą do góry. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, około 40 minut.

Sos:

Kompot/sok wymieszać z winem. Zagotować. Mąkę wymieszać z 3 łyżkami zimnej wody, wlać do soku, doprawić solą, pieprzem, cynamonem i goździkami.

Upieczone mięso przestudzić, pokroić w plastry, polać ciepłym sosem.

Przepis udostępniony przez KGW Trzebinia

Smalec



Składniki:

- 1 kilogram wędzonki (boczek i podgarle)
- 1 kilogram słoniny i oskubków
- 3 cebule
- 6 ząbków czosnku
- 1 szklanka mleka

Sposób wykonania:

Wędzonkę i słoninę drobno pokroić. Smażyć na wolnym ogniu często mieszając. W połowie smażenia dodać pokrojoną drobno cebulę i mleko. Pod koniec dodać zgnieciony czosnek, ewentualnie dosolić, jeżeli potrzeba.

Przepis udostępniony przez KGW Bierna

Kwaśnica na kotlecie



Składniki:

- 800 gram kotleta od ogona
- 300 gram kapusty kiszonej
- 2 marchew
- 1 pietruszka
- ¼ korzenia selera
- 3 ząbki czosnku
- 5 sztuk ziela angielskiego
- 4 liście laurowe
- sól, pieprz
- 500 gram ziemniaków

Sposób wykonania:

Kotlet umyć, pokroić w plastry, włożyć do garnka i zalać 2,5 litrami wody. Zagotować, dodać wszystkie jarzyny i przyprawy (oprócz czosnku). Gotować do miękkości mięsa około 1 godziny. 5 minut przed końcem gotowania dodać czosnek. W osobnym garnku ugotować ziemniaki w osolonej wodzie. Zupę podawać z ziemniakami, kapustą i mięsem.

Przepis udostępniony przez KGW Zarzeczce

Zupa chrzanowa



Składniki:

- ½ kilograma żeberek
- 1 marchew
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 4 ziemniaki
- 1 szklanka tartego chrzanu
- 1 duży kubek śmietany 18 %
- liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, posiekane liście chrzanu

Sposób wykonania:

Żeberka umyć, pokroić na kawałki. Zalać 2 litrami wody. Dodać warzywa, pieprz, sól, przyprawy. Gotować około pół godziny, wywar odcedzić, warzywa zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dołożyć ziemniaki pokrojone w kostkę. Gdy ziemniaki będą miękkie, dodać chrzan tarty oraz śmietanę. Zupę ponownie zagotowujemy. Przed podaniem można posypać posiekanymi liśćmi chrzanu.

Przepis udostępniony przez KGW Zwardoń

Kapuśnica



Składniki:

- 1 kilogram żeberek
- 1 kilogram kapusty kiszzonej
- 3 litry wody
- 2 cebule
- 3 marchewki
- ½ korzenia selera
- 2 pietruszki
- 4 ząbki czosnku
- sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie
- ½ kilograma ziemniaków

Sposób wykonania:

Żeberka umyć, pokroić, umieścić w garnku, dołożyć włoszczyznę. Cebulę podpiec i dodać do wody z warzywami.

Oddzielnie ugotować ziemniaki.

Kapustę zalać wodą i również ugotować oddzielnie. Po ugotowaniu oba wywary odcedzić. Mięso-warzywny połączyć z sokiem z kapusty. Doprawić solą, pieprzem i roztartym czosnkiem. Podawać z całymi ugotowanymi ziemniakami i kawałkami żeberek.

Przepis udostępniony przez KGW Glinka

Ciastka ze skwarek

Składniki:

- 600 gram mąki
- 300 gram skwarek
- 240 gram cukru pudru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 2 jaja
- 3 żółtka
- 2 łyżki śmietany
- ½ kostki masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- olejek pomarańczowy

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki zagniatamy. Do formowania ciasteczek można użyć maszynki do mięsa, z której należy wyciągnąć noże i nałożyć nasadkę do formowania ciastek. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, około 10 minut.

Przepis udostępniony przez KGW Radziechowy



Schab po beskidzku

Składniki:

- 1 kilogram schabu
- 2 duże cebule
- 600 gram kapusty kiszzonej
- 4 ząbki czosnku
- 3 łyżki masła
- 200 ml śmietany 30%
- pieprz, sól, majeranek
- 3 łyżki oleju
- 4 łyżki masła klarowanego

Sposób wykonania:

Z oleju, soli, pieprzu, majeranku zrobić marynatę. Umyty schab nacieramy marynatą, pozostawiamy w lodówce na 24 godziny. Tak przygotowany schab opiekamy na maśle klarowanym ze wszystkich stron, następnie umieszczamy w rękawie do pieczenia. Pieczemy około godziny w temperaturze 180 stopni. Na pozostałym maśle klarowanym smażymy cebulę z czosnkiem. Dodajemy kapustę kiszoną, dusimy do miękkości. Na końcu dodajemy masło i śmietanę 30%. Mieszmamy, pozostawiamy na ogniu jeszcze przez 10 minut. Doprawiamy do smaku.

Przepis udostępniony przez KGW Brzuśnik



