



Informacje o zwycięzcach I edycji konkursu „Na wsi najlepiej – 12 dobrych praktyk w turystyce wiejskiej”

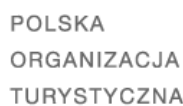
Kategoria: Wypoczynek u rolnika

MIEJSCE I: Gospodarstwo Agroturystyczne „Ziołowy Dzbaneł” położone jest Sąpach – wiosce tematycznej „Babia Dolina” w gminie Młynary (województwo warmińsko-mazurskie). Umiejscowione na obrzeżach wsi, zaprasza do obcowania z naturą. Pachnie tu ziołami i pieczonym chlebem. Miejsce znane jest z gościnności, serdecznej atmosfery i rozmów przy ziołowej herbacie. Jadalne kwiaty z pomidorem i mozzarellą nie tylko wyglądają obłędnie, ale tak samo smakują. Gościom towarzyszy zapach świeżych ziół i łąki. Chętni przy pomocy instruktora wyczarują cudeńka na kole garncarskim. Czas się zatrzymał, ale sprzęty naszych babć i dziadków nadal są w użyciu: dzieże, drewniane łopaty, nosidła do wody, prasa do sera, ręczny magiel, kręcący się kołowrotek nie dają o sobie zapomnieć. Sympatyczni gospodarze ugoszczą Cię po staropolsku: posmakujesz prawdziwego chleba z pieca, dobrej wędliny, ziołowych pyszności. Spędzający urlop w „Ziołowym dzbanku” nauczą się garncarstwa, florystyki, zielarstwa, wytwarzania mydeł ziołowych i wykonywania lalek motanek, a także wekowania. W mini-zoo czekają świnki wietnamki i włochate świnki węgierki. Zza ogrodzenia zerka Tofik i Różyczka – kózki miniatuarki. Dzieci zobaczą także kucyka, kaczki pekinki i króliki. Obiekt działa od 2014 r. i jest skategoryzowany w ramach systemu oceny Wiejskiej Bazy Noclegowej. Posiada 12 miejsc noclegowych.

Uzasadnienie wyboru Kapituły: Przyciąga pomysłem na aranżację utrzymanej w wysokim standardzie bazy noclegowej i towarzyszącej, a także spójnością oferty pobytowej dla gości. Poprzez liczne warsztaty, m.in. zielarskie, garncarskie czy z motania lalek, przybliża tajniki ginących rzemiosł wiejskich. Sprzyja odkrywaniu na nowo kultury Słowian, a także poznawaniu życia na wsi.

Kategoria: Wypoczynek na wsi

MIEJSCE I: Agroturystyka Malowane Wierchy w Gładyszowie w Beskidzie Niskim, wciąż mało znanej krainie na południu Polski, to świetne miejsce do tego, by odkrywać ślady kultury, którą tworzyli łemkowie. Goście mają możliwość zgłębiania śladów tutejszej historii, pokonywania górskich wzniesień, rozkoszowania się pięknem rozległych dolin, obcowania ze wspaniałą przyrodą oraz podglądania dzikich zwierząt. Zainteresowani mogą uczestniczyć w warsztatach na temat życia i znaczenia pszczół w przyrodzie (znajduje się tu pasieka) czy z malowania pisanek wielkanocnych techniką batikową, typową w regionie łemkowszczyzny. Serwowane posiłki są przygotowywane na bazie lokalnych produktów, na podstawie dawnych rodzinnych przepisów, w tym z kuchni łemkowskiej. W tym roku kilkanaście potraw Malowanych Wierchów zostało wpisanych na ministerialną listę Dziedzictwa Kulinarneę. Gospodarze, Sylwia i Albert Pachowie, chętnie dzielą



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Operacja pn. „Identyfikacja, upowszechnianie i promocja dobrych praktyk w turystyce na obszarach wiejskich” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



się wiedzą o kulturze Łemków, zabytkach architektury drewnianej, w tym cerkwiach wpisanych na listę UNESCO. Pasionaci dwóch kółek wypożyczą tu rowery górskie.

Obiekt działa od 2014 r. i jest skategoryzowany w ramach systemu oceny Wiejskiej Bazy Noclegowej. Posiada 16 miejsc noclegowych.

Uzasadnienie wyboru Kapituły: Naturalne, nieskażone środowisko przyrodnicze, rzadkie gatunki roślin i zwierząt to jest to, co turysta zastaje w Gładyszowie i okolicy. Gospodarze wnoszą od siebie gościnność, opowieści o lokalnej historii, zabytkach architektury drewnianej i kulturze Łemków, a także smaczną domową kuchnię opartą na lokalnych produktach (Malowane Wierchy są wpisane na listę Dziedzictwa Kulinarne).

Kategoria: Oferta wypoczynkowa turystyki wiejskiej

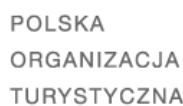
MIEJSCE I: Lawendowa Osada i Zagroda Edukacyjna Lawendowej Osady to certyfikowane ekologiczne gospodarstwo, w którym uprawiane jest pierwsze i największe na Pomorzu pole lawendy, jedno z największych w Polsce. Hodowanych jest tu ponad 20 różnych odmian lawendy, różniących się kolorem kwiatów i liści. Rośliny uprawia się całkowicie ekologicznie, bez sztucznych nawozów ani pestycydów. Dzięki temu można je stosować zarówno w żywności, kosmetykach, jak i wielu innych produktach. Goście odbywają kulinarno-alchemiczną podróż. Na warsztatach w lawendowych oparach można nauczyć się własnoręcznego wyrobu kremu, olejków i mydła, a także przyrządzania niecodziennych potraw. W Lawendowej Osadzie – najlepszym gospodarstwie agroturystycznym w województwie pomorskim – wypoczniesz, odprężysz się i zapomnisz o wszystkich problemach. Pomoże w tym lawendowe wellness & SPA (gorąca balia z jacuzzi i chromoterapią, ruska bania). Działająca od 2014 r. Osada posiada miejsca noclegowe: 3 lawendowe chatki (niebieska, zielona, fioletowa), a także oferuje noclegi w klimatycznie wyposażonych namiotach glampingowych.

Ofertą zarządzają Barbara i Bartosz Idczak, właściciele gospodarstwa oraz firmy Lavandula Naturalis dr Barbara Idczak.

Uzasadnienie wyboru Kapituły: Ekologiczną uprawę lawendy twórcy tego miejsca umiejętnie połączyli z bogatą ofertą warsztatów edukacyjnych związanych z uprawą i przetwarzaniem lawendy, a także z działalnością ośrodka relaksacyjno-rehabilitacyjnego. Pobyt w Lawendowej Osadzie to okazja do zwiększenia wiedzy o ekologii w gospodarstwie rolnym i w gospodarstwie domowym.

Kategoria: Oferta szlaków kulinarnych na terenach wiejskich

MIEJSCE I: Szlak kulinarny „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” sprawi, że nie będziesz głodny. Szlak biegnący przez 8 powiatów (kielecki, opatowski, ostrowiecki, sandomierski, buski, pińczowski, staszowski, starachowicki) gromadzi 72 miejsca pielęgnujące tradycję kulinarną regionu. Tworzą je rolnicy i właściciele gospodarstw rybackich czy pszczelarskich, przedsiębiorcy i rzemieślnicy



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Operacja pn. „Identyfikacja, upowszechnianie i promocja dobrych praktyk w turystyce na obszarach wiejskich” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



wytwarzający żywność tradycyjną, a także właściciele restauracji, gastronomii oferujący kuchnię regionalną i lokalną. Ciekawostką jest to, że na szlaku są gospodarstwa agroturystyczne prowadzące przetwórstwo żywności tradycyjnymi metodami i sprzedające swoje wyroby gościom. Podróżując szlakiem, bezpośrednio od producentów można kupić produkty, których nie znajdzie się w innych regionach Polski, jak również posmakować charakterystycznych regionalnych potraw przygotowanych z lokalnych surowców. W obiektach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych szczególnym meblem jest kredens – znajdują się w nim co najmniej trzy potrawy z kuchni regionalnej.

Szlak działa od 2013 r., a jego ofertą zarządza Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.

Uzasadnienie wyboru Kapituły: Jest to szlak kulinarny, który skutecznie łączy producentów lokalnych produktów z branżą turystyczną i gastronomiczną – łącznie ponad 70 podmiotów wybranych wg kryterium jakościowego. Jest przykładem oferty kompleksowej, sięgającej do dziedzictwa naturalnego, kulturowego i kulinarnego regionu.



POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Operacja pn. „Identyfikacja, upowszechnianie i promocja dobrych praktyk w turystyce na obszarach wiejskich” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.