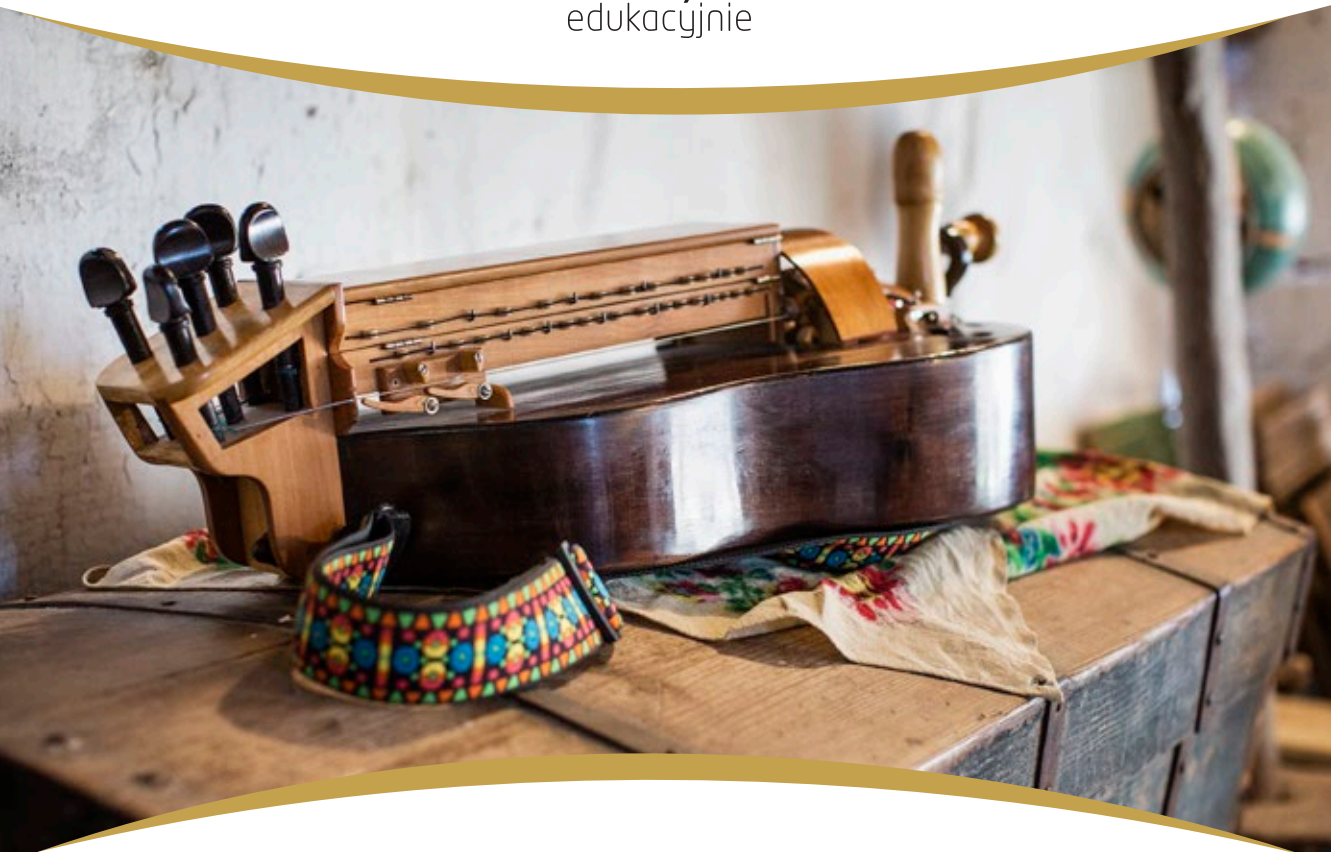




ODPOCZYWAJ NA WSI  
edukacyjnie



Hity  
TURYSTYKI  
WIEJSKIEJ



Europejski Fundusz Rolny na rzecz  
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Projekt opracowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi





**ODPOCZYWAJ NA WSI**  
edukacyjnie

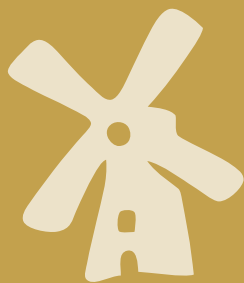
WRZESIEŃ 2014 R.



**POLSKA**

Ludność: 38,5 mln  
 Obszar: 312 tys. km<sup>2</sup>  
 Stolica: Warszawa





## ODPOCZYWAJ NA WSI!

**O**dpozynek na wsi stanowi niepowtarzalną okazję do zrozumienia, czym jest wieś. Spragnieni wiedzy i wrażeń mogą uczestniczyć w codziennym życiu wsi i gospodarstwa rolnego, doświadczając wszystkimi zmysłami kolorów, kształtów, dźwięków, zapachów i smaków. Zaskakujący świat polskiej wsi zachwyca swoją różnorodnością. Tu można odkryć, jak za dawnych czasów piekło się pachnący chleb, tłoczyło pyszne, zdrowe soki czy grało na instrumentach, których dźwięk uświetniał chociażby wiejskie wesela.

Prowadzone często przez całe rodziny przedsięwzięcia mają do zaoferowania bogaty program pokazów i warsztatów, które przyciągają uwagę zarówno dzieci, jak i dorosłych. Niemałą rzeszę fanów zyskują pokazy, w trakcie których można zobaczyć, jak ze świeżego mleka wyrabia się ser lub jaką drogę przebywa zebrane ziarno, nim stanie się mąką czy bochenkiem chleba. Tu można przyrządzić pracę kowala, wykonać własnoręcznie gliniany garnek czy wypleść koszyk. Co więcej, udział w pokazie pozwoli zobaczyć, jak w odległych czasach pracowali mieszkańcy wsi. Nie sposób przecenić zaangażowania gospodarzy w zachowanie dziedzictwa kulturowego.

Pobyt w „edukacyjnym” gospodarstwie, szczególnie dla dzieci, może być dobrą okazją, by po raz pierwszy w życiu zetknąć się ze zwierzętami hodowlanymi – wydoić krowę lub pogłaskać kozę. Ale i dorośli mogą doświadczyć czegoś niecodziennego i wziąć udział na przykład w budowie niezwyklej hoteli dla owadów. Pobyt na wsi uczy szacunku do przyrody i dbania o nią, pokazuje jak ważna jest bioróżnorodność i zachowanie krajobrazu przyrodniczego.

Oddając w Państwa ręce niniejszy folder, zachęcamy do zapoznania się ze szczegółowym opisem wyselekcjonowanych Hitów Turystyki Wiejskiej.

**Zapraszamy do odpoczynku na wsi.**



## NAD JEZIOREM SOPIEŃ

### *Sekrety prawdziwego chleba*

*Aleksandra Korecka*

*Mały Głęboczek 41, 87-313 Brzozie*

*tel. + 48 510 70 44 90*

*e-mail: kontakt@agroturystyka-sopien.pl*

*www.agroturystyka-sopien.pl*

**N**ad jeziorem Sopiień życie zatoczyło koło. Dziadek Aleksandry Koreckiej był piekarzem, lecz nie zdążył przekazać tajników swojej profesji – zbyt późno pani Aleksandra zainteresowała się wypiekiem chleba. Po latach, gdy szukała swojego sposobu na życie, jej wzrok coraz częściej zatrzymywał się na starym, nieużywanym piecu chlebowym, który zachował się w posiadłości. Zrozumiała – to jest właśnie to. Zaczęła przemierzać tysiące kilometrów i podglądać mistrzów piekarstwa w działaniu. Każda z osób spotkanych na „chlebowym szlaku” podzieliła się swoim doświadczeniem w pieczeniu. Jednak najlepszym źródłem wiedzy okazała się sąsiadka pani Aleksandry. Dzisiaj gospodyni sama wypieka wyśmienity chleb i uczy tego innych.

Ponieważ wszystko zaczyna się od ziarna, lekcje pieczenia chleba rozpoczynają poznanie czterech podstawowych rodzajów zbóż. Słuchacze dowiadują się o trudach pracy rolnika, wydobywaniu ziarna z kłosów i przerabianiu go na mąkę. Później zajęcia płynnie przechodzą do tajników wytwarzania zakwasu i wyrabiania własnego bochenka. Kiedy ten rośnie w piecu, rozpoczynają się kolejne zajęcia – „Droga mleczna” – poświęcone mleku i jego przetworom. Miłośnicy pachnącego miodu mogą wybrać się na wycieczkę do sąsiada, pasjonata pszczelarstwa, który wyjaśni, jak powstaje ulubiony przysmak Kubusia Puchatka. Gości na naukę chętnie przyjmie także inny sąsiad, prowadzący kuźnię.

W gospodarstwie nad jeziorem Sopiień goście mają do dyspozycji między innymi miejsce na ognisko i kuchnię polową, na której przygotować można





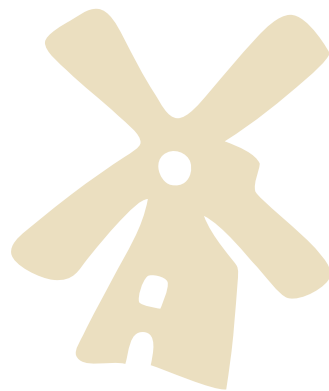


złapaną przez siebie rybę. Gospodyni dużą wagę przykładają do bezpieczeństwa małych dzieci, dlatego gniazda elektryczne są zabezpieczone, a na korytarzach znajdują się specjalne czujniki, aby dzieci bez wiedzy rodziców nie wybiegły z pokoju. Łóżeczka dla niemowlaków i krzeselka dla małych dzieci są oczywistością.

Cennym atutem gospodarstwa jest położenie w pięknym otoczeniu. Urokliwe Pojezierze Brodnickie zaprasza do zwiedzania na różne sposoby. Spływy kajakowe, wycieczki rowerowe i nordic walking, a nawet zwykłe spacerowanie odbywają się w pięknym otoczeniu tej polodowcowej krainy. Warto też odwiedzić pobliskie Górzno, stolicę polskiego geocachingu. To

coraz bardziej popularna na świecie odmiana podchodów. Przy poszukiwaniu „skarbów” za pomocą GPS znakomicie bawią się i dzieci, i dorośli. Na terenie Polski znajduje się kilkanaście tysięcy skrytek, a wiele z nich właśnie w okolicach Górzna. Zasada jest prosta: nie chodzi o bogacenie się, ale o odnajdywanie symbolicznych skarbów, odnotowanie tego faktu i włożenie w ich miejsce własnych fantów.

Po całym dniu wrażeń dobrze jest przysiąść przy ognisku i posłuchać miejscowych legend – o duchach rycerzy, wampirach i miejscowym arystokracie Friedrichu von der Goltz, którego śmierć z ręki kłusownika do dziś upamiętnia kamienny obelisk.





## EKOZAGRODA JABŁONIOWY SAD

### *Sztuka tłoczenia soku*

*Iwona Frasek*

*ul. Powstańców Śląskich, 46-042 Szczedrzyk*

*tel. +48 77 420 23 00*

*e-mail: jfrasek@poczta.onet.pl*

*www.ekozagroda.pl*

**J**abłoniowy sad, a w nim – stary dom. Mieszka w nim trzypokoleniowa śląska rodzina z tradycjami. Do mistrzostwa opanowała tylko z pozoru łatwą sztukę tłoczenia naturalnych, zdrowych soków. Gospodarz, Jens Frasek, przyjechał na Opolszczyznę z Brandenburgii, regionu dumnego ze swojej tradycji wyrobu tłoczonych soków. Wraz z żoną Iwoną w czarodziejski sposób przerabia soczyste jabłka na posiadający mnóstwo zalet złocisty sok.

Początkowo sok powstawał w sposób bardzo pracochłonny: jabłka żmudnie przekręcano przez maszynkę do mięsa, by potem wycisnąć z nich cenny płyn przez płótno. Na szczęście po pewnym czasie w gospodarstwie pojawiła się profesjonalna przydomowa tłocznia, w której można wycisnąć przeróżne

soki: z gruszek, śliwek, pigwy, aronii, a nawet z czerwonych buraczków. Efekt jest taki, że sok rozchodzi się w mgnieniu oka. Goście delektują się nim na miejscu, a stali klienci przyjeżdżają odebrać butelki napełnione pysznym płynem. Dzieci wypijają sok w okamgnieniu i natychmiast domagają się kolejnej porcji.

Swoją pasją gospodarze starają się zarazić innych. Organizują wciągające zajęcia dla dużych i małych miłośników harmonijnego, ekologicznego stylu życia. I nie jest to jedynie pokaz dla znudzonych mieszczuchów, ale prawdziwe wyzwanie. Chcesz poczuć smak samodzielnie tłoczonego soku? Najpierw musisz sam nazbierać jabłek, przetłoczyć je, a później – posprzątać i umyć maszyny. Równie ambitnym zadaniem jest nauka tynkowania budynku z użyciem gliny. Trudne zadanie, ale komu się uda otynkować





choć kawałek ściany – może być z siebie naprawdę dumny. Goście Jabłoniowego sadu z zapalem pomagają też przy budowie hoteli dla owadów, przede wszystkim pszczoł. Wykonują małe domki z gliny, materiałów naturalnych i surowców wtórnych, czyli z tego, co łatwo dostępne i na co nie trzeba wydawać pieniędzy. Z gliny powstał też zbudowany wspólnie z gośćmi piec, w którym piecze się smakowite podplomyki. Nikogo niech też nie zdziwi działająca tu mini-elektrownia słoneczna – gospodarze stawiają sobie za punkt honoru harmonijne łączenie tradycji z nowoczesnością.

Iwona i Jens tryskają pomysłami na przyciągnięcie uwagi gości. Szczególnie bliski jest im temat recyklingu zużytych materiałów – gościom pokazują, jak zrobić z nich na przykład sowę lub

innego zabawkowego zwierzaka. Budują modele oczyszczalni, by wraz z gośćmi poznać obieg wody w środowisku.

Ale gospodarstwo to nie tylko zdobywanie wiedzy. Można tu przyjechać po prostu po to, by wypocząć w kameralnym gronie i ciekawej okolicy. Wśród atrakcji prym wiedzie znajdujący się w pobliskim Ozimku najstarszy żelazny most wiszący w Europie. Wybudowano go w 1827 r. i do dziś dobrze służy okolicznym mieszkańcom. Z Jabłoniowego sadu można też ruszyć szlakiem uroczych drewnianych kościółków lub ociekających luksusem zamków i pałaców dawnych śląskich magnatów. Niedaleko położona jest Góra św. Anny, na szczycie której znajduje się klasztor z XV w. oraz grotta porównywana z tą z Lourdes.





## KAPKAZY – SZKOŁA WRAŻLIWOŚCI

### *Teatr dla dorosłych i dzieci*

*Ewa Skowerska, Mariusz Kosmałski*

*Kapkazy 10, 26-010 Bodzentyn*

*tel. +48 41 254 82 48*

*e-mail: kapkazy@o2.pl*

*www.kapkazy.art.pl*

**N**a wsi jak nigdzie mogą spełnić się marzenia. Najlepiej rozumieją to ci, którzy mają dość gwaru miasta i tęsknią za spokojnym życiem w zgodzie z naturą. Właściciele szkoły wrażliwości, Ewa Skowerska i Mariusz Kosmałski, stanowią najlepszy dowód tego, że realizacja marzeń jest w zasięgu ręki. Para od bardzo dawna pragnęła mieszkać na wsi. 20 lat temu pani Ewa i pan Mariusz postawili wszystko na jedną kartę i miejskie życie zamienili na swój świat w maleńkim Bodzentynie. Postawili na jedną kartę – i wygrali. Dziś zapraszają wszystkich na pełną artystycznych uniesień wycieczkę do świata wiejskiej sztuki.

Tu wszystko ma związek ze sztuką. Oboje kochają teatr i ceramikę i właśnie te pasje rozwijają w swoim

gospodarstwie. Teatr na wsi? Tak, bo choć Bodzentyn to mała miejscowość, publiczności nie brakuje. Chętnie odwiedzane przez gości z daleka i bliska są autorskie przedstawienia dla dzieci i dla dorosłych, oparte na świętokrzyskich legendach i bajkach. W rolach głównych – Ewa i Mariusz, którzy piszą także scenariusze. Działalność dwójki pasjonatów znajduje szerokie uznanie – odwiedzają ich m.in. profesjonalne grupy teatralne. Właściciele z przyjemnością dzielą się swoim doświadczeniem teatralnym i muzycznym: podczas warsztatów można poznać nie tylko tajniki pracy aktora, ale i nauczyć się gry na dawnych instrumentach, takich jak cytra czy lira korbowa.

Oprócz teatru, w Kapkazach na równych prawach króluje ceramika, za którą odpowiada pani Ewa, z wykształcenia artystka ceramiki. Gdy







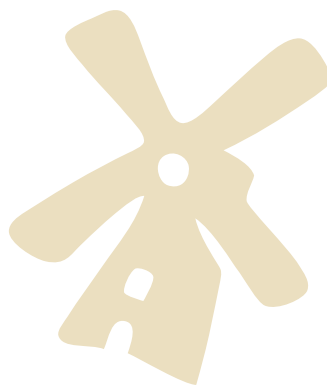
domowe półki zaczęły uginać się pod stworzonymi w gospodarstwie wyrobami, para zdecydowała się stworzyć autorską galerię. Można w niej zarówno podziwiać tworzoną na miejscu sztukę, jak i kupić unikalny prezent.

Latem warto przyjechać do Bodzentyna na klimatyczną „Letnią akademię ceramiki”. W starej obórcie, krytej strzechą, działa pracownia, w której miłośnicy tradycyjnego rękodziela mogą rozwijać swoją pasję. Goście wyjeżdżają z warsztatów bogatsi nie tylko o doświadczenia, ale i o własnoręcznie wykonane prace. Lepi się tu zarówno na kole garncarskim, jak i ręcznie.

Gospodarze proponują też zajęcia kulinarne, zielarskie, a nawet z biobudownictwa. Warto wspomnieć, że powstał tu budynek w oryginalnej technice zwanej straw building. Jest to drewniana konstrukcja wypełniana kostkami sprasowanej słomy, którą następnie pokrywa się tynkiem wapiennym lub glinianym. Ta tradycyjna metoda budzi na równi ciekawość i niedowierzanie. Zaskoczeni goście nie zawsze są w stanie uwierzyć, że z tanich, ekologicznych materiałów, takich jak glina, słoma i drewno, można wybudować w pełni funkcjonalny dom.

Gospodarze stawiają na bliską współpracę ze swoim otoczeniem, dlatego zapraszają do swoich projektów sąsiadów. Tym samym dopełnieniem wizyty w Kapkazach będzie udział w laboratorium swojskiego smaku, prowadzonym w sąsiednim gospodarstwie Grażyny Śniowskiej. Można tam nauczyć się piec pachnący, tradycyjny chleb i podplomyki lub przekonać się, jakie pyszności mogą powstać ze świeżego, wiejskiego mleka. Z kolei w trakcie wizyty u innej sąsiadki, Hanny Świątkowskiej, ze zdumieniem odkryjemy, że wiele „chwastów” to rośliny, które leczą lub po prostu dobrze smakują. Goście pod czujnym okiem zielarki zbierają smakowite zioła na łąkach, a potem przyrządzają z nich napar.

Na pamiątkę zabiera się do domu lnia-ny woreczek wypełniony pachnącym suszem. To zapach, który jeszcze przez długi czas będzie przypominał nam o udanym pobycie w Bodzentynie.





## GALERIA WSI POLSKIEJ – OSTOJA DWORSKA

### *Dawne zwyczaje i tradycje*

*Grzegorz Szymański*

*Leśnica 112, 28-366 Małogoszcz*

*tel. +48 663 530 787*

*e-mail: [ostoja.dworska@op.pl](mailto:ostoja.dworska@op.pl)*

*[www.przewodnik-swietokrzyski.com/ostoja.html](http://www.przewodnik-swietokrzyski.com/ostoja.html)*

**N**iewiele jest już takich zakątków na polskiej wsi, gdzie życie wciąż płynie dawnym rytmem. Historia Ostoi Dworskiej w zachodniej części Gór Świętokrzyskich sięga 1377 roku, gdy po raz pierwszy wzmianka o miejscowości znalazła się w oficjalnych dokumentach. Niedługo mieściła się tu rezydencja starostów małogoskich, która jednak z czasem straciła na świetności. Na szczęście na pomysł ożywienia tego miejsca wpadł mieszkający po sąsiedzku Grzegorz Szymański.

Pan Grzegorz jest dobrym duchem tego miejsca i zarazem jego troskliwym opiekunem. Gości zaprasza do położonej wśród wiekowych drzew Izby Regionalnej oraz do pobliskiej Galerii Wsi Polskiej. Swoje miejsce znalazła w niej kolekcja urokliwych drewnianych

rzeźb, zaś w dawnej wozowni nieraz natkniemy się na płonące ognisko, które przyciąga zapachem pieczonych ziemniaków. Komfortowy nocleg odnajdziemy zaś w byłym spichlerzu z połowy XIX wieku.

W Ostoi Dworskiej rok zaczyna się nietypowo, bo we wrześniu, kiedy dojrzewają w sadach drzewa owocowe. Tu poznamy wygląd oraz smak dawnych i rzadko już spotykanych w sklepach odmian polskich jabłek. Nauczymy się rozróżniać kosztele, antonówki i malinówki. Dzieci dowiedzą się, jak pielęgnować sady i odróżnić gatunki drzew. Z kolei październik jest w gospodarstwie miesiącem kiszenia kapusty. Według dawnych zwyczajów, w kiszeniu uczestniczy cała rodzina. Gospodarz zaprasza na wspólne szatkowanie kapusty i – niczym za dawnych czasów – snuje niespieszne opowieści,



IZBA REGIONALNA  
W GOŚCINIE U CHŁOPA  
ŚWIĘTOKRZYSKIEGO





zachwalając przy okazji zdrowotne właściwości tego smakowitego warzywa. Listopad upływa pod znakiem świętej Katarzyny. W wigilię tego święta młodzi uczą się wróżyć z ptasich piór, aby dowiedzieć się, jakiego męża lub żonę będą mieli w przyszłości.

Później nieuchronnie nadchodzi mroźny grudzień i Święta Bożego Narodzenia. W Ostoi Dworskiej nie spotkamy Mikołaja znanego z telewizyjnych reklam, dowiemy się za to, jak w polskiej tradycji przed laty obchodzono te święta. Dzieci z otwartymi ustami słuchają opowieści o tym, skąd pradziadkowie brali choinkę, jak przystrajali izby i jakie potrawy podawano na świątecznym stole. Goście samodzielnie tworzą też szopkę noworoczną z siana i słomy. Zima to zarazem doskonały czas, by nauczyć

się rozpoznawania śladów zwierząt na śniegu oraz mądrego ich dokarmiania.

Jeśli jednak przyjedziemy do gospodarstwa wiosną lub latem, atrakcji także nie zabraknie. Latem gospodarz opowiada o pszczołach i warsztacie pracy pszczelarza. Zainteresowani mogą nawet samodzielnie wykonać świecę z prawdziwego pszczelego wosku. Pachnie cudownie i daje niezwykły blask.

Ostoja Dworska to nie tylko skarbnica wiedzy o dawnej wsi, ale również miejsce dramatycznych wydarzeń historycznych. Nieopodal, w lutym 1863 r. rozegrała się między polskimi i rosyjskimi wojskami jedna z najbardziej krwawych bitew Powstania Styczniowego. Jak mówi lokalna legenda, w rocznicę bitwy wciąż można zobaczyć duchy powstańców przepływających się przez rzekę.





## POD LIPĄ

### *Podróż w czasie*

*Czesława Zawadzka  
Przychojec 151, 37-300 Leżajsk  
tel. +48 17 242 08 19  
e-mail: agro.przychojec@wp.pl  
www.podlipa.lezajsk.pl*

**W**ypoczynek pod lipą ma w Polsce tradycję sięgającą renesansu. Już wtedy Jan Kochanowski, wielki polski poeta, wychwalał zalety tego cudownie pachnącego drzewa, pisząc: „gościu, siądź pod mym liściem, a odpocznij sobie!”. Takie właśnie, doskonale warunki do odpoczynku znajdziemy w Przychojcu pod Leżajskiem, w gospodarstwie Pod Lipą.

Panuje tu idealna cisza i spokój, więc dobrze poczuć się tu ci turyści, którzy szukają sielskiej atmosfery, niespiesznego rytmu dnia i naturalnych smaków. Przy okazji możemy nauczyć się rękodzieła, poznać bogate lokalne tradycje, zwyczaje, obrzędy i receptury na pyszne domowe nalewki. Znakomitą przewodniczką po tym magicznym świecie dawnej polskiej wsi jest właścicielka gospodarstwa, Czesława Zawadzka. Tu uczy się miesz-

kańców miast, jak cieszyć się naturą: owocem zerwanym prosto z krzaka, chłodną wodą prosto ze studni czy słońcem wschodzącym nad polem.

Pobył w gospodarstwie dla małych i dużych gości będzie jak podróż w czasie. Na posesji znajduje się bowiem jedyne w swoim rodzaju prywatne muzeum wsi. W dwóch zabytkowych chatkach – jednej z 1913, drugiej z 1928 roku – pani Czesława zebrała ponad tysiąc różnych eksponatów. Przechodząc przez izby obu chat, będziemy podziwiać bogato haftowane poduchy, zdobne kufry i skrzynie, a pod sufity – oliwne lampki. W stodole odnajdziemy zaś wystawę ginących zawodów. Po bednarzach, rymarzach, kowalach, kołodziejach czy włókiennikach zostały praktycznie już tylko narzędzia i czule pielęgnowana pamięć. Pani Czesława ratuje dawne narzędzia, by nie odeszły wraz z tymi, którzy ich używali.







W zagrodzie odbywają się pokazy wypieków tradycyjnego, wiejskiego pieczywa – podplomyków i prozaiaków. Stary piec chlebowy robi wrażenie, tak jak i cały kulinarny program, który przebiega pod hasłem: „Od ziarenka do bochenka”.

W znajdującym się tuż obok ogródka dzieci robią pierwsze kroki w zielarstwie. Mogą przyrzeć się z bliska, dotknąć i powąchać ponad 30 gatunków ziół. Degustacja zrobionych z nich syropów i soków zawsze wzbudza powszechny zachwyt. Kolejny punkt edukacyjnego programu to ozdoby z bibułki, czyli polski odpowiednik japońskiego origami. Jakie cuda można zrobić ze zwykłej bibuły! Kwiaty i całe ich bukiety, pająki, palmy wielkanocne... Wszystko misternie poskładane, poskręcane i pozwijane. Dla dzieci wizyta w gospodarstwie Czesławy Zawadzkiej będzie niezapomnianą przygodą.

Dla starszych gości gospodyni przewidziała dodatkowe zajęcia – z robienia domo-

wych nalewek i win. Gospodarstwo Pod Lipą ma w tym obszarze uznaną renomę, bo pani Czesława korzysta tylko z tradycyjnych, znanych od wieków przepisów. Wszystkich tajemników receptury co prawda nie zdradzi, ale co bardziej dociekliwi goście zawsze coś podpatrzą.

Gospodarstwo Pod Lipą przyjmuje gości w pokojach i na polu kempingowo-namiotowym. Otoczone jest z jednej strony gęstym Lasem Klasztornym, gdzie można zbierać pachnące borowiki i soczyste jagody, a z drugiej – obfitującą w ryby rzeką San, nad którą chętnie przesiadują wędkarze. Godną uwagi propozycją jest wycieczka do niedalekiego Leżajska z wczesnobarokową bazyliką Bernardynów i sławnym na cały świat cmentarzem żydowskim z XVIII w. oraz do Łańcuta, który zachwyca pałacem z XVII w., wybudowanym w stylu pallazzo in fortezza. Po powrocie, wieczorem, przy lampce domowego wina, można delektować się niezapomnianym zachodem słońca nad wsią.





## MAŁOPOLSKA WIEŚ DLA DZIECI

### *Mądrze, wesóło, blisko przyrody*

*Bożena Srebro (Sądecka Organizacja Turystyczna)  
ul. Nadbrzeżna 40, 33-300 Nowy Sącz  
tel. +48 602 409 670  
e-mail: srebrob@wp.pl  
www.sot.org.pl*

**K**iedy śmieje się dziecko, śmieje się cały świat – mawiał słynny polski pedagog Janusz Korczak. Śmiechu, radości i wzruszeń z pewnością nie zabraknie, gdy z naszymi pociechami wyruszymy na szlak prowadzący przez wsie zlokalizowane w pięknej i różnorodnej krajobrazowo Małopolsce. Dla dzieci będzie to pouczająca wycieczka przez lokalne tradycje i zwyczaje, a także okazja do bliskiego kontaktu z przyrodą. Każdy z obiektów na szlaku przygotował dla małych urwisów bezpieczny, ogrodzony plac zabaw, zaś w niektórych gospodarstwach natkniemy się także na dodatkowe atrakcje, takie jak park linowy, basen, stajnię czy przydomowy zwierzynek. Goście szczególnie chwalą sobie różnego rodzaju warsztaty prowadzone przez gospodarzy, jak na przykład „od ziarenka do bochenka”

czy „od mleczka do sereczka”, naukę haftowania, malowania na szkle czy plecenia wianków. W trakcie wypraw z przewodnikiem do lasu nauczymy się podglądać jego mieszkańców oraz podziwiać bogactwo występujących w nim gatunków roślin. Wieczornemu wyciszeniu najmłodszych pomoże opowiadanie bajek przy ognisku.

Szlak przebiega przez niemal całą Małopolskę, zgodnie z zasadą „dla każdego coś miłego”. Gospodarstwa w miejscowościach Wielka Wieś, Jurczyce i Prądnik Korzkiewski – oprócz wspomnianych wcześniej atrakcji – oferują bliskość Krakowa, średniowiecznej kopalni soli w Wieliczce oraz Ojcowskiego Parku Narodowego.

Z kolei w połowie drogi między Brzeskiem i Nowym Sączem znajduje się baczówka „Biały Jeleń”, komfortowy





obiekt z rozbudowaną strefą relaksu, ale też z tradycyjnie urządzonymi izbami oraz stadniną typowych dla regionu koni huculskich. Położone w Tyliczu, nieopodal Krynicy-Zdroju, gospodarstwo „U Grzegorza” zachęca do aktywnego wypoczynku dorosłych i dzieci. Ci pierwsi docenią piękno okolicy zamieszkaanej przez niewielką społeczność Łemków, ci drudzy docenią atrakcje w samym gospodarstwie: kontakt ze zwierzętami w mini ZOO czy lekcje dojenia kóz.

W samej Krynicy można skorzystać z dobroczynnych wód leczniczych Józef lub Zuber. W trakcie podróży po lokalnych drogach wzrok przyciągają zabytki architektury drewnianej.

Kluszkowce, Orawka i Harkłowa to dobre punkty wypadowe dla amatorów

górkich wędrówek. W tej ostatniej miejscowości działa willa Akiko, leżąca na wzgórzu w otulinie Gorczańskiego Parku Narodowego. Prowadzona przez rodowitą Japonkę, oferuje nie tylko cudowne widoki na Tatry, ale i typowo japońskie atrakcje: zajęcia z ikebany, nauki układania kwiatów lub podstaw japońskiej kaligrafii. Skosztujemy tu nie tylko przysmaków kuchni polskiej, ale i japońskiej.

„Dorostym zabrania się lenistwa i nakazuje kreatywnie wykorzystać każdy moment, by małym gościom przybliżyć świat” – brzmi jeden z punktów „regulaminu” zwiedzania szlaku. Ciekawych miejsc, ludzi i wydarzeń jest jednak na małopolskiej wsi tyle, że prawdziwą sztuką byłoby złamać powyższy zakaz.





## MAZOWIECKIE SIOŁO JULIANÓWKA

### *Stodoła babci Julci*

*Mariola Kowalska*

*ul. Julianów 14, 05-332 Julianów*

*tel. +48 603 070 787*

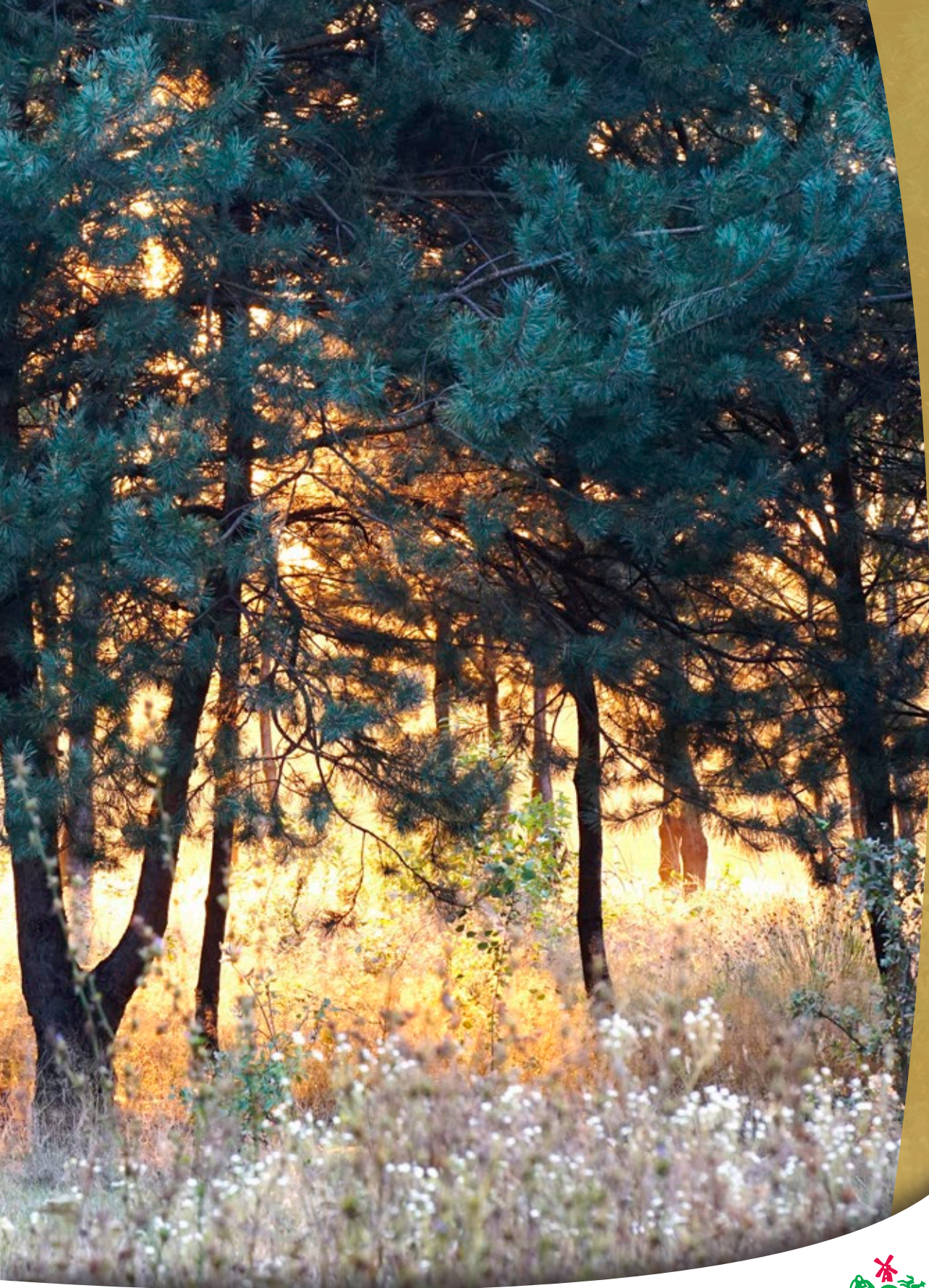
*e-mail: [biuro@julianowka.com.pl](mailto:biuro@julianowka.com.pl)*

*[www.julianowka.com.pl](http://www.julianowka.com.pl)*

**N**ic nie smakuje lepiej niż świeży wiejski chleb posmarowany dopiero co ubitym masłem. Zwłaszcza, jeśli ubito się je samemu. Mazowieckie Sioło „Julianówka” to miejsce, w którym niejeden gość przekonał się już, że w gospodarstwie rolnym mogą dziać się rzeczy stokroć ciekawsze niż w wirtualnym świecie mediów społecznościowych. Emocje przy pierwszym w życiu dojeniu krowy są tak duże, że szybko zapomina się o zalegającym w kieszeni smartfonie pełnym aplikacji. Równie ciekawie jest później, gdy goście obserwują, jak z mleka powstają produkty znane im dotychczas jedynie ze sklepowej półki: mleko czy ser. Gdy już uporamy się z obsługą tradycyjnej, drewnianej maselnicy, Mariola Kowalska, gospodyni Julianówka, zaproponuje lekcję prania sprzed ery pralek auto-

matycznych – za pomocą drewnianej tary. W tym momencie na twarzy gości nieodmiennie maluje się zdziwienie, ile czasu ich pradiadkom zajmowała tak prosta, zdawałoby się, czynność.

Pani Mariola z pasją przybliży swoim gościom miejscowe tradycje i tajniki życia na wsi. Ot, kolejna lekcja: kto odróżni siano od słomy? Choć niewielu odwiedzających potrafi odpowiedzieć na to pytanie, już po chwili znają różnicę i mogą przystąpić do praktycznego utrwalenia wiedzy: warsztatów plecionkarskich. W ich trakcie dzieci wyczarowują z siana kurczaczki i kurki, a dorośli próbują swoich sił, wyplatając bardziej skomplikowane aniołki i ozdoby świąteczne. W Julianówce działa galeria, w której obejrzeć można sztuczne dzieła, wyplecione przez miejscowych czarodziejów tego niełatwego rzemiosła.





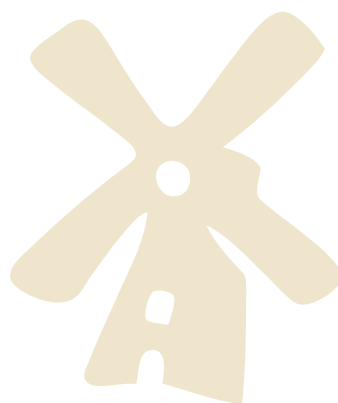


Z galerii warto przejść do Stodoły babci Julci, pełnej pamiątek z przeszłości. W tym miniskansenie można podziwiać dawne sprzęty gospodarstwa domowego – przyrządy do ubijania masła, masywne kufry, ręcznie napędzane maszyny do szycia, gliniane garnki oraz wszelkie sprzęty przydatne w obejściu: cepy, końskie uprząże, drewniane koła.

Ale wieś to nie tylko rzemiosło, to także bogaty folklor i tradycja. Dlatego chętni mogą poznać tajniki tańców ludowych: słuchają o historii strojów ludowych i poszczególnych tańców, a następnie uczą się od mistrzów wybranych tańców i przyśpiewek. Możliwe jest zorganizowanie nawet koncertu Zespołu Pieśni i Tańca „Mazowsze”.

Z gospodarstwa warto się wybrać na wycieczkę nad rzekę Srebrną, gdzie rośnie najstarsza sosna w Polsce. Trudno uwierzyć, ale jej wiek określono na 370 lat. To potężne, wysokie na 22 m drzewo zostało uznane za pomnik przyrody. Niezwykły jest zresztą cały tutejszy krajobraz. Choć Mazowsze kojarzy się z równinami, to w okolicy gospodarstwa ciągnie się nietypowo pasmo wzgórz.

Goście Mazowieckiego Siola mają do dyspozycji nie tylko wygodne pokoje, ale również zacienione altany, miejsce do grillowania oraz plac zabaw, na którym można zostawić pociechy. Najmłodszy chętnie spędzą czas w mini-ZOO z króliczkami, konikami i karłowatymi kozami afrykańskimi.





## SIEDLISKO SYNOWCÓWKA

### *Matematyka w kuchni*

*Małgorzata i Jan Synowiec  
Tkaczewska Góra 4, 95-073 Grotniki  
tel. +48 607 540 664  
e-mail: synowcowka@op.pl  
www.synowcowka.republika.pl*

**T**rudno stąd wyjechać, a kiedy się wyjedzie, natychmiast chce się wracać – tak wielu gości mówi o siedlisku Synowcówka. To urokliwe miejsce jest jak podróż w czasie: pełne pamiątek przypominających dawne czasy. Ale i nic dziwnego, bowiem gospodarze od lat realizują tu swoją pasję – miłość do starych mebli. W siedlisku ogrzejemy się przy starym piecu, ułożymy do snu na skrzypiących łózkach sprzed wielu, wielu lat, a podróżny bagaż schowamy do malowniczej skrzyni. Efektu dopełnią wiszące na ścianach czarno-białe zdjęcia, przypominające zdarzenia sprzed kilkudziesięciu lat.

W Synowcówce można dobrze zjeść, a przy okazji – dzieci nauczą się matematyki. W trakcie wyrabiania owsianych ciasteczek poznają znacze-

nie słowa „proporcje” i innych pojęć matematycznych: dłuższy, krótszy, lżejszy, cięższy. Matematyka na stolnicy powoduje, że wiedza sama wchodzi do głowy. Na koniec tak smakowitej lekcji mali piekarze zdobiją ciastka kolorowym lukrem i z dumą prezentują je rodzicom.

Cały dzień można spędzić w warzywniku lub na polach, poznając tajniki hodowli warzyw i zbóż. Zobaczymy jak rośnie len i wiklina, a w zaprzyjaźnionym gospodarstwie obejrzymy pokaz wyplatania z wikliny. Inna gospodyni nauczy pleść ludowe wianki i pająki ze słomy.

W samej Synowcówce wianki plecie się głównie z lnu i ozdabia kwiatami. W pobliskiej Tkaczewskiej Górze hoduje się len od wieków, zaś tkactwo było niegdyś głównym zajęciem tutejszej ludności. Dzieci uwielbiają wycieczki w teren pod okiem gospodyni i dokto-





rantów z Instytutu Biologii Eksperymentalnej Uniwersytetu Łódzkiego. Młodzi biolodzy wymyślają zabawne scenariusze zajęć i wręczają młodym adeptom biologii kuferek badacza, składający się z siatki na motyle, lupy i pęsety.

Pamięć o przeszłości jest wciąż żywa w gospodarstwie i okolicy, bo gospodarze chętnie wymieniają doświadczenia z pozostałymi mieszkańcami wsi. Nieoceniona była pomoc miejscowych gospodyń w uruchomieniu wędzarni czy w wyrobie białego sera. Wędzone wędliny i twaróg cieszą się uznaniem gości, podobnie, jak wyjątkowe nalewki wykonywane z darów lasu: owoców jarzębiny, czeremchy, malin, jeżyn czy pigwy. Hitem jest mirabelkówka, a prawdziwym rarytasem żenicha, czyli

nalewka z ziół, miodu i owoców dzikiej róży o magicznym smaku i aromacie. Żenicha to nalewka-swatka. Dawniej przygotowywana była na Wschodzie, w domach, w których mieszkały panny gotowe do zamążpójścia. Żenichę wystawiano w głównym oknie domostwa, by dać znać kawalerom, że mogą się starać o rękę panny.

Przy okazji pobytu w Synowcówce można wybrać się do Uniejowa, uzdrowiska stynącego z leczniczych solanek termalnych. Wędkarze mogą się wyprawić na okoliczne łowiska pstrąga, a miłośnicy jazdy konnej – do nieodległej stadniny w Pustkowej Górze. Blisko też stąd do Łodzi, która słynie z unikalnych w Europie zabytków architektury przemysłowej XIX w.





## GOSPODARSTWO U FLIKA

### *Własnoręcznie pieczony chleb*

*Roman Glapiak*

*Dźwiniacz Dolny 13, 38-700 Ustrzyki Dolne*

*tel. +48 13 461 25 60*

*e-mail: poczta@uflika.com.pl*

*www.uflika.com.pl*

**W** powietrzu unosi się apetyczny aromat świeżo pieczonego chleba. Kto go poczuje, natychmiast staje się głodny. Skuszeni zapachem, dajmy się namówić na niezwykłą wycieczką w świat dawnych zwyczajów kulinarnych. Przewodnikiem będzie gospodarz Roman Glapiak, który piecze chleb tak, jak od wieków robiło się to na Podkarpaciu: na zakwasie, w specjalnym piecu opalonym drewnem. U Flika pieczywo powstaje i smakuje w wyjątkowy sposób.

Tajemnica smaku bierze się z pełnej wierności lokalnym tradycjom. Dawniej w Bieszczadach pieczono chleb na liściach kapusty i chrzanu, które ułatwiały zsuniecie bochenka z łopaty do rozgrzanego pieca. W bogatszych domach do ciasta dodawano gotowane ziemniaki, aby chleb za szybko nie czerstwiał, a do

kwasy nie dolewano wody, tylko serwatkę. Dzisiaj u Flika także piecze się na serwatce, z dodatkiem ziemniaków, na liściach chrzanu i kapusty.

Wyrazem miłości gospodarza do chleba jest organizowane tu co roku Święto Chleba „Od ziarenka do bochenka”. W to sierpniowe święto gospodarstwo odwiedzą nawet dwa tysiące osób. Chleb powstaje na oczach gości, poczynawszy od symbolicznego mielenia zboża w żarnach, aż po wyjęcie gotowych wypieków z pieca. Pieczeniu towarzyszą występy zespołów z Polski, Słowacji, Ukrainy i Rumunii, prezentujących muzykę i tańce swojego regionu. Na straganach można zaś kupić obłędnie pachnące miody i rozpluwające się w ustach owocowe konfitury.

U Flika nie tylko zjemy pyszny, tradycyjny chleb, ale również nauczymy się go piec. Przy okazji poznamy też sztukę czerpania







papieru. Skąd to nietypowe połączenie? Otóż chleb wymaga cierpliwości. Ciasto najpierw wyrasta w dzieży, później, już uformowane, w wiklinowych koszykach, a następnie trafia do pieca. Czas oczekiwania przeznaczyć można właśnie na wytwarzania ekskluzywnego papieru.

W gospodarstwie możemy nauczyć się także sztuki filcowania wełny na sucho lub mokro, z której następnie wyczarujemy korale lub kolczyki, a nawet etui na smartfona. Gospodarz organizuje także warsztaty bibułkarstwa, garncarstwa i malowania na szkle. Ich uczestnicy zawsze wracają do domu z efektami własnej pracy: z chlebem, własnoręcznie wykonaną kartką papieru, drobiazgiem ze sfilcowanej wełny lub bibułkowym kwiatem.

Goście, którzy zatrzymają się tu na dłużej, mają do dyspozycji wygodne pokoje, basen, boiska do siatkówki i koszykówki, plac zabaw dla dzieci oraz grill. Sporą

atrakcją są oswojone zwierzęta: oślica Figa, lamy, kucyki szetlandzkie i kozy. W okolicy nie brakuje ciekawych miejsc, które chętnie pokazuje gospodarz – autor i pomysłodawca eko-muzeum „Hole”. Jest to liczący 24 kilometry szlak po okolicznych miejscowościach i skomplikowanej miejscowej historii. Przebieg granicy między Polską i ZSRR zmienił się tu nie tylko zaraz po II wojnie światowej, ale i jeszcze kilka lat później, czemu towarzyszyły dramatyczne wydarzenia. Upamiętniają je ustawione przez pana Romana słupy graniczne i budka radzieckiego strażnika. W dniu „Święta Chleba” opuszczany jest tu szlaban, a radzieccy „żołnierze” wydają przepustki na imprezę.

Ciekawostką i dumą gospodarza jest ponad dwustuletnia lipa drobnolistna rosnąca w gospodarstwie. W nieodległej okolicy znajduje się zaś czynna kopalnia ropy naftowej, gdzie wciąż niestrudzenie pracują kiwony z początku XX w.



Publikacja bezpłatna przygotowana w ramach Planu działania Sekretariatu Centralnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2015.



**Odwiedź portal KSOW – [www.ksow.pl](http://www.ksow.pl)**  
Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich



© Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
[www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)



© Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA  
[www.fapa.com.pl](http://www.fapa.com.pl)

**Przygotowanie i opracowanie tekstów, zdjęcia, opracowanie graficzne i skład:**

Garski Multimedia  
[www.garski-multimedia.pl](http://www.garski-multimedia.pl)

**Autorzy tekstów:**

Jadwiga Bogdanowicz, Krzysztof Garski, Waldemar Wierzyński

**Projekt graficzny i skład:**

Marcin Pokoński

**Tłumaczenia:**

Jędrzej Markiewicz, O Aleksandr Marusyak, Damian Pszczel, Tłumaczenia Minejo

**Zdjęcia i opracowanie graficzne zdjęć:**

Paweł Jakubczyk, Łukasz Fus, Kasia Heller, Michał Heller,  
Andrzej Michałowski, Jacek Szymański, Marta Szymańska,  
Piotr Stańczyk, Krzysztof Ścibor, Dawid Zawadzki



ODPOCZYWAJ NA WSI





**Hity**  
TURYSTYKI  
WIEJSKIEJ

