



Małopolska wieś z tradycją

Katalog ofert

MAŁOPOLSKA WIEŚ Z TRADYCJĄ



Małopolska to region o bogatym dziedzictwie historii i kultury, niezwykłych walorach przyrodniczo-krajobrazowych oraz słynnej już poza granice Polski tradycyjnej gościnności.

O wyjątkowości regionu świadczy jego różnorodność i wielokulturowość.

Istniejąca wciąż kultura ludowa to najsilniejszy wyraz różnorodności Małopolski, w której każda część ma swoje specyficzne stroje, gwarę, obyczaje i tradycje. Przejawia się ona również w architekturze, wiejskiej zabudowie, wystroju wnętrza, sprzętach gospodarskich oraz potrawach i produktach regionalnych.

Wydawnictwo „Małopolska Wieś z Tradycją”, zawierające oferty 13 gospodarstw i obiektów agroturystycznych, jest zaproszeniem do przyjazdu na małopolską wieś i poznawania najpiękniejszych ludowych tradycji i obrzędów, które są od stuleci kultywowane w Małopolsce.

Gospodarze to pasjonaci, ludzie wyjątkowi, otwarci, znający i pielęgnujący historię i tradycje swoich „Małych Ojczyzn”, chętnie spędzający czas ze swoimi Gośćmi, prezentując im lokalne zabytki, folklor i zwyczaje.

Zapraszamy.

LISTA GOSPODARSTW Z OFERTĄ „MAŁOPOLSKA WIEŚ Z TRADYCJĄ”

1	„PSZCZÓŁKI” – Niezwojowice	6-7
2	„GOŚCINA u BABCI” – Zalipie	8-9
3	„ARTYSTYCZNA ZAGRODA” – Poręba Spytkowska	10-11
4	„PARYJA” – Ołpiny	12-13
5	„KORONKARNIA” – Bobowa	14-15
6	„BACÓWKA u HARNASIA” – Marcówka	16-17
7	„PRZYTULIA” – Stryszawa	18-19
8	„U KAZIKA” – Orawka	20-21
9	„GOŚCINIEC DWORSKI” – Ropa	22-23
10	„SZPILKOWO” – Nowica	24-25
11	„MALOWANE WIERCHY” – Gładyszów	26-27
12	„DZIUBYNIŁKA” – Gładyszów	28-29
13	„CHYŻA HANI” – Krzywa	30-31

Województwo Śląskie



LEGENDA

Tarnów – miasta powiatowe

NIEZWOJOWICE 1 – gospodarstwa /
obiekty z tradycją

— drogi

— rzeki, jeziora

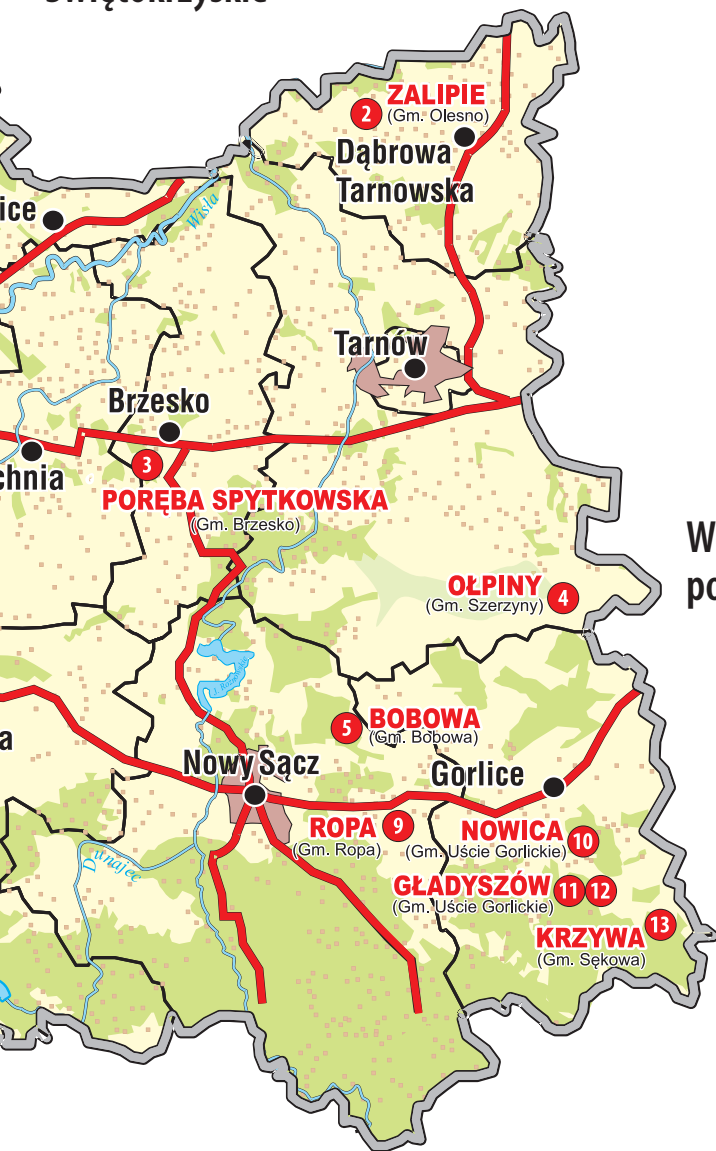
— zabudowania

— tereny zielone

— granice powiatów

— granica województwa

Województwo Świętokrzyskie



Województwo podkarpackie

Słowacja



Województwo Małopolskie



1

„PSZCZÓŁKI” Agnieszka Król

Niezwojowice 23
32-109 Pałacznica
tel.: +48 660 431 061
e-mail: ag-kr@tlen.pl
www.pszczolki.org
www.facebook.pl/ Zagroda Edukacyjna „Pszczółki”



Atest ekologiczny: Cobico PL03-000264-17



Gospodarstwo ekologiczno-edukacyjne „Pszczółki” położone jest w północnej Małopolsce, w zacisznym i uroczym zakątku wsi Niezwojowice, w sąsiedztwie malowniczych stawów rybnych.

„Pszczółki” to miejsce, gdzie historia, dawne zwyczaje i wyśmienita kuchnia tworzą doskonale trio. Gospodarz wita w stroju kosyniera spod Racławic, Gospodyni zapraszają na pyszne domowe „rogaliki Danusi” i do królestwa ziół, owoców i warzyw.

W starym dworku można zobaczyć jedyną w Polsce makietę Bitwy Racławickiej, która przybliży zmagania wojenne i zwycięską bitwę Tadeusza Kościuszki. Makietę tworzy 300 figurek żołnierzy rosyjskich i chłopów, misternie wykonanych w drzewie lipowym. W Izbie Regionalnej znajduje się galeria obrazów, a w niej dwanaście ksiąg „Pana Tadeusza”, ale można odkryć też Księgę trzynastą.

„Pszczółki” – pierwsze w Polsce Muzeum Edukacji Pszczółki – dostarcza również niezapomnianych wrażeń podczas warsztatów pszczelarskich. Pod okiem pszczelarzy poznamy nie tylko narzędzia i sprzęty pasieczne, ale także podejrzmy przez szklaną ścianę ula życie i pracę rodziny pszczoły.

Wokół domu rozciąga się duży, piękny ogród z aleją lipową, drzewami owocowymi, kwiatami i ziołami, prezentujący się różnokolorowo i niepowtarzalnie niemal o każdej porze roku.

W sezonie można tu wędzić śliwki lub kisić kapustę, wiosną samego pozyskać sok z brzozy, latem w gospodarstwie zbiera się lipę na pyszną herbatkę, a zimą drze pierze. Tylko tu powraca się do tradycji plecenięcia wianków po Bożym Ciele, połączonej z potańcówką. W Eko-sklepie Gościom oferowany jest duży wybór lokalnych produktów oraz świeżych produktów ekologicznych.

Gospodarstwo „Pszczółka” posiada tytuł Laureata festiwalu „Smaki Małopolski” za gęsinę i szarlotkę. Znajomość języków obcych: angielski.

CENNIK (cena od osoby) – pobyty indywidualne

Nocleg ze śniadaniem:	100 / 150 PLN
Obiad, kolacja:	35 / 25 PLN
Liczba miejsc noclegowych:	7
Liczba pokoi:	6 (2 łazienki ogólnodostępne)
Struktura pokoi:	5 x 1-osobowy, 1 x 2-osobowy.

„Małopolska Pszczółka”

W gospodarstwie „Pszczółka” odkryją Państwo fascynujący, tajemniczy świat pszczół. Tak jak w dawnych czasach jest tu barć na lipie, ale i szklany ul edukacyjny, pozwalający Gościom z bezpiecznego miejsca podglądać życie rodziny pszczoleży.

Zlokalizowana w Muzeum Edukacji Izba Regionalna z dawnymi wiejskimi sprzętami przenosi w odległe klimaty polskiej wsi. W wiejskiej klasie można posiedzieć w szkolnej tawce z początku XIX wieku, a także nauczyć się pisać gęsim piórem.

Wyborna kuchnia z tradycyjnymi potrawami jak: gęś biesiadna, szarlotka z jabłkami, oparta jest na ekologicznych produktach z własnego ogrodu lub okolicznych gospodarstw. Na warsztatach, przy barwnych opowieściach Gospodarzy, w zależności od pory roku można poznać tajniki kiszenia kapusty, suszenia śliw, drzeć pióra czy uczestniczyć w przygotowaniu przetworów na zimę.

Pobyty 3-dniowe w cenie 350 PLN (od obiadu w poniedziałek do śniadania w środę).

W ramach pobytu Gospodarze zapewniają dodatkowe atrakcje:

- zwiedzanie Izby Regionalnej, nauka pisania gęsim piórem (2 godz.),
- zwiedzanie ogrodu ziołowo – kwiatowego, nabycie wiedzy na temat właściwości i stosowania ziół (2 godz.),
- obserwacja pracy pszczół w szklanym ulu (1 godz.).

Program realizowany jest dla minimum 6 osób.

Gospodarstwo „Pszczółka” należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych. Propozycje programów edukacyjnych wynikają z profilu gospodarstwa oraz pasji Gospodarzy. Propozycje obejmują pokazy i warsztaty aktywnie angażujące zarówno dzieci jak i osoby dorosłe. Szczegółowe programy dostępne są na stronie [www](http://www.pszczolka.pl).

Dla grup zorganizowanych (20 – 50 osób) czas zwiedzania Zagrody Edukacyjnej wynosi 2 lub 4 godz.

Godziny zwiedzania zagrody: 10, 12, 14, 16, 18.

Istnieje możliwość negocjacji ceny i modyfikacji programów.





2

„GOŚCINA U BABCI”

Gospodarstwo Agroturystyczne

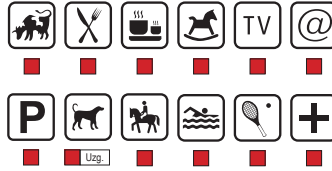
Maria i Piotr Krok

33-263 Zalipie 165

tel.: +48 696 048 175, +48 606 987 312

e-mail: goscina.u.babci@gmail.com

www.goscina-u-babci.pl



Gospodarstwo położone jest w miejscowości Zalipie, słynącej ze zrodzonej ponad 100 lat temu tradycji ozdabiania domów barwnymi wzorami kwiatowymi. To unikatowa w całym kraju „malowana wieś”. Malowidła pokrywają ściany domostw, zabudowań gospodarczych, a nawet studni i psich bud, wnętrza izb, sprzęty kuchenne i meble. Żywy wciąż folklor czyni tę miejscowość kolorowym miejscem o każdej porze roku. W pierwszą niedzielę po święcie Bożego Ciała odbywa się tu konkurs na Najpiękniejszą Malowaną Chatę.



„Gościna u Babci” to 80-letni, drewniany dom w całości przeznaczony dla Gości. To dom z historią, wygodnie urządzone z zachowaniem i podkreśleniem jego największego atutu, czyli wiejskiego stylu, przywodzącego na myśl wakacje spędzane u babci na wsi. Do dyspozycji Gości oddano w pełni wyposażoną kuchnię, dwa oddzielne pokoje i dwie łazienki oraz zacienioną, wygodną werandę. Obok domu znajdują się drewniana 130-letnia kuźnia z wyposażeniem.

Gospodyni to rodowita mieszkanka Zalipia, pasjonatka rękodziela ludowego, szydełkowania, robienia na drutach oraz rodzimej sztuki malowania motywów kwiatowych. Przygotowuje pyszne domowe posiłki kuchni tradycyjnej i regionalnej m.in.: pierogi z kapustą, ziemniaki z zsiadłym mlekiem, domowy rosół z kury.

Gospodarz barwnie i z pasją opowiada o historiach rodzinnych i tradycji kowalstwa na wsi.

CENNIK (cena od osoby) – pobyty indywidualne

Nocleg ze śniadaniem:	60 PLN
Kolacja:	20 PLN
Obiadokolacja:	30 PLN
Liczba miejsc noclegowych:	5
Liczba pokoi:	2 (1 łazienka)
Struktura pokoi:	1 x 2-osobowy, 1 x 3-osobowy

„W barwnym świecie Zalipia”

Gospodarstwo „Gościna u Babci” to miejsce, gdzie od kilku pokoleń obecna jest tradycja malowania kwiatów. Gospodarze stwarzają swoim Gościom możliwość uczestnictwa w warsztatach z tradycyjnego zalipiańskiego sposobu malowania kompozycji kwiatowych oraz wyrobu ludowych wycinanek. Obie te dziedziny sztuki ludowej są charakterystyczne dla tego regionu i stanowią swoistą wizytówkę miejsca, sławnego już na całym świecie.

W „Gościnie u Babci” poznać można tajniki malowania kwiatów, historie powstawania zalipiańskich malowanek, posłuchać legend i opowieści Gospodarzy.

Pobyty weekendowe w cenie 300 PLN (od obiadokolacji w piątek do obiadu w niedzielę).

W ramach pobytu Gospodarze zapewniają dodatkowe atrakcje:

- warsztaty z malowania w stylu zalipiańskim (2 godz.),
- warsztaty wycinankarstwa (2 godz.),
- zwiedzanie z Gospodarzem centrum Zalipia,
- zwiedzanie kuźni.

Istnieje również możliwość przeprowadzenia warsztatów tematycznych związanych ze świętami (również w języku angielskim). W przypadku świąt Bożego Narodzenia można poszerzyć swoją wiedzę na temat zdobienia baniek choinkowych, w okresie Wielkanocnym poznać tajniki zdobienia wydmuszek z gęsih jaj, tworząc pod okiem twórcy ludowego tradycyjne zalipiańskiej pisanki.





3

„ARTYSTYCZNA ZAGRODA”

Maria i Andrzej Karas

Poręba Spytkowska, ul. Bocheńska 170

32-800 Brzesko

tel.: +48 14 686 60 98, +48 668 364 759

e-mail: maria_karas@wp.pl

Atest ekologiczny: PL-EKO-05-001282/G/17/1

kategoria standard



„Artystyczna Zagroda” to czynne gospodarstwo rolno – ekologiczne, w którym hodowane są owce, króliki, drób. Wokół domu znajdują się zieleniaki – warzywny ogród z zaciszną altanką i miejscem na ognisko.

Gospodyni to pasjonatka zielarstwa i rękodzielnictwa. W swoim ogrodzie uprawia niemal wszystkie znane zioła. Posiada rozległą wiedzę na temat uprawy, suszenia, właściwości i zastosowania ziół w kuchni i medycynie niekonwencjonalnej, którą chętnie dzieli się z Gośćmi podczas warsztatów edukacyjnych. Opracowuje olejki ziołowe, będące bazą do wyrobu mydełek, kremów i świec, a z suszonych ziół komponuje zdrowotne i smakowe herbatki oraz nalewki.

W dawnej Galicji, bibułkarstwo nieodłącznie towarzyszyło życiu jej mieszkańców, kwiatami z bibuły ozdabiano wnętrza chat, kapliczki, przystrajano zwierzęta i wozy podczas świąt i wesel. Tradycje te prezentowane są podczas organizowanych warsztatów z rękodzieła artystycznego, m.in. bibułkarstwa, wyrobów ze sznurka, filcu, decoupage czy wyrobu lalek słowiańskich. Jako członek zespołu ludowego „Porębianie”, Gospodyni organizuje spotkania z folklorem Krakowiaków Wschodnich, opowiadając o tradycjach i zwyczajach regionu.

Kuchnia oparta jest na ekologicznych produktach z własnego gospodarstwa. Podaje się tu napoje ziołowe i naturalne soki (z białego bzu, lipy, brzozy), pieczony chleb z szafliwą czy lawendą, kapuśniaczki orkiszowe, pasty serowo – ziołowe i wiele innych regionalnych specjałów.

Gospodarstwo zdobyło liczne regionalne nagrody i wyróżnienia m.in.: „Gospodarstwo Przyjazne Środowisku”, „Mój Piękny Ogród”, „Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne”, „Gospodarstwo Piękne i Bezpieczne”.

CENNIK (cena od osoby) – pobyty indywidualne

Nocleg:	40-45 PLN
Śniadanie:	15 PLN
Obiad/obiadokolacja:	25 PLN
Liczba miejsc noclegowych:	3
Liczba pokoi:	2 (wspólna łazienka)
Struktura pokoi:	1 x 1-osobowy, 1 x 2-osobowy.



„Kwiaty zaczarowane w bibule”

Pobyty w „Artystycznej Zagrodzie”, to niezapomniane spotkanie z rękodzielstwem ludowym poprzez uczestnictwo w organizowanych warsztatach:

- bibułkarskich, pn. „Zaczarowana łąka”. To pokaz wytwarzania kwiatów z bibuły: chabrów, rumianków, maków, róż i piwonii oraz tworzenia z nich wyjątkowo pięknych kompozycji kwiatowych. Uczestnicy poznają historię bibułkarstwa, następnie sami wykonują kwiaty i kompozycje kwiatowe, wplecione tematycznie w pory roku: palmy, wianki świętojańskie, wiązanki zielne, wianki na głowę, koszyczki, itp.. Każda wykonana praca pozostaje własnością uczestnika zajęć.
- wyrobu lalek słowianek tzw. motanek, wywodzących się z wielowiekowej tradycji ludowej. Tworzono je, by wspierać dobre, radosne myśli. Rytuał tworzenia lalek zakłada używanie tylko naturalnych materiałów – tkanin, wełny, ziół. Lalkę robi się ręcznie, bez igieł, bez przesyć, ze skrawków materiałów, tasiemek, włóczki, które mocowane są wyłącznie poprzez wiązanie. Podczas warsztatów Goście pracują indywidualnie, wykazując się własną intuicją i pomysłowością – wykonują lalkę dla siebie.

Pobyty weekendowe w cenie 220 PLN (od obiadu w piątek do śniadania w niedzielę).

W ramach pobytu Gospodyni zapewnią dodatkowe atrakcje:

- warsztaty bibułkarskie, kwiaty z bibuły (3 – 4 godz.),
- warsztaty tworzenia lalek słowianek (2 godz.),
- degustacja potraw orkiszowo ziołowych.

Artystyczna Zagroda” należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych.

Istnieje możliwość opracowania indywidualnych programów warsztatów w zależności od zainteresowań uczestników (wyplatanie wianków na drzwi, makram ze sznurka, decoupage, filcowania).



4

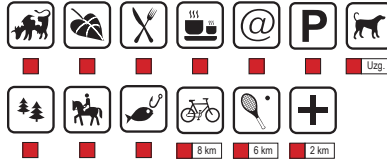
„PARYJA” Gospodarstwo Agroturystyczne i Stajnia Koni Solarz Mieczystaw

38-247 Ołpiny 512

tel.: +48 692 756 540

e-mail: solarz_m@wp.pl, www.paryja.com.pl

Atest ekologiczny: PL-EKO-05-001034

kategoria 

W widłach dwóch potoków, pod skalistym wzgórzem położone są przytulne, drewniane zabudowania gospodarstwa „Paryja”. Nazwa gospodarstwa ma typowo regionalny charakter, Paryją nazywano kiedyś miejsce odludne, leżące w dolinie, gdzie kończy się droga. Galicyjski krajobraz kulturowy pełen jest drewnianych kościółków, czuwających na rozdrożach kapliczek oraz uroczych małych miasteczek jak Biecz, Ciężkowice, Tuchów czy Ryglice. „Paryja” to czynne, ponad 14-hektarowe ekologiczne gospodarstwo rolne, gdzie hoduje się konie małopolskie i uprawia pszenicę orkisz. Do wyłącznej dyspozycji Gości oddana jest drewniana, stylowo wykończona chałupa, z pełnym wyposażeniem kuchni i dużą, otwartą werandą. W „Szopie Tradycji” znajduje się wystawa etnograficzna przedmiotów gospodarstwa domowego, a przed chałupą – wiata ogniskowa, staw, kwiecieście kaczeńcowe łąki i prawie pionowe, skaliste wzgórze. Poza pobytem w tradycyjnym obejściu można skorzystać z jazdy konnej, uprawiać wspinaczkę skałkową, przyjemnie spacerować czy przemierzać ciekawe trasy rowerowe. Gospodarz, autor książki pt.: „Ginące zawody Pogórze”, wprowadzi Gości podczas warsztatów w świat dawnych obyczajów i rzemiosł takich jak kołodziejstwo, budownictwo drewniane czy lepienia z gliny. W kuchni, opalanej drewnem, przyrządzane są wyborne wiejskie jadła: proziołki, paciary czy postny żur. Znajomość języków obcych: rosyjski, niemiecki.

CENNIK (cena od osoby) – pobyt indywidualne

Nocleg bez / ze śniadaniem:	40/55 PLN
Obiad (obiadokolacja) / kolacja	25/15 PLN
Obiad/obiadokolacja:	25 PLN
Liczba miejsc noclegowych:	13
Liczba pokoi:	5 (jedna wspólna łazienka)
Struktura pokoi:	parter 2 x 2-osobowe; poddasze 2-, 3-, 4-osobowe.
Zniżki:	10% przy pobytach powyżej 7 dni i min. 7 osób.

Cena (poniżej 3 osób i pobyt poniżej 2 noclegów) jak i w czasie tzw. długich weekendów podlega oddzielnej negocjacji wzrostowej.



„Gdy Babcia i Dziadek dziećmi byli”

To unikatowe miejsce w Małopolsce, gdzie można poczuć atmosferę wiejskiego życia. Paryża przypomina, jak żyło się tu ponad pół wieku temu, prezentuje rzeczywistość i wartości pokolenia naszych dziadków. Starszym przywołuje ich własne wspomnienia, młodszym pokazuje jak wyglądało życie ich przodków. To miejsce polecane szczególnie dla tych z Państwa, którzy nie boją się pomieszkać w wiejskiej chałupie, skosztować wiejskiego jadła, chcą poznać dawne zwyczaje, obejrzeć zgromadzone narzędzia niezbędne w wiejskim gospodarstwie oraz posłuchać opowieści o życiu na polskiej wsi z początku XX wieku. Gospodarstwo otwarte jest na przyjmowanie Gości w okresie świąt, wzbogacając ich pobyt w tradycyjne przygotowania i obrzędowość. Na Gości czeka m.in. nocne wyjście na Pasterkę, noworoczne „drobowanie”, przemarsz w orszaku Trzech Króli, wyprawa po bagnięta i trzcinę do palmy, wielkoczwartkowe palenie Judasza, dożynkowy kołacz na Matki Boskiej Zielnej czy tłuste zapusty. Oferta ta skierowana jest szczególnie do rodzin i grup przyjaciół.

Pobyty 3-dniowe cenie 250 zł (od piątku wieczorem do popołudnia w niedzielę).

W ramach pobytu Gospodarze zapewniają dodatkowe atrakcje:

- Piątek** – tradycyjna wieczerza wraz z warsztatami kulinarnymi „Od mąki do chleba” (prołzioki, paciara i kawa zbożowa).
- Sobota** – zwiedzanie obejścia, „Szopy Tradycji” i objazd po polach zaprzęgiem konnym lub wierzchem, warsztaty żniwne „Od snopa do mąki” (młócenie cepami, odwiewanie ręczne i młynkiem, mielenie ziarna w żarnówce, przesiewanie na sitach), wieczorne ognisko z pieczonymi ziemniakami i jabłkami.
- Niedziela** – tradycyjne śniadanie, piesze wyjście do kościoła połączone z opowieściami o okolicy, niedzielny rosół, odpoczynek.

Co roku z końcem czerwca organizowane są tu „Sianokosy”, a początkiem sierpnia – „Żniwa w Paryji”, podczas których można poznać typowe prace polowe: od koszenia zboża poprzez wiązanie snopów, kopienie kop, juzyne w polu, zwózkę wozem drabiniastym, aż do młócenia cepami i odwiewania młynkiem. Żniwom towarzyszą występy zespołów folklorystycznych, przejażdżki zaprzęgiem konnym, kiermasze i warsztaty (zielarskie, kręcenia powroźów, wicia wieńca dożynkowego) oraz wieczorna biesiada z kapelą ludową.



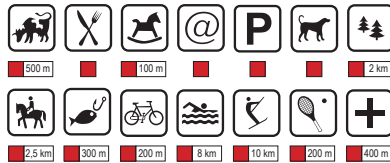


5

„KORONKARNIA”

Ewa Grzegorz Szpila

38-350 Bobowa, ul. Grunwaldzka 48
tel.: +48 508 256 631, +48 18 351 40 68
e-mail: eszpila@wp.pl
www.koronkarnia.eu



Bobowa to urokliwe miasteczko na Pogórzu Ciężkowicko – Rożnowskim, do którego odwiedzenia zachęcają malownicze krajobrazy i bogactwo kulturowe. W samym sercu miasta, obok zabytkowego gotyckiego kościoła z drugiej połowy XV wieku, synagogi żydowskiej, czy dworu Długoszkowskich, znajduje się pomnik koronczarki pieśzszcitoliwie nazywany Zosią.

Bobowa słynie z pięknej rękodzielniczej tradycji wyrobu koronki klockowej. Nazwa „koronka klockowa” pochodzi od narzędzi pracy, drewnianych klocków, na które nawija się nici i wykonuje koronki na wółki wypchany słomą lub sianem. Jest to zajęcie wymagające cierpliwości, lecz bogactwo wzorów i oryginalnych kompozycji sprawiają, że rękodzieło to jest nadal kulturowane. Bobowa uznawana jest za „stolicę koronki klockowej”. Organizowany jest tu corocznie na początku września Międzynarodowy Festiwal Koronki Klockowej, będący miejscem spotkań i wymiany doświadczeń koronczarek z całej Europy.

„Koronkarnia” jest jednym z nielicznych miejsc w Polsce, w którym kontynuowana jest tradycja wyrobu koronek klockowych. Możemy tu zapoznać się z warsztatem pracy, historią koronki klockowej w Polsce i na świecie, odkryć tajemnice wyrabiania tego unikalnego rękodziela. Gospodyni – pasjonatka tej sztuki – w swoim dorobku posiada wiele nagród i wyróżnień. Kilukrotnie zdobyła pierwsze miejsce w Ogólnopolskim Konkursie Koronek Klockowych w Bobowej, ma również tytuł najszybszej koronczarki, zdobyty w Raunie w Finlandii w 2017 roku. Przekazuje swoją wiedzę o koronce klockowej, tworzy wzory, rekonstruuje koronki historyczne, projektuje i wykonuje koronkową biżuterię. Od lat sławi polską koronkę klockową na międzynarodowych festiwalach m.in. w Hiszpanii, Francji, Portugalii, Rosji, Finlandii, we Włoszech i Słowacji.

Wokół domu znajduje się duży ogród wraz z altaną, grillem i miejscem na ognisko. Goście znajdą tu domową kuchnię, opartą na ekologicznych warzywach z przydomowego ogrodu. Posiłki są przygotowywane przez Gospodarzy według gustu i smaku Gości. Znajomość języków obcych: angielski.

CENNIK (cena od osoby) – pobyty indywidualne

Nocleg ze śniadaniem:	60 PLN
Obiad	25 PLN
Kolacja:	20 PLN
Liczba miejsc noclegowych:	5
Liczba pokoi:	4 (ogólnodostępne łazienki)
Struktura pokoi:	3 x 1-osobowe, 1 x 2-osobowe.

„Koronkowa przygoda, czyli zabawmy się w te klocki”

W gospodarstwie „Koronkarnia” poznamy historię powstania koronki klockowej, warsztat pracy oraz tajniki wyrabiania tego unikalnego rękodziela. Usłyszymy ciekawostki z koronkowego świata, zobaczymy co można wyczarować klockując na wałku lub poduszce. Gospodyni zapewnia, że nawet laik może nauczyć się tej trudnej sztuki w ciągu kilkudniowego pobytu w jej gospodarstwie. Dowiemy się jak wykonać płócienko, siekankę, pikotki i girlandkę. Każdy z uczestników warsztatów wykona własnoręcznie ozdobę świąteczną, bransoletkę lub zakładkę do książki.

Pobyty 8-dniowe w cenie 1000 PLN (od obiadu w niedzielę do śniadania w niedzielę).

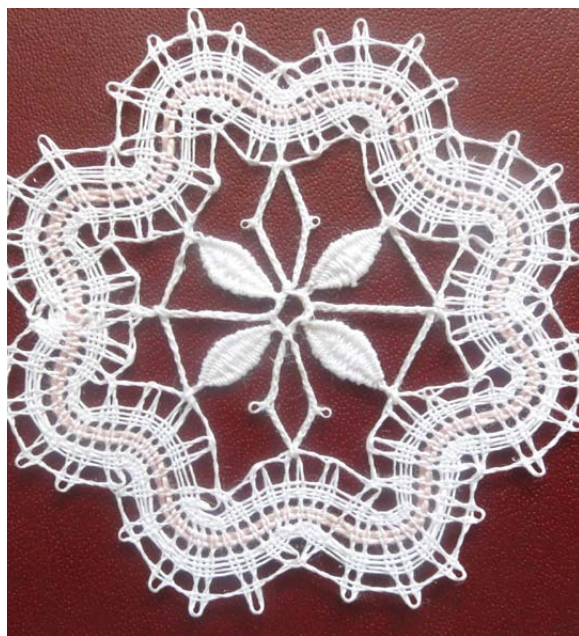
W ramach pobytu Gospodyni zapewnia dodatkowe atrakcje:

- indywidualne warsztaty koronkarskie (4 godz. dziennie od poniedziałku do soboty),
- barwne opowieści o koronce klockowej w Polsce i na świecie,
- zwiedzanie wystawy koronki klockowej,
- wycieczka piesza z Gospodarzami po okolicy.

Pobyty weekendowe – w cenie 350 PLN (od kolacji w piątek do obiadu w niedzielę).

W ramach pobytu Gospodyni zapewnia dodatkowe atrakcje:

- indywidualne warsztaty koronkarskie (10 godz.),
- opowieści o koronce klockowej w Polsce i na świecie.



6

„BACÓWKA u HARNASIA”

Stanisław Sala

Marcówka 84, 34-210 Zembrzyce

tel.: +48 797 795 741

e-mail: izasala23@vp.pl

www.bacowkauharnasia.pl



„Bacówka u Harnasia” to unikatowe w regionie ekomuzeum i Zagroda Edukacyjna, położona pod szczytem góry Chełm w Beskidach, na skraju lasu, z widokiem na Babią Górę – królową Beskidów.

„Bacówka u Harnasia” z 1882 r. to jedyne w swoim rodzaju miejsce, w którym można poczuć się jak w dziewiętnastowiecznej chacie naszych dziadków. Tutaj czas się zatrzymał. Wystrój, atmosfera i klimat panujący w Bacówce przenoszą Gości w inną epokę czasu. Wiele przedmiotów codziennego użytku przedstawia historię regionu i jego kulturę. Wszystkie pomieszczenia są utrzymane w tradycyjnym wystroju i klimacie. Jest izba do spania z kuchnią, w której znajduje się zabytkowy piec chlebowy opalany drewnem, wciąg działający, izba o wystroju myśliwskim (salon) z kominkiem i antresolą, duża i wygodna sypialnia z widokiem na kompleks leśny. Jest też miejsce na biesiadowanie, zwane „Drewnią”, stanowiące wyśmienity przykład trendu budownictwa ekologicznego. Zostało ono wykonane z cegły glinianej, suszonej na słońcu z domieszką słomy, a tynki – z domieszką wapienia i także pomalowane. Wystrój i wnętrze wystylizowane są na XVI-wieczną gospodę, zwaną oberżą.

W „Zbójnickiej Chacie” – Gospodyni serwuje potrawy regionalne: prażuchę, danie z kociołka przygotowane na ognisku, kwaśnicę babiogórską, moskale przygotowane na blasze, golonkę marynowaną, kotlet bacowski, karkówkę hajducką oraz wiele innych.

Bacówka otrzymała wiele nagród i wyróżnień w konkursach agroturystycznych szczebla regionalnego oraz wojewódzkiego, zajmując pierwsze miejsca w kategorii „Dziedzictwo kulturowe Podbabiogórze”, „Najlepsze gospodarstwo edukacyjne Małopolski w 2014 r.” oraz „Najpiękniejszy ogród przydomowy, obejście w gospodarstwie rolnym”.

Znajomość języków obcych: angielski – poziom podstawowy.

CENNIK (cena od osoby) – pobytu indywidualne

Nocleg	40 PLN
Śniadanie	15 PLN
Obiad	25–30 PLN
Kolacja	15 PLN
Liczba miejsc noclegowych:	21
Liczba pokoi:	5 (2 z łazienkami)
Struktura pokoi:	1 x 2-osobowy, 1 x 3-osobowy, 1 x 5-osobowy, 1 x 6-osobowy, studio – 6 miejsc.

„Ze zbójem w Kolibie”

W „Bacówce u Harnasia”, wśród zabytkowej zabudowy, kultywuje się tradycje i obrzędy zbójckie. Bacówka wyposażona jest w wiele przedmiotów dawnych, nierzadko o wartości muzealnej. Można wszystkiego dotknąć i obejrzeć. Najbliższa okolica sprzyja długim spacerom, umożliwia obcowanie z naturą. To całkiem inne otoczenie, inny świat: wspaniałe widoki, błogi spokój, relaks w otoczeniu szumiących jodeł, sosen, świerków i potoków o krystalicznie czystej wodzie. Gospodarz – pasjonat zajmuje się przydomową hodowlą owiec i wyrobem produktów ovczych, propagując oraz rewitalizując góralskie tradycje pasterskie. Jego „bacowska” pasja jest inspirowana kulturą górali beskidzkich.

Pobyty weekendowe 3-dniowe w cenie 250 PLN (od obiadu w piątek do obiadu w niedzielę).

W ramach pobytu Gospodarz zapewni dodatkowe atrakcje:

- zwiedzanie bacówki z Gospodarzem,
- opowieści przy kowadle,
- posiadaty przy ognisku z historią i tradycją zbójnicką,
- degustacja zbójnickich kulasów i kury pieczonej w glinie,
- biesiada w zbójnickiej chacie z degustacją potraw regionalnych,
- pokaz strzelania z czarnoprochowej broni zbójnickiej.

W „Bacówce u Harnasia” zorganizować można różnorodne zajęcia edukacyjne dla dzieci. Podczas zajęć pn. „Pasterska kultura górali beskidzkich”, Baca – animator przekazuje dzieciom swoją życiową mądrość, rozmawia z nimi, oprowadza je po gospodarstwie oraz najbliższej okolicy. Organizuje dla małych Gości pokazy wyrobu sera, bundzu, pieczenia moskalików na blasze, a także pokazy kowalstwa oraz garncarstwa.

Organizowane są tutaj wyjątkowe „Zbójnickie szpasy”, czyli tradycje zbójnickie na wesoło, jak: rzut toporami w wyznaczony cel, dojenie kozy, granie na trombiecie pasterskiej, strzelanie z łuku do tarczy z dzikiem, pranie na tarze. Bacówka to idealne miejsce do organizacji wieczorów kawalerskich lub panieńskich, gdzie kandydaci poddawani są „okrutnym” próbom, mającym zahartować ich przed wejściem w związek małżeński.

Szczegółowe programy i ceny na stronie www.

Istnieje możliwość dostosowania programów do potrzeb grup zorganizowanych.





7

„PRZYTULIA” Barbara i Wiesław Sojda

34-205 Stryszawa 679
tel.: +48 536 173 241
e-mail: rezerwacja@przytulia.eu
www.przytulia.eu



„Przytulnia” – to ponad stuletnia, drewniana chata, kryta gontem, która zachowała swój styl z poprzedniego wieku. Położona jest na krańcu wsi, w przepięknej scenerii Beskidu Makowskiego. Z tarasu rozciąga się widok na Jałowiec, a zachody słońca zapierają dech w piersiach. Wokół przebiegają liczne szlaki turystyczne i ścieżki spacerowe, prowadzące m.in. na Babią Górę, Police, czy Jałowiec. Okoliczne lasy obfitują w grzyby, maliny, jeżyny i poziomki.

„Przytulnia” to odzwierciedlenie tradycji małopolskiej wsi. Charakter i wyposażenie, sprzęty, które służyły w gospodarstwie domowym i rolnym oraz rzeźbione w drewnie ptaszki i zabawki drewniane, z których po dziś dzień słynie wieś Stryszawa, decydują o jej wyjątkowości. Ciszka, spokój, czyste powietrze, piękne widoki i sielski klimat „Przytulii” przyciąga turystów w każdym wieku. Wyposażenie chaty przypomina bez troskie lata dzieciństwa spędzone u babci na wsi. Kultuwyje się tutaj tradycyjne stroje i potrawy. Do dyspozycji Gości oddano duży ogród z wiejskimi kwiatami, plac zabaw dla dzieci, huśtawki, hamaki. Z ławeczki pod stuletnią lipą można zachwycać się widokami i śpiewem ptaków. Odbывают się tu śluby, rocznice i podróże posłubne oraz inne uroczystości.

Chata jest przestronna, komfortowa i wygodna. W niebieskiej kuchni znajduje się piec kaflowy, w którym pali się drewnem, kredens, stoliki, ławka do siedzenia. Wnętrza zdobią haftowane makatki jak za dawnych lat, wyroby rękodzielnicze, ptaszki i zwierzęta rzeźbione w drewnie oraz olejne obrazy, malowane przez Gospodarza. Gospodyni wypieka ciasta drożdżowe według tradycyjnej receptury. Dawną obórę zaadaptowano na salon jadalny z biesiadnym stołem, kominem, biblioteką i kącikiem wypoczynkowym. Znajomość języków obcych: angielski.

CENNIK (cena od osoby) – pobyty indywidualne

Nocleg	70-90 PLN
Śniadanie	35 PLN
Obiadokolacja	60 PLN
Liczba miejsc noclegowych:	16
Liczba pokoi:	5 (z łazienkami)
Struktura pokoi:	1 x 2-osobowy, 1 x 3-osobowy, 1 x 4-osobowy, 2 x apartament 4-osobowy.

Dzieci do dwóch lat gratis. Zniżki po sezonie od IX do IV – 10%.

„Poczuj serce i ciepło Przytułii”

Historia drewnianych ptaszków, zaczęła się w 1890 roku. Inspiracją był album z kolorowymi ptakami, подарowany przez pustelnika mieszkańcowi Stryszawy. Oglądając kolorowy album, zaczął on rzeźbić w drewniane ptaszki, najczęściej pliszki, kraski, dzięcioły, jastrzębie oraz papugi. Było to bardzo dochodowe zajęcie, swoje prace sprzedawał na odpustach, jarmarkach oraz przyjeżdżającym handlarzom.

Pierwsze ptaszki wykonywane były z surowego drewna (sosna, lipa) i malowane jaskrawymi farbami roślinnymi. Z biegiem lat zastąpiło je farbami olejnymi i akrylowymi. Pojedyncze ptaszki, a nawet całe ptasie rodziniki, będące początkowo głównie zabawkami dla dzieci, dziś są elementem dekoracyjnym stryszawskich domów. Ozdabia się nimi choinki i sufity. Traktowane są jako talizmany, zapewniające szczęście i dostatek. Dlatego obdarowuje się nimi nowożeńców, stroi sale weselne, nowo zamieszkałe domy. W „Przytułii”, zarówno dzieci jak i dorośli, chętnie malują drewniane ptaszki w ogrodzie, na tarasie lub w „niebieskiej kuchni”.

Pobyty 5-dniowe w cenie 640 PLN (od obiadokolacji w poniedziałek do śniadania w piątek).

W ramach pobytu Gospodarze zapewniają dodatkowe atrakcje:

- zajęcia artystyczne – malowanie ptaszków i zabawek według wzoru lub własnej inspiracji (2 godz.),
- wycieczka do Beskidzkiego Centrum Zabawki Drewnianej w Stryszawie,
- piesza wycieczka urokliwym Szlakiem Niebieskim do Stryszawy,
- wieczór przy ognisku z degustacją lokalnych potraw: żurek po stryszawsku, kołacz drożdżowy na słono, kluski kładzione.

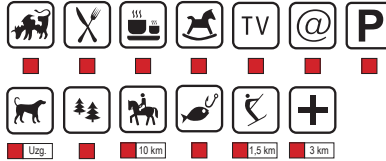




8

„U KAZIKA” Danuta i Kazimierz Pieronek

Orawka 84, 34-480 Jabłonka
tel.: +48 18 265 22 43, +48 608 745 574
e-mail: ukazika@orawka.pl
www.ukazika-orawka.pl



Obiekt położony na Orawie, nieopodal przejścia granicznego w Chyżnym, wśród krajobrazów utkanych drewnianymi kościołami, dzwoniczami, przydrożnymi, kamiennymi figurkami i krzyżami. Goszcząc „U Kazika”, pośród niezniszczonej przyrody można do woli rozkoszować się pięknymi widokami na Tatry i Babią Górę.

Gospodarze – rodowici górale orawscy – zapraszają na spotkania z wciąż żywą, bogatą tradycją i twórczością ludową.

Kuchnia pełna jest regionalnych wyrobów i potraw, można tu skosztować takich specjałów jak oscypki, korboce, moskole, domowe wędliny i sery. Gospodyni przyrządza posiłki z sercem, jak dla przyjaciół. Gospodarze kultywują lokalne tradycje i obrzędy, na co dzień przybierają stroje góralskie, posługują się góralską gwarą. Chętnie spędzają czas ze swoimi Gośćmi, traktując ich jak rodzinę. Do wieczornych biesiad, urządzanych często w domu lub ogrodzie, przygrywa rodzinny zespół góralski.

Znajomość języków obcych: angielski, rosyjski.



CENNIK (cena od osoby) – pobyty indywidualne

Nocleg ze śniadaniem	55 PLN
Obiad	15 PLN
Kolacja	15 PLN
Liczba miejsc noclegowych	120
Liczba pokoi	42
Struktura pokoi:	1-, 2-, 3-osobowe (z łazienkami).



„Tradycyjne Święta na Orawie”

„U Kazika”, niezwykle tradycyjnie obchodzone są święta Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy. Spędza się je w rodzinnej atmosferze przy zachowaniu orawskich tradycji, regionalnych potraw i muzyce na żywo.

W góralskiej tradycji, Boże Narodzenie to najpiękniejsze i najbardziej rodzinne święto w roku. Wiąże się z nim wiele zwyczajów, jak wspólne ubieranie choinki, wieczerza wigilijna na której serwowanych jest min. 12 potraw (m.in.: zupa śliwkowa z chałuškami, podplomyki, kołoc świąteczny, dziadkowe żołędzie), dzielenie się opłatkiem i składanie sobie życzeń. Po wieczerzy następuje wspólne kolędowanie i wyprawa na Pasterkę, uroczystą mszę świętą odprawianą o północy z 24 na 25 grudnia.

Święta Wielkiej Nocy to wielkie przygotowania w tradycji góralskiej, poprzedzone Wielką Sobotą. W tym dniu święci się w kościele przygotowane na tą okazję potrawy w koszyczkach tzw. „Świąconkę”. Nie może w nich zabraknąć „pisanek” – specjalnie na tę okoliczność zdobionych jajek, symbolu życia, baranka z ciasta, wędlin, chrzanu, soli i chleba. Wielka Niedziela rozpoczyna się od uroczystego śniadania, podczas którego spożywa się przysmaki z koszyczka. Na świątecznym obiedzie podawane są: zupa krzonówka z jajkiem i kiełbasą, baba wielkanocna, zawijańce, chleb na liściu z kapusty. Drugi dzień świąt to „Lany Poniedziałek” czyli Śmingus-Dyngus”, w którym to chłopcy oblewają dziewczęta wodą. Przepowiednia mówi, że im mocniej oblane panna, tym większe ma szanse na szybkie zamążpójście.

Święta Bożego Narodzenia – pobyty 4-dniowe w cenie 350 PLN (od obiadokolacji 23.XII do obiadu 26.XII).

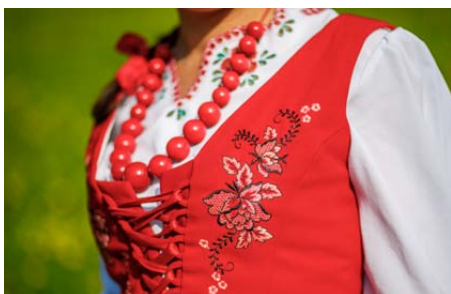
W ramach pobytu Gospodarze zapewniają dodatkowe atrakcje:

- ubieranie choinki, wspólna uroczysta kolacja wigilijna rozpoczęta modlitwą, łamaniem opłatka, kolędowanie przy muzyce na żywo, spotkanie ze świętym Mikołajem, wyjście na Pasterkę do zabytkowego kościółka,
- spacer po okolicy, pokazanie piękna regionu i przybliżenie historii,
- wieczór biesiadny z zespołem góralskim.

Święta Wielkanocne – pobyty 4-dniowe w cenie 350 PLN (od obiadu w piątek do obiadu w poniedziałek).

W ramach pobytu Gospodarze zapewniają dodatkowe atrakcje:

- malowanie pisanek, przygotowanie koszyczka Wielkanocnego, wspólne wyjście do kościoła,
- uroczyste śniadanie Wielkanocne, spacer po okolicy,
- opowieści o symbolice wody w tradycji Wielkiego Piątku, Wielkiej Soboty.

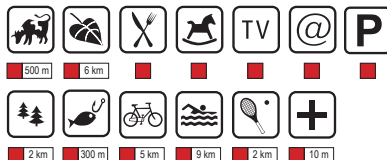




9

„GOŚCINIEC DWORSKI” Lucyna i Janusz Szot

38-312 Ropa 578 A
tel.: +48 18 35 34 158, +48 503 596 334
e-mail: gosciniiec.dworski@wp.pl
www.gosciniiecdworski.pl



Gościniec Dworski, określany jako „Brama Beskidu Niskiego”, położony jest we wsi Ropa w dolinie rzeki, w otoczeniu wzgórz. Dwór wraz z oficyną, lamusami i stylową karczmą pochodzi z 1803 roku. Wnętrza, urządzone ze smakiem, z zachowaniem odrestaurowanych starych sprzętów, są wytworne i utrzymane w dworskim klimacie.

To wyjątkowe miejsce przepięknie jest historią, pięknem, naturą i staropolską gościnnością. Jego atutem jest wyborna kuchnia z nutą Karpat oraz dworskiej tradycji kulinarnej. Jak na dwór przystało, kuchnia pełna jest także smaków dalekiego świata.

Na Gości czekają cudowne chwile wypoczynku w przepięknym ogrodzie, w 2 hektarowym parku dworskim, wśród ziół, kwiatów, ptaków i zapachów natury. Obejrzeć tu można zabytkowe eksponaty: starą kuźnię z wyposażeniem, piwniczkę, wozownię, młyn wiatrakowy, a także wyruszyć na wędrojkę, by odkryć piękno Beskidu Niskiego.

„Gościniec Dworski” posiada Certyfikat Małopolskiej Trasy Smakosz, jest także Laureatem Plebiscytu Wielkie Odkrywanie Małopolski w kategorii „Smacznie i z tradycją”.

Znajomość języków obcych: angielski, niemiecki.

CENNIK (cena od osoby) – pobyty indywidualne

Nocleg pokój jednoosobowy:	110 PLN
Nocleg pokój dwuosobowy:	160 PLN
Śniadanie:	20 PLN/osoba
Obiad:	30 PLN/osoba
Kolacja	20 PLN/osoba
Liczba miejsc noclegowych:	15
Liczba pokoi:	5 (z łazienkami)
Struktura pokoi:	2-, 3-, 4-osobowe, apartament.

Zniżki: dzieci do lat 2 gratis (bez świadczeń),
dzieci 3-10 lat zniżka 50 % na wyżywienie.



„W dworskiej kuchni – rarytasy pachnące ogrodem, lasem i łąką” – warsztaty kulinarne

Pobyt w „Gościńcu Dworskim” to wypoczynek w niepowtarzalnym i urokliwym miejscu. Sercem dworu jest znakomita kuchnia, w której potrawy przygotowywane są ze świeżych produktów pochodzących z dworskiego ogrodu lub okolicznych ekologicznych gospodarstw.

Gospodyni opowie jak przechowywać i przetwarzać zioła, warzywa i owoce. Odkryje kulinarne tajemnice wypieku zdrowego, domowego chleba na zakwasie z dodatkiem: ziół, nasion, suszonych owoców i orzechów.

Pobyt w tym niezwykłym miejscu urozmaicają organizowane w oficynie warsztaty kulinarne, w każdy drugi weekend miesiąca od maja do października.

Rozległy ogród pełen jest starych drzew, ziół, zbóż oraz różnorodnych roślin. Znajduje się w nim również woliera dla ptactwa hodowlanego: pawi, bażantów, kaczek, różnych odmian kur oraz królików.

Pobyty 3-dniowe w cenie 270 PLN – każdy drugi weekend miesiąca od maja do października (od obiadowokolacji w piątek do obiadu w niedzielę).

W ramach pobytu Gospodarze zapewniają:

- zwiedzanie dworu i ogrodu z historią w tle,
- udział w warsztatach kulinarnych – z degustacją: proziaków, podpłomyków i chleba,
- degustacja potraw regionalnych: pesto z czosnku niedźwiedziego, karpacki żur na zakwasie kiszonym w gospodzie, pierogi łemkowskie, karpacki ser wędzony.

Warsztaty kulinarne odbywają się przy zgłoszeniu min. 6 osób.





10

„SZPILKOWO”

Artur i Anna Szpil

Nowica 6, 38-315 Uście Gorlickie

tel.: +48 516 969 626

e-mail: poczta@szpilkowo.pl

www.szpilkowo.pl



„Szpilkowo” położone jest we wsi Nowica w Beskidzie Niskim. Jest to miejsce znane z tradycyjnego wyrobu drewnianych łyżek, drewnianych cerkwi i dobrze zachowanych łemkowskich chyz.

Wokół stylowego drewnianego domu zbudowanego wedle tutejszej tradycji z bali, rozciąga się las, ukwiecone łąki i piękne widoki, nieopodal kręto przepływa strumyk. To polecane miejsce dla wszystkich co kochają góry, przyrodę, aktywność na świeżym powietrzu, zapach starego drewna i chleba pieczonego na zakwasie, ciepło pieca opalanego drewnem, a jednocześnie lubią komfort i przestrzeń. Znajdą tu coś dla siebie Goście, którzy cenią klimat Beskidu Niskiego: przydrożne krzyże, zapomniane kapliczki, piękne cerkwie i opuszczone wioski, a także Ci co chcą odpocząć od wielkomiejskiego zgiełku, nazbierać grzybów lub poziomek, pojeździć na rowerze, pospacerować, wykąpać się w strumyku z dala od cywilizacji.

Do dyspozycji Gości oddano salon i widokowy taras, zadaszoną wiatę oraz miejsce na ognisko.

Gospodarze oferują znakomitą domową kuchnię, serwują lokalne przysmaki: proziaki, fuczki, podptomyki lawendowe, polewkę z kiszzonego dzięgla leśnego oraz herbatę z ziół zbieranych w okolicy.

Gospodarz pasjonuje się ręczną obróbką drewna, wyczarowując z niego użyteczne i dekoracyjne przedmioty: drewniane łyżki, półki, szafki i rzeźbione ramy.

Gospodarstwo znajduje się na szlaku Małopolskiego Dziedzictwa Kulinarnego.

Znajomość języków obcych: angielski.

CENNIK (cena od osoby) – pobyty indywidualne

Nocleg ze śniadaniem:	70 PLN
Obiadokolacja:	35 PLN
Liczba miejsc:	12
Liczba pokoi:	4 (2 pokoje z łazienkami, 2 pokoje ze wspólną łazienką).
Struktura pokoi:	4 x 3-osobowe.

Zniżki: dzieci – do lat 2 bezpłatnie, do lat 8 – 50% ceny.



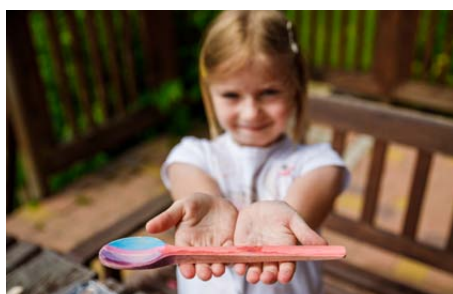
„Nowickie łyżki”

Gospodarz zaprasza do aktywnego udziału w warsztatach łyżkarskich. O tutejszym łyżkarstwie przypomina jedyny w Polsce pomnik łyżki i specjalne pomieszczenie w każdym łemkowskim domu. Podczas warsztatów powstanie drewniana misa na łemkowską strawę, której uczestnicy warsztatów skosztują przy użyciu własnoręcznie wykonanej łyżki. Każdy uczestnik pozna tajniki ręcznej pracy z drewnem, a dzieci ozdobią łyżki indywidualnymi wzorami. Swoje dzieło stworzyć można w warsztacie zbudowanym wedle łemkowskiej tradycji.

Pobyty 3-dniowe w cenie 380 PLN – (od obiadokolacji w piątek do obiadu w niedzielę).

W ramach pobytu, Gospodarze zapewniają dodatkowe atrakcje:

- poznanie historii łyżkarstwa,
- wprowadzenie w technikę produkcji łyżek,
- wykonywanie własnej łyżki pod okiem mistrza,
- wspólna degustacja łemkowskiej potrawy,
- specjalnie dla dzieci – malowanie łyżek.





11

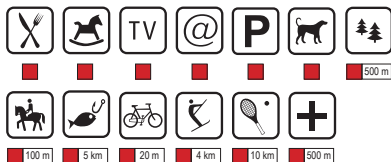
„MALOWANE WIERCHY”

Sylvia i Albert Pach

AGROTURYSTYKA
malowane wierchy

Gładyszów 52, 38-315 Uście Gorlickie
 tel.: +48 694 914 985, +48 18 355 03 03
 e-mail: kontakt@malowanewierchy.pl
 www.malowanewierchy.pl

kategoria



Gospodarstwo „Malowane Wierchy” położone jest w Beskidzie Niskim, w otulinie Magurskiego Parku Narodowego. Obszar ten cechuje dzika i nieskażona przyroda, rzadkie gatunki roślin i zwierząt, wspaniałe drewniane cerkwie, których kopuły lśnią w słońcu, a z drugiej strony tragiczne losy Łemków, opuszczone wsie, zdziczałe sady, krzyże i kapliczki przydrożne. Gospodyni chętnie dzieli się wiedzą na temat okolicy, jej historii, kultury i zabytków. Podpowie gdzie pójść, co zobaczyć oraz który szlak wybrać. Z okien domu rozpościera się piękny widok na łąki pełne ziół oraz na góry, które porasta las bukowo-jodłowy. Kuchnia to chluba Gospodyni, wykorzystuje w niej produkty z gospodarstwa oraz te lokalnego pochodzenia. Na miejscu wypiekane są chleby na zakwasie, robione i wędzone wędliny, własne masło, sery i różnego rodzaju przetwory. Wiele tych produktów i potraw zostało wpisanych na listę Dziedzictwa Kulinarne Małopolski, a gospodarstwo jest jednym z obiektów Małopolskiej Wsi dla Smakoszy. Gospodarze prowadzą pasiekę i chętnie dzielą się wiedzą o życiu i znaczeniu pszczół w przyrodzie. Gospodyni kultywuje wiele rodzimych tradycji nie tylko kulinarnych, ale i rękodzieła ludowego, tworząc wielobarwne pisanki wielkanocne metodą woskową. Gospodarze myśląc o swoich Gościach zapewniają ciepłą i przyjazną atmosferę oraz komfortowe i kameralne warunki do odpoczynku. Dla Gości ceniących wypoczynek na świeżym powietrzu dostępna jest wypożyczalnia rowerów górskich „Beskid-Bike”.

„Malowane Wierchy” w 2016 r., zdobyły I miejsce w konkursie Wielkie Odkrywanie Małopolski w kategorii „Chata z Klimatem”.

Znajomość języków obcych: angielski, łemkowski.

CENNIK (cena od osoby) – pobyty indywidualne

Nocleg ze śniadaniem:	70 PLN
Obiadokolacja:	30 PLN
Liczba miejsc noclegowych:	16
Liczba pokoi:	5 (z łazienkami).
Struktura pokoi:	1 x 2-osobowy, 3 x 3-osobowe, 1 x 4-osobowy.



„Tradycja pisana woskiem – pisanki wielkanocne”

Jajko symbolizuje załazek życia. Malowanymi pisankami obdarowuje się na Wielkanoc bliskich i przyjaciół. Świącona pisanka przynosi zdrowie i powodzenie. Związane są z nimi nie tylko legendy i wierzenia, ale też gry i zabawy. Istnieje wiele technik ich wykonania. W „Malowanych Wierchach” dominuje technika batikowa, polegająca na malowaniu jaj gorącym woskiem i nakładaniu kolorów poprzez kąpiele barwiące. Wielobarwne, starannie ozdobione jajka przykuwają wzrok, są pięknym tradycyjnym elementem w koszyku wielkanocnym. Sztuka malowania pisanek jest w rodzinie Gospodyni przekazywana z pokolenia na pokolenie. Na łemkowszczyźnie była jedną z nielicznych sztuk rękodzielniczych należących do kobiet. Obecnie również panowie je zdobią, rozpoczynając te prace już w styczniu.

Pobyty w „Malowanych Wierchach”, może być odskocznią od codziennej bieganiny, okazją do rozmowy o zwyczajach wielkanocnych oraz o kulinarnych upodobaniach. Będzie można zobaczyć łemkowską „czyżę” oraz zgłębić wiedzę na temat życia łemków. Warto również zwiedzić okoliczne cerkwie.

Pobyty 5-dniowe w cenie 499 PLN (od obiadokolacji w poniedziałek do śniadania w piątek).

W ramach pobytu Gospodarze zapewniają dodatkowe atrakcje:

- warsztaty malowania (pisania) jaj woskiem techniką batikową,
- zwiedzanie łemkowskiej zagrody edukacyjnej,
- zwiedzanie pasieki, opowieści Gospodarza o życiu i znaczeniu pszczół w przyrodzie, degustacja miodów.

Dla dzieci poniżej 6 lat – zniżka 50%.





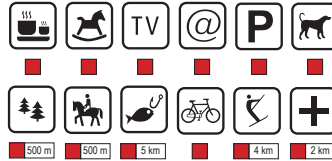
12

„DZIUBYNIŁKA”

Gospodarstwo Agroturystyczne

Danuta i Jan Dziubyna

Gładyszów 75, 38-315 Uście Gorlickie
tel.: +48 513 011 863, +48 18 351 00 50
e-mail: dziubynilka@gmail.com
www.dziubynilka.pl



Gospodarstwo położone jest w rozległej dolinie Beskidu Niskiego, rozciąga się z niego piękny widok na szczyt Magury Małastowskiej i Koziego Żebra. Pobliskie góry z łagodnymi stokami, sięgają wysokości od 600-1000 m n. p.m. i porośnięte są łąkami i lasem mieszanym. W okolicy przebiega sieć szlaków turystycznych: pieszych, rowerowych, ścieżek konnych, tras narciarstwa biegowego, a zatem każdy znajdzie tu coś dla siebie.



Gospodarze to rdzenni Łemkowie, posiadający bogatą wiedzę na temat historii i tradycji regionu łemkowszczyzny. Chętnie pomagają w poznawaniu i zgłębianiu tajemnic historii tych ziem, przekazując swoją wiedzę i udostępniając bogatą literaturę. By ocalić od zapomnienia to co jest im bliskie, odtworzyli łemkowską zagrodę – eko-muzeum, gdzie oferują aktywne zwiedzanie i warsztaty tematyczne, prowadzone również w języku łemkowskim. Pobyt w gospodarstwie jest niczym podróż w czasie – niezapomniany, fascynujący i autentyczny.

Zagroda należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych. Gospodarstwo dwukrotnie zajęło I miejsce w konkursie „Wypoczynek z naturą na gorlickiej ziemi”, a w 2017 roku wyróżnienie w plebiscycie Wielkie Odkrywanie Małopolski w kategorii „Atrakcja Turystyczna Roku”.

Znajomość języków obcych: łemkowski, angielski.

CENNIK (cena od osoby) – pobyty indywidualne

Nocleg	30/40 PLN
Śniadanie	15 PLN
Liczba miejsc noclegowych	14
Liczba pokoi	5
Struktura pokoi	1 x 2-osobowy, 1 x 4-osobowy (z łazienkami), 1 x 2-osobowy, 2 x 3-osobowe (z łazienką w korytarzu).

Zniżki: dzieci do lat 6 – 50%.



„Życie na wsi 100 lat temu”

W wiernie odtworzonej łemkowskiej zagrodzie, wyposażonej w autentyczne sprzęty, które podczas zwiedzania i warsztatów „ożywiają”, zwiedzający przenoszą się w odległą przeszłość i czują klimat dawnych lat. Zagroda jest rekonstrukcją tradycyjnej zabudowy łemkowskiej. Składa się z: chłyż, dwóch spichlerzy, oryginalnych młynów wiatrowych, studni z żurawiem i kieratu. Pomieszczenia wyposażone są w dawne sprzęty i narzędzia, których używa się podczas prezentacji i prowadzonych warsztatów. W jednym ze spichlerzy odtworzona została olejarnia taranowa do „bicia” oleju lnianego metodą sprzed 100 lat.

W obiekcie zgromadzono komplet narzędzi i sprzętu do obróbki lnu, drewna, wyrobu łyżek i gontów, zbioru i obróbki zbóż, a także sprzęty gospodarstwa domowego. Większość eksponatów ma dziś już charakter unikatowy.

Pobyty weekendowe w cenie 220 PLN (od piątku do niedzieli – 2 noclegi, 2 śniadania, 1 obiadowokolacja).

W ramach pobytu Gospodarze zapewniają dodatkowe atrakcje:

- „Życie na wsi 100 lat temu” – zwiedzanie eko-muzeum,
- „Zabawki naszych dziadków” – wytwarzanie,
- biesiada z degustacją specjałów kuchni łemkowskiej: oplacków, knysza, kiesyłcy.

Ponadto Gospodarze oferują szeroki zakres warsztatów tematycznych dla grup zorganizowanych, m.in.:

- „**Kręć się, kręć wrzeczono...**” – pokaz obróbki lnu,
- „**Bicie oleju**” w olejarni taranowej,
- „**Niecki, łyżki, gonty**” – historia wytwarzania i zastosowania.

Szczegółowe oferty i ceny „Zagrody Edukacyjnej” dostępne na stronie [www](#).



**13**

„CHYZA HANI”

Anna Dobrowolska

Krzywa 16, 38-307 Sękowa
tel. +48 18 351 02 60, +48 503 953 673
e-mail: annadobrowolska@autograf.pl
www.chyzahani24.pl



Dom położony jest w Beskidzie Niskim, obok zabytkowej cerkwi, w otulinie Magurskiego Parku Narodowego. Zbudowany został z bali drewnianych w stylu łemkowskiej chyży (chaty). Pobliskie lasy obfitują w grzyby (w szczególności rydze), leśne jagody i jeżyny. Tutejsze lasy są ostoją orła przedniego, orlika, bociana czarnego (hajstry), wilków, rysi, jeleni, dzików i saren, a okoliczne łąki wieczorami rozbrzmiewają głosem derkacza. Do dyspozycji Gości przygotowano ogród wypoczynkowy z altaną i grillem oraz plac zabaw dla dzieci. W gospodarstwie można zapoznać się z bogatą kulturą łemkowską, obejrzeć zgromadzone stare sprzęty domowe i gospodarskie, zachwycić się bogactwem ludowych strojów uwiecznionych na starych fotografiach, zbieranych przez Gospodynię. Gospodyni jest jedyną osobą na tych terenach, która kultywuje tradycję rodzinną i odtwarza biżuterię łemkowską z drobnych szklanych koralików tzw. krywulkę. Domowa kuchnia oparta jest na rodzinnych przepisach kuchni łemkowskiej, połączonej z kuchnią polską, żydowską i kresową. Jej specjalnością są: hreczanyki, lewesz, kiszieniaki, różnorodne pierogi, w tym tradycyjne pieczone oraz potrawy z dziczyzny. Gospodyni serwuje domowy chleb i smalec z rydzami, a jej spiżarnia pełna jest przetworów: nalewek, soków, dżemów, grzybów.

Gospodarz – leśnik z zamiłowania i ornitolog – chętnie podzieli się swoją wiedzą przyrodniczą i zabierze Gości na fascynującą wyprawę do lasu.

Znajomość języków obcych: łemkowski, ukraiński, rosyjski.

CENNIK (cena od osoby) – pobyty indywidualne

Nocleg:	50 PLN
Śniadanie / obiadokolacja:	15/25 PLN
Liczba miejsc noclegowych:	16
Liczba pokoi:	5 (z łazienkami)
Struktura pokoi:	1 x 2-osobowy, 2 x 3-osobowe, 1 x 4-osobowy, 1 x studio 4-osobowe

Zniżki przy pobytach dłuższych niż 7 dni – 10%.

Zniżki przy stałych gościach – 10%.

Zniżki w miesiącach III, XI-XII (poza Świętami) – 15%.



„Łemkowskie Klimaty – tu czas stanął w miejscu”

„Chyża Hani” to wyjątkowy dom z łemkowskimi tradycjami, od wystroju i wyposażenie samej chaty, po tradycyjną kuchnię oraz zachowane zwyczaje i pamiątki rodzinne.

Niezwykle charakterystyczne dla łemkowskiej sztuki ludowej krywule po dzień dzisiejszy ożywiają wiele regionalnych strojów. Krywulki to 20 centymetrowe koralikowe kolie, zapinane pod szyję, zdobiące kobiece ramiona. Misternie wykonywane koronkowe naszyjniki ze szklanych koralików stanowią typowe ozdoby mniejszości narodowych, zamieszkujących wschodnią część Małopolski oraz górali karpaccich. Dziś już niewiele osób w południowej Polsce potrafi tę sztukę wykonywać. W rodzinie Gospodyni tradycje te kulturuje się od trzech pokoleń.

Pobyt 4-dniowy w cenie 860 PLN (od obiadu w poniedziałek do śniadania w czwartek), lub **7-dniowy w cenie 1130 PLN** (od obiadu w piątek do śniadania w czwartek).

W ramach pobytu Gospodyni zapewnia dodatkowe atrakcje:

- poznawanie kultury łemkowskiej, zwiedzanie oraz historie cerkwi łemkowskich,
- wycieczka piesza „Szlakiem Architektury Drewnianej”,
- biesiada z degustacją regionalnych przysmaków,
- warsztaty krywulczarskie (10 godz.).



OBJAŚNIENIA PIKTOGRAMÓW



czynne gospodarstwo rolne



gospodarstwo ekologiczne



całodzienne wyżywienie



dostęp do kuchni z wyposażeniem



plac zabaw dla dzieci



telewizor w pokojach



dostęp do internetu



parking dla gości



obiekt dostosowany
dla niepełnosprawnych



zwierzęta mile widziane



las



stajnia koni



wędkowanie



trasy rowerowe /
wypożyczalnia rowerów



basen / kąpielisko



wyciągi narciarskie



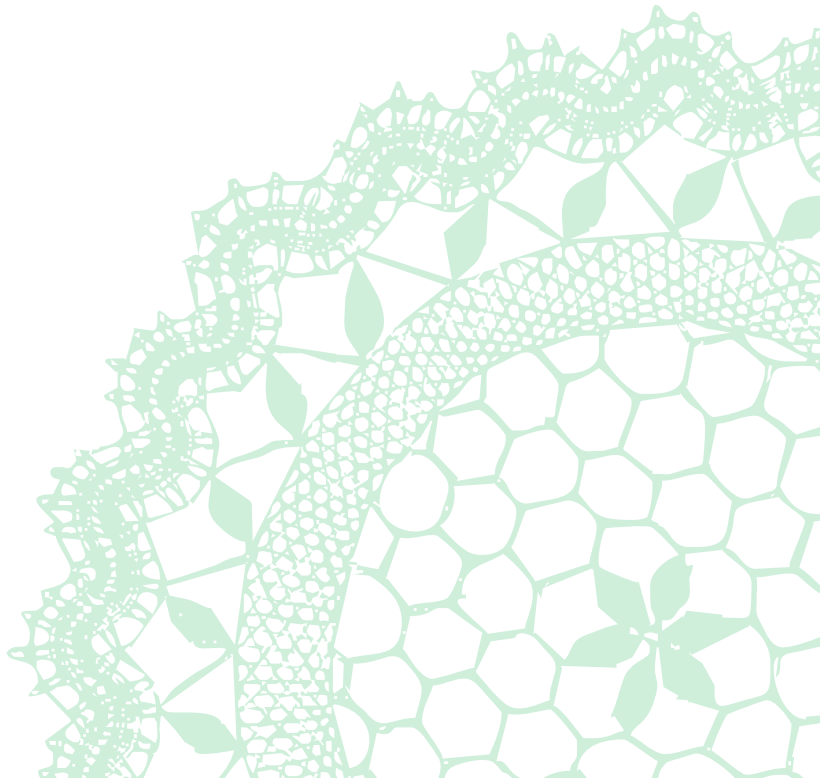
korty tenisowe



punkt pomocy medycznej

MAŁOPOLSKA AGROTURYSTYKA







Oferta oraz podane ceny mają jedynie charakter informacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Wydawca zastrzega sobie prawo do zmiany cen oraz opisywanych usług. Szczegóły zakupu należy ustalić bezpośrednio z właścicielami obiektów.

Zdjęcia

Archiwum Małopolskiej Organizacji Turystycznej, Zalipie (okładka) – archiwum UMWM



Koncepcja i realizacja „Małopolska wieś z tradycją”
Małopolska Organizacja Turystyczna

 **MAŁOPOLSKA**

Projekt sfinansowany z budżetu Województwa Małopolskiego w ramach konkursu ofert z turystyki w 2018 r., pn.: „Małopolska Gościinna – II edycja”

Wydawca

Małopolska Organizacja Turystyczna
Rynek Kleparski 4/13, 31-150 Kraków
biuro@mot.krakow.pl

Druk: GOLDRUK Nowy Sącz

ISBN: 978-83-66029-71-2

Wydanie I, Kraków 2018 • Egzemplarz bezpłatny



www.agroturystyka.visitmalopolska.pl

MAŁOPOLSKA WIEŚ Z TRADYCJĄ

- 13 wybranych gospodarstw / obiektów
- Regionalna kuchnia
- Folklor i żywe tradycje regionalne
- Warsztaty rękodzieła ludowego
- Tradycyjna wiejska zabudowa

ISBN: 978-83-66029-71-2

 MAŁOPOLSKA


Małopolska Organizacja Turystyczna

Projekt sfinansowany z budżetu Województwa Małopolskiego w ramach konkursu ofert z turystyki w 2018 r.
pn.: „Małopolska Gościnna – II edycja”