



Wiadomości

Czwartek, 10 sierpnia 2023

Study Tour in Gorlice region!

Study Tour in Gorlice region! On August 25, we invite you to a study visit as part of the project - Made in V4 - Let the local products be our common value! In an international group, we will meet representatives of five local companies from the Gorlice region. We will learn more about the production of goat cheese, beekeeping, visit vineyards, as well as an organic (orchard) farm and a local mushroom festival.

PL:Juz 25 sierpnia zapraszamy na wizyte studyjną w ramach projektu - Made in V4 - Niech lokalne produkty będą naszą wspólną wartością! W międzynarodowym gronie spotkamy się z przedstawicielami pięciu lokalnych firm z regionu Gorlic. Dowiemy się więcej na temat produkcji serów kozich, pszczelarstwie, odwiedzimy winnice, ekologiczne gospodarstwo sadownicze oraz porozmawiamy lokalnym święcie grzybów.

"Best Practice and Farm Tour" event in Gorlice

Best practice event in Gorlice for the importance of local producers in the sustainable hospitality, gastronomy, presenting best practices.

Study tour programme - 25.08.2023

10:00 - visit to "Zagroda Banicka" - presentation of the farm and its products (goats' cheeses),

leader - Jędrzej Jakubowski (address: 38 - 307 Krzywa 2)

11:00 - visit to an apiary/beekeeping farm - presentation of the apiary, leader - Kazimierz Madzula (address: 38 - 315 Gładyszów 52)

12:00 - coffee break - Agrotourism "Malowane Wierchy", Gładyszów

14:00 - visit to the Bucze vineyard - presentation of the farm and its products, leader - Lesław Kuk (address: 38 - 300 Bystra 90)

15:30 - visit to an orchard farm, leader - Monika Staszyńska (address: 38 - 300 Bystra 159)

17:30 - dinner in the Old Spa House Restaurant (Stary Dom Zdrojowy) - Wysowa Zdrój (address: Park Zdrojowy 12, 38-316 Wysowa-Zdrój)

18:30 - presentation of the offer and products of "Stary Dom Zdrojowy" and "Święto Rydza"

(Mushroom Festival), Wysowa Zdrój, leader - Katarzyna Miernik -Pietruszewska

19:30 - summary of the visit, evaluation. Farewell to guests.

Leaders of the farm tours at the event:

Jędrzej Jakubowski - co-owner of the "Gościniec Banica" agritourism farm and Zagroda Banicka, where he produces traditional, natural goat cheese. Meals served in Gościniec are prepared on a traditional wood-fired kitchen, which gives them a unique taste. The farm is located on the Malopolska Culinary Heritage Trail "Taste in Małopolska".

Kazimierz Madzula - master of beekeeping, owner of "Apiary under the birch" in Gładyszów. He has been beekeeping for six decades and willingly shares his knowledge during beekeeping workshops and meetings with other beekeepers. He passionately tells about work of a beekeeper and how honey and bee products are obtained, presenting the processes taking place among bees thanks to a glass hive.

Lesław Kuk - the owner of the „Bucze Vineyard” in Stróżówka near Gorlice. The fruit is harvested from the local grape plantation, located in Bystra near Gorlice, where mainly German varieties are grown - Solaris, Regent, Rondo, and old French varieties - Marechal Foch, Leon Milot and Aurora. The wines are produced on site, in special cellars, and their names refer to the region, e.g. "Gorlickie White" or "Beskid's Sun".

Monika Staszyńska - owner of an ecological farm in Bystra near Gorlice. It deals with the production of fruit preserves from its own orchards. Plum jam and mirabelle jam, produced on the farm, were awarded the Carpating Local Brand badge.

Katarzyna Miernik-Pietruszewska - co-owner of the Stary Dom Zdrojowy Restaurant in Wysowa - Zdrój, organizer of "Mushroom festival", involved in the promotion of culinary traditions of the region. The restaurant is famous for its preserves from red mushrooms and the baking of traditional sourdough bread.

PL: Wizyta studyjna w Gorlicach - znaczenia lokalnych producentów w zrównoważonej hotelarstwie, gastronomii, prezentacja najlepszych praktyk.

Program wizyty studyjnej - 25.08.2023

10:00 - wizyta w „Zagrodzie Banickiej” prezentacja gospodarstwa oraz produktów, Krzywa - prowadzący Jędrzej Jakubowski (adres: Krzywa 2)

11:00 - wizyta w gospodarstwie pszczelarskim/pasiecznym - prezentacja pasieki, Gładyszów - prowadzący Kazimierz Madzula (adres: Gładyszów 52)

12:00 - przerwa kawowa - Agroturystyka "Malowane Wierchy", Gładyszów

14:00 - wizyta w winnicy Bucze - prezentacja gospodarstwa oraz produktów, Bystra - prowadzący: Lesław Kuk (adres: Bystra 90)

15:30 – wizyta w gospodarstwie sadowniczym, Bystra – prowadzący Monika Staszyńska
(adres: Bystra 159)

17:30 – obiad w restauracji Stary Dom Zdrojowy – Wysowa Zdrój (adres: Park Zdrojowy 12,
38-316 Wysowa-Zdrój)

18:00 – prezentacja oferty i produktów „Starego Domu Zdrojowego” oraz „Święta Rydza”,
Wysowa Zdrój – prowadzący: Katarzyna Miernik –Pietruszewska

19:00 – Podsumowanie wizyty. Pożegnanie gości.

Gospodarze obiektów:

Katarzyna Miernik-Pietruszewska – współwłaścicielka Restauracji Stary Dom Zdrojowy w Wysowej-Zdroju, organizatorka „Święta Rydza”, zaangażowana w promocję tradycji kulinarnych regionu. Restauracja słynie z przetworów z rydzów i wypieku tradycyjnego chleba na zakwasie.

Monika Staszyńska – właścicielka ekologicznego gospodarstwa rolnego w Bystrej k. Gorlic. Zajmuje się produkcją przetworów z owoców pochodzący z własnych sadów. Powidło śliwkowe i dżem mirabelkowy, produkowane w Gospodarstwie, odznaczone zostały odznaką Marki Lokalnej Karpating.

Jędrzej Jakubowski – współwłaściciel gospodarstwa agroturystycznego „Gościniec Banica” oraz Zagrody Banickiej, w której produkuje tradycyjne, naturalne kozie sery. Posiłki serwowane w Gościńcu, przygotowywane są na tradycyjnej kuchni opalanej drewnem, co daje im niepowtarzalny smak. Gospodarstwo znajduje się na szlaku Dziedzictwa Kulinarного Małopolski „Zasmakuj w Małopolsce”.

Lesław Kuk – właściciel Winnicy Bucze w Stróżówce k. Gorlic. Owoce zbierane są z lokalnej plantacji winogron, znajdującej się w Bystrej k. Gorlic, gdzie uprawiane są głównie niemieckie odmiany – solaris, regent, rondo, oraz starych francuskich szczepów – marechal foch, leon milot i aurora. Wina wytwarzane są na miejscu, w specjalnych piwniczkach i nazwami nawiązują do regionu – m.in. „Gorlickie białe” czy „Beskidzkie Słońce”.

Kazimierz Madzula – mistrz pszczelarstwa, właściciel „Pasieki pod brzozą” w Gładyszowie. Pszczelarstwem zajmuje się już od sześciu dekad i chętnie dzieli się swoją wiedzą podczas warsztatów pszczelarskich i spotkań z innymi pszczelarzami. Z pasją opowiada jak wygląda praca pszczelarza oraz jak pozyskuje się miód i produkty pszczele, prezentując dzięki szklanemu ulowi zachodzące wśród pszczół procesy.



• Visegrad Fund

Project title: Made in V4 - Let the local products be our common value!

Project ID: 22310172

The project is implemented with the support of the International Visegrad Fund with 100% support intensity.