



Najwyższa jakość z Doliny Baryczy, czyli „Dolina Baryczy Poleca”

SŁOWO WSTĘPNE

Każde miejsce ma w sobie coś wyjątkowego – trzeba tylko umieć to dostrzec. Najcenniejszą wartością Doliny Baryczy jest niewątpliwie znana na całym świecie, unikatowa przyroda – ukształtowana na przestrzeni wieków w efekcie harmonijnego współistnienia z człowiekiem. Dziś Dolina Baryczy to jedyny w swoim rodzaju mozaikowy krajobraz stawów, lasów, łąk, pól i mokradeł, poprzetykany małymi miasteczkami i wioskami, z dobrze zachowaną lokalną architekturą. To przebogata różnorodność roślin i zwierząt – głównie ptaków, które właśnie tutaj mają swój bezpieczny dom.

Siłą Doliny Baryczy jest jednak nie tylko jej niesamowite dziedzictwo przyrodnicze, ale również świadomi wartości i piękna swojego regionu mieszkańcy – na co dzień żyjący i pracujący blisko przyrody. W zgodzie z jej codziennym rytmem – od wieków hołdując starym lokalnym zwyczajom – wytwarzają wyjątkowe dobra tj. żywność czy rękodzieło. Kultuwując tradycje, w sposób szczególnie przyczyniają się do ochrony i promocji najcenniejszych walorów Doliny Baryczy.

Lokalni Producenci i Usługodawcy oddają swojej pracy czas i serce. Stąd produkty i usługi, które rekomendujemy za pomocą znaku promocyjnego „**Dolina Baryczy Poleca**”, to gwarancja najwyższej jakości, wytwarzania z poszanowaniem środowiska – w zgodzie z naturą i lokalnym zwyczajem, z udokumentowanym pochodzeniem z Doliny Baryczy.

Niniejszy album pomoże Państwu zapoznać się z Osobami Producentów i Usługodawców, których unikatowe umiejętności, zaangażowanie w pracę, radość i duma z życia w Dolinie Baryczy znajdują odzwierciedlenie w wytwarzanych przez nich produktach lokalnych oraz świadczonych usługach – skierowanych zarówno do mieszkańców, jak i turystów ceniących sobie jakość, tradycję i kontakt z przyrodą.

Stowarzyszenie „PARTNERSTWO dla Doliny Baryczy”
Koordynator „Dolina Baryczy Poleca”

Praca rybaka jest trudna, często wymaga wiele wysiłku...



Certyfikat
przyznany
w latach 2008 | 2009
2010
2011
2012

STAWY MILICKIE SA

„Dolina Baryczy to świetne miejsce dla wędkarzy i smakoszy ryb. Można u nas spróbować tradycyjnego karpia milickiego w wielu postaciach, a także innych potraw regionalnych, przetworów, pieczywa czy owoców.”

Spółka Stawy Milickie powstała w 2010 roku w miejsce dawnego Państwowego Zakładu Budżetowego „Stawy Milickie”. Wcześniej gospodarstwo funkcjonowało też jako „Rybny PGR”. Znakiem „Dolina Baryczy Poleca” wyróżniono je dwukrotnie: za karpia milickiego i za łowisko wędkarskie w Rudzie Sułowskiej.

Tradycja hodowli karpia w Dolinie Baryczy sięga średniowiecza, kiedy to prawdopodobnie Cystersi założyli tutaj pierwsze stawy. Gospodarka rybacka prowadzona jest więc w regionie nieprzerwanie od prawie 800 lat!

„W Spółce Stawy Milickie zajmujemy się hodowlą ryb – w tym również słynnego i doskonałego w smaku karpia milickiego, wpisanego na Listę Produktów Tradycyjnych. Od lat hodujemy ryby tradycyjnymi i naturalnymi metodami, w czystym środowisku Doliny Baryczy. W najbliższym czasie uruchomimy przetwórnnię, dzięki której będziemy mogli zaoferować nowe produkty takie jak np. filety, tusze, płaty – z karpia oraz in-

Czas odłowów to dla wszystkich rybaków prawdziwe święto.

karp milicki łowisko wędkarskie

nych ryb słodkowodnych.” – informuje Sławomir Mazurek, Prezes Zarządu Stawów Milickich.

Doskonały smak karpia milickiego jest doceniany przez szefów kuchni wielu znanych restauracji, ale przede wszystkim przez konsumentów. Jego tajemnica tkwi w trzyletnim cyklu hodowli ryb, które po jesiennych odłowach jeszcze przez 2-3 miesiące przebywają w magazynach, gdzie oczyszczają się z „błotnego” posmaku, a ich mięso staje się wtedy delikatne i aksamitne.

Dolina Baryczy to prawdziwy raj dla wędkarzy. Łowisko w Rudzie Sułowskiej kusi ich wieloma gatunkami ryb (m.in. karp, sum, szczupak, jesiotr, okoń czy karaś) oraz doskonałą infrastrukturą. Dysponuje np.: punktem ważenia ryb, atrakcyjną ofertą gastronomiczną, wygodnym zapleczem sanitarnym, dużym parkingiem, drewnianymi wiatami z ławami, wędkarskim sprzętem pomocniczym, jest przyjazne dla osób niepełnosprawnych. Powstało w 1991 roku i od tego czasu jest wciąż udoskonalane. Jego oferta z sezonowej przekształca się w całoroczną, proponując już dziś nie tylko atrakcje dla wędkarzy, ale również dla osób im towarzyszących – m.in. Fotosafari (dla osób ciekawych milickich krajobrazów, przyrody, a przede wszystkim życia ptaków i innych zwierząt zamieszkujących okolice stawów), wypożyczalnię rowerów (wyposażanych na życzenie w foteliki dla dzieci), skansen tradycji rybackich czy duże akwarium ryb słodkowodnych występujących w stawach milickich.

Godziny otwarcia łowiska:

7.00 – 19.00 (przez cały tydzień łącznie z weekendami)

W sezonie listopad-marzec:

7.00 – 15.00 (przez cały tydzień łącznie z weekendami)

Ruda Sułowska 20, 56-300 Milicz

tel. +48 71 / 384 71 10 (biuro), 71 / 384 73 53

oraz 728 418 808 (łowisko)

e-mail: biuro@stawymilickie.pl | www.stawymilickie.pl

Słynny karp milicki wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.



W smażalni przy łowisku w Rudzie Sułowskiej można skosztować pysznych miejscowych ryb.

Pan Aleksander jest człowiekiem dumnym ze swojego regionu, aktywnie zaangażowanym w jego rozwój.



Certyfikat
przyznany
w latach 2008 | 2009
2010
2012

**GOSPODARSTWO RYBACKIE „MILICZ”,
Monika Kowalska-Górska,
Aleksander Kowalski**

*„Wyróżnia nas wysoka jakość
– niczego sobie nie odpuszczamy.
Nie idziemy na skróty, nie
stosujemy tanich zamienników
produkcyjnych czy paszowych.
Nie oszczędzamy na produkcji
i jej nie przyspieszamy.”*

Pan Aleksander Kowalski prowadzi swoje gospodarstwo rybackie wraz z córką Moniką. Są wyspecjalizowani w hodowli ryb tj.: karp, lin, szczupak i jesiotr. Za karpia milickiego dostali znak „Dolina Baryczy Poleca”. „Prowadzeniem własnego gospodarstwa rybackiego zajmuję się od 1990 roku. Natomiast hodowlą ryb aż od roku 1955, od momentu rozpoczęcia studiów – na Wydziale Zootechniki, ze specjalizacją Hodowli Ryb (wówczas Wyższa Szkoła Rolnicza we Wrocławiu, obecnie Uniwersytet Przyrodniczy).” – mówi Pan Aleksander.

Pan Aleksander zaraz po studiach pracował jako ichtiolog w Gospodarstwie Rybackim „Milicz” w Rudzie Sułowskiej (obecnie jest to spółka Stawy Milickie SA), potem przez długi czas był kierownikiem Działu Rolnictwa w Miliczu, pracował też jako dyrektor Dolnośląskiego Kombinatoru Rybackiego w Miliczu – „Dużo tego było, już nawet wszystkiego nie pamiętam.” – kwituje z uśmiechem Pan Aleksander. „A poza tym od

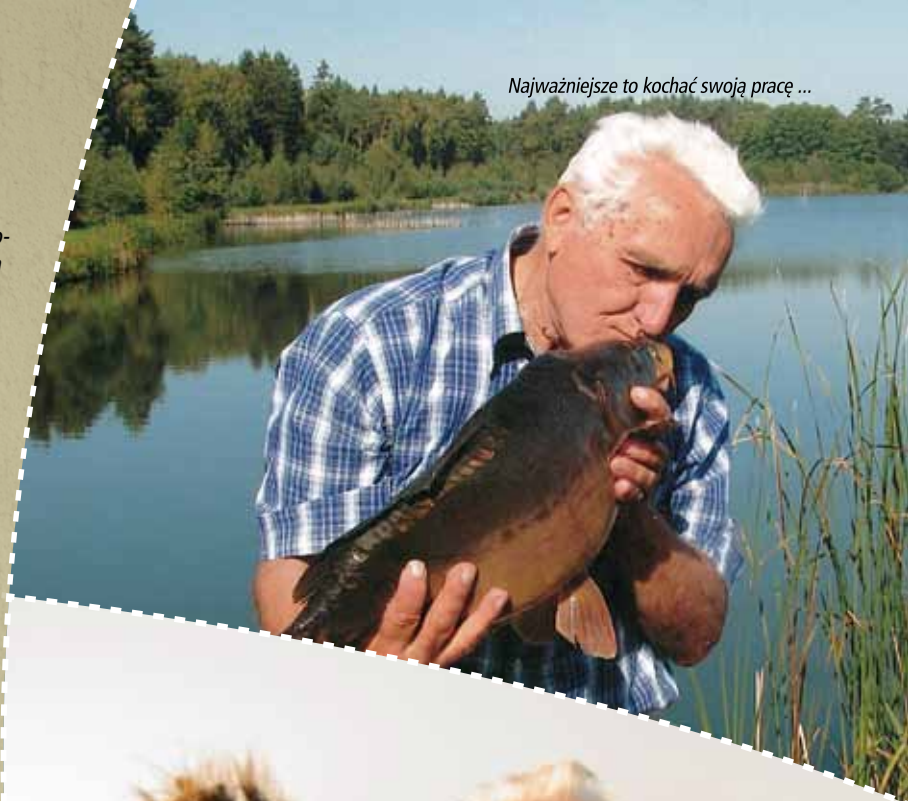
Prawdziwy przysmak rybaków – karp pieczony „na kracie” nad ogniskiem.

zawsze zajmuję się hodowlą koni. Końmi pasjonuję się od dziecka. Pierwszego konia dostałem od dziadka w wieku 4 lat – klacz wielkopolską o wdzięcznym imieniu Lotta – to były jeszcze czasy okupacji. W momencie przejścia na emeryturę zająłem się hodowlą koników polskich.” – dodaje z właściwym sobie urokiem.

Pan Aleksander to szczęśliwy, spełniony życiowo i zawodowo człowiek. Pytany o swoje największe sukcesy, mówi: „Sukces życiowy – wspaniała rodzina, córka, która poszła w moje ślady, wspólnie prowadzimy gospodarstwo, robi karierę naukową, jest wykładowcą na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, mam wspaniałe wnuczki. Satysfakcją dla mnie jest możliwość pomagania innym – przekazywanie koników na hipoterapię dla dzieci. Cieszy mnie, że tłumy przychodzą na imprezę organizowaną w moim gospodarstwie w ramach „Dni Karpia” – „Odłowy na Ostoi”, którą od kilku lat organizujemy wspólnie ze Stowarzyszeniem „Partnerstwo dla Doliny Baryczy”. Miliczanie przychodzą do nas, by być blisko przyrody, blisko koników i karpia. Prowadzę Izbę Regionalną w Miliczu, robię wiele rzeczy, które są dla mnie przyjemnością. Do niczego się nie zmuszam, to wielki komfort i wielki sukces. A sukces zawodowy? Nigdy nie zostałem wykluczony ze środowiska rybackiego, wręcz odwrotnie – jestem autorytetem dla wielu hodowców z kraju i z zagranicy.”

Marzenie Pana Aleksandra również mówi o nim wiele, to: „Podróż bryczką dookoła Polski.” ...

Trzebnicka 9c, 56-300 Milicz
tel./faks: +48 71 / 384 04 64, 603 388 926
e-mail: aikow@neostrada.pl



*Jeden z wielu koników polskich z hodowli Pana Aleksandra
– duma i radość Właściciela.*

Każdy „Baryczok” jest najpierw ręcznie wyrabiany i formowany.



Certyfikat
przyznany
w latach 2008 | 2009
2010
2011
2012

GMINNA SPÓŁDZIELNIA „SAMOPOMOC CHŁOPIJSKA” W PRZYGDZICACH

„Wyjątkowe walory zdrowotne i smakowe, wytwarzanie według tradycyjnych receptur, w zgodzie z naturą – wszystko to sprawia, że nasza produkcja jest znana w całym regionie. I nie tylko w nim!”

Chleb wiejski „Baryczok” wyróżniony znakiem „Dolina Baryczy Poleca” to największa duma Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Przygodzicach. Powstaje w należącej do spółdzielni piekarni (produkującej 80 gatunków różnego rodzaju pieczywa), a swym wyśmienitym smakiem rozśławia nie tylko to miejsce, ale i całą Dolinę Baryczy. „Gwarantujemy, że nasz „Baryczok” jest produktem wyjątkowym, który powstaje na podstawie tradycyjnych receptur, że przy jego wytwarzaniu są wykorzystywane tylko naturalne składniki, a sam proces produkcji jest przyjazny dla środowiska naturalnego.” – mówi Zbigniew Jerzy Piłarczyk, prezes Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Przygodzicach. To właśnie jemu zawdzięczamy, że dziś możemy się cieszyć wyśmienitym smakiem „Baryczoka” – Zbigniew Piłarczyk był bowiem inicjatorem wznowienia produkcji chleba w 2000 roku.

Nazwa pieczywa nawiązuje do rzeki Barycz, do Doliny Baryczy. „Baryczok” wypiekany jest w opala-

Na tym etapie bochny zyskują swą charakterystyczną kratkę...

nym węglem piecu ceramicznego typu „Perkins”. Do przygotowania ciasta wykorzystuje się naturalny zakwas oraz m.in. żurek i maślankę. Każdy bochenek jest ręcznie formowany. „„Baryczok” to duży, kwadratowy chleb wiejski, na wierzchu „kratkowany” i obficie sypany mąką. Długo zachowuje świeżość. W jego miąższu znajdują się duże pory. Nie kruszy się, a gdy go ściśniemy, zawsze wraca do poprzedniego kształtu.” – tak reklamuje go prezes Pilarczyk.

Chleb można kupić bezpośrednio w piekarni lub w sklepach na terenie całej gminy Przygodzice. Spółdzielnia prezentowała go na różnych targach – m.in. POLAGRA w Poznaniu (gdzie w latach 2005, 2006, 2007 otrzymał wyróżnienia), Regionalnych Targach Rolniczych czy Targach Wyrobów Tradycyjnych, także na festynach i dożynkach. Prezes Pilarczyk podkreśla, że liczne nagrody i wyrazy uznania, które otrzymali i ciągle otrzymują za swój wyrób, są dla niego oczywiście powodem do dumy, ale także przyczynkiem do dalszej ciężkiej pracy, „(...) do dążenia do jak najlepszej jakości. Do dalszej służby – zarówno swej załodze, jak i lokalnej społeczności.”.

Praca dla Doliny Baryczy, branie udziału w promocji regionu, przyczynianie się do budowania wspólnej, silnej i rozpoznawalnej marki to dla Pana Zbigniewa nie tylko pasja, ale i sens życia. To wielka przyjemność.

ul. Szkolna 7, 63-421 Przygodzice
tel.: +48 62 / 592 78 80, faks: 62 / 592 78 87
601 843 254, e-mail: gsprzygodzice@wp.pl



Przełożone płótnem bochenki garuje się na deskach (bez foremek).



Certyfikat
przyznany
w latach 2008

2009
2010
2011
2012

**PIEKARNIA i CUKIERNIA GĄDKOWICE,
Edward Rybka**

*„Uwielbiam, kiedy ludziom
smakują nasze wyroby. Kocham
patrzeć, jak pięknie rumieni się
skórka dobrze wypieczonego
chleba.”*

W 1994 roku – mając na swoim koncie 30 lat stażu na stanowisku prezesa w Gminnej Spółdzielni w Miliczu – Pan Edward Rybka (mistrz piekarnictwa i technik rolnictwa z wykształcenia) zaczął swoją piekarską przygodę. Na bazie małej piekarni GS, znanej z wypieku chleba o wyjątkowych walorach smakowych – cenionego w całej okolicy – stworzył piekarnię i cukiernię na miarę naszych czasów. Dziś oferuje klientom chleby na zakwasie i domowe wypieki. Tradycyjne receptury, ceramiczny piec, ręczna produkcja – tak w skrócie można opisać „warsztat” Pana Edwarda. Znakiem „Dolina Baryczy Poleca” wyróżniono go za chleb „Komyśniak”, który opisuje następującymi słowami: „„Komyśniak” wypiekany jest w tradycyjnym piecu, według tradycyjnej receptury, na naturalnym zakwasie chlebowym, z odpowiednio dobranej mieszanki mąki żytniej i pszennej – bez jakichkolwiek polepszaczy chemicznych. Wyrabiane ciasto garuje się na deskach (bez foremek) i przekłada płótnem. Poszczególne bochenki wkłada się pojedynczo do pieca i skleja ze sobą bokami. Po wypieczeniu odrywa się chleby od siebie, dzięki czemu mają one charakterystyczne miękkie, jasne boki.”. O tym, że

„Komyśniak” to chleb wyrabiany ręcznie, przygotowywany według tradycyjnej receptury.

klienci potrafią docenić smak prawdziwego chleba, wie najlepiej. Przekonał się, że współcześni świadomi konsumenci znakomicie odróżniają i preferują rzeczy ręcznie robione, takie, w które ktoś włożył kawałek serca. Nie przemawia do nich bezduszna przemysłowa produkcja.

Wspominając swoje piekarnicze początki, Pan Edward mówi: „Na początku było ła-twiej. Mała piekarnia to mała produkcja, mniej kłopotów, mała konkurencja – duża rentowność. Teraz jest trudniej. Ale radzimy sobie i się rozwijamy. Promujemy zdrowe pieczywo – na zakwasie, bez chemii. Klienci, którzy chwalą nasze wyroby, utwierdzają nas w przekonaniu, że to wszystko ma sens.”

Pan Edward uwielbia swoją pracę, jest ona dla niego sensem egzystencji i rodzajem hobby – bo formalnie jest już emerytem. W Dolinie Baryczy mieszka od urodzenia, kocha ten malowniczy zakątek świata: „Wy-starczy godzina samochodem z Wrocławia, a jesteśmy w innym, bajkowym świecie. Stawy pełne ryb, ptaki (kolonie czapli, orły, dzikie gęsi), lasy pełne grzybów, łąki pełne kwiatów. Sielsko – anielsko.” – opisuje z po-etyckim zacięciem. Czując się częścią przyrody i dbając o nią, troszczy się o przyszłość następ-nych pokoleń – w tym swoich wnuków.

Gądkowice 4, 56-300 Milicz
tel.: +48 71 / 384 92 27
e-mail: biuro@piekarnia-rybka.pl
www.piekarnia-rybka.pl



Rumiany, chrupiący „Komyśniak” to piękny i zachęcający widok.

Państwo Łaniakowie z wspierającymi ich dziećmi – z lewej Paweł, w środku Ela, z prawej Marek, (brakuje jeszcze Artura i Jarka).



Certyfikat
przyznany
w latach 2008 | 2009
2010
2011
2012

**GOSPODARSTWO SADOWNICZE,
Irena i Andrzej Łaniak**

*„Kochamy kontakt z ludźmi,
dlatego najbardziej lubimy
sprzedawać nasze produkty na
jarmarkach.”*

Państwo Łaniakowie sprzedają przetworów owocowych zajmują się od około 4 lat. Jednak tradycje rodzinne związane z wytwarzaniem – na własne potrzeby – syropów malinowych są u nich długie, sięgają kilku pokoleń wstecz. Dziś w swym gospodarstwie o powierzchni 13 hektarów produkują soki, syropy, dżemy (z cukrem i bez cukru) oraz sorbety z różnych owoców. *„Na początku, 4 lata temu żona sama robiła syropy. Obecnie nasza oferta się poszerzyła, dlatego pomagają nam dwie dodatkowe osoby.”* – informuje Pan Andrzej. Znak „Dolina Baryczy Poleca” został przyznany Państwu Łaniakom za przetwory owocowe oraz za truskawki i maliny. Pan Andrzej (z zawodu technolog procesów chemicznych organicznych) obecnie pracuje zawodowo w szpitalu jako pielęgniarz. Sady to działalność dodatkowa. O przetworach wie wszystko. Tak opisuje walory tych ze swojego gospodarstwa: *„Nasze produkty są wytwarzane ręcznie, z owoców zdrowych i bezpiecznych dla konsumenta. Przygotowuje się je na piecu opalanym drewnem. Nie zawierają żadnych konserwantów, ani innych chemicznych środków. Są zdrowe dla człowieka,*

Takie piękne maliny cieszą oczy i wzmagają apetyt...

maliny i truskawki
przetwory z owoców

dosładzane ekologicznym cukrem trzcinowym. Soków i syropów nie klarujemy, posiadają naturalny mętny osad, który według badań naukowych zawiera czterokrotnie więcej (niż w sokach klarowanych) flawonoidów. To najlepsze przeciwutleniające, pięciokrotnie skuteczniejsze niż witamina C czy E. Usuwają z naszego organizmu np. wolne rodniki odpowiedzialne m.in. za starzenie się komórek czy powstawanie nowotworów."

Państwo Łaniakowie określają swoją pracę w gospodarstwie jako hobby, jako „(...) przyjemny sposób na życie z pasją.". Oboje uważają, że kluczowe znaczenie ma dla nich miejsce ich życia, czyli Dolina Baryczy. Mieszkają tu od urodzenia i nie wyobrażają sobie, by mogli być gdzieś indziej. Pani Irena wymienia ogrom czekających tu na każdego atrakcji i dodaje: „Turystów zachęcalibyśmy do obejrzenia pięknych krajobrazów oraz do skosztowania naszych regionalnych produktów, które otrzymały prestiżowy znak „Dolina Baryczy Poleca“. Naprawdę warto!". Gorąco poleca budyn polany syropem bądź sorbetem malinowym swojej produkcji.

ul. Sadownicza 23
Wierchowice, 56-320 Krośnice
tel.: +48 691 740 458
e-mail: laniak01@wp.pl

Legendarny syrop malinowy – samo zdrowie!



Słynące z doskonałego smaku tradycyjne przetwory z gospodarstwa
Państwa Łaniaków.

Pani Jolanta wśród roślin w swojej szklarni.



Certyfikat
przyznany
w latach 2008 | 2009
2010
2011
2012

**OGRODNICTWO,
Wojciech Skowroński**

„Cieszymy się z każdego nowego sezonu i z radosną niecierpliwością czekamy na nadejście kolejnej wiosny.”

Państwo Skowrońscy zajmują się produkcją pomidorów szklarniowych, to właśnie za nie zostali wyróżnieni prestiżowym znakiem „Dolina Baryczy Poleca”. *„Produkcję ogrodniczą rozpoczęli po wojnie moi dziadkowie – Cecylia i Stanisław Skowrońscy. Dziadek zaraził tym fachem tatę, a on mnie. Zaczęło się od kwiatów rabatowych i małych inspektów. Po latach powstały pierwsze szklarnie, które dziadek powiększał. Rodzice kontynuowali tę pasję, przez kolejne lata rozbudowując gospodarstwo. Dlatego my dziś naprawdę możemy się pochwalić, że tworzymy rodzinne gospodarstwo z wieloletnią tradycją i gromadzonym przez pokolenia doświadczeniem.”* – opowiada z dumą Pan Wojciech. Sam ogrodnikiem jest od zawsze, ukończył Technikum Rolnicze oraz Akademię Rolniczą – o tym, co robi, wie naprawdę wszystko.

Państwo Skowrońscy mówią o wielkim postępie, który dokonał się w ich fachu na przestrzeni lat. *„Dziś wiele prac zostało zmechanizowanych i unowocześnionych. Produkcją steruje komputer, a nowoczesne wyposażenie pozwala ją powiększać i optymalizować.”* – mówią zgodnie. Dodają jednak, że mimo wszystko wiele pracy wykonują

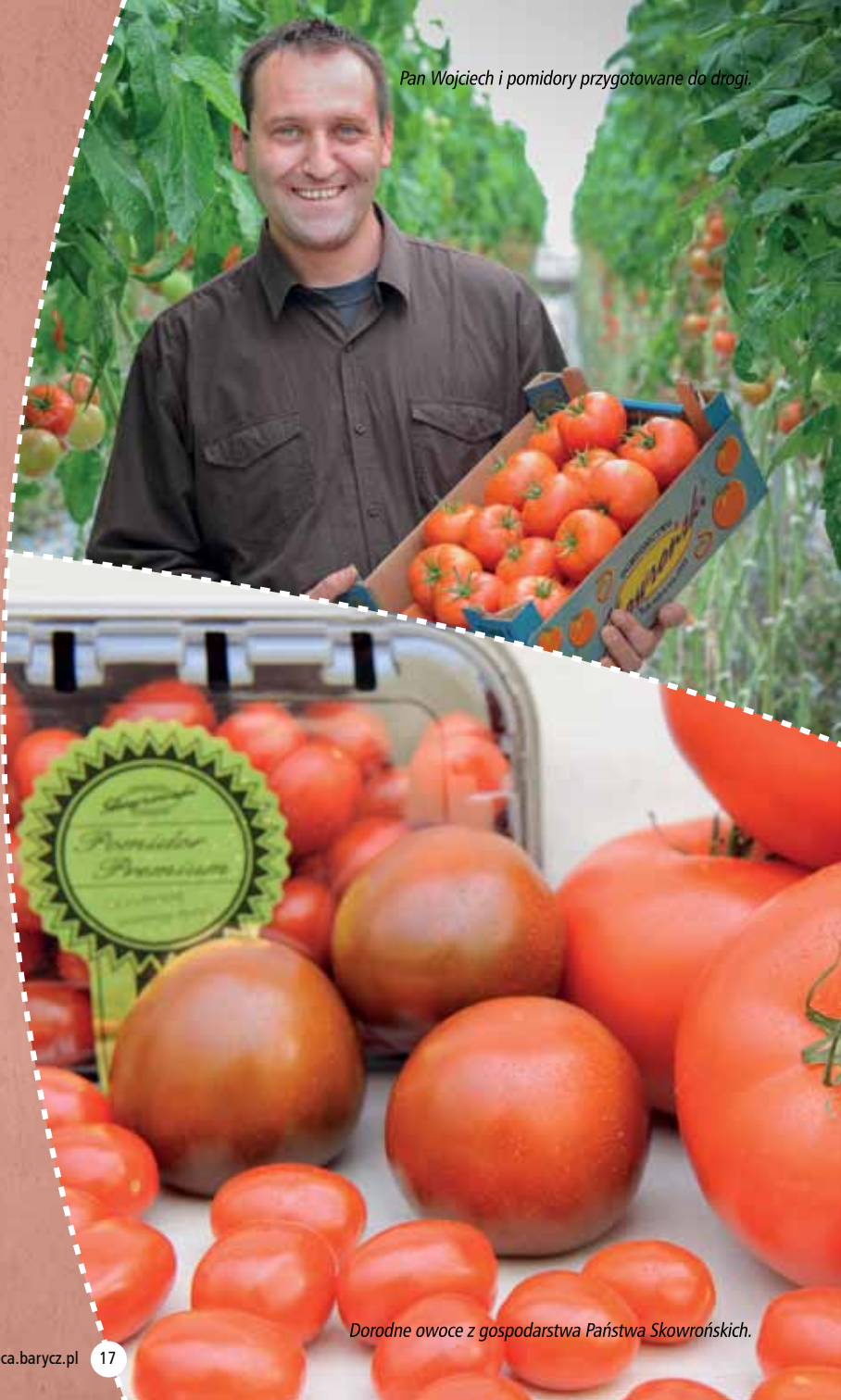
Tak się prezentują tuż przed zbiorem...

ręcznie. „Może to i dobrze, że zbiór owoców pomidora, czyli to, co w naszej pracy najpiękniejsze, po dziś dzień jest wykonywany ręcznie...” – podsumowuje refleksyjnie żona Jolanta. Pomidory rosną w szklarniach Państwa Skowrońskich przez 11 miesięcy w roku, dlatego wciąż trzeba o nie dbać, zapewniając tym delikatnym roślinom możliwie najbardziej korzystne warunki – zarówno latem, jak i zimą. „Czasem – ze względu na zmiany pogody – jest to bardzo trudne, dlatego nieraz czuwamy nad naszymi uprawami w dzień i w noc.” – zauważają oboje.

Pani Jolanta i Pan Wojciech podkreślają, że lubią swoją pracę. Daje im ona spełnienie, a wśród własnych roślin naprawdę odpoczywają. Tak zostali wychowani i to daje im radość. Pytani, co w wykonywanej pracy jest dla nich priorytetem, mówią że składa się na to kilka czynników m.in. wysoka jakość, wytwarzanie produktów niepowtarzalnych, o doskonałym smaku czy wreszcie praca w zgodzie z naturą.

Państwo Skowrońscy w Dolinie Baryczy mieszkają całe życie. Wciąż jednak dostrzegają jej niepowtarzalne piękno i wiedzą, że mają wielkie szczęście, mogąc na co dzień cieszyć czy jej bogactwami.

Sułów, ul. Dąbrowskiego 4, 56-300 Milicz
tel.: +48 71 / 384 73 28, 604 24 74 16
e-mail: skowron-skowron@wp.pl



Wspaniałe efekty pracy rąk
Pana Andrzeja.



Certyfikat
przyznany
w latach 2008

2009
2010
2011
2012

ANDRZEJ KRET

„Praca jest moją pasją i sposobem na życie. Dzięki wyplataniu mam wypełniony wolny czas, a także – co bardzo dla mnie istotne – mogę się wykazać artystycznie.”

Pan Andrzej Kret w 2008 roku został wyróżniony znakiem „Dolina Baryczy Poleca” za tworzenie produktów o motywach regionalnych. Spod jego ręki wychodzą m.in. wiatraki, studnie, patery, wazoniki i koszyki – wszystkie wyplatane z loomu, czyli z naturalnego surowca zwanego często europejskim rattanem (drewno zostaje przetworzone na rodzaj fazy celulozowej, z której są produkowane nici służące do tkania mat; loom jest giętki, elastyczny, bardzo trwały, odporny na zużycie). „Produkty z loomu wyplatam od 12 lat. Wcześniej wyplatałem z wikliny i makramy ze sznurka szałowego.” – precyzuje Pan Andrzej i dodaje „(...) na początku, gdy uczyłem się rzemiosła, przykładałem olbrzymią wagę do metody i sposobu wykonania rzeczy z wikliny. Dzięki temu doświadczeniu mogę teraz bardziej precyzyjnie wykonywać różne rzeczy z loomu. Mogę tworzyć produkty bardzo staranne, naprawdę wysokiej jakości.”

Wszystkie wyroby powstają w warsztacie Pana Andrzeja. Zaczyna się zawsze tak samo: od przygotowania loomu i wykonania drucianej konstruk-

Europejski rattan, czyli loom to surowiec naturalny i niezwykle trwały.

cji. Następnie wokół niej ciasno zaplata się nici w kolorze beżowym. Tak powstają te niepowtarzalne i niezwykle trwałe przedmioty. Niektóre Pan Andrzej dodatkowo bejcuje, nadając im na koniec przyjemny, czekoladowy kolor. Praca Pana Andrzeja jest dość mozolna, wymaga wielkiej dokładności i cierpliwości. Autora najbardziej cieszy, że ten trud się opłaca, że jego klienci są zadowoleni i chwalą go za jakość i precyzję, za to, że tworzy rzeczy unikalne, często jedyne w swoim rodzaju: „*Moje produkty są wykonywane ręcznie z naturalnego materiału, są bardzo praktyczne i trwałe – nawet po wielu latach użytkowania nie wykazują oznak zużycia.*”.

Pan Andrzej urodził się w Dolinie Baryczy, dlatego dużą wartość ma dla niego uczestnictwo w promowaniu swojego pięknego regionu i lokalnie wytwarzanych produktów. Na co dzień lubi zajmować się domem, wędkować, jeździć po okolicy i chłonać przyrodę. Pytany o plany na przyszłość, wspomina o chęci rozszerzenia asortymentu swoich produktów. Marzy o większej, bardziej przestronnej pracowni...

ul. Lipowa 3B/1, 56-320 Krośnice
tel.: +48 503 154 197
e-mail: andrzej.kret@wp.pl
www.andrzejkret.republika.pl



Tutaj naprawdę liczy się precyzja...

Naturalne soki owocowe – bez wody, cukru i konserwantów.

5
litrów

Zachowuj,
pod warunkami



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

**GOSPODARSTWO SADOWNICZE,
Jolanta i Janusz Dziekan**

*„Najbardziej mnie cieszy,
kiedy widzę efekty swojej
pracy i włożonego w nią
zaangażowania. Szczególnie
to odczuwam, gdy obserwuję
zadowolonych klientów, którzy
z chęcią wracają, aby znów kupić
nasze owoce czy soki.”*

Pan Janusz Dziekan jest sadownikiem z zawodu. Razem ze swą żoną Jolantą prowadzi gospodarstwo sadownicze o powierzchni 70 hektarów. Jabłonie to u nich dominujący gatunek.

„Zaczynaliśmy uprawiać owoce na kilku hektarach. Z czasem zwiększył się areal i asortyment gatunków oraz odmian. Wybudowaliśmy chłodnię, zakupiliśmy profesjonalny sprzęt, a kilka lat temu zaczęliśmy usługowo tłoczyć z naszych owoców naturalne soki (bez dodatku wody, cukru i konserwantów). Oczywiście stale powiększamy gospodarstwo, unowocześniamy, wyposażamy w nowe maszyny i technologie. Po drodze zostaliśmy m.in. użytkownikami znaku „Dolina Baryczy Poleca” oraz zwycięzcami krajowego konkursu AgroLiga 2011 w kategorii „Rolnicy”. Czas leci, przybywa doświadczeń, a my stale się uczymy i rozwijamy.”

Efekty pracy Państwa Dziekanów są doceniane przez klientów, którzy wiedzą, że gospodarze wkła-

Rumiane i jak malowane, oto jabłka z sadów Państwa Dziekanów.

*jabłka
naturalne soki owocowe*

dają w swą profesję wiedzę, zaangażowanie i bardzo wiele serca. Produkcja owoców w sadach Pana Janusza odbywa się pod nadzorem Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach, którego Certyfikat potwierdza ich wysoką jakość. Lokalizację sadów w ekologicznie czystym środowisku (Dolina Baryczy, Wzgórza Krośnickie) sprawia, że owoce, z których wytwarzane są soki, są zdrowe, pachnące i naprawdę pyszne! Pan Janusz dodaje: „*Metodami produkcji stosowanymi w naszym gospodarstwie, naszymi owocami, a także sokami owocowymi interesują się klienci, turyści czy grupy studyjne, które przyjeżdżają z różnych części kraju i Europy. Dość często odwiedzają nas dziennikarze gazet lokalnych, regionalnych oraz telewizji.*”. Za swoje osiągnięcia małżonkowie w 2005 roku zostali odznaczeni przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi honorową odznaką „Zasłużeni dla Rolnictwa”.

Pan Janusz – miłośnik podróżowania, poznawania innych kultur i obyczajów – od urodzenia mieszka w Dolinie Baryczy, uwielbia to miejsce, a życie tutaj uważa za absolutnie wyjątkowe. Zachęcając do odwiedzania tych terenów, wypunktowuje ich liczne atuty (m.in. ciszę, malowniczość krajobrazu, bogactwo flory i fauny) oraz podkreśla: „*Na turystów czekają szlaki rowerowe, kajakowe i konne, Nordic Walking, wędkowanie czy poznawanie gatunków ptaków. A ponadto, myślę że naprawdę warto poznać nasze lokalne produkty, spróbować tych wszystkich baryczańskich smaków.*”.

Wierzychowice, ul. Sadownicza 17, 56-320 Krośnice
tel.: +48 71 / 384 61 13 oraz 508 183 665
e-mail: dziekan@hot.home.pl

Córka Państwa Dziekanów Ewa, wraz z dwójką rodzeństwa, wspiera rodziców w codziennej pracy.



Pan Janusz Dziekan bardzo kocha swoją pracę.

Gospodini w towarzystwie jednej
ze swych podopiecznych...



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

**GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE,
Henryka Kozłowska**

*„Najbardziej cieszy mnie widok
szczęśliwych kur. Kur, którym
niczego nie brakuje, które żyją
w normalnych warunkach, a nie
w klatkach.”*

Znak „Dolina Baryczy Poleca” Pani Henryka Kozłowska otrzymała za jajka kur zielononózek kuropatwianych. Swoje gospodarstwo ekologiczne prowadzi od 2005 roku, od zawsze pracuje w gospodarstwie rolnym: „(...) pomagałam rodzicom w ich gospodarstwie (hodowali krowy, świnie). Ja na początku też. Hodowlą zielononózek zajęłam się w 2000 roku. Zaczęło się od szkolenia – zorganizowanego w gminie przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego – dotyczącego odtwarzania starych, zagrożonych wyginięciem ras gospodarskich – jako działalności, która może stać się sposobem na życie.” – opowiada hodowczyni zielononózek.

Pani Henryka kocha naturę, pola, zwierzęta. O swojej pracy w ekologicznym gospodarstwie mówi: „Wychowuję kurczęta z własnych jaj, pieczołowicie pielęgnuję kurki, odpowiednio je odżywiają (stosują tylko naturalne pokarmy – zboża, dynię, lucernę, koniczynę czy trawę), produkty przeznaczone do sprzedaży odpowiednio przygotowuję – ważę, pieczętuję.”. Swoje jajka zachwala słowami: „Te jajka smakują

Kury Pani Henryki nie mogą narzekać na brak przestrzeni...

jajka kur zielononózek kuropatwianych

naprawdę doskonale! Pachną słońcem i wiatrem. Ważne jest, że pochodzą od tradycyjnej, genetycznie zdrowej rasy kur. Wyróżniają się zdrowymi, dużymi żółtkami, o intensywnym żółtym kolorze (wpływ dyni). To 100% jajka w jajku, samo zdrowie! Stąd też bierze się zawodowy sukces Pani Henryki, czyli grono stałych klientów, którzy od lat kupują jajka z jej ekologicznego gospodarstwa. Sama gospodyni poleca każdemu serwowanie rosółu (oczywiście z kur z jej hodowli) z makaronem (z jajek takiego samego pochodzenia). Zachwala fantastyczną jakością wszelkich sałatek, biszkoptów czy też ciast z dodatkiem jaj od jej zielononózek.

„Jestem elementem przyrody, moja praca, sposób na życie jest zdeterminowany jej codziennym rytmem, porami roku. Nigdzie się nie spieszę, nic mnie nie goni...” – opowiada filozoficznie Pani Henryka i wzruszająco opisuje swój szacunek do zwierząt i przyjacielskie relacje z „podopiecznymi”, twierdząc przy tym przekonująco, że jej stosunek do zwierząt przekłada się w prosty i oczywisty sposób na jakość wytwarzanych przez kury jaj...

Marzenie Pani Henryki? *„Jak najdłużej cieszyć się zdrowiem, by móc pracować tak, jak dotychczas.”*

Sulimierz 28, 56-300 Milicz
tel.: +48 71 / 384 71 43

Prawdziwy rosół z domowym makaronem oczywiście z jajek kurek zielononózek – palce lizać!



„Pachnące słońcem i wiatrem” jajka z ekologicznego gospodarstwa Pani Heni.

Pani Irena Piechota – uśmiechnięta
eko-gospodyni.



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

**GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE,
Irena Piechota**

*„W mojej pracy najbardziej cieszę
mnie ciągły kontakt z przyrodą. To
jest coś, co naprawdę kocham...”*

Pani Irena Piechota jest z zawodu mecha-
nikiem, na koncie swoich zawodowych
doświadczeń ma także pracę w biurze,
jednak znak „Dolina Baryczy Poleca” otrzy-
mała za produkcję ekologicznych jaj kur
zielononózek. Swą eko-przygodę rozpo-
częła w 2004 roku, od „(...) przystąpienia
do programu rolnictwa ekologicznego.”.
Początki były skromne: jaja uzyskiwała od
zaledwie 100 kur. Dziś w gospodarstwie
Pani Ireny przechadza się aż 1000 niosek,
a dumna właścicielka zachęca wszystkich
turystów, by przyjeżdżali do Doliny Baryczy
„(...) i na własne oczy zobaczyli, jak szczęśli-
wie mogą żyć kury!”.

Pani Irena mówi, że kocha to, co robi, bo
dzięki swej pracy jest spokojna i niezależna,
może obcować z przyrodą, oddychać świe-
żym powietrzem, cieszyć się każdym dniem.
Pytana o to, co wyjątkowego jest w jej jajach
i dlaczego są tak chętnie kupowane, odpowia-
da z uśmiechem: „Ludzie je cenią za wspaniały
smak. Zapewnia go wyjątkowy mikroklimat Do-
liny Baryczy i bardzo duży wybieg, który stwo-
rzyłam w swoim gospodarstwie. To proste! Moje
kury mają jak w raj, dlatego odwiedzają się
rajskim smakiem swoich jaj.”.

Tryskające szczęściem i radością kurki...

jajka kur zielononózek kuropatwianych

Zdrowe, naturalnie hodowane stado Pani Ireny.

Właścicielka szczęśliwych zielononózek lubi podkreślać, że najistotniejsza jest dla niej praca w zgodzie z naturą (dlatego w swym gospodarstwie nie stosuje środków chemicznych ani ochrony roślin), chęć wytwarzania produktów najwyższej jakości, pragnienie zaspokajania indywidualnych potrzeb ludzi, dla których zdrowa żywność i mądre odżywianie to priorytety. Dziś Pani Irena realizuje się w każdej z tych płaszczyzn, praca jest dla niej wszystkim (życiem, pasją, miłością i przyjemnym obowiązkiem), dlatego opowiadając o swoich marzeniach mówi, że chciałaby, żeby „(...) zawsze było tak, jak jest w tej chwili.”

Życie „Blisko przyrody” to dla Pani Ireny codzienna troska o swoje zwierzęta, przeglądanie się następującym po sobie porom roku, to uprawianie ukochanego przydomowego ogródka z warzywami i kwiatami, to zbieranie grzybów. Turystom przybywającym do Doliny Baryczy poleca obserwację i podziwianie tutejszej przebogatej flory oraz fauny – oczywiście z uwzględnieniem jej wyjątkowych, radosnych zielononózek...

Postolin 8, 56-300 Milicz
tel.: +48 71 / 384 90 38, 607 988 000
e-mail: irena.piechota@op.pl



Mikroklimat Doliny Baryczy sprawia, że te jaja smakują wyjątkowo.

Zawsze uśmiechnięta Pani Agnieszka na tle swojego stoiska.



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

**BYLINY I SUSZ ROŚLINNY,
Agnieszka Lesiak**

„Moja praca to ciągły kontakt z naturą. Nie przerażają mnie brudne i zniszczone pracą dłonie. Lubię obserwować, jak rosną moje rośliny. Codziennie widzę zmiany zachodzące w ogrodzie. I codziennie jestem zachwycona tym, co robię.”

Swoją wielką ogrodniczą pasję i talent do tworzenia suchych dekoracji Pani Agnieszka Lesiak z Odolanowa odkryła, gdy po urodzeniu 5 synów nie wróciła już do pracy zawodowej (z zawodu jest zootechnikiem): „Zaczęłam uprawiać rośliny na suche bukiety i okazało się to strzałem w dziesiątkę, ponieważ nie było takiej oferty na rynku! Początkowo były to bardzo małe ilości roślin. Wraz ze wzrostem zainteresowania powiększałam areał. Dziś w ofercie mam około 60 gatunków roślin, które można suszyć. Są to zarówno rośliny jednoroczne, jak i wieloletnie. Wszystko robię ręcznie przy dużym wsparciu mojej wspaniałej rodziny.”

Odwieczne rytmy baryczańskiej natury wyznaczają etapy pracy Pani Agnieszki, a trwa ona nieprzerwanie przez cały rok. Wiosna to wysiewanie nasion, maj – wysadzanie małych roślinek do gruntu, następnie pracochłonne odchwaszczanie, zbiór roślin kwitnących, suszenie (zawieszane łeb-

Niepowtarzalne, starannie wykonane kompozycje, które wprost zachwycają naturalnością!

stroiki kuchenne susz roślinny

kami w dół schną od 3 dni do 2 tygodni), kolejny etap to pakowanie w kartony – by mogły być później sprzedane lub wykorzystane w tworzonych (od schyłku lata do końca zimy) dekoracjach. Tak, tak... Tworzenie tych małych kwiatnych cudniek, które później z powodzeniem zdobią nasze domy, jest ciężkie i niezwykle pracochłonne. Pytana o to Pani Agnieszka, oznajmia jednak bez zastanowienia: „Czasami zmęczenie odbiera radość, ale nie zamieniłabym mojej pracy na żadną inną! Największą satysfakcją daje mi zachwyt w oczach ludzi, którzy z uwagą podziwiają efekty pracy moich rąk.”

Piękne ozdoby autorstwa Pani Agnieszki zyskały już grono stałych odbiorców w całej Polsce. Ludzie, kupując je – jak określa to sama zainteresowana – „(...) sprawiają sobie odrobinę przyjemności.”. Wiedzą, że zawsze otrzymują coś naprawdę unikalnego: „Nie spotkałam w całej Polsce drugiej takiej jak nasza oferty. Owszem, są stoiska z suszem, ale proponują zazwyczaj tzw. gotowce, w większości z barwionych roślin. Nasze rzeczy wyróżniają się naturalnością barw, jakością wykonania, niepowtarzalnością kompozycji.”.

Pytana o marzenia Pani Agnieszka z uśmiechem odpowiada: „Moim marzeniem, które mam nadzieję się spełni, jest założenie plantacji lawendy. A znając siebie, jest wielce prawdopodobne, że wkrótce będziemy mieć w Odolanowie „małą Prowansję”.

ul. Gimnazjalna 10a/10, 63-430 Odolanów
tel.: +48 698 249 964
e-mail: agnieszka.lesiak@wp.pl | www.bylinyisusz.pl

Piękne ozdoby autorstwa Pani Agnieszki mają grono gorących entuzjastów.



Tworzenie kwiatnych dekoracji jest niezwykle czasochłonne...

Państwo Niewiadomscy – właściciele tej niezwykłej restauracji.



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

RESTAURACJA i POKOJE GOŚCINNE
„W STARYM MŁYNIU”,
Bogusława i Piotr Niewiadomscy

*„Sukcesem zawodowym są nasi
zadowoleni goście. To dla nich
wykonujemy naszą pracę i oni są
najważniejsi.”*

Państwo Bogusława i Piotr Niewiadomscy – właściciele Restauracji „W Starym Młynie” – zostali wyróżnieni znakiem „Dolina Baryczy Poleca” za usługi gastronomiczne i noclegowe.

Gotowanie jest pasją Pani Bogusławy – jest ona autorką przepisów oraz szefową kuchni – serwującej wiele niepowtarzalnych, pysznych dań. Dań, które cieszą się uznaniem nie tylko gości Państwa Niewiadomskich, ale też różnych kulinarnych ekspertów. „W Starym Młynie” ma na swoim koncie wiele prestiżowych wyróżnień – tj. Grand Prix w polsko-czeskim konkursie kulinarnym (listopad 2012 r.) za „pasztet z karpia”, tytuł „Król Karpia 2012” za „karpia w sosie miodowo-jabłkowym”, tytuł „Król Karpia 2011” za „karpia delikatnie smażonego w sosie kurkowym podawanego z kopytkami i warzywami gotowanymi” czy tytuł „Mistrz Karpia 2010” za „karpia duszonego w sosie leśnym z ziemniakami i kapustą kiszoną”. „Dbamy o dobór najlepszych produktów, a w kuchni kierujemy się złotą myślą Bernarda Shaw’a: „Nie ma miłości bardziej uczciwej, niż miłość do jedzenia.” – mówi z uśmiechem Pani Bogusława.

*Karp w sosie miodowo-jabłkowym – zdobywca wielu tytułów
w konkursach kulinarnych w roku 2012.*

oferta gastronomiczna i noclegowa

Kuchnia Restauracji „W Starym Młynie” to tradycyjna polska kuchnia bazująca na produktach regionalnych Doliny Baryczy. Króluje tu karp milicki, przygotowywany na wiele wymyślnych sposobów np.: klasycznie po milicku, smażony z cebulką, smażony w sosie grzybowym z kurkami. U Państwa Niewiadomskich można również zjeść inne ryby, potrawy z mięsa wołowego, wieprzowiny, drobiu oraz dania wegetariańskie. Menu restauracji jest naprawdę bogate. Nic dziwnego, skoro jak mówi właścicielka: *„Jakość i zadowolenie gości jest dla nas najważniejsze. Myślimy o sobie jako o rzemieślnikach i dążymy do maksymalnego profesjonalizmu.”*

Pani Bogusława w Dolinie Baryczy mieszka od urodzenia, Pan Piotr od 2007 r. Hobby Pana Piotra to: wypieki, wina domowe oraz udział w rozmaitych jarmarkach i wydarzeniach – takich jak „Dni Karpia” czy słynny „Jarmark Bożonarodzeniowy”. Pan Piotr lubi wtedy poznawać ciekawych ludzi, wymieniać poglądy i doświadczenia. Traktuje te imprezy jako szansę szerszej prezentacji swojej oferty oraz wszelkich specjalności Doliny Baryczy.

Mówiąc o planach na przyszłość, Państwo Niewiadomscy opowiadają m.in. o zamiarze poszerzenia bazy noclegowej do 10-11 pokoi. Dziś „W Starym Młynie” oferuje 3 dwuosobowe pokoje – każdy urządzone w innym stylu i klimacie.

Niesułowice 25, 56-300 Milicz
tel.: +48 71 / 383 32 31, 503 141 457
e-mail: p.niewiadomski@stary-mlyn.com.pl
www.stary-mlyn.com.pl

Umeblowanie i dekoracje wnętrz pokoi gościnnych to stylizacja na lata dwudzieste (secesja).



Pani Renia przy pracy, czyli zawsze uśmiechnięta i profesjonalna „podpora” Państwa Niewiadomskich.

Pani Edyta jest dziś doświadczoną i utytułowaną restauratorką.



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

RESTAURACJA „PAŁACOWA”,
Edyta Iwanicka

„Gdy goście wychodzą z mojej restauracji zadowoleni, gdy smakowały im potrawy, które zamówili, wtedy czuję się spełniona i wiem, że ta ciężka praca, którą codziennie wykonuję, nie idzie na darmo.”

Pani Edyta Iwanicka – z zawodu technik radiolog – w życiu zawodowym prowadziła już kwaciarnię, salon meblowy i sklep odzieżowy, jednak zawsze marzyła o posiadaniu restauracji, w której jak sama mówi: „(...) byłaby pogodna, rodzinna atmosfera, gdzie można by było miło spędzić czas – przy dobrej, domowej kuchni.”. W 2004 roku marzenie Pani Edyty się spełniło, założyła restaurację, za którą została wyróżniona znakiem „Dolina Baryczy Poleca”. Dziś restauratorka tak wspomina swoje pierwsze kroki: „Na początku brakowało mi doświadczenia – nie znałam się na marketingu, nie wiedziałam wielu rzeczy o prowadzeniu restauracji. Chciałam się jednak uczyć i robiłam to bardzo szybko. Dziś mam na swoim koncie lata zawodowych, bardzo różnych doświadczeń, skrupulatnie gromadzoną i codziennie weryfikowaną wiedzę praktyczną. Mogę chyba powiedzieć, że o potrzebach klienta czy o specyfice usług gastronomicznych wiem całkiem dużo. Wiem na pewno, jak ważna jest renoma i pozycja na rynku i jak bardzo wiele serca i wysiłku trzeba włożyć, by tę dobrą markę sobie wypracować.”.

Restauracja „Pałacowa” słynie ze świetnej domowej kuchni.

Pani Edyta pytana o to, za co doceniają ją goście, mówi: „Poświęcam dużo czasu, aby każdy klient czuł się dobrze w mojej restauracji. Pilnuję, by nikomu niczego nie brakowało, by wszystko było na czas i najwyższej jakości. Zawsze staram się spełnić wszelakie oczekiwania.”.

Przeżyli personel, doskonałe potrawy – wykonane z produktów pochodzących prosto z Doliny Baryczy – to atuty Restauracji „Pałacowa”. Najbardziej wymownym dowodem na to, że restauracja Pani Edyty charakteryzuje się wysmienitą, cieszącą się uznaniem i wartą polecenia kuchnią (rybną) są wygrane w konkursach kulinarnych tj. „Mistrz Karpia” organizowany podczas „Dni Karpia”. Do najbardziej utytułowanych potraw należą karp faszerowany (2010), karp smażony w borowikach (2011) czy tatar z okonia (2012).

Właścicielka „Pałacowej” określa restaurację swoim sposobem na życie. Nie ukrywa, że to ciężka i często stresująca praca, że bywają w niej gorsze dni, lecz zaznacza, że to poczucie wolności i niezależności, które jej ona daje jest naprawdę bezcenne i sprawia, że naprawdę kocha to, co robi. Pytana o marzenia, Pani Edyta odpowiada: „(...) żeby moja restauracja wciąż świetnie się rozwijała, przynosiła mi radość i satysfakcję, no i – co najważniejsze – by zadowalała jak najwięcej klientów.”.

ul. Piłsudskiego 5, 56-300 Milicz
tel.: + 48 71 / 383 02 03
e-mail: palacowa@reges.pl
www.reges.pl/palacowa.htm



Pyszne rybne dania serwowane w Restauracji „Pałacowa”...

Anna i Dariusz Moczulscy wraz z synem Iwo.



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

RESTAURACJA „PARKOWA”,
Anna i Dariusz Moczulscy

*„Moja praca jest dla mnie
wszystkim po trochu – sposobem
na życie, pasją, miłością,
obowiązkiem i przyjemnością.
Jestem szczęśliwym człowiekiem,
bo lubię to, co robię.”*

*„Działam na rynku lokalnym od 20 lat.
Konsekwentnie realizuję swoje marzenia.
Na początku wynajmowałem małą gas-
tronomię w milickim liceum, potem był
bar w Sułowie, następnie byłem agentem
Restauracji „Parkowa”, którą kupiliśmy
z żoną w 2001 r.” – mówi Dariusz Moczulski
wyróżniony prestiżowym znakiem „Dolina
Baryczy Poleca” za usługi gastronomiczne.*

W Restauracji „Parkowa” Państwo Moczulscy serwują dania kuchni tradycyjnej, wykorzystując do ich przygotowywania produkty lokalne Doliny Baryczy np. karpia, chleb, przetwory czy jabłka. Ich sztandarowymi daniami są: karp faszerowany i zupa rybna. Pan Dariusz podkreśla, że kucharzem jest z zamiłowania i w życiu nie robił nigdy niczego innego. Jego zawodowej energii nie są w stanie zmniejszyć żadne zawirowania, które pojawiają się na drodze każdego restauratora. Jak sam mówi: „Obecnie jestem właścicielem lokalu, w którym świadczę usługi, więc remont goni modernizację i tak w kółko. Praca zawsze przynosiła mi ogromną satysfakcję, tym bardziej teraz, kiedy widzę tyle wykorzystanych szans i zmian

Takie dania sprawiają, że Restauracja „Parkowa” cieszy się dużym uznaniem.

w moim biznesie! Duży wpływ na jakość i wizerunek mojej działalności ma Lokalna Grupa Działania i system „Dolina Baryczy Poleca”. Razem z żoną aktywnie uczestniczymy w tym systemie, skutecznie sięgamy po środki unijne i konsekwentnie realizujemy założone projekty.”

Właściciel „Parkowej” do życia podchodzi z ogromnym entuzjazmem. Uwielbia gotować, ale zawsze potrafi wygospodarować też czas na swoje inne, fantastyczne hobby: „Moją pasją są stare militarne samochody, mam Jeepa Willysa M38 z 1952 roku i Mercedesa Gelendę. Samochody te wykorzystuję do organizowania wycieczek krajoznawczych po okolicy.” – dodaje Pan Dariusz, który w Dolinie Baryczy również mieszka od urodzenia.

Zmiany i ciągły rozwój cieszą właścicieli Restauracji „Parkowa”, a bezpośredni kontakt z gośćmi i praca w zgranym zespole przynoszą im wiele radości i satysfakcji, rekompensując często fakt, że prowadzenie restauracji wymaga od nich nieustannego zaangażowania, przez okrągły rok. Jako swoje największe zawodowe sukcesy Państwo Moczulscy wymieniają: „(...) wykupienie Restauracji „Parkowa”, zakup zabytkowej muszli koncertowej, kupno zabytkowego gospodarstwa, w którym świadczymy usługi noclegowe.”. Pytani o plany na przyszłość, mówią że marzą o wybudowaniu herbaciami...

ul. Piłsudskiego 2, 56-300 Milicz
tel.: +48 71 / 384 12 81, 691 828 222
e-mail: kontakt@parkowarestauracja.pl
admoczulska@wp.pl | www.parkowarestauracja.pl

Zawsze uśmiechnięta załoga „Parkowej” przyciąga wielu gości.



Ogród letni przy Restauracji budzi zachwyt...

Pani Iwona jest zagorzałą promotorką atrakcji Doliny Baryczy.



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

SZKOLNE SCHRONISKO MŁODZIEŻOWE W KROŚNICACH

„Kompetentny, profesjonalny i kreatywny personel, nowoczesna baza oraz miejsce, w którym jesteśmy – serce Doliny Baryczy – pozwoliły nam stworzyć coś wyjątkowego. To już nie tylko zwykłe noclegi i schronisko młodzieżowe. To oferta turystyczna z najwyższej półki!”

Szkolne Schronisko Młodzieżowe w Krośnicach to placówka oświatowo-wychowawcza. Świadczy usługi noclegowe dla turystów, za nie otrzymała prestiżowy znak „Dolina Baryczy Poleca”, ale – jak mówi pełniąca obowiązki dyrektora schroniska Pani Iwona Grobelna – „(...) naszym celem jest rozwój turystyki w Dolinie Baryczy, promowanie jej – jako aktywnej formy wypoczynku – wśród dzieci, młodzieży oraz turystów indywidualnych.”.

Pomysłodawcami utworzenia schroniska były władze gminy Krośnice. Powołano je do życia w 2008 roku w celu uzupełnienia oferty Ośrodka Edukacji Ekologicznej działającego w ramach Centrum Edukacyjno-Turystyczno-Sportowego w Krośnicach. Budynek, w którym dziś mieści się placówka, został przekazany władzom gminnym przez Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego. Kiedyś znajdował się tu oddział

Zaplecze schroniska pozwala kierować jego ofertę do dużych zorganizowanych grup.

oferta noclegowa

Szpitala Neuropsychiatrii Dziecięcej. W tym właśnie szpitalu swą pracę zawodową jako wychowawca rozpoczęła Pani Iwona.

Początki pracy Szkolnego Schroniska Młodzieżowego były czasem organizacji funkcjonowania samej placówki, doboru kompetentnego i wykwalifikowanego personelu, pozyskiwania klientów. Dziś – w opinii Pani Iwony – „(...) mamy świetny personel i współpracowników, pracujemy nad jak najwyższym poziomem naszych usług. Chcemy spełniać potrzeby rozmaitych gości, dlatego w oparciu o infrastrukturę CETS w Krośnicach, wciąż poszerzamy nasz zakres działań. Oferta schroniska zawiera już m.in. propozycje skierowane do grup sportowców, organizację szkoleń i konferencji, eventów czy imprez integracyjnych.”. Pani Iwona z uśmiechem mówi, że w pracy używają pewnego powiedzonka, prawdziwość którego wciąż potwierdza zawodowa codzienność: „Rzeczy niemożliwe załatwiamy od ręki, na cuda trzeba trochę poczekać...”.

Dolina Baryczy to dla Pani Iwony: „Wyjątkowe, niepowtarzalne i przyjazne dla człowieka miejsce, które sprawia, że chce się żyć i marzyć.” A o czym w związku ze schroniskiem w Krośnicach marzy jego szefowa? „Chciałabym mieć możliwość poprowadzenia stołówki i kuchni, która jest teraz remontowana. To będzie bardzo nowoczesnie wyposażony obiekt na ponad 120 miejsc! Zawsze marzyłam, aby poprowadzić restaurację i pracować w kuchni – lubię i umiem gotować. Uważam, że trzeba marzyć, bo marzenia się spełniają.”.

ul. Kwiatowa 4, 56-320 Krośnice
tel./faks: +48 71 / 384 61 80, 693 104 670
e-mail: info@schronisko.krosnice.pl
www.schronisko.krosnice.pl

Miły i profesjonalny zespół schroniska.



Szkolne Schronisko Młodzieżowe dysponuje wysokiej jakości bazą noclegową.

„Głowaczówka” – agroturystyka umiejscowiona w samym sercu Parku Krajobrazowego „Dolina Baryczy”.



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

**GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE
„GŁOWACZÓWKA”, Janina Głowacz**

*„Najwspanialsze są dla mnie
te chwile, gdy zadowoleni
z pobytu goście wracają do nas,
gdy smakują im posiłki, które
serwuję.”*

„Głowaczówka” zaczęła działać w 2004 roku, ale pomysł na nią zrodził się znacznie wcześniej. W 1991 roku w Rudzie Sułowskiej powstało łowisko komercyjne i to był początek naszych marzeń o stworzeniu pokoi dla przyjeżdżających tutaj wędkarzy. Ja zaczęłam brać udział w różnych szkoleniach dotyczących prowadzenia agroturystyki, a w tym czasie mąż myślał, jak tu zrealizować nasze plany.” – opowiada Janina Głowacz, właścicielka „Głowaczówki”. Dziś agroturystyka to dla niej już nie tylko pomysł na działalność zarobkową, to sposób na życie, pasja i miłość w jednym.

Grono stałych gości „Głowaczówki” wciąż się powiększa, a gospodynię dumą napawa fakt, że część z nich śmiało może określić mianem dobrych znajomych, a nawet serdecznych przyjaciół. Na początku jednak wcale nie było łatwo. Wszystko się zmieniło wraz z pojawieniem się w Dolinie Baryczy amatorów aktywnego wypoczynku (jazdy konno, na rowerze, spacerów), miłośników przyrody (zbierania grzybów), entuzjastów ciszy i spokoju, a za nimi zastępów ornitologów, fotografów czy myśliwych. Przybywało turystów, więc i w „Głowaczówce” przybywało gości...

Goście kochają to miejsce za rodzinną atmosferę i nastrój przyjacielskiej bliskości...

Olbryzim atutem gospodarstwa Państwa Głowaczów jest jego położenie – w samym centrum stawów, w sercu Parku Krajobrazowego „Dolina Baryczy” i rezerwatu ornitologicznego „Stawy Milickie”. *„Wszędzie dookoła stawy, lasy, ptaki, ryby, grzyby, a także cisza i spokój.”* – rozmarza się Pani Janina. Jako doskonała kucharka – zdobywczyni I miejsca w konkursie kulinarnym „Mistrz Karpia” w 2011 roku – rozpiera swych gości pysznym, domowym jedzeniem. Chwalą je wszyscy: kolejni przybysze oraz rodzina (mąż i dzieci – duma i największy życiowy sukces Pani Janiny).

Każdy, kto gości w „Głowaczówce”, odnajduje tu przyjacielską atmosferę, specyficzny nastrój bliskości i niepowtarzalny klimat. Budują go serdeczni właściciele i ich dom – wypełniony robotkami ręcznymi Pani Janiny, z dużą sałą kominkową sprzyjającą towarzyskim spotkaniom i miłym pogawędkom w gronie miłośników przyrody, dla których Dolina Baryczy stanowi miejsce wprost wymarzonego wypoczynku.

Mówiąc o planach na przyszłość gospodyni „Głowaczówki” podkreśla, że najważniejsze jest dla niej, by: *„(...) wciąż się rozwijać, nie zatrzymywać w miejscu. Podnosić standardy i poszerzać zakres działalności.”*

Ruda Sułowska 11a, 56-300 Milicz
tel.: +48 71 / 383 41 36, 693 905 667
e-mail: glowaczowka@op.pl | www.glowaczowka.pl

Pani Janka jest znakomitą kucharką – jej mus z karpia wędzonego zdobył tytuł „Mistrz Karpia” w roku 2011.



Wyśmienite dania rybne podane jak w najlepszych restauracjach...

Pan Maciej (w środku) – miły i kompetentny organizator turystycznych atrakcji w Dolinie Baryczy.



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

KOMPLEKSOWE USŁUGI TURYSTYCZNE W DOLINIE BARYCZY, Maciej Kowalski

*„Miłością do przyrody i Doliny
Baryczy staram się zarażać innych.
Praca daje mi satysfakcję
i przyjemność.”*

Pan Maciej Kowalski był dziennikarzem lokalnej gazety, gdy poznał działającą wtedy prężnie na rzecz regionu Fundację Doliny Baryczy (dziś schedę po Fundacji przejęło Stowarzyszenie „Partnerstwo dla Doliny Baryczy”, które pełni funkcję animatora rozwoju lokalnego – gospodarczego i społecznego Doliny Baryczy). „Również nawiązałem współpracę m.in. przy tworzeniu szlaku kajakowego i konnego, a także przy organizacji „Dni Karpia”. Okazało się, że na rynku brakuje podmiotu, który świadczyłby usługi turystyczne w sposób kompleksowy. Postanowiłem uzupełnić tę lukę i otworzyłem firmę. Obecnie to moje główne zajęcie.”

Pan Maciej organizuje i planuje pobyty, uczy jazdy konnej, organizuje rajdy konne, jeżdżki bryczką, kuligi, wycieczki rowerowe i spływy kajakowe, wypożycza kajaki i rowery, oprowadza wycieczki piesze, jest instruktorem Nordic Walking. Współpracuje z wieloma podmiotami z branży, zwłaszcza posiadającymi Certyfikat „Dolina Baryczy Poleca”, dzięki czemu jego oferta jest kompletna – obejmując również noclegi oraz wyżywienie.

Pan Maciej uwielbia kontakt z ludźmi – jako terapeuta zajęciowy współpracuje także z Miłickim

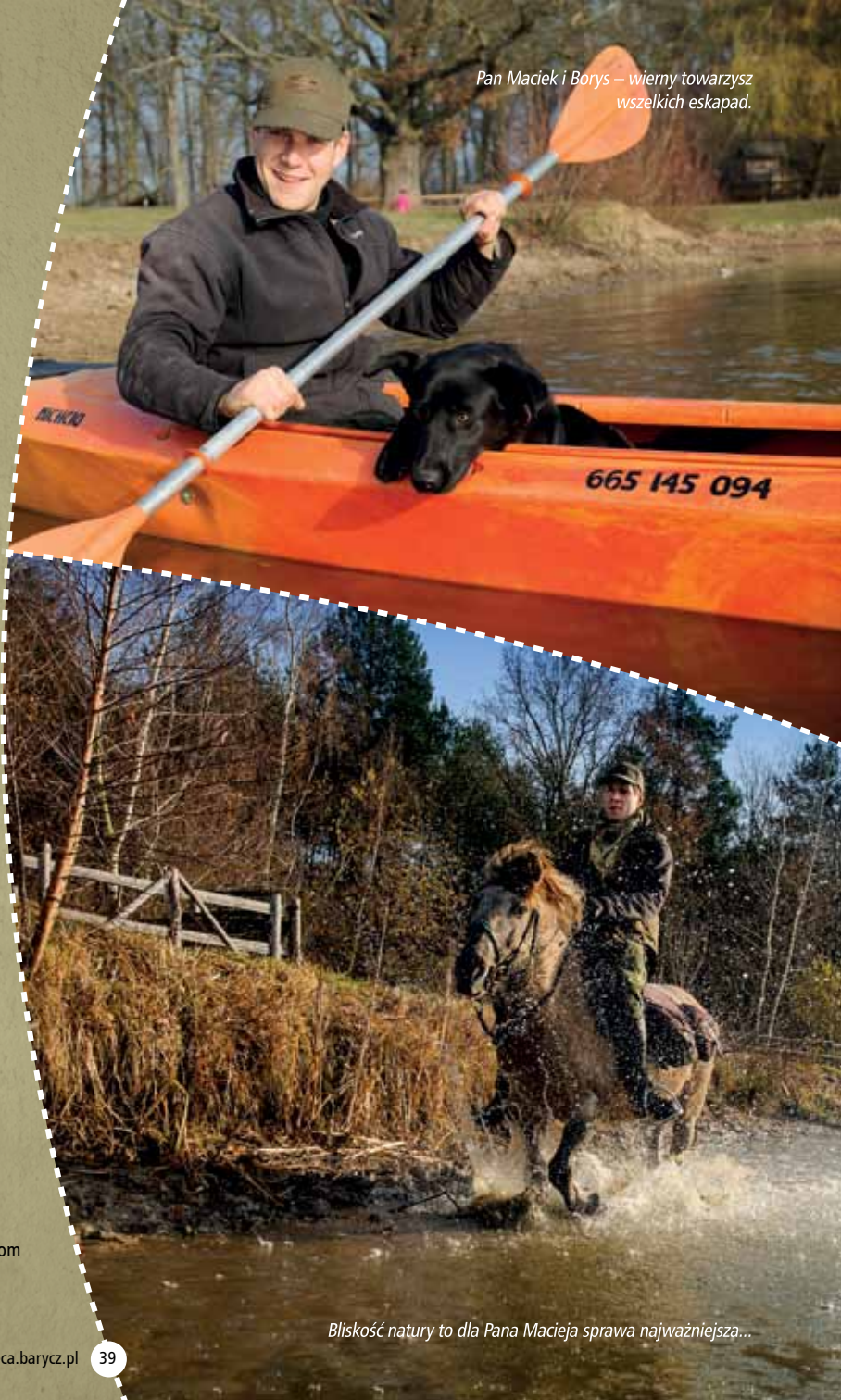
Dolina Baryczy jest według Pana Macieja rajem dla kochających aktywny wypoczynek.

Stowarzyszeniem Przyjaciół Dzieci i Osób Niepełnosprawnych – radość czerpie ze sprawiania im przyjemności, rozbudzania zainteresowań, spełniania pokładanych w nim oczekiwań. „Staram się w prosty i ciekawy sposób przekazywać informacje. Program i treści wycieczek zawsze dostosowuję do konkretnej grupy. Znam ciekawe miejsca w Dolinie Baryczy, wiem dużo o regionie i tutejszej przyrodzie. Jestem kompetentny, dlatego moja praca jest doceniana. Po prostu.”

Bliskość natury to dla Pana Macieja sprawa najważniejsza. Jak sam mówi: „*Życie blisko przyrody to wielkie szczęście, ale też ogromna odpowiedzialność. Szacunek dla natury i rządzących nią praw to coś, co winniśmy dawać w zamian za możliwość obcowania z unikalną i przepiękną przyrodą.*”. Dlatego najbardziej ceni świadomych i wrażliwych turystów, którzy odwiedzają Dolinę Baryczy, bo kochają przyrodę i potrafią się nią zachwycać.

Jako człowiek, który urodził się w Dolinie Baryczy, Pan Maciej mówi o swoim regionie z pasją i prawdziwym zaangażowaniem: „*To idealne miejsce dla chcących aktywnie wypoczywać i przebywać na łonie natury. Przepiękne widoki, imponujące spektakle przyrody, wiele wspaniałych zabytków, ciekawa historia oraz czające się wokół fascynujące i tajemnicze zagadki... A wszystko to w zasięgu ręki, tu na Dolnym Śląsku, w Dolinie Baryczy. Tylko 50 km od Wrocławia!*”.

ul. Grunwaldzka 2a/5, 56-300 Milicz
tel.: +48 665 145 094, e-mail: kowalski.mat@gmail.com



Bliskość natury to dla Pana Macieja sprawa najważniejsza...

Państwo Grażyna i Jerzy z córkami – Beatą (z lewej) i Agnieszką (z prawej).



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

OŚRODEK JEŹDZIECKI „JURAND”, Grażyna i Jerzy Kątny

„To, co zadziało się w Dolinie Baryczy na przestrzeni ostatnich lat, jest niewątpliwym sukcesem nas wszystkich. Nie da się go przeliczyć na żadne pieniądze! To infrastruktura turystyczna wypracowana przez ludzi, którzy tu żyją. To szeroko rozumiana promocja – nie tylko całego regionu, ale również naszych produktów i usług. A przede wszystkim to ogromny kapitał ludzki, jaki się u nas wyzwolił w ostatnich latach.”

„Wszystko zaczęło się w 1995 roku od hodowli i użytkowania koni. Początkowo „bawiliśmy się” tym – w kręgu rodzinnym, w gronie przyjaciół. Z czasem jednak przybywało koni, dla których musieliśmy stworzyć zajęcia „na miarę dzisiejszych czasów”. I tak poprzez organizację imprez hippicznych zaczęliśmy promować piękno naszego regionu. W 2002 roku powołaliśmy do życia stowarzyszenie, które w 2004 roku zostało zarejestrowane jako Agroturystyczne Stowarzyszenie Ziemi Ostrowsko-Ostrzeszowskiej „W Siodle.” – tak o swojej przygodzie z końmi opowiada Pan Jerzy Kątny. Wraz ze swoją żoną Grażyną – jako właściciele Ośrodka Jeździeckiego „Jurand” – zostali

Córki odziedziczyły fascynację rodziców...

oferta rekreacyjna

wyróżnieni znakiem „Dolina Baryczy Poleca” za ofertę związaną z rekreacją konną.

Oferta ośrodka Państwa Kątnych jest bogata i niezwykle interesująca. Swym gościom proponują m.in. naukę jazdy konnej i powożenia, organizację i obsługę rajdów konnych czy imprez rekreacyjno-sportowych związanych z hippiką (tj. kaczory, pogoń za lisem, łucznicтво konne, wyścigi 4 kopyta & 4x4), organizację i obsługę spotkań towarzyskich i biznesowych, wycieczek tematycznych, spotkań rodzinnych w klimatach dawnego folwarku (dysponując własnym mini-muzeum umożliwiając zwiedzającym uczestnictwo w dawnych pracach), kuligi czy noclegi. Posiadają także hotel dla koni.

Pani Grażyna mówi, że w wykonywanej pracy ją samą najbardziej cieszy, gdy: „(...) udaje nam się zaspakajając oczekiwania naszych gości, a przy okazji, gdy dzięki zorganizowanym atrakcjom sami wracamy do wspomnień z dzieciństwa, gdyż w dużej mierze takie właśnie usługi świadczymy.”

Olbrzymim atutem Ośrodka Jeździeckiego „Jurand”, co podkreślają właściciele, „(...) jest jego położenie: wśród antonińskich lasów. Z jednej strony mamy widok na panoramę Wzgórz Ostrzeszowskich, a z drugiej strony dostęp do leśnych szlaków konnych Doliny Baryczy.”

Państwo Kątni to kolejni mieszkańcy Doliny Baryczy dumni ze swego regionu. Aktywnie uczestniczą w jego promocji, są świadomi unikalności tutejszej przyrody, a troska o otoczenie nie jest im obca. „Jako że jestem leśnikiem, przy każdej okazji staram się zwracać uwagę, aby odwiedzający nas we właściwy sposób korzystali z całej infrastruktury.” – podsumowuje Pan Jerzy.

Przygodziczki 64, 63-421 Przygodzice
tel.: +48 62 / 738 01 65, 600 897 036, 512 392 243
e-mail: jurand9@op.pl

Podziwianie piękna Doliny Baryczy z końskiego grzbietu to niezapomniane wrażenie!



Czyż to nie najpiękniejsze zwierzęta na świecie?

Zawsze aktywna, Pani Joanna Monastyrska
– dyrektor Gminnego Zespołu Kultury i Bibliotek
w Krośnicach, instytucji zarządzającej OEE.



Certyfikat
przyznany
w latach 2009 | 2010
2011
2012

OŚRODEK EDUKACJI EKOLOGICZNEJ W KROŚNICACH

*„Najbardziej cieszę mnie
pozytywne opinie na temat
naszego ośrodka od osób, które
spotykam pierwszy raz w życiu.”*

Oferta edukacyjna Ośrodka Edukacji Ekologicznej w Krośnicach znak „Dolina Baryczy Poleca” otrzymała po raz pierwszy w 2009 r. „Ośrodek Edukacji Ekologicznej istnieje od 2008 roku. Na początku dysponował tylko ofertą zajęć jednodniowych. Od 2009 roku, dzięki powstaniu Szkolnego Schroniska Młodzieżowego, poszerzyliśmy swoją działalność o pobyty kilkudniowe. W oparciu o bazę nodegową i sportową łączymy edukację z rekreacją w jednym z najpiękniejszych miejsc świata, czyli w Parku Krajobrazowym „Dolina Baryczy”.” – opowiada dyrektor ośrodka Joanna Monastyrska.

Pani Joanna, jak sama mówi, swoją pracę kocha za kolejne wyzwania, które ta wciąż przed nią stawia. Widzi wiele różnic między początkami działalności ośrodka, a tym, jak to wygląda obecnie: „To praca, która wymaga nieustannie ogromnego zaangażowania i to w niej jest niezmiennie. Różnice polegają na tym, że na początku tworzyliśmy szkielet, na którym oparliśmy zasady funkcjonowania ośrodka; tworzyliśmy ramowe plany pobytów grup, szukaliśmy współpracowników. Dzisiaj mamy wyklarowane zasady działania i skupiamy się przede wszystkim na ofercie, która z jednej strony musi

OEE to również Galeria Ziemi ze zbiorem ponad 1500 minerałów i skamielin...

nieustannie ewoluować, wzbogacać się, a z drugiej – docierać do właściwych odbiorców.”.

Ośrodek Edukacji Ekologicznej w Krośnicach jest doceniany, ponieważ łączy doświadczenie załogi z wysoką jakością usług. Tutaj za niewielkie pieniądze, można w bardzo dobrych warunkach pobyć blisko przepięknej przyrody. „Blisko przyrody” oznacza dla Pani Joanny poczucie jedności z otaczającym światem: „(...) czasami po prostu wystarczy popatrzeć, a czasami posłuchać; natomiast nieustannie trzeba być otwartym na przyrodę.”.

Dyrektor OEE – pytana o swoją zawodową drogę – zdradza, że z wykształcenia jest polonistką-teatrolożką, a w życiu była już do tej pory dziennikarką, instruktorką teatralną, a nawet urzędniczką. To, co robi obecnie, jest dla niej „(...) prawdziwą pasją podszytą mocnym poczuciem obowiązku”. Dolinę Baryczy uważa za miejsce pod wieloma względami „dziewicze”, które oprócz atutów ściśle przyrodniczych, lubi za to, że jest tu jeszcze dużo do zrobienia...

Gminny Zespół Kultury i Bibliotek
ul. Sanatoryjna 19, 56-320 Krośnice
tel.: +48 71 / 384 60 40, 384 61 80
tel.: 501 477 536, 693 104 670, faks: 71 / 384 60 44
e-mail: oee@cets.com.pl
www.krosnice.pl/cms/index.php/toee

Pan Janusz Talaga – twórca Galerii Ziemi – wszystkie eksponaty pochodzą z jego zbiorów.



Dzięki ciekawym i inspirującym zajęciom dzieci poznają przyrodnicze bogactwa Doliny Baryczy.

Stawy braci Girusów obfitują w dorodne karpie.



Certyfikat
przyznany
w latach 2010 | 2011
2012

**GOSPODARSTWO RYBACKIE
„MOŹDŻANÓW”,
Grzegorz Girus i Karol Girus**

„Wielowiekowa technologia produkcji karpia do niedawna była jego wadą – niosła za sobą wysokie koszty produkcji. Dziś zdecydowanie jest zaletą – ze względu na swój ekologiczny i zdrowy charakter.”

W pięknych stawach braci Grzegorza i Karola Girusów – oprócz innych ryb słodkowodnych – pływają karpie, za które rybacy zostali wyróżnieni znakiem „Dolina Baryczy Poleca”. Girusowie gospodarują od 1998 roku, ale jak sami mówią: „(...) nasze stawy istnieją od ponad 100 lat. Najstarszy ma aż 400 lat!”. Hodowla karpia – technologia produkcji – jest dziś również taka, jak 100 lat temu. Wprawdzie, co podkreśla Pan Grzegorz, zmienił się sprzęt do transportu wewnętrznego i odbudowy stawów, jednak cykl produkcyjny nie uległ żadnym znaczącym modyfikacjom. Panowie pytani, dlaczego efekty ich pracy są doceniane przez klientów, odpowiadają zgodnie: „Po prosu im smakuje! Klienci często przed zakupem w sklepach, do których od lat dostarczamy karpia, upewniają się, czy aby na pewno pochodzi on z tego samego gospodarstwa, co kupowany ostatnio. Niestety nazwy często już nie pamiętają...”. Ulubiony sposób podania karpia z własnych stawów? Karp

Odlowy to okres intensywnej i ciężkiej pracy.

z grzybami w śmietanie – zachwalają recepturę i wprost doskonały smak dania obaj rybacy.

Panowie Grzegorz i Karol urodzili się w Dolinie Baryczy, żyjąc i od zawsze pracując w otoczeniu przyrody, traktują ją jako coś normalnego, naturalnego. *„Jedne gatunki zwierząt lubimy, bo są ładne i „nie psocą”, na inne się gniewamy, bo mają nadmierny apetyt na nasze ryby, a jeszcze inne szanujemy, bo – choć niejednokrotnie też nas objadają – jest ich mało i stać nas na ich utrzymanie.”* – opowiadają z rozbijającą szczerością. Girusowie zauważają różnice w mentalności między mieszkańcami Doliny Baryczy, a ludźmi spoza regionu: *„Jeśli przyjezdny kupuje działkę na naszym terenie, to natychmiast ją grodzi, nawet gdy ma kilka hektarów wokół. Turylcy grodzą tylko zabudowania, nie mają potrzeby izolowania się, ani manifestowania swej własności – zatem ludzie są tu inni, chyba normalniejsi...”* – dzielą się swoimi społecznymi spostrzeżeniami.

Pytani o hobby, zdradzają: *„To dość wstydliwy temat, bowiem praktycznie cały czas jesteśmy w pracy. Nie mamy zatem czasu na hobby z prawdziwego zdarzenia.”*

Możdżanów 41, 63-436 Sośnice
tel.: +48 607 606 274 lub 601 781 053

Zgodni i zgrani bracia – Karol (z lewej) i Grzegorz (z prawej).



Są powody do zawodowej dumy...

Dyrektor hotelu Jan Świerad z Certyfikatem „Dolina Baryczy Poleca”.



Certyfikat
przyznany
w latach 2010 | 2011
2012

HOTEL GOSiR W TWARDOGÓRZE

„Zawsze staramy się spełniać oczekiwania gości. Dlatego dbamy o miłą atmosferę w naszym hotelu, chcemy, by pobyt tutaj był dla każdego prawdziwą przyjemnością.”

„Klient jest najważniejszy i ma zawsze rację” – taką maksymą w swojej codziennej pracy kieruje się załoga hotelu Gminnego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Twardogórze. Nie dziwi więc, że ta praca jest doceniana i wyróżniana. Znak „Dolina Baryczy Poleca” przyznany hotelowi to koronny dowód i najlepsza rekomendacja.

„Nasz kompleks hotelowy doskonale nadaje się na organizację zgrupowań sportowych, obozów treningowych, szkoleń, zjazdów i konferencji. Cały jest ogrodzony, oświetlony i monitorowany. Obiekt jest położony w zacisznej części miasta zapewniającej komfort i odpoczynek. Ofertę noclegową uatrakcyjnia bliskie sąsiedztwo nowoczesnego basenu odkrytego (ogrzewanego solarami) wraz z lodowiskiem i zbiornikiem wodnym wyposażonym w kajaki i rowery wodne. Niedaleko znajdują się również trzypoziomowe korty tenisowe, stadion sportowy z dwoma boiskami typu ORLIK oraz torrem dla rowerzystów i rolkarzy. Posiadamy własną wypożyczalnię rowerów, saunę i jacuzzi.” – rekomendują hotel GOSiR zarządzający nim Paulina Bajsarowicz i Robert Orlikowski.

W przestronnych hotelowych pokojach wypoczywa się naprawdę komfortowo...

Pani Paulina i Pan Robert od urodzenia mieszkają w Dolinie Baryczy, cenią unikalną wartość tutejszej przyrody, dlatego wypunktowują proekologiczny charakter swego hotelu: „Kompleks obiektów połączony z hotelem został wykonany zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi normami. Wszystkie materiały użyte do budowy posiadają odpowiednie atesty. Obiekt jest wyposażony w nowoczesną kotłownię gazową i przyłączony do kanalizacji miejskiej. Przy budynkach znajdują się pojemniki do segregacji odpadów. Wszystkie wyżej wymienione elementy sprawiają, że jego funkcjonowanie jest bezpieczne dla ludzi i przyjazne dla środowiska Doliny Baryczy.”.

Szefostwo hotelu podkreśla, że praca to dla nich pasja i przyjemność, że najwyższą wagę przywiązują do jakości świadczonych usług, dlatego zdobywanie nowych kwalifikacji i poszerzanie kompetencji postrzegają jako oczywisty aspekt swego zawodu.

Jako hobby Pani Paulina i Pan Robert wymieniają – Nordic Walking, jazdę na rowerze czy spacer – aktywności niejako wpisane w specyfikę „sielskiego i szczęśliwego” życia w Dolinie Baryczy.

ul. Wrocławska 39, 56-416 Twardogóra
tel./faks: +48 71 / 315 99 10, 697 849 803
e-mail: hotel.gosir@gmail.com
www.gosir.twardogora.pl



Zarządzający obiektem – Paulina Bajsarowicz i Robert Orlikowski.



Nowoczesne i estetyczne wnętrza hotelu w Twardogórze.

W rezerwacie „Olszyny Niezgodzkie”.



Certyfikat
przyznany
w latach 2010 | 2011
2012

**PRZEWODNIK LOKALNY,
Włodzimierz Ranoszek**

*„Pozwalam, żeby każdy sam
poczuł się odkrywcą. Ale to od
przewodnika naprawdę zależy, co
zobaczy turysta.”*

Pan Włodzimierz Ranoszek świadczy usługi przewodnickie po Dolinie Baryczy. Posiada uprawnienia przewodnika terenowego po Dolnym Śląsku, przewodnika górskiego po Sudetach klasy II oraz pilota wycieczek. Oprowadza także w języku angielskim i rosyjskim. Uczestnikom swoich wycieczek pokazuje przyrodę (przede wszystkim ptaki przy użyciu własnego sprzętu optycznego), a także historię i kulturę regionu. Oprowadza grupy piesze, samochodowe, autokarowe i rowerowe. Oprowadza konwencjonalnie i mniej konwencjonalnie – z elementami fabuły i gier. Właśnie za usługi przewodnickie po Dolinie Baryczy został wyróżniony prestiżowym znakiem „Dolina Baryczy Poleca”.

„Przewodnikiem turystycznym jestem od 1993 r. Zajmowałem się też prowadzeniem kursów przewodnickich, w latach 1999 – 2011 byłem członkiem komisji egzaminacyjnej przewodników turystycznych terenowych przy wojewodzie, a następnie przy marszałku województwa dolnośląskiego. Pracuję jako adiunkt w Katedrze Turystyki Wyższej Szkoły Zarządzania „Edukacja” we Wrocławiu. Wykładam też na Uniwersytecie Wrocławskim i Wyższej Szkole Bankowej we Wrocławiu.” – opowiada o sobie Pan Włodzimierz.

Poznanie Doliny Baryczy z Panem Włodzimierzem to fascynująca przygoda!

Oprócz tego, że oprowadza grupy po terenie, sam pisze przewodniki turystyczne. Jest autorem największej liczby publikacji dotyczących regionu: map i przewodników turystycznych z terenu „Doliny Baryczy”, m.in. monografii krajoznawczej „Miasto i gmina Milicz”, przewodnika przyrodniczego „Park Krajobrazowy „Dolina Baryczy””, przewodnika rowerowego „Wzgórza Trzebnickie i Dolina Baryczy”, przewodnika dla aktywnych „Milicz i okolice”. „Przewodnikiem się nie jest, przewodnikiem się staje. Żeby przekazać coś innym, trzeba najpierw samemu to odkryć. Regionem interesuję się od dzieciństwa, ale to odkrywanie nigdy się nie kończy. I to jest w tym wszystkim chyba najbardziej fascynujące.” – mówi refleksyjnie Pan Włodzimierz. A czym jest dla niego Dolina Baryczy? Najlepiej oddajmy głos jemu samemu: „Dolina Baryczy to kraina bajeczna. To tu drzewa mają nogi, jak w „Olszynach Niezgodzkich” albo pod Wzgórzem Joanny. To tu, jak nigdzie indziej, jest najwięcej opowieści o zatopionych zamkach, skrztach, wodnikach, zbójnikach, czarownicach i nieszczęśliwych miłościach – wszystko pośród kumkania żab i skrzeku mew. Słuchał ich młody Chopin przyjeżdżający tu do krewnych na wakacje, pośród nich wędrowali święty Wojciech i święta Jadwiga. Bywało w końcu i tak, że na tym odludziu ważyły się losy świata...”.

ul. Szkolna 6/1 Sulów, 56-300 Milicz
tel.: +48 605 619 956, e-mail: ranozsek@wp.pl



Dolina Baryczy urzeka nawet jak z nieba leje się deszcz.



Certyfikat
przyznany
w latach 2010 | 2011
2012

STANICA „BIAŁY DANIEL” W SOŚNIACH

„Po zakończeniu trwającego właśnie remontu, Stanica będzie – na obszarze południowej Wielkopolski – jednym z najładniejszych tego typu obiektów.”

Stanica „Biały Daniel” – usytuowana na skraju wsi Sośnie, nazywanym „Moja Wola” – została wyróżniona znakiem „Dolina Baryczy Poleca” jako baza rekreacyjna. Położona w spokojnej, leśnej okolicy stanowi nie lada gratkę dla miłośników przyrody. Sąsiedztwo parku pełnego okazałych drzew (np. cisy, dęby szypułkowe, buki) oraz założonego w latach 1951 – 1975 arboretum to jej dodatkowe atuty. Prawdziwą perłą architektury jest pałacyk myśliwski z 1852 r., znajdujący się nieopodal Stancy. Słynie on z unikalnej w skali świata elewacji z korka dębowego!

„Stanica „Biały Daniel” istnieje od dziesięcioleci, ja zarządzam nią już 10 lat. Wszystko zaczęło się od wybudowania kuchni i dużej wiaty, następnie powstał pawilon mieszkalny (10 pokoi – łącznie 47 miejsc noclegowych) i budynek sanitarny. Obecnie w ramach unijnego programu PO RYBY wdrażanego przez „Partnerstwo dla Doliny Baryczy” realizujemy projekt, w którego efekcie nasza Stanica – gruntownie przebudowana i rozbudowana – ma się stać wy-

Dziś Stanica „Biały Daniel” jest gruntownie rozbudowywana i przebudowywana...

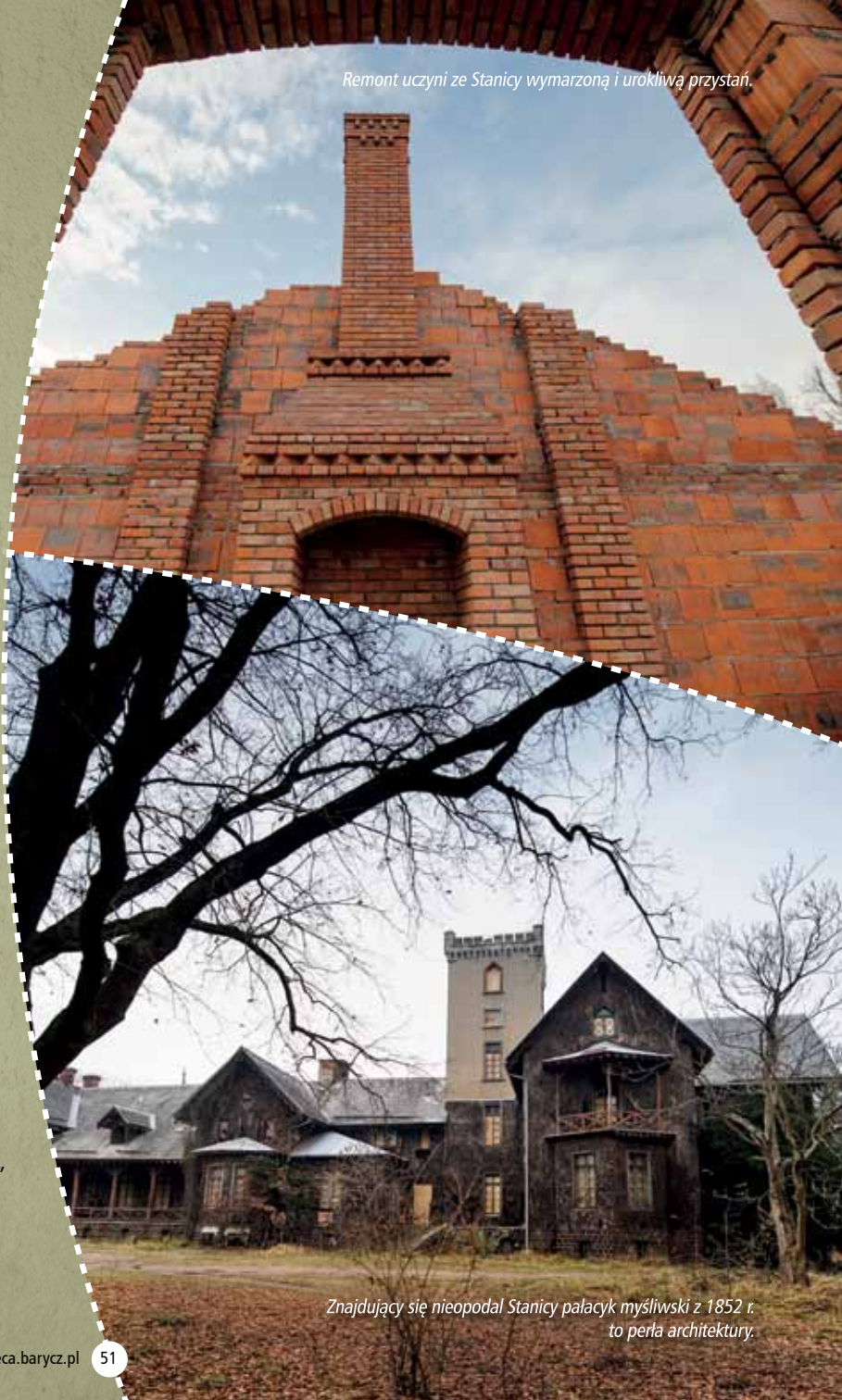
marzoną przystanią dla wędkarzy. Prace budowlane obejmują m.in. remont wiaty, dobudowę wędzarni, przebudowę pawilonu kuchennego, budynku węzła sanitarnego czy estrady, założenie boiska wielofunkcyjnego ze sztuczną nawierzchnią itd.” – opowiada z entuzjazmem Pan Krzysztof Bochen, inżynier leśnik z wykształcenia i wójt gminy Sośnie w jednej osobie.

Ze względu na bliskość pięknych tras leśnych – pieszych, rowerowych, konnych – oraz funkcjonalność i atrakcyjność zaplecza, którym dysponuje ośrodek, Stanica stanowi naprawdę znakomite miejsce na organizację festynów, rajdów czy rozmaitych biesiad. Będąc interesującym przystankiem zarówno dla mieszkańców Doliny Baryczy, jaki i dla turystów, myśliwych czy miłośników koni.

Pan Krzysztof Bochen wierzy, że remont zmieni Stanicę w prawdziwą perelkę, którą pokochają wszyscy odwiedzający ją przybysze. Jako wójt czuje się odpowiedzialny za swoją gminę, dlatego po raz kolejny (już czwarty!) zamierza ubiegać się o urząd. Wierzy, że środki, które pozyska, odpowiednio zainwestowane ułatwią ludziom życie oraz upiększą okolicę, którą on sam tak uwielbia: „Nieustannie zachęcam ludzi, by przyjeżdżali do gminy Sośnie. I są tego efekty! Wielu z nich, zwłaszcza z Wrocławia – urzeczonych pięknem okolicy – kupuje u nas działki, buduje domy i spędza tu weekendy. W niektórych wsiach „letnicy” stanowią już poważny odsetek mieszkańców.”.

ul. Harcerska 1, 63-435 Sośnie
tel.: +48 62 / 739 17 12

Remont uczyni ze Stanicy wymarzoną i urokliwą przystań.



Znajdujący się nieopodal Stanicy pałacyk myśliwski z 1852 r.
to perła architektury.

Praca to ich życiowa pasja
– Pan Jan Raftowicz z żoną.



Certyfikat
przyznany
w latach 2011 | 2012

**GOSPODARSTWO RYBACKIE
„RUDA ŻMIGRODZKA”,
Regina i Jan Krzysztof Raftowicz**

*„Najbardziej cieszy mnie widok
skaczących ponad lustrem wody,
zdrowych ryb.”*

Pan Jan Krzysztof Raftowicz z wykształcenia jest inżynierem środowiska, z zamiłowania zaś rybakiem. Kiedyś prowadził firmę budowlaną, ale w 1991 roku postanowił związać swój los z rybami i rozpoczął w Rudzie Żmigrodzkiej w Dolinie Baryczy budowę stawów. Za karpia milickiego i karpia milickiego wędzonego otrzymał wyróżnienia w postaci znaku „Dolina Baryczy Poleca”. Swoją działalność i zawodową filozofię opisuje następująco: *„Stepowiejące nieużytki zmieniliśmy z żoną w zróżnicowane i bioróżnorodne zespoły ekosystemów. Nasze gospodarstwo – już ze swej natury – prowadzi działalność proekologiczną, wszystko tu jest ważne i musi być korzystne dla przyrody. Ja w każdej dziedzinie gospodarki popieram zrównoważony rozwój.”*

Wprawdzie Pan Jan narzeka, że przytłacza go olbrzymia ilość biurokracji (przed którą zdarza mu się uciekać na Syberię, gdzie, jak mówi, *„telefony nie mają zasięgu”*), jednak na każdym kroku podkreśla, że praca to dla niego największa życiowa pasja. Prawdziwość tych słów dowodzą kolejne wypowiedzi rybaka: *„Mamy do czynienia z żywymi organizmami, którym koniecznie trzeba zapewnić dobre warunki rozwoju. Za to*

Karp milicki wędzony Państwa Raftowiczów to laureat „Perły” – największego wyróżnienia w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

*karp milicki
karp milicki wędzony*

one odpłacają się dobrymi wynikami produkcyjnymi, co z kolei w prosty sposób przekłada się na sukces finansowy. Całkowite zaangażowanie w dzień i w nocy to obowiązek. Gdyby nie prawdziwe zamiłowanie, ta praca mogłaby być naprawdę nieznośna. Zapewniając moim rybom dobrostan – pod każdym względem – gwarantując im dobre warunki wzrostu, mogę liczyć, że odwdzięczą mi się one w dwójnasób.”

W Dolinie Baryczy – czyli blisko przyrody i zgodnie z następstwem pór roku – Pan Jan mieszka od urodzenia: „z przerwą (lata: 1971 – 1991) na poznanie innych sposobów na życie” – jak sam mówi. Hobby Pana Jana to: „Polowania.”. Duma? „Wnuki.”. Plany na najbliższą przyszłość? „Wybudowanie w Rudzie Żmigrodzkiej karczmy rybnej wraz z bazą noclegową.”. Sztandarowy przepis z wykorzystaniem wytwarzanych produktów? „Oczywiście „karp milicki wędzony”. Pytany o recepturę przygotowania tego delikatesu, Pan Jan odpowiada z uśmiechem: „To proste: karp, sól i dym.”.

Radziądz 85, 55-140 Żmigród
tel./faks: +48 71 / 385 60 26, 601 73 35 59
e-mail: traft@wp.pl

Rzadki w Dolinie Baryczy, lecz także piękny okaz – karp pełnotłuski.



Pan Kazik – wieloletni zaufany pracownik gospodarstwa
– podczas odłowów.

Pan Grzegorz Matłoka – właściciel SPA,
masażysta z zawodu i zamięłowania.



Certyfikat
przyznany
w latach 2011 | 2012

**GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE
„AGRO-SPA CHYNOWA”,
Aneta i Grzegorz Matłoka**

*„Nasz największy sukces? Robimy
to, co lubimy – wspólnie, całą
rodziną.”*

Gospodarstwo agroturystyczne „Agro-SPA Chynowa” Państwa Anety i Grzegorza Matłoków zostało wyróżnione znakiem „Dolina Baryczy Poleca” za usługę noclegową w 2011 i 2012 roku. *„Nasze gospodarstwo agroturystyczne prowadzimy w formie kameralnego SPA. Działamy od 2 lat. Do dyspozycji gości mamy cztery klimatyzowane pokoje o wysokim standardzie – z możliwością korzystania z jacuzzi w cenie.”* – informuje Pan Grzegorz. Gospodyni SPA jest fizjoterapeutką i masażystką, a gospodarz masażystą: *„Masaże to nasza pasja – oferujemy ich całą gamę: od masażu klasycznego (lecniczego), do masażu orientalnych – ajurwedyjskich, masażu Lomi Lomi i wielu innych. W ofercie posiadamy również wiele aromatycznych i relaksujących zabiegów: np. czekoladowy, czereśniowy, winoterapię, aromatyczny peeling z oliwek czy też peeling solą z Morza Martwego.”* – zachwala swoją ofertę Pani Aneta.

Wysoka jakość usług oferowanych przez „Agro-SPA Chynowa” jest pochodną pasji właścicieli. W ich ośrodku rzeczywiście jest w czym wybierać: naturalny peeling stóp rybami Garra Rufa, sauna fińska z panelem solnym, światłoterapia kryształami Swarovskiego w saunie, a dla tych z nieokielznaną wyobraźnią, możliwość zanurze-

Państwo Matłokowie urządzili swoje SPA z dużym smakiem...

nia się w beczce z zimną wodą lub wytarzania w śniegu – oczywiście już po seansie w kłębach pary. „W swojej pracy najbardziej kochamy kontakt z ludźmi i to, że sprawiamy naszym gościom przyjemność. No i że wszystko „rozgrywa się” w bajecznym otoczeniu łąk i lasów Doliny Baryczy, na łonie natury. Po masażach można iść na łąkę lub do lasu – położyć się i kontemplować przyrodę...” – puszcza wodze wyobraźni Pani Aneta.

Właściciele „Agro-SPA Chynowa” zdają sobie sprawę, że cały czas są na początku swojej zawodowej drogi. Nie ukrywają, że zdarza się, że jest im ciężko, że zmagania z biurokratyczną machiną, które z racji starania się o unijne dotacje muszą podejmować, odbierają im nieraz siły i radość działania. Niemniej, są to chwilowe zawirowania, które pokonują, by dalej iść do przodu. Państwo Matłokowie wierzą w swój biznes: „Nie mamy konkurencji w tym, co robimy. Łączymy wypoczynek na łonie natury z wysokiej jakości zabiegami SPA i tym różnimy się od innych gospodarstw agroturystycznych.” – słusznie zauważa Pan Grzegorz.

Mówiąc o marzeniach, zgodnie odpowiada: „Żebyśmy mogli się utrzymywać z agroturystyki i mieli trochę więcej czasu na korzystanie z uroków okolicy.”

Chynowa 198b, 63-421 Przygodzice
tel.: +48 502 134 167, 513 164 989
e-mail: info@agro-spa.com.pl | www.agro-spa.com.pl

Wysokiej jakości zabiegi SPA to propozycja dla marzących o skutecznej biologicznej odnowie...



Kuchnia serwowana w „Agro-SPA Chynowa” mogłaby być wizytówką Doliny Baryczy.

ŻURAWICZAPLA
SIEDLIŚKO

Dumni właściciele Siedliśka „Żuraw i Czapla”
– Pani Agata z mężem Romanem.



Certyfikat
przyznany
w latach 2011 | 2012

**GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE
„SIEDLIŚKO ŻURAW I CZAPLA”,
Agata Benke-Buchaniewicz**

*„Jako architekt krajobrazu
z wykształcenia, staram się
w swoim gospodarstwie wdrażać
wszystkie zasady, które kiedyś
poznałam w teorii, a które służą
zarówno nam – ludziom, jak
i otaczającej nas przyrodzie.”*

Siedliśko „Żuraw i Czapla” jest jak urokliwa przystań. „Wzorcową agroturystyką” – takimi słowami określają często goście to – stworzone zaledwie 4 lata temu przez Państwa Buchaniewicz – gospodarstwo. Pani Agata, z zawodu fotograf i architekt krajobrazu, początki swojej działalności opisuje następująco: „Zacząłem się od sprzedaży domu w mieście i zakupu starego poniemieckiego gospodarstwa. Po to, by przekształcić je w miejsce, gdzie w ciszy i spokoju można cieszyć się otaczającą przyrodą, odetchnąć od „bezosobowego” i „odhumanizowanego” życia w mieście.”. Faktycznie, „Żuraw i Czapla” to taka magiczna oaza, w której czas płynie wolniej, inaczej, w osobliwej harmonii z rytmem natury. „Wokoło tylko nasza ziemia, lasy i łąki oraz Dolina Baryczy z całym jej przyrodniczym bogactwem.” – dopowiada Pani Agata. Tu naprawdę łatwo o refleksję czy chwilę relaksu. Tym bardziej, że okolica kusi przybyszów wieloma atrakcjami: szlakami turystycznymi, ścieżkami rowerowymi, urzekającym urokiem wiosek i małych miasteczek.

Te przytulne wnętrza potrafią skrócić każde serce...

Siedlisko Pani Agaty ma dziś grono stałych gości, którzy chwalą jego niepowtarzalny i naturalny urok. Wyjeżdżają stąd wypoczęci, nadsadowani pozytywną energią, chętnie i szybko wracają. Właścicielka mówi o tym z dumą, a liczne dowody uznania tłumaczy ogromnym zaangażowaniem: „(...) włożyliśmy w to miejsce całe serce, wymyśliśmy je kompleksowo, w każdym szczególe. Tak, jak byśmy sami mieli być tu gośćmi...”.

Zamieszczona na stronie internetowej Siedliska „Karta Gościa” – określająca zasady zamieszkiwania w agroturystyce – doskonale spełniła pokładane w niej nadzieje. Pani Agata – od początku kierując swą ofertą do ludzi kochających ciszę i spokój, wrażliwych na piękno przyrody, szukających wytchnienia na łonie natury – z odwiedzin takich właśnie turystów zawsze cieszy się najbardziej. Pytana o swój największy sukces, bez namysłu odpowiada: „Zrealizowałam swoje marzenie tworząc to siedlisko i fakt, że odniosło ono sukces oraz, że – tak jak sobie kiedyś wymyśliłam – są w Polsce ludzie, którzy takiego właśnie miejsca szukali, jest moim ogromnym sukcesem – zarówno życiowym, jak i zawodowym.”

Wróbliniec 9, 56-300 Milicz
e-mail: siedlisko@wrobliniec.pl | www.wrobliniec.pl



Zasłużona chwila relaksu – Pani Agata nad dobrą książką,
w doborowym towarzystwie.

Pani Jolanta Bogatsu – zakochana w przyrodzie
Doliny Baryczy – właścicielka Zagrody.



Certyfikat
przyznany
w latach 2011 | 2012

**ZAGRODA GRABOWNICA,
Jolanta Bogatsu**

*„Zagroda Grabownica jest oazą
ciszy i spokoju – blisko Wrocławia,
a jednak w samym sercu Doliny
Baryczy. Tutaj rzekotki i kumaki
mówią dobranoc.”*

Zagroda Grabownica – jako Ośrodek Edukacyjno-Wypoczynkowy – została założona w 2009 roku. Jest położona w zacisznym zakątku Doliny Baryczy, w gminie Krośnice, na trasie lub w pobliżu atrakcyjnych szlaków rowerowych, pieszych i konnych. Pensjonat dysponuje 44 miejscami noclegowymi – w 17 pokojach z łazienkami. W Zagrodzie organizowane są spotkania integracyjne, szkoleniowe oraz imprezy okolicznościowe. Znakiem „Dolina Baryczy Poleca” wyróżniono ją w 2011 i 2012 roku za usługi noclegowe. *„Zagroda Grabownica to gościnne miejsce w Dolinie Baryczy – wybudowana w największym w Polsce Parku Krajobrazowym, wkomponowana została w krajobraz tego pięknego regionu. Z okien Zagrody można podziwiać wspaniałe widoki na otaczające łąki, pola i lasy. Spokój, cisza i wspaniałe powietrze pobudzają apetyt i gwarantują spokojny sen w przytulnych pokojach części pensjonatowej Grabownicy.”* – reklamuje swój ośrodek Pani Jolanta Bogatsu, z wykształcenia filolog (tłumacz i lektor).

Podczas imprez okolicznościowych czy integracyjnych restauracja Zagrody oferuje tradycyjne potrawy kuchni polskiej – w tym również wege-

Przytulne pokoje części pensjonatowej są gwarancją spokojnego snu...

tariańskie – oraz ryby z okolicznych stawów. Te rybne dania to zresztą duma Grabownicy, a szczególnie „karp na gruszcze”, dzięki któremu zostali „Mistrzem Karpia 2012” w kategorii „karp na ciepło”.

Właścicielka Zagrody w Dolinie Baryczy mieszka od niedawna, bo od 2008 roku. To miejsce nieustannie ją zachwyca: *„Cieszę oko pięknem każdej pory roku, słucham żabich i ptasich koncertów, obserwuję ptaki odwiedzające nasze łąki i przepiękne, nie zanieczyszczone sztucznym światłem niebo nad Zagrodą, oddycham czystym powietrzem – nie trzeba tłumaczyć, dlaczego są to zalety.”* – mówi rozmarzona. Podkreśla, że każdy dzień tutaj jest dla niej sukcesem, że sytuacje pozornie bez wyjścia traktuje jako wyzwania, które należy podjąć, by później cieszyć się kolejnym udanym, zrealizowanym przedsięwzięciem.

„Pracuję, bo lubię...” – stwierdza na koniec rozbrajająco Pani Jolanta i zdradza, że w przyszłości będzie chciała w Grabownicy zbudować obserwatorium astronomiczne...

Grabownica 42 a, 56-320 Krośnice
tel.: +48 71 / 384 55 02, 508 134 010
e-mail: zagrodagrabownica@gmail.com
www.zagrodagrabownica.pl



„Karp na gruszcze” autorstwa Pani Jolanty – zdobywca tytułu „Mistrz Karpia 2012”.

Przygoda z rogatymi owcami stała się dla Pani Beaty pasją i sposobem na życie.



Certyfikat
przyznany
w latach 2011 | 2012

**GOSPODARSTWO „ROGATA OWCA”,
Beata Piekalska**

„W życiu wszystko splata się jak w tkaninie. Sukcesem jest móc robić to, co się lubi i czerpać z tego satysfakcję. Jestem szczęśliwa i spełniona na wielu płaszczyznach.”

Pani Beata Piekalska z zawodu filolog i tłumacz – znak „Dolina Baryczy Poleca” otrzymała za zajęcia edukacyjno-artystyczne. W Łędzinie w Dolinie Baryczy na stałe mieszka od niedawna, bo od 2007 roku. Szczególnie więc docenia ten wyjątkowy zakątek ziemi: *„To życie w naturze. Tu człowiek czuje się elementem czegoś wielkiego – ponadczasowego systemu, w którym ma swoje miejsce i spełnia określoną rolę. Ta rola to jego wielka odpowiedzialność. Bardzo dobrze oddaje moją myśl cytat z Talmudu: „Świat nie był pusty, kiedy się na nim znalazłem. Był ogrodem, zasadzonym dla mnie. Ja zasadzę go dla tych, którzy przyjdą po mnie...”*”

Zaczynając w 2007 roku swą przygodę z rogatymi owcami, Pani Beata nie przypuszczała, że wkrótce stanie się ona dla niej sposobem na życie, miłością, że da jej tyle szczęścia i poczucie zawodowego spełnienia. Początkowo oferta jej warsztatów była uboższa i składały się na nią w głównej mierze zajęcia dla młodszych dzieci. Od dwóch lat w „Rogatej Owcy” odbywają się również zajęcia dla dorosłych, m.in. z przędzenia i tkania.

Włna prosto od rogatych owiec...

A co w swej pracy lubi najbardziej? *„Spotkania, radość na twarzach dzieci, wymianę poglądów i myśli, rozmowy...”* Wszystko to sprawia, że Pani Beata swoje zajęcia postrzega jako ukochane hobby, a nie jak codzienny obowiązek: *„Kocham to, co robię. Przekazuję moją pasję i wiedzę oraz jakiś fragment mojego życia. Wszystko jest prawdziwe i naturalne. I zwierzęta, i produkty, które dają (mleko, wełna).”*

Dla właścicielki „Rogatej Owcy” od początku priorytetem życia w Dolinie Baryczy jest szacunek dla przyrody, egzystencja w ścisłej z nią harmonii: segregacja odpadów, kompostowanie bioodpadów, pielęgnacja krajobrazu poprzez wypas, ogród biodynamiczny, używanie tylko naturalnych produktów, oszczędność wody i energii. Nikt nie jest samotną wyspą, a przekazywanie dobrych wzorców postępowania to według pani Beaty sens naszego życia. O czym marzy kochająca świat i ludzi gospodyni „Rogatej Owcy”? *„Chciałabym mieć prawdziwe profesjonalne krosna i tkać koce i pledy z wełny moich owiec.”*

56-321 Łędzina 25
tel.: +48 71 / 384 30 07, 511 766017
e-mail: beatapieka@o2.pl



Spis treści

| | |
|----|--|
| 5 | SŁOWO WSTĘPNE |
| 6 | STAWY MILICKIE SA GOSPODARSTWO RYBACKIE „MILICZ”, Monika Kowalska-Górska, Aleksander Kowalski |
| 8 | Kowalski |
| 10 | GMINNA SPÓŁDZIELNIA „SAMOPOMOC CHŁOPSKA” W PRZYGDZICACH |
| 12 | PIEKARNIA i CUKIERNIA GĄDKOWICE, Edward Rybka |
| 14 | GOSPODARSTWO SADOWNICZE, Irena i Andrzej Łaniak |
| 16 | OGRODNICTWO, Wojciech Skowroński |
| 18 | ANDRZEJ KRET |
| 20 | GOSPODARSTWO SADOWNICZE, Jolanta i Janusz Dziekan |
| 22 | GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE, Henryka Kozłowska |
| 24 | GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE, Irena Piechota |
| 26 | BYLINY I SUSZ ROŚLINNY, Agnieszka Lesiak |
| 28 | RESTAURACJA i POKOJE GOŚCINNE „W STARYM MŁYNIU”, Bogusława i Piotr Niewiadomscy |
| 30 | RESTAURACJA „PAŁACOWA”, Edyta Iwanicka |
| 32 | RESTAURACJA „PARKOWA”, Anna i Dariusz Moczulscy |
| 34 | SZKOLNE SCHRONISKO MŁODZIEŻOWE W KROŚNICACH |
| 36 | GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „GŁOWACZÓWKA”, Janina Głowacz |
| 38 | KOMPLEKSOWE USŁUGI TURYSTYCZNE W DOLINIE BARYCZY, Maciej Kowalski |
| 40 | OŚRODEK JEŹDZIECKI „JURAND”, Grażyna i Jerzy Kątni |
| 42 | OŚRODEK EDUKACJI EKOLOGICZNEJ W KROŚNICACH |
| 44 | GOSPODARSTWO RYBACKIE „MOŹDŻANÓW”, Grzegorz Girus i Karol Girus |
| 46 | HOTEL GOSiR W TWARDOGÓRZE |
| 48 | PRZEWODNIK LOKALNY, Włodzimierz Ranoszek |
| 50 | STANICA „BIAŁY DANIEL” W SOŚNIACH, Krzysztof Bochen |
| 52 | GOSPODARSTWO RYBACKIE „RUDA ŻMIGRODZKA”, Regina i Jan Krzysztof Raftowicz |
| 54 | GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „AGRO-SPA CHYNOWA”, Aneta i Grzegorz Matłoka |
| 56 | GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „SIEDLIKO ŻURAW I CZAPLA”, Agata Benke-Buchaniewicz |
| 58 | ZAGRODA GRABOWNICA, Jolanta Bogatsu |
| 60 | GOSPODARSTWO „ROGATA OWCA”, Beata Piekalska |



WYDAWCA: Stowarzyszenie „Partnerstwo dla Doliny Baryczy”
Pl. ks. E. Warejskiego 7, 56-300 Milicz, tel./faks: 71/ 383 04 32
e-mail: partnerstwo@nasza.barycz.pl
www: www.nasza.barycz.pl | www.dbpoleca.barycz.pl



OPRACOWANIE: Mariola Mazepa-Miskiewicz, Marta Kamińska
KOREKTA POLONISTYCZNA, REDAKCJA:
Mariola Mazepa-Miskiewicz | merol@fjufju.com
PROJEKT GRAFICZNY: Iwona Wiśniowska | iffka@fjufju.com
ZDJĘCIA: Marcin Mazurkiewicz, Marta Kamińska
DRUK: Drukarnia Printgraph, ul. Mickiewicza 19, 32-800 Brzesko



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

Zadanie realizowane przez Stowarzyszenie „Partnerstwo dla Doliny Baryczy”
w ramach działania 4.31 Funkcjonowanie LGD, nabywanie umiejętności
i aktywizacja, współfinansowane ze środków publicznych i UE w ramach osi 4
– LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

Rozlicz PIT i przekaz 1% podatku

Każda osoba rozliczająca się z urzędem skarbowym może przekazać 1% swojego podatku na rzecz Stowarzyszenia „Partnerstwo dla Doliny Baryczy” (organizacji pożytku publicznego). Na stronie www.nasza.barycz.pl znajdują Państwo darmowy program do rozliczenia PIT. Zebrane fundusze pozwolą nam dofinansować działania wspierające lokalną aktywność i rozwijać przedsiębiorczość wyjątkowych mieszkańców Doliny Baryczy.

Wpisz nasz KRS w swój PIT!
KRS: 0000319202

