



MAŁOPOLSKA

Wieś Pachnąca Ziołami

Katalog ofert



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Małopolska



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. Europa inwestująca w obszary wiejskie. Publikacja wydana przez Województwo Małopolskie, opracowana we współpracy z Sądecką Organizacją Turystyczną.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu III Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

MAŁOPOLSKA WIEŚ PACHNĄCA ZIOŁAMI



Na pięknie ukształtowanych i urozmaiconych terenach Małopolski, bogatych w tradycje i zwyczaje, obfitujących w unikatowe zabytki i liczne osobliwości przyrody, znajduje się skarbnica wiedzy o rodzimych ziołach.

W Małopolsce, gospodynie korzystają z ziół w kuchni, tworząc zdrowe i aromatyczne dzieła kulinarne oraz zdobią nimi domy i obejścia. Znają także barwne legendy i wierzenia o magicznej mocy ziół.

Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami to oferta 19 wyspecjalizowanych gospodarstw agroturystycznych, których wyróżnikiem jest prostota i autentyczność.

Goście mogą korzystać z całorocznej oferty wypoczynku, opartej na ziołowym dziedzictwie. Tworzą ją w większości gospodarstwa ekologiczne, położone w urokliwych miejscach pod lasem, na skraju wiosek, których gospodarze posiadają wszechstronną wiedzę w zakresie uprawy ziół, ich właściwości i wykorzystywania w kuchni regionalnej, medycynie niekonwencjonalnej, ziołolecznictwie, sporządzaniu syropów i nalewek, aromaterapii, suszenia, układania bukietów itp.

Gospodarze uprawiają ogrody ziołowe, prowadzą zdrową, domową i regionalną kuchnię z wykorzystaniem ziół oraz wartościowej żywności z własnych gospodarstw ekologicznych.

„Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami” posiada certyfikat „Najlepszy produkt turystyczny w Polsce” przyznawany przez Polską Organizację Turystyczną i markę „Hit Turystyki Wiejskiej” przyznaną przez Ministerstwo Rolnictwa.

LISTA GOSPODARSTW Z OFERTĄ „MAŁOPOLSKA PACHNĄCA ZIOŁAMI”

1	„U Drwali” – Drwinia	6-7
2	„Lesna Zagroda” – Przyborów	8-9
3	„Artystyczna Zagroda” – Poręba Spytkowska	10-11
4	„Łopusze” – Żegocina	12-13
5	„Czarownia w Górkach” – Szyk	14-15
6	„U Kazka” – Mizerna	16-17
7	„Villa Akiko” – Harkłowa	18-19
8	„Rzepka” – Czarna Góra	20-21
9	„Willa Jasna” – Czorsztyn	22-23
10	„U Ani” – Krośnica	24-25
11	„Chata Górską Cyrla” – Sucha Struga	26-27
12	„U Gazdy” – Kamionka Wielka	28-29
13	„Opalówka” – Banica	30-31
14	„Ramis” – Wysowa-Zdrój	32-33
15	„Julia” – Wysowa-Zdrój	34-35
16	„Słoneczko” Wysowa-Zdrój	36-37
17	„U Grzegorza” – Tylicz	38-39
18	„U Krysi i Jasia” – Tylicz	40-41
19	„Pod Świerkami” – Tylicz	42-43



Województwo
Śląskie

Województwo
Świętokrzyskie

Województwo
Podkarpackie

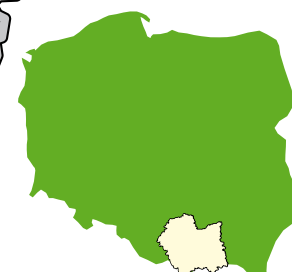


LEGENDA

- Tarnów** - miasta powiatowe
- DRWINIA** - gospodarstwa zielarskie
- 1** - drogi
- rzeki, jeziora
- zabudowania
- tereny zielone
- granice powiatów
- granica województwa

Słowacja

Województwo
Małopolskie



„U DRWALI”

Jadwiga i Mirosław Kicowie

32-709 Drwinia 202

tel./fax (12) 281 73 20, 795 228 767

e-mail: jadwiga.kica@wp.pl

Kategoria: 

Czynne gospodarstwo rolne położone nieopodal Puszczy Niepołomickiej (w której spotkać można żubry), w pobliżu rzeki Wisły i Raby – 3 i 4 km.

Z okien domu widać często wypasające się sarny, nocą dziki, a na łąkach bociany. W okolicznych lasach coroczny urodzaj grzybów, owoców leśnych.

Możliwość wycieczek rowerowych do Puszczy Niepołomickiej oraz wędkowania w Rabie i Wiśle.

Do dyspozycji gości kuchnia z pełnym wyposażeniem, pokój wypoczynkowy, duży ogród z miejscem na grilla, piaskownica z zabawkami. Możliwość wypożyczenia: rowerów, leżaków, quadów oraz rowerek i gokartów dla dzieci.

Gospodni wykonuje rękodzieło: tkactwo, koronkę i haft, np. krakowski, a także stroiki świąteczne i ozdoby, często prezentując je na wystawach.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	30 PLN
śniadanie	10 PLN
obiad, obiadokolacja	15-20 PLN
kolacja	10 PLN

liczba miejsc	13
liczba pokoi	4 pokoje w tym 2 z łazienkami, 2 pokoje z 1 wspólną łazienką
struktura pokoi:	1 pokój 2-os., 1 pokój 3-os., 2 pokoje 4-os.
zniżki	dla dzieci i stałych klientów

OFERTA ZIOŁOWA

W przydomowym ogródku gospodni uprawia bazylię, estragon, rozmaryn, mięte, szalwię, majeranek, koper ogrodowy, lubczyk, pietruszkę, seler i czosnek.

Zioła wykorzystywane są w domowej kuchni jako przyprawy do dań, np. z fasoli i kapusty, do mięs, do kiszenia kapusty, ogórków, sałatek i surówek, a także jako susz na zimę. Zioła dodawane są do wzbogacenia smaku konfitur i innych przetworów zimowych, jak soków i syropów.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Chleb ziołowy orkiszowy, Królik w zalewie ziołowej grillowany, Królik w sosie ziołowym, Pierogi z kapustą, mięsem i ziołami, Grochówka ziołowa, Haftowane woreczki zapachowe potpourri.

OFERTA

Zapraszamy osoby w każdej grupie wiekowej, a w szczególności rodziny z dziećmi na dłuższy urlop, jak i wypoczynek weekendowy. Specjalną ofertę gospodarze kierują do osób zainteresowanych rękodziełem artystycznym, a w szczególności tkactwem, haftem i koronką (można po uzgodnieniu skorzystać z formy wypoczynku warsztatowego i nauczyć się technik rękodzielniczych).

„U DRWALI przenocujesz – w ziołach zasmakujesz”

Więcej informacji o obiekcie, ofercie oraz zdjęć pokoi, łazienek na stronie: www.drwinia.gmina.pl



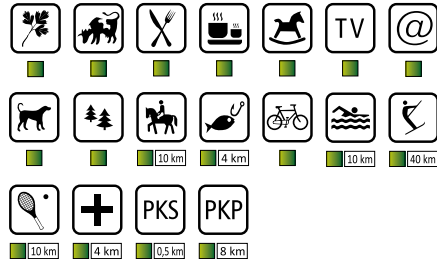
„LEŚNA ZAGRODA”

Barbara Kądziołka

32-823 Przyborów 298A

tel. (14) 684 72 32, kom. 695 615 073

e-mail: barbarakadziolka@gmail.com



Gospodarstwo położone w Kotlinie Krakowsko-Sandomierskiej w powiecie brzeskim. Otoczone lasem pełnym grzybów i owoców leśnych, różnorodnych gatunków ptaków i leśnych zwierząt. Gospodarze hodują ptactwo domowe: kury, indyki.

Do dyspozycji gości miejsce na ognisko i grilla. Gospodarstwo zostało wyróżnione w konkursie „Zielone Lato”. Gospodarze znają język angielski i niemiecki.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	25-30 PLN
śniadanie	7-10 PLN
obiad, obiadokolacja	15-20 PLN
kolacja	7-10 PLN

liczba miejsc noclegowych	8
liczba pokoi	3 pokoje z 1 wspólną łazienką
struktura pokoi:	1 pokój 2-os., 2 pokoje 3-os.
zniżki	dzieci do lat 5 -50%, stali klienci - 20%

OFERTA ZIOŁOWA

W ogrodzie ziołowo-warzywnym uprawiane są między innymi: melisa, mięta, lawenda, lubczyk, oregano, tymianek, które świeże i suszone wykorzystywane są w domowej kuchni oraz do nalewek. Z suszonych ziół gospodyni wykonuje wyjątkowo „pachnące latem” kompozycje kwiatowe i okazjonalne stroiki.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

„Dar Życia” (napoje ziołowo-warzywne), „Pigwówka Gospodyni” – nalewka z pigwy z ziołami, „Przysmak Przyborowski” (ryba w kołderce ziołowo-warzywnej).



OFERTA

Obiekt jest szczególnie polecany dla osób ceniących ciszę, naturę i obcowanie z przyrodą.



„ARTYSTYCZNA ZAGRODA”

Maria i Andrzej Karas

ul. Bocheńska 170, Poręba Spytkowska

32-800 Brzesko

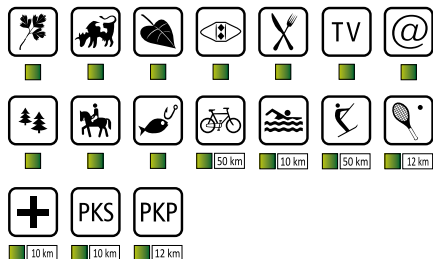
tel. (14) 686 60 98, kom. 668 364 759

e-mail: maria_karas@wp.pl

www.m_karas_agroturystyka.republika.pl

Kategoria: 

Atest: BioCert Małopolska Nr.PL-ECO-05-001282/14/1



Gospodarstwo położone w Porębie Spytkowskiej (10 km od Bochni i Brzeska). Czynne gospodarstwo rolno-ekologiczne, w którym hodowane są: owce, kozy, drób. W gospodarstwie prowadzone są zajęcia edukacyjne dla dzieci, młodzieży, dorosłych oraz dla szkół, przedszkoli i osób niepełnosprawnych w zakresie podstawowych zasad zbioru i wykorzystania ziół oraz kwiatów (plecenie wianków), a także warsztaty rękodzieła artystycznego, w tym: bibułkarstwo, decoupage, prace ze sznurka i masy solnej, a także spotkania z folklorem regionu Krakowa wschodniego. Gospodarstwo zdobyło wyróżnienia w: wojewódzkim konkursie Zielone Lato, Gospodarstwo Przyjazne Środowisku, Mój Piękny Ogród, Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne, Gospodarstwo Piękne i Bezpieczne.

Gospodarstwo należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych. Gospodarze znają język angielski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	35-40 PLN
śniadanie	10 PLN
obiad, obiadokolacja	17 PLN
kolacja	10 PLN

liczba miejsc noclegowych	3
liczba pokoi	2 pokoje (ze wspólną łazienką)
struktura pokoi:	1 pokój 1-os., 1 pokój 2-os.
samodzielne mieszkanie	5 miejsc noclegowych + dostawka: 200 PLN
zniżki	dzieci do lat 3 gratis, dzieci 3-7 lat -50% na wyżywienie, stali klienci zniżki do ugodnienia

OFERTA ZIOŁOWA

W ogródku ziołowo-warzywnym uprawiane są: lawenda, nagietek, macierzanka, dziurawiec, krwawnik, bazylija, różne gatunki mięty, majeranek, rozmaryn, szaflwia, melisa, babka lancetowata, przywrotnik, tasznik, wrotycz, arcydzięgiel lekarski, rumianek, trawa żubrówka i żywakost.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Napoje ziołowe i soki, Miody z mniszka lekarskiego, białego bzu, Nalewki z melisy, Kąpiele ziołowe, Zabiegi z zakresu kosmetyki pielęgnacyjnej i upiększającej, Saszetki ziołowe z horoskopem, Potrawy regionalne: Chleb z szaflwią i lawendą, Ryby w ziołach, Tarta orkiszowa ze szpinakiem i ziołami, Pasty serowo-ziołowe.



OFERTA

Gospodarze zapraszają na pobyty 1-dniowe, weekendowe i dłuższe: „Z ziołami za pan brat”, „Warsztaty rękodzieła artystycznego z bibułkarstwa”, „Warsztaty rękodzieła artystycznego z decoupage”, „Tradycje i zwyczaje w Posiadłości Spytka z Melsztyna”.

Szczegółowa oferta, więcej zdjęć i informacji na stronie: www.m_karas_agroturystyka.republika.pl



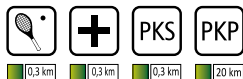
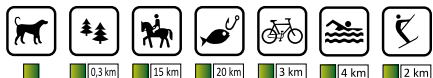
„ŁOPUSZE”

Anna Julia Gas

32-731 Żegocina 349, tel. 602 259 948

e-mail: annajuliagas@gmail.com, biuro@lopusze.hg.pl
www.lopusze.hg.pl www.lopusze.dobrynocleg.pl

Kategoria:



Dom malowniczo położony we wsi Żegocina na stoku góry Łopusze w Beskidzie Wyspowym. Otoczony ogrodem, zagajnikami i dzikimi łąkami pełnymi ziół. Oferujemy niezależne mieszkania całoroczne. Dla dzieci Wioska Leśnych Ludzi - plac zabaw z drewna, piaskownica i ścieżka przyrodniczo-rekreacyjna Dzikie Trakt.

W Krasnalowej Sali gry, zabawki i bilard. Na Łopuszu w ramach Manufaktury Zielnej powstaje woskowy herbarz ziółowy (świece dekoracyjne oraz papier czerpany). W pobliżu kort tenisowy, trasy rowerowe i pieszne wiodące przez bory mieszane z buczyną karpacką. Na górze Kamionna rezerwat przyrody. Blisko zalew i stacja narciarska oraz liczne zabytki, m.in. Kopalnia Soli Bochnia. Gospodyni jest magistrem wychowania przedszkolnego, prowadzi warsztaty edukacyjno-plastyczne dla dzieci, tworzy też dekoracje artystyczne. Gospodarstwo było dwukrotnie laureatem konkursu Zielone Lato. Honorujemy Kartę Dużej Rodziny. Gospodarze znają język angielski i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	35-50 PLN
obiad, obiadokolacja	20 PLN

liczba miejsc noclegowych	11 (w 2 samodzielnych mieszkaniach)
liczba pokoi	4 pokoje
łazienki / kuchnie	2 łazienki/2 kuchnie
struktura pokoi	1 pokój 3-os., 2 pokoje 4-os.
zniżki	noclegi: dzieci do 1 roku gratis, dzieci od 1 do 3 lat -50%, wyżywienie: dzieci do 3 lat gratis, dzieci od 3 do 9 lat - 50%

OFERTA ZIOŁOWA

Łopusze to wzgórze pełne dzikich ziół. Na pobliskich łąkach znajdują się naturalne stanowiska tymianku, lebidki, krwawnika, skrzypu i innych roślin zielarskich. Gospodarze prowadzą ogródek ziółowo-warzwywny, który wzbogaca kuchnię. Można skosztować syropów profilaktyczno-leczniczych i nalewek domowych. Dla dzieci edukacja ziołowa w oparciu o ścieżkę przyrodniczą Dzikie Trakt. Warsztaty plastyczne o tematyce ziołowej zaowocują własnoręcznie wykonaną pamiątką z wakacji i nowymi umiejętnościami dzieci.

Goście mogą zaopatrzyć się w artystyczne pamiątki z Manufaktury Zielnej i ziołowe specjały.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Gospodarze przygotowują corocznie w maju syropy z mniszka lekarskiego, a w czerwcu syropy z kwiatów czarnego bzu. Kwiaty zbiera się na terenach czystych ekologicznie. Goście mogą skosztować oryginalnych specjałów ziołowych z receptur Łopusza, np. Świeżość Wiejskiego Ogrodu (surówka ziołowa na młodej kapuście), Wstążki w Aksamitnej Zieleni (kluski ze szpinakiem), Słodysz Listków Rozmarynu (ciasto) czy Ratafia z Miedzy (nalewka owocowo-ziołowa). Obiady serwowane z tradycyjnymi kompotami z własnych owoców i ziół.

OFERTA

Szczególnie zapraszamy rodziny i opiekunów z dziećmi!

„Skarby Ziołowego Wzgórza!”

Gospodyni prowadzi warsztaty edukacyjno-artystyczne dla dzieci. Zabawy w poszukiwanie skarbow z ziołowymi wskazówkami czy tajemniczą mapą oraz wypatrywanie Ziołowego Dziadka to niezapomniane wrażenia i znakomita edukacja. Łopuszańskie Okienka z masy solnej, medaliony i inne formy plastyczne oraz Dyplomy będą wspaniałą pamiątką z wakacji i rozwiną zdolności plastyczne dzieci. Rodzice mogą współuczestniczyć w zajęciach lub wykorzystać czas wolny na odpoczynek. Tygodniowy turnus z programem dla dzieci 585 do 655 PLN/dziecko i 385 PLN/opiekun.

ZNIŻKI I BONUSY:

Materiały plastyczne i dydaktyczne zabezpieczają gospodarze. Przy zgłoszeniu minimum 3 dzieci przez rodziców lub opiekuna 100 PLN bonusu.

„Manufaktura Zielna”:

Na Łopuszu można skorzystać z warsztatów tworzenia świec dekoracyjnych lub czerpania papieru.

Koszt zajęć: 5-god. z zabezpieczonymi materiałami do prac, wynosi 165 PLN za osobę.

Warsztaty można realizować już od dwóch osób!



„CZAROWNIA W GÓRKACH”

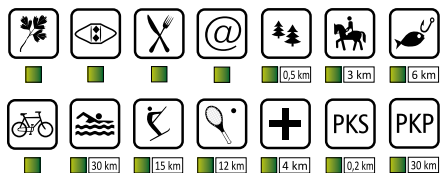
Elżbieta Zając-Zbrożek i Piotr Zbrożek

Szyk 166, 34-620 Jodłownik

tel. (18) 332 11 88

e-mail: ezz@wp.pl

www.milydom.prv.pl



Gospodarstwo „Czarownia w Górkach” położone jest u stóp góry Kostrzy w Beskidzie Wyspowym.

Dom zbudowany z drewnianych bali pod opiekuńczym parasolem wielkich lip. Wokół stary sad i dziki ogród pełen ptaków i motyli. Odwiedzają go też zające, sarny, jeże.

Okolice zachęca do spacerów o każdej porze roku. W pracowni plastycznej gospodarze – artyści rzeźbiarze proponują profesjonalne warsztaty z rzeźby, ceramiki, tkactwa, origami, wspólne rzeźbienie w śniegu i lodzie. Istnieje możliwość uczestniczenia w polowaniach. Gospodarze znają język francuski, angielski, niemiecki i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg + śniadanie	90 PLN
obiad	30 PLN
kolacja	40 PLN

liczba miejsc noclegowych	7
liczba pokoi	3 (z łazienkami)
struktura pokoi:	2 pokoje 2-os., 1 pokój 3-os.
cena za osobodzień	dorośli - 140 PLN
zniżki	dla stałych klientów - 20%

OFERTA ZIOŁOWA

W ogrodzie rosną zioła przyprawowe i lecznicze: arcydzięgiel, pysznogłówka, szaflwia, lawenda, melisa, krwawnik, jeżówka, przywrotnik, miodunka, lebiodka, mięta, ogórecznik i wiele innych. Zioła używane są w domowej ekologicznej kuchni do oryginalnych potraw, napojów i leczniczych herbat, ziołowego chleba, ciasteczek i konfitur, pachnących pudełek, wianków.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Dziczyna książęca z orzechami, Zupa czarownicy (z siedmiu ziół), Myszki z szaflwi, Zielone kluski, Herbatka „literacka”.

OFERTA

Gospodarze zapraszają na „Wakacje u czarownicy”.

Szczególnie zapraszamy kobiety, które chcą się nauczyć czerpać energię z roślin, nauczyć się nazywać zioła i poznać ich tajemną siłę. Zapraszamy ludzi wrażliwych, szukających wyciszenia i kontaktu z naturą. Przez sześć dni poznacie tajemnice roślin, przygotujecie zielnik, przyrządzać będziecie niezwykle potrawy, wykonacie piękne przedmioty.

Dla każdej grupy indywidualny program pobytu.

Cena: 980 PLN

Szczegóły na stronie: www.milydom.prv.pl



„U KAZKA”

Maria i Kazimierz Jandura

Mizerna 98, 34-440 Kluszkowce

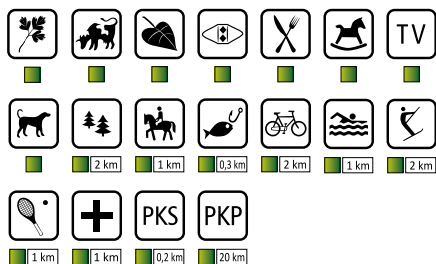
tel. (18) 275 08 91

e-mail: jandurabogdan@gmail.com

www.ukazka.naszezieniny.pl

Kategoria: 

Atesty: COBICO 053803475



Czynne gospodarstwo agroturystyczne położone jest w miejscowości Mizerna, na południowym stoku Gorców, nad Jeziorem Czorsztyńskim.

Z okien pokoi widać Tatry, zatokę Jeziora Czorsztyńskiego oraz pasmo Gorców. Gospodarze prowadzą ekologiczne gospodarstwo rolne i uprawiają zboża. Hodują zwierzęta gospodarskie: krowę, cielęta i kury. W pobliżu obiektu (do 5 km) znajdują się miejscowe atrakcje turystyczne: ruiny zamku czorsztyńskiego, przystań wodna na Jeziorze Czorsztyńskim - z wypożyczalnią sprzętu wodnego (kajaki, żaglówki, itp.), wyciąg krzesełkowy na górę Wdźar, tor saneczkowy roller-coaster, rezerwat przyrodniczy „Modrzewie”. Na jeziorze doskonałe miejsce do wędkowania – leszczy i okoni. Gospodarze na co dzień kultywują tradycje, m.in. posługując się miejscową gwarą oraz sporządzając lokalne potrawy regionalne.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	25-35 PLN
śniadanie	10-12 PLN
obiad, obiadokolacja	15-18 PLN
kolacja	10-12 PLN

liczba miejsc noclegowych	12
liczba pokoi	4 pokoje (1 pokój z łazienką, 3 pokoje z 1 wspólną łazienką)
struktura pokoi	1 pokój 2-os., 2 pokoje 3-os., 1 pokój 4-os.
zniżki	do negocjacji

OFERTA ZIOŁOWA

W przydomowym ogródku ziołowym uprawiane są: melisa, mięta, tymianek, majeranek, szalwia, cząber, lawenda, rozmaryn, lubczyk, estragon, hyzop. Zioła stosowane są do miejscowych regionalnych potraw jak: moskol z bryndzom, fizoly na wędzonce, jajeńnica z ziołami, żurek z białą kietbasą.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Barszcz wołowy na łopatce, Gałuski ze skwarkami, Kwaśnica „mizerna”, Kołoc ziemniaczany z ziołami.



OFERTA

Pobyt w gospodarstwie jest szczególnie polecany dla rodzin z dziećmi. Bezpieczne otoczenie, kontakt ze zwierzętami gospodarskimi oraz bliskość wody stwarzają idealne warunki dla rodzinnego wypoczynku, wędkowania i uprawiania sportów wodnych.



Villa „AKIKO”

Miwa Akiko

Harkłowa os. Ariake 1, 34-434 Dębno

tel. (18) 275 17 28, 601 454 765

e-mail: akiko@akiko.pl, www.akiko.pl



Villa „AKIKO” prowadzona przez rodowitą Japonkę (mówiącą po japońsku, polsku i angielsku), znajduje się w lesie nad wioską Harkłowa koło Nowego Targu w otulinie Gorczańskiego Parku Narodowego. Komfortowa willa, harmonijnie wkomponowana w górzyzny pejzaż Gorców, otoczona górami i lasami. Bliskość lasu stwarza możliwość spacerów i podglądania żyjących w nim ptaków i zwierząt, zbierania ziół, owoców leśnych i grzybów. Do dyspozycji gości: aneksy kuchenne (w 2 apartamentach oraz koło jadalni), sauna, jacuzzi, basenik z jechem, tenis stołowy, bilard, kącik japoński, salon i drink bar z karaoke, wyposażona sala konferencyjna, pokój zabaw dla dzieci, tarasy, grill. Jakość świadczonych usług potwierdzają nagrody i wyróżnienia, m.in.: za wkład w rozwój i promocję turystyki w Małopolsce - Marszałka Województwa Małopolskiego, za wybitne osiągnięcia w rozwoju turystyki - prezesa Urzędu Kultury Fizycznej i Turystyki, Laureat Konkursu Wielkie Odkrywanie Małopolski - w kategorii baza noclegowa. Gospodyni posiada „Honorową Odznakę za Zasługi dla Turystyki” nadaną przez Ministra ds. Turystyki.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	3-4 os. pokój – 200 PLN, 5-6 os. apartament (2 sypialnie) – 400 PLN, 10 os. apartament (2 kondygnacje - 3 sypialnie + salon) 700 PLN, cena od os. 50-80 PLN (do 3 lat rabat!)
wyżywienie	śniadanie 18 PLN, obiadokolacja 30-65 PLN, specjalne menu na miejscu
liczba miejsc noclegowych	37
liczba pokoi	10 pokoi z łazienkami
struktura pokoi	6 pokoi 2 os., 6 pokoi 3 os., 2 apartamenty (1-5 os., 1-10 os.)
zniżki	2 dni - 10% 45 PLN, 3 dni - 20% 40 PLN, 6 dni - 30% 35 PLN, 14 dni - 50% 25 PLN

OFERTA ZIOŁOWA

W ekologicznym ogrodzie z pasją uprawianym przez Akiko rośnie wiele japońskich i polskich warzyw i ziół jak: shungiku, czingesai, shiso, nira, komatsuna oraz inne popularne zioła i kilka odmian sałat, używane do kilkudziesięciu rodzajów surówek. W leśnych ostępach i łąkach zbierane są: lepieźnik, skrzyp polny, paproć oraz owoce leśne.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Kilka rodzajów sushi (chirashi, maki, nigiri) z shiso (japońska bazylia), Misoshiru – japońska miso-zupa warzywna z algami i serem sojowym, Goma-miso-ae – warzywa mieszane z ziołami i sezamowo-octową pastą sojową, Tempera po Gorczańsku – smażone dzikorosnące rośliny i zioła w cieście, Katsudon – pokrojony kotlet schabowy w sosie sojowym z imbirem, cebulą i jajkiem parzonym, Nabeyaki Udon – japoński makaron w zupie sojowej z grzybami i algami, Marynowany pstrąg górski w miso (sfermentowana soja) z japońskimi ziołami pieczony na grillu, Biała zapiekanka z oscypkiem (bakłażan, cukinia, biała ryba, pomidory, brokuły, papryka, bazylia), Gulasz po japońsku – gotowane warzywa z imbirem, Teriyaki „Daj mi skrzydła” - skrzydełka w sake i sosie sojowym z miodem, yuzu (limonka japońska), Rolowany karczek z farszem shungiku (japońska wiosenna chryzantema).

OFERTA

Villa Akiko to wyjątkowe miejsce na udany wypoczynek w kontakcie z naturą, na wyciszenie, pobycie z samym sobą lub w japońskich i górskich klimatach. To znakomite miejsce na organizację kameralnych spotkań biznesowych, konferencji i narad. Wyjątkowa oferta kierujemy dla opiekunów z dziećmi: „Zabierz dzieci gdzie słońce świeci”.

Szczegóły oferty oraz więcej informacji i zdjęć Villi na stronie: www.akiko.pl



„RZEPKA”

Barbara Rzepiszczak

Sołtystwo 28A, 34-532 Czarna Góra

tel. (18) 207 78 46, 661 472 511

e-mail: wandalka56@wp.pl

www.rzepka.goralskie.net

Kategoria: 

Gospodarstwo położone jest na Podhalu, na przełęczy górskiej (wys. 850 m n.p.m.) z widokiem na panoramę Tatr i Gorców.

W okolicy jest mnóstwo atrakcji turystycznych: szlaki górskie po Tatrach, Pieninach, Gorcach, Jaskinia Bielska na Słowacji, spływ kajakowy oraz możliwość wędkowania nad rzeką Białką, loty na paralotniach z pobliskiego szczytu Litwinki, baseny geotermalne i miasteczko wodne w Bukowinie Tatrzańskiej, stacja narciarska Koziniec (koło domu) i Kotelnica w Białce Tatrzańskiej, obiekty na Szlaku Architektury Drewnianej. Przy domu znajduje się duży ogród z basenem kąpielowym i miejscem na ognisko. Zaraz za domem rozciągają się pola i lasy aż po granice Tatr. W pobliżu płynie Białka, jedyna rzeka typu alpejskiego w Polsce. W gospodarstwie hodowane są konie i kozy. Gospodyni jest instruktorem jazdy konnej i prowadzi naukę metodami naturalnymi. Gospodarze znają języki angielski i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	20-35 PLN
śniadanie	13 PLN
obiad, obiadokolacja	17 PLN
kolacja	13 PLN

liczba miejsc noclegowych	9
liczba pokoi	3 pokoje z łazienkami
struktura pokoi	1 pokój 2-os., 1 pokój 3-os., 1 pokój 4-os.
zniżki	dzieci i stali klienci rabat 10-20%

OFERTA ZIOŁOWA

W gospodarstwie znajduje się ogródek ziołowo-warzywny, w którym uprawiane są: lubczyk, oregano, tymianek, melisa, mięta, kolendra, rozmaryn, likwor, trawa żubrówka. Zioła i warzywa wykorzystywane są do przygotowywania domowych posiłków. Z mięty i melisy parzone są aromatyczne herbatki. Ponadto gospodarze zbierają zioła z okolicznych łąk: dziurawiec, rumianek, macierzanka.

Z owoców leśnych i trawy żubrówki przygotowywane są wyborne nalewki, a z kwiatów mniszka syrop miodowy.

W gospodarstwie można zakupić produkty z okolicznych ekologicznych gospodarstw: miód, mleko, sery, jaja, oscypki.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Zupa „bieda” z pokrzywy, Syrop miodowy z mniszka, Kwaśnica „rzepka”, Chleb ziołowy pieczony przez gospodynię.



OFERTA

Obiekt polecany szczególnie miłośnikom zdrowego żywienia, osobom kochającym zwierzęta – konie, przyrodę, ciszę, spokój, zdrową domową kuchnię.

„Przyjedź na konie karmione ziołami”.

Tygodniowy pobyt (zakwaterowanie, śniadania i obiadokolacje) oraz jazda konna (1,5 godz. dziennie w terenie) kosztuje 600 PLN od osoby.



Willa „JASNA”

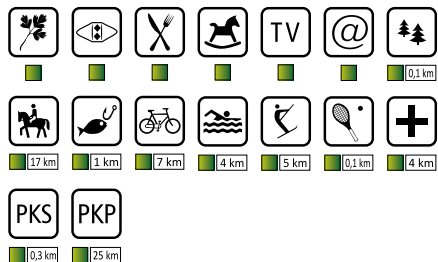
Barbara i Andrzej Mikołajewicz

ul. Drohojowskich 7, 34-440 Czorsztyn

tel. (18) 265 03 66, 603 133 283, 601 096 935

e-mail: willajasna@list.pl

www.czorsztyn.com.pl

Kategoria:  

Willa położona jest w Czorsztynie na skraju Pieśnińskiego Parku Narodowego. Z okien rozpościerają się widoki na Jezioro Czorsztyńskie, zamek w Niedzicy oraz panoramę Tatr. Do dyspozycji gości wielofunkcyjna sala, jadalnia oraz duży ogród wypoczynkowy. Gospodarze prowadzą warsztaty z nauką szyćkowania oraz sporządzania potraw regionalnych i nalewek. Gospodyni oferuje domowe posiłki, uwzględniając elementy kuchni regionalnej i ziół. Jakość usług potwierdzają liczne nagrody i wyróżnienia: laureat plebiscytu „Wielkie Odkrywanie Małopolski 2008”, 1 miejsce w kategorii Agroturystyka, „Nasze kulinarne dziedzictwo” edycja 2004, 2006, 2007, 2008 nagrody i wyróżnienia w kategorii napoje, wyróżnienie w II Kulinarynych Mistrzostwach Gospodarstw Agroturystycznych 2003 „Wieś Polska Zaprasza”. Obiekt należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych. Gospodarze rozmawiają w językach: rosyjskim, angielskim i niemieckim.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	35-45 PLN
śniadanie	12-15 PLN
obiad, obiadokolacja	18-25 PLN
kolacja	12-15 PLN

liczba miejsc noclegowych	19
liczba pokoi	9 pokoi z łazienkami
struktura pokoi	1 pokój 1-os., 6 pokoi 2-os, 2 pokoje 3-os.
zniżki	dzieci do lat 10 - 30%, pobyt powyżej 7 dni rabat 10%

OFERTA ZIOŁOWA

W przydomowym ogrodzie warzywno-ziołowym uprawiane są zioła przyprawowe i lecznicze: melisa lekarska, wiele odmian szałwii i tymianku, oregano, mięta, estragon, ruta, hyzop, piołun, lubczyk, lawenda, rozmaryn, majeranek, czarnuszka, ogórecznik, kminek, kolendra, koper włoski, rumianek, nagietek, arcydzięgiel i litwor. Głównym założeniem uprawy ziół jest prowadzenie „ziołowego ogrodu dydaktycznego” z opisem i zastosowaniem poszczególnych ziół w kuchni, gospodarstwie domowym, lecznictwie, kosmetyce, itp.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Specjalnością gospodarzy jest wyrób i nauka sporządzania nalewek w oparciu o zioła i owoce uprawiane w ogrodzie, rosnące na łąkach i w okolicznych lasach. Między innymi z tarniny, arcydzięgla, kwiatu i owocu czarnego bzu, mięty jabłkowej i melisy, dzikiej róży i tarniny.

OFERTA

Szczególnie zapraszamy rodziny ceniące sobie spokój i ciszę, kontakt z naturą i wędrowki po łatwych szlakach górskich. Przyjeżdżając do Willi Jasna można będzie poznać zioła rosnące w stanie naturalnym, znane dotąd w większości ze sklepów i aptek – w torebkach, tabletkach, syropach, itp. Nauczyć się sekretów sporządzania nalewek i likierów w oparciu o zioła i owoce uprawiane w ogrodzie, jak również pozyskiwane z naturalnych stanowisk. Poznać właściwości lecznicze, jak również zastosowanie gospodarcze wielu roślin, które można potem uwzględnić w swoim gospodarstwie domowym.

Proponujemy 3-dniowe pobyty szkoleniowe „Z ziołami po zdrowie” w cenie 250 zł/osoba (minimum dla 5 osób) od maja do września. Cena zawiera: 2 noclegi ze śniadaniem, 2 obiady, 2 kolacje, w programie rozpoznawanie i zastosowanie ziół rosnących w ogrodzie przydomowym oraz na pobliskich łąkach, ich zbieranie, a także praktyczne sporządzanie nalewek i likierów (w alkohol do sporządzania nalewek i likierów należy zaopatrzyć się we własnym zakresie). Proponujemy także zwiedzanie Czorsztyna i najbliższej okolicy.

Więcej informacji o obiekcie wraz ze zdjęciami pokoi, łazienek, jadalni oraz szczegółowy program oferty na stronie: www.czorsztyn.com.pl



„U ANI”

Anna i Marian Babiak

ul. Ojca Leona 154, 34-450 Krośnica

tel. (18) 262 37 05, kom. 516 744 772

e-mail: babiakanna@op.plwww.babiak.pieniny.plwww.babiak.wczasywpolsce.plKategoria: 

18 km 7 km 2 km 27 km

Czynne gospodarstwo agroturystyczne położone we wsi Krośnica, u podnóża Lubania w paśmie Gorców i Pienin. Otoczone wokół lasem z dużą ilością grzybów i owoców leśnych oraz z widokiem na Tatry. Do dyspozycji gości 2-, 3- i 4-osobowe pokoje, kuchnia, stylowy salon z kominkiem, tv sat., taras z huśtawką oraz regionalny szałas, w którym można grillować bez względu na pogodę. Istnieje możliwość wyżywienia na miejscu w oparciu o domową, tradycyjną kuchnię, uwzględniającą również dania regionalne (w tym tradycyjne pieczenie chleba). Dla dzieci: hamak, piaskownica i dwie huśtawki. Dla starszych możliwość gry w siatkówkę, kosza i tenisa stołowego. Przyjazne zwierzęta: owce, kury, króliki i pies pozwalają maluchom na obcowanie z nimi, żywienie ich oraz dogłębne. Gospodyni chętnie nauczy szydełkowania, robienia na drutach m.in. górskich swetrów oraz zbierania ziół i układania bukietów ziołowych. W lesie zbierane są grzyby i owoce leśne. W czasie pobytu pokażemy jak piec chleb, drożdżówki, jak suszyć i układać bukiety z ziół i kwiatów. Gospodyni zna język angielski i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	25-30 PLN
śniadanie	10 PLN
obiad, obiadokolacja	20 PLN

liczba miejsc noclegowych	17
liczba pokoi	5 - 2 pokoje z łazienkami, 3 pokoje z 1 łazienką
struktura pokoi	1 pokój 2-os., 1 pokój 3-os., 3 pokoje 4-os.
zniżki	dzieci - 20%

OFERTA ZIOŁOWA

W ogródku ziołowym uprawiane są: tymianek, bazylija, mięta, szaflwia, koper, pietruszka, aronia i maliny.

W otoczeniu zbierane są: pokrzywy, jałowiec, rumianek, lipa, dziurawiec. Zioła wykorzystywane są do przygotowywania posiłków jako dodatek do mięs, przyprawa do marynowania szczególnie baraniny, a z ich koncentratów robione są soki i nalewki.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Baranina jałowcowa polewana domowym winem, Grzanki z masełkiem czosnkowym, Chleb wiejski z ziołami i nasionami, Grzaniec góralski.



OFERTA

Pobyt w gospodarstwie szczególnie polecamy rodzinom z dziećmi, miłośnikom przyrody i tradycji wsi góralskiej. Panorama gór, lasów i górskiego strumyka stwarza doskonałą możliwość ucieczki od zgiełku miasta. Wspaniałe widoki oraz przebywanie w otoczeniu natury pozwolą się wyciszyć i odpocząć.

Więcej informacji oraz zdjęć (w tym pokoi, łazienek, jadalni) na stronach: www.babiak.pieniny.pl lub www.babiak.wczasywpolsce.pl



Chata Górská „CYRLA”

Jacek Świczar

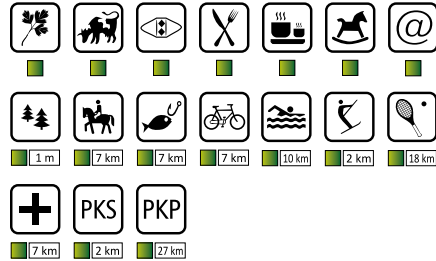
Sucha Struga 64, 33-343 Rytro

tel. (18) 446 96 89

e-mail: schron@cyrla.pl

www.cyrla.pl

Kategoria: 



Chata położona jest na polanie w środku lasu na wysokości 844 m n.p.m., w otulinie Popradzkiego Parku Krajobrazowego, w paśmie Jaworzyny Krynickiej, w górnych partiach Beskidu Sądeckiego, przy głównym czerwonym szlaku turystycznym. Okolica zachęca do wędrówek pieszych, rowerowych, konnych i narciarskich. Znaczna odległość od ludzkich siedzib gwarantuje bliski kontakt z nieskażoną przyrodą i stwarza możliwości „fotograficznego safari”. Gospodarz hoduje drzewka bonsai i przywraca życie starym zegarom, a gospodyni uprawia herbarium „adoptując” leśne i łąkowe rośliny, które zakradły się do jej ogrodu. Z przyjemnością podzieli się swoją pasją. Gospodarze znają język angielski i niemiecki.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	24-38 PLN
śniadanie	12 PLN
obiad, obiadokolacja	20 PLN
kolacja	12 PLN
liczba miejsc noclegowych	34
liczba pokoi	10: w tym 6 pokoi z łazienkami, dla 4 pokoi 2 WC, 3 kabiny prysznicowe) 1 specjalny pokój z łazienką dostosowany dla niepełnosprawnych
struktura pokoi	5 pokoi 2-os., 2 pokoje 3-os., 2 pokoje 4-os., 1 pokój 10-os.
zniżki	10% na noclegi i wyżywienie przy pobytach powyżej 5 dni

OFERTA ZIOŁOWA

W przydomowym naturalnym ogrodzie kwiatowo-ziołowym gospodyni uprawia wyjątkowe leśne i łąkowe zioła, które bez specjalnego zaproszenia same do ogrodu przywędrowały z okolicznych polan i lasu, a używane są w sekretny sposób w domowej kuchni. Są to między innymi: jałowiec - co aromatem dziczyzny uświetnia, czosnek niedźwiedzi - bez „odorku” smak potraw interesująco poprawia, cząber leśny - lżejszy w aromacie od majeranku, zupom ciekawe nutki smakowe daje, szczaw polny - na polski stół czar zapomnianych zup przywraca, borówka brusznica - banalnym naleśnikom dodaje wdzięku i kolorem wabi, o mięcie wodnej zwanej też polną - to już nie wspomnę, wszak to tylko aromatyczny napój w ciężki upał i na deser.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Jagnięcina w sosie porowym z czosnkiem niedźwiedzim, Pierogowa micha pijanego zboża gotowana w wywarze leśnych ziół, Pierogi jagnięce w oscypkowej pierzynie, Kiełbasa po łańcowsku z sałatkami, Naleśniki z ziołowymi bajerami.

OFERTA

Chata polecana jest wędrowcom, miłośnikom przyrody i ludziom mocno zmęczonym tempem cywilizacji i morderczą rywalizacją. Tu naprawdę stare zegary wolniej odmierzają czas, można usiąść na skraju lasu i słuchając śpiewu ptaków odpocząć od zgiełku świata.

Więcej informacji oraz zdjęć (w tym pokoi, łazienek, jadalni) na stronie: www.cyrla.pl



„U GAZDY”

Agnieszka Dobosz

33-334 Kamionka Wielka 17

kom. 511 638 486, 514 280 212

e-mail: ugazdy@o2.pl

www.ugazdy.friko.pl

Kategoria: 

Gospodarstwo położone w malowniczej wsi Kamionka Wielka w Beskidzie Sądeckim nieopodal Nowego Sącza (10 km), pod lasem przy potoku Kamionka. Gospodarze prowadzą czynne gospodarstwo rolne uprawiając zboża, ziemniaki i ogród warzywno-ziołowy oraz hodują konie, krowy, kury. W obiekcie do dyspozycji gości: gazdowska chata z paleniskiem i grilllem, kuchnia z pełnym wyposażeniem, altanka, plac zabaw dla dzieci, możliwość rozbicia namiotów. Gospodarze organizują przejażdżki konne bryczkami i wierchem, posiadają gawędziarzem i miejscowym rzeźbiarzem ludowym. W najbliższej okolicy znajdują się stawy rybne (pstrąg), przebiegają szlaki turystyczne piesze (żółty i czerwony), rowerowe (Sądecki, Królewski), zabytki sakralne Szlaku Architektury Drewnianej i 3-kilometrowy szlak Alei Świętych z przydrożnymi kapliczkami, a w lesie zbierać można grzyby (zwłaszcza rydze), owoce leśne, podziwiać dzikie ptactwo (bażanty, kuropatwy) oraz sarny i jelenie.

Gospodarze znają język angielski, rosyjski i słowacki.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	35 PLN
śniadanie	10 PLN
obiad, obiadokolacja	18 PLN
kolacja	10 PLN

liczba miejsc noclegowych	10
liczba pokoi	4 pokoje z 1 wspólną łazienką i 1 WC
struktura pokoi	2 pokoje 2-os., 2 pokoje 3-os.
zniżki	dla dzieci - 40%, stali klienci - 10%

OFERTA ZIOŁOWA

W przydomowym ogrodzie warzywno-ziołowym uprawiany jest czosnek niedźwiedzi, mięta, pokrzywa, bazylija, lawenda, tymianek. Zioła z ogrodu i wolnorosnące na przydomowych łąkach wykorzystywane są do sporządzania napojów ziołowych, sałatek, sosów, zup oraz mięs i wyrobów wędliniarskich przyrządzanych według tradycyjnych metod.

Gospodyni piecze również domowy tradycyjny chleb ziołowy z ziemniakami oraz sporządza własne wyroby mleczarskie, jak sery wędzone, bundz, twarożki i białe sery.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Rajski podplomyk, Rydze kiszone po lachowsku, Gazdowskie pierogi z ziołami i okrasą, Sery ceprowskie z czosnkiem, Nalewki z wiśni i z aronii.



OFERTA

To wyjątkowe miejsce na wypoczynek dla rodzin z dziećmi, osób starszych, pragnących spędzić czas na prawdziwej wsi z możliwością podglądania lub uczestniczenia w pracach polowych, degustując domową regionalną kuchnię i poznając tradycje lachowskie oraz weekendowe spotkania integracyjne w gazdowskiej chacie.

Więcej informacji na temat obiektu (zdjęcia pokoi, łazienki) na stronie: www.ugazdy.friko.pl



„OPALÓWKA”

Maria i Wojciech Opala

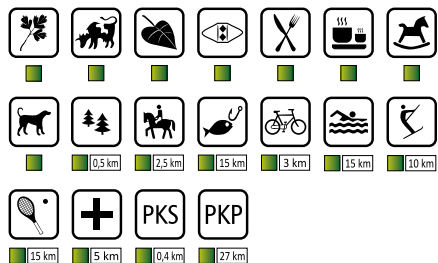
Banica 13, 38-315 Uście Gorlickie

tel. (18) 351 62 36

e-mail: beskidbanica@op.pl, www.beskidbanica.pl

Atest ekologiczny:

BioCert Małopolska Nr.PL-ECO-05-001282/14/1



Gospodarstwo znajduje się we wsi Banica, położonej u podnóża góry Lackowej w Beskidzie Niskim. W okolicznych lasach są jagody, poziomki, rydze, a na łąkach mnóstwo ziół. Wędrując szlakami górskimi można spotkać salamandry, jelenie, delectować się śpiewem ptaków. W pobliżu domu turystyczne szlaki piesze i rowerowe. Wokół domu znajduje się duży ogród, z około 400 gatunkami roślin, otoczony dwoma potokami. Do dyspozycji gości jest duży pokój z kominkiem. W gospodarstwie hodowane są kaczki biegusy, króliki, kot i pies. Goście znajdą tu domową kuchnię opartą na własnych ekologicznych produktach, tj. warzywa, mleko, sery z mleka krowiego i koziego, masło, jaja, powidła, mięso z królika, a nawet domowe wino i nalewki. Posiłki są przygotowywane na tradycyjnej kuchni opalanej drewnem. Gospodyni w Konkursie Potraw Regionalnych dostała wyróżnienie na targach Agro Krak 2006 za Pierogi Husarskie. Gospodarz zna język angielski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	30-50 PLN
śniadanie	10 PLN
obiadokolacja	30 PLN

liczba miejsc noclegowych	17
liczba pokoi	5 pokoi, w tym 3 pokoje z łazienkami, 2 pokoje z 1 łazienką
struktura pokoi	3 pokoje 3-os., 2 pokoje 4-os.
zniżki	dzieci do lat 3 gratis, dzieci od 3 do 10 lat -50%

OFERTA ZIOŁOWA

W ogrodzie warzywno-ziołowym uprawiany jest estragon, bazylija, hyzop lekarski, mięta, rozmaryn, meliso-mięta, tymianek, majerana i rukola. Zioła używane są do przyprawiania potraw mięsnych, zup, paszтетów, sałatek i napojów.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Zupa dyniowa z imbirem i bazylią, Pierogi husarskie z soczewicą i rydzami, Królik po beskidzku, Wino „Opalowe”, Woda źródłana z dodatkiem mięty i kwiatów aromatycznych.

OFERTA

Gospodarze zapraszają szczególnie rodziny z dziećmi, zbieraczy grzybów, miłośników rowerowych oraz pieszych wędrówek.

Więcej informacji na temat obiektu (zdjęcia pokoi, łazienek) na stronie: www.beskidbanica.pl



„RAMIS”

Irena Sulicz

38-316 Wysowa-Zdrój 131

tel. (18) 353 21 74

e-mail: ramis@ramis.pl, www.ramis.pl



■ 10 m ■ ■ 0,1 km ■ 1 km ■ 0,8 km ■ 1 km ■ 0,5 km



■ 0,5 km ■ 40 km

Dom położony pod lasem, na wzgórzu, z tarasu piękny widok na panoramę Wysowej. Do dyspozycji Gości pokoje 1-, 2- i 3-osobowe, wiata z grillem i piecem do pieczenia chleba, dziczyzny, prosiaka, plac zabaw dla dzieci, parking. Własna stajnia - możliwość jazdy konnej z wykwalifikowanym instruktorem (gospodyni – miłośniczka koni, posiada uprawnienia instruktora), przejażdżki bryczkami lub saniami.

Obiekt był wielokrotnie nagradzany i wyróżniany, m.in. I miejsce w konkursie „Wypoczynek z Naturą na Ziemi Gorlickiej”, II miejsce w konkursie „Nasza Kwitnąca Gmina”, I miejsce w konkursie „Zielone Lato” w kategorii inne obiekty turystyki wiejskiej, I miejsce i puchar Ministra Pracy w konkursie ogólnopolskim „Sposób na Sukces”, II miejsce i wyróżnienie w konkursie „Małopolski Smak” za kultywowanie małopolskich tradycji kulinarnych, I miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. W karczmie były nagrywane programy telewizyjne takie jak: „Etniczne Klimaty”, „Podróże Roberta Makłowicza”, „Gotuj z Okrasą”.

Znajomość języka łemkowskiego i angielskiego.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	50 PLN (ze śniadaniem – osoba dorosła) 25 PLN (ze śniadaniem – dziecko 3-12 lat)
obiad, obiadokolacja	25 PLN – osoba dorosła, 15 PLN – dziecko
kolacja	15 PLN – osoba dorosła, 10 PLN – dziecko
liczba miejsc noclegowych	21
liczba pokoi	10 pokoi – wszystkie z łazienkami
struktura pokoi	1 pokój 1-os., 7 pokoi - 2-os., 2 pokoje 3-os., dzieci do lat 3 gratis
zniżki	

OFERTA ZIOŁOWA

W ogródku ziołowo-warzywnym uprawiane są: mięta, bazylija, melisa, majeranek, czosnek, pietruszka, koperek – używane do sporządzania posiłków i napoi w tradycyjnej regionalnej kuchni polskiej i łemkowskiej, w której wykorzystywane są produkty z ekologicznych upraw.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Gospodyni odtworzyła z dawnych przepisów i receptur unikato- we, tradycyjne potrawy kuchni łemkowskiej, spożywane dawniej na co dzień i z okazji świąt.

Można tu zasmakować wyjątkowych potraw takich jak: Homilki (kluski serowe z miętą), Kiesełycia (łemkowska zupa z mąki owsianej), Kiszniaki (gołąbki z kiszzonej kapusty w sosie grzybowym), Pieczeń barania z ziołami, War ze zlepieńcami (zupa z kiszzonej kapusty z pierogami i mięsem), Miętownica (napój z mięty z miodem). Specjalnością Gospodarza jest wyjątkowy trunek dzięgielówka (napój alkoholowy sporządzany z kilkunastu ziół).



OFERTA

Obiekt polecany jest dla osób ceniących ciszę, naturę, ale również chcących spędzić czas aktywnie, korzystając z możliwości jazdy konnej, szlaków rowerowych, pieszych, wyciągu narciarskiego. Można tu poprawić kondycję zdrowotną korzystając z basenów i zabiegów leczniczych w pobliskich sanatoriach. To również doskonałe miejsce (grill na 300 osób) na organizację spotkań integracyjnych i szkoleń. W „Gościnnej Chacie” – karczmie prowadzonej przez Gospodarza zasmakować można jedynych w Polsce autentycznych potraw regionalnej kuchni łemkowskiej.

Więcej zdjęć i informacji na stronie:
www.ramis.pl



„JULIA”

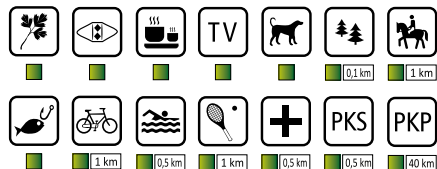
Julia i Mikołaj Prokopowicz

38-316 Wysowa-Zdrój 114

tel. (18) 353 20 20, 606 937 275

e-mail: prokopowiczjulia@poczta.onet.pl

www.julia-wysowazdroj.pl

Kategoria: 

Obiekt położony jest na wzgórzu w centrum uzdrowiska Wysowa-Zdrój w Beskidzie Niskim, w pobliżu Słowacji (4 km). W pobliżu znajduje się park zdrojowy ze źródłami wód mineralnych i pijalnia wody mineralnej (0,5km). Goście mogą skorzystać z zabiegów rehabilitacyjnych i basenów krytych oferowanych w pobliskich sanatoriach (1km). W pobliżu obiektu wiele szlaków turystycznych (pieszych, rowerowych, konnych i tras do nart biegowych), perełki architektury drewnianej (kościół i cerkwie), rozległe łąki z mnóstwem ziół, lasy obfitujące w grzyby i dzikie zwierzęta. Gospodarze posiadają własne łowisko pstrąga, pasiekę, hodują kury.

Do dyspozycji gości altana z zielnikiem (na spotkania integracyjno-konferencyjne), parking, lodówki w pokojach oraz kuchnia z pełnym wyposażeniem. Gospodarze znają język rosyjski i słowacki. Gospodarstwo zostało nagrodzone:

I miejsce „Wypoczynek z naturą na Ziemi Gorlickiej”,
II miejsce „Pierozki Wołowskie”, III miejsce za nalewki z ziół i leśnych owoców na Wystawie Rolniczej „Agropromocja”, wyróżnienie w konkursie Agro Krak za „Kapustę po galicysku”.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	35-50 PLN
śniadanie	15 PLN
liczba miejsc noclegowych	16
liczba pokoi	5 (4 pokoje z łazienkami, 1 pokój z łazienką na korytarzu)
struktura pokoi	1 pokój 2-os., 2 pokoje 3-os., 2 pokoje 4-os.
zniżki	dla stałych gości do negocjacji

OFERTA ZIOŁOWA

Gospodarze uprawiają ogród warzywno-ziołowy, a w nim m.in.: tymianek, szalwię, lawendę, bazylię, nagietek, mięte, melisę i „sto innych” występujących na okolicznej łące. Zioła wykorzystywane są do przyrządzania ryb z własnego łowiska, wędlin wyrabianych tradycyjnymi metodami, nalewek ziołowych i dekoracji domu.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Pstrąg wędzony po wysowsku z gorczycą i jałowcem, Kapusta po galicysku ze Spyrką, Pierozki wołowskie z ciasta drożdżowego, kapusty i grzybów, Podpiwek, Dar Życia – nalewka z leśnych owoców i ziół, Rydze po Wysowsku z ziołami w pomidorach.

OFERTA

Gospodarze szczególnie zapraszają wędkarzy, grzybiarzy, miłośników przyrody i kontaktu z naturą. Przebywając w obiekcie można spędzić czas aktywnie (konno, na rowerze, pieszo), ale również poprawić kondycję zdrowotną korzystając z zabiegów leczniczych w pobliskich sanatoriach.

Więcej informacji na temat obiektu (zdjęcia pokoi, łazienek) na stronie:

www.julia-wysowazdroj.pl



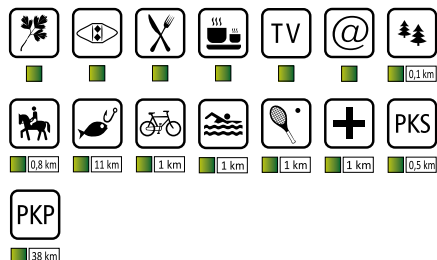
„SŁONECZKO”

Edwarda Bartko

38-316 Wysowa-Zdrój 142

tel. (18) 353 21 80, 660 635 504

e-mail: edwardabartko@gmail.com

Kategoria: 

Dom położony w uzdrowisku Wysowa-Zdrój w paśmie Beskidu Niskiego, blisko lasu i parku zdrojowego, na szlaku architektury drewnianej. W pobliżu szlaki turystyczne piesze i liczne trasy rowerowe. W pobliskim lesie i na polanach można podglądać dzikie zwierzęta: jelenie, sarny i orla bielika.

Okoliczne lasy pełne są owoców leśnych oraz grzybów, a gospodarze oferują pomoc przy ich przetwarzaniu, np. marynowaniu czy suszeniu na piecu. Do dyspozycji gości: salon, kuchnia z pełnym wyposażeniem, miejsce na grillowanie.

W otoczeniu obiektu pijalnia wody mineralnej, możliwość skorzystania z zabiegów rehabilitacyjnych i basenów krytych w sanatoriach. Gospodarstwo zostało wyróżnione w konkursie „Wypoczynek z naturą” oraz Plebiscycie „Wielkie Odkrywanie Małopolski”. Gospodarze znają język angielski i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	25-50 PLN
śniadanie	15 PLN
obiad, obiadokolacja	20 PLN
kolacja	15 PLN

liczba miejsc noclegowych	7
liczba pokoi	3 pokoje z łazienkami
struktura pokoi	1 pokój 2-os., 2 pokoje 3-os.
zniżki	stali klienci - 25-30%

OFERTA ZIOŁOWA

W ogrodzie warzywnym i ziołowym uprawiane są: mięta, melisa, lubczyk, bazylija, majeranek, rozmaryn, jałowiec pospolity, róża jadalna. W okolicznych lasach i na łąkach rosną liczne zioła: mniszek lekarski, czarny bez, dziurawiec, krwawnik, głóg, tarnina, pokrzywa, które wykorzystywane są do sporządzania potraw. Gospodyni prowadzi tradycyjną i regionalną kuchnię domową, również dietetyczną, a potrawy przyrządzane na kuchni opalanej drewnem nabierają szczególnego smaku.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Grzeszna zupa z lubczykiem, Zupa dziadka z owoców czarnego bzu, Pęczakowe zawijańce z prawdziwkami, Ciasteczka całuski, Syropek Edusi z mniszka.

OFERTA

Gospodarze szczególnie zapraszają opiekunów z dziećmi, osoby pragnące poprawić swoją kondycję zdrowotną, grzybiarzy, miłośników przyrody i domowej regionalnej kuchni.



„AGROTURYSTYKA U GRZEGORZA” DLA RODZIN Z DZIEĆMI

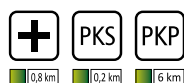
Justyna i Grzegorz Królikowscy

33-383 Tylisz, ul. Konfederatów Barskich 29A

tel.: 503 10 42 94, 501 23 69 72

email: info@ugrregorza.pl, www.ugrregorza.pl

Kategoria: 



„U Grzegorza” to wysoki standard agroturystyki z organizacją czasu wolnego dla rodziny z dziećmi: animacje, teatrzyk kukielkowy, biesiada przy ognisku, górskie podchody, aquaerobik dla pań i mecze piłki nożnej dla panów, to tylko niektóre z atrakcji czekających tutaj na Gości! Dla dzieci przygotowano zielony ogród z basenami, domkiem ze zjeżdżalnią, piaskownicami, huśtawkami, trampoliną oraz boiskiem. Ponadto: pokoik zabaw z piłkarzykami, kąciak z XBOXEM. A dla rodziców: chatka góralska z kamiennym paleniskiem, sauna oraz oranżeria z kominkiem. Dodatkowo propozycje to: pyszne, domowe posiłki: śniadania w postaci szwedzkiego stołu z regionalną nutką i przysmakami dla dzieci, obiady ze świeżo upieczonym deserem, możliwe przygotowanie posiłków dla dzieci ze specjalną dietą lub dla alergików. Położenie ośrodka (blisko wyciągów i gór dla maluchów), bogata w atrakcje okolica, szlaki rowerowe i piesze oraz bliskość Krynicy-Zdrój umożliwiają aktywny wypoczynek dla całej rodziny i latem i zimą. W pobliskiej stajni koni z mini ZOO (kuczki, owce, gęsi, króliki) można karmić zwierzęta i pojeździć konno.

Obiekt posiada Markę Sądecką, oraz certyfikaty: Okiem Mamy, KidZone i Rodzinne Miejsca. Honoruje Kartę Dużej Rodziny.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg ze śniadaniem	60-80 PLN
obiad	30 PLN
kolacja	15 PLN

liczba miejsc noclegowych	31
liczba pokoi	8 (z łożenkami)
struktura pokoi	1 pokój 2-os., 2 pokoje 3-os., 2 pokoje 4-os., 1 apartament 5-os.
zniżki	dzieci do lat 2 – gratis (bez śniadzeń), dzieci od 2-10 lat, poza sezonem

OFERTA ZIOŁOWA

W ziołowym ogrodzie uprawiane są zioła m.in. oregano, szalwia, bazylija i mięta, majeranek, lubczyk, koper i szczyptor. Gospodyni prowadzi zdrową kuchnię (wykorzystując produkty z własnego warzywnika i gospodarstwa), dostosowaną dla dzieci (szczególnie alergików) ze świeżych ziół, warzyw i przetworów mlecznych. Szczególnie poleca: twarożek z miętą, jajecznicę na pomidorach z bazylią moczoną w mleku, ziołowy smalczyk z cebulką i jabłkiem, botwinę z nutką lubczyku i kopru, karczek w pikantnej ziołowej koszulce zaprawiany marynatą czosnkową. Ziołowe marynaty do mięs oraz ziołowe sosy do sałat znajdują się w codziennym jadłospisie.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Świeżo złowiona ryba w skorupce ziołowej z masłem czosnkowym (pstrąg z górskiego potoku, zioła dodane do masła, zmieszane z czosnkiem i sokiem z cytryny), Skubańce (skubane piersi z kurczaka w sosie pomidorowo – ziołowym z dodatkiem siekanej cukinii, cebuli i marchwi), Zalewajka czosnkowa (delikatny barszcz biały na serwatce ze świeżym majerankiem i pachnącą białą kielbasą).

OFERTA

Dom jest szczególnie przyjazny dla rodzin z dziećmi. Przygotowane udogodnienia spowodują, że maluchy wraz z nowymi znajomymi poczują się tu jak w prawdziwym raj. Po uzgodnieniu możliwość zapewnienia opieki.

„Spędzaj swój wolny czas w komforcie wśród zieleni i ciszy”. Za siedmiodniowy pobyt 840 PLN osoba dorosła, dzieci do lat 2 gratis bez śniadzeń, dzieci do 10 lat 770 PLN. Cena obejmuje: noclegi, śniadanie, obiadokolację, organizację czasu wolnego z animacjami dla dzieci i dorosłych, korzystanie ze strefy relaksu, parkingu i udogodnień dla dzieci.

Więcej zdjęć oraz szczegółowa oferta na stronie:
www.ugrregorza.pl



„U KRYSI I JASIA”

Krystyna Miejska

ul. Pułaskiego 11A, 33-383 Tyllicz

tel. (18) 471 11 68, kom. 502 033 357

e-mail: krystynamiejska@op.pl, www.tylicznoclegi.pl

Kategoria: 

Obiekt położony jest w malowniczym, cichym i spokojnym zakątku Tyllicza koło Krynicy-Zdroju (6 km), z bezpośrednim dojściem z ogrodu do rzeki Muszynki. Do dyspozycji gości: ogrodzony parking, przestronny ogród wypoczynkowy z altaną, kominkiem, huśtawką i piaskownicą, a także miejsce do gry w siatkówkę, nad samą rzeczką duża altana z grillem i miejscem na ogniska oraz ogrodzony drewniany plac zabaw dla dzieci. Z okien i balkonów pokoi można podziwiać piękną panoramę gór. Gospodarze organizują kuligi zimą, a latem widokowe przejażdżki quadem lub samochodem terenowym oraz integracyjne grillowanie z kapelą regionalną. W zimie zapraszają do własnego centrum Narciarskiego MASTER-SKI położonego przy samym obiekcie. Gospodarstwa pilnuje czworonożny przyjaciel dzieci, owczarek niemiecki - ROCKY. W najbliższym otoczeniu obiektu znajduje się stadnina koni, wypożyczalnia rowerów, źródła wód mineralnych, lasy pełne jagód i grzybów, szlaki turystyczne cerkwi lemkowski, architektury drewnianej oraz rowerowe. Tyllicz to wspaniała baza wypadowa w Beskid Sądecki i na Słowację (5 km do przejścia granicznego). Gospodarze znają język francuski i angielski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	35 PLN
śniadanie	12 PLN
obiadokolacja	22 PLN

liczba miejsc noclegowych	18
liczba pokoi	5 (z łazienkami)
struktura pokoi	1 pokój 2-os., 1 pokój 3-os., 3 pokoje 4-os.
zniżki	dzieci do lat 3 gratis, dzieci do lat 7 zniżka na żywnienie, możliwość negocjacji cen przy dłuższym lub kolejnym pobycie, 10% rabatu na wyciąg narciarski TopSki 20% rabatu na karnety i w wypożyczalni w Centrum Narciarskim MASTER-SKI

OFERTA ZIOŁOWA

Gospodarze prowadzą domową kuchnię, wykorzystują warzywa, owoce i zioła uprawiane w przydomowym ogrodzie, takie jak: sałata, koper, seler, cebula, pietruszka, szczypiorek, buraki, marchewka, truskawki, porzeczki, maliny, agrest, aronia, mięta, szalwia, melisa, tymianek, oregano i bazylija.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

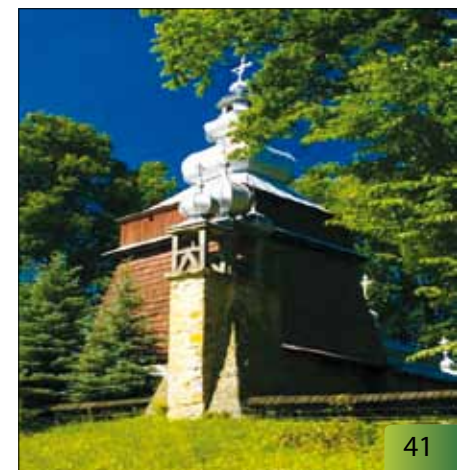
Schab po lachowsku (pieczony w ziołach), Zupa Kochanki (rosół z lubczykiem i ziołowymi kluseczkami), Piersi Szeffowej (smażone, drobiowe w ziołach), Pierogi Babci Stasi (ruskie z miętą), Smalec ziołowy ze skwarkami z kiszonymi ogórkami. „Smacznym” wspomnieniem z pobytu będzie ziołowy smalec.



OFERTA

Jeśli lubisz: długie spacery, przejażdżki rowerowe, ciszę i spokój, rano śpiew ptaków, fotografować bociany lub inne zwierzęta łąkowe, jazdę konną, spotkania się ze swoimi przyjaciółmi przy „ziołowym grillowaniu”, zbierać na łąkach pachnące zioła, a w lesie jagody i grzyby, łowić w rzeczce „taaaaakie ryby”, zimą szusować na nartach, zdrową, domową, ziołową kuchnię - to wybierz się do „Krysi i Jasia”.

Więcej zdjęć i informacji na stronie:
www.tylicznoclegi.pl



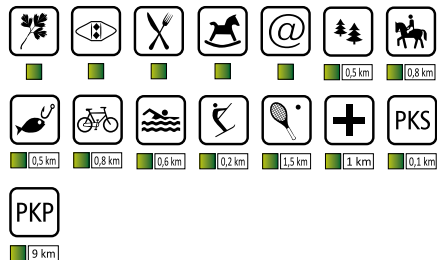
„POD ŚWIERKAMI”

Maria i Krzysztof Kuśmierz

ul. Kazimierza Wielkiego 64A, 33-383 Tyllicz

tel. (18) 471 11 07, 604 452 636

e-mail: kalla@op.pl

Kategoria: 

Gospodarstwo położone jest w Tylliczu, malowniczej okolicy Beskidu Sądeckiego, u podnóża góry Łan i Babki, blisko Krynicy-Zdroju na pograniczu ze Słowacją. Do dyspozycji gości pokoje z balkonami, z widokiem na lasy i górę Babki. W przydomowym ogrodzie znajduje się grill, drewniana huśtawka, zestaw mebli ogrodowych, piaskownica z zabawkami dla dzieci. Gospodarstwo posiada ogrodzone miejsce do parkowania. Pobliskie lasy obfitują w grzyby, leśne maliny, jagody i jeżyny. Obok obiektu przebiegają szlaki: architektury drewnianej, cerkwi łemkowskich, rowerowe i piesze. Goście mogą również korzystać ze stadniny koni i wyciągu narciarskiego. Gospodarze znają język angielski, niemiecki i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	od 25 PLN
śniadanie	od 10 PLN
obiad, obiadokolacja	od 15 PLN
kolacja	od 10 PLN

liczba miejsc noclegowych	6
liczba pokoi	2 (1 łazienka i 1 WC)
struktura pokoi	2 pokoje 3-os.
zniżki	dzieci do lat 3 gratis, stali klienci zniżki do uzgodnienia

OFERTA ZIOŁOWA

Gospodarze polecają kuchnię domową, szczególnie potrawy z dodatkiem ziół, przygotowane w oparciu o produkty z własnego ogrodu. W ogrodzie ziołowym gospodyni uprawia warzywa oraz zioła – m.in.: melisę, miętę, bazylię i lubczyk. Melisa dodawana jest do sałatek i potraw z drobiu, listki świeżej melisy są dodatkiem do herbaty, świeżej mięty – do sałatek, zup, dań rybnych i napojów, a listki bazylii – do sałaty, ogórków, pomidorów, grzybów, masła i majonezu. Z dodatkiem suszonej bazylii gospodyni przyrządza jagnięcinę, wieprzowinę, ryby, sosy, pizzę, potrawy z fasoli i grochu. Lubczyk w postaci świeżej i suszonej dodawany jest do zup (rosółu), duszonych i gotowanych warzyw, pieczonych mięs i ryb.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY

Ruskie pierogi z nutą mięty, Schabowy w pierzynie ziołowej, Ziołowa pizza, Tyllicki rosół z lubczykiem, Ser żółty własnej produkcji z ziołami.













OFERTA

„Pod Świerkami” to miejsce na idealny wypoczynek dla rodzin z dziećmi, miłośników przyrody, osób uprawiających turystykę aktywną.

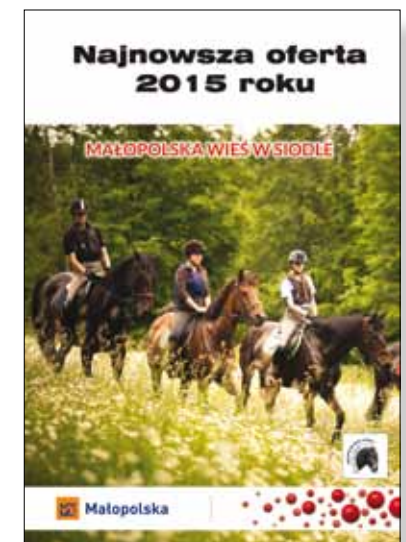
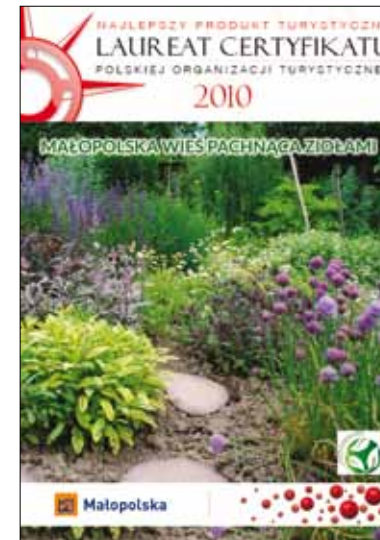


OBJAŚNIENIA PIKTOGRAMÓW

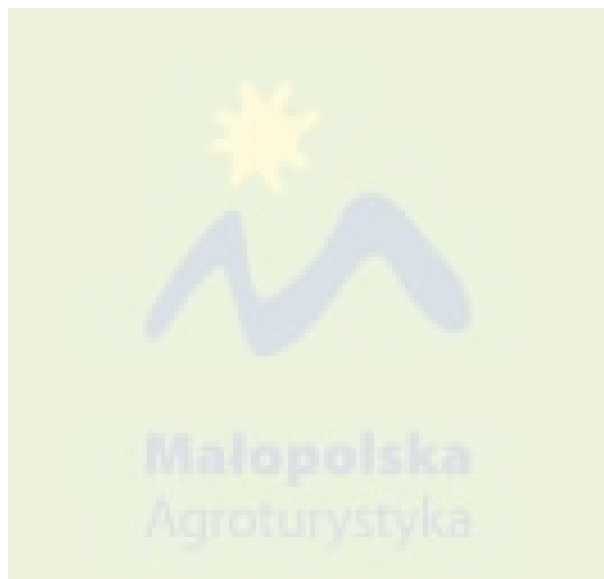
	gospodarstwo ziołowe		odległość do lasu
	gospodarstwo ekologiczne		odległość do stajni koni
	czynne gospodarstwo rolne		odległość do miejsca wędkowania
	produkty tradycyjne, regionalne		odległość do wypożyczalni rowerów
	całodzienne wyżywienie		odległość do kąpieliska, basenu
	dostęp do kuchni z wyposażeniem		odległość do terenów narciarskich
	plac zabaw dla dzieci		odległość do kortów tenisowych
	telewizor dla gości		odległość do punktu pomocy medycznej
	dostęp do internetu		odległość do przystanku PKS
	zwierzęta mile widziane		odległość do przystanku PKP

www.agroturystyka.visitmalopolska.pl

NAJLEPSZE PRODUKTY TURYSTYKI WIEJSKIEJ W MAŁOPOLSCE



www.sot.org.pl



www.agroturystyka.visitmalopolska.pl



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

Znajdujący się w niniejszym wydawnictwie znak POLSKA jest wyrazem uznania jakości prezentowanych produktów. Więcej informacji www.pot.gov.pl

Zdjęcia:

Archiwum Sądeckiej Organizacji Turystycznej

Koncepcja i realizacja „Małopolskiej Wsi Pachnącej Ziołami”

Bożena Srebro, Sądecka Organizacja Turystyczna



www.sot.org.pl

Projekt zrealizowano przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego w ramach konkursu ofert z turystyki pn. „Małopolska Gościinna”

Beneficjent: Sądecka Organizacja Turystyczna - opracowanie oferty, aktualizacja i przygotowanie katalogu do druku.



Wydawca

Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego, ul. Basztowa 22, 31 – 156 Kraków,
adres do korespondencji: ul. Raclawicka 56, 30-017 Kraków

Druk 2015

ISBN: 978-83-64155-94-9

Wydanie IV, Kraków 2015
Egzemplarz bezpłatny



MAŁOPOLSKA WIEŚ PACHNĄCA ZIOŁAMI

- 19 wybranych gospodarstw agroturystycznych
- Gospodarstwa ekologiczne
- Ogrody warzywno-ziołowe
- Wypoczynek i edukacja
- Regionalna kuchnia z wykorzystaniem tradycyjnych ziół
- Degustacje, warsztaty, ziołowe rękodzieło

