

Kalendarz imprez kulinarnych Dolnego Śląska



**DOLNY
ŚLĄSK**

Szanowni Państwo,

kalendarz, który oddaję w Państwa ręce stanowi kulinarną mapę Dolnego Śląska. Publikacja jest zbiorem wyjątkowych wydarzeń, których tematem głównym są produkty ekologiczne, tradycyjne bądź regionalne. Województwo Dolnośląskie należy do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska, zaś na ministerialnej liście produktów tradycyjnych znalazło się już 41 wyjątkowych potraw i produktów żywnościowych. Bogactwo i różnorodność dolnośląskich smaków stanowią niepowtarzalną atrakcję kulinarną naszego regionu, zachęcając turystów do poznawania tajemniczego Dolnego Śląska. Przewodnikiem w tych podróżach niech będzie niniejszy kalendarz, który z roku na rok wzbogaca się o kolejne festiwale, konkursy i święta kulinarne. Coraz więcej gmin, powiatów, stowarzyszeń upatruje w promocji lokalnych specjałów sposób na doskonałą promocję regionu. Każde miejsce o bogatych walorach przyrodniczych, turystycznych bądź historycznych może poszczycić się wyjątkowym produktem z nim związanym. Od lat dobrą i smaczną zabawę zapewniają cykliczne imprezy, takie jak Festiwal twarogu w Międzyborzu, Święto mleka w Kamiennej Górze, Święto karpia milickiego, Festiwal wołowiny sudeckiej, a także Święto miodu i wina w Przemkowie. Na uznanie smakoszy zasłużyła jagoda w Chocianowie, pierogi w Paszowicach, chleb w Jaworze, mąka oraz dynia we Wrocławiu, zaś do Niemczy przybywają w październiku miłośnicy kapusty. Wszystkie te imprezy dają możliwość prezentacji bogactwa kulinarnego Dolnego Śląska – niezwykle różnorodnego i specyficznego przez to, że tworzą go tradycje i zwyczaje, przywiezione z różnych zakątków Polski i Europy. Dolnośląskie miasta, miasteczka i wsie stały się domem dla reemigrantów z byłej Jugosławii, którzy prezentują swoją bogatą kulturę, również kulinarną, podczas Festiwalu Kultury Południowośląskiej i Bałkańskiej Festy w Bolesławcu oraz Peczenicy w Gościszowie. Kuchnię mieszkańców dawnych Kresów wschodnich, Górali Czadeckich, Łemków, Greków, Ormian i wielu innych mniejszości narodowych oraz etnicznych można poznać podczas prestiżowego konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, organizowanego we Wrocławiu oraz coraz liczniejszych świątecznych kiermaszy i prezentacji.

Zapraszam Państwa do podróży w poszukiwaniu smaków Dolnego Śląska, w których przewodnikiem będzie niniejsza publikacja.



SPIS TREŚCI:

Targi produktu regionalnego i rękodziela artystycznego w Żąbkowicach Śląskich ...	7
Moja Mała Ojczyzna – Slow Food po kiełczowsku	8
Konkurs kulinarny „Tradycje wielkanocne” w Raszówce	9

Wielkanocne tradycje kulinarne w Górach Sowich	11
VI Wystawa Stołów Wielkanocnych w Obornikach Śląskich	12
Kulinarne dziedzictwo – „Konkurs na Regionalne Potrawy Wielkanocne” i „Tradycyjny Stół Wielkanocny”	13
XVII Spotkanie Tradycji Wielkanocnych Ziemi Kłodzkiej	14
Wystawa Stołów Wielkanocnych w Ścinawce Średniej	15
Kiermasz Wielkanocny w Górze	16
Prezentacja Tradycyjnych Stołów Wielkanocnych, Palm i Pisanek – Dolny Śląsk	17
Jarmark Wielkanocny w Żąbkowicach Śląskich	18
Giełda WYROBÓW Regionalnych w Jedlinie-Zdroju	19
Piechowickie „Dni Baby Wielkanocnej”	20
Jarmark Wielkanocny w Bardzie	21
Niemczański Jarmark Wielkanocny	22
Polsko-Czeska Biesiada Wielkanocna w Ciepłowodach	23
Kaczawski Jarmark Wielkanocny	24
Tradycje Stołu Wielkanocnego w Marcinowicach	25
Mała Wielkanoc – Na Styku Czterech Kultur – polsko-czesko-niemiecko-serbołużyckie tradycje i zwyczaje wielkanocne	26
Konkurs na Najładniejszą Pisanek Wielkanocną i Wypiek Świąteczny w Wilkocinie ...	27
Jarmarki Wielkanocny w Lubaniu	28

Jarmark produktów lokalnych w Nowym Gierałtowie	29
Święto Pstrąga – Szalony Potok	30
Konkurs Kulinarny na Najlepszą Potrawę Regionalną i Wypieki Ciast w Sobinie	31
Jarmark podczas VIII Dni Obornik Śląskich	32
Festiwal twarogu w Międzyborzu	33
Wieczór w papilotkach	34
Festyn Pierogowy w Dąbrowie Bolesławieckiej	35

XIV Kwisonalia	37
Święto miodu i produktu regionalnego w Bolkowie	38
Dolnośląska Wieś Zaprasza	39
Śląskie Święto Pieśni 1829-2014	40
III Święto Truskawki w Jakuszowie	41
Dzień chleba w Dzieńmorowicach	42
Festiwal Kultury Południowostowiańskiej	43
I Festiwal Kuchni Polowych	44
Inspiracje truskawkowe w Gminie Czernica	45
Gęsina nie tylko na św. Marcina	46
II Festiwalu Produktu Lokalnego w Krzydlinie Wielkiej	47
Biesiada Truskawkowa we Wszemirowie	48
Doroczne Święto Jaja w Starych Bogaczowicach	49
Bałkańska Festa	50

Jaworska Wegetariada w ramach Ogólnopolskiego Tygodnia Wegetarianizmu	51
Potrawy z różnych stron świata w Liściu	52
Pieczenica	53
Gaworzycki Jarmark Kupiecki	54
XI Dzień Jagody w Chocianowie	55
Festiwal Ducha Gór – III Festiwal Smaków Liczrzepy	56
Polsko – Czeskie Piwne Prezentacje w Ścinawce Średniej	57
XVI Izerska Gala	58
Jarmark Ekologiczny „Świętej Anny” w Legnickim Polu	59
Święto pieroga w Białawach Matych	60
Lubański Festiwal Folklorystyczny „FolkArt”	61
Święto Jemioły i Pieroga	62

Polsko-Czeski Festiwal Słodkości	63
Sowiogórski Festiwal Gulaszu	64
Święto Polskiego Wina	65
Festiwal Wołowy Sudeckiej	66
Noworudzkie Zabawy z Kawą	67
Rynek Świata – XXIII Międzynarodowy Festiwal Folkloru w Strzegomiu	68
Leśna Biesiada w Rzeszówku	69
Jarmark Produktu Lokalnego Powiatu Górowskiego	70
Święto Pstrąga w Bolkowicach	71
Jarmark Stołowogórski	72
Jarmark Pszczelarski – Miodobranie w Dzierżoniowie	73
„Sernikowa Biesiada” w Budziczu	74
Sposób na rybę	75
Festiwal Sera w Dzieńmorowicach	76
Hildegarda z Bagien w Wapienniku – ekologia i zdrowa żywność	77
Festiwal Lata w Miękini	78
II Jarmark Garncarski – Wielki Garniec z Nowogrodźca nad Kwisą	79
Jarmark Świętego Bartłomieja w Nowej Wsi Legnickiej	80
Biesiada Ziemniaczana pod Mniszkiem	81
Jarmark Tkaczy Śląskich z Inem w Europie	82
Miodowe Lato Kłodzka	83
Dolnośląski Festiwal Zupy w Jedlinie-Zdroju	84
Święto Chleba i Piernika w Jaworze	85
Festiwal Folkloru w Trójkącie	86
Święto Mleka w Kamiennej Górze	87
Wrocławskie Święto Mąki	88
Święto Pierogów w Paszowicach	89
Konkurs wojewódzki „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”	90
Święto Pieroga w Czarnym Borze	91
„Dni Karpia we Wrocławiu” – inauguracja Dni Karpia w Dolinie Baryczy	92

Wystawa Produktów Regionalnych „Wyprodukowano pod Śnieżką”	93
Kiermasz Ekologiczny w Jeleniej Górze	94
Festiwal kapusty i pieroga w Raszówce	95
Jarmark Produktu Lokalnego w Strzelinie	96
Targi Zdrowej Żywności – „Zdrowie ma smak”	97
Dolnośląski Dzień Pszczelarza	98
Bałkańskie Święto Pity	99

Święto Plonów i Winobrania w Wińsku	100
Wykopki w Gminie Czernica	101
Święto Karpia Milickiego	102
Święto grzybów w Węglińcu	103
Święto Wina w Mieście Skarbów	104
Święto grzyba leśnego w Międzyborzu	105
V Święto Prawdziwka i Śliwki Węgierki	106
Karp w lesie – Żmigrodzki Festiwal Karpia i Lasu	107
XXXV Trzebnickie Święto Sadów	108
Grzybomania w Stroniu Śląskim	109
Święto Pieczonego Ziemniaka	110
Dni Europy – Jarmark Produktu Lokalnego w Oleśnicy	111
Święto ziemniaka w Kudowie Zdroju	112
Święto Chleba w Miłkowie	113
Wspólne warzenie piwa – spotkanie warsztatowe „Pod Przętczą”	114
XV Dolnośląskie Święto Miodu i Wina w Przemkowie	115
Dolnośląski Festiwal Dary Lasu	116
Festyn Rodzinny Taaaka Ryba	117
Święto Pieczonego Ziemniaka w Gminie Długołęka	118
Czerniawa, jaka strawa?	119
Sudecki Festiwal Nalewek Walońskich	120
Dary Jesieni – III Dolnośląskie Święto Owoców i Warzy	121

Święto Jabłka i Szarlotki w Pawłowie Trzebnickim – Gmina Prusice	123
Ząbkowickie Targi Rolno-Spożywcze	124
VIII Agroturystyczne Święto Wina i Miodu Pitnego	125
IV Śląski Festiwal Kapusty i II Przegląd Piosenki Biesiadnej	126
Święto Chleba w Nowym Kościele	127
XI Dolnośląski Festiwal Dyni	128
Święto Dyni w Kiełczowie	129
Święto Ziemniaka w Ostaszowie	130

„Śniadanie daje moc” w Kiełczowie	131
Bieg gęsi	132
IV Ogólnopolski Festiwal Kulinary Borów Dolnośląskich „Ale Pasztet”	133

Konkurs kulinarny „Tradycje Bożonarodzeniowe” w Raszówce	135
Pokaz stołów wigilijnych w gminie Długołęka	136
Święta z przepisami mojej Babci	137
Jarmark Bożonarodzeniowy w Obornikach Śląskich	138
Jarmark Bożonarodzeniowy w Ząbkowicach Śląskich	139
Bożonarodzeniowy Jarmark Sowiogórski	140
Prezentacja Tradycyjnych Stołów Wigilijnych – Dolny Śląsk	141
Przeгляд Tradycji i Zwyczajów Bożonarodzeniowych „Przy wigilijnym stole” w Ciepłowodach	142
Miękiński Kiermasz Bożonarodzeniowy	143
Jarmark Bożonarodzeniowy w Ścinawce Średniej	144
Niemczański Jarmark Bożonarodzeniowy	145
Kiermasz świąteczny w Jeleniej Górze	146
Jarmark Bożonarodzeniowy w Lubaniu	147

Targi produktu regionalnego i rękodzieła artystycznego w Ząbkowicach Śląskich



TERMIN:
15 marca (sobota)

docelowo w każdy kolejny miesiąc z wyłączeniem kwietnia i grudnia

MIEJSCE:

Rynek w Ząbkowicach Śląskich oraz „Grota” w Ratuszu

Odkryj smak tradycji! - cykl comiesięcznych targów produktu regionalnego i rękodzieła artystycznego to niezwykła uczta dla smakoszy ciast, serów, wędlin i innych przetworów, wytwarzanych według tradycyjnych, oryginalnych receptur przez producentów z powiatu ząbkowickiego. To także coś dla miłośników oryginalnych, pięknych ozdób, biżuterii i przedmiotów użytku codziennego z ekologicznych materiałów. Kiermasz rękodzieła i regionalnych kulinariów odbywa się raz w miesiącu w podziemiach ząbkowickiego Ratusza – w tzw. „GROCIE” oraz przed Grotą na rynku. W miesiącach letnich targi odbywać się będą w centrum rynku. Wszystkich wystawców, przedsiębiorców, rzemieślników i rękodzielników zapraszamy do udziału w kiermaszu. Prosimy o zgłaszanie swojego udziału do Wydziału Rozwoju i Promocji, ☎ 74-8-165-322; ✉ matylda.grabalska@zabkowiceslaskie.pl

ORGANIZATOR:

Urząd Miejski w Ząbkowicach Śląskich

WSPÓŁORGANIZATORZY:

Ząbkowicki Ośrodek Kultury, Biblioteka Publiczna Miasta i Gminy im. Księżki Henrykowskiej w Ząbkowicach Śląskich, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu - Powiatowy Zespół Doradców w Ząbkowicach Śląskich

KONTAKT:

Justyna Giryn – Kierownik Wydziału Rozwoju i Promocji

☎ (74) 816-53-22

✉ justyna.giryn@zabkowiceslaskie.pl



Moja Mała Ojczyzna – Slow Food po kielczowsku



Kielców

TERMIN:

21 marca (piątek)

MIEJSCE:

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kielczowie

W ramach kulminacji projektu Moja Mała Ojczyzna zaprezentowane zostaną potrawy, jakie goszczą w domach dzieci uczestniczących w projekcie. Rodziny kielczowskich uczniów, sami uczniowie oraz nauczyciele dzieląc się będą bezcennymi przepisami przekazywanymi w ich rodzinach od pokoleń. Opowiadać będą o pochodzeniu potraw oraz wspólnie przygotowują wybrane danie.

ORGANIZATOR:

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kielczowie oraz Slow Food

KONTAKT:

Joanna Kowalczuk – Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kielczowie

☎ 784-679-893

✉ joanna.kowalczuk@szkolakielczow.pl lub joannakowalczuk@op.pl



Konkurs kulinarny „Tradycje wielkanocne” w Raszówce

Raszówka

MARZEC

TERMIN:

28 marca (piątek)

MIEJSCE:

Raszówka

Impreza ma charakter prezentacji tradycji związanych z obchodami Świąt Wielkanocnych. Ekspozowane są palmy, pisanki wielkanocne, typowe potrawy na stół świąteczny. Duża uwaga skupiona jest na dekoracji stołów i potraw. Imprezie towarzyszą prezentacje zespołów folklorystycznych, pokazy zwyczajów związanych z tymi świętami, konkurs na palmę wielkanocną i na tradycyjny stół wielkanocny. Wystawione są stoiska z rękodziełem autorstwa lokalnych artystów ludowych i aktywnych grup działających w GOK w Raszówce. Celem imprezy jest kształtowanie aktywnej i twórczej postawy społeczeństwa wobec sztuki i tradycji kulturowej, związanej z obrzędami okresu Wielkiej Nocy.

ORGANIZATORZY:

Gminny Ośrodek Kultury w Raszówce, Gmina Lubin

KONTAKT:

Mirosława Kuciejczyk – kier. Organizacji Imprez i Promocji Gminnego Ośrodka Kultury w Raszówce

☎ (76) 845-59-86

✉ gok.mk@op.pl





Wielkanocne tradycje kulinarne w Górach Sowich



TERMIN:

3 kwietnia (czwartek)

MIEJSCE:

Walim – Centrum Kultury

Celem imprezy jest kultywowanie tradycji Świąt Wielkanocnych, zaprezentowanie młodemu pokoleniu tradycji stołu polskiego, przekazanie dziedzictwa kulinarnego oraz wzajemne przekazywanie sobie przepisów na tradycyjne potrawy. Wydarzenie ma formę konkursu kulinarnego z nagrodami, skierowanego do mieszkańców czterech gmin – Głuszycy, Nowa Ruda, Walim oraz Stoszowice.

ORGANIZATOR:

Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu

KONTAKT:

Wioletta Sowa – asystent

☎ 723-970-611



VI Wystawa Stołów Wielkanocnych w Obornikach Śląskich

Oborniki Śląskie

TERMIN:

5 kwietnia (sobota)

MIEJSCE:

Obornicki Ośrodek Kultury

Cykliczna impreza odbywająca się przed Świątami Wielkanocnymi mająca na celu promocję lokalnych produktów kulinarnych. Impreza jest jednocześnie konkursem na „Najpiękniejszy Stół Wielkanocny”, przygotowany przez uczestników. Co roku w konkursie startuje kilkunastu wystawców zarówno z terenu gminy Oborniki Śląskie jak i spoza gminy.

ORGANIZATORZY:

Społeczne Stowarzyszenie Wiejskie „Okolice”, Szkoła Podstawowa w Osolinie, Obornicki Ośrodek Kultury, Stajnia „Malta”

KONTAKT:

Obornicki Ośrodek Kultury

Sekretariat ☎ (61) 296-14-24, 605-600-494



**Kulinarne dziedzictwo –
„Konkurs na Regionalne Potrawy Wielkanocne”
i „Tradycyjny Stół Wielkanocny”**

Bożejowice

TERMIN:

5 kwietnia (sobota)

MIEJSCE:

sala gimnastyczna w Bożejowicach

Tradycyjnie, na dwa tygodnie przed Świątami Wielkanocnymi, spotykają się gospodynie i gospodarze zrzeszeni w Kołach Gospodyń Wiejskich. Nie brakuje też twórców ludowych, zespołów folklorystycznych oraz licznej publiczności, która na koniec smakuje przygotowane potrawy. Rywalizacja pomiędzy kołami odbywa się w dwóch kategoriach: najładniejszy „Tradycyjny Stół Wielkanocny” oraz najlepsza „Tradycyjna Potrawa Wielkanocna”. Na pięknie przystrojonych stołach królują mazurki i baby wielkanocne oraz regionalne pasztesy, staropolski żurek, kiełbasy i jaja na wiele sposobów. Dekoracje, stroiki i hafty zdobią stoły wraz z piękną, tradycyjną bolesławiecką ceramiką.

ORGANIZATORZY:

Starostwo Powiatowe w Bolesławcu, Powiatowa Rada Kół Gospodyń Wiejskich oraz Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu

KONTAKT:

Renata Czerwińska – Kierownik Biura Rozwoju i Promocji Powiatu

☎ (75) 735-14-16

✉ wpir@powiatboleslawiecki.pl



XVII Spotkanie Tradycji Wielkanocnych Ziemi Kłodzkiej



TERMIN:

5 kwietnia (sobota)

MIEJSCE:

sala sportowa w Kłodzkim Centrum Kultury Sportu i Rekreacji

XVII Spotkanie Tradycji Wielkanocnych Ziemi Kłodzkiej objęte jest patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Członka Zarządu Województwa Dolnośląskiego oraz Wojewody Dolnośląskiego. W prezentacji uczestniczyć będą stoły wielkanocne z 9 gmin powiatu kłodzkiego, oraz z województwa wielkopolskiego, opolskiego, Kaszub oraz pogranicza czeskiego. W trakcie imprezy przeprowadzone zostaną konkursy na „Najładniejszą Palmę Wielkanocną 2014”, „Najładniejszą pisanek wielkanocną” wykonaną na miejscu różnymi technikami, konkurs na „Baranka Wielkanocnego” i „Kartkę wielkanocną” dla szkół podstawowych i gimnazjalnych.

ORGANIZATORZY:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, Burmistrz Miasta Kłodzka

KONTAKT:

Elżbieta Ulatowska – Powiatowy Zespół Doradców Kłodzko

☎ (74) 867-38-01

✉ pzd.klodzko@dodr.pl

Ewelina Ptak – Kłodzkie Centrum Kultury Sportu i Rekreacji

☎ 885-364-493

✉ e.ptak@centrum.klodzko.pl



Wystawa Stołów Wielkanocnych w Ścinawce Średniej



TERMIN:

6 kwietnia (niedziela)

MIEJSCE:

Hala Sportowa w Ścinawce Średniej

Wystawa Stołów Wielkanocnych tradycyjnie odbywa się w Ścinawce Średniej w gminie Radków na dwa tygodnie przed Świątami Wielkiej Nocy. Tradycyjne stoły wielkanocne prezentują wówczas organizacje wiejskie oraz stowarzyszenia z terenu gminy Radków, a także reprezentacje partnerskich miejscowości z Republiki Czeskiej. Wystawa Stołów Wielkanocnych odbędzie się pod hasłem „Kolorowe mazurki ziemi radkowskiej”. Tradycyjne polskie wypieki sprawią, że tegoroczna Wystawa będzie wyjątkowo miła nie tylko dla podniebienia, ale także dla oka. Ponadto każda z organizacji przygotuje jedną charakterystyczną dla konkretnej miejscowości potrawę świąteczną na wspólny świąteczny stół. Zaprezentują się również lokalni twórcy ludowi, rękodzielnicy, wytwórcy produktów lokalnych oraz organizacje pozarządowe. Zagrają zespoły ludowe z terenu gminy.

ORGANIZATOR:

Urząd Miasta i Gminy Radków

KONTAKT:

Aleksandra Kowalczyk

Centrum Inicjatyw Wiejskich Gminy Radków w Ścinawce Górnej

☎ (74) 873-33-43

✉ a.kowalczyk@radkowklodzki.pl



Kiermasz Wielkanocny w Górze



TERMIN:

9 kwietnia (środa)

MIEJSCE:

Miasto Góra

Głównym celem kiermaszu jest kultywowanie obyczajów oraz tradycji związanych z obchodami Świąt Wielkiej Nocy. Podczas kiermaszu można degustować i podziwiać tradycyjne świąteczne potrawy i wypieki przygotowane przez Koła Gospodyń Wiejskich, Rady Sołeckie oraz indywidualne osoby. Całej imprezie przygrywa zespół ludowy. Odbywają się konkursy na najbardziej oryginalny kosz wielkanocny, najpiękniejszą palmę wielkanocną, tradycyjny wypiek wielkanocny oraz tradycyjny stół wielkanocny.

ORGANIZATORZY:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, Starostwo Powiatowe w Górze, Powiatowy Zespół Doradców w Górze przy współpracy gmin Góra, Wąsosz, Niechlów i Jemielno.

KONTAKT:

Jan Rewers – Powiatowy Zespół Doradców Góra

☎ 607-306-589



Prezentacja Tradycyjnych Stołów Wielkanocnych, Palm i Pisanek – Dolny Śląsk

Wrocław

KWIECIEŃ

TERMIN:

12 kwietnia (sobota)

MIEJSCE:

Pasaż Grunwaldzki we Wrocławiu

Impreza skierowana jest do Kół Gospodyń Wiejskich, działających na terenie 26 powiatów Dolnego Śląska. Celem prezentacji jest kultywowanie tradycji i zwyczajów związanych ze Świętem Wielkiej Nocy. Członkinie KGW przedstawiają różnorodne aranżacje stołu wielkanocnego, na którym znajdą się wybrane wyroby świąteczne, pisanek oraz koszyczki ze święconką. Podczas Prezentacji zostanie przeprowadzony konkurs na „Najpiękniejszą palmę i pisanek wielkanocną”. Celem konkursu jest zachowanie tradycji wykonywania palm i pisanek wielkanocnych oraz kształtowanie aktywnej i twórczej postawy społeczeństwa wobec sztuki i tradycji kulturowej związanej z obrzędami okresu Wielkiej Nocy.

ORGANIZATORZY:

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

KONTAKT:

Izabela Michniewicz DODR we Wrocławiu

☎ (71) 339-80-21 wew. 152

✉ izabela.michniewicz@dodr.pl



Jarmark Wielkanocny w Ząbkowicach Śląskich



TERMIN:

12 kwietnia (sobota)

MIEJSCE:

Rynek w Ząbkowicach Śląskich

Jarmark Wielkanocny to rodzinna impreza, będąca nawiązaniem do tradycji chrześcijańskiej i dorobku kulturalnego związanego ze świętami Wielkiej Nocy. Będzie można odwiedzić stoiska z przepyszными potrawami, ciastami i miodami. Co roku zapachem kuszą wyroby mięsne, wędzonki, pieczywo, przetwory z warzyw i owoców. To także doskonała okazja do świątecznych zakupów - prezentów, ręcznie wykonanych ozdób świątecznych, pisanek oraz stroików, koszyczków z wikliny oraz serwetek niezbędnych do przygotowania „święconki”, baranków, zajączków, kogucików. W świąteczny nastrój z pewnością wprowadzi degustacja znakomitego, tradycyjnego żuru z kiełbasą i jajkiem. Artystycznych doznań dostarczą występy dzieci i młodzieży ze szkół i przedszkoli Gminy Ząbkowice Śląskie, a także lokalnych zespołów.

ORGANIZATORZY:

Urząd Miejski w Ząbkowicach Śląskich, Ząbkowicki Ośrodek Kultury

Współorganizatorzy:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu - Powiatowy Zespół Doradców w Ząbkowicach Śląskich

KONTAKT:

Justyna Giryn – Kierownik Wydziału Rozwoju i Promocji

☎ (74) 8-165-322

✉ justyna.giryn@zabkowiceslaskie.pl



Giełda Wyrobów Regionalnych w Jedlinie-Zdroju



TERMIN:

12 kwietnia (sobota)

MIEJSCE:

Jedlina-Zdrój

Giełda Wyrobów Regionalnych odbywa się w Jedlinie-Zdroju już drugi rok. W Giełdzie bierze udział coraz więcej wystawców, jest też coraz więcej odwiedzających i kupujących, co świadczy o tym, że zorganizowanie Giełdy Wyrobów Regionalnych było znakomitym pomysłem. Wystawcy biorący udział w wydarzeniu zgodnie podkreślają, że organizacja imprezy promującej własnoręcznie wytwarzane produkty spożywcze i rękodzielnicze jest bardzo cenną inicjatywą nie tylko dla środowiska samych producentów, twórców, ale również dla mieszkańców i odwiedzających nasze miasto gości, turystów i wczasowiczów.

ORGANIZATOR:

Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju

KONTAKT:

Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju

☎ (74) 845-52-49

✉ cksekretariat@jedlinazdroj.eu



Piechowickie „Dni Baby Wielkanocnej”

Piechowice

TERMIN:

12-13 kwietnia (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Piechowice

„Dni Baby Wielkanocnej” to święto sztuki ludowej i rękodzieła związanego z tradycją Świąt Wielkanocnych. To m.in. stoiska zdobienia pisanek, prezentacja ciast wielkanocnych, degustacja babeczek, pierniczków, żuru i razowca. W tym dniu wszyscy uczestnicy mają możliwość skosztowania lokalnych przysmaków przygotowanych przez kucharzy amatorów - mieszkańców Piechowic, a są to m.in.: żur, swojski chleb ze smalcem, którego idealnym dopełnieniem jest kiszony ogórek. „Dni Baby Wielkanocnej” to również biesiada piosenki ludowej, pokazy sztuki i rękodzieła regionu Karkonoszy np. wyplatania koszyków z wikliny, plecionki z drutu, zdobienia pisanek różnymi technikami czy też warsztat ozdób wielkanocnych z filcu.

ORGANIZATOR:

Piechowicki Ośrodek Kultury

KONTAKT:

Anna Kalisz – Piechowicki Ośrodek Kultury

☎ (75) 761-72-01

✉ informacja@piechowice.pl



Jarmark Wielkanocny w Bardzie

TERMIN:

13 kwietnia (sobota)

MIEJSCE:

centrum Barda

Podczas Jarmarku Wielkanocnego cały klasztor, dziedziniec klasztorny oraz przyległe uliczki i place centrum Barda tętnią życiem i kolorami. Niezliczona ilość wystawców z całego regionu prezentuje specjały świąteczne – owoce nieprzebranej fantazji kulinarnej, rękodzielniczej i muzycznej. Sołectwa i koła gospodyń wiejskich rywalizują ze sobą w konkursie na najbogatszy w tradycję stół wielkanocny oraz najsmaczniejszy przysmak świąteczny. Każdy może spróbować tradycyjnego, wielkanocnego „żuru burmistrza”, gotowanego według staropolskiej receptury przez gospodarzy miasta oraz zaproszonych gości. Stałym punktem programu są też prezentacje lokalnych artystów i rzemieślników, warsztaty rękodzielnicze, konkurs na najpiękniejszą palmę wielkanocną i wiele innych atrakcji.

ORGANIZATOR:

Urząd Miasta i Gminy w Bardzie

KONTAKT:

Urząd Miasta i Gminy w Bardzie

☎ 74 817 14 78 wew. 73

fot. Norbert Kochanek



Niemczański Jarmark Wielkanocny



TERMIN:

13 kwietnia (niedziela)

MIEJSCE:

Rynek w Niemczy (w razie niepogody w sali widowiskowej NOK)

Podczas Jarmarku prezentują się producenci wyrobów tradycyjnych z terenu Gminy Niemcza, w tym m.in. Koła Gospodyń Wiejskich, pszczelarze, Zakłady Mięsne Galicja, piekarnie, dodatkowo zapraszani są do udziału producenci z terenu powiatu dzierżoniowskiego, ząbkowickiego, strzelińskiego. Mile widziani są producenci z innych terenów. Podczas jarmarku odbywa się festyn, w trakcie którego prezentowane i nagradzane są najpiękniejsze palmy wielkanocne oraz ozdoby wielkanocne, wystawcy serwują gościom jarmarku żurek wielkanocny. Można spróbować wypieki, mięsa, ćwikłę, chrzan, produkty rolne, takie jak jaja, sery, sery kozie z gospodarstwa Kozia Dolina. W trakcie festynu prezentują się zespoły ludowe.

ORGANIZATORZY:

Niemczański Ośrodek Kultury przy współpracy z Miejską i Gminną Biblioteką Publiczną oraz Radą Parafialną w Niemczy i Referatem Rozwoju Lokalnego UMiG Niemcza

KONTAKT:

Izabela Zamirska-Rajek – Urząd Miasta i Gminy Niemcza

☎ (74) 837-69-95

✉ izamirska@um.niemcza.pl



Polsko-Czeska Biesiada Wielkanocna w Ciepłowodach



Ciepłowody

TERMIN:

13 kwietnia (niedziela)

MIEJSCE:

Sala Widowiskowa Gminnego Ośrodka Kultury i Promocji w Ciepłowodach

Polsko-czeska Biesiada Wielkanocna odbędzie się w Gminie Ciepłowody już po raz trzeci. Impreza wykreowana została jako jedno z działań projektu „Wspólna historia i tradycja oto nasza koalicja”, który Ciepłowody realizowały wspólnie z partnerskim miastem Borohradek. Głównym założeniem Biesiady jest poznanie tradycji wielkanocnych, kultywowanych po obu stronach granicy. W programie znajdują się warsztaty kulinarne, podczas których wódcarze obu gmin przygotowują „Wielkanocną Sałatkę Ciepłohradkę”, prezentacje tradycyjnych stołów wielkanocnych (polskiego i czeskiego) ze smakowitymi potrawami, wypiekami i kolorowymi dekoracjami, a przede wszystkim wesole zabawy i konkursy. Wspólna zabawa, dobry humor, biesiadny stół suto zastawiony oraz występy zespołów folklorystycznych zapewniają niepowtarzalny świąteczny nastrój.

ORGANIZATOR:

Gminny Ośrodek Kultury i Promocji w Ciepłowodach

KONTAKT:

Edyta Zielonka

☎ (74) 810-32-74

✉ gokip@cieplowody.pl



Kaczawski Jarmark Wielkanocny

Paszowice

TERMIN:

13 kwietnia (niedziela)

MIEJSCE:

Paszowice, powiat jaworski

Podczas Jarmarku swoje wyroby zaprezentują rękodzielniczy, wytwórcy produktów lokalnych, stowarzyszenia lokalne, koła gospodyń wiejskich i zespoły ludowe, a także szkółkarze, sadownicy, producenci winorośli i kwiatów. Wystawią się także hodowcy gołębi pocztowych oraz ozdobnych, zwierząt futerkowych i drobiu. Swój udział zapowiedzieli też wystawcy z partnerskiej gminy Rapotín w Czechach. Dla uczestników przygotowano trzy konkursy: na stół świąteczny, na baby i inne ciasta wielkanocne oraz na palmę wielkanocną (dla dzieci).

ORGANIZATORZY:

Gmina Paszowice i Gminny Ośrodek Kultury

KONTAKT:

Małgorzata Świdarska

☎ (76) 870-11-13

✉ swiderska@paszowice.pl



Tradycje Stołu Wielkanocnego w Marcinowicach



TERMIN:

13 kwietnia (niedziela)

MIEJSCE:

hala sportowa przy Zespole Szkół w Marcinowicach

Uroczystość rokrocznie stanowi wspaniałe wprowadzenie w największe i zarazem najważniejsze święto chrześcijańskie, pełne symboli i polskich tradycji. Swoim zasięgiem obejmuje cały Dolny Śląsk oraz partnerski Powiat Łowicki, Czeski Raj z miastem Jičín. Gośćmi uroczystości są reprezentanci Grecji, a w roku bieżącym Niemcy z partnerskiego Powiatu Bergstrasse. W prezentacji czynny udział biorą przedstawiciele wielu wyznań chrześcijańskich, stowarzyszeń, członkowie rad sołeckich, firmy, zespoły artystyczne, przedszkola, kluby. Specjalnie powołane jury stara się wyłonić świąteczny stół, który zachwyca zarówno pięknym nakryciem jak i smacznymi potrawami. Całość kończy się wręczeniem nagród i wspólną degustacją przygotowanych potraw. Największą wartością imprezy jest to, że bierze w niej udział wiele grup różnych pokoleniowo i kulturowo. Tworzy to ciekawy i unikatowy obraz tradycji i zwyczajów.

ORGANIZATORZY:

Gmina Marcinowice i Powiat Świdnicki

KONTAKT:

Władysław Gołębiowski – Dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury
w Marcinowicach

☎ (74) 858-55-33

✉ gokmarcinowice@wp.pl



Mała Wielkanoc – Na Styku Czterech Kultur – polsko-czesko-niemiecko-serbołużyckie tradycje i zwyczaje wielkanocne

● Pieńsk

TERMIN:

26 kwietnia (sobota)

MIEJSCE:

sala widowiskowa Euroregionalnego Centrum Kultury i Komunikacji Pieńsk
Impreza transgraniczna z udziałem partnerskich gmin z Czech – Gmina Hermanice i z Niemiec: Gmina Neisseaue, Miasto Rothenburg/O.L., Gmina Schleife oraz Stowarzyszenie Serbołużyczan „Njepila Hof e.V Rohne” z Gminy Schleife. Podczas imprezy organizowany jest konkurs potraw. Prezentowane są tradycyjne potrawy i wypieki oraz dekoracje wielkanocne. Zaproszeni goście opowiadają o tradycjach świątecznych w swoim regionie, a uczestnicy mogą wziąć udział w warsztatach zdobienia jaj. Gminę Pieńsk reprezentują zespoły ludowe „Żarki” i „Lasowanie” prezentujące zwyczaje i tradycje kresowe. Wspólnej zabawie towarzyszy międzykulturowa wymiana doświadczeń, a muzyka zespołów ludowych z czterech różnych regionów i wspólne muzykowanie zacieśnia więzy transgraniczne.

ORGANIZATOR:

Euroregionalne Centrum Kultury i Komunikacji – EuRegioKom Pieńsk

KONTAKT:

Andrzej Świdorski – Dyrektor Euroregionalnego Centrum Kultury i Komunikacji

☎ (75) 778-65-65, 600-705-814

✉ mdk.piensk@wp.pl



Konkurs na Najładniejszą Pisanek Wielkanocną i Wypiek Świąteczny w Wilkocinie

Przemków



TERMIN:

kwiecień

MIEJSCE:

Wilkocin, gmina Przemków

W świetlicy wiejskiej w Wilkocinie, rolnicy z gminy Przemków i ich rodziny wezmą udział w konkursach na najładniejszą pisanek i wypieki świąteczne. Jurorzy ocenią pisanek w dwóch kategoriach – pisanek tradycyjna oraz awangardowa. Celem konkursu jest kultywowanie i promowanie tradycji tworzenia pisanek. Przemkowskie pisanek wykonywane przez twórców ludowych są znane i doceniane przez miłośników wielkanocnych ozdób. W konkursie na Wypieki Świąteczne rywalizują gospodynie, które słodkimi ciastami potrafią umilić uroczyste spotkania. Po zakończeniu konkursu ciasta oraz potrawy wielkanocne przygotowane w trakcie pokazu będą poczęstunkiem dla gości, dla których dodatkowo przygotowana zostanie wystawa rękodzieła lokalnych twórców.

ORGANIZATOR:

Powiatowy Zespół Doradców w Polkowicach

KONTAKT:

Wanda Żuchowska – Powiatowy Zespół Doradców w Polkowicach

☎ 502-473-402



Jarmarki Wielkanocny w Lubaniu

Lubań

TERMIN:

kwiecień

MIEJSCE:

rynek w Lubaniu

Zapach świeżego gorącego chleba, przyjemna delikatna woń domowych wypieków, niepowtarzalny aromat swojskich wędlin, mieniące się tysiącem kolorów i wzorów pisanki, przyciągające wzrok swoim ubiorem kraszanki oraz wszelkiego rodzaju ozdoby – wszystko można znaleźć na lubańskim jarmarku wielkanocnym. Podczas imprezy żywo kultywowane są świąteczne tradycje, które stanowią ważny element naszego dziedzictwa kulturowego. W tym właśnie celu Łużyckie Centrum Rozwoju organizuje Jarmark Wielkanocny. W sercu Lubania na placu rynkowym rzemieślnicy, koła gospodyń wiejskich, lokalni artyści, uczniowie, rękodzielnicy, gospodarze oraz zespoły folklorystyczne prezentują swoje wyroby i oferty związane ze świętami. Imprezie towarzyszą występy artystyczne, inscenizacje, wystawy, degustacje potraw. Ideą jarmarku jest stworzenie możliwości do spotkań z ciekawymi ludźmi, wymianę doświadczeń oraz źródło inspiracji. Tak więc przybywajmy na jarmark i cieszmy się jego ciepłym gwarem!

ORGANIZATOR:

Łużyckie Centrum Rozwoju w Lubaniu

KONTAKT:

Łużyckie Centrum Rozwoju

☎ (75) 646-44-74, (75) 646-44-84



Jarmark produktów lokalnych w Nowym Gierałtowie



TERMIN:

każda sobota w miesiącach maj-październik

MIEJSCE:

Wiejski Plac Zabaw i Spotkań w Nowym Gierałtowie, gmina Stronie Śląskie

Na Wiejskim Placu Zabaw i Spotkań w Nowym Gierałtowie, od maja do października, w każdą sobotę odbywa się wiejski jarmark produktów lokalnych. Na sobotnim jarmarku można zaopatrzyć się w pyszne pieczywo oraz owoce i warzywne przetwory, a także drobne rękodzieło. Jarmark jest lokalną wiejską inicjatywą i chętnie odwiedzany jest przez turystów wypoczywających w Dolinie Białej Łądeckiej.

ORGANIZATOR:

Nowy Gierałtów

KONTAKT:

Maria Markiewicz

☎ (74) 814-24-99

✉ markiewicz.maria@02.pl

www.nowygieraltow.stronskiewioski.pl



Święto Pstrąga – Szalony Potok



TERMIN:

3 maja (sobota)

MIEJSCE:

Dziećmorowice – Karczma Góralska

Święto pstrąga – szalony potok to wydarzenie organizowane przez Karczmę Góralską, kierowana do mieszkańców i turystów odwiedzających Dziećmorowice. W trakcie święta przewidziane są zawody wędkarskie, a także grillowanie, smażenie i wędzenie pstrąga.

ORGANIZATORZY:

Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu, Karczma Góralska

KONTAKT:

Andrzej Pol

☎ 604-407-063



Konkurs Kulinaryny na Najlepszą Potrawę Regionalną i Wypieki Ciast w Sobinie



Sobin

TERMIN:

10 maja (sobota)

MIEJSCE:

Sobin, gmina Polkowice

Podczas konkursu uczestnicy przygotowują tradycyjne polskie potrawy według receptur, które przetrwały w ich rodzinach od pokoleń. Bezpośrednim celem tegorocznej edycji konkursu jest kultywowanie tradycji kulinarnych, twórczości lokalnych artystów, rzemieślników, zespołów ludowych i rękodziela artystycznego. Podczas poprzednich edycji swój talent kulinarny miały szanse zaprezentować również dzieci, których głównym zadaniem było wykonanie ciasteczek w różnych formach. Główną atrakcją dla mieszkańców będzie występ zespołu „The Postman” oraz znany i lubiany Kabaret „Koń Polski”. Dla dzieci przewidziano m. in. atrakcję w postaci warsztatów kulinarnych.

ORGANIZATOR:

Wiejski Ośrodek Kultury w Sobinie

KONTAKT:

Wiejski Ośrodek Kultury w Sobinie

☎ (76) 841-87-46 bądź na stronie internetowej www.wok.sobin.pl



Jarmark podczas VIII Dni Obornik Śląskich

Oborniki
Śląskie

TERMIN:

23-24 maj (piątek-sobota)

MIEJSCE:

Plac Targowy „Mój Rynek”

Święto miasta i gminy Oborniki Śląskie to doskonała okazja żeby zaprezentować kulinarne atrakcje regionu takie jak pierogi, miody, pieczywo, ciasta. Impreza odbywa się w plenerze, w majowy weekend stanowi atrakcyjną formę spędzenia czasu z rodziną i znajomymi. Podczas jarmarku będzie można kupić wiele smaczkowych produktów, zaś wydarzenia na scenie zapewnią doskonałą zabawę przy muzyce.

ORGANIZATOR:

Gmina Oborniki Śląskie

KONTAKT:

Gmina Oborniki Śląskie

☎ (71) 310-35-19

✉ redakcja@oborniki-slaskie.pl



TERMIN:

25 maja (niedziela)

MIEJSCE:

Stadion sportowy w Międzyborzu

Festiwal będzie promował lokalne produkty małych, indywidualnych wytwórców twarogu i innych produktów, do których jest wykorzystywany oraz produkty Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej. Podczas imprezy zaprezentują się także zespoły amatorskie, ludowi twórcy i rękodzielnicy z terenu LGD Dobra Widawa. Uczestnicy zaprezentują także rozmaite możliwości wykorzystania twarogu w kosmetyce, cukiernictwie, piekarnictwie, itp., a najbardziej „kosmiczny” pomysł na jego wykorzystanie zostanie nagrodzony przez Panią Prezes OSM w Międzyborzu. Występy zespołów, wystawy artystów i rękodzieła stanowić będą wspaniałe tło dla tematu imprezy i przyczynią się do nawiązania nowych oraz zacieśnienia już istniejących kontaktów pomiędzy gminami LGD, integracji naszych lokalnych społeczności, wymiany doświadczeń i pomysłów.

ORGANIZATORZY:

Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Międzyborzu, Burmistrz Miasta i Gminy Międzybórz

KONTAKT:

Katarzyna Drabczyńska

☎ (62) 785-60-37

✉ mgok1965@o2.pl



Wieczór w papilotkach

Kietczów

TERMIN:

26 maja (poniedziałek)

MIEJSCE:

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kietczowie

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kietczowie zaprasza na kolejną edycję „Wiosny w Papilotach” tym razem z okazji Dnia Matki, pod hasłem: Mama w Papilotach, gdzie mamy i ich dzieci, szykować będą slowfoodowe wersje muffinek. Będą piec, dekorować i degustować specjalności szkolnego Klubu Obrońców Prawa do Smaku (KOS) - nadziewane bakaliami, owocami i miłością muffinki w papilotkach.

ORGANIZATOR:

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kietczowie oraz Slow Food

KONTAKT:

Joanna Kowalczuk – Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kietczowie

☎ 784-679-893

✉ joanna.kowalczuk@szkolakietczow.pl lub joannakowalczuk@op.pl



Festyn Pierogowy w Dąbrowie Bolesławieckiej

Dąbrowa
Bolesławiecka

TERMIN:

maj

MIEJSCE:

boisko sportowe w Dąbrowie Bolesławieckiej

Festiwal pierogów jest okazją do prezentacji własnoręcznie zrobionych pierogów zgodnie z tradycyjnymi recepturami a także tymi nowymi przepisami, nigdzie nie publikowanymi. Festyn posiada także formułę konkursu, w którym biorą udział Koła Gospodyń Wiejskich.

ORGANIZATOR:

Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu z/s w Kruszynie

KONTAKT:

Beata Widera

☎ 782-450-211

✉ gokis.boleslawiec@wp.pl





XIV Kwisonalia

Gryfów Śląski

TERMIN:

6-7-8 czerwca (czwartek- piątek- sobota)

MIEJSCE:

Gryfów Śląski – Bulwar nad Kwisą

Kwisonalia, to Święto Miasta Gryfowa Śląskiego, którego nazwa nawiązuje do przepływającej przez miasto rzeki. Święto szeroko promuje walory Kwisy, a szczególnie jej florę i faunę. Bardzo duży nacisk organizatorzy kładą na promocję wszelkiego rodzaju potraw z ryb. Corocznie organizowany jest konkurs kulinarny „Smaki Kwisy”, w którym mają możliwość wzięcia udziału amatorzy nie związani profesjonalnie z gastronomią. W ostatni dzień imprezy uczestnicy Kwisonaliów mogą spróbować potrawy z Gryfowskiego Rybnego Kociołka. Podczas imprezy prezentują się również stowarzyszenia ze swoim dorobkiem kulinarnym. Poza tym wiele konkursów związanych z wodą m.in.: przeprawa przez Kwisę „Na czym kto może”, Turniej Miast „O Galon Wody Święconej Przemienionej w Wino” oraz zawody wędkarskie na Jeziorze Złotnickim. Na scenie bogaty program artystyczny – w tym roku Kobranocka, Menchester oraz Marcin Daniec.

ORGANIZATOR:

Urząd Gminy i Miasta w Gryfowie Śląskim

KONTAKT:

Krystyna Samborska

☎ 757-812-952

✉ inwest@gryfow.pl



Święto miodu i produktu regionalnego w Bolkowie



TERMIN:

8 czerwca (niedziela)

MIEJSCE:

Ośrodek Wypoczynku Świątecznego (basen) w Bolkowie

Święto miodu i produktu regionalnego w Bolkowie cieszy się dużym zainteresowaniem i renomą. Uczestnicy imprezy mogą nie tylko posmakować pysznego miodu i wszelkich wyrobów z nim związanych, ale także zakupić profesjonalny sprzęt pasieczny. Wśród odwiedzających największą popularnością cieszą się różnego rodzaju degustacje miodów, miodów pitnych, nalewek oraz kosmetyków zrobionych na bazie wyrobów pszczelich. Impreza jest doskonałą okazją do promocji produktu regionalnego jakim jest MIÓD oraz wyrobów od niego pochodzących.

ORGANIZATOR:

Miejsko-Gminne Koło Pszczelarzy

Współorganizator: Gminno-Miejski Ośrodek Kultury, Sportu i Rekreacji w Bolkowie

KONTAKT:

Antoni Martyniak – Miejsko-Gminne Koło Pszczelarzy

☎ (75) 741-35-53, 603-099-160

Gminno-Miejski Ośrodek Kultury, Sportu i Rekreacji w Bolkowie

☎ (75) 741-34-31



TERMIN:

15 czerwca (niedziela)

MIEJSCE:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

Dolnośląska Wieś Zaprasza to otwarta impreza plenerowa, ukazująca wieś dolnośląską jako miejsce wypoczynku, edukacji i zabawy. Uczestnicy mogą zasmakować chleba ze smalcem i ogórkiem, ruskie pierogi, soki, sery i miody, konfitury i marynaty, rękodzieło, a także wziąć udział w konkursach, posłuchać występów ludowych zespołów artystycznych. Celem festynu jest promocja oferty turystyki wiejskiej, dziedzictwa kulturowego, a szczególnie kulinarnego.

ORGANIZATORZY:

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

KONTAKT:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

☎ (71) 339-80-21



Śląskie Święto Pieśni 1829-2014

Zamek
Grodziec



TERMIN:

15 czerwca (niedziela)

MIEJSCE:

Zamek Grodziec

Śląskie Święto Pieśni to kultywowanie tradycji, która sięga 1829 roku. Każdego roku gromadzi setki uczestników, którzy przy występach zespołów folklorystycznych z kraju i z zagranicy mogą spróbować tradycyjnych potraw i nalewek kresowych. To spotkanie z muzyką oraz kuchnią regionalną. Widoki kolorowych, tradycyjnych strojów, dźwięk instrumentów i śpiew, zapach i smak wyśmienitych potraw to uczta dla wszystkich zmysłów.

ORGANIZATOR:

Zamek Grodziec Sp. z o.o.

KONTAKT:

Zenon Bernacki – Kasztelan Zamku Grodziec Sp. z o.o.

☎ 504-051-022 lub (76) 877-44-52



III Święto Truskawki w Jakuszowie

Jakuszów

TERMIN:

I połowa czerwca

MIEJSCE:

Jakuszów, gmina Miłkowice, powiat legnicki

W pierwszej połowie czerwca zapraszamy do Jakuszowa. Miejscowość zaślęnęła z uprawy smacznych, zdrowych truskawek. Chętnych do tego przysmaku nie brakuje. Na imprezie można skosztować różnych dań z tym popularnym owocem. Dodatkowo festynowi towarzyszą liczne zabawy, konkursy i atrakcje dla dzieci, dlatego że organizatorzy nie zapominają o Dniu Dziecka. Imprezie towarzyszą konkurs na najlepszą potrawę z truskawki.

ORGANIZATORZY:

Rada Sołecka Wsi Jakuszów, Gminny Ośrodek Kultury i Sportu

KONTAKT:

Gminny Ośrodek Kultury i Sportu

☎ (76) 887-12-22

✉ gokismilkowice@poczta.fm



Dzień chleba w Dziećmorowicach



TERMIN:

19 czerwca (czwartek)

MIEJSCE:

Dziećmorowice – Karczma Góralska

Dzień chleba w Dziećmorowicach to wydarzenie organizowane przez Karczmę Góralską, kierowane do mieszkańców i turystów. W trakcie promowani będą lokalni wytwórcy wyrobów piekarskich, będzie można skosztować różnego rodzaju wypieków.

ORGANIZATORZY:

Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu, Karczma Góralska

KONTAKT:

Andrzej Pol

☎ 604-407-063



Festiwal Kultury Południowostowiańskiej

Bolesławiec

TERMIN:

21 czerwca (sobota)

MIEJSCE:

Rynek w Bolesławcu

Ideą wydarzenia jest integracja ludności posiadającej bałkańskie korzenie, która osiedliła się w Bolesławcu i okolicach po II wojnie światowej oraz prezentacja bogatej kultury regionu południowej Europy. Odbywają się występy zespołów i grup folklorystycznych z powiatu bolesławieckiego kultywujących tradycje bałkańskie oraz zaproszonych grup z krajów byłej Jugosławii. Ważnym punktem imprezy są liczne pokazy kulinarne m.in. wykonania ciasta na pitę, gotowania zupy gulaszowej i przygotowanie na ognisku pečenicy - świątecznego dania z pieczonego świniaka serwowanego w krajach byłej Jugosławii. Tradycją są organizowane w ramach wydarzenia konkursy „na dobrą pitę” i „kociołek bałkański”. Co roku organizowane są przeglądy filmowe. Do Bolesławca przyjeżdżają również artyści plastycy. W organizację imprezy włączają się Ambasadorzy z krajów z byłej Jugosławii oraz od 2012 roku Przedstawicielstwo Regionalne Komisji Europejskiej.

ORGANIZATOR:

Bolesławiecki Ośrodek Kultury – Międzynarodowe Centrum Ceramiki w Bolesławcu

KONTAKT:

Pani Agnieszka Podtuszczyk

☎ (75) 645-32-93

✉ zpit@bok.boleslawiec.pl



I Festiwal Kuchni Polowych



TERMIN:

21 czerwca (sobota)

MIEJSCE:

Walim – Zajazd Hubert

Festiwal kuchni polowych to impreza organizowana przez magazyn historyczny „Wiedza i Życie Inne Oblicza Historii” i Zajazd Hubert w Walimiu. Jest pierwszą tego typu imprezą w Europie. Popularyzuje gotowanie pod gołym niebem i odpowiada na pytanie: jak nakarmić więcej niż kilku znajomych, jak nakarmić pluton czy kompanię? Festiwal pozwala uczestnikom cofnąć się w czasie, posmakować potraw wojskowych gotowanych z niczego, w różnych armiach i czasach. Wydarzenie to ma formułę konkursu pomiędzy zespołami kuchni polowych z różnych armii i epok, których rywalizację oceniają uczestnicy i obserwatorzy imprezy.

ORGANIZATORZY:

Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu, Zajazd Hubert

KONTAKT:

Malwina Myślińska – Zajazd Hubert

☎ (74) 845-72-45



Inspiracje truskawkowe w Gminie Czernica

Nadolice
Wielkie

TERMIN:

21 czerwca (sobota)

MIEJSCE:

Skansen Państwa Golinowskich, Nadolice Wielkie, ul. Wrocławska 73

Inspiracje truskawkowe w Gminie Czernica organizowane są od czerwca 2008 roku to przyjacielskie spotkanie promujące lokalny produkt TRUSKAWKĘ, przerodziło się w coroczne czerwcowe Święto – wielogodzinną biesiadę połączoną z degustacją truskawkowych przysmaków, koncertami i tańcami, na które przybywa wielu sympatyków z całej okolicy i Wrocławia. Dodatkową atrakcją spotkania są warsztaty rękodzielnicze i konkursy truskawkowe. Punktem kulminacyjnym Inspiracji jest przedstawienie teatralne wystawiane przez Teatrzyk Melonik, tworzone specjalnie na tą okazję, reżyserowane przez gospodarza Jana Golinowskiego.

ORGANIZATOR:

Skansen Państwa Golinowskich

KONTAKT:

Jan Golinowski

☎ (71) 318-99-67



Gęsina nie tylko na św. Marcina



Kudowa Zdrój

TERMIN:

21 czerwca (sobota)

MIEJSCE:

Park Zdrojowy w Kudowie Zdroju

Po raz kolejny wspólnie z gminą przygotuje imprezę mającą na celu propagowanie staropolskiej tradycji pieczenia i spożywania gęsi. Na terenie Parku Zdrojowego zostaną ustawione stoiska gastronomiczne, przy których słynni szefowie kuchni z całej Polski oraz Koła Gospodyń Wiejskich na oczach widzów będą przygotowywali potrawy z gęsiny, oceniane przez profesjonalne jury. Potrawy będą degustowane również przez uczestników wydarzenia. Dodatkową atrakcją będą stoiska z rękodziełem artystycznym, a sama impreza zostanie wzbogacona o koncerty muzyczne oraz o krótką prelekcję na temat walorów zdrowotnych spożywania gęsiny pochodzącej z polskich zagrod.

ORGANIZATORZY:

Stowarzyszenie Turystyki i Biznesu, Gmina Kudowa Zdrój

KONTAKT:

Urząd Miasta w Kudowie Zdroju

☎ (74) 866-19-26



II Festiwal Produktu Lokalnego w Krzydlinie Wielkiej



Krzydlina
Wielka

TERMIN:

26 czerwca (czwartek)

MIEJSCE:

plac rekreacyjny „Oaza spokoju” w Krzydlinie Wielkiej

Stowarzyszenie Mieszkańców Krzydliny Wielkiej „KREDA” zajmuje się podtrzymaniem tradycji, chlubi się swoim produktem lokalnym ciastem z różną – sękaczem, który uzyskał wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2012. W ramach festiwalu zostaną zorganizowane dwie prezentacje: PREZENTACJA STOŁÓW PRODUKTÓW LOKALNYCH – tradycyjne kuchnie regionu Dolnego Śląska. Podczas imprezy lokalni wytwórcy będą promować na stoiskach wyroby kulinarne. Będzie można degustować lub nabyć lokalne potrawy oraz degustować wina. Twórcy rękodzieła będą prezentować i sprzedawać m.in. tradycyjne wyroby. PREZENTACJA ESTRADOWA – prezentacja tradycji ludowego śpiewania, grania i tańczenia, w wykonaniu zespołów ludowych z terenu powiatu wotowskiego i nie tylko.

ORGANIZATOR:

Stowarzyszenie Mieszkańców Krzydliny Wielkiej „KREDA”

KONTAKT:

Wioletta Krakowska – Prezes Stowarzyszenia

☎ 608-036-271



Biesiada Truskawkowa we Wszemirowie

Wszemirów

TERMIN:
drugi lub trzeci tydzień czerwca

wszystko zależy od
warunków pogodowych
i dojrzewania truskawek

MIEJSCE:

Wszemirów gm. Prusice, świetlica wiejska i plac przy świetlicy

Impreza odbywa się na zasadzie festynu wiejskiego, pikniku rodzinnego. Towarzyszy jej wystawa produktów związanych z truskawką (prezentacja dań, przetworów i innych wyrobów z wykorzystaniem tych owoców). Na wszystkich przybyłych gości czeka degustacja przygotowanych soków, koktajli i innych smakołyków. Uprawa truskawek w miejscowości Wszemirów wiąże się z długoletnią, wielopokoleniową tradycją, podtrzymywaną do dziś. Dla większości rolników uprawa tych owoców była głównym źródłem utrzymania, dlatego tak mocno wpisała się w zwyczaje i kulturę wsi. Podczas biesiady odbywa się konkurs na najlepsze ciasto truskawkowe oraz wystawa prac plastycznych wykonanych przez dzieci. Festynowi towarzyszy wielkie grillowanie i wspólna integracja mieszkańców Wszemirowa.

ORGANIZATOR:

Stowarzyszenie „Pozytywnie Nakręcenie z Wszemirowa”

KONTAKT:

Dorota Olszańska- sołtys wsi i prezes Stowarzyszenia „Pozytywnie Nakręcenie z Wszemirowa”

☎ 782-643-705

✉ dorcia221285@o2.pl



Doroczne Święto Jaja w Starych Bogaczowicach



TERMIN:

28 czerwca (sobota)

MIEJSCE:

Stadion sportowy w Starych Bogaczowicach

Podczas imprezy organizowane są liczne konkurencje kulinarne i sportowe z wykorzystaniem jaj konsumpcyjnych z racji tego, iż w naszej gminie znajdują się jedni z dwóch największych producentów jaj konsumenckich na Dolnym Śląsku - Aktiv Sp z o.o. oraz RSP Przyszłość. Mieszkańcy biegają na czas z jajami, szukają ich w stogu siana, ubijają pianę z białek na czas, smażą jajecznicę. Podczas imprezy nie brakuje także wystawców związanych z produkcją jaj, żywieniem kur. Podczas imprezy jest także degustacja kulinariów – żurek z jajem oraz Omlet Cysterski. Organizowany jest również konkurs kulinarny na najsmaczniejszą i najciekawszą „Potrawę z jajem”.

ORGANIZATOR:

Stowarzyszenie Rozwoju Gminy Stare Bogaczowice

KONTAKT:

Rodryg Świteńka – prezes Stowarzyszenia Rozwoju Gminy Stare Bogaczowice

☎ 666-211-255



Bałkańska Festa

Bolesławice

TERMIN:

czerwiec

MIEJSCE:

Boisko sportowe w Bolesławicach

Bałkańska Festa to impreza kultywująca zwyczaje muzyczne i kulinarne repatriantów z terenów byłej Jugosławii. Degustacja zupy paprykowej (gotowanej w wielkim kotle), z przepisu bośniackiego oraz peczenicy.

ORGANIZATOR:

Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu z/s w Kruszynie

KONTAKT:

Beata Widera

☎ 782-450-211

✉ gokis.boleslawiec@wp.pl



Jaworska Wegetariada

w ramach Ogólnopolskiego Tygodnia Wegetarianizmu

Jawor

TERMIN:

5 lipca (sobota)

MIEJSCE:

Europejskie Centrum Młodzieży Euroregionu Nysa, Jawor, ul. Parkowa 5

Kolorowy festiwal pozytywnej muzyki i inspirujących smaków, jeden z największych festiwali wegetariańskich w Polsce. Promocja zdrowej żywności, degustacja potraw ekologicznych i wegetariańskich w atmosferze rodzinnego pikniku, połączona z koncertami artystów muzyki reggae, dancehall oraz wykładami tematycznymi.

ORGANIZATORZY:

Jaworski Ośrodek Kultury, Towarzystwo Aktywności Kulturalnej "TAK" Jawor

KONTAKT:

Jaworski Ośrodek Kultury

☎ (76) 870-28-78

✉ poczta@jok.jawor.pl

Towarzystwo Aktywności Kulturalnej "TAK" Jawor

☎ 793-302-038

✉ kontakt@takjawor.pl



Potrawy z różnych stron świata w Liściu

Liść

TERMIN:

5 lipca (sobota)

MIEJSCE:

Gmina Lubin - teren boiska sportowego w Liściu

Celem pokazu jest przybliżenie smaków różnych kultur, poznanie kuchni innych narodów, przepisów potraw, sposobu ich podawania oraz dekoracji stołu. Potrawy prezentować będą uczestnicy zaproszeni przez organizatorów m.in. społeczności łemkowska i ukraińska zamieszkujące licznie tereny gminy Lubin. Odbędzie się również koncert galowy - prezentacja zespołów folklorystycznych z różnych stron świata w ramach XVI Międzynarodowego Festiwalu Folklorystycznego Mniejszości Narodowych i Etnicznych „Świat pod Kyczerą”. Uzupełnieniem spotkania w Liściu będą liczne atrakcje dla dzieci, młodzieży i dorosłych m.in. konkursy, zabawy, stoiska rękodzieła artystycznego, warsztaty artystyczne, prezentacje zespołów działających w GOK Raszówka.

ORGANIZATORZY:

Gmina Lubin oraz Gminny Ośrodek Kultury w Raszówce

KONTAKT:

Mirosława Kuciejczyk – kier. Organizacji Imprez i Promocji Gminnego Ośrodka Kultury w Raszówce

☎ (76) 845-59-86

✉ gok.mk@op.pl



Pieczenica

Gościszów

TERMIN:

5-6 lipca (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Park w Gościszowie, Gmina Nowogrodzic

Gościszów jest miejscowością zamieszkałą prawie w całości przez reemigrantów z Jugosławii. Są to potomkowie Polaków, którzy za chlebem wyjechali z Galicji do Bośni. Po drugiej wojnie światowej powrócili do kraju i osiedlili się na Dolnym Śląsku. Przywieźli ze sobą i pielęgnują do dziś tradycje, które są połączeniem tych wywodzących się jeszcze z Galicji z tymi przejętymi podczas życia w Bośni. Jednym z przejawów tych tradycji jest właśnie Pieczenica, czyli pieczony prosiak. Potrawa była w Bośni główną atrakcją świąt rodzinnych. Święto łączy społeczność lokalną gminy, mieszkańców z innych regionów kraju, a także naszych sąsiadów z Niemiec, Czech i terenów byłej Jugosławii.

ORGANIZATOR:

Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodzcu – Urząd Miejski w Nowogrodzcu

KONTAKT:

Agata Kleszczyńska – Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodzcu

☎ 519-181-112, (75) 731-63-98 ✉ a.kleszczynska@nowogrodzic.pl



Gaworzycki Jarmark Kupiecki

Gaworzyce



TERMIN:

6 lipca (niedziela)

MIEJSCE:

Teren zabytkowego parku oraz pałac w Gaworzycach

To już drugi Festiwal, podczas którego prezentowane będą lokalne specjały. Po regionalne produkty, dary naszych ogrodów, sadów i lasów sięgnie także Robert Sowa, który przygotuje dla uczestników Jarmarku same pyszności. Wśród parkowych alejek nie zabraknie pasjonatów kuchni oraz artystów zajmujących się rękodziełem ludowym, którzy na swoich stoiskach będą prezentować wszystko to, co najlepsze. Każdy będzie mógł spróbować swoich sił w warsztatach dawnego rzemiosła. Odbędą się również rekonstrukcje historyczne oraz orszaki strojów historycznych. We wnętrzach zabytkowego pałacu będzie przygotowana wystawa, natomiast wokół niego będzie panowała wspaniała atmosfera dawnych, barwnych jarmarków – pełnych niesamowitych smaków, zapachów, oraz wyśmienitej zabawy. Wieczorną porą na scenie wystąpi zespół Nadija. Gorąco wszystkich zapraszamy!

ORGANIZATORZY:

Gmina Gaworzyce oraz Dom Kultury „Jowisz”

KONTAKT:

Joanna Brodowska

☎ (76) 831-62-85 wew. 45

✉ j.brodowska@gaworzyce.com.pl



XI Dzień Jagody w Chocianowie

Chocianów

TERMIN:

drugi weekend lipca

MIEJSCE:

Stadion sportowy w Chocianowie

Pomysł na organizację „Dnia Jagody” wziął się z bogactwa naturalnego chocianowskich lasów. Głównym celem jest propagowanie i podtrzymywanie tradycji przygotowywania potraw z wykorzystaniem runa leśnego poprzez organizację konkursu na „potrawy jagodowe”. Do konkursu zgłaszają się przedstawiciele sołectw z Gminy Chocianów, którzy przygotowują potrawy w określonych kategoriach: nalewki i wina jagodowe, wypieki jagodowe, potrawy, przetwory jagodowe. Potrawy prezentowane są na specjalnie udekorowanych straganach. Organizowany jest również konkurs „zbierania jagód”, do którego zgłaszają się dorośli i dzieci, którzy zobowiązują się do ręcznego zbierania jagód w ciągu określonego czasu.

ORGANIZATOR:

Chocianowski Ośrodek Kultury

Współorganizator konkursu zbierania jagód – Nadleśnictwo w Chocianowie

KONTAKT:

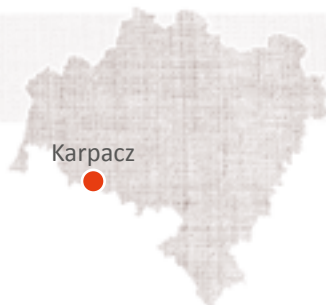
Krystyna Kozołup

☎ (76) 818-55-80

✉ chok5@wp.pl



Festiwal Ducha Gór – III Festiwal Smaków Liczrzepy



Karpacz

TERMIN:

13 lipca (niedziela)

MIEJSCE:

Restauracja Dwór Liczrzepy, Karpacz

Karta dań tego wydarzenia obfituje w wiele atrakcji: kiermasz produktów lokalnych, aleja dziedzictwa kulinarnego, produktów ekologicznych i tradycyjnych Dolnego Śląska, konkurs na najlepszą kuchnię i danie, wystawę produktów lokalnych, którym przyznano lokalną markę „Skarby Ducha Gór”, występy artystyczne, pokazy kulinarne, warsztaty rękodzielnicze. Organizatorzy gwarantują, że produkty dostępne podczas festiwalu wytwarzane są na obszarze Kraju Ducha Gór lub Dolnego Śląska. Uczestnicy konkursów kulinarnych to Koła Gospodyń Wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne, pensjonaty oraz osoby, które chcą pokazać charakterystyczne dla regionu potrawy. Regionalni artyści i rękodzielnicy prezentują także swoje dzieła.

ORGANIZATORZY:

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, LGD Partnerstwo Ducha Gór, Restauracja Dwór Liczrzepy, Urząd Miejski w Karpaczu

KONTAKT:

Dorota Goetz, ☎ 756-442-165

Maciej Rybiątek ☎ 756-480-650

✉ sekretariat@duchgor.org



Polsko – Czeskie Piwne Prezentacje w Ścinawce Średniej



TERMIN:

19 lipca (sobota)

MIEJSCE:

Kompleks sportowo-rekreacyjny w Ścinawce Średniej

Po raz pierwszy na terenie gminy Radków odbędą się polsko – czeskie piwne prezentacje, podczas których swoją ofertę zaprezentują lokalne browary z Polski oraz Republiki Czeskiej. Prezentacje będą elementem większego projektu, w ramach którego odbędą się między innymi warsztaty dla domowych piwowarów oraz wyjazdy do browarów w sąsiednich Czechach. Prezentacje będą nie tylko okazją do degustacji rozmaitych gatunków piwa. Będzie można spotkać się z przedstawicielami lokalnych browarów, wymienić doświadczenia oraz poznać tajniki warzenia piwa. Na scenie zaprezentują się lokalne zespoły, a rozbudzone apetyty będzie można zaspokoić na licznych stoiskach z produktami lokalnymi.

ORGANIZATOR:

Urząd Miasta i Gminy Radków

KONTAKT:

Kamil Jaszczyszyn – Urząd Miasta i Gminy Radków

☎ (74) 873-50-28

✉ k.jaszczyszyn@radkowklodzki.pl



XVI Izerska Gala

Mirsk

TERMIN:

19-20 lipca (sobota-niedziela)

MIejsce:

stadion miejski w Mirsku, ul. Mickiewicza 27

Główną oś Izerskiej Gali Folkloru stanowią prezentacje i degustacje tradycyjnych staropolskich potraw, w tym wykonanych według zachowanych dawnych receptur z kresów wschodnich i terenów dzisiejszej Serbii oraz potraw wykonanych z produktów ekologicznych. W sobotnie popołudnie gospodarstwa agroturystyczne i prywatni producenci zaprezentują żywność ekologiczną, natomiast w niedzielę będzie okazja posmakować potraw, wystawionych przez 18 zespołów folklorystycznych reprezentujących 5 powiatów z obszaru działania LGD „Partnerstwo Izerskie”. Degustacjom towarzyszą występy zespołów folklorystycznych oraz gwiazd polskiej estrady.

ORGANIZATOR:

Urząd Miasta i Gminy Mirsk

KONTAKT:

Bolesław Fańciszewski

☎ (75) 64-70-460 lub -462

✉ kultura@mirsk.pl

Biuro organizacyjne w dniach 17-20.07.2014r. ☎ (75) 783-46-27 (stadion)



Jarmark Ekologiczny „Świętej Anny” w Legnickim Polu

Legnickie Pole

TERMIN:

20 lipca (niedziela)

MIEJSCE:

Legnickie Pole, gmina Legnickie Pole, powiat legnicki

Jarmark Ekologiczny jest imprezą, która łączy formułę imprezy plenerowej z promocją obszarów cennych przyrodniczo (promocją regionów, lokalnych producentów ekologicznych) oraz edukacji ekologicznej. Podczas imprezy każdy może zaopatrzyć się w zdrowe i naturalne produkty takie jak: miody, herbatki ziołowe, przyprawy, zioła, organiczne i niealergizujące kosmetyki, ciasta, ciasteczka oraz pierniki, naturalnie wypiekane i pachnące chleby. Na jarmarku można zakupić także wyroby artystyczne: ceramikę, biżuterię, artykuły lniane, wyroby szydełkowe i decoupage. Atrakcją imprezy jest „wioska zdrowia”, która oferuje w darmowe porady medyczne. Dodatkową atrakcją jest degustacja potraw wegetariańskich. W trakcie jarmarku promowana jest agroturystyka z terenu powiatu legnickiego. Imprezie towarzyszą występy grup muzycznych, warsztaty, gry i zabawy ekologiczne dla najmłodszych. Ponadto dla dużych i małych Zumba na zdrowie.

ORGANIZATOR:

Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Legnickim Polu

KONTAKT:

Dagmara Gawęda – Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Legnickim Polu

☎ (76) 858-28-27

✉ gokis_lp@wp.pl



Święto pieroga w Białawach Małych



Białawy

TERMIN:

26 lipca (sobota)

MIEJSCE:

teren przy świetlicy wiejskiej w Białawach Małych, gm. Wińsko

Cykliczna impreza plenerowa „Święto pieroga” to kultywowanie kresowych tradycji kulinarnej ze względu na kresowe korzenie mieszkańców sołectwa Białawy Małe. Na gości czekają potrawy kresowe, degustacja pierogów z kaszy gryczanej, soczewicy, ruskich, z mięsem, kapustą, cybulniki, babka ziemniaczana, kulebiak, a na dzieci wiele niespodzianek m. in. konkursy plastyczne i sprawnościowe, przejazd bryczką, przejazd wozem strażackim oraz instruktaż udzielania pierwszej pomocy, zamek dmuchany itp. Odbędą się również występy utalentowanej młodzieży oraz zaprzyjaźnionego kabaretu.

ORGANIZATOR:

Stowarzyszenie na rzecz rozwoju wsi Białawy i Białawy Małe

KONTAKT:

Jadwiga Rosa -Prezes Stowarzyszenia

☎ 693-872-115 ✉ izabelafojt@gmail.com



Lubański Festiwal Folklorystyczny „FolkArt”

Lubań

TERMIN:

26 lipca (sobota)

MIEJSCE:

lubański rynek

Smaki, zapachy i muzyka pogranicza to myśl przewodnia odbywającego się od kilku lat na lubańskim rynku festiwalu Folk-Art. Dla duszy muzyka ludowa, dla ciała nieprzebrane bogactwo pierogów i domowych nalewek. Ideą imprezy jest pokazywanie wszystkim największego bogactwa Dolnego Śląska – ludowych tradycji i zwyczajów. Ludzie mieszkający tu pochodzą z różnych miejsc, w tym głównie z Kresów Wschodnich. Do nowych siedzib przywieźli ze sobą otwartość, umiejętność cieszenia się życiem, a także bogactwo kulturalne i kulinarne. Podczas festiwalu Folk-Art, słuchając zmagają zespołów folklorystycznych z Dolnego Śląska oraz z województw ościennych o Złote, Srebrne i Brązowe Skrzypce, na lubańskim rynku można posmakować folkloru i tradycji. Pod sceną, toczy się nie mniej zacięta rywalizacja w konkursach kulinarnych na wyroby pierogowe i pierogopodobne oraz domowe nalewki.

ORGANIZATOR:

Miejski Dom Kultury w Lubaniu

KONTAKT:

Miejski Dom Kultury w Lubaniu

☎ (75) 646-23-40

✉ mdklub@wp.pl



Święto Jemioły i Pieroga



Jemielno

TERMIN:

27 lipca (niedziela)

MIEJSCE:

boisko sportowe przy amfiteatrze w Jemielnie

Podczas święta prezentowane są różnego rodzaju pierogi oraz rozstrzygana jest konkurs na „Najsmaczniejszego pieroga”. Uczestnicy imprezy mogą degustować i oceniać wystawione wyroby. Również w trakcie święta organizowane są rozgrywki sprawnościowe między sołectwami, trwają występy zespołów ludowych. Przeprowadzane są różnego rodzaju gry i zabawy dla dzieci oraz dorosłych. Oferowane są przejażdżki konne. Wystawione są różnego rodzaju stoiska z potrawami i rękodziełem. Święto kończy się plenerową zabawą taneczną.

ORGANIZATORZY:

Urząd Gminy Jemielno, Gminny Ośrodek Upowszechniania Kultury w Jemielnie oraz Powiatowy Zespół Doradców

KONTAKT:

Jan Rewers – Powiatowy Zespół Doradców w Górze ☎ 607-306-589

Anna Pędziwiatr ☎ (65) 544-74-15 lub 609-544-529

✉ gouk.jemielno1@wp.pl



Polsko-Czeski Festiwal Słodkości

TERMIN:

2 sierpnia (sobota)

MIEJSCE:

Plac Najświętszej Maryi Panny w Wambierzycach

Po raz pierwszy na terenie gminy Radków odbędzie się międzynarodowa impreza poświęcona wyłącznie słodkim wypiekom. W prezentacjach wezmą udział lokalne organizacje wiejskie, stowarzyszenia, piekarnie, producenci miodów oraz przedstawiciele czeskich miejscowości partnerskich. Festiwal odbędzie się w Wambierzycach, czyli w centralnym punkcie gminy, bardzo licznie odwiedzanym przez turystów oraz pielgrzymów z całej Polski. Pozwoli to na wyjątkowo szeroką promocję oraz zagwarantuje sukces całego przedsięwzięcia. Będzie to doskonała okazja nie tylko do degustacji domowych wypieków, ale także, dzięki rodzinnemu charakterowi imprezy stanowić będzie okazję spędzenia miło wolnego czasu w przyjemniej, wakacyjnej atmosferze.

ORGANIZATOR:

Urząd Miasta i Gminy Radków

KONTAKT:

Kamil Jaszczyszyn – Urząd Miasta i Gminy Radków

☎ (74) 873-50-28

✉ k.jaszczyszyn@radkowklodzki.pl



Wambierzyce



Sowiogórski Festiwal Gulaszu



TERMIN:

2 sierpnia (sobota)

MIEJSCE:

Park Jordanowski

Impreza ma na celu promowanie przyjaźni Gminy Walim z Gminą Harkakatomy z Węgier. Gulasz to prawdziwa węgierska potrawa, stąd pomysł na jego wspólne gotowanie.

ORGANIZATOR:

Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu, Urząd Gminy Walim

KONTAKT:

Wioletta Sowa

☎ (72) 397-06-11



Święto Polskiego Wina



TERMIN:

2 sierpnia (sobota)

MIEJSCE:

Centrum Kultury, Sportu i Turystyki w Świerzawie (plac estradowy)

Święto, na które zjeżdżają właściciele winnic i producenci wina z całej Polski oraz z zagranicy, a także wszyscy miłośnicy tego szlachetnego trunku. Główną atrakcją imprezy są degustacje młodych win krajowych i zagranicznych oraz konkursy na najlepsze wina, w których jurorami są zarówno profesjonaliści, jak i publiczność. Niezwykła impreza promująca młode polskie wina i działalność naszych winiarzy. Podczas święta można osobiście się przekonać, że młode polskie wina z powodzeniem mogą konkurować z młodymi winami europejskimi. Podczas imprezy organizowany jest uroczysty bankiet, na którym serwowane są młode wina wszystkich wystawców oraz ogłaszane wyniki konkursów we wszystkich kategoriach.

ORGANIZATORZY:

Teresa Kucharska i Paweł Góźdź – Gospodarstwo Agroturystyczno-Winiarskie „Agat” w Sokołowcu), Stowarzyszenie SONOVE, Rada Sołecka i KGW w Sokołowcu, Centrum Kultury, Sportu i Turystyki w Świerzawie

KONTAKT:

Teresa Kucharska

☎ (75) 712-51-33, 795-102-404

✉ kucharska.t@wp.pl

Agnieszka Kunc-Mosoń

☎ (75) 713-53-60 wew. 28 lub 697-778-534

✉ promocja@swierzawa.pl



Festiwal Wołowiny Sudeckiej



TERMIN:

4 sierpnia (niedziela)

MIEJSCE:

Marianówka, gmina Bystrzyca Kłodzka

Festiwal Wołowiny Sudeckiej połączony jest z konferencją, na której spotkają się właściciele restauracji z Wrocławia, Wałbrzycha, Świdnicy, Ziemi Kłodzkiej itd. z producentami wołowiny w celu określenia Współpracy w promowaniu produktu regionalnego jakim jest wołowina sudecka. Po konferencji organizowany jest festyn kulinarny, na którym będą serwowane dania z wołowiny, również według starych przedwojennych przepisów np. rosół wołowy z kołdunami z wątróbki. Promowanie wołowiny jest szansą dla wielu gospodarstw rolnych, a zwłaszcza tych o niskich dochodach. Wypromowanie dań sudeckich i serwowanie ich w gospodarstwach agroturystycznych oraz restauracjach daje szansę na stworzenie produktu regionalnego na wzór gęsi na Kujawach, czy oscypka na Podhalu. Zapraszamy serdecznie do wspólnej zabawy we wspólnym działaniu!

ORGANIZATOR:

Starostwo Powiatowe w Kłodzku

KONTAKT:

Wydział Rozwoju, Promocji, Kultury i Sportu, Starostwo Powiatowe w Kłodzku
☎ (74) 865-75-83 ✉ m.piszko@powiat.klodzko.pl



Noworudzkie Zabawy z Kawą



TERMIN:

9 sierpnia (sobota)

MIEJSCE:

Noworudzki rynek

Unikatowa impreza podczas której mieszkańcy Nowej Rudy mają możliwość wspólnego parzenia oraz degustacji kawy, przygotowanej przez najlepszych baristów. Jednym z nich jest znany i ceniony w Polsce mieszkający w Nowej Rudzie pan Leszek Kopcio. Jest on współorganizatorem całej imprezy. Podczas pierwszej edycji gościem specjalnym był najlepszy polski barista pan Marcin Rusnarczyk. Co roku Organizatorzy współpracują z siecią sklepów „Pożegnanie z Afryką”, firmą Strauss Cafe Poland oraz jedynym w Polsce czasopismem „kawowo-herbacianym” Filiżanka Smaków. Oprócz parzenia, prażenia i degustacji kaw z całego świata, można posłuchać ciekawych wykładów o tym popularnym napoju.

ORGANIZATOR:

Miejski Ośrodek Kultury w Nowej Rudzie

KONTAKT:

Miejski Ośrodek Kultury w Nowej Rudzie

☎ (74) 872-44-84, (74) 872-44-85

✉ ap@mok.nowaruda.pl



Rynek Świata – XXIII Międzynarodowy Festiwal Folkloru w Strzegomiu



TERMIN:

Festiwal 5-10 sierpnia (od wtorku do niedzieli)

Rynek Świata 10 sierpnia (niedziela)

MIEJSCE:

rynek w Strzegomiu

Rynek Świata to impreza towarzysząca festiwalowi folkloru w Strzegomiu odbywająca się na strzegomskim rynku w niedzielę kończąca festiwal. To czas na przyjemności kulinarne, czyli poznawanie, podziwianie i degustację potraw przygotowanych na straganach przez przedstawicieli poszczególnych krajów festiwalowych. Na stoiskach można również kupić płyty z nagraniami muzyki ludowej poszczególnych państw, foldery i materiały reklamowe. Dużym zainteresowaniem uczestników imprezy cieszą się egzotyczne kuchnie np. Turcji, Kolumbii i Meksyku. W imprezie uczestniczą również wielbiciele kuchni polskiej.

ORGANIZATOR:

Strzegomskie Centrum Kultury

KONTAKT:

Strzegomskie Centrum Kultury

☎ (74) 649-44-02

✉ sck@sck.strzegom.pl



Leśna Biesiada w Rzeszówku

Rzeszówek

TERMIN:

10 sierpnia (niedziela)

MIEJSCE:

boisko sportowe w Rzeszówku

Impreza o typowo leśnym charakterze, podczas której podziwiać można m.in. występy hejnalistów i zespołów prezentujących repertuar o tematyce leśnej. Jednak główną atrakcją imprezy są prezentacje i degustacje niezwykłych potraw przygotowywanych na bazie darów lasu. Są więc m.in. placki z malinami, jeżynami i jagodami, pierogi z grzybami i owocami leśnymi, dziczyzna oraz wiele innych zaskakujących potraw, które „smakują lasem”. Z tej imprezy nikt nie wyjdzie głodny.

ORGANIZATORZY:

Rada Sołecka Wsi Rzeszówek, Koło Gospodyń Wiejskich
Stowarzyszenie Na Rzecz Rozwoju Wsi Rzeszówek
Centrum Kultury, Sportu i Turystyki w Świerzawie

KONTAKT:

Marta Wisniewska - Zawierucha – Prezes stowarzyszenia

☎ 693-476-994

✉ marta@lsio.org.pl

Halina Zychowicz - Michoń – dyrektor CKSiT

☎ (75) 713-48-57

✉ centrumkultury@swierzawa.pl

Wiesław Romejko – sołtys wsi

☎ (75) 713-52-78, 782-459-833



Jarmark Produktu Lokalnego Powiatu Górowskiego

Góra

TERMIN:

15 sierpnia (piątek)

MIEJSCE:

targowisko miejskie w Górze

Podczas jarmarku promowane są produkty lokalne powiatu górowskiego. Koła Gospodyń Wiejskich, stowarzyszenia i lokalni rolnicy prezentują potrawy i własne wypieki. Jarmarkowi goście z upodobaniem próbują górowskich smakołyków, takich jak orzeszki kandyzowane, pierogi osetynki, udziec wieprzowy czy konfitura z płatków róż.

ORGANIZATOR:

Powiatowy Zespół Doradców w Górze

KONTAKT:

Jan Rewers – Powiatowy Zespół Doradców w Górze

☎ 607-306-589



Święto Pstrąga w Bolkowicach



TERMIN:

15 sierpnia (piątek)

MIEJSCE:

Bolkowice, gmina Paszowice, powiat jaworski

W niewielkiej miejscowości Bolkowice znajdują się stawy hodowlane pstrąga tęczowego. Co roku w połowie sierpnia odbywa się kulinarna uczta dla wszystkich smakoszy ryb. Unoszący się zapach wędzonej i grillowanej ryby przyciąga rzesze ludzi, na których czeka wiele atrakcji przygotowanych przez organizatorów. Degustacja pstrąga i wielu innych smakołyków przygotowanych przez miejscowe gospodynie jest rozkoszą nawet dla najbardziej wybrednych podniebień. W trakcie święta na bolkowickiej scenie gości wielu artystów. Występy zespołów ludowych i grup rockowych umilają czas spędzony w Bolkowicach.

ORGANIZATOR:

Rada sołecka wsi Bolkowice

KONTAKT:

Łukasz Szatarski

☎ 785-524-895

✉ bolkowice@interia.pl



Jarmark Stołowogórski



TERMIN:

15 sierpnia (piątek) i 23 sierpnia (sobota)

MIEJSCE:

Plac Najświętszej Maryi Panny w Wambierzycach
Zalew w Radkowie

Pierwszy dzień Jarmarku Stołowogórskiego (15.08.) odbywa się w Wambierzycach. Wówczas ma miejsce Jarmark Produktu Lokalnego, podczas którego można skosztować lokalnych produktów oraz podziwiać występy lokalnych zespołów i grup tanecznych. Drugą okazją odwiedzenia Jarmarku będzie towarzysząca V Radkowskiemu Kabaretowemu Zalewowi Śmiechu prezentacja lokalnych twórców ludowych, rzemieślników oraz wytwórców produktów lokalnych i regionalnych, która odbędzie się 23 sierpnia nad brzegiem radkowskiego zalewu. Podczas imprezy na scenie występują najlepsze polskie kabarety oraz młodzi adepci sztuki kabaretowej konkurujący w Przeglądzie Kabaretów. To idealna okazja na miłe spędzenie czasu oraz do poznania smakołyków z Krainy Gór Stołowych.

ORGANIZATOR:

Gminne Centrum Kultury Sportu i Turystyki w Radkowie

KONTAKT:

Marek Kusiakiewicz - p.o. Dyrektor GCKSiT w Radkowie

☎ (74) 871-22-61



Jarmark Pszczelarski – Miodobranie w Dzierżoniowie



Dzierżoniów

TERMIN:

16-17 sierpnia (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Stadion Miejski, Dzierżoniów

Jarmark Pszczelarski to cykliczna plenerowa impreza rekreacyjno-wystawiennicza, która od kilki lat przyciąga nie tylko amatorów miodów, ale także miłośników kultury ludowej. Podczas dwudniowego spotkania uczestnicy imprezy mogą obejrzeć kilkanaście zespołów folkowych i folklorystycznych. Oferta wystawiennicza obejmuje nie tylko stoiska z miodami, ale także twórców z rękodziełem artystycznym z całego kraju.

ORGANIZATOR:

Dzierżoniowski Ośrodek Kultury

KONTAKT:

Grażyna Zuzel

☎ (74) 646-46-30

✉ grazka@dok.pl



„Sernikowa Biesiada” w Budziczu



Budzicz

TERMIN:

połowa sierpnia

MIEJSCE:

Budzicz, gmina Prusice

Budzicz to nieduża wieś rolnicza, gdzie kiedyś w każdym gospodarstwie były zwierzęta i gdzie pożywienie było naturalne: pieczono chleb, wyrabiano masło, sery, były swojskie jajka. Sernik jako ciasto pieczone było od zawsze, bo produkty były dostępne dla każdej gospodyni domowej. W 2008 roku z inicjatywy stowarzyszenia „Młodzież z Budzicza” postanowiono, że wyróżnikiem dla miejscowości Budzicz będzie „Sernik z Budzicza” oraz nalewka z owoców. Podczas sernikowej biesiady mieszkańcy Budzicza rozmawiają, wspólnie śpiewają, odbywają się występy zespołów i kapel muzycznych, a każda biesiadę kończy zabawa dla wszystkich mieszkańców wsi.

ORGANIZATOR:

Stowarzyszenie „Młodzież z Budzicza”

KONTAKT:

Maria Zientarska

☎ (71) 312-62-24 wew. 55

✉ m.zientarska@prusice.pl



Sposób na rybę



Świętów

TERMIN:

druga połowa sierpnia

MIEJSCE:

Świerzów, gm. Prusice

Głównym celem imprezy jest integracja i aktywizacja społeczności lokalnej, budowanie i podtrzymywanie tradycji. Ukazywanie piękna najbliższej okolicy (liczne stawy, okalające wieś, lasy) i zachęcanie do aktywnego, zdrowego spędzania wolnego czasu. Popularyzowane są potrawy z ryb przez organizowane w trakcie imprezy konkursy kulinarne np. „Ryba w warzywach” oraz przygotowywane poczęstunki dla uczestników z rybą w roli głównej. Uczestnikom imprez proponowane są także liczne inne atrakcje: zawody wędkarskie, turniej badmintona, tenisa stołowego, gry i zabawy sprawnościowe, mecze piłki siatkowej.

ORGANIZATOR:

Stowarzyszenie 17 stawów ze Świerzowa

KONTAKT:

Elżbieta Pięt

☎ 517-833-329, (71) 312-53-36

✉ elzbieta.piet@gmail.com



Festiwal Sera w Dziećmorowicach



TERMIN:

15-16 sierpnia (piątek-sobota)

MIEJSCE:

Karczma Góralska w Dziećmorowicach

Jest to impreza poświęcona głównie promowaniu lokalnych producentów sera, jak i wytwórców potraw z sera. Swoje wyroby mogą również prezentować osoby spoza terenu gminy. Co roku organizowany jest konkurs na najlepszy ser oraz potrawę z sera.

ORGANIZATORZY:

Urząd Gminy Walim, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu oraz Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu

KONTAKT:

Wioletta Sowa

☎ (72) 397-06-11



Hildegarda z Bagien w Wapienniku – ekologia i zdrowa żywność



Wapiennik

TERMIN:

16 sierpnia (sobota)

MIEJCE:

Wapiennik „Łaskawy Kamień” w Starej Morawie, gmina Stronie Śląskie

Święto Hildegardy z Bingen odbywa się każdego roku przy Wapienniku „Łaskawy Kamień” w Starej Morawie. Wapiennik to miejsce życia i pracy artysty grafika i pedagoga prof. Jacka Rybczyńskiego i jego rodziny. Gospodarze Wapiennika aktywnie promują zdrowy styl życia, ekologiczną równowagę oraz otwartość na świat i jego kulturową różnorodność. Na miejscu zwiedzić można pracownię druku artystycznego oraz ogród japoński. Impreza, przywołująca postać żyjącej w średniowieczu świętej Hildegardy z Bingen (jednej z twórczyni medycyny holistycznej) to lokalny festyn zdrowej żywności, wzbogacony o spotkania z muzyką i literaturą.

ORGANIZATOR:

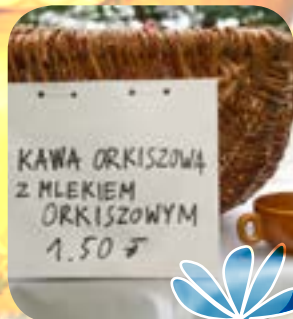
Stowarzyszenie Muzeum Wapiennik, Stara Morawa

KONTAKT:

Stowarzyszenie Muzeum Wapiennik, Stara Morawa

☎ 695-205-787 lub (74) 8-141-191

www.wapiennik.eu



Festiwal Lata w Miękinii

Miękinia

TERMIN:

16-17 sierpnia (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Miękinia

Festiwal Lata co roku przyciąga tysiące osób spragnionych dobrej zabawy. Tradycją Festiwalu Lata są wystawy stoisk wiejskich, przygotowywane przez sołectwa z terenu gminy, a znaleźć na nich można m.in. wyroby rękodzielnicze, lokalne przysmaki takie jak nalewki, miody czy domowej roboty chleb. Poza tym każdy z przybyłych na imprezę znajdzie coś dla siebie: stoiska gastronomiczne, dmuchańce, trampoliny, ścianki wspinaczkowe, a także „wesołe miasteczko” z kolejkami, karuzelami i wieloma innymi urządzeniami, od których może mocno zakręcić się w głowie.

ORGANIZATOR:

Gmina Miękinia

KONTAKT:

Małgorzata Sujecka

☎ (71) 735-92-05

✉ kultura@miekinia.pl



II Jarmark Garncarski – Wielki Garniec z Nowogrodźca nad Kwisą



● Nowogrodzic

TERMIN:

16-17 sierpnia (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Rynek Nowogrodzic

Z historii regionu wiadomo, że symbolem kunsztu rzemieślniczego Gminy Nowogrodzic od wieków jest garncarstwo. Fakt ten upamiętnia pomnik stojący w centrum Nowogrodźca – fontanna w kształcie największego na świecie garnca, będąca repliką wykonanego w 1933 roku przez Georga Buchwalda garnca o pojemności 8702 litry i wysokości 3,34 metra. II Jarmark Garncarski nawiązuje do rzemieślniczych tradycji Nowogrodźca, stanowi okazję do nabycia lokalnych wyrobów ceramicznych. W ramach targów trwa degustacja wyrobów pszczelarskich oraz innych regionalnych produktów żywności ekologicznej. Nie zabraknie również wątków artystycznych, wystąpią folklorystyczne zespoły śpiewacze z terenu Dolnego Śląska, Gminy Srbac z Republiki Serbskiej Bośni i Hercegowiny oraz Gminy Przemyślany (Ukraina).

ORGANIZATOR:

Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu – Urząd Miejski w Nowogrodźcu

KONTAKT:

Agata Kleszczyńska – Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu
☎ 519-181-112, (75) 731-63-98 ✉ a.kleszczyńska@nowogrodzic.pl



Jarmark Świętego Bartłomieja w Nowej Wsi Legnickiej

Nowa Wieś
Legnicka



TERMIN:

23 sierpnia (sobota)

MIEJSCE:

Nowa Wieś Legnicka, gmina Legnickie Pole, powiat legnicki

Jarmark Świętego Bartłomieja to impreza promującą kulturę ludową, obrzędy i zwyczaje panujące na polskiej wsi. Uczestnikami imprezy są mieszkańcy: Nowej Wsi Legnickiej oraz powiatu legnickiego, którzy wspólnie bawią się wspominając Św. Bartłomieja, patrona świątyni w Nowej Wsi Legnickiej. Jak przedstawia tradycja przybyli w 1945 r. osadnicy z Kresów wschodnich, nadali kościołowi we wsi imię Świętego Bartłomieja. Podczas Jarmarku odbywa się pokaz wypieku chleba oraz degustacja potraw. W ramach uroczystości odbywają się konkursy i turnieje, biesiada folklorystyczna zespołów ludowych oraz wystawa rękodzieła. Impreza kończy się zabawą przy zespole muzycznym. Elementem wyróżniającym święto jest niepowtarzalny klimat, który tworzą tradycyjne obrzędy wsi dolnośląskiej.

ORGANIZATOR:

Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Legnickim Polu

KONTAKT:

Dagmara Gawęda – Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Legnickim Polu

☎ (76) 858-28-27

✉ gokis_lp@wp.pl



Biesiada Ziemniaczana pod Mniszkiem



Boguszów-Gorce

TERMIN:

23 sierpnia (sobota)

MIEJSCE:

filia nr 4 Miejskiej Biblioteki Publicznej – Centrum Kultury w Boguszowie-Gorcach

Celem Biesiady Ziemniaczanej jest kultywowanie regionalnych tradycji folklorystycznych oraz kulinarnych, a nade wszystko integracja środowiska lokalnego. Nieodłącznym elementem Biesiady jest konkurs kulinarny o „Statuetkę Mistrza Potrawy Ziemniaczanej”, do którego zgłaszać się mogą wielbiciele dań ziemniaczanych z terenu Dolnego Śląska. Konkurs rozgrywa się w dwóch kategoriach kulinarnych: „potrawa na zimno” i „potrawa na ciepło”. Oceniane są walory smakowe, estetyczne oraz sposób podania dań. W celu rozstrzygnięcia konkursu organizator powołuje jury, w którego skład wchodzi lokalni restauratorzy, szefowie kuchni oraz dolnośląscy samorządowcy. Konkursowi kulinarnemu zawsze towarzyszą występy zespołów folklorystycznych.

ORGANIZATOR:

Miejska Biblioteka Publiczna – Centrum Kultury w Boguszowie-Gorcach

KONTAKT:

Małgorzata Sycz

☎ 501-188-779

✉ m.sycz@mbp-ck.pl



Jarmark Tkaczy Śląskich z Inem w Europie



TERMIN:

23-24 sierpnia (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Rynek w Chełmsku Śląskim

W trakcie imprezy swoje wyroby prezentować będą gospodarstwa ekologiczne, rękodzielniczy i pszczelarze z całego Dolnego Śląska i Czech. W czasie dwóch dni przeprowadzone będą liczne konkursy: na najładniejsze stoisko ekologiczne, na najlepszy produkt ekologiczny, na najciekawsze rękodzieło ludowe, konkurs gołębi pocztowych, dojenia kozy, wicia wianków, poetycki, prezentacja wsi, kulinarny, na pamiątkę z regionu, konkursy plastyczne dla dzieci itp. Przez cały czas trwania jarmarku odbywać się będą warsztaty tkackie, ceramiczne i wikliniarskie. Tym wszystkim atrakcjom, serwowanym gościom Jarmarku, towarzyszyć będą występy zespołów ludowych.

ORGANIZATORZY:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Chełmska Śląskiego „Tkacze Śląscy”

Stowarzyszenie LGD Kwiat Lnu oraz Gmina Lubawka

KONTAKT:

Bożena Kończak – Kierownik Powiatowego Zespołu Doradców w Kamiennej Górze

☎ (75) 744-78-52

✉ bozena.konczak@dodr.pl

Teresa Sobala – Prezes Stowarzyszenia na rzecz Rozwoju Chełmska Śląskiego

„Tkacze Śląscy” ☎ 609-169-191

✉ teresasobala@tlen.pl

Bożena Pełdiak – Prezes Stowarzyszenia „Kwiat Lnu” w Lubawce

☎ (75) 741-18-04

✉ biuro@kwiatlnu.eu



Miodowe Lato Kłodzka



TERMIN:

24 sierpnia (niedziela)

MIEJSCE:

rynek w Kłodzku

Miody lipowe, akacjowe, gryczane, spadziowe, wrzosowe lub wielokwiatowe można będzie zakupić podczas wystaw bartników z całego powiatu kłodzkiego. Pszczelarze prezentować będą również mlecza miodowe, propolis, pyłek kwiatowy, miody pitne oraz wszelakie dostępne wyroby pszczelarskie. Bardzo dużą popularnością cieszą się naturalne środki lecznicze, bowiem miód od zawsze utożsamiany jest ze zdrowiem. Tegoroczny program obfitować będzie w wiele atrakcji i zabaw, w których chętnie uczestniczą starsi i najmłodszy uczestnicy Miodowego Lata.

ORGANIZATORZY:

Burmistrz Miasta Kłodzko; Kłodzkie Centrum Kultury, Sportu i Rekreacji; Terenowe Koło Pszczelarzy w Kłodzku

KONTAKT:

Henryk Zaremba

☎ 608-272-127

✉ zarkaz@wp.pl



Dolnośląski Festiwal Zupy w Jedlinie-Zdroju



TERMIN:

24 sierpnia (niedziela)

MIEJSCE:

Jedlina-Zdrój, Centrum Uzdrowiska, Park Północny i Park Południowy, teren przy Zalewie

Gośćmi Festiwalu są kucharze z różnych regionów Polski. Prezentowane są najlepsze restauracje, gospody i zajazdy. Do uzdrowiska przyjeżdżają kucharze, dla których gotowanie jest nie tylko zawodem, ale również pasją. Dzięki urokowi miasta i gościnności mieszkańców znajdują niepowtarzalny klimat do realizacji swoich pomysłów kulinarnych. Oprócz zupy do dyspozycji uczestników festiwalu są liczne warsztaty rękodzielnicze i stoiska z wyrobami ludowymi. Bardzo dobra atmosfera zachęca do udziału w festiwalowym wydarzeniu.

ORGANIZATOR:

Centrum Kultury w Jedlinie – Zdroju

KONTAKT:

Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju

☎ (74) 845-52-49

✉ cksekretariat@jedlinazdroj.eu



Święto Chleba i Piernika w Jaworze



TERMIN:

29-31 sierpnia (piątek- sobota- niedziela)

MIEJSCE:

Jawor (rynek)

Święto Chleba i Piernika to nowa odsłona organizowanych przez 15 lat Międzynarodowych Targów Chleba. To wielkie święto branży cukierniczej i piekarniczej, podczas którego można poznać i spróbować różnorodności smaków, gatunków i metod wypiekania chleba i pierników. Tegoroczna edycja imprezy zapowiada się naprawdę wyjątkowo. Po raz pierwszy odbędzie się Festiwal Rzeźby Chlebowej, kontynuowane będą konkursy „Piekarz Roku” oraz „Bezpieczna Piekarnia”. Na scenie nie zabraknie gwiazd muzyki rozrywkowej, a produkty, które wytworzą piekarze - jeden z najlepszych polskich kucharzy okraśli według swoich „złamanych” przepisów. Jawor zaprasza na trzy dni wyśmienitej zabawy, wśród zapachów miodu, powideł, cynamonu i oczywiście świeżego chleba.

ORGANIZATOR I WSPÓŁORGANIZATOR:

Gmina Jawor

Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP

KONTAKT:

Leszek Świątkowski – Naczelnik Wydziału Promocji Miasta

☎ (76) 871-14-20 ✉ promocja@jawor.pl

Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP

ul. Miodowa 14, Warszawa ☎ (22) 635-89-68



Festiwal Folkloru w Trójkącie

● Bogatynia

TERMIN:

30 sierpnia (sobota)

MIEJSCE:

Multifunkcjonalne Centrum Trójstyku w Bogatyni (dawny Dom Ludowy)

Festiwal Folkloru w Trójkącie to zjazd zespołów ludowych Dolnego Śląska i zaprzyjaźnionych przygranicznych partnerów z Czech i Niemiec działających w obszarze Związku „Mały Trójkąt - Bogatynia - Hrádek nad Nisou - Zittau”. Jest to impreza utrwalająca poczucie tożsamości kulturowej mieszkańców Dolnego Śląska, poprzez promowanie zespołów ludowych ich dorobku artystycznego jak również prezentację kulinariów. Wydarzenie to nie tylko prezentacje sceniczne, ale również pokazy produktu ekologicznego, chleba na zakwasie ze smalcem i ogórkiem kiszonym przygotowanym przez gospodynie z Koła Gospodyń Wiejskich w Markocicach.

ORGANIZATOR:

Koła Gospodyń Wiejskich w Markocicach

KONTAKT:

Teresa Cisek

☎ 692-483-710

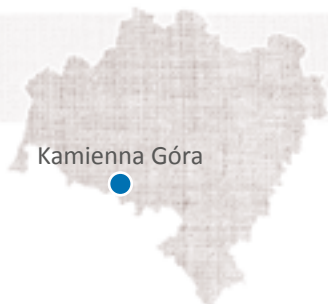
☎ 694-961-698

✉ irena.jarockaumig@interia.pl

fot. Janusz Wilk



Święto Mleka w Kamiennej Górze



Kamienna Góra

TERMIN:

30-31 sierpnia (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

teren nad Zalewem w Kamiennej Górze

Ziemia Kamiennogórska to „Kraina Mlekiem Płynąca”. Jak co roku będzie można zwiedzić kamiennogórską drogę mleczną, czyli drogę powstawania produktów mlecznych. Wśród planet kamiennogórskiej drogi mlecznej znajdzie się Planeta Rękodzieła Ludowego, gdzie rękodzielnicy zaprezentują haftowane obrazy, serwety, patchworki, biżuterię. Na Planecie Techniki i Tradycji będzie można oglądać wystawę starego sprzętu do wytwarzania produktów mlecznych. Będzie także Planeta Rozrywki, na której wystąpią zespoły ludowe i młodzieżowe. Dzieci zapraszamy na Planetę Dziecka, na której odbędą się konkursy plastyczne. Na Planecie Smaku będzie można próbować mlecznych produktów z lokalnej mleczarni i od ekologicznych wytwórców. Podczas imprezy odbędzie się pokaz cieląt i pokaz kulinarny, a także występy zespołów ludowych.

ORGANIZATORZY:

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, Starostwo Powiatowe w Kamiennej Górze

KONTAKT:

Bożena Kończak – Kierownik Powiatowego Zespołu Doradców w Kamiennej Górze

☎ (75) 744-78-52

✉ bozena.konczak@dodr.pl

Łukasz Prochacki – Naczelnik Wydział Promocji i Rozwoju Powiatu Kamiennogórskiego

☎ (75) 645-01-26

✉ lukasz.prochacki@kamienna-gora.pl



Wrocławskie Święto Mąki



Wrocław

TERMIN:

31 sierpnia (niedziela)

MIEJSCE:

Ogród Botaniczny Uniwersytetu Wrocławskiego

Rodzinny festyn nazwany Wrocławskim Świętem Mąki wiąże się z tradycjami młynarskimi Wrocławia. W budynku dzisiejszego Hotelu Tumskiego – współorganizatora imprezy – funkcjonowało tuż po wojnie założone przez hr. Wojciecha Dzieduszyckiego Technikum Młynarskie, mające zaplecze w położonych obok młynach zbożowych. Święto Mąki odbywa się zawsze w ostatnią niedzielę wakacji i oferuje różnorodne atrakcje: kiermasz wszelkiego rodzaju wypieków z wrocławskich piekarni i cukierni – od chleba po ciasta i ciasteczka, sprzedaż wyrobów rękodzielniczych oraz miodów i wyrobów własnych gospodarstw rolnych, konkursy i zabawy dla dzieci, koncert pod wierzba płaczącą. Biesiadę na wolnym powietrzu umila zespół muzyczny.

ORGANIZATORZY:

Ogród Botaniczny Uniwersytetu Wrocławskiego, Hotel Tumski

KONTAKT:

Dorota Kehl

☎ (71) 322 59 57 w. 28, 📠 668 008 271 ✉ dorota.kehl@uni.wroc.pl



Święto Pierogów w Paszowicach



TERMIN:

31 sierpnia (niedziela)

MIEJSCE:

Paszowice, powiat jaworski

O tym, że pierogi są prawdziwym fenomenem polskiej kuchni będzie się można przekonać podczas siódmego już Święta Pierogów, na którym ta potrawa będzie główną atrakcją. W programie kulinarnego święta jest konkurs na Najsmaczniejsze Pierogi, Turniej w Lepieniu Pierogów na czas oraz inne konkurencje, związane z tym niepokąźnym daniem. Również publiczność będzie mogła ocenić, w której wsi gospodynie robią najlepsze pierogi, głosując za pomocą specjalnych kuponów na najsmaczniejsze pierogi. Nagrodami w konkursach są statuetki św. Jacka z Pierogami oraz sprzęt gospodarstwa domowego. Ponadto podczas „Święta Pierogów” na scenie zaprezentują się amatorskie zespoły artystyczne: ludowe, taneczne i kabaretowe.

ORGANIZATOR:

Gminny Ośrodek Kultury w Paszowicach

KONTAKT:

Małgorzata Świderska

☎ (76) 870-11-13

✉ swiderska@paszowice.pl



Konkurs wojewódzki „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”



TERMIN:

sierpień

MIEJSCE:

Pasaż Grunwaldzki we Wrocławiu

Celem konkursu jest poznanie i udokumentowanie dolnośląskich regionalnych produktów żywnościowych, produktów osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami, według tych samych receptur. Ideą konkursu jest też przygotowanie producentów do ubiegania się o ochronę zgodną z ustawodawstwem unijnym oraz zachęcanie mieszkańców obszarów wiejskich do poszukiwania alternatywnych źródeł dochodu. W ramach konkursu Komisja Konkursowa oceni najlepszy regionalny produkt żywnościowy oraz najlepsze danie i potrawę regionalną. Dodatkowo zostanie nominowany laureat do nagrody „Perła 2014”, która zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu w czasie trwania Międzynarodowych Targów Spożywczych Polagra Food w Poznaniu.

ORGANIZATORZY:

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego; Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

KONTAKT:

Izabela Michniewicz DODR we Wrocławiu

☎ (71) 339-80-21 wew. 152

✉ izabela.michniewicz@dodr.pl



Święto Pieroga w Czarnym Borze



TERMIN:
koniec sierpnia

MIEJSCE:
teren zielony w Borównie, gmina Czarny Bór

Kilka ostatnich edycji konkursu połączonych zostało z Gminnymi Dożynkami kusząc amatorów ciasta wypełnionego nadzieniem, a także profesjonalistów, którzy chcą pochwalić się swoimi umiejętnościami. W rywalizacji na najsmaczniejsze pierogi biorą udział zawodnicy w kilku kategoriach: kucharze profesjonaliści, ekipy amatorskie oraz instytucje i organizacje. Pieczołowicie przygotowane dania oceniane są przez komisję konkursową pod względem m.in. walorów smakowych, estetyki podania czy oryginalności. Na zwycięzców kucharzkich zmagani, którzy prezentują pierogi napełnione farszem w najrozmaitszych konfiguracjach od tradycyjnych „ruskich”, poprzez te z łososiem i szpinakiem, kaszą gryczaną po przysmaki z serem Bondi i borowikami, czekają atrakcyjne nagrody. Pierogowe Święto to również smaczne, tradycyjne potrawy przygotowywane zgodnie ze staropolskimi recepturami.

ORGANIZATOR:
Centrum Kultury w Czarnym Borze

KONTAKT:
Renata Chruszcz – Centrum Kultury w Czarnym Borze
☎ (74) 845-01-39 wew. 34 ✉ sekretariat@czarny-bor.pl



„Dni Karpia we Wrocławiu” – inauguracja Dni Karpia w Dolinie Baryczy

Wrocław

TERMIN:

31 sierpnia (niedziela)

MIEJSCE:

teren Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, ul. Zwycięska 8, obok Toru Wyścigów Konnych

Dni Karpia to cykl imprez promujących walory przyrodnicze, kulturowe, turystyczne i kulinarne Doliny Baryczy, odbywające się we wrześniu i październiku w różnych miejscach regionu. „Dni Karpia we Wrocławiu” to wydarzenie inaugurujące Dni Karpia w Dolinie Baryczy – ma stanowić zaproszenie i zachętę do wizyty w Dolinie Baryczy w trakcie obchodów Dni Karpia. Goście, którzy odwiedzą wrocławskie Partynice w tym dniu, otrzymają Dolinę Baryczy w pigułce – o strawę dla ciała zadbają potrawy z karpia milickiego oraz innych ryb słodkowodnych w towarzystwie renomowanych produktów lokalnych.

ORGANIZATORZY:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, Stawy Milickie sp. z o.o., Partnerstwo dla Doliny Baryczy

KONTAKT:

Natalia Stankiewicz – Partnerstwo dla Doliny Baryczy

☎ (71) 383-04-32, 601-659-761 ✉ partnerstwo@nasza.barycz.pl

Urszula Bartoszewicz – DODR we Wrocławiu

☎ (71) 339-80-21 wew. 151 ✉ urszula.bartoszewicz@dodr.pl



Wystawa Produktów Regionalnych „Wyprodukowano pod Śnieżką”

Jelenia Góra

TERMIN:

5 września (piątek)

MIEJSCE:

Plac Ratuszowy w Jeleniej Górze

Podczas Wystawy Produktów Regionalnych swoje wyroby prezentują wystawcy z Polski i Czech. Jest to znakomita okazja, aby przekonać się, ile bogactw kryje się w naszym regionie. W trakcie wystawy nie tylko można zobaczyć, ale również zakupić unikatowe wyroby rękodzieła artystycznego, pamiątki regionalne, wyroby ceramiczne, produkty pszczele i wyroby miodowe, ręcznie robioną biżuterię, odzież lnianą oraz rośliny ozdobne. Wystawa łączy smak i tradycję - można skosztować regionalnych i ekologicznie wytwarzanych wyrobów spożywczych, napojów i trunków. Podczas Wystawy wyłaniani są laureaci konkursu na „Najciekawszy Produkt Karkonoski” i „Karkonoski Produkt Spożywczy”.

ORGANIZATOR:

Karkonoska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A w Jeleniej Górze

KONTAKT:

Wojciech Zasoński – szef zespołu ds. marketingu, projektów UE i współpracy transgranicznej

☎ centrala (75) 752-75-00 ☎ bezpośr. (75) 752-75-15

✉ marketing@karr.pl



Kiermasz Ekologiczny w Jeleniej Górze

Jelenia Góra

TERMIN:

6 września (sobota)

MIEJSCE:

Plac Ratuszowy w Jeleniej Górze

Celem Kiermaszu jest propagowanie idei ekorozwoju oraz promocja żywności ekologicznej wytwarzanej z poszanowaniem środowiska naturalnego. Podczas imprezy odbywa się prezentacja gospodarstw ekologicznych i agroturystycznych oraz degustacja wytwarzanych w nich produktów. Prezentowane są również miody i produkty pszczele. Kiermaszowi towarzyszy wystawa wyrobów z surowców naturalnych, ziół, roślin ozdobnych i kompozycji kwiatowych. Na Kiermaszu prezentowana jest także twórczość ludowa. Czas umilają występy zespołów ludowych i dziecięcych.

ORGANIZATOR:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

KONTAKT:

Mariola Jaworska-Gołąb DODR we Wrocławiu

☎ (75) 755-30-81

✉ mariola.jaworska@dodr.pl



Festiwal kapusty i pieroga w Raszówce

Raszówka



TERMIN:

6 września (sobota)

MIEJSCE:

Raszówka

Celem imprezy jest popularyzacja tradycyjnych potraw staropolskich, prezentacja rękodzieła artystycznego, promocja produktów lokalnych i działalności artystycznej. Konkurs kulinarny skierowany jest do wszystkich mieszkańców Gminy Wiejskiej Lubin. Uczestnikami mogą być organizacje: Rady Sołeckie, Koła Gospodyń Wiejskich, Kluby Seniora, Stowarzyszenia, oraz inne grupy aktywne. Kapusta to znany składnik kuchni polskiej, która może królować na stole jako danie główne, dodatek, przekąska. Natomiast pierogi to danie, które inspiruje kucharzy od lat, mogą być przygotowane tradycyjnie wg przepisów naszych senierek, czy też w nowej odsłonie. Imprezy towarzyszące to prezentacja zespołów artystycznych GOK w Raszówce, wesołe konkursy „pierogowo-kapuściane” oraz inne atrakcje.

ORGANIZATOR:

Gminny Ośrodek Kultury w Raszówce

KONTAKT:

Mirosława Kuciejczyk – kier. Organizacji Imprez i Promocji Gminnego Ośrodka Kultury w Raszówce

☎ (76) 845-59-86

✉ gok.mk@op.pl



Jarmark Produktu Lokalnego w Strzelinie



TERMIN:

6 września (sobota)

MIEJSCE:

Rynek w Strzelinie

Jarmark Produktu Lokalnego w Strzelinie wyróżnia się cyklicznie organizowanymi konkursami o tytuł najlepszego produktu w danym roku. W kategorii „Gastronomia i produkt spożywczy”, prezentowane są smakowite potrawy regionalne, wytwarzane z regionalnych produktów. Wielokulturowość mieszkańców Ziemi Strzelińskiej wpływa na różnorodność wystawianych w konkursie potraw i produktów. W tej kategorii mocno zaangażowane są Koła Gospodyń Wiejskich, przedsiębiorcy prowadzący działalność gastronomiczną, a także inni mieszkańcy powiatu. Smak, wygląd oraz pracowitość przygotowania dań ocenia nie tylko kapituła konkursowa ale również uczestnicy Jarmarku. W imprezie chętnie biorą udział nie tylko mieszkańcy powiatu, ale również goście z poza jego granic.

ORGANIZATORZY:

Starostwo Powiatowe w Strzelinie, Powiatowy Urząd Pracy w Strzelinie

KONTAKT:

Biuro Promocji i Rozwoju Powiatu, Starostwo Powiatowe w Strzelinie

☎ (71)392-30-16 wew.44

✉ promocja@powiatstrzelinski.pl



Targi Zdrowej Żywności – „Zdrowie ma smak”



TERMIN:

5-6 września (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Świdnicki rynek

Podczas Targów przewiduje się udział prawie 50 wystawców z Polski oraz z Czech, którzy jak co roku zaprezentują produkty z gospodarstw ekologicznych i żywność tradycyjną m.in. miody, owoce i warzywa, zioła, przyprawy, pieczywa na zakwasie, sery, wędliny, wody mineralne, oleje tłoczone na zimno, makaron bio, jaja kur zielononózek, piwa, wina, nalewki. Podczas Targów gościimy producentów produktów, wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, laureatów konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo” oraz produktów z certyfikatem „Dolina Baryczy poleca”. Jest możliwość bezpłatnych badań USG tarczycy, EKG serca, zbadania ostrości wzroku. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy przygotowali dla dzieci i młodzieży konkursy z profilaktyki zdrowotnej oraz pokazy prawidłowego szczotkowania zębów. Czas umilać będą występy zespołów tanecznych z Polski i Czech.

ORGANIZATORZY:

Powiat Świdnicki, Współorganizatorzy: Gmina Świdnica oraz Miasto Świdnica

KONTAKT:

Dyrektor Krzysztof Jas – Gminny Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji w Świdnicy.

☎ (74) 852-30-67 w. 312

✉ goksirgmswidnica@wp.pl



Dolnośląski Dzień Pszczelarza



TERMIN:

7 września (niedziela)

MIEJSCE:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

Celem imprezy jest upowszechnianie wiedzy na temat miodów i produktów pszczelich oraz ich właściwości odżywczych i zdrowotnych szeroko wykorzystywanych w leczeniu i profilaktyce. Podczas imprezy odbywa się prezentacja, degustacja najlepszych dolnośląskich miodów w tym miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich zarejestrowanego w 2008 roku w Unii Europejskiej jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. Imprezie towarzyszą prelekcje, konkursy i pokazy wirowania miodu, zbijania ramek oraz wystawa starych uli.

ORGANIZATORZY:

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Dolnośląskie Związki Pszczelarskie, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

KONTAKT:

Ewa Grzyś – DODR we Wrocławiu

☎ (71) 339-81-85 wew. 180 ✉ ewa.grzys@dodr.pl





TERMIN:

7 września (niedziela)

MIEJSCE:

świątelnia wiejska w Lipianach

Prawdziwa gratka dla tych, którzy uwielbiają smak pity. Sekretem jest dokładnie rozwałkowane, cienkie ciasto, w które zawija się nadzienie. Gospodynie ze Stowarzyszenia Kobiet Aktywnych dbają, aby pity nie zabrakło. Króluje pita na słodko, na słono i ostro. Wydarzeniu towarzyszą występy, liczne konkursy związane z pitą oraz pokaz robienia ciasta na pitę. Każdy zainteresowany może poznać tajniki przyrządzania smakołyku bałkańskiego. Organizatorzy serdecznie zapraszają wszystkich amatorów pity oraz tańców bałkańskich przy ognisku.

ORGANIZATORZY:

Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych i Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu

KONTAKT:

Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych z Lipian

☎ 693-998-250

✉ alicjajaniec@op.pl



Święto Plonów i Winobrania w Wińsku



Wińsko

TERMIN:

7 września (niedziela)

MIEJSCE:

Wińsko

Tradycyjne uprawy winorośli na terenie Gminy Wińsko sięgają XI stulecia. Nawiązuje do nich sama nazwa miejscowości Wińsko. Od kilku lat trwają starania przywrócenia tej tradycji. Popularyzacja uprawy winogron i przybliżenie związanych z tym dawnych zwyczajów i obrzędów to jeden z głównych celów organizowanej imprezy. Kluczowym momentem święta jest pokaz tradycyjnego wyrobu wina, rozpoczynany „deptaniem” winnych gron przez dziewczęta.

ORGANIZATOR:

Gminny Ośrodek Kultury w Wińsku

KONTAKT:

Gminny Ośrodek Kultury w Wińsku

☎ (71) 389-81-36



Wykopki w Gminie Czernica

Nadolice
Wielkie

TERMIN:

13 września (sobota)

MIEJSCE:

pole przy Skansenie Państwa Golinowskich, Nadolice Wielkie, ul. Wrocławska 73

W gospodarstwie Państwa Golinowskich od wielu lat kultywuje się wykopki - tradycyjne zbieranie ziemniaków. Od 2 lat „by tradycji ciągłość była nie przypadła gdzieś za świąty” zapraszają całe rodziny z dziećmi, sąsiadów znajomych na tradycyjne wykopki. Podczas imprezy zbiera się ziemniaki ze śpiewem na ustach, gdyż zbierającym towarzyszy przygrywająca na przyczepie kapela. Dodatkowo jest wiele atrakcji: ziemniaczanych dobroci z ogniska i kotła oraz zabaw obrzędowych. To wielopokoleniowe spotkanie jest radością: młodszy uczy się od starszych, a starsi wracają do zapomnianych rodzinnych tradycji.

ORGANIZATOR:

Skansen Państwa Golinowskich w Nadolicach Wielkich

KONTAKT:

Jan Golinowski

☎ (71) 318-99-67



Święto Karpia Milickiego

Milicz

TERMIN:

13-14 września

MIEJSCE:

Milicz, stacja „Milicz- Zamek”, ul. Trzebnicka

Z końcem lata, u progu złotej polskiej jesieni rozpoczyna się trwający aż do Bożego Narodzenia czas głównego bohatera Doliny Baryczy – milickiego karpia. To właśnie wtedy na terenie m.in. powiatu milickiego trwają Dni Karpia, które otwiera największa w tej części województwa dolnośląskiego impreza kulinarna – Święto Karpia Milickiego. Co roku gotowany jest wielki gar (ponad 3 tys. litrów) zupy, zwanej rybną polewką, którą bez ograniczeń i bezpłatnie można spożywać przez dwa dni imprezy. Miliccy szefowie serwują karpia pod wieloma postaciami, m.in.: po żydowsku, milicku, w galarecie, z grzybami, smażonego, wędzonego czy faszerowanego. Organizowany jest turniej nalewek oraz turniej drwali.

ORGANIZATOR:

Starostwo Powiatowe w Miliczu

KONTAKT:

Starostwo Powiatowe w Miliczu

☎ (71) 38 40 704

✉ urząd@milicz-powiat.pl



Święto grzybów w Węglińcu

Węglińiec

TERMIN:

13-14 września (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Węglińiec

Prezentacje z potraw runa leśnego i dziczyzny amatorów i zawodowców są imprezą towarzyszącą „Święta Grzybów”. Głównym celem mistrzostw jest zaprezentowania bogactwa lasów Węglińca i okolic jako serca Borów Dolnośląskich oraz popularyzacja potraw z runa leśnego i dziczyzny. Zamiarem organizatorów jest, aby przepisy, na podstawie których przygotowano potrawy, stały się dziedzictwem kulturowym Dolnego Śląska. Bowiem dania przygotowane przez grupy amatorów- zespoły ludowe kultywujące zwyczaje i tradycje krajów i regionów, osób przybyłych na Ziemię Odzyskaną powstały według przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

ORGANIZATOR:

Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Węglińcu

KONTAKT:

Izabela Uśpieńska- Domagała – Dyrektor Miejsko-Gminnego Ośrodka Kultury w Węglińcu

☎ (75) 771-25-10, 662-057-232



Święto Wina w Mieście Skarbów

Środa Śląska

TERMIN:

13-14 września (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Środa Śląska

W programie wrześniowego rodzinnego festynu historycznego nie brakuje atrakcji dla ciała i dla ducha. Barwne korowody w epokowych strojach, pokazy dawnych rzemiosł i walk rycerskich, prezentacje grup rekonstrukcji historycznej, muzyka z różnych stron świata, toast i – najbardziej chyba oczekiwany – Jarmark Średzki. Wszystko nawiązujące do średniowiecznych tradycji winiarskich ziemi średzkiej. Od niedawna w świąteczny „krajobraz” udanie wpisują się aktywnie działające koła gospodyń wiejskich. W oparciu o tradycje swoich małych ojczyzn i doświadczenia rodzinne przekazywane z pokolenia na pokolenie tysiącom uczestników Święta Wina w Mieście Skarbów dają możliwość spróbowania tego, co w lokalnej kuchni najlepsze. Degustacje potraw, napojów i wypieków przyciągają niezmiennie tłumy gości.

ORGANIZATOR:

Dom Kultury w Środzie Śląskiej

KONTAKT:

Grzegorz Ptaszyński – Dyrektor Domu Kultury

☎ (71) 317-32-11, 530-425-800



Święto grzyba leśnego w Międzyborzu

Międzybórz ●



TERMIN:

14 września (niedziela)

MIEJSCE:

Plac wiejski w Niwkach Książęcych

Założeniem realizowanego zadania jest promowanie zdrowego trybu życia i wartościowych form spędzania wolnego czasu, poprzez połączenie turystyki z edukacją, działaniami proekologicznymi i obcowaniem ze zdrowym leśnym środowiskiem. Zamierzeniem organizatorów jest popularyzowanie aktywnego zdrowego trybu życia na łonie natury całych rodzin, poznanie gatunków grzybów występujących na terenach naszych lasów poprzez warsztatowe działania w połączeniu z nauką rozpoznawania grzybów przez dzieci, młodzież i dorosłych, wykorzystanie materiałów ekologicznych zarówno do użytku codziennego jak i zabawy. Degustacja potraw przygotowanych z grzybów zarówno przez organizatorów jak i osoby przystępujące do konkursu kulinarnego.

ORGANIZATOR:

Partnerstwo na rzecz rozwoju Gminy Międzybórz „Między borami jesteście partnerami”

KONTAKT:

Danuta Piasecka

☎ (62) 785-63-73

✉ d.piasecka@miedzyborz.pl



V Święto Prawdziwka i Śliwki Węgierki

Nowa Wieś
Wielka



TERMIN:

14 września (niedziela)

MIEJSCE:

Nowa Wieś Wielka, gmina Paszowice, powiat jaworski

Organizatorzy podejmuje nietatwe zadanie promocji potraw regionalnych z grzybów (głównie prawdziwków) oraz ze śliwki węgierki, która jest „prodującym” owocem występującym w naszym sołectwie. W tym celu podczas Festynu rozgrywane są dwa konkursy na najlepszą potrawę z tych składników. Uczestnikom nie brakuje pomysłów w tworzeniu potraw. Do tradycji przeszła już „firmowa” zupa z kurek i prawdziwków, która jest serwowana uczestnikom Festynu. Odbywa się konkurs fotograficzny, a dla sportowców – „Prawdziwkowy Bieg Przełajowy” o Puchar Wójta Gminy Paszowice, po najciekawszych trasach turystycznych. Festyn kończy zabawa taneczna.

ORGANIZATOR:

Stowarzyszenie Przyjaciół Nowej Wsi Wielkiej i Nowej Wsi Małej

KONTAKT:

Renata Węgiel – Prezes Stowarzyszenia

☎ 504-738-866

✉ r-wegiel@o2.pl



Karp w lesie – Żmigrodzki Festiwal Karpia i Lasu



Ruda
Żmigrodzka

TERMIN:

14 września (niedziela)

MIEJSCE:

Ruda Żmigrodzka, teren rekreacyjny przy Stawie Rudy

Impreza plenerowa w malowniczym otoczeniu żmigrodzkich stawów. Aktywny wypoczynek połączony z degustacją rybnych pyszności m.in. karpia wędzonego – laureata „Perły” w 2006r. przygotowanego przez właściciela gospodarstwa rybackiego Jana Krzysztofa Raftowicza. Organizatorzy przygotowali liczne atrakcje m.in. pokaz tradycyjnych odłowów, jarmark produktów Dolina Baryczy Poleca, obserwacje przyrody czy występy zespołów szantowych i reggae. W ramach wydarzenia odbędzie się „Festiwal lasu” przygotowany przez Nadleśnictwo Żmigród, oraz zawody wędkarskie, na które zapraszają Stawy Milickie S.A .

ORGANIZATORZY:

Gmina Żmigród, Zespół Placówek Kultury w Żmigrodzie, Nadleśnictwo „Żmigród”, Spółka Akcyjna „Stawy Milickie”
Partnerzy: Gospodarstwo w Rybackie „Ruda Żmigrodzka” Jan Krzysztof Raftowicz, Stowarzyszenie Gmin Turystycznych Wzgórz Trzebnickich i Doliny Baryczy

KONTAKT:

Małgorzata Kosińska, Andrzej Krzywda

☎ (71) 385-30-50 wew.26

✉ promocja@zmigrod.com.pl



XXXV Trzebnickie Święto Sadów

Trzebnica

TERMIN:

19-21 września (piątek, sobota, niedziela)

MIEJSCE:

Plac Pielgrzymkowy przy Międzynarodowym Sanktuarium św. Jadwigi Śl.

Nazwa związana jest z charakterem gminy i otaczającym ją z wielu stron krajobrazem – drzewami owocowymi rosnącymi na wzgórzach. Święto Sadów jest połączeniem dnia miasta ze świętem ogrodników, sadowników i pszczelarzy z terenu gminy. Na swoich stoiskach oferują efekty swojej ciężkiej pracy – od sadzonek krzewów i drzew, po owoce, warzywa, miody oraz własne wyroby, jak cydr. Można również zakupić różnego rodzaju rękodzieła lokalnych artystów oraz liczne smakołyki. To wyjątkowy dzień dla Trzebnicy i całego regionu, charakteryzujący się niesamowitą atmosferą, mocą atrakcji z bogatym programem artystycznym.

ORGANIZATORZY:

Gmina Trzebnica, Trzebnickie Centrum Kultury i Sportu

KONTAKT:

Jakub Szurkowski

☎ (71) 388-81-13

✉ szurkowski_j@um.trzebnica.pl



Grzybomania w Stroniu Śląskim



TERMIN:

20 września (sobota)

Stronie Śląskie

MIEJSCE:

działka sołecka w Stroniu Śląskim, gmina Stronie Śląskie

„Grzybomania” to święto tradycji grzybobrania. Program imprezy obejmuje wiele atrakcji i wszystkie dotyczą grzybów! Na uczestników imprezy czekają liczne konkursy (konkurs znajomości grzybów, konkurs na największą ilość zebranych grzybów), zabawy plenerowe i inne atrakcje – jarmark koszy, degustacja dań z grzybami, wspólne tańce i śpiewy. Tegoroczna „Grzybomania” to już trzecia edycja grzybowego święta w Masywie Śnieżnika!

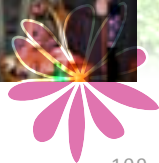
ORGANIZATORZY:

Sołectwo Stronie Śląskie, Grupa Odnowy Wsi

KONTAKT:

Sołectwo Stronie Śląskie, Grupa Odnowy Wsi

☎ (74) 814-30-97, (74) 811-84-00, 605-257-320



Święto Pieczonego Ziemniaka

Piotrowice

TERMIN:

20 września (sobota)

MIEJSCE:

Piotrowice – park

Mieszkańcy Piotrowic zainicjowali Święto Pieczonego Ziemniaka ze względu na liczne uprawy tej rośliny na tych terenach. W 2005r. gościem specjalnym był Maciej Kuroń, który nie tylko uświetnił kartoflane obchody swoją obecnością, ale również wspólnie z mieszkańcami gotował i opracował przepis na „Placka po piotrowicku”. Wizyta mistrza kuchni zainspirowała konkurs kulinarny na najsmaczniejszą i oryginalną potrawę z ziemniaków. Kotlety z purée, ziemniaczane łódeczki, pączki z ziemniaków czy kartoflanik przeszły już do historii. Dzięki publikacji przepisów w prasie lokalnej i regionalnej specjały te cieszą podniebienia smakoszy powiatu jaworskiego i Zagłębia Miedziowego. Podczas każdego festynu kultywowana jest tradycja jesiennej pieczenia ziemniaków w ognisku.

ORGANIZATORZY:

Towarzystwo Miłośników Piotrowic, sołtys, rada solecka i radni Piotrowic. Przedsięwzięcie wspomagają miejscowa szkoła podstawowa i lokalni przedsiębiorcy.

KONTAKT:

Daniel Śmiłowski – Prezes Towarzystwa Miłośników Piotrowic

☎ 508-204-922

✉ daniel@smilowski.com.pl



Dni Europy – Jarmark Produktu Lokalnego w Oleśnicy

Oleśnica ●

TERMIN:

20-21 września (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Oleśnica, Rynek

Coroczna impreza, w której biorą udział lokalni rzemieślnicy, artyści i przedsiębiorcy, a także zaproszeni goście z miast partnerskich Oleśnicy. W czasie dwudniowej imprezy istotnym punktem jarmarku są prezentacje różnego rodzaju produktów kulinarnych. Uczestnicy wydarzenia promują wyrabiane przez siebie produkty – sery, wina, miody, placki ziemniaczane, pierniki i wiele innych. Oprócz tego, co roku podczas Dni Europy odbywają się zawody w lepieniu pierogów.

ORGANIZATORZY:

Lokalna Grupa Działania Dobra Widawa i Miasto Oleśnica

KONTAKT:

Lokalna Grupa Działania Dobra Widawa

☎ (71) 314-32-01

✉ biuro@dobrawidawa.pl



Święto ziemniaka w Kudowie Zdroju



TERMIN:

21 września (niedziela)

MIEJSCE:

Muzeum Kultury Ludowej Pogórza Sudeckiego w Kudowie Zdroju

Muzeum Kultury Ludowej Pogórza Sudeckiego w Kudowie Zdroju już od ponad 10 lat organizuje imprezę plenerową pn. święto ziemniaka. Na rozpoczęcie planuje się wspólne kopanie ziemniaków, połączone z ich pieczeniem w ognisku, a następnie z degustacją. Będzie można skosztować kłodzkiej kartoflanki i sałatki kartoflanej według przepisu z lat dwudziestych XX wieku. Zespoły ludowe Ziemi Kłodzkiej przygotują także wiele potraw ziemniaczanych, których receptury pochodzą z wielu regionów Polski. Na scenie wystąpią zespoły folklorystyczne i śpiewacze. Odbędzie się również konkurs kopania ziemniaków.

ORGANIZATOR:

Muzeum Kultury Ludowej Pogórza Sudeckiego w Kudowie Zdroju

KONTAKT:

Krzysztof Chilarski – Muzeum Kultury Ludowej Pogórza Sudeckiego w Kudowie Zdroju

☎ (74) 866-28-43, (74) 866-61-40

✉ skansen@kudowa.pl



Święto Chleba w Miłkowie

Milików

TERMIN:

21 września (niedziela)

MIEJSCE:

Milików

Święto Chleba to święto wspaniałych wypieków chlebowych, które organizowane jest cyklicznie od XIX lat w miejscowości Milików, gmina Nowogrodziec. Impreza ma na celu popularyzację tradycji wypieku chleba, utrwalanie tradycji wypieku chleba zgodnej z przekazem przodków oraz pielęgnowanie tożsamości kulturowej mieszkańców wsi. „Święto Chleba” posiada charakter konkursu, w którym zespoły folklorystyczne jak i uczestnicy indywidualni z województwa dolnośląskiego prezentują swoje tradycyjne wypieki chlebowe. Głównym zadaniem Święta Chleba jest przybliżenie starodawnych zwyczajów i obrzędów związanych z tradycją domowego wypieku chleba. Na stołach można znaleźć wypieki i potrawy charakterystyczne dla różnych grup etnicznych tworzących społeczność dolnośląską – reemigrantów z Jugosławii i przesiedleńców zza Buga.

ORGANIZATOR:

Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu

Współorganizatorzy: Rada Sołecka Wsi Milików, Zespół Folklorystyczny „Milikowianki z Kapelą”

KONTAKT:

Agata Kleszczyńska – Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu

☎ 519-181-112, (75) 731-63-98 ✉ a.kleszczyńska@nowogrodziec.pl



Wspólne warzenie piwa – spotkanie warsztatowe „Pod Przełęczą”



TERMIN:

27 września (sobota)

MIEJSCE:

Pod Przełęczą, Rzecznka 35, Walim

Zakres tematyczny warsztatów na temat sztuki warzenia piwa jest bardzo szeroki: rys historyczny, typy sładów i chmielu, rodzaje fermentacji, dodatki smakowe, Co to jest warka? Jak rozpocząć własną przygodę z piwem? Wartości lecznicze piwa niepasteryzowanego, wspólne warzenie piwa. Imprezie będą towarzyszyć warsztaty dla dzieci – „Legends Dolnego Śląska” oraz degustacje: piwna polewka, czeskie dodatki do piwa, wyroby domowych piwowarów. Nabyć będzie można niszowe produkty rynku piwowarskiego Polski i Czech.

Szczegółowy harmonogram imprezy będzie dostępny od kwietnia 2014 roku na stronie: www.pod-przelecza.com

ORGANIZATOR:

OW Pod Przełęczą, Rzecznka 35, Walim

KONTAKT:

Rzecznka – Pod Przełęczą Aleksandra Wójcik

☎ 666-841-579 lub 666-841-565

✉ alexwojcik903@gmail.com



XV Dolnośląskie Święto Miodu i Wina w Przemkowie



Przemków

TERMIN:

27-28 września (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Park Miejski w Przemkowie

Dolnośląskie Święto Miodu i Wina to przede wszystkim raj dla wielbicieli miodów i win, ale nie tylko. Wystawcy na swoich kiermaszach oferują wszystkie polskie gatunki miodów i inne produkty pszczele, sprzęt pasieczny oraz wina i sadzonki winorośli. Na szczególną uwagę zasługuje miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich zarejestrowany w 2008 roku w Unii Europejskiej jako „Chronione Oznaczenie Geograficzne”. Podczas święta spróbować można miodowych pierniczków z Przemkowa, wpisanych w 2011 r. na Listę Produktów Tradycyjnych. Corocznie przyznawane są medale za „Wzorową Pasiekę” i „Wzorowe Gospodarstwo Pasieczne” Dolnego Śląska, a także za najlepsze miody odmianowe. Wszystkie nagrodzone miody dostępne są na kiermaszach w czasie trwania święta.

ORGANIZATOR:

Gmina Przemków

KONTAKT:

Marta Mendrzycka-Nicewicz

☎ (76) 832-04-77

✉ marta@przemkow.pl



Dolnośląski Festiwal Dary Lasu

Lwówek Śląski



TERMIN:

27-29 września (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

rynek we Lwówku Śląskim

Podczas Dolnośląskiego Festiwalu Dary Lasu liczne Nadleśnictwa z Dolnego Śląska, pszczelarze i koła łowieckie prezentują na swoich stoiskach „dary lasu”. Rzesze widzów przyciąga zacięta rywalizacja drwali w konkursach dla amatorów i zawodowców. Każdy kto tego dnia przybędzie na rynek będzie mógł spróbować potrawy przygotowanej z dziczyzny oraz innych „darów lasu”, ugotowanej przez mistrzów kuchni myśliwskiej Grzegorza Russaka albo Wiesława Ambrosa, miodu z lokalnych pasiek oraz kupić koszyk świeżo zebranych grzybów. Można posłuchać występów kabaretów, obejrzeć pokaz zawodowej grupy drwali STIHL TIMBERSPORT oraz turniej drwali dla amatorów i zawodowców. W trakcie imprezy zbierane są również surowce wtórne oraz zużyty sprzęt, za które Nadleśnictwa z wręczają sadzonki drzewek.

ORGANIZATOR:

Powiat Lwówecki

KONTAKT:

Dawid Kopeć – Naczelnik Wydziału Rozwoju, Integracji Europejskiej i Promocji,
Starostwo Powiatowe w Lwówku Śląskim

☎ (75) 782-57-31





TERMIN:

28 września (niedziela)

MIEJSCE:

teren zespołu pałacowo-parkowego w Goszczu

Festyn Rodzinny Taaaka Ryba to przedsięwzięcie organizowane w Gminie Twardogóra w ramach obchodów Dni Karpia w Dolinie Baryczy. W programie oprócz zawodów wędkarskich, koncertów i bloku sportowo-rekreacyjnego dla dzieci jest również kiermasz lokalnych produktów żywnościowych. Oprócz znanego w całej Polsce karpia milickiego przygotowanego na wiele sposobów oraz zupy rybnej, spróbować i nabyć można także owoce oraz ich przetwory od lokalnych sadowników. Szeroki wybór chlebów, słodkich i pikantnych wypieków, miodów czy koziego sera w ziołach i oliwie lub oleju Inianym to tylko część lokalnych specjałów dostępnych podczas Taaakiej Ryby.

ORGANIZATOR:

Gmina Twardogóra, Gminny Ośrodek Sportu i Rekreacji w Twardogórze

KONTAKT:

Katarzyna Sobczyk-Pienio, insp. ds. promocji i rozwoju gminy

☎ (71) 399-22-34

✉ promocja@twardogora.pl



Święto Pieczonego Ziemniaka w Gminie Długołęka

Długołęka

TERMIN I MIEJSCE:

1. wrzesień – teren przy świetlicy wiejskiej w m. Śliwice
2. 19 października – teren rekreacyjny w m. Stępin
3. 14 września (niedziela) – teren przy świetlicy wiejskiej w m. Dobroszów
4. 20 września (sobota) – teren przy świetlicy wiejskiej w m. Bielawa
5. 27 września (sobota) – teren przy świetlicy wiejskiej w m. Kątna

Gmina Długołęka jest gminą o charakterze rolniczym, a wśród upraw dominują ziemniaki. Dlatego po zakończeniu zbiorów organizowane jest święto ziemniaka. Podczas spotkania organizowanego na terenie kilku sołectw prezentowane są odmiany ziemniaków, producenci wystawiają środki ochrony roślin, maszyny rolnicze a przedstawiciele sołectw prezentują lokalne smakołyki wykonane z tego warzywa oraz wyroby rękodzielnicze.

ORGANIZATORZY:

- | | |
|---|---------------|
| 1. Sołectwo Śliwice, Sołtys Ryszard Bąba | ☎ 512-360-093 |
| 2. Sołectwo Stępin, Sołtys Izydor Kamiński | ☎ 509-491-748 |
| 3. Sołectwo Dobroszów, Sołtys Tomasz Maliga | ☎ 609-538-855 |
| 4. Sołectwo Bielawa, Sołtys Teresa Cygal | ☎ 669-744-612 |
| 5. Sołectwo Kątna, Sołtys Wanda Saltarska | ☎ 783-024-681 |



Czerniawa, jaka strawa?

Świeradów Zdrój

TERMIN:

wrzesień

MIEJSCE:

Czarci Młyn, ul. Lwówecka 5 – Świeradów-Zdrój

Czerniawa, jaka strawa? to propozycja dla miłośników degustacji niecodziennych potraw, przygotowywanych przez mistrzów sztuki kulinarnej ze świeradowskich i czerniawskich pensjonatów, gospodarstwa agroturystyczne, gospody i domowe zagrody. Charakterystyczną cechą imprezy są popisy kulinarne połączone z ich oceną dokonywaną przez specjalne jury. Każdy znajdzie tam coś dobrego dla siebie, a chcących skosztować potraw, ciast i nalewek nigdy nie brakuje. Podczas imprezy będzie można zdobyć przepisy na ulubione potrawy oraz zakupić eko produkty takie jak: ser, miód, śmietanę, jajka, masło. Kulinarne spotkania zakończą się zabawą na festynie i wspólną biesiadzie.

ORGANIZATOR:

Urząd Miasta Świeradów-Zdrój

KONTAKT:

Urząd Miasta Świeradów-Zdrój

☎ (75) 713-64-82

www.swieradowzdroj.pl

fol. Tomasz Chmielowiec



Sudecki Festiwal Nalewek Walońskich

Szklarska
Poręba

TERMIN:

wrześniowy weekend

MIEJSCE:

Stara Chata Walońska w Szklarskiej Porębie przy ul. H. Kołłątaja 12

Sudecki Festiwal Nalewek Walońskich ma na celu popularyzację wartości gastronomicznych i krajoznawczych w połączeniu z krzewieniem szacunku dla dziedzictwa kulturowego Sudetów. Festiwal został stworzony i jest dedykowany świątłej pamięci Juliusza Naumowicza, Wielkiego Mistrza Sudeckiego bractwa walońskiego. Festiwal odbywa się w dwóch kategoriach karkonoskich nalewek walońskich: słodkich i wytrawnych. Warunkiem przystąpienia do festiwalu jest złożenie na ręce Anny Naumowicz w Muzeum Ziemi JUNA przy ul. Jeleniogórskiej 9 w Szklarskiej Porębie ☎ 757-173-287 własnoręcznie sporządzonej nalewki o minimalnej objętości $\frac{3}{4}$ litra w naczyniu szklanym lub ceramicznym. Komisyjnej ocenie poddaje się kolor, klarowność, zapach i smak napoju. W konkursach startuje nawet 30 rodzajów nalewek wytrawnych i słodkich.

ORGANIZATOR:

Sudeckie Bractwo Walońskie przy świątym wsparciu Wielkopolsko-Śląskiego Bractwa Siedmiu Gwiazd

KONTAKT:

Anna Naumowicz – Muzeum Ziemi JUNA

☎ (75) 717-32-87



Dary Jesieni – III Dolnośląskie Święto Owoców i Warzyw

Wrocław

TERMIN:

28 września (niedziela)

MIEJSCE:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

Dolnośląskie Święto Owoców i Warzyw odbywa się po raz trzeci i jest okazją do prezentacji naturalnych i świeżych produktów pochodzących z dolnośląskich gospodarstw i przetwórci. Celem imprezy jest promowanie zdrowego stylu życia i odżywiania oraz kształtowanie umiejętności dokonywania świadomego wyboru produktów wysokiej jakości. W ramach imprezy organizowany jest kiermasz, na którym oferowane są świeże owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne (m.in. soki, dżemy, marynaty), produkty rolnictwa ekologicznego oraz regionalne i tradycyjne, zioła, sadzonki krzewów i drzew owocowych. Imprezie towarzyszą pokazy, prelekcje, konkursy oraz występy zespołów, a na dzieci czekają liczne atrakcje.

ORGANIZATORZY:

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

KONTAKT:

Grażyna Norbert DODR we Wrocławiu

☎ (71) 339-81-85 wew. 143 ✉ grazyna.norbert@dodr.pl





Święto Jabłka i Szarlotki w Pawłowie Trzebnickim – Gmina Prusice



Pawłów
Trzebnicki

TERMIN:

pierwszy tydzień października

MIEJSCE:

Pawłów Trzebnicki w gminie Prusice

Podczas festynu można kupić różne odmiany jabłek oraz skosztować potraw kulinarnych, których głównym składnikiem jest jabłko. W trakcie imprezy organizowany jest konkurs na najlepsze ciasto z jabłkami, najczęściej wygrywa tradycyjna szarlotka. W konkursie startują mieszkańcy wsi oraz powiatu trzebnickiego. Impreza jest cykliczna w 2014 roku odbędzie 5 edycja. Głównym celem tego wydarzenia jest integracja mieszkańców oraz wypromowanie produktu lokalnego – Szarlotki z Pawłowa Trzebnickiego.

ORGANIZATORZY:

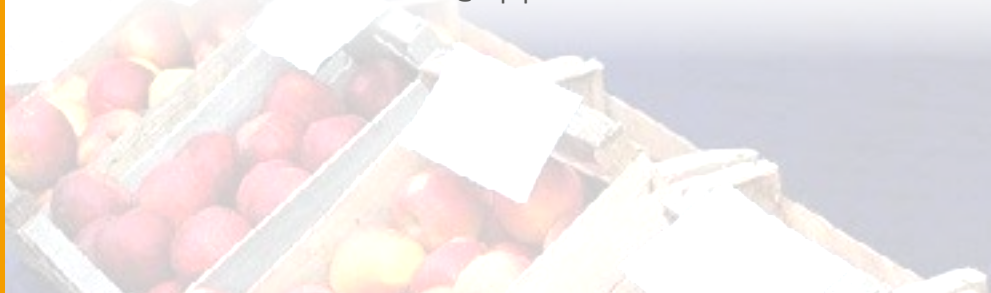
Stowarzyszenie „Aktywni w Pawłowie Trzebnickim” oraz Gmina Prusice

KONTAKT:

Żaneta Błaszak – Prezes Stowarzyszenia „Aktywni w Pawłowie Trzebnickim”

☎ 504-230-073

✉ zani50@wp.pl



Ząbkowickie Targi Rolno-Spożywcze



TERMIN:

4 października (sobota)

MIEJSCE:

Hala Słoneczna w Ząbkowicach Śląskich, ul. Powstańców Warszawy 8i

Ząbkowickie Targi rolno-spożywcze to impreza mająca na celu pokazanie potencjału gospodarczego Ziemi Ząbkowickiej oraz jej największych atutów, związanych z dobrze rozwiniętą produkcją rolno-spożywczą. To szansa promocji zarówno dla małych, średnich jak i dużych producentów rolnych, którzy dzięki targom nawiążą wzajemne kontakty oraz będą promować swoje produkty wśród społeczności lokalnej. Targi rolno-spożywcze dadzą nowy impuls do rozwoju tego sektora w naszym regionie. Oprócz prezentacji i sprzedaży produktów imprezę wzbogacą ciekawe wydarzenia – występ zespołu artystycznego, konkursy, atrakcje dla dzieci. Udział w targach jest bezpłatny – serdecznie zapraszamy wystawców i gości!

ORGANIZATOR:

Gmina Ząbkowice Śląskie

Współorganizator:

Ząbkowicki Ośrodek Kultury, Ośrodek Sportu i Rekreacji w Ząbkowicach Śląskich, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu - Powiatowy Zespół Doradców w Ząbkowicach Śląskich

KONTAKT:

Justyna Giryn – Kierownik Wydziału Rozwoju i Promocji

☎ (74) 816-53-22

✉ justyna.giryn@zabkowiceslaskie.pl



VIII Agroturystyczne Święto Wina i Miodu Pitnego

Zamek
Grodziec



TERMIN:

4-5 października (sobota-niedziela)

MIEJSCE:

Zamek Grodziec

Imprezie towarzyszy wiele atrakcji kulinarnych i artystycznych. Uczestnicy święta bawią się przy występach zespołów folklorystycznych z regionu oraz zaproszonych gości, biorą udział w konkursach win oraz miodów pitnych, produktów i potraw na miodzie i winie. Organizowane są regionalne targi rzemiosła, pokaz połączony z degustacją potraw regionalnych.

ORGANIZATOR:

Zamek Grodziec Sp. z o.o.

KONTAKT:

Zenon Bernacki – Kasztelan Zamku Grodziec

☎ 504-051-022 lub (76) 877-44-52



IV Śląski Festiwal Kapusty i II Przegląd Piosenki Biesiadnej



TERMIN:

5 października (niedziela)

MIEJSCE:

Arboretum w Wojstawicach k. Niemczy, filia Ogrodu Botanicznego Uniwersytetu Wrocławskiego

W pierwszą niedzielę października Arboretum w Wojstawicach, słynące głównie z największej w Polsce kolekcji różaneczników i azalii, rzadkich drzew i krzewów liściastych i iglastych oraz bylin, w tym przede wszystkim liliowców, kończy sezon ogrodniczy imprezą promującą walory smakowe kapusty. Zgłoszeni wcześniej uczestnicy biorą udział w konkursie-pokazie tradycyjnego kiszenia kapusty. Odbywa się także konkurs na najsmaczniejsze danie z kapusty (bigos, pierogi, kapuśniaczki, kwaśnica i in.). W otwartych konkursach można wygrać liczne nagrody, m.in. worek kapusty. Imprezę uatrakcyjniają występy zespołów w ramach II Przeglądu Piosenki Biesiadnej. Festiwal kończy zabawa ludowa.

ORGANIZATORZY:

Arboretum w Wojstawicach, Wydział Edukacji i Kultury Starostwa Powiatowego w Dzierżoniowie, Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Wsi Podlesie i Ruszkowice, Niemczański Ośrodek Kultury, hotel HP Park Plaza, Dolnośląska Akademia Tradycji i Smaku, Agencja Nieruchomości Rolnych Skarbu Państwa

KONTAKT:

prof. Tomasz Nowak ☎ 604 780 328 ✉ tomasz.nowak@uni.wroc.pl
Zgłoszenia na II Przegląd Piosenki Biesiadnej: ✉ pcksit.dzierzoniow_xl@wp.pl



Święto Chleba w Nowym Kościele

Nowy Kościół

TERMIN:

11 października (sobota)

MIEJSCE:

boisko sportowe w Nowym Kościele i Wiejski Dom Kultury w Nowym Kościele

Typowa impreza kulinarna nawiązująca do tradycji chleba i piekarnictwa, które od kilkunastu lat odbywa się jesienią w Nowym Kościele w Gminie Świerzawa. Podczas imprezy prezentowany jest kunszt piekarniczy i cukierniczy z regionu. Nie brakuje konkursów, degustacji, występów zespołów folklorystycznych, które co roku przyciągają nie tylko smakoszy wypieków. Jurorami w głównym konkursie są specjaliści z dziedziny piekarnictwa i cukiernictwa. Poza wystawcami krajowymi swoje wyroby prezentują przedstawicielki niemieckiego stowarzyszenia Landfrauenkreisverein z Hirschfelde.

ORGANIZATORZY:

Rada Sołecka Wsi Nowy Kościół, Koło Gospodyń Wiejskich, Centrum Kultury, Sportu i Turystyki w Świerzawie

KONTAKT:

Helena Bielka (Koło Gospodyń Wiejskich)

☎ (75) 712-42-11

Halina Zychowicz - Michoń (dyrektor CKSiT)

☎ (75) 713-48-57

✉ centrumkultury@swierzawa.pl



XI Dolnośląski Festiwal Dyni

Wrocław

TERMIN:

12 października (niedziela)

MIEJSCE:

Ogród Botaniczny Uniwersytetu Wrocławskiego

Festiwal Dyni służy popularyzacji warzyw dyniowatych, przede wszystkim dyni zwyczajnej i olbrzymiej, oraz ich walorów kulinarnych i estetycznych. Trzy główne punkty programu to konkursy na największą, najdziwniejszą i najsmaczniejszą dynię. Na kiermaszu można będzie kupić świeże i przetworzone dynie, innego rodzaju zdrową żywność, w tym miody i oleje roślinne, nasiona dyni, wyroby rzemiosła artystycznego. Festiwal obejmuje też wystawę dyniowych aranżacji, plener plastyczny dla dzieci i młodzieży, botaniczną zgaduj-zgadulę, występy artystyczne, degustację warzyw i owoców sponzorowanych przez Hurtowy Rynek Rolno-Spożywczy Targpiast Sp. z o.o.

ORGANIZATOR:

Ogród Botaniczny Uniwersytetu Wrocławskiego

KONTAKT:

Kamil Jakubowski

☎ (71) 322-59-57 w. 15

✉ kamil.jakubowski@uni.wroc.pl



Święto Dyni w Kielczowie

Kielczów

TERMIN:

31 października (piątek)

MIEJSCE:

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kielczowie

Święto Dyni to dzień, w którym prezentowane są wypieki i inne smakołyki przygotowane na bazie dyni przez dzieci ze Szkoły Podstawowej im. Wandy Chotomskiej w Kielczowie m.in. chleb, muffiny, zupa krem, ciasta i ciasteczka.

ORGANIZATOR:

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kielczowie oraz Slow Food

KONTAKT:

Joanna Kowalczuk – Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kielczowie

☎ 784-679-893

✉ joanna.kowalczuk@szkolakielczow.pl lub joannakowalczuk@op.pl



Święto Ziemniaka w Ostaszowie

Ostaszów

TERMIN:

październik

MIEJSCE:

gospodarstwo agroturystyczne Amazonka w Ostaszowie, gmina Przemków

Święto Ziemniaka w Ostaszowie jest okazją do rozmów o uprawie roślin okopowych i degustowania ziemniaczanych potraw. Podczas święta prezentowane są stoiska z produktami lokalnymi. Rozstrzygany jest również konkurs na najlepszą potrawę z ziemniaków. Gościom przygrywa zespół muzyczny.

ORGANIZATOR:

Powiatowy Zespół Doradców w Polkowicach

KONTAKT:

Wanda Żuchowska – Powiatowy Zespół Doradców w Polkowicach

☎ 502-473-402



„Śniadanie daje moc” w Kiełczowie

Kiełczów

TERMIN:

8 listopada (sobota)

MIEJSCE:

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kiełczowie

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kiełczowie włączyła się w Ogólnopolski Dzień Zdrowego Śniadania „Śniadanie daje moc”. W tym roku rodzice i nauczyciele uczniów z klas 1-3 szkół podstawowych z całej Polski będą zakładać w klasach Kluby Śniadaniowe, a 8 listopada, w Dniu Zdrowego Śniadania, przygotowują wspólne śniadanie. Celem imprezy jest zachęcenie dzieci do praktycznego poznania zasad zdrowego odżywiania.

ORGANIZATOR:

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kiełczowie oraz Slow Food

KONTAKT:

Joanna Kowalczyk – Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kiełczowie

☎ 784-679-893

✉ joanna.kowalczyk@szkolakielczow.pl lub joannakowalczyk@op.pl



Bieg gęsi

Jerzmanowa

TERMIN:

11 listopada (wtorek)

MIEJSCE:

Jerzmanowa

W przygotowaniach imprezy bierze udział wielu liderów społecznego życia. KGW przygotowują potrawy, wśród których króluje gęś polska. Niezapomniane smaki, doskonałe pieczone gęsi, od których uginają się stoły podczas poczęstunku, przygotowanego dla wszystkich uczestników imprezy są doskonałą promocją wyjątkowej jakości żywności, delikcji tak rzadko goszczącej na naszych stołach. Atmosferę chłodnego listopada ogrzewa ciepła herbata, rosół z gęsi a oraz pieczone w ognisku kiełbaski i jabłka. Wszystko to prezentowane z dodatkiem patriotycznych symboli, kotylionów, chorągiewek, flag. Ze sceny płyną piosenki patriotyczne, zorganizowana jest wystawa prac plastycznych. Najważniejszą atrakcją stanowi BIEG GĘSI, prowadzony przez mistrza świata w triathlonie – Jerzego Górskiego. Pieczone gąski stanowią nagrody dla zwycięzców biegu głównego.

ORGANIZATORZY:

Gmina Jerzmanowa oraz Parafia p.w. Św. Apostołów Szymona i Judy Tadeusza w Jaczowie

KONTAKT:

Barbara Reszczyńska

☎ (76) 836-55-46

✉ b.reszczyńska@jerzmanowa.com.pl



IV Ogólnopolski Festiwal Kulinarny Borów Dolnośląskich „Ale Paszтет”

Zamek
Kliczków

TERMIN:

II dekada listopada

MIEJSCE:

Zamek Kliczków Sp. z o.o.

Konkurs wpisany został do Kulinarного Pucharu Polski. Celem przedsięwzięcia jest promocja Dolnego Śląska wykorzystująca potencjał kulinarny regionu Borów Dolnośląskich. Podstawą prac konkursowych będą produkty oraz surowce tradycyjne i lokalne m.in. dziczyzna, runo leśne. Konkurs jest adresowany do uczniów szkół gastronomicznych z całej Polski, ekip profesjonalistów oraz amatorów. Jego celem jest nie tylko prezentacja kulinarnych umiejętności, ale przede wszystkim promocja produktów regionalnych, które cieszą się co raz większym zainteresowaniem. Zadaniem adeptów sztuki kulinarnej będzie przygotowanie potraw składających się z produktów charakterystycznych dla Borów Dolnośląskich, np. udziec z dzika lub schab z jelenia b/k + borowiki lub grzyby suszone lub miód (lub inne dodatki z runa leśnego, np. jagody, maliny, jeżyny).

ORGANIZATOR:

Zamek Kliczków Sp. z o.o.

KONTAKT:

Artur Rogojs – Zamek Kliczków Sp. z o.o.

☎ (75) 734-07-16

✉ zamek@kliczkow.com.pl





Konkurs kulinarny „Tradycje Bożonarodzeniowe” w Raszówce



Raszków

TERMIN:

5 grudnia (piątek)

MIEJSCE:

Raszówka

Impreza ma charakter prezentacji tradycji związanych z obchodami Świąt Bożego Narodzenia. W programie imprezy znajduje się prezentacja stołów wigilijnych oraz degustacja potraw, kiermasz rękodzieła oraz wspólne koładowanie. Do konkursu zapraszamy Koła Gospodyń Wiejskich, stowarzyszenia i grupy aktywne działające na terenie Gminy Lubin. Celem imprezy jest kształtowanie aktywnej, twórczej postawy społeczeństwa wobec sztuki i tradycji, związanej z obrzędami okresu Świąt Bożego Narodzenia.

ORGANIZATOR:

Gminny Ośrodek Kultury w Raszówce

KONTAKT:

Mirosława Kuciejczyk – kier. Organizacji Imprez i Promocji Gminnego Ośrodka Kultury w Raszówce

☎ (76) 845-59-86

✉ gok.mk@op.pl



Pokaz stołów wigilijnych w gminie Długoleka

Długoleka

TERMIN:

1 dekada grudnia

MIEJSCE:

Urząd Gminy Długoleka

W okresie okołoswiątecznym w urzędzie gminy odbywa się spotkanie, którego celem jest prezentacja dorobku aktywnych kobiet, zrzeszonych w kołach gospodyń wiejskich. Przyczynkiem do tego jest prezentacja stołów wigilijnych, ozdób świątecznych połączone z prezentacją tradycyjnych potraw wigilijnych. Potrawy degustowane podczas spotkania są przygotowane według tradycyjnych receptur, przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

ORGANIZATOR:

Urząd Gminy Długoleka

KONTAKT:

Anna Chomicka – Wydział Promocji

☎ (71) 323-02-43

✉ promocja@gmina.dlugoleka.pl



Święta z przepisami mojej Babci

Kiełczów

TERMIN:

10 grudnia (piątek)

MIEJSCE:

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kiełczowie

Zainicjowany przez organizację Slow Food i obchodzony 10 grudnia Terra Madre Day to dzień, w którym na całym świecie ludzie żyjący w zgodzie z filozofią Slow Food jednoczą się, promując dobrą, czystą i uczciwą żywność. Tego dnia w kiełczowskiej szkole poszukiwane będą receptury bożonarodzeniowe, przekazywane w rodzinach od pokoleń. Uczniowie dowiedzą się w jaki sposób ich babcie, dziadkowie i rodzice spędzali Święta Bożego Narodzenia, jaką potrawę wigilijną wspominają do dziś jako tę najpyszniejszą, oraz za którą zdecydowanie nie tęsknią. Organizatorzy zapraszają do wspólnych wypieków przy opowieściach prawdziwie wigilijnych.

ORGANIZATOR:

Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kiełczowie oraz Slow Food

KONTAKT:

Joanna Kowalczyk – Szkoła Podstawowa im. Wandy Chotomskiej w Kiełczowie

☎ 784-679-893

✉ joanna.kowalczyk@szkolakielczow.pl lub joannakowalczyk@op.pl



Jarmark Bożonarodzeniowy w Obornikach Śląskich



Oborniki
Śląskie

TERMIN:

12-13 grudnia (piątek-sobota)

MIEJSCE:

Obornicki Ośrodek Kultury

Impreza organizowana przed Świętami Bożego Narodzenia. Jest to coroczny przegląd jasełek przygotowany przez dzieci oraz Wigilia dla gości podczas której każdy ma możliwość skosztowania tradycyjnych wigilijnych potraw. Jednym z ważniejszych elementów imprezy jest odbywający się w tym samym czasie dwudniowy Jarmark Bożonarodzeniowy.

ORGANIZATOR:

Gmina Oborniki Śląskie

KONTAKT:

Gmina Oborniki Śląskie

☎ (71) 310-35-19

✉ redakcja@oborniki-slaskie.pl



Jarmark Bożonarodzeniowy w Ząbkowicach Śląskich



TERMIN:

13 grudnia (niedziela)

MIEJSCE:

Rynek w Ząbkowicach Śląskich

Impreza kulturalna promująca historię oraz dziedzictwo kulturowe Ząbkowic Śląskich i regionu Ziemi Ząbkowickiej, podczas której swoje tradycyjne i regionalne produkty, świąteczne i okolicznościowe wyroby zaprezentują wystawcy, przedsiębiorcy, rzemieślnicy i rękodzielnicy z terenu Gminy Ząbkowice Śląskie. Jarmark Bożonarodzeniowy to także występy świąteczne dzieci i młodzieży ze szkół i przedszkoli, koncerty lokalnych artystów i chóarów, wspólne kołędowanie. W tym dniu centralna część ząbkowickiego rynku zostanie przyozdobiona ogromną, dostojną choinką i każdy kto się zjawi w tej okolicy, będzie mógł uczestniczyć we wspólnej Wigilii mieszkańców, zasmakować tradycyjnych wigilijnych potraw i wypieków, którymi raczyć będą kuchmistrzynie z Kół Gospodyń Wiejskich. Na najmłodszych czekają liczne atrakcje: słodkości, zabawy, konkursy i żywa szopka.

ORGANIZATOR:

Urząd Miejski w Ząbkowicach Śląskich, Ząbkowicki Ośrodek Kultury

Współorganizator:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu – Powiatowy Zespół Doradców w Ząbkowicach Śląskich

KONTAKT:

Justyna Giryn – Kierownik Wydziału Rozwoju i Promocji;

☎ 74 8-165-322

✉ justyna.giryn@zabkowiceslaskie.pl



Bożonarodzeniowy Jarmark Sowiogórski



TERMIN:

13 grudnia (sobota)

MIEJSCE:

Srebrna Góra

Jarmark ma na celu wypromowanie regionalnych potraw, produktów i przetworów, jak również zachęcenie mieszkańców do prezentowania swoich produktów, które mogłyby stać się charakterystyczne dla regionu. Jarmark stwarza możliwość zakupu oryginalnych produktów sowiogórskich, które mogą być doskonałym prezentem dla bliskich osób. Czas będą umilać występy artystów, co wprowadzi wszystkich we wspaniały klimat Świąt Bożego Narodzenia. Zapraszamy!

ORGANIZATOR:

Gmina Stoszowice, Gminna Bibliotek Publiczna

KONTAKT:

Agnieszka Zadęcka

☎ (74) 816-45-38

✉ promocja@stoszowice.pl

Anna Wysocka-Leszczyńska

☎ (74) 816-45-51

✉ gbp.srebrna@wp.pl

fot. Zbigniew Rabenda



Prezentacja Tradycyjnych Stołów Wigilijnych – Dolny Śląsk

Wrocław

TERMIN:

14 grudnia (sobota)

MIEJSCE:

Pasaż Grunwaldzki we Wrocławiu

Bogactwem dolnośląskiej wsi oprócz piękna krajobrazu jest jej kultura i tradycje, ukształtowane i przywiezione przez ludność z różnych zakątków kraju i spoza granic. Istotną rolę odgrywają w zachowaniu tradycji kobiety, szczególnie te zrzeszone w Kołach Gospodyń Wiejskich. To one znają regionalne legendy, gromadzą przepisy kulinarne, odtwarzają stare techniki dekoracyjne czy prowadzą kroniki, ocalając od zapomnienia zwyczaje i obrzędy. Celem wystawy jest promocja oraz kultywowanie różnorodności polskich tradycji i zwyczajów wigilijnych przez Koła Gospodyń Wiejskich z 26 powiatów Dolnego Śląska.

ORGANIZATORZY:

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego; Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

KONTAKT:

Izabela Michniewicz DODR we Wrocławiu

☎ (71) 339-80-21 wew. 152

✉ izabela.michniewicz@dodr.pl



Przegląd Tradycji i Zwyczajów Bożonarodzeniowych „Przy wigilijnym stole” w Ciepłowodach



TERMIN:

14 grudnia (niedziela)

MIEJSCE:

Hala Sportowa w Ciepłowodach, ul. Szkolna 2

Przegląd ma na celu podtrzymywanie tradycji bożonarodzeniowych oraz promowanie twórczości ludowej i rękodzielnictwa. Uczestniczą w nim Koła Gospodyń Wiejskich z terenu województwa dolnośląskiego, które stają w szranki w trzech konkursach – na najpiękniejszą choinkę o nagrodę Złotego Aniołka, najoryginalniejszy stół wigilijny o nagrodę Złotego Piernika, a także w konkursie wokalnym o nagrodę Złotego Dzwoneczka. Stoły kuszą bogactwem aromatów i smaków przepysznych potraw, choinki cieszą oko barwnymi ozdobami przygotowanymi przez gospodynie, a kolędy w wykonaniu zespołów folklorystycznych wprowadzą w magiczny nastrój Bożego Narodzenia. Będzie także okazja do zakupu rękodzieła, produktów lokalnych i świątecznych ozdób, a grzeczne dzieci z pewnością ucieszy spotkanie ze Świętym Mikołajem.

ORGANIZATOR:

Gminny Ośrodek Kultury i Promocji w Ciepłowodach

KONTAKT:

Edyta Zielonka

☎ (74) 810-32-74

✉ gokip@cieplowody.pl



Miękiński Kiermasz Bożonarodzeniowy

Miękinia

TERMIN:

14 grudnia (niedziela)

MIEJSCE:

Miękinia

Podczas kiermaszu odbywa się konkurs na „Tradycyjną Potrawę Wigilijną”. Jego celem jest wyłonienie i promowanie najlepszych potraw wigilijnych oraz poznawanie i kultywowanie tradycji bożonarodzeniowych gminy. Potrawy powinny odzwierciedlać charakter i kulturę gminy oraz zakorzenione w domostwach zwyczaję świąteczne. Uczestnikami konkursu mogą być wszystkie pełnoletnie osoby, zameldowane na stałe na terenie Gminy Miękinia, Stowarzyszenia i Koła Gospodyń. Oczywiście podczas Kiermaszu nie może zabraknąć również stoisk z ozdobami, stroikami, bombkami i potrawami świątecznymi czyli wszystkim tym, co ubarwia nasze święta, a dodatkową atrakcją są występy artystów.

ORGANIZATOR:

Gmina Miękinia

KONTAKT:

Małgorzata Sujecka

☎ (71) 735-92-05

✉ kultura@miekinia.pl



Jarmark Bożonarodzeniowy w Ścinawce Średniej



TERMIN:

14 grudnia (niedziela)

MIEJSCE:

Hala Sportowa w Ścinawce Średniej

W Ścinawce Średniej jak zwykle bardzo licznie zgromadzą się przedstawiciele organizacji wiejskich, stowarzyszeń, goście z Republiki Czeskiej, miejscowi rzemieślnicy i wytwórcy produktu lokalnego. Tegoroczny Jarmark odbędzie się pod hasłem przewodnim „Na Święta oddajmy głos rybie”, a na stołach pojawią się rozmaite gatunki ryb, przyrządzone na różne sposoby. Prezentujące się organizacje przygotowują po jednej potrawie wigilijnej, które następnie stworzą wspólny stół wigilijny. Jarmark nieodłącznie kojarzy się z kiermaszem świątecznym, na którym możliwy będzie zakup ozdób świątecznych, miodów, a to wszystko przy brzmieniu kolęd i pastorałek w wykonaniu miejscowych zespołów ludowych.

ORGANIZATOR:

Urząd Miasta i Gminy Radków

KONTAKT:

Aleksandra Kowalczyk – Centrum Inicjatyw Wiejskich w Ścinawce Górnej

☎ (74) 873-33-43

✉ a.kowalczyk@radkowklodzki.pl



Niemczański Jarmark Bożonarodzeniowy



TERMIN:

14 grudnia (niedziela)

MIEJSCE:

Rynek w Niemczy (w razie niepogody w NOK)

Jarmark będzie promował produkty żywnościowe z Gminy Niemcza oraz producentów produktów regionalnych zaproszonych spoza gminy. Połączony będzie z festywnym bożonarodzeniowym.

ORGANIZATORZY:

Niemczański Ośrodek Kultury przy współpracy z Miejską i Gminną Biblioteką Publiczną oraz Radą Parafialną w Niemczy i Referatem Rozwoju Lokalnego UMiG Niemcza

KONTAKT:

Izabela Zamirska-Rajek – Urząd Miasta i Gminy Niemcza

☎ (74) 837-69-95

✉ izamirska@um.niemcza.pl



Kiermasz świąteczny w Jeleniej Górze

Jelenia Góra

TERMIN:

18-20 grudnia (czwartek- piątek- sobota)

MIEJSCE:

Jelenia Góra na ul. 1 Maja 27-31 przed budynkiem Galerii Karkonoskiej

Po raz drugi w Jeleniej Górze odbędzie się Kiermasz Świąteczny, podczas którego swoje wyroby zaprezentują wystawcy z Polski i Czech. W trakcie kiermaszu można zakupić unikatowe ozdoby i dekoracje świąteczne, bombki, zawieszki, pierniki, pieczywo, miody i wyroby z miodu, wędliny, zabawki, wyroby ceramiczne, ręcznie robioną biżuterię, wyroby rękodzieła artystycznego, pamiątki regionalne. Podczas Kiermaszu można skosztować tradycyjnych, regionalnych i ekologicznie wytwarzanych wyrobów spożywczych, napojów i trunków. Celem kiermaszu jest rozpowszechnienie świątecznych, tradycyjnych wyrobów i produktów, tworzonych przez mieszkańców regionu polsko-czeskiego.

ORGANIZATOR:

Karkonoska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. w Jeleniej Górze

KONTAKT:

Anna Pyzik – Koordynator Projektu

☎ (75) 752-75-00, (75) 752-75-36

✉ karr@karr.pl



Jarmark Bożonarodzeniowy w Lubaniu

Lubań

TERMIN:

grudzień

MIEJSCE:

rynek w Lubaniu

Na placu ratuszowym w Lubaniu będzie świątecznie i magicznie. Liczni kramarze i wystawcy z regionu prezentować będą różnorodność świątecznych produktów od tradycyjnych wypieków, wyrobów garmazeryjnych, miody w własnej pasieki, słodyczy po wszelkiego rodzaju ozdoby. Jarmark to świetna okazja do uzupełnienia zakupów i znalezienia niepowtarzalnych prezentów. Świąteczną atmosferę tworzą różnego rodzaju występy artystyczne, koncerty, inscenizacje i żywa szopka bożonarodzeniowa.

ORGANIZATOR:

Łużyckie Centrum Rozwoju w Lubaniu

KONTAKT:

Łużyckie Centrum Rozwoju

☎ (75) 646-44-74 lub (75) 646-44-84



Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
Departament Obszarów Wiejskich i Zasobów Naturalnych
Wydział Obszarów Wiejskich
Wybrzeże Słowackiego 12-14
50-411 Wrocław
www.dolnyslask.pl

tel. (71) 776-93-50
(71) 776-90-30
(71) 776-93-98
e-mail: justyna.antosik@dolnyslask.pl
izabela.bielecka@dolnyslask.pl

Zdjęcia i opisy zostały udostępnione przez organizatorów imprez. Terminy imprez mogą ulec zmianie, dlatego prosimy o wcześniejsze dowiadywanie się u Organizatorów, zgodnie z podanymi danymi kontaktowymi.

Opracowanie graficzne:

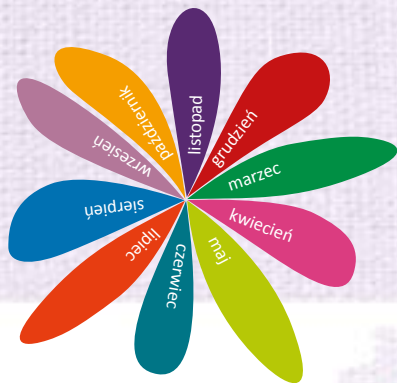
Przemek Muszyński, Drukarnia AQRAT

DTP i Druk:

Drukarnia AQRAT, ul. Gorlicka 40, 51-314 Wrocław
tel. +48 71 78 18 088
info@AQRAT.pl, www.AQRAT.pl

Nakład 2 000 sztuk

Publikacja sfinansowana ze środków budżetu Województwa Dolnośląskiego
Wrocław 2014



Góra
 Głowice
 Gaworzysz
 Ostaszów
 Proszów
 Polkowice
 Krzeszów Mały
 Żemielno
 Witkowo
 Mielca
 Twardogóra
 Międzybórz
 Zamek w Kiczulowie
 Chocianów
 Obozniki Śląskie
 Trzebnica
 Cielnica
 Łęka Polska
 Bolesławice
 Dąbrowa Bolesławecka
 Głównomrowice
 Miejska Góra
 Karków
 Wrocław
 Nadołce Wielkie
 Nowogrodzice
 Bolesławiec
 Głównomrowice
 Mielnica
 Karków
 Wrocław
 Nadołce Wielkie
 Piętnik
 Miłków
 Stare Janoszewice
 Zamek Grodziec
 Środa Śląska
 Głogów
 Luban
 Głogów
 Lwówek Śl.
 Nowy Kościół
 Sokolwice
 Jawor
 Patzowice
 Działoszyn
 Mirk
 Jelenia Góra
 Bolkowa
 Strzegom
 Martinowice
 Bogatynia
 Świdawa
 Łomnica
 Stare Bogaczowice
 Świdnica
 Witoszów Dolny
 Sankiana Poręba
 Karpacz
 Kamienna Góra
 Dziecmorowice
 Niemcza
 Strzeżów
 Lubawa
 Nowa Ruda
 Srebrna Góra
 Opatów
 Radków
 Wambierzyce
 Kłodzko
 Polanica Zdrój
 Stronie Śląskie
 Kudowa Zdrój
 Polanica Zdrój
 Nowa Wieś