



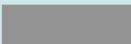




SKARBY DOBREJ WIDAWY



LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA
DOBRA WIDAWA

www.dobrawidawa.pl

SPIS PRODUKTÓW

-  Rękodzieło
-  Wyroby piekarnicze i cukiernicze
-  Napoje i miody
-  Produkty mleczne
-  Zespoły ludowe
-  Pozostałe produkty
-  Pozostałe jadalne

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Regionalnego Obszarów Wiejskich Europa inwestująca w obszary wiejskie. Katalog współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, oś IV LEADER, działanie 431 "Funkcjonowanie Lokalnej grupy działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja". Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



www.dobrawidawa.pl



SZANOWNNI PAŃSTWO.

jednym z celów Lokalnej Grupy Działania Dobra Widawa jest zachowanie cennego lokalnego dziedzictwa kulturowego i historycznego oraz promocja regionu poprzez kultywowanie miejscowych tradycji i zwyczajów. Specyfika historyczna Doliny Dobrej i Widawy związana jest z bogatymi i skomplikowanymi dziejami Śląska. Do dzisiaj zachowały się specyficzne zwyczaje przywiezione przez ludność polską, która napłynęła tu po II wojnie światowej z centralnej Polski, Wołynia, Wileńszczyzny i Łemkowszczyzny. Wiązało się to w głównej mierze ze specyficznymi recepturami wyrobów kulinarnych jak również wyrobami rękodzielniczymi, usługami i wydarzeniami kulturotwórczymi.

Niniejsza publikacja jest pierwszym przeglądem produktów lokalnie tradycyjnych w Dolinie Dobrej i Widawy, wybranych z szerokiej gamy jaką posiada obszar Partnerstwa. Według nas obrazują one region i oddają tradycje, obyczaje oraz lokalny klimat. Są bowiem lokalnymi skarbami o nieocenionej wartości. Drzemiący w nich potencjał niech posłuży do większego pobudzenia lokalnej przedsiębiorczości przy zachowaniu miejscowego dziedzictwa kulturowego. Niech produkty wytwarzane przez mieszkańców dziewięciu gmin należących do Partnerstwa Dobrej i Widawy staną się wizytówką naszego regionu.

W naszej publikacji znajdują Państwo produkty już znane z kolejnych edycji katalogu wydawanego przez Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego pn. „Produkty regionalne i tradycyjne z Dolnego Śląska” jak również dzieła oryginalne i kreatywne, które zostały „odkryte” na etapie tworzenia bazy produktów. Chcemy bowiem, aby katalog był narzędziem promocji oferowanych produktów i tworzył pozytywny obraz naszego regionu. Cieszymy się, że coraz większą wagę przywiązują Państwo do rzeczy produkowanych w sposób niemasowy i przyjazny dla środowiska z surowców lokalnie dostępnych, że zależy Wam na jakości i wspieraniu lokalnych twórców.

Wierzymy, że nasza publikacja będzie nieść osobom odwiedzającym nasz region pozytywne skojarzenia związane z miejscem, przedmiotem lub produktem. Chcemy również zachęcić Państwa do umieszczania swoich wyrobów w naszym katalogu, aby poprzez te działania wspólnie tworzyć markę regionu.

W tym miejscu chcielibyśmy złożyć podziękowania wszystkim tym, którzy przyczynili się do powstania niniejszej publikacji, w szczególności osobom, których produkty znajdują Państwo na kartach katalogu, a na których zaangażowanie i poświęcony czas zawsze mogliśmy liczyć.

Z życzeniami owocnej lektury
Zespół Lokalnej Grupy Działania Dobra Widawa



Ceramika Łozińska to kolekcja wazonów o wyjątkowych wzorach. O ich unikalności decydują niepowtarzalne kształty, kolorystyka oraz charakterystyczny motyw „Krzywula”. Wazony, będące rękodziełem artystycznym, wytwarzane są ręcznie. Wyroby są wypalane i szkliwione. Technologia ich wytwarzania opiera się na własnych recepturach, w których istotną rolę odgrywa wykorzystanie odpowiedniej gliny z rejonu Dolnego Śląska.

Ceramics from Łozin

Ceramics from Łozin is a collection of vases with characteristics designs. They are unique because of its shapes, colours and characteristic motive – “Krzywula”. Hand-made vases are baked and enameled. Creation process is based on individual recipes, where very important factor is proper clay from Lower Silesia.

Keramik Łozińska

Die Łozińska Keramik ist eine Kollektion der Vasen von einzigartigen Mustern. Über ihre Einzigartigkeit entscheiden einmalige Formen, Farben und und das charakteristische „Krzywula” Motiv. Die Vasen sind ein Kunsthandwerk. Die Produkte werden gebrannt und glasiert. Ihre Herstellungstechnologie basiert auf eigenen Rezepturen, in den Gebrauch von geeignetem Ton aus Niederschlesien ein wichtige Rolle spielt.

W Boguszykach działa Pracownia plastyczna GOK Oleśnica, która posiada m.in. specjalność: szkło artystyczne. Szkło wypalane jest w piecu z zastosowaniem technik: fusing oraz „pate de verre” (ciasto ze szkła). W pracowni powstają zarówno efektowne ozdoby jak również przedmioty sztuki użytkowej. Jednakże najbardziej znanym produktem firmowym stały się „Boguszyckie kurki”. Są one atrakcją podczas wielu imprez organizowanych przez GOK Oleśnica. Cieszą się również ogromnym zainteresowaniem podczas imprez odbywających się poza granicami Gminy.



Pullets from Boguszyce

Artistic studio GOK OLEŚNICA which is working in Boguszyce has a specialization – artistic glass. Glass is baked in stove in “fusing” and “pate de verre” techniques. Artistic studio produces impressive decorations as well as applied art, but the most famous products are “Pullets from Boguszyce”. They are attraction during many events arranged by GOK OLEŚNICA. They are also very popular during event in others communes.

Pfiferlinge aus Boguszyce.

In Boguszyce gibt es ein plastisches Atelier GOK Oleśnica, das sich u. a. auf Kunstglas spezialisiert. Glas wird in einem Ofen gebrannt, mit Gebrauch von fusing und „pate de verre” (Glasteig) Methoden. In dem Atelier werden sowohl effektvolle Verzierungen als auch Gegenstände angewandter Kunst gemacht. Doch das bekannteste Produkt der Firma sind die Pfiferlinge aus Boguszyce. Sie sind die Hauptattraktion während vieler Veranstaltungen organisiert in GOK Oleśnica. Sie erregen auch enorme Aufmerksamkeit während Veranstaltungen, die außerhalb der Gemeinde stattfinden.

CERAMIKA URSZULA BUGAJEWSKA

Warsztaty ceramiczne prowadzone przez artystkę ceramiki Urszulę Bugajewską kierowane są zarówno do dzieci, młodzieży jak i osób dorosłych. W profesjonalnej pracowni możemy zapoznać się z następującymi technikami wyrobu:

- metoda wolnej ręki,
- wylepianie w formach gipsowych,
- metoda odlewania masy porcelitowej.

Kursy obejmują naukę ww. metod jak również samodzielne wykonanie wyrobów z ceramiki, które następnie są wypalane w piecu ceramicznym.

Ceramics by Urszula Bugajewska

Ceramic workshop run by artist – Urszula Bugajewska are dedicated to students as well as adults. In professional studio we can learn different techniques:

- Hand-building
- Slip-casting
- Shell-casting

Classes include learning of all methods mentioned above as also performing ceramic product, which will be baked in ceramic stove.

Keramik - Urszula Bugajewska

Der von Urszula Bugajewska geführte Keramikworkshop ist für Kinder, Jugendliche als auch Erwachsene geeignet. In dem professionellen Atelier kann man folgende Methoden kennenlernen:

- Methode der freien Hand
- Auskleben in Gips-Formen
- Gießerei der Porzellanmasse

Die Kurse umfassen die oben genannten Methoden als auch selbstständige Ausführung von Keramikprodukten, die dann in einem Keramikbrennofen gebrannt werden.



KILIMY HALINA KRZEMIŃSKA

Tkaniny dekoracyjne wykonywane są metodą rękodzielniczą zgodnie z technologią właściwą kobiercom. Stosowany sposób tkania ma bardzo starą tradycję i wschodni rodowód, stworzyły go bowiem przed wieloma wiekami narody Azji a przede wszystkim Persowie. Koberce zyskały popularność w Europie około XV wieku, natomiast w Polsce już w XVI w na terenie Mazowsza zanotowano istnienie koberczyńskich cechów rzemieślniczych. Pani Halina Krzemińska wykształciła kilka uczennic w zawodzie: tkacz. W roku 1982 otrzymała z rąk Ministra Kultury i Sztuki tytuł Mistrza Rzemiosł Artystycznych. Jej prace były wystawiane w kraju jak również za granicą m.in.: w Bremie (Niemcy) i Paryżu (Francja).



Decorative textiles

Decorative textiles are produced according to handicraft method, with technology used during making carpets. Weaving method, which has been used, has very long history and has eastern European origin - it came from Asia, mostly from Persians many centuries ago. Decorative textiles has been known in European countries already in 15th century. In Poland carpet crafts appeared in 16th century in area of Masovia. Mrs. Halina Krzemińska taught several professional weaver. In 1982 she was awarded title: Master of Artistic craftsmanship granted by Minister of Culture and Art. She had an exhibition in Poland as well as in Bremen (Germany) and Paris (France)

Halina Krzemińska Wandteppiche

Dekorative Stoffe, die mit der typischen für Altäre Handwerksmethode gemacht werden. Die angewandte Webentechnik hat eine sehr alte Tradition mit Herkunft im Osten, sie wurde nämlich vor vielen Jahrhunderten von asiatischen Völkern, vor allem von Perser entwickelt. Altäre wurden populär in Europa circa fünfzehnten Jahrhundert und im Polen, im Masowien gab es bereits in sechzehnten Jahrhundert ersten Teppichweberei-Zünfte. Frau Halina Krzemińska hat schon einige Schülerinnen im Fach Weber gelehrt. Im 1982 hat sie von dem Minister für Kultur und Kunst den Titel des Meisters der Kunsthandwerke bekommen. Ihre Werke wurden in Polen als auch im Ausland, u. a. in Bremen und Paris, ausgestellt.

Kwiaty z bibuły, robótki szydełkowe, koszyki z wikliny papierowej, quilling, koronka igłowa – te wszystkie ‘cudeńka’ wykonują od wielu lat mieszkańcy Piszki, która jest znana z rękodzieła w całej gminie Oleśnica. „Interesująca Nieformalna Grupa Artystów” skupionych wokół świetlicy wiejskiej prowadzi warsztaty, pokazy i przygotowuje prace, które goszczą na wielu prezentacjach rękodzieła w Polsce. Hobby i pasja przerodziły się w profesjonalną działalność nieformalnej grupy, której kierownikiem jest p. Janina Bednarska z Piszki.



Piszka's wonders

Flowers made of blotting paper, crochet fancy-work, wicker baskets, quilling, needlepoint lace - all those “wonders” has been made by Piszka citizens for many years. Piszka is well known for handicraft in whole commune of Olesnica. “Interesting Informal Group of Artists” is running classes, displays, and preparing compositions, which are showed during Handicraft’s presentations in Poland. Hobby and passion became a professional activity of these group, which informal director is Mrs. Janina Bednarska from Piszka.

Merkwürdigkeiten aus Piszka

Blumen aus Löschpapier, Häkel-Handarbeiten, Papierkorbwaren, quilling, Nadel-Spitze – alle diese Merkwürdigkeiten fertigen seit vielen Jahren die Bewohner von Piszka, ein Ort bekannt für Handarbeit in der ganzen Gemeinde Oleśnica. „Interessante Informelle Gruppe von Kunstlern” - führt Workshops, organisiert Ausstellungen und fertigt Werke in dem Dorfkclubraum, die dann während vielen Handwerker ausstellungen in Polen präsentiert werden. Hobby und Leidenschaft wurden zu professioneller Tätigkeit der informellen Gruppe, deren Leiter Frau Janina Bednarska aus Piszka ist.

Alicja Krasny tworzy małe formy dekoracyjne i biżuterię w różnych technikach: szkło fusingowe, witraż, ceramika, filc i sutaz. Technikę witrażu wykorzystuje w tworzeniu lamp – niepowtarzalne, indywidualne projekty powstają dzięki wykorzystaniu w nich szkła i kamieni półszlachetnych. Specjalnością pani Alicji Krasny jest biżuteria, do wykonania której wciąż poszukuje nowych metod i rozwiązań. Oprócz biżuterii szklanej i filcowej, jej ostatnim odkryciem jest pracochłonna technika sutazu, polegająca na zszywaniu cieniuteńkich tasiemek, wkomponowując m.in.: kamienie półszlachetne i koralki szklane.



Artistic handicraft

Alicja Krasny is creating small decorations and jewellery using different techniques - fusing glass, stained-glass window, ceramics, felt, soutache. She is using Stained glass window technique to create lamps. To create unique, individual projects she is using semi-precious stones – create. Her speciality is jewellery – she is trying to not use the same designs all the time – all her projects are unique. Except felt and glass jewellery she is trying to use very difficult technique – soutache, which is to sew together raw ribbon with semi-precious stones and glasses beads.



Kunsthandwerk.

Alicja Krasny schafft kleine Deko-Formen und Schmuck mit Verbrauch von verschiedenen Methoden: Fusing-Glas, Glasfenster, Keramik, Filz und Soutache. Die Glasfenster-Technik wird beim Schaffen von Lampen verbraucht – einmalige, individuelle Entwürfe entstehen dank dem Verbrauch von Glas und Halbedelsteinen. Die Spezialität von Frau Alicja Krasny ist Schmuck - zur Fertigung werden immer neue Methoden und Lösungen gesucht. Außer Glas- und Filzschmuck, die letzte Entdeckung ist die arbeitsaufwändige Soutage-Technik - Zusammennähen von dünnen Bändchen mit Hineinkomponierung von u. a. Halbedelsteinen und Glaskorallen.

CUDNE PISANKI

Rękodzielnictwo jest dziedziną sztuki silnie obecną na terenie Doliny Dobrej Widawy. Na szczególną uwagę zasługują prace Pani Walerii Sus, która od 20 lat zajmuje się malowaniem pisanek. W wykonywanych pisanek można odnaleźć oryginalne wzory, które są autorstwa Pani Walerii.



Wonderful Easter Eggs

Handicraft is a field of art strong expanded in area of Dobra Widawa Valley. Very important for regional art are works of Mrs Waleria Sus. From 20 years she has been made Easter Eggs, which fascinate with original, unique patterns.



Wunderbare Ostereier.

Kunsth Handwerk ist ein Kunstbereich sehr entwickelt im Tal von Dobra Widawa. Besonders sehenswert sind die Werke von Waleria Sus, die sich seit 20 Jahren mit Bemalen von Ostereier beschäftigt. Auf den Ostereiern kann man originelle Muster von Frau Waleria finden.

REKODZIEŁO JANINA SOŁTYSIAK

Pani Janina Sołtysiak specjalizuje się w koronkach szydełkowych i hafcie Richelieu. Wykorzystując powyższe techniki wykonuje narzuty, obrusy, serwetki, ubrania oraz drobne elementy dekoracyjne wnętrz. Na szczególną uwagę zasługują laleczki odziane w regionalne stroje.



Handicraft of Janina Sołtysiak

Janina Sołtysiak is specialized In point lace and Richelieu embroidery. Using those techniques Mrs. Sołtysiak is making bedspreads, table clothes, napkins and other small decorative elements. Remarkable are dolls wearing local dresses.

Kunsth Handwerk Halina Sołtysiak

Frau Janina Sołtysiak spezialisiert sich auf Häkel-Spitzen und Richelieu Stickerei. Mit Verbrauch von den oben genannten Techniken schafft sie Decken, Tischtücher, Servietten, Kleidungen und kleine Innendekorationen. Besonders sehenswert sind Puppen in Regionalkleidungen.

REKODZIEŁO BEATA KUCZYŃSKA

Przygoda z rękodziełem rozpoczęła się dla Pani Beaty 20 lat temu i trwa do dzisiaj. Tkanie jest pracą wymagającą niezwyklej cierpliwości i precyzji. W jej pracowni powstają m.in. kilimy, gobeliny i sumaki. Sumaki są tkane techniką oplatania nitki osnowy nitkami wątku. Po prawej stronie wzór złożony jest z wypukłych skosów, zaś lewa strona jest gładka. Między polami wzoru nie ma przerw. Splot tworzy ukośne jodełki biegnące w jednym kierunku lub w dwóch przeciwnych kierunkach. Sumaki mają przeważnie ornamenty geometryczne, wykończone są ozdobnymi frędzlami. Stosowana technika tkania na ramie pozwala wykorzystać wiele splotów łączyć różnobarwne nici, co umożliwia otrzymanie zaprojektowanego wzoru.



Handicraft- Beata Kuczyńska

The adventure of the handicraft began to Mrs. Beata Kuczyńska 20 years ago and continues today. Weaving is a work which required extraordinary patience and precision. In her Studio, Mrs. Beata Kuczyńska is producing e.g. rugs and tapestries. In creation process she is using technique, where warp threads are woven with weft threads. On the right side the pattern is composed of convex bevels, while the left side is smooth. Between fields of the patterns there is no breaks. Her works has mostly geometric ornaments, are finished with decorative fringes. Used weaving on the frame technique enable to use many different weaves, put together multicolored threads, which allow to obtain designed pattern.

Kunsth Handwerk Beata Kuczyńska

Das Abenteuer von Beata Kuczyńska mit Kunsthandwerk hat vor 20 Jahren angefangen und dauert bis heute. Das Weben ist eine Arbeit, die außergewöhnliche Geduld und Präzision erfordert. In ihrem Arbeitsraum entstehen u. a. Kelime, Wandteppiche und Sumache. Sumache werden mit der Methode vom Umwickeln von Motivfaden herum die Kettenfaden gewebt. Rechts ist das Muster aus gewölbten Schrägschnitten und links ist es eben. Zwischen den Musterfeldern gibt es keine Zwischenräume. Das Geflecht schafft schräge Fischgrätenmuster, die in einer oder in zwei gegenseitigen Richtungen laufen. Die Sumache haben meistens geometrische Ornamente mit Zier-Fransenendungen. Die angewandte Technik vom Weben auf einem Rahmen erlaubt es, viele Geflechte auszunutzen und bunte Faden zusammensetzen, was ermöglicht es, das entworfene Muster zu erreichen.

STOWARZYSZENIE ZIEMI BIERUTOWSKIEJ

Klub „STER” powstał w 1981 roku, kiedy to grupa hobbystów rozpoczęła prace nad modelami redukcyjnymi statków pływających. Założycielem i opiekunem klubu był Roman Kazimierski. Klub „STER” godnie reprezentował Bierutów na mistrzostwach Polski modeli pływających, niejednokrotnie przescigając lepiej wyposażone, działające przy domach kultury modelarnie. Odnowione przez członków klubu kajaki przez wiele lat były udostępniane mieszkańcom Bierutowa w wypożyczalni, która działała nad rzeką Widawą. Wyremontowana przez członków klubu łódź żaglowa „Bartek” oraz wybudowana od podstaw „Pasja” wykorzystywane były do nauki żeglowania, m.in. na zbiornikach wodnych w Michalicach i Stradomi. W roku 1993 w ramach klubu powstała Drużyna Rycerska - pokazy modeli oraz inscenizacje walk rycerskich uświetniały wiele lokalnych imprez. Po tragicznej śmierci założyciela i opiekuna klubu Romana Kazimierskiego opiekę nad klubem przejęła grupa rodziców i dorosłych wychowanków Klubu, tworząc Stowarzyszenie, które zajęło się dalszym prowadzeniem zajęć w klubie i umożliwiło młodzieży dalsze kreatywne spędzanie wolnego czasu. Aktualnie zajęcia w klubie odbywają się w piątki od godz. 17.00.

Club „STER” was founded In 1981. The founder and patron of the club was Roman Kazimierski. Club “Ster” represented Bierutów during Polish Championships of swimming models. Renewed by club members canoes were available for residents in Rental Office near Widawa River for many years. Restored by club members sailing boat “Bartek” and built “Pasja” which were used to learn sailing in Michalice and Stradom. After the tragic death of the founder - Roman Kazimierski group of parents and adult alumni took care of Club by forming Association. Activity of association enable creative leisure for youth. Currently classes are held at the club on Fridays at 5 p.m.

Der Klub”STER” wurde in 1981 gegründet, wenn eine Hobbzgruppe hat angefangen, mit Schiffenmodellen zu arbeiten. Der Gründer und Betreuer des Klubs war Roman Kazimierski. Der Klub „STER” hat die Ortschaft Bierutów auf der polnischen Meisterschaft der Schwimmschiffe repräsentiert und war oft mehr erfolgreich als die besser ausgestattete Modellwerkstätte, die bei Kulturhäusern tätig sind. Die von den Klubmitgliedern renovierte Kajaks wurden den Bierutow-Bewohnern in dem Verleih am Widawa ausgeliehen. Das von den Klubmitgliedern renovierte Segelboot „Bartek” und von der Pike gebaute „Pasja” wurden zum Segel-Unterrichten, u.a. in Michalice und Stradomia verbraucht. In 1993 im Rahemn vom Klub wurde eine Rittermannschaft gegründet- Modellausstellungen und Ritterkampf-Shows wurden zum Teil vieler lokalen Veranstaltungen. Nach dem tragischen Tod des Gründers und Betreuers Roman Kazimierski, hat eine Gruppe von Eltern und erwachsenen Schützlingen des Klubs die Betreuung übernommen. Sie haben einen Verein gegründet, der es erlaubte, die Veranstaltungen im Klub weiter zu organisieren und den Kindern eine kreative Freizeitbeschäftigung zu geben.

Zurzeit finden die Veranstaltungen im Klub freitags un 17 Uhr statt.



FLORYSTKA KAZIMIERA WILCZYŃSKA

Pani Kazimiera Wilczyńska z Bykowa tworzy piękne, oryginalne i niepowtarzalne kompozycje Kwiatowe i roślinne. Swoje prace tworzy sięgając do tradycyjnych metod, dostrzega piękno otaczającej jej przyrody i wykorzystuje je w swoich oryginalnych rękodzielnach. Jej autorskie kompozycje wyróżniają się sposobem wykonania, doborem materiałów, koncepcją, formą i oryginalnością.



Floristry- Kazimiera Wilczyńska

Mrs. Kazimiera Wilczyńska from Byków creates beautiful, original and unique Floral&Plant compositions. In her work she is using traditional methods. She is inspired by the beauty of nature, and she is using this inspiration in her original handicraft. Her compositions are distinguished by the way of performance, choice of used materials, concept, form and originality.

Kazimiera Wilczyńska- Floristik.

Kazimiera Wilczyńska aus Bykow schafft schöne, originelle und einmalige Blumen- und Pflanzenkompositionen. Ihre Arbeiten werden nach traditionellen Methoden gemacht. Sie erblickt die Schönheit der Natur und verbraucht sie in ihren originellen Kunsthandwerken. Ihre Kompositionen glänzen durch perfekte Ausführung, Auswahl der Materialien, Konzept, Form und Originalität.

PRACOWNIA CERAMIKI ARTYSTYCZNEJ „SZYNOL”

Pracownia ceramiki artystycznej „Szynol” została założona w 1997 roku. Od tego czasu tworzone są w niej obiekty rzeźbiarskie i użytkowe do wnętrz mieszkalnych, sakralnych, ogrodów i budynków użyteczności publicznej. Realizacje prowadzone są od projektu poprzez wykonawstwo po montaż we wskazanym miejscu. W twórczości wykorzystywana jest głównie glina szamotowa. Barwniki i szkliwa sprowadzane są z Tułowic i Warszawy, ale także z Niemiec, Austrii i Czech. Najchętniej wykonywanymi w pracowni są duże formy rzeźbiarskie złożone z kilku elementów. Jako interesujące uzupełnienie ceramiki niejednokrotnie stosowane są takie materiały jak: szkło, drewno i metal. W pracowni działa również Autorska Galeria Ceramiki, w której prezentowane są dzieła artystów jak również prowadzone są warsztaty ceramiki.



Studio of artistic ceramics „Szynol”

Studio of artistic ceramics „Szynol” was founded in 1997. In studio are created sculptural and functional objects for interiors, churches, gardens and public buildings. Every project is carried out from design, construction to installation in indicated place. In creation process is mainly used chamotte clay. Dyes and glazes are imported from Tułowice and Warsaw as well as from Germany, Austria and Czech Republic. Preferably performed are large sculpture made of several elements. The artist in creation process very often are using also such materials as glass, wood and metal. In the Studio we can find Pottery Art Gallery, where the works of artist are presented as well as pottery workshops are organized

Atelier der artistischen Keramik „Szynol”

Das Atelier der artistischen Keramik „Szynol” wurde in 1997 gegründet. Seit dieser Zeit schafft man da Bildhauer- und Nutzobjekte für Wohn- und Sakralinnenräume, Garten und öffentliche Einrichtungen. Die Durchführungen werden ab Entwurf, durch Ausführung bis Montage in einem gewissenen Platz gemacht. In dem Atelier wird vor allem Leichtschatotte verbraucht. Farbstoffe und Glasur werden aus Tułowice und Warscha, als auch aus Deutschland, Österreich und Tscheschien importiert. In dem Atelier sind große Bildhauerformen aus einigen Elementen beliebt. Als interessante Keramikergänzung werden oft solche Stoffe wie Glas, Holz und Metal verbracht. In dem Atelier ist auch eine Autoren-Galerie der Keramik tätig, wo die Werke ausgestellt und Keramik-Workshops geführt werden.

WARSZTAT TERAPII ZAJĘCIOWEJ SYCÓW

Warsztat powstał w styczniu 2008 roku, obecnie z zajęć korzysta 30 uczestników. W pracowni uczestnicy mają możliwość przygotowania się do samodzielnego życia - nabywają umiejętności kulinarne, uczą się nakrywania do stołu, sprzątania oraz obsługi podstawowych sprzętów życia codziennego. Funkcjonująca Pracownia Arteterapii umożliwia im rozwinięcie umiejętności plastycznych, krawieckich i hafciarskich. Uczestnicy w ramach zajęć przygotowują wiele ciekawych prac prezentowanych później na kiermaszach, wystawach, jarmarkach i konkursach. Są oni również autorami wszelkich dekoracji do przedstawień. W pracowni gospodarczo- technicznej uczestnicy dbają o czystość wokół warsztatu, wykonują czynności remontowo- naprawcze oraz wykonują drobne prace stolarskie tj. ramki, podstawki do książek. W warsztacie działają dodatkowo inne pracownie tj. muzykoterapii, gdzie uczestnicy nabywają umiejętności wokalne i taneczne przygotowując podczas zajęć również programy artystyczne oraz Pracownia reedukacji, w której uczestnicy nabywają umiejętności szkolne.



Occupational therapy workshop in Syców

The workshop was founded In January 2008. Currently to classes attend 30 participants. During the workshops participants have the opportunity to prepare themselves for independent living – they improve culinary and cleaning skills. Art-therapy workshop enable them to develop artistic, sewing and embroidery skills. During the classes participants are preparing a lot of interesting works, which are presented during fairs and fetes. In the workshop there are also others studios such as music therapy, which enable participants to improve their singing and dancing skills and re-education studio, in which participants acquire academic skills.



Beschäftigungstherapie Syców.

Der Workshop wurde im Januar 2008 gegründet, jetzt hat er 30 Teilnehmer. In dem Arbeitsraum können die Teilnehmer sich auf das selbstständige Leben vorbereiten, sie lernen zu kochen, den Tisch zu belegen, aufzuräumen und verschiedene Alltagsgeräte zu bedienen. Der funktionierende Arbeitsraum der Kunsttherapie bietet die Möglichkeit, künstlerische, Schneider- und Stickfähigkeiten zu entwickeln. Im Rahmen von dem Workshop vorbereiten die Teilnehmer zahlreiche interessante Werke, die dann während Märkten, Ausstellungen, Jahrmärkten und Wettbewerben präsentiert werden. Sie sind auch Autoren von allen Dekoration für Vorstellungen. In dem wirtschaftlich- technischen Arbeitsraum sorgen die Teilnehmer für Sauberkeit, machen Renovierungen, Reparaturen und kleine Schreinerarbeiten, d. h. Rahmen, Bücheruntersätze. Im Rahmen von dem Workshop sind auch andere Arbeitsräume tätig, d. h. Musiktherapie, wo die Teilnehmer ihre Tanz- und Vokalfähigkeiten verbessern und künstlerische Programme vorbereiten, als auch Umerziehungsarbeitsraum, wo die Teilnehmer Schulfähigkeiten gewinnen.

RĘKODZIEŁO DOROTA ADAMCZYK

Ozdoby wykonywane przez Panią Dorotę są oryginalne i niepowtarzalne. Rozwijane przez lata Hobby zaowocowało bogatą kolekcją niepowtarzalnych dzieł. Wykonywane przez Panią Dorotę wianki, bombki, aniołki, choinki czy obrazki zdobią ściany wielu domów, były również elementami dekoracji podczas wielu wesel i jarmarków. Pomysłowość Pani Doroty w połączeniu z jej talentem sprawiają, iż każda z wykonywanych ozdób jest unikatowa i próżno szukać takiej samej w sklepach.



Handicraft Dorota Adamczyk

Decorations made by Mrs Dorota Adamczyk are unique and original. Performed by Mrs. Dorota Adamczyk garlands, baubles, angels, Christmas trees and pictures adorn the walls of many houses. Her works are also elements of decorations during weddings and fairs. Creativity combined with her talent cause that every decoration is unique and hard to find in any store.



Kunsth Handwerk

Dorota Adamczyk

Die von Frau Dorota gemachte Dekorationen sind originell und einmalig. Das Jahrelang entwickelte Hobby hat Früchte getragen - eine reiche Kollektion von einzigartigen Kunstwerken. Die von Frau Dorota gemachte Kränze, Weihnachtskugeln, Engel, Weihnachtsbäume und Bilder schmücken viele Häuser, sie waren auch Teile der Dekorationen während vielen Hochzeiten und Jahrmärkten. Der Erfindergeist von Frau Dorota zusammen mit ihrem Talent schaffen es, dass jede gemachte Dekoration einmalig und in Geschäften nicht zu finden ist.

REKODZIEŁO Z RATOWIC

Członkowie Stowarzyszenia w Ratowicach są autorami wyjątkowych haftowanych obrazów, wycinanek, misternie dzierganych serwetek oraz precyzyjnie wykonywanych ozdób i stroików. Ich dzieła prezentowane są mieszkańcom gminy od 2005 roku podczas jarmarków adwentowych i wielkanocnych. W 2010 rękodzielniczki prezentowały swoje dzieła na wystawie towarzyszącej III Festiwalowi Tradycji Dolnego Śląska we Wrocławiu. Artyści skupieni wokół Stowarzyszenia wykonują również niezwykle wieniec dożynkowe. Oprócz tradycyjnych koron mogą oni poszczycić się wieńcami przedstawiającymi żniwiarzy, kościół, a nawet krowę. Ich dzieła zdobyły uznanie podczas dożynek wojewódzkich w latach 2006 - 2008, wygrywając rywalizację na najpiękniejszy wieniec. Członkowie Stowarzyszenia wielokrotnie reprezentowali gminę i powiat, a w 2010 roku, uczestniczyli jako goście w Dożynkach Prezydenckich w Spale. Wszystkie działania rękodzielnicze są wspierane przez Towarzystwo Przyjaciół Ratowic.



Handicraft from Ratowice

Members of the Association in Ratowice are the authors of unique embroidered paintings, cut-outs, knitted napkins and precisely made decorations. Their works have been presented during advent and Easter fairs since 2005. In 2010 the Members of the Association presented their works in the exhibition during the III Festival of Lower Silesia Tradition in Wrocław. Artists also make extraordinary harvest wreaths showing harvesters, church and even a cow. Their works gained recognition during provincial harvest festivals in the years 2006 - 2008, winning competition for the most beautiful harvest wreaths. All handicraft activities are supported by the Friends of Ratowice Society.

Kunsthandwerk aus Ratowice.

Die Mitglieder des Vereins in Ratowice sind die Autoren von außergewöhnlichen Stichbildern, Scherenschnitten, meisterhaft gemachten Servietten und präzise gemachten Dekorationen und Weihnachtsschmuck. Ihre Kunstwerke werden den Gemeindebewohnern seit 2005 während Advents- und Osternjarmarkten präsentiert. In 2010 haben die Kunsthandwerkerinnen ihre Handkunstwerke auf der Ausstellung begleitend zu dem 3. Festival der Niederschlesien Traditionen in Breslau präsentiert. Die Vereinartisten schaffen auch außergewöhnliche Erntefestkränze. Außer den traditionellen Kränzen können sie sich auch der Kränzen, die Erntearbeitern, einer Kirche und sogar einer Kuh vorstellen, rühmen. Ihre Kunsthandwerke erlangten Ansehen während der Voivodschafterntefesten in Jahren 2006 - 2008 als sie die Wettbewerbe um den schönsten Kranz gewonnen haben. Die Vereinmitglieder haben mehrmals die Gemeinde und den Kreis repräsentiert und in 2010 waren sie Gäste während des Präsidentenerntefestes in Spala. Jede Kunsthandwerkertätigkeit wird von dem Verein des Freundes von Ratowice unterstützt.

SZYDEŁKOWE CUDA TERSESA RYGIEL

Serwetki są wykonywane z kordonka bawełnianego w różnorodnych kolorach. Wielkość i kształtów wyrobów jest zróżnicowany. Cechą charakterystyczną serwetek są misternie wykonywane łańcuszki, półsłupki i słupki połączone oczkami według przyjętego wcześniej projektu.



Crochets of Teresa Rygiel

The napkins are made from a multicolored cotton twist. Napkins have different sizes and shapes. A characteristic feature of napkins are intricately chains and post connected by stitches according to previously approved project.

Häkelwunder.

Servietten werden aus Baumwolle-Kordonettseide in verschiedenen Farben gemacht. Die Größe und Form der Produkten ist unterschiedlich. Das charakteristische Merkmal der Servietten sind die meisterhaft gemachte Kettenstich, Stäbchen und Halbstäbchen, die gemäß eines früher angenommenen Entwurfesmithilfe der Maschen zusammengesetzt sind.

Wioletta Dziewięcka- Rękodzieło artystyczne „Krzywulka”

Pani Wioletta wykonuje wyroby ozdobne z nici i koralików oraz szkła. Łączenie tych elementów razem w jedną ozdobę jest bardzo pracochłonne, ale w zamian, wynik całego arcydzieła jest niepowtarzalny i wynagradza włożony trud. Wyroby są wykonywane ręcznie z użyciem szydełka i igły. Elementy szklane wykonywane są w pracowni szkła w Bykowie. Następnie umiejętnie wkomponowywane są do ozdób.



Handicraft - Wioletta Dziewięcka

Mrs. Wioletta performs decorative products with thread, beads and glass. Linking those elements together into a single decoration is very labour-intensive, but the masterpiece is a unique and compensate the effort. Products are hand-made using crochet and needle. Glass elements made in the Glass Studio in Byków are skillfully composed into decoration.

Kunsth Handwerk Wioletta Dziewięcka

Wioletta Dziewięcka schafft decorative Produkten aus Zwirn, Korallen und Glas. Die Verbindung zusammen dieser Elementen ist sehr arbeitsintensiv. Die Produkte sind mit Häkel und Nadel gemacht werden. Die Glasselementen sind in dem Arbeitsraum in Byków gemacht warden. Die von Frau Wioletta gemachte Dekorationen sind originell und einmalig.

REKODZIEŁO KAMILA ZMARZŁY

Projektowanie i wykonywanie różnego typu biżuterii to mój sposób na spędzanie czasu wolnego i eksponowanie talentu. Własnoręcznie wykonuję biżuterię z filcu. Projektuje i wykonuje pięknie zdobione kolczyki, naszyjniki, bransoletki z kamieni szlachetnych i szkła. Tworzę odważne, niebanalne komplety biżuterii na każdą okazję.



Handikraft-Kamila Zmarzły

Design and manufacture of various types of jewellery is my way of spending leisure time and exposing talent. I perform jewellery with felt as well as beautifully crafted earrings, necklaces and bracelets of precious stones and glass. I create bold, original sets of jewellery for every occasion

Handikraft-Kamila Zmarzły

Ich designe und schaffe Schmuck in verschiedene Form. Das ist meine methode mit Freizeitgestaltung verbringen. Ich schaffe Schmuck von Filz, schöne Ohringe, Halsketten und Armbänder von Halbedelsteinen und Glas.

WIDAWSKIE ZAWIJAŃCE

Widawskie zawijańce przybyły z okolic Kielc, a ich receptura jest przekazywana w rodzinie Pani Celiny Domaradzkiej od dwóch pokoleń. Widawskie rogaliki mają kształt półksiężyca, wypełnione są nadzieniem z róży, które swoim aromatem wzbogaca niepowtarzalny smak zawijańców. Powidła z róży to kolejne insygnia tradycji, które towarzyszą już od 40 lat w domu Pani Celiny Domaradzkiej. Płatki róży zbierane są na polach położonych w sąsiedztwie rzeki Widawa. Widawskie zawijańce zawsze towarzyszą całej rodzinie na wszystkich uroczystościach oraz lokalnych imprezach i jarmarkach.

Widawa's Croissants

Widawa's Croissants came from area of Kielce, the recipe was passed in family of Mrs Celina Domaradzka from two generations. Widawa's Croissants have the form of half-moon. Inside the croissant we can find aromatic rose filling, which can enrich unique taste of croissants. Also rose jam has been known in family of Mrs Celina Domaradzka from over 40 years. Rose flakes are picked on field nearby Widawa River. Widawa's Croissant always are present during family gathering and local events.



Widawa-Rollenkuchen

Die Widawa-Rollenkuchen kommen aus der Umgebung von Kielce und ihre Rezeptur wird in der Familie von Frau Celina Domaradzka seit zwei Generationen übergeben. Die Widawa-Hörnchen haben eine Form eines Halbmonds und eine Rosenfüllung, die mit ihrem Duft der einzigartig Geschmack der Hörnchen anreichert. Das Rosenmus ist noch eine von den Insignien der Tradition, die schon seit 40 Jahren bei Frau Celina Domaradzka anwesend sind. Die Rosenblätter werden auf Felder am Widawa-Fluss gesammelt. Die Widawa-Rollenkuchen sind immer ein Teil jedes Familienfestes als auch der lokalen Veranstaltungen und Jahrmärkten.

WIDAWSKIE DUKATY

Widawskie dukaty to ciasteczka wypiekane zgodnie z recepturą przekazywaną od trzech pokoleń w rodzinie Pani Urszuli Maleszka. Do dziś wypiekane są w oparciu o przywieziona z okolic Kłobucka recepturę i lokalne surowce. Dekorowane są kandyzowaną wiśnią, która swoim aromatem dodatkowo wzbogaca smak produktu. Ciasteczka cieszą się ogromnym powodzeniem podczas lokalnych jarmarków, wystaw i degustacji. Prezentowane jako „Skarby dobrej Widawy” podczas wielu konferencji i prezentacji kulinarnych, zapisały się w pamięci jako produkt lokalny. Obecnie tradycję wypiekania „Widawskich dukatów” kontynuuje i rozwija pani Urszula Maleszka wraz z KGW Leszczynki.



Dukaten aus Dobra Widawa.

Die Dukaten aus Dobra Widawa sind die gemäß einer seit drei Generationen in der Familie von Urszula Maleszka übermittelten Rezeptur gebackene Kekse. Bis heute sind sie gemäß einer Rezeptur und lokalen Zutaten aus Kłobuck gebacken. Sie werden mit einer Kirsche dekoriert, die mit ihrem Duft den Geschmack des Produktes bereichert. Die Kekse sind sehr populär während lokalen Jahrmärkten, Ausstellungen und Kostproben. Weil sie als „Schatz aus Dobra Widawa” während vielen Konferenzen und kulinarischen Veranstaltungen präsentiert werden, werden sie in Erinnerung als ein lokales Produkt behalten. Zurzeit wird die Tradition von „Dukaten aus Dobra Widawa” weitergeführt und entwickelt von Urszula Maleszka zusammen mit KGW Leszczynki.

Widawa's ducats

Widawa's ducats are cookies baked according to a recipe passed in the family of Mrs. Urszula Maleszka from three generations. To this day they are baked from local product according to traditional recipe. Cookies are decorated with candied cherry, which enrich the taste of ducats with its flavor. Cookies have become extremely successful at local fairs and exhibitions. Presented as a “Treasures of Good Widawa” at many conferences and culinary presentations became a local product. Currently the tradition of baking Widawa's ducats is continued and expanded by Mrs. Urszula Maleszka and KGW Leszczynki.

SYCOWSKIE PIERNIKI KSIĄŻĘCE

Ciasto piernikowe przygotowywane jest według przepisu rodziny książęcej zamieszkującej na terenie Sycowa w latach przedwojennych. Kulinarna tradycja pieczenia pierników była przekazywana gospodyniom sycowskim z pokolenia na pokolenie. Kilka lat temu, po Przedszkolu Nr 3 imienia Mały Książę trafił do naszych rąk przepis tych przepysznych smakołyków. Tradycją przedszkola jest coroczne wypiekanie i lukrowanie przez dzieci pierniczków oraz prezentowanie ich w trakcie lokalnych imprez.



Princely Gingerbreads from Syców

Gingerbread's dough is prepared according to recipe of duke's family, which was living in Syców before 1st World War. A few years ago the recipe has come to The Little Prince Nursery school. Annual tradition of the nursery school is baking and sugar-coating of gingerbreads by kids. Gingerbreads are presented during local events.

Fürstliche Lebkuchen aus Syców

Die fürstliche Lebkuchen werden nach dem Rezept einer fürstlichen Familie, die vor dem Krieg in der Umgebung von Sycow wohnte, gebacken. Die kulinarische Tradition der Lebkuchen wurde in Sycow von Generation zu Generation vermittelt. Vor einigen Jahren, haben wir dieses Rezept von dem Kleine-Prinz-Kindergarten Nummer 3 bekommen. Die Tradition des Kindergartens ist es, jedes Jahr die Lebkuchen zu backen und mit Zuckerguss überzuziehen und danach, während lokalen Veranstaltungen zu prasentieren.

S.C. PIEKARNIARAFAŁ I ZBIGNIEW POWAŚKA







SYCOWSKA NALEWKA DZIADKA ZYGMUNTA

Nalewka wytwarzana jest domowym sposobem od 30 lat w rodzinie Ciemny z Sycowa, pod baczным okiem seniora rodziny - Pana Zygmunta. W przepisie, który przekazywany jest wyłącznie w formie ustnej z pokolenia na pokolenie, główną rolę odgrywają wiśnie, cukier, spirytus a także cierpliwość i odrobina „serca” które decydują o walorach smakowych nalewki.



Grandfather's Zygmunt Liqueur from Syców
Home-made Liqueur has been produced for 30 years in Ciemny's family from Syców. The recipe is passing only by word of mouth from generation to generation. The most important ingredients are: cherries, sugar, spirit and also - patience and a little bit of "heart". All ingredients have an influence on liqueur's taste.



Opa Sigmunds Likör aus Syców
Der hausgemachte Likör wird seit 30 Jahren von der Familie Ciemny aus Syców unter Aufsicht von dem Familiensenioren Sigmund hergestellt. In dem Rezept, das ausschließlich mündlich von Generation zu Generation übermittelt wird, spielen Kirschen, Zucker, Spiritus als auch Geduld und ein bisschen Liebe, die über dem Geschmack entscheiden, die Hauptrolle.

LIGOCKIE NALEWKI

Pan Marian Kuriata z Ligoty Wielkiej wytwarza nalewki, które znane są bardzo dobrze również poza granicami gminy Oleśnica. W produkcji wykorzystuje on tradycyjne metody z zachowaniem własnych tajemnic przygotowania. W Ligocie Wielkiej wyrabianych jest aż osiem różnych gatunków nalewek: winogronowa, jarzębinówka, nalewka z płatków róży, z wiśni, z gruszek, z czereśni, z czerwonych porzeczek oraz nalewka truskawkowa. Niepowtarzalny smak zawdzięczają one wielkiemu doświadczeniu Pana Kuriaty, który stara się udoskonalać receptury od wielu lat.



Ligota liqueurs

Mr. Marian Kuriata from Ligota Wielka is producing liqueurs, which are known not only in community of Oleśnica. Using traditional methods and secret recipes Mr Kuriata produces eight different kinds of Liqueur: Grape, Ashberry, Rosy, Cherry, Pear, Sweet cherry, Redcurrant, Strawberry. Big experience of Mr Kuriata, who has been improved his recipes, is the reason of Unique flavor of his products.

Liköre aus Ligota.

Herr Marian Kuriata aus Ligota Wielka stellt Liköre her, die auch außerhalb der Gemeinde Oleśnica sehr bekannt sind. In der Produktion verbraucht er traditionelle Methoden zusammen mit eigenen Vorbereitungsgeheimnissen. In Ligota Wielka stellt man so viel wie 8 Arten von Likören her: Traubenlikör, Vogelbeerlikör, Rosenblätterlikör, Kirschenlikör, Birnenlikör, Süßkirschenlikör, Likör aus roten Johannisbeeren und Erdbeeren. Der einmalige Geschmack verdanken sie der Erfahrung von Herrn Kuriata, der seit Jahren versucht seine Rezepte zu verbessern.

MIÓD Z DOBREJ WIDAWY

W Dolinie Dobrej Widawy wytwarza się całą gamę gatunków miodów na bazie pyłków roślin występujących w regionie. Miody otrzymywane są w sposób tradycyjny, dzięki czemu zachowują cenne prozdrowotne właściwości. Ze względu na strukturę upraw dominują dwa główne gatunki miodu: rzepakowy i wielokwiatowy. Nie mniej jednak pszczelarze oferują również rzadziej spotykany miód akacjowy, z kwiatów nawłoci czy lipowy, który znalazł się w katalogu produktów lokalnych jako Skarb Dobrej Widawy i stanowi symbol pozostawionego starodrzewia, obecnie zagrożonego wycinką. Miód jest dostępny w sprzedaży bezpośredniej, w punktach handlowych, jak i na corocznym „Święcie miodu w Oleśnicy”.



Honey from Dobra Widawa

In Dobra Widawa Valley are produced many different kind of honey on the basis of pollens from plants growing here. Because of using only traditional production methods, Honey has healing properties. Rape honey and multiflorous honey are two kinds produced most often. Bee-keepers are offering also rare kinds of honey like acacia honey, golden rod honey or lime honey, which we can find in Catalogue of Local Products. Honey is available for retail sale and during annual „Honey Festival in Oleśnica”

Honig aus Dobra Widawa.

Im Tal von Dobra Widawa wird eine ganze Reihe von Honigarten aus Pflanzenpollen in der Region hergestellt. Honige gewinnt man auf eine traditionelle Art und Weise, so dass sie ihre wertvolle Eigenschaften für die Gesundheit erhalten. Hinsichtlich der Anbaustruktur gibt es zwei Hauptarten des Honigs: Raps- und Vielblütenhonig. Imkern bieten auch weniger populäre Honige an, wie Akazienhonig, Goldrutenhonig oder Lindenhonig an, der in der lokalen Produktenbrochure unter Schatz aus Dobra Widawa steht und ein Symbol des heute mit dem Holzfällen bedrohten Urwaldes ist. Der Honig ist zu dem Direktverkauf im Handelpunkten als auch während des „Honigfests in Oleśnica“ verfügbar.

NALEWKA URSZULA MALESZKA



„Nalewki z Dobrej Widawy” to seria nalewek przygotowywanych głównie w oparciu o surowce lokalne według tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Dobra Widawa Liqueurs

„Dobra Widawa Liqueurs” is a series of liqueurs produced mainly from local products according to traditional recipes passed from generation to generation.

Liköre aus Dobra Widawa

„Liköre aus Dobra Widawa” sind eine Reihe von Likören, die aus lokalen Produkten nach traditioneller, von Generation zu Generation weitergegebener Rezeptur vorbereitet sind.

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W MIĘDZYBORZU

W ofercie okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Międzyborzu znajdują się m.in. śmietany, mleko świeże spożywcze, twarogi, kefiry, maślanki, jogurty jednakże największą chlubą firmy jest międzyborskie masło. To wykwintne i naturalne masło cieszy się dużą popularnością wśród smakoszy. Jest doskonałym dodatkiem do wszystkich potraw. Produkt zdobył I miejsce i medal w kategorii „masło tradycyjne”. Międzyborskie masło cieszy się dużym zainteresowaniem podczas wszystkich jarmarków. Wraz z całym asortymentem oferowanym przez OSM, podbija kolejne regiony Polski oraz ma rzeszę fanów poza granicami naszego kraju.



The Regional Dairy Cooperative from Międzybórz

In the offer of The Regional Dairy Cooperative from Międzybórz we can find: creams, fresh milk, cottage cheeses, buttermilks, kefirs, yogurts, but the most famous product is butter. Natural and refined butter is very popular among gourmets. This product award first prize in category “Traditional butter”. Butter from Międzybórz is very popular during fairs and fetes. Butter as well as others products of The Regional Dairy Cooperative are well known in many areas of Poland and has many fans abroad.

Molkerei Międzybórz

In dem Angebot der Molkerei in Międzybórz kann man u. a. Schlagsahnen, frische Milch, Quark, Kefir, Buttermilch und Joghurte finden. Doch ist Butter der größte Stolz der Firma. Diese erlesene und natürliche Butter ist sehr beliebt bei Feinschmeckern. Es ist eine perfekte Zutat zu jedem Gericht. Das Produkt wurde mit dem ersten Preis in der Kategorie „traditionelle Butter“ gekrönt. Die Butter ist sehr populär während allen Jahrmärkten. Zusammen mit dem ganzen Molkereiangebot unterwirft sie neue Regionen in Polen und hat eine ganze Reihe von Fans außerhalb der polnischen Grenzen.

SER Z KROWIEGO MLEKA

Produkt wytwarzany jest w gospodarstwie rodzinnym Pani Teresy Kulok. Receptura i sposób przygotowania jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. Klasyczny twaróg wiejski powstaje z kwaśnego mleka. Charakteryzuje się on gładką konsystencją i kwaskowym smakiem.



Cheese made from cow's milk

Cheese is produced on farm of Mrs. Teresa Kulok family. Recipe and production method is passed from generation to generation. Classic cottage is produced from sour milk. Cheese is very smooth and has a little bit sour taste.

Quark aus Kuhmilch.

Das Produkt wird auf dem Bauerhof von der Frau Teresa Kulok gemacht. Das Rezept wird von Generation zu Generation weitergegeben.. Der traditionelle Quark wird aus Sauermilch gemacht. Er hat eine charakteristische, zarte Konsistenz und säuerlicher Geschmack.

SER KOZI Z KAMIENICA WROCLAWSKIEGO

Ser kozi z kamienica Wrocławskiego – to rodzaj koziego żółtego sera dojrzewającego, jaki wytwarza Pani Małgorzata Wójcik we własnym gospodarstwie ekologicznym. Tradycja wytwarzania sera podpuszczkowego, przekazywana z pokolenia na pokolenie, została przywieziona aż z miejscowości Marianowka, spod Tarnopola. Łagodny, słodki smak sera jest efektem starannie dobranej paszy dla kóz. Ser kozi z Kamienica Wrocławskiego zdobył wyróżnienie w sierpniu 2007 roku w finale ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“, zaś w 2008 roku otrzymał nagrodę w konkursie na „Ekoprodukt Dolnego Śląska“. Państwo Wójcikowie wytwarzają również inne, nie mniej smaczne, rodzaje sera z dodatkiem lokalnych ziół. Ich sery można degustować podczas Jarmarków, wystaw produktów ekologicznych i bezpośrednio w gospodarstwie.



Goats' cheese from Kamieniec Wrocławski

Goat's cheese from Kamieniec Wrocławski is a kind of hard cheese produced by Mrs. Małgorzata Wójcik in her ecological farm. Tradition of producing these cheese is passed from generation to generation and it came from Marianówka near Tarnopol. Delicate, sweet taste of cheese is the effect of very good feeding of goats. Mrs. Wójcik is producing also others, very tasty cheeses with addition of local herbs. It is possible to try her products during fairs, exhibitions of ecological product as well as directly on their farm. Goats' cheese from Kamieniec Wrocławski was awarded in September 2007 during nationwide contest „Our gastronomic heritage“, in 2008 awarded in contest „Eco-product of Lower Silesia“

Ziegenkäse aus Kamieniec Wrocławski

Der Ziegenkäse aus Kamieniec Wrocławski ist eine Art von Käse von Małgorzata Wójcik in ihrem ökologischen Bauernhof hergestellt. Die Tradition des Herstellens vom Labkäse, die von Generation zu Generation übermiltelt wird, kommt aus Marianowka neben Ternopil. Der milde, süße Geschmack des Käses kann man dem sorgfältig ausgewählten Ziegenfutter verdanken. Der Ziegenkäse aus Kamieniec Wrocławski bekam eine Auszeichnung im August 2007 in dem Finale des Wettbeweres „Unsere kulinarische Erbschaft“ und in 2008 einen Preis im Wettbewerb „Öko-Produkt aus Niederschlesien“. Die Wójcik Familie stellt auch andere, nicht weniger leckere, Käsearten mit lokalen Kräutern her. Ihre Käse kann man während Jahrmärkten, Ökoprodukten-Ausstellungen und direkt in dem Bauernhof probieren.

ZESPÓŁ „JARZĘBINA”

Żeński zespół śpiewaczy „Jarzębina” powstał w Sokołowicach w 2004 roku. W repertuarze zespołu są m.in. polskie pieśni ludowe z różnych regionów, przyśpiewki, pieśni kresowe, biesiadne, obrzędowe, kolędy i pastorałki. Kierownikiem zespołu jest Krystyna Zięba a opiekunem artystycznym - Zofia Matuszewska. Zespół odnosi wiele sukcesów. W 2004 roku na Ogólnopolskim Spotkaniu Zespołów Śpiewaczych „Ziemia i Pieśń” w Szprotawie otrzymał wyróżnienie. Rok później, w 2005 brał udział w nagraniu do Dolnośląskiej Listy Przebojów Ludowych i odniósł sukces, utrzymując się przez długi czas w czołówce na liście, zajmując ostatecznie V miejsce. W 2007 roku kolejnym sukcesem była I Nagroda na Festiwalu Piosenki Lwowskiej i Wileńskiej w Górze. W 2008 roku na Przeglądzie Zespołów Folklorystycznych, odbywających się podczas Międzynarodowych Targów Agroturystycznych w Złotowie, zespół otrzymał wyróżnienie.



Musicians' Band "Jarzębina"

Female musicians' band Jarzębina was founded in Sokołowice in 2004. The repertoire include Polish folk songs from different regions, chants, convivial and ritual songs as well as Christmas carols and pastorals. The band is achieving many successes: Band was awarded at Nationwide Meeting of the singing bands "Earth and Song" in Szprotawa in 2004 and at Review of Folkloristic Bands during International Fairs of Agrotouristic in Złotów in 2008. Another success was the First Prize at the Lvov and Vilnius song festival in Góra in 2007. In 2005 the Band took part in recording to Lower Silesian Folk hit list and was successful in keeping a long time at the forefront of the list, finally taking 5th place.

Die Sängergroup „Jarzębina“

Die weibliche Sängergroup „Jarzębina“ wurde in 2004 in Sokołowice gegründet. In dem Repertoire der Gruppe gibt es u. a. Volkslieder aus verschiedenen Regionen Polens, Ostpolenvolkslieder, Festlieder und Weihnachtslieder. Die Leiterin der Gruppe ist Krystyna Zięba und die künstlerische Betrüerin der Gruppe - Zofia Matuszewska. Die Gruppe ist sehr erfolgreich. In 2004 hat die Gruppe auf dem wojewodschaftsübergreifenden Treffen von Sängerguppen „Ziemia i Pieśń“ in Szprotawa eine Auszeichnung bekommen. In 2005 hat sie an der Aufnahme zu der niederschlesischen Volk-Hitliste und war sehr erfolgreich als sie für eine lange Zeit an der Spitze lag, schließlich war sie auf der 5. Stelle. In 2007 war der erste Preis auf dem Lwow und Vilnius Liederfestival in Góra der nächste Erfolg. In 2008 hat die Gruppe auf der Folklorgruppenübersicht während Internationaler Agroturistischer Messe in Złotow eine Auszeichnung bekommen.

ZESPÓŁ LUDOWY „JENKOWIAKI”

Zespół ludowy „JENKOWIAKI” powstał na początku lat 80tych. Członkinie zespołu pochodzą z Jenkowiec, a próby zespołu odbywają w świetlicy wiejskiej. Repertuar zespołu to przede wszystkim stare pieśni ludowe, w dużej mierze pochodzące z regionu kieleckiego. Wieloletnią kierowniczką zespołu była Wanda Bolaczek, obecnie zespołem kieruje Grażyna Skiba. W 1997 roku zespół brał udział w Międzywojewódzkich Spotkaniach Grup Śpiewaczych „Ziemia i Pieśń” w Szprotawie. W 1998 i 1999 w Biesiadzie Zespołów Kresowych w Pielgrzymce k/Złotoryi, gdzie zdobył nagrodę publiczności. W tym samym roku w maju, zespół prezentował swoje umiejętności kulinarne na Śląskim Konkursie Wypieku Ciast i Chleba w Krotoszycach. W 2000 roku w maju zespół brał udział w Spotkaniach z pieśnią Lwowską i Kresową „TA JOJ” w Jeleniej Górze, a kilka dni później w nagraniu audycji telewizyjnej pt.: „Po co komu kultura ludowa” (z udziałem zespołów „Każdy Sobie” i „Smolniacy”). W czerwcu tego samego roku zespół brał udział w VIII Spotkaniach Grup Śpiewaczych „Ziemia i Pieśń” w Szprotawie. W 2010 roku zespół otrzymał nominacje do Międzygminnego Przeglądu Grup Kolędniczych „PASTORAŁKA 2011”.



Musicians' Band "Jenkowiaki"

The folk band „Jenkowiaki” was founded in early 80s. Members of the band come from Jenkowiec. The repertoire include old folk songs, mainly from the region of Kielce. Long-term manager of the band was Mrs. Wanda Bolarczek, currently the manager is Mrs. Grażyna Skiba. In 1997 band took part in Meeting of Singing Group in Szprotawa. In 1998 and 1999 took part in Feast of Eastern Borderline Bands in Pielgrzymka, where he won the audience award. In 2000, in May the band took part in the Review of Lvov's songs “TA JOJ” in Jelenia Góra, in June the band took part in the VIII Meeting of Singing Groups in Szprotawa. In 2010 the band was nominated for the Review of Carols “Pastorałka 2011”.

Die Volksgruppe „Jenkowiaki”

Die Volksgruppe „Jenkowiaki” wurde am Anfang 80er Jahre gegründet. Die Gruppenmitgliederinnen kommen aus Jenkowiec und die Proben finden in dem Dorfkclubraum statt. In dem Repertoire der Gruppe kann man vor allem alte Volkslieder aus der Region von Kielce finden. Die langjährige Leiterin der Gruppe war Wanda Bolaczek, jetzt ist es Grażyna Skiba. In 1997 hat die Gruppe an dem wojewodschaftsübergreifenden Treffen von Sängergruppen „Ziemia i Pieśń” in Szprotawa teilgenommen. In 1998 und 1999 hat sie auch an Ostpolengruppenfest in Pielgrzymka neben Złotoryja teilgenommen, wo sie den Publikumspreis bekam.. In dem selben Jahr in Mai hat die Gruppe ihre kulinarische Fähigkeiten in dem Schlesischen Wettbewerb für Kuchen- und Brotbacken in Krotoszycach. In 2000 in Mai hat die Gruppe an der Lwow- und Ostpolenliederübersicht „TA JOJ” in Jelenia Góra und einige Tage danach an der Fernsehsendungsaufnahme „Wer braucht Volkskultur” (mit der Teilnahme von Gruppen „Jeder für sich” und „Smolniacy”) teilgenommen. Im Juni 1999 hat die Gruppe an dem 7. wojewodschaftsübergreifenden Treffen von Sängergruppen „Ziemia i Pieśń” in Szprotawa teilgenommen. In 2010 bekam die Gruppe eine Nominierung für gemeindeübergreifende Weihnachtslieder-Gruppenübersicht „PASTORAŁKA 2011”.

ZESPÓŁ LUDOWY „KAROLINKI”

Karolinki to żeński zespół śpiewaczy, który powstał w 1998 roku w Bystrem. W repertuarze zespołu znajdują się polskie pieśni ludowe w układach 2-3 głosowych oraz kolędy z akompaniamentem akordeonu. Założycielką i wieloletnim kierownikiem zespołu była ŚP. Bożena Leśniowska, dziś kierownikiem zespołu jest Renata Kucharska, a opiekunem artystycznym – Zofia Matuszewska. Zespół wielokrotnie zdobywał czołowe nagrody i wyróżnienia na przeglądach i konkursach: m.in. I Nagrodę na Przeglądzie Piosenki Lwowskiej i Kresowej „TA JOJ” w Jeleniej Górze w 2001 roku, I Nagrodę na V Muzycznych Spotkaniach z Folklorem w 2007 roku.



Musicians' Band "Karolinki"

Female musicians' band “Karolinki” was founded in Bystre in 1998. The repertoire include polish folk songs as well as Christmas carols and pastorals to the accompaniment of accordion. Founder and long-term manager of the band was Bożena Leśniowska. Currently the manager is Renata Kucharska and artistic supervisor is Zofia Matuszewska. The band won many top prizes and awards during Reviews and Contests e.g. First Prize at Lvov Song Review “TA JOJ” in Jelenia Góra in 2001, First Prize at 5th Meeting of Folk Song in 2007.

Die Sängergengruppe „Karolinki“

Karolinki ist eine Sängergengruppe, die in 1998 in Bystree gegründet wurde. In dem Repertoire der Gruppe gibt es polnische Volkslieder in zwei- und dreistimmigen Kombinationen als auch Weihnachtslieder mit Akkordeonbegleitung. Die Gründerin und langzeitige Leiterin der Gruppe war seligen Angedenkens Bożena Leśniowska, heute ist Renata Kucharska die Leiterin und Zofia Matuszewska die künstlerische Betreuerin der Gruppe. Der Gruppe wurden zahlreiche Preise und Auszeichnungen in Übersichten und Wettgewerben zuerkannt, u. a. m.in. 1. Preis auf der Lwow- und Ostpolenliederübersicht „TA JOJ” in 2001 in Jelenia Góra, 1. Preis auf dem 5. Musiktreffen mit der Folklore in 2007.

ZESPÓŁ LUDOWY „KAŻDY SOBIE”

Zespół powstał wiosną 1997 r. Pięciosobowa grupa wokalna-instrumentalna wykonuje piosenki ludowe z różnych regionów kraju, pieśni kresowe, patriotyczne, kolędy, piosenki biesiadne oraz standardy rozrywkowe. Repertuar zespołu cechują oryginalne, własne opracowania muzyczne, śpiew 2-głosowy oraz ciekawe aranżacje instrumentalne. Zespół jest laureatem wielu nagród na festiwalach i przeglądach w kraju i za granicą m.in.: w Ambasadzie Polskiej w Pradze, w Ostrawie podczas obchodów Dni Dolnego Śląska, na Festiwalu Folkloru „Klenovska Rontouka” na Słowacji i na Litwie. W 2001 roku wokalistki zespołu zostały zaproszone do udziału w sesji nagraniowej płyty Gorana Bregovica i Krzysztofa Krawczyka „Daj mi drugie życie”, która odbyła się w Belgradzie. Na płycie możemy znaleźć takie przeboje jak: "Mój Przyjacielu", "Ojda Ojda", "Gdybyś Była moja" lub "Płatna Miłość". Śpiewając „chórki” towarzyszyły artystom podczas festiwalu w Sopocie i Opolu (2001-2003) oraz uczestniczyły w nagraniu teledysków. W 2009 roku kapela zdobyła tytuł laureata eliminacji XVI Ogólnopolskiego Festiwalu Kolęd i Pastorałek im. Księdza Kazimierza Szwarlika, które odbywały się w Zielonej Górze. W finale festiwalu, który odbył się w Będzinie, kapela zajęła III miejsce w kategorii zespołów wokalna-instrumentalnych, pokonując tym samym 1702 zgłoszone zespoły. Skład kapeli: Dorota Bartczak - wokal, skrzypce; Zofia Matuszewska - wokal, flet prosty; Mirosław Jankowski - kontrabas, akordeon; Marcin Dudek - klarnet, akordeon, Piotr Michałowski – gitara.



Musicians' band "Každy Sobie"

The band was founded in the spring of 1997. The five-vocal-instrumental group performs folk songs from different regions of the country, patriotic songs, Christmas carols, convivial songs and entertainment repertoire. The characteristic features of the repertoire are own interpretations and interesting instrumental arrangements. The Band has won numerous awards at festivals in the country as well as abroad e.g. at the Polish Embassy in Prague, at Ostrava, during celebration of Lower Silesia Days, at the Folk Festival "Klenovska Rontouka" in Slovakia and Lithuania. In 2001 vocalists were invited to participate in recording sessions by Goran Bregovic and Krzysztof Krawczyk. On album we can find such hits as "My Friend", "Ojda Ojda", "If you was mine" or "Paid Love". The vocalists accompanied during festivals in Sopot and Opole (2001 - 2003) and participated in the video clips. In 2009 the Band won the elimination of the sixteenth National Festival of Carols in Zielona Góra, In the finale of this contest the band took third place.

„Každy sobie” Musikgruppe

Die Gruppe wurde im Frühling 1997 gegründet. Die aus 5 Personen bestehende, vokal-instrumentale Gruppe führt Volkslieder aus verschiedenen Regionen Polens, Ostpolenlieder, patriotische Lieder, Weihnachtslieder, Festlieder und Unterhaltungsstandardlieder auf. In dem Repertoire sind originelle, eigene Musikbearbeitungen, zweistimmiges Singen und interessante Instrumentalbearbeitungen charakteristisch. Der Gruppe wurden viele Preise auf den Festivals und Übersichten in Polen und im Ausland zuerkannt, u. a.: in der polnischen Botschaft in Prag, in Ostrau während Tagen der Niederschlesien, auf dem Folklore-Festival „Klenovska Rontouka” in Slowakien und Litauen. In 2001 wurden die Gruppensängerinnen wurden zur Aufnahme in Belgrad mit Goran Bregovic und Krzysztof Krawczyk der Platte „Daj mi drugie życie” eingeladen. Auf der Platte kann man solche Hits wie: „Mój Przyjacielu”, „Ojda Ojda”, „Gdybyś Była moja” oder „Płatna Miłość” finden. Die Background-Sängerinnen haben die Artisten während Festivals in Sopot und Opole (2001-2003) begleitet und haben an der Videoclipaufnahme teilgenommen. In 2009 wurde der Gruppe den 1. Preis während des 16. Kazimierz Szwarlik Weihnachtsliederfestival-Vorentscheides in Zielona Góra zuerkannt. In dem Finale des Festivals in Będzin hat die Gruppe den 3. Preis in der Kategorie von vokal-instrumentalen Gruppen gewonnen und dabei 1702 andere Gruppen geschlagen.

ZESPÓŁ LUDOWY „KRZECZYNIACY”

Krzeczyniaci to zespół śpiewaczy, który powstał w 1997 r. w Krzeczynie. Przy akompaniamencie akordeonu wykonuje pieśni ludowe z różnych regionów kraju, pieśni biesiadne, kolędy i pastorałki. Kierownikiem zespołu jest Jolanta Idziak a opiekunem artystycznym - Zofia Matuszewska (instruktor GOK Oleśnica). Zespół kilkakrotnie brał udział w festiwalu „Nad wodą Śpiewanie” w Mietkowie, kilkakrotnie odwiedził Sobótkę na Festiwalu „Pod Ślężą Śpiewanie”. Najważniejsze osiągnięcia zespołu to: I Nagroda na Przeglądzie Piosenki Lwowskiej i Kresowej „TA JOJ” w 2006 roku w Jeleniej Górze, I nagroda na Przeglądzie Zespołów Ludowych w Pieskach k/Międzyrzecza w 2007 roku. W tym samym roku - II Nagroda w Górze w Konkursie Piosenki Lwowskiej i Wileńskiej. Kierownikiem zespołu jest Jolanta Idziak a opiekunem artystycznym - Zofia Matuszewska (instruktor GOK Oleśnica).

Musicians' band "KRZECZYNIACY"

Musicians' band Krzeczyniaci was founded in Krzeczyna in 1997. The repertoire include folk songs from different regions of Poland, convivial songs as well as Christmas carols and pastorals to the accompaniment of accordion. The manager is Mrs Jolanta Idziak, artistic supervisor is Mrs Zofia Matuszewska. The Band sever times took part in the festival "Singing over the water" in Mietkowo. The most important achievement of the Band are: First prize at Lvov Song Review "TA JOJ" in 2006, first prize at Folk Bands Review in Piaski in 2007.



„Krzeczyniaci” Musikgruppe

„Krzeczyniaci” ist eine Gruppe von Sängern, die in 1997 in Krzeczyn gegründet wurde. Mit Akkordeonbegleitung führt sie Volkslieder aus verschiedenen Regionen Polens, Festlieder und Weihnachtslieder auf. Die Leiterin der Gruppe ist Jolanta Idziak und die künstlerische Betreuerin der Gruppe - Zofia Matuszewska (Instruktorin aus GOK Oleśnica). Die Gruppe hat mehrmals an dem Festival „Nad wodą Śpiewanie” in Mietkowo und mehrmals in Sobótka an dem Festival „Pod Ślężą Śpiewanie” teilgenommen. Zu den wichtigsten Leistungen der Gruppe gehören: 1. Preis auf der Lwow- und Ostpolenliederübersicht „TA JOJ” in 2006 in Jelenia Góra, 1. Preis auf der Volksgruppenübersicht in Piaski neben Międzyrzecze in 2007. In dem selben Jahr - 2. Preis in Góra in dem Lwow und Vilnius Liederwettbewerb. Die Leiterin der Gruppe ist Jolanta Idziak und die künstlerische Betreuerin der Gruppe - Zofia Matuszewska (Instruktorin aus GOK Oleśnica).

ZESPÓŁ LUDOWY „LIGOCIANIE”

„Ligocianie” – to wielopokoleniowy zespół ludowy, który powstał w 2002 r. w Ligocie Wielkiej. W repertuarze zespołu można znaleźć pieśni ludowe, kolędy i pastorałki z akompaniamentem akordeonu i bębna oraz spektakle o tematyce obrzędowej: wiosennej, wielkanocnej i bożonarodzeniowej. Zespół w 2005 roku zespół brał udział w Przeglądzie Piosenki Lwowskiej i Wileńskiej w Górze, w 2006 roku w Sobótce „Pod Słężą Śpiewanie” oraz w Szklarskiej Porębie na Dożynkach, a w 2007 roku również na Dożynkach w Górze. Zespół gościł kilkakrotnie w Dębnie Polskim k/Rawicza na „Śpiewaniu Pod Dębami” (w 2006, 2009 i 2010 roku). W 2010 roku na zaproszenie mieszkańców Ratowic k/Wrocławia zespół przedstawił Obrzędy Wielkanocne. Kierownikiem zespołu jest Henryka Pelczarska a opiekunem artystycznym - Zofia Matuszewska (instruktor GOK Oleśnica).



Musician's band "Ligocianie"

„Ligocianie” is multi-generational Folk Band, which was founded in Ligota Wielka in 2002. The repertoire include polish folk songs, Christmas carols and pastorals to the accompaniment of accordion and drum as well as performances of rituals like: Spring, Easter, Christmas. Currently the manager is Henryka Pelczarska, artistic supervisor is Zofia Matuszewska. The band took part in Lvov and Vilnius song festival in Góra in 2005, in 2006 in Sobótka in festival: “Pod Słężą Śpiewanie”, in took part in harvest festival in Szklarska Poręba and Góra. The band several times visited Dębno Polskie during “Śpiewanie Pod Dębami” (in 2006, 2009 and 2010).

Die Volksmusikgruppe-”Ligocianie”

„Ligocianie” – ist eine Volksmusikgruppe von vielen Generationen, die in 2002 in Ligota Wielka gegründet wurde. In dem Repertoire der Gruppe kann man Volkslieder, Weihnachtslieder mit Akkordeon- und Trommelbegleitung als auch Spektakel von der Thematik von Frühlings-, Ostern- und Weihnachtsbräuchen. In 2005 hat die Gruppe an dem Lwow und Vilnius Liederübersicht in Góra, in 2006 in Sobótka an „Pod Słężą Śpiewanie” und in Szklarska Poręba an dem Erntefest und in 2007 auch an dem Erntefest in Góra teilgenommen. Die Gruppe hat mehrmals in Dębno Polskie neben Rawicz während der Veranstaltung „Śpiewanie Pod Dębami” teilgenommen (in 2006, 2009 und 2010). In 2010, eingeladen von den Bewohnern von Ratowice neben Brelau, hat die Gruppe Osternbräuche aufgeführt. Die Leiterin der Gruppe ist Henryka Pelczarska und die artistische Betruerin der Gruppe - Zofia Matuszewska (Instruktorin aus GOK Oleśnica).

ZESPÓŁ LUDOWY „POKOLENIA”

Pokolenia –to zespół ludowy, który powstał w 1997 roku w Ligocie Małej. Kierownikiem zespołu jest Tadeusz Gola a opiekunem artystycznym - Zofia Matuszewska. W bogatym repertuarze zespołu znaleźć można bardzo stare i mało znane pieśni ludowe i pastorałki z różnych regionów Polski, które wykonywane są przy akompaniamencie akordeonu i bębna. Zespół był częstym gościem w Sobótce na Przeglądzie zespołów Ludowych „Pod Słężą Śpiewanie”. Kilkakrotnie gościł w Górze, biorąc udział i zdobywając nagrody w Konkursie piosenki Lwowskiej i Wileńskiej. W 2005 roku w Cieszkowie zdobył I Nagrodę, prezentując kolędy i pastorałki. W 2005 i 2010 roku brał udział w Dolnośląskiej Liście Przebojów Ludowych Radia Wrocław. W 2006 roku zdobył nagrodę w Przeglądzie Piosenki Lwowskiej i Kresowej „TA JOJ”. Zespół czterokrotnie (2007 - 2010) wyjeżdżał do Kwidzyna na Ogólnopolskie Spotkania Kapel i Zespołów Ludowych, a w roku 2007 prezentował swój repertuar podczas Międzynarodowego Festiwalu Kapel i Zespołów Ludowych „Klenovska Rontouka” na Słowacji.



Musician's band "Pokolenia"

Folk band “POKOLENIA” was founded in 1997 in Ligota Mała. The manager of the band is Tadeusz Gola and artistic supervisor - Zofia Matuszewska. In repertoire we can find very old and little-known folk songs and pastorals from various regions of Poland, which are performed to the accompaniment of an accordion and drum. The team was a frequent visitor to the Folk Band Review in Sobótka. On several occasions visited Góra, participating and winning prizes in the Competition of Lvov and Vilnius songs. In 2005 he won first prize in Cieszków, presenting carols and pastorals. In 2005 and 2010 he took part in the Lower Silesian Folk charts of Radio Wrocław. In 2006 he won the award in Lviv songs Review „TA JOJ”. Team four times (2007 - 2010) traveled to Kwidzyn to the National Meeting of Folk Bands. In 2007 presented repertoire during the International Festival of Folk Bands „Klenovska Rontouka” in Slovakia.

Die Volksmusikgruppe-”Pokolenia”

„Pokolenia” – ist eine Volksgruppe, die in 1997 in Ligota Mała gegründet wurde. Der Leiter der Gruppe ist Tadeusz Gola und die artistische Betruerin der Gruppe - Zofia Matuszewska. In dem reichen Repertoire der Gruppe gibt es u. a. sehr alte und wenig bekannte Volkslieder und Weihnachtslieder aus verschiedenen Regionen Polens, die mit Trommel- und Akkordeonbegleitung aufgeführt werden. Die Gruppe tritt oft in Sobótka auf der Volksgruppenübersicht „Pod Słężą Śpiewanie” auf, als auch in Góra, wo es zahlreiche Preise in dem Lwow und Vilnius Liederwettbewerb gewann. In 2005 in Cieszkow hat sie den ersten Preis in der Kategorie Weihnachtslieder gewonnen. In 2005 und 2010 hat sie an der niederschlesischen Volkshitliste Radio Breslau teilgenommen. In 2006 hat sie den ersten Preis auf der Lwow- und Ostpolenliederübersicht „TA JOJ” gewonnen. Die Gruppe ist viermal (2007 - 2010) in Kwidzyn auf dem polnischen Volksliedergruppentreffen aufgetreten und in 2007 ihr Repertoire auf dem internationalen Volksgruppenfestival „Klenovska Rontouka” in Slowakien präsentiert.

TEATR LUDOWY „SMOLNIACY”

„Smolniacy” to ponad 20 osobowy wielopokoleniowy amatorski teatr ludowy, prezentujący zarówno duże formy obrzędowe, jak i małe scenki kabaretowe. Powstał on w 1996 roku. Kierownikiem teatru ludowego „Smolniacy” jest Barbara Kowalik a opiekunem artystycznym Piotr Michałowski. W swoim repertuarze teatr posiada m.in. spektakle obrzędowe o tematyce wiosennej i bożonarodzeniowej, programy rozrywkowe, kabaretowe i biesiadne. Jest to jedyna tego typu grupa działająca na terenie naszej gminy. Zespół regularnie występuje na wszystkich gminnych imprezach organizowanych przez GOK Oleśnica. Wielokrotnie zdobywał tytuł laureata na międzygminnych przeglądach artystycznych. Jedną z ostatnich inicjatyw, zrealizowanych wspólnie ze „Smolniakami” było I Pionierskie Spotkanie Kabaretów Wiejskich „Letko Młotkiem”, które miało miejsce w lutym 2010 roku, Spotkanie Kabaretowe w Smolnej było pierwszą po latach tego typu imprezą w Gminie Oleśnica. Ideą zespołu jest podtrzymanie tradycji ludowego humoru i wsparcie dla artystów, którzy w środowisku lokalnym nie mają wielu okazji aby zaprezentować swoją twórczość.

Folk Theater “Smolniacy”

„Smolniacy” is more than 20 persons, multi-generational amateur folk theater, which presents both: major ritual scenes as well as a small cabaret scenes. Theater was founded in 1996. Director of theater “Smolniacy” is Barbara Kowalik and artistic supervisor Piotr Michałowski. In the repertoire of the theatre we can find: Spring and Christmas ritual performances, cabaret and entertainment performances. The group performs regularly during events organized by GOK Oleśnica. Theatre many times won a title of laureate during artistic surveys. One of the recent initiatives, carried out with “Smolniacy” was I Meeting of Rural Cabarets “Letko Młotkiem”, which took place in February 2010. The idea of the Theatre is to maintain in the tradition of folk humor and to support the artist in the local community who do not have the opportunities to show their creativity



Amateurvolkstheater „Smolniacy”

„Smolniacy” ist ein Mehrgenerationen-Amateurvolkstheater, das aus 20 Personen besteht und sowohl große Ritualformen als auch kleine Kabarett-Szenen aufführt. Es wurde in 1996 gegründet. Die Leiterin des Volkstheaters „Smolniacy” ist Barbara Kowalik und der künstlerische Betreuer der Gruppe - Piotr Michałowski. In dem Repertoire gibt es u. a. Frühlings- und Weihnachts-Bräuchenspektake, Unterhaltungs-, Kabarett- und Festprogramme. Es ist die einzige solche Gruppe in unserer Gemeinde. Die Gruppe tritt regelmäßig auf allen Veranstaltungen, die in der Gemeinde von GOK Oleśnica organisiert werden, auf. Mehrmals hat sie den ersten Preis auf der gemeindeübergreifenden artistischen Übersicht gewonnen. Eine der letzten Initiativen, die zusammen mit „Smolniacy” geführt wurde, war des 1. Landkabarettreffen „Letko Młotkiem” im Februar 2010, das Kabarettreffen in Smolna war die erste solche Veranstaltung seit Jahren in der Gemeinde Oleśnica. Der Gruppen-Gedanke ist es, die Tradition des Volkshumor aufrechtzuerhalten und die Artisten, die in der lokalen Umgebung nicht viele Gelegenheiten zur Präsentation ihrer Tätigkeit haben, zu unterstützen

ZESPÓŁ LUDOWY „SMYKI”

Zespół Ludowy „smyki” powstał w 1983 roku. W skład zespołu wchodzi 10 osób. Kierownikiem organizacyjnym zespołu jest Zygmunt Maleszka, kierownikiem artystycznym - Jan Proniewicz, a instruktorem prowadzącym – Marcin Dudek z GOK-u Oleśnica. Instrumentarium zespołu to: skrzypce, 2 klarnety, 2 akordeony, 2 trąbki, kontrabas, bęben, skrzypce diabelskie. Zespół wykonuje polskie i zagraniczne utwory ludowe oraz standardy światowe. Z niesłabnącym powodzeniem koncertuje w Polsce jak również za granicą. W 1995 r. Fundacja Kultury Wsi w Warszawie przyznała kapeli Smyki prestiżową nagrodę „Szczebel do Kariery”, za propagowanie w kraju i za granicą polskiego folkloru.



Musician's band “Smyki”

The 10 – musicians Folk Band “Smyki” was founded in 1983. The manager of the Band is Zygmunt Maleszka, the artistic director – Jan Proniewicz, the leading instructor - Marcin Dudek . Orchestra consist of: violin, two clarinets, two accordions, two trumpets, bass and drum. The band performs both: Polish and foreign folk songs as well as entertainment standards. Band successfully concerts in Poland and abroad. In 1995, the Foundation for Rural Culture in Warsaw, awarded the band with prestigious „level to a Career” for the promotion of polish Folk.

Volksmusikgruppe „Smyki”

Die „Smyki” Volksmusikgruppe wurde in 1983 gegründet. Die Gruppe besteht aus 10 Personen. Der organisatorische Leiter der Gruppe ist Zygmunt Maleszka, der künstlerische Leiter - Jan Proniewicz und der leitende Instruktor – Marcin Dudek aus GOK Oleśnica. Das Instrumentarium der Gruppe ist: Geige, 2 Klarinetten, 2 Akkordeons, 2 Trompeten, Kontrabass und Trommel. Die Gruppe führt polnische als auch ausländische Volkslieder und Weltstandtdlieder auf. Sie gibt sehr populäre Konzerte in Polen als auch im Ausland. In 1995 Die Stiftung für Landkultur in Warschau hat der Gruppe Smyki einen renommierten Preis „Szczebel do Kariery” für Popularisierung in Polen und in Warschau der polnischen Folklore zuerkannt.

ZESPÓŁ LUDOWY „WIANKI”

Zespół Ludowy „Wianki” to 10 - osobowy żeński zespół śpiewaczy a cappella, który powstał i działa od 1997 r. w miejscowości Wszeczeń. Wykonuje on polskie pieśni ludowe, kresowe, kolędy i pastorałki. Kierownikiem zespołu jest Jolanta Kucharska a opiekunem artystycznym Zofia Matuszewska (instruktor GOK Oleśnica). Zespół zdobył wiele nagród i wyróżnień, przede wszystkim na przeglądach i festiwalach pieśni kresowych. W latach: 1997, 2000 oraz 2006 brał udział w Międzywojewódzkich Spotkaniach Grup Śpiewaczych „Ziemia i Pieśń” w Szprotawie. Zespół Wianki był wielokrotnie nagradzany podczas Przeglądu Piosenki Lwowskiej i Kresowej „TA JOJ” w Jeleniej Górze (2000 – II miejsce, 2001 – III miejsce, 2004 – II miejsce). Zespół doceniono również na Przeglądzie „Pod Ślężą Śpiewanie” w Sobótce (1998 – I miejsce), podczas Biesiady Zespołów Kresowych w Pielgrzymce (1998 – V miejsce). Zespół może poszczycić się również GRAND PRIX w Konkursie Kolęd i Pastorałek w Cieszkowie (2000) i tytułem laureata na XV Międzygminnym Przeglądzie Grup Kolędniczych „Pastorałka” w 2010 roku. Do sukcesów zespołu należą również zagraniczne występy: w Budapeszcie w 2007 oraz koncerty dla Polonii we Włoszech w 2008 roku.



Musician's band “WIANKI”

„Wianki” is 10-person female a cappella singing folk band which was founded in 1997 in Wrzechświęte. Band performs Polish folk songs, carols and pastorals. The manager of the band is Jolanta Kucharska, the artistic supervisor is Zofia Matuszewska. The band has won many awards, especially during Reviews and Festivals of Eastern borderlands songs. In the years: 1997, 2000 and 2006 the band participated in the Meetings of Singing Groups “The Earth and the Song” in Szprotawa. Band “Wianki” has been awarded at Lviv's Songs Festival “TA JOJ” in Jelenia Góra (2000 – second prize, 2001 – third prize, 2004 – second prize). The band was appreciated during Review in Sobótka (1998 - first prize), during Contest of Carols and Pastorals in Cieszków (2000 – Grand Prix) and during Christmas Carols Review “Pastorałka” (2010 - the title of laureate). Success of the band also includes international performances: in Budapest in 2007 and in Italy in 2008.

Volksguppe „Wianki”

Die Volksguppe „Wianki” ist eine a capella Sängergroup, die aus 10 Personen besteht und seit 1997 in Wszeczeń tätig ist. Sie führt polnische Volkslieder, Ostpolenvolkslieder und Weihnachtslieder auf. Die Leiterin der Gruppe ist Jolanta Kucharska und die künstlerische Betreuerin der Gruppe - Zofia Matuszewska (Instruktorin aus GOK Oleśnica). Der Gruppe wurden zahlreiche Preise und Auszeichnungen, vor allem auf Übersichten und Ostpolenvolksliederfestivals. In Jahren: 1997, 2000 und 2006 hat die Gruppe an dem wojewodschaftsübergreifenden Treffen von Sängerguppen „Ziemia i Pieśń” in Szprotawa teilgenommen. Die Gruppe Wianki hat mehrmals einen Preis während der Lwow- und Ostpolenliederübersicht „TA JOJ” in Jelenia Góra (2000 – 2. Platz, 2001 – 3. Platz, 2004 – 2. Platz) gewonnen. Die Gruppe war auch auf der Volksgruppenübersicht „Pod Ślężą Śpiewanie” in Sobótka (1998 – 1. Platz) und während des Ostpolengruppenfestes in Pielgrzymka (1998 – 5. Platz) erfolgreich. Die Gruppe gewann auch den GRAND PRIX in Weihnachtsliedwettbewerb in Cieszkow (2000) und den 1. Preis in der 15. gemeindeübergreifenden Weihnachtslieder-Gruppenübersicht „Pastorałka” in 2010. Zu den Leistungen der Gruppe gehören auch Auslandsauftritte: in Budapest in 2007 und Konzerte für sie polnische Diaspora in Italien in 2008

ZESPÓŁ LUDOWY „WYSZOGRODZIANIE”

Zespół powstał w 1992 roku w Wyszogrodzie pod nazwą „Grubba”. Grupa prowadzona przez Zofię Micharewicz działała do roku 1998. Reaktywacja Zespołu pod nową nazwą „Wyszogrodzianie” nastąpiła w 2007 roku. Obecny kierownikiem zespołu jest Leszek Grudzień. Obecny skład zespołu to w większości rodzina i osoby spokrewnione mieszkające w Wyszogrodzie, Nowoszycach i Wszeczeń. Dziesięcioosobowa grupa składa się po równo z głosów żeńskich oraz męskich wspomaganych akompaniamentem akordeonu, bębna oraz klarnetu. Repertuar zespołu stanowi bogaty wybór polskich pieśni biesiadnych, ludowych, okolicznościowych, kresowych oraz kolęd i pastorałek. Grupa najczęściej koncertuje w gminie Oleśnica, biorąc udział w imprezach i przeglądach organizowanych przez patronacki Dom Kultury takich jak: Dożynki Gminne, Przegląd Zwyczajów i Obrzędów Wiosennych i Wielkanocnych „Kogutek”, Międzygminny Przegląd Grup Kolędniczych „Pastorałka” oraz wiele innych.



Musician's band “Wyszogrodzianie”

The band was founded in 1992 in Wyszogród under the name „Grubba”. Group led by Zofia Micharewicz existed until 1998. Reactivation of the band under the new name: “Wyszogrodzianie” occurred in 2007. Currently the manager of the band is Leszek Grudzień. Current members of the band are mostly family and related persons living in Wyszogród, Nowoszyce I Wrzechświęte. The band consists of ten persons (5 male and 5 female). The repertoire includes Polish folk, convivial songs, Christmas carols and pastorals and eastern borderland songs to accompaniment of accordion, drum and clarinet. The band usually performs in the Oleśnica community, taking part in events and Reviews organized by Community centre such as: Harvest Festival, Review of Easter customs and rituals.

Wyszogrodzianie Volksmusikgruppe.

Die Gruppe wurde in 1992 in Wyszogrod unter dem Namen „Grubba” gegründet. Die von Zofia Micharewicz geführte Gruppe war bis 1998 tätig. In 2007 wurde die Gruppe unter einem neuen Namen „Wyszogrodzianie” reaktiviert. Der gegenwärtige Gruppenleiter ist Leszek Grudzień. Die gegenwärtige Gruppenaufstellung umfasst vor allem Familie und verwandte Personen aus Wyszogrod, Nowoszyce und Wszeczeń. Die 10 Personen umfassende Gruppe besteht gleichmäßig aus weiblichen und männlichen Stimmen mit Begleitung von Akkordeon, Trommel und Klarinette. Das Repertoire der Gruppe ist eine reiche Auswahl von polnischen Fest-, Volks-, Gedenks-, Ostpolenlieder als auch Weihnachtslieder. Die Gruppe tritt meistens in der Gemeinde Oleśnica auf, sie nimmt teil an den von Kulturhaus organisierten Veranstaltungen wie: Erntefest, Frühlings- und Osternbräuchenüberblick „Kogutek”, Weihnachtsliederüberblick „Pastorałka” und viele mehr.

ZESPÓŁ LUDOWY „ZAZULA”

Zespół ludowy „Zazula” powstał w 1980 rok w Poniatowicach. Członkami zespołu są mieszkańcy dwóch połączonych ze sobą miejscowości – Poniatowice i Ligoty Polskiej. Do repertuaru zespołu należą m.in. pieśni obrzędowe, obyczajowe oraz kolędy i pastorałki przy akompaniamencie skrzypiec i akordeonu. Zespół ma również bogaty repertuar pieśni dolnośląskich i śląskich. Wieloletnim kierownikiem zespołu była Pani Łucja Pałka, dziś zastępuje ją Pani Urszula Kowal. Zespół posiada dwa komplety strojów ludowych: dolnośląski (z przepięknymi złotymi haftami) oraz stylizowany. W 2006 roku brał udział w Festiwalu Kultury Polskiej „Kwiaty Polskie” w Nemenczynie na Litwie. W 2007 roku został laureatem na Ogólnopolskim przeglądzie zespołów „Ziemia i Pieśń” w Szprotawie. W 2008 roku brał udział w Dolnośląskim Świątku Folkloru „Pod Ślężą Śpiewanie” w Sobótce. W 2010 roku brał udział w Przeglądzie zespołów śpiewaczych „Nad wodą śpiewanie” w Mietkowie oraz w XI Przeglądzie Folklorystycznym „Pod Dębami śpiewanie” w Dębnie Polskim k/Rawicza.



Folk band Zazula was founded In 1980 in Poniatowice. The members of the band are residents of two interconnected villages: Poniatowice and Ligota Polska. The repertoire of the band include ritual songs, carols and pastorals to the accompaniment of violin and accordion. The band has also repertoire of Lower Silesian and Silesian songs. The manager of the band for many years has been Łucja Pałka, currently replaced by Mrs. Urszula Kowal. The band has two sets of costumes: Lower Silesian (with beautiful golden embroidery) and stylized. In 2006 the band took part in Festival of Polish Culture “Polish Flowers” in Nemeczyn in Lithuania. In 2007 was awarded at Review “ Earth and Song” in Szprotawa. In 2008 participated in the Lower Silesian Folk Festival in Sobótka. In 2010 took part in The Review in Mietków and in Dębno Polskie.

Die „Zazula” Volksmusikgruppe wurde in 1980 in Poniatowice gegründet. Die Mitglieder der Gruppe sind Bewohner aus zwei zusammengesetzten Ortschaften – Poniatowice und Ligota Polska. In dem Repertoire der Gruppe gibt es u. a. Volkslieder und Weihnachtslieder mit Trommel- und Akkordeonbegleitung. Die Gruppe hat auch ein sehr reiches Repertoire der niederschlesischen und schlesischen Lieder. Die langzeitige Leiterin der Gruppe war Łucja Pałka, heute ist es Urszula Kowal. Die Gruppe hat zwei Sets von Volkskleidungen: niederschlesische Kleidung (mit wunderschönen, goldenen Stickereien) und stilisierte Kleidung. In 2006 hat sie an dem Festival der polnischen Kultur „Kwiaty Polskie” in Nemeczyn in Litauen teilgenommen. In 2007 hat sie den ersten Preis auf dem wojewodschaftsübergreifenden Treffen von Sängergruppen „Ziemia i Pieśń” in Szprotawa gewonnen. In 2008 hat sie in dem niederschlesischen Fest der Folklore „Pod Ślężą Śpiewanie” in Sobótka teilgenommen. In 2010 hat die Gruppe an dem Festival „Nad wodą Śpiewanie” in Mietkowo und an der 11. Folkloreübersicht „Pod Dębami śpiewanie” in Dębno Polskie neben Rawicz teilgenommen.

ZESPÓŁ LUDOWY „GIENI-DUDKI”

Zespół Gieni -Dudki powstał w czerwcu 2011 z inicjatywy Pana Jana Golinowskiego i Zygmunta Skroka. Bódcem do założenia zespołu był festyn odbywający się w Krzykowie, na którym zespół zadebiutował. W repertuarze zespołu można znaleźć ludowe, skoczne, taneczne utwory wykonywane przy akompaniamencie tamburyna, skrzypiec, bębna, trąbki, akordeonu, gitary i harmonijki. Całość dopełniają aranżacje wokalne – taneczne przygotowywane przez członkinie zespołu. Zespół występował m.in. w Krzykowie, Łanach, Oleśnicy oraz na dwóch koncertach prywatnych.



Musician's band “Gieni-Dudki”

The band „Gieni Dudki” was founded In June 2011 on initiative of Mr. Jan Golinowski and Zygmunt Skrok. The impuls for creating the band was festival held in Krzyków, where the band made its debut. In the repertoire we can find lively folk songs performed to the accompaniment of tambourine, violin, drum, trumpet, accordion, guitar and harmonica. Performance is completed with vocal and dance arrangements. The band has performed in Krzyków, Łany, Oleśnica and during two private concerts.

Musician's band “Gieni-Dudki”

Die Gruppe Gieni -Dudki wurde im Juni 2011 von Jan Golinowski und Zygmunt Skrok gegründet. Der Impuls zur Gründung der Gruppe war das Fest in Krzykow, wo die Gruppe debütierte. In der Repertoire der Gruppe gibt es lebhaftes Tanz-Volkslieder, die mit Begleitung von Tamburin, Geigen, Trommel, Trompete, Akkorden, Gitarre und Mundharmonika aufgeführt werden. Das Ganze wird von Tanz- und Vokalbearbeitungen der Gruppenmitglieder ergänzt. Die Gruppe ist u. n. in Krzykow, Łanz, Oleśnica und auf zwei Privatkonzerten aufgetreten.

ZESPÓŁ FOLKLORYSTYCZNY „MIĘDZYBORZANIE”

Zespół reaktywowany został wiosną 1995 r. Do dnia dzisiejszego pracuje pod kierownictwem Stanisława Kątnika bazując na dolnośląskich melodiach ludowych, choć w zależności od potrzeb w repertuarze znajdują się melodie z innych regionów oraz piosenki biesiadne. Obecnie w skład zespołu wchodzi 14 osób.



Musicians' band "Międzyborzanie"

„Międzyborzanie”Volksmusikgruppe

The band was reactivated in the spring of 1995. To this day the manager of the band is Mr. Stanisław Kątnik. The Band based on Lower Silesian folk songs, although depending on the needs, the repertoire include folk songs from other regions and convivial songs. Currently the band consists of 14 members.

Die Gruppe wurde im Frühling 1995 reaktiviert. Bis heute arbeitet sie unter Leitung von Stanisław Kątnik und basiert auf Volksmelodien aus Niederschlesien, jedoch gibt es auch in dem Repertoire je nach Bedürfnis Melodien aus anderen Regionen und Festlieder. Zurzeit besteht die Gruppe aus 14 Personen.

ZESPÓŁ LUDOWY „RADZOWICZANIE”

Zespół Ludowy "Radzowiczanki" powstał w 2001 roku z inicjatywy Pana Krzysztofa Kazimierczaka akordeonisty Pana Władysława Kazimierczaka, który został kierownikiem muzycznym Zespołu. W 2005 roku nastąpiła zmiana kier. muzycznego, którym został p. Andrzej Kokott. W styczniu 2011 roku podczas przeglądu kolęd w Dziadowej Kłodzie ze względu na obecność panów w zespole nazwę zespołu „Radzowiczanki” zmieniono na „Radzowiczanie”. Dorobkiem zespołu są trzy płyty wydane przez Polskie Radio Wrocław i LGD Dobra Widawa. Od momentu powstania do dnia dzisiejszego zespół zagrał ponad 100 koncertów z urozmaiconym repertuarem na różnego rodzaju przeglądach, festynach, uroczystościach okolicznościowych, kościelnych itp. Reprezentowały naszą Gminę w całej Polsce, jak również poza jej granicami. Zespół może poszczycić się wieloma sukcesami, m.in.: I miejsce w Liście Przebojów Ludowych Polskiego Radia Wrocław, I miejsce w Pierwszym Festiwalu Kapel Ludowych w Szklarskiej Porębie, Drugie miejsce w plebiscytcie "Gazety Sycowskiej" na Człowieka Roku, Udział w Jarmarku Produktu Lokalnego w mieście Chrudim w Czechach, Festiwal Tradycji Dolnego Śląska – koncert w Operze dolnośląskiej oraz Udział w III Pielgrzymce Podhajeckiej na Ukrainę – 2011 rok



The Folk Band „Radzowiczanki” was founded in 2001 on the initiative of Mr. Krzysztof Kazimierczak and accordionist Mr. Władysław Kazimierczak, who was artistic director of the Band. In 2005 the artistic director became Mr. Andrzej Kokott. In January 2011, during the Review of Christmas carols in Dziadowa Kłódka due to the presence of men in the band, the band name „Radzowiczanki” changed to „Radzowiczanie”. Achievements of the team are three albums released by the Polish Radio Wrocław and LGD Dobra Widawa. Since 2001 to this day the band gave over 100 concerts to various surveys, festivals etc. The Band represented our commune in Poland, as well as abroad. The band achieve many successes, including: first place in the Folk charts of Polish Radio Wrocław, I place in the First Festival of Folk Bands in Szklarska Poręba, Participation in Local Product Fair in Chrudi in the Czech Republic, Traditional Festival of Lower Silesia, Lower Silesia Opera concert and participation in the Third Pilgrimage to Ukraine in 2011

Die Volksgruppe "Radzowiczanki" entstand in 2001 dank der Initiative von Krzysztof Kazimierczak, Akkordeonisten von Władysław Kazimierczak, wer der Musikleiter der Gruppe wurde. In 2005 wurde Andryej Kokott der neue Musikleiter der Gruppe. Im Januar 2011, während Weihnachtsliederübersicht in Dziadowa Kłoda wurde den Namen „Radzowiczanki” zu „Radzowiczanie” wegen den männlichen Gruppenmitgliedern geändert. Das Werk der Gruppe sind drei Platten, die von polnische Radio Breslau und LGD Dobra Widawa herausgebracht wurden. Seit ihrer Gründung bis heute hat die Gruppe über 100 Konzerte mit einem reichen Repertoire auf verschiedenen Übersichten, Festen, Veranstaltungen und Kirchenveranstaltungen aufgeführt. Die Gruppe hat unsere Gemeinde in ganzem Polen als auch im Ausland repräsentiert. Sie ist auch auf vielen Leistungen stolz, u. a.: 1. Platz in der Volkshitsliste des polnischen Radios Breslau, 1. Platz auf dem 1. Volksgruppenfestival in Szklarska Poręba, 2. Platz in der Umfrage der Sycow Zeitung für den Titel des Mannes des Jahres, Teilnahme am Lokalprodukten-Jahrmarkt in Chrudim in Tscheschien, Festival der niederschlesischen Tradition – Konzert in der niederschlesischen Oper und Teilnahme an der 3. Pilgerfahrt in Ukraine in 2011.

ZESPÓŁ LUDOWY „SYCOWIACY”

Zespół Ludowy, którego kierownikiem artystycznym jest Kazimierz Cichoń, działa pod patronatem Centrum Kultury od 15 lat. W roku 2010 Pan Kazimierz Cichoń otrzymał Nagrodę Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego „Zasłużony dla Kultury Polskiej”. Zespół skupia 18 osób w tym: muzyków grających na bębnie, trąbce i akordeonie. Zespół popularyzuje i promuje dolnośląski folklor i twórczość ludową. Zespół występował m.in. na Ukrainie w czasie Dni Kultury Polskiej w Berdyczowie, w Niemczech w partnerskim mieście MALSCH, w programie TVP2 z obrzędem Wiejskie Wesele, na rynku w Krakowie, na Podhalu oraz w Filharmonii we Wrocławiu. Obecnie bierze udział w konkursie w programie radiowym w Polskim Radio Wrocław. Występuje na lokalnych imprezach i odwiedza zaprzyjaźnione zespoły ludowe z koncertami.



The Folk Band „Sycowiacy

The Folk band, whose artistic director is Kazimierz Cichoń, has operated under the auspices of the Cultural Center for 15 years. In 2010 Mr. Kazimierz Cichon was awarded the Minister of Culture and National Heritage - "Merit for Polish Culture". The band consist of 18 members: including musicians playing on the drum, trumpet and accordion. The Band promotes and encourages the Lower Silesian folklore and folk art. The band has performed, among others in Ukraine during the Days of Polish Culture in Berdyczów, in Germany in Malsch, in the TVP 2 of Rural Wedding ceremony, at the market square in Krakow and in Concert Hall in Wrocław. Currently taking part in the competition in a radio program in the Polish Radio Wrocław. Band occurs at local events and visits the friendly folk bands with performance.

Sycowiacy Volksmusikgruppe

Die Volksgruppe unter der künstlerischen Leitung von Kazimierz Cichoń ist seit 15 Jahren unter dem Patronat vom Zentrum der Kultur tätig. In 2010 bekam Kazimierz Cichoń den Preis des Ministers für Kultur und Nationalerbe - „Verdient für die polnische Kultur”. Die Gruppe besteht aus 18 Personen, u. a.: Trommel-, Trompeten- und Akkordeonspieler. Die Gruppe popularisiert die Folklore aus Niederschlesien und Volkstätigkeit. Die Gruppe ist u. a. in Ukrainien während der Tagen der polnischen Kultur in Berdyczow, in Deutschland in der Partnerstadt MALSCH, in dem polnischen Fernsehprogramm TVP 2 mit dem Brauch Landhochzeit, auf dem Marktplatz in Krakau, im Podhale und in der Philharmonie in Breslau aufgetreten. Zurzeit nimmt sie in einem Wettbewerb in dem polnischen Radio Breslau teil. Sie tritt auf lokalen Veranstaltungen als auch und besucht Partnervolksgruppen und spielt Konzerte.

ZESPÓŁ LUDOWY „LESZCZYNKI”

Zespół Ludowy "Leszczyнки" działa od 15 lat. Założycielem i kierownikiem zespołu była Urszula Maleszka. Zespół cieszy się dużą popularnością w kraju jak również koncertował zagranicą m.in. w Wilnie, Ukrainie, Włoszech, Berlinie. Zespół nagrał płytę w polskim Radiu Wrocław. Koncertował w Warszawie w Pałacu Kultury. Koncertował na dożynkach Prezydenckich. Uczestnictwo na Międzynarodowych Targach chleba w Jaworze przyniosło wielki sukces zdobycie II miejsca za obrzęd pieczenia chleba. W zespole działa 14 członkiń. Opiekunem muzycznym jest Rafał Czepiżak.



The Folk Band „Leszczyńki”

Folk band „Leszczyńki” Has existed for 15 years. The band consist of 14 members. The founder and manager of the Band was Urszula Maleszka. Currently the manager of the band is Rafał Czepiżak. The band is very popular in the country as well as abroad e.g. in Vilnius, Ukraine, Italy and Berlin. The band recorded an album in the polish Radio Wrocław. The band has performed in Warsaw’s Palace of Culture and during presidential harvest festival. Participation at the International Fairs of Bread in Jawor brought great success to gain second place for the rite of baking bread.

„Leszczyńki” Volksmusikgruppe

Die „Leszczyńki” Volksmusikgruppe seit 15 Jahren tätig ist. Die Gründerin und langzeitige Leiterin der Gruppe war Urszula Maleszka. heute ist Renata Kucharska die Leiterin und Zofia Matuszewska die artistische Betruerin der Gruppe. Die Gruppe ist sehr erfolgreich. Das Werk der Gruppe ist eine Platte, die von polnische Radio Breslau herausgebracht wurden. Zu den Leistungen der Gruppe gehören auch Auslandsauftritte: in Vilnius, Ukraine, Italien and Berlin. Zurzeit besteht die Gruppe aus 14 Personen und und die artistische Betruerin der Gruppe ist Rafał Czepiżak.

OLEŚNICKI ZWÓJ ZIEMNIACZANY Z KIEŁBASĄ

Przepis przywieziony ze Śląska został ulepszony w oparciu o tradycje rodzinne przez p. Lidię Nawrot z Krzeczyna i stał się lokalnym przysmakiem, prezentowanym poza gminą Oleśnica jako danie regionalne. W skład ciasta wchodzi: ziemniaki, mąka krupczatka, jajka i masło. Składnikami nadzienia są natomiast: kiełbasa, cebula, bułka tarta, masło sól i pieprz. Czas potrzebny na przygotowanie tej niezwyklej w smaku potrawy to zaledwie godzina. Jej walory smakowe docenione zostały podczas „Festiwalu Ziemniaka 2009”, który organizuje GOK Oleśnica. Profesjonalne jury, złożone z zawodowego kucharza i etnografa przyznało jej pierwszą nagrodę.



Oleśnica potato roll with sausage.

The recipe which came from Silesia was improved according to traditions of Mrs. Lidia Nawrot family from Krzeczyna. “Oleśnici zwój” became a local delicacy and is presented outside community of Olesnica as a local dish. Ingredients of dough are: potatoes, potato flour, eggs and butter. To make a filling we need: sausage, onion, bread-crumbs, butter, salt and pepper. Time needed to prepare this dish is about one hour, but the taste is fabulous. High quality of dish was appreciated during “Potato Festival 2009” when jury: Professional chef and social anthropologist awarded a First prize!

Kartoffelrolle mit Wurst aus Oleśnica.

Das Rezept wurde aus Silesien gebracht und nach den Familientraditionen von Frau Lidia Nawrot aus Krzeczyn verbessert. Es wurde zu einem lokalen Leckerbissen, der außerhalb der Gemeinde Oleśnica als Regionalgericht gilt. Zu den Teigzutaten gehören: Kartoffeln, Auszugsmehl, Eier und Butter. Und zu den Füllungzutaten gehören: Wurst, Zwiebel, Semmelmehl, Butter, Salz und Pfeffer. Dieses einmalige Gericht kann man innerhalb nur einer Stunde vorbereiten. Seine geschmackliche Vorzüge wurden während „Kartoffelfestival 2009”, organisiert von GOK Oleśnica, zu schätzen gewusst- professionelle Jury von einem Berufskoch und einem Ethnografen hat dem Gericht den ersten Preis zuerkannt!

SERWATKOWE PLACKI

Historia Serwatkowych placków sięga czasów sprzed II Wojny Światowej, kiedy to były smażone na terenach Połoneczki. Serwatkę łączono z mąką i szczyptą soli. Z dwóch łyżek otrzymanej masy formowano placki, które pieczone były na płycie blachy do momentu uzyskania złotego koloru. Placki spożywamy ciepłe, okraszone masłem, skwarkami lub śmietaną, która dodatkowo może być posypana cukrem lub polana miodem. Placki według przepisu przekazanego przez Apolonię i Stanisława Nowickich goszczą w domu Pana Romana od prawie 60 lat. Serwatkowe placki cieszą się ogromną popularnością wśród mieszkańców doliny Dobrej Widawy. Prezentowane są także na licznych festynach i jarmarkach w kraju i za granicą.

Molkenplätzchen

Die Geschichte der Molkenplätzchen reicht bis vor dem zweiten Weltkrieg zurück, wenn sie in der Umgebung von Połoneczka gebacken wurden. Die Molke wurde mit Mehl und eine Prise Salz gemischt. Aus zwei Löffeln der Masse formte man Plätzchen, die dann auf der Blechplatte gebacken wurden, bis sie gold waren. Die Plätzchen werden heiß, mit Butter, Grieben oder Sahne, die zusätzlich mit Zucker oder Honig serviert werden kann, gegessen. Die Plätzchen nach dem Rezept von Apolonia und Stanisław Nowicki herrschen bei Herrn Roman seit fast 60 Jahren. Die Molkenplätzchen sind bei den Bewohnern von Dobra Widawa sehr beliebt. Sie werden auch während vielen Festen und Jahrmärkten präsentiert.



Whey's pan cakes

Whey's Pan Cakes has been made before 2nd World War on area of Połoneczki. Whey with flour and salt was baked on baking tray. From two spoons of dough we are shaping the pan cake, then we are baked the pan cake from two sides. Warm pan cakes we can eat with a little bit of butter, scratchings or sour cream, which we can strew with sugar or honey. The recipe, which was passed by Apolonia and Stanisław Nowicki has been present at family of Mr Roman from over 60 years. Whey's pan cakes are showing during many fetes and fairs. They are very popular among inhabitants of Dobra Widawa Valley.

PIEROGI Z SYCOWA

Pierogi z Sycowa są produktem tradycyjnym, którego receptura przybyła z Wołynia wraz z kulturą kulinarną mieszkańców kresów, a dokładnie ze wsi Wilcze, gmina Silno. „Pierogi z Sycowa” to połączenie tradycyjnie wyrabianych pierogów z różnymi rodzajami farszu przygotowywanymi wg kulinarnych tradycji rodziny pana Mieczysława Skuzy. W mieszance są pierogi z trzema rodzajami farszu: z kapusty i grzybów, z mięsa oraz z sera i ziemniaków. Pierogi z Sycowa od 13 lat są dostępne dla mieszkańców jak i odwiedzających Syców turystów w ofercie gastronomicznej w restauracji „Hotel Maks”.



Dumplings from Syców

Dumplings from Syców are traditional product, which recipe came from Wołyń with gastronomic culture of Eastern borderlands inhabitants. „Dumplings from Syców“ is a mixture of traditionally prepared dough with a different types of filling, which are preparing according to gastronomic traditions of Mr Mieczysław Skuzy's family. We can find dumpling with three different types of filling: cabbage with mushrooms, meat and cottage cheese with potatoes. Citizens and tourists have has the opportunity to try Dumplings from Syców in „Hotel Maks“ from 13 years.

Maultaschen aus Sycow.

Maultaschen aus Sycow sind ein traditionelles Produkt, dessen Rezeptur zusammen mit der kulinarischen Kultur der früheren polnischen Ostgebieten aus Wolyn, und genau aus Wilcze, Gemeinde Silno, kam. „Maultaschen aus Sycow“ sind eine Kombination von traditionell gemachten Taschen und verschiedenen Füllungsarten, die nach der kulinarischen Tradition von der Familie von Mieczysław Skuzy vorbereitet werden. In der Mischung kann man Maultaschen mit drei Füllungsarten finden: Kraut und Pilzen, Fleisch, Quark und Kartoffeln. Maultaschen aus Sycow sind für die Bewohner als auch Touristen seit 13 Jahren in dem Angebot des Restaurants „Hotel Maks“ verfügbar.

PIEROGI Z CHRZĄSTAWY

Pierogi z Chrząstawy były wielokrotnie nagradzane na wojewódzkiej wystawie w ramach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“. Wszystkie produkty wchodzące w skład farszu są wysokiej jakości i pochodzą z naturalnych, proekologicznych upraw. W skład farszu do pierogów wchodzi biały ser i ziemniaki w proporcjach 2:1 oraz wędzony boczek. Całość łączy się z tłuszczem wytopionym ze słoniny i z przyprawami. Tradycyjne ciasto wyrabiane jest z mąki, jaj i wody.



Dumplings from Chrząstawa

The ingredients of filling are: cottage cheese and potatoes in proportions: 2:1 and bacon. Filling has to be mixed with grease and spices. Dough is made of flour, eggs and water. All components of filling are high quality products and came from ecological cultivations. Dumplings from Chrząstawa has been awarded many times during provincial exhibition „Our Gastronomic Heritage“

Maultaschen aus Chrząstawa.

Maultaschen aus Chrząstawa wurden mehrmals auf der Woiwodeschaft-Ausstellung im Rahmen von dem Wettbewerb „Unser Kulinarisches Erbe“ mit Preisen gekrönt. Alle Zutaten der Füllung sind von höchster Qualität und kommen aus natürlichen, ökologischen Anbauten. Die Zutaten der Füllung sind Quark und Kartoffeln in der 2:1 Proportion als auch geräucherter Speck. Das Ganze wird mit Speckfett und Gewürzen gemischt. Der traditionelle Teig wird aus Mehl, Eiern und Wasser gemacht.

SALCESON ZAWIDOWICKI

Salceson zawidowicki produkowany jest w oparciu o tradycyjne przepisy i receptury wielu kultur, które osiedlały się na tych terenach w latach czterdziestych i pięćdziesiątych dwudziestego wieku. Powstaje on z gotowanych ozorów, serc i polik świńskich. Nie dodaje się do niego skórek ani tłuszczu. Przyprawiany jest dużą ilością pieprzu i czosnku. Duże kawałki ugotowanego mięsa zalewane są przyprawionym wywarem z gotowania głowizny, który dzięki specjalnemu odcedzaniu pozostaje klarowny. W czasie studzenia salcesony są często odwracane aby mięso równomiernie się rozkładało się na całym przekroju.



Blood Sausage from Zawidowice

In production of Blood sausage from Zawidowice are used mixed recipes of different cultures, which bring settlers in 40ies and 50ies of 20th century. Blood sausage is produced from tongs and hearts. There is no pelt or grease. Spiced with pepper and garlic. Cooked meat is cutted in small pieces and mixed with spiced stock. Stock is prepared in a special way – drained to be not cloudy.

Presskopf aus Zawidowice

Der Presskopf aus Zawidowice wird nach traditionellen Rezepten und Rezepturen von vielen Kulturen, die in den 40. und 50. Jahren in dieser Region wohnten, hergestellt. Er wird aus gekochten Schweinzungen und Herzen gemacht. Keine Schalen und kein Fett werden zugegeben. Er wird mit viel Pfeffer und Knoblauch gewürzt. Große Stücke vom gekochten Fleisch werden mit gewürzter Brühe aus Schweinskopf, die dank einer speziellen Art und Weise vom Abgießen klar bleibt, überschüttet. Während Abkühlen wird der Presskopf oft gedreht, so dass der Fleisch gleichmäßig ausbreitet.

PLACKI SPOD SYCOWA

Placki spod Sycowa, to szczególny rodzaj placków ziemniaczanych podawanych w sposób tradycyjny w Restauracji Maks-Relaks w Sycowie. Placki przygotowuje się wg starego, odszukanego przez redaktora Gazety Wrocławskiej, przepisu. Ich charakterystyczny smak współtworzą odpowiednio dobrany gatunek ziemniaków, jakość użytego do smażenia oleju oraz niepowtarzalny sposób doprawiania. Od tego roku stanowią pozycję w menu restauracji „Maks-Relaks” w centrum Sycowa.



Potato pan cakes from Syców

Potato pan cakes from Syców are special sort of this kind of dish. They are served in Maks-Relaks Restaurant in Syców in traditional way. Characteristic taste of pan cakes depends on proper sort of potatoes, good quality oil used in fried process and unique way of seasoning.

Die Plätzchen aus Sycow

Die Plätzchen aus Sycow sind eine spezielle Art von Kartoffel-Plätzchen, die im Maks-Relaks Restaurant in Sycow auf eine traditionelle Art und Weise serviert werden. Die Plätzchen werden nach einem alten, von einem Redakteur der Breslauer Zeitung wiedergefundenen Rezept vorbereitet. Ihr charakteristischer Geschmack wird dank einer richtigen Auslese der Karoffeln, der Öl-Qualität und der einzigartigen Art und Weise vom Würzen erreicht. Seit diesem Jahr kann man sie auch im Menu des „Maks-Relaks” Restaurants im Zentrum von Sycow finden.

SMALCZYK ZE SMARDZOWA

„Smalczyk ze Smardzowa“ wytapiany jest ze słoniny i boczku w tradycyjnym piecu węglowym. Jego smak wzbogacony jest świeżo mielonym pieprzem i solą. Produkt ten ma wieloletnią tradycję, gości on w domu Państwa Cieslaków od wielu lat. Doceniany jest również na lokalnych imprezach na terenie Doliny Dobrej Widawy. Chleb ze smalczykiem idealnie komponuje się z małosolnym ogórkiem, którego smak przypomina odchodzące lato.

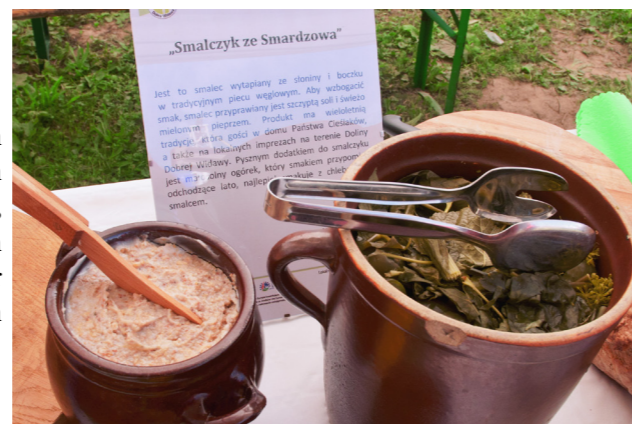


Lard from Smardzów

„Lard from Smardzów” is rendered from bacon and pork fat in a traditional coal stove. Its taste is enriched with freshly ground pepper and salt. This product has long-term traditions during local events in Dobra Widawa Valley. Bread with lard perfectly compose with cucumber pickles.

„Schmalz aus Smardzow“

„Schmalz aus Smardzow“ wird aus Speck in einem traditionellen Kohlenofen abgeschmolzen. Sein Geschmack wird mit frisch gemahlen Pfeffer und Salz angereichert. Dieses Produkt hat eine lange Tradition, es ist immer anwesend bei der Cieslak Familie seit Jahren. Es ist auch während vielen lokalen Veranstaltungen im Dobra Widawa Tal sehr populär. Brot Schmalz passt perfekt zur Salzgurke, deren Geschmack an weggendem Sommer erinnert.



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W DOBROSZYCACH

Koło Gospodyń Wiejskich w Dobroszycach swoją działalność od wielu lat rozwija w kierunku doskonalenia kulinarnych przysmaków. Panie z Koła Gospodyń Wiejskich z przyjemnością poświęcają swój czas , korzystając z każdej możliwej okazji by popularyzować domowe jedzenie.



The farmer's wives' association in Dobroszyce

The main activity of The farmer's wives' association in Dobroszyce is improvement of culinary delicacy. Members of the Association devote their time to popularize home-made dishes.

Regionaler Fausfrauenbund in Dobroszyce

Der regionale Fausfrauenbund in Dobroszyce entwickelt seine Tätigkeit im Bereich von Verbesserung der kulinarischen Leckerbissen. Die Hausfrauen, die Verbund-Mitgliederinnen sind, popularisieren gern Haushaltgerichte bei jeder Gelegenheit.



Zioła uprawiane są głównie w celach kulinarnych, leczniczych oraz wykorzystywane są jako element dekoracji. Zioła z Dobrej Widawy można nabyć we Wrocławiu, m.in. na placu targowym przy ulicy Bacciarellego. Cieszą się one popularnością w wielu znanych restauracjach jako przyprawa w kuchni i ozdoba potraw. Uprawą i przekazywaniem tradycji, od wielu pokoleń zajmuje się rodzina Szejnoch z Kielczowa.

Herbs from Dobra Widawa

Fresh herbs are cultivated mostly for gastronomic, medicinal and decorative purposes. Herbs from Dobra Widawa are available in Wrocław i.a. on market square at Bacciarelli street. Many famous restaurants are using those herbs as a spices and as a decoration of dishes. Tradition of herb's cultivation has been passed in Szejnoch family from Kielczów from many generations.

Kräuter aus Dobra Widawa

Kräuter werden nicht nur zu kulinarischen und Heilzwecken angebaut. Sie werden auch als ein decoratives Element verbraucht. Kräuter aus Dobra Widawa kann man in Breslau, u. a. auf dem Marktplatz bei der Bacciarellego Straße, kaufen. Sie sind sehr populär in vielen bekannten Restaurants und in der Küche als Gewürze und Essendekorationen. Mit dem Anbau und der Übermittlung der Tradition ist Familie Szejnoch aus Kielczow beschäftigt.



MUZEUM SKANSEN ROLNY

W przydomowym muzeum i skansenie rolnym można zobaczyć około 4 tysiące eksponatów. W muzeum zgromadzone są przedmioty, odzież i sprzęty użytku domowego nie tylko z ubiegłych stuleci, ale również z XX wieku. W skansenie rolnym można zobaczyć narzędzia, którymi posługiwali się mieszkańcy wsi. Zwiedzić można rekonstrukcje warsztatów ginących już dziś zawodów m.in. takich jak rymarz i kowal. Atrakcją Skansenu Państwa Golinowskich jest Dom Chleba, w którym można zobaczyć tradycyjny sposób wytwarzania chleba. Chleb swojski z Nadolic wypiekany jest od 30 lat. Tradycję chleba zapoczątkowali Państwo Golinowscy po osiedleniu się w Nadolicach Wielkich. Obecnie chleb cieszy się wielkim uznaniem wśród rodziny, ich sąsiadów, znajomych oraz wielu gości. Chleb wyrabiany jest na naturalnym zakwasie z mąki żytniej, wzbogaconej ziarnami zbóż, uprawianych na rodzinnych polach. Pieczony jest w piecu szamotowym, opalanym drewnem bukowym i dębowym, dzięki czemu posiada wyjątkową lekko brązową chrupiącą skórkę i ma niezwykły aromat. Chleb prezentowany jest na licznych imprezach lokalnych, dożynkach, jarmarkach regionalnych, gdzie wzbudza zachwyt swoim wyjątkowym smakiem.



In museum and agricultural heritage park we can find about 4 000 exhibits – articles of daily use, clothes and tools. It is possible to see reconstructions of leather worker and blacksmith workshops. The attraction of the Heritage park is a House of Bread, where is possible to see traditional bread production process. Familiar bread from Nadolice has been produced from 30 years. The tradition was started when Mrs Golinowscy came to Nadolice Wielkie. Now this bread is appreciate by family, neighbours, friends and guests. In production of bread used is natural leaven from rye flour enriched with grains of cereals cultivated on fields of Mrs Golinowscy. Because of baking in chamotte stove, using beech and oak wood Bread has unique crunchy, brown crust and unique aroma. Bread has been presented during many different local events, harvest festivals, where visitors can appreciate its brilliant flavor.



In dem am Hausegelegenen Museum und Bauer-Freilichtmuseum kann man ca. 4000 Exponate sehen. In dem Museum hat man Gegenstände, Kleidungen und Haushaltgegenstände nicht nur aus vergangenen Jahrhunderten als auch aus dem 20. Jahrhundert gesammelt. In diesem Freilichtmuseum kann man Handwerkszeuge der Dorfbewohner sehen. Man kann auch Rekonstruktionen der Werkstätten von den heute aussterbenden Berufen wie Sattler und Schmied besuchen. Die Attraktion des Freilichtmuseums von der Familie Golinowski ist das Brothaus, wo man die traditionelle Art und Weise von Brot-Produktion sehen kann. Das heimische Brot aus Nadolice wird seit 30 Jahren gebacken. Diese Tradition wurde von der Familie Golinowski nach dem Ansiedlung in Nadolice Wielkie in Gang gebracht. Heute ist das Brot bei der Familie, den Nachbarn, Bekannten und vielen Gästen beliebt. Das Brot wird auf dem naturellen Gärstoff aus Roggenmehl mit Kornkernen aus dem Familienanbau gemacht. Es wird in einem speziellen Holzfen gebacken, so dass es eine außergewöhnliche, hellbraune Kruste und einen einzigartigen Duft hat. Das Brot wird während zahlreichen Veranstaltungen, Erntefesten und regionalen Jahrmärkten präsentiert, wo es mit seinem einzigartigen Geschmack Begeisterung weckt.

INSTYTUT KOSMETYCZNO-MEDYCZNY JADWIGA

Instytut Kosmetyczno-Medyczny JADWIGA został założony w 1967 roku przez Panią Jadwigę Użyczyn Marszewską. W czasach, gdy na polskim rynku występował deficyt wysokiej jakości kosmetyków, Pani Jadwiga zaczęła własnoręcznie wytwarzać kremy, które cieszyły się dużą popularnością wśród klientów. Niesłabnące zainteresowanie wytwarzanymi kosmetykami sprawiło, iż Pani Jadwiga w 1992 otworzyła laboratorium, a w 1994 roku opatentowała zestaw preparatów kosmetycznych złuszczących do pielęgnacji skóry, zwłaszcza skóry twarzy zwany Polskim Peelingiem Ziołowym JADWIGA. Instytut Kosmetyczno-Medyczny oprócz produkcji kosmetyków naturalnych oferuje szereg zabiegów m.in. z zakresu bioodnowy, pielęgnacji twarzy, stóp, dłoni, paznokci i całego ciała. Posiada również Placówkę Oświatowo-Szkoleniową, która jako pierwsza w Polsce, zaczęła kształcić kosmetyczki, co czyni bez przerwy do dzisiaj. Oferuje również kursy m.in.: makijażu permanentnego, zabiegi kwasami, Polskiego Peelingu Ziołowego JADWIGA. Instytut Kosmetyczno-Medyczny JADWIGA uczestniczy w wielu kongresach kosmetycznych, farmaceutycznych i dermatologicznych. Przyjmuje również zaproszenia szkół i uczelni kosmetycznych w Polsce, gdzie prowadzi całodzienne SeminaRIA Zabiegów Firmowych JADWIGA.



Medical & Cosmetic Institute JADWIGA was founded in 1967 by Mrs. Jadwiga Użyczyn – Marszewska. At the time when Polish market suffer from deficit of high-quality cosmetics Mrs. Jadwiga began to produce creams, which were very popular among customers. In 1992 Mrs. Użyczyn – Marszewska opened lab and in 1994 patented a set of skin cosmetics, especially facial skin peeling called Polish Herbal Peeling Jadwiga. Institute of Medical and Cosmetics offers also wide range of caring treatments. Mrs. Użyczyn – Maruszewska run also Educational and Training Establishment, which as the first in Poland began to train beauticians. It also offers courses such as: permanent make-up, acids treatments, course of Polish Herbal Peeling JADWIGA. Institute participates in numerous cosmetic, pharmaceutical and dermatological congresses. Institute accepts also invitations from Beauty schools and universities in Poland, where are leading all-day seminars.

Das kosmetisch-medizinische Institut JADWIGA wurde in 1967 von Jadwiga Użyczyn Marszewska gegründet. In der Zeit, wenn es auf dem polischen Markt ein Defizit an Kosmetika von höher Qualität gab, begann sie eigenhändig Cremes, die sehr beliebt bei den Kunden waren, herzustellen. Große Interesse an den Produkten hat dazu beigetragen, dass sie in 1992 ein Laboratorium eröffnete und in 1994 einen Set von kosmetischen Peeling-Präparaten für Gesichtspflege - Das Polnische Kräuter-Peeling JADWIGA zum Patent anmeldete. Außer naturellen Kosmetika bietet das kosmetisch-medizinische Instituteine ganze Reihe von kosmetischen Anwendungen, u. a. Schönheits- und Wellnessbioanwendungen, Gesichts-, Fuß-, Hand-, Nagel- und Körperpflege. Es hat auch ein Schulungszentrum, das als erstes in Polen begann, Kosmetikerinnen zu bilden und macht es unabgebrochen bis heute. Es bietet auch Kurse, u.a.: permanentes Make-up, Säure-Anwendungen, Das Polnische Kräuter-Peeling JADWIGA. Instytut Kosmetyczno-Medyczny JADWIGA nimmt auch an vielen kosmetischen, pharmazeutischen und dermatologischen Kongressen teil. Es bekommt auch Einladungen von kosmetischen Schulen und Universitäten in Polen, wo es ganztägige Seminare über JADWIGA Firmenanwendungen hält.

SPIS PRODUKTÓW

- 1 SŁOWO WSTĘPNE
- 2 CERAMIKA ŁOZIŃSKA
- 3 BOGUSZYCKIE KURKI
- 4 CERAMIKA URSZULA BUGAJEWSKA
- 5 KILIMY HALINA KRZEMIŃSKA
- 6 PISZKAWSKIE CUDEŃKA
- 7 RĘKODZIEŁO ARTYSTYCZNE ALICJA KRASNY
- 8 CUDNE PISANKI WALERIA SUS
- 9 RĘKODZIEŁO JANINA SOŁTYSIAK
- 10 RĘKODZIEŁO BEATA KUCZYŃSKA
- 11 STOWARZYSZENIE ZIEMII BIERUTOWSKIEJ
- 12 FLORYSTKA KAZIMIERA WILCZYŃSKA
- 13 PRACOWNIA CERAMIKI ARTYSTYCZNEJ „SZYNOL”
- 14 WARSZTAT TERAPII ZAJĘCIOWEJ SYCÓW
- 15 RĘKODZIEŁO DOROTA ADAMCZYK
- 16 RĘKODZIEŁO Z RATOWIC
- 17 SZYDEŁKOWE CUDA TERSESA RYGIEL
- 18 Wioletta Dziewięcka- Rękodzieło artystyczne „Krzywulka”
- 19 RĘKODZIEŁO KAMILA ZMARZŁY
- 20 WIDAWSKIE ZAWIJAŃCE
- 21 WIDAWSKIE DUKATY
- 22 SYCOWSKIE PIERNIKI KSIĄŻĘCE
- 23 PIEKARNIA POWĄSKA
- 24 PIEKARNIA WILKÓW
- 25 PIEKARNIA KOŁACZ HELENA
- 26 PIEKARNIA S.C KYRCZ I SPÓŁKA JAKUB KYRCZ KAMILA KYRCZ.
- 27 PIEKARNIA MALIK-MIELCZARSKA ELŻBIETA
- 28 SYCOWSKA NALEWKA DZIADKA ZYGMUNTA
- 29 LIGOCKIE NALEWKI
- 30 MIÓD Z DOBREJ WIDAWY
- 31 NALEWKA URSZULA MALESZKA
- 32 MLECZARNIA MIĘDZYBÓRZ

SPIS PRODUKTÓW

- 33 SER Z KROWIEGO MLEKA
- 34 SER KOZI Z KAMIENICA WROCŁAWSKIEGO
- 35 ZESPÓŁ „JARZĘBINA”
- 36 ZESPÓŁ LUDOWY „JENKOWIAKI”
- 37 ZESPÓŁ LUDOWY „KAROLINKI”
- 38 ZESPÓŁ LUDOWY „KAŻDY SOBIE”
- 39 ZESPÓŁ LUDOWY „KRZECZYNIACY”
- 40 ZESPÓŁ LUDOWY „LIGOCIANIE”
- 41 ZESPÓŁ LUDOWY „POKOLENIA”
- 42 TEATR LUDOWY „SMOLNIACY”
- 43 ZESPÓŁ LUDOWY „SMYKI”
- 44 ZESPÓŁ LUDOWY „WIANKI”
- 45 ZESPÓŁ LUDOWY „WYSZOGRODZIANIE”
- 46 ZESPÓŁ LUDOWY „ZAZULA”
- 47 ZESPÓŁ LUDOWY „GIENI-DUDKI”
- 48 ZESPÓŁ FOLKLORYSTYCZNY „MIĘDZYBORZANIE”
- 49 ZESPÓŁ LUDOWY „RADZOWICZANIE”
- 50 ZESPÓŁ LUDOWY „SYCOWIACY”
- 51 ZESPÓŁ LUDOWY „LESZCZYŃKI”
- 52 OLEŚNICKI ZWÓJ ZIEMNIACZANY Z KIEŁBASĄ
- 53 SERWATKOWE PLACKI
- 54 PIEROGI Z SYCOWA
- 55 PIEROGI Z CHRZĄSTAWY
- 56 SALCESON ZAWIDOWICKI
- 57 PLACKI SPOD SYCOWA
- 58 SMALCZYK ZE SMARDZOWA
- 59 KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W DOBROSZYCACH
- 60 ZIOŁA Z DOBREJ WIDAWY
- 61 SAMOPOMOC CHŁOPSKA
- 62 MUZEUM SKANSEN ROLNY
- 63 INSTYTUT KOSMETYCZNO-MEDYCZNY JADWIGA

PRODUKTY REGIONALNE



LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA

Dobra Widawa

Adres:

56-400 Oleśnica

ul. Wojska Polskiego 67/69

Kontakt:

tel/fax. 71/ 314 32 01

e-mail: biuro@dobrawidawa.pl

Nadzór: Aneta Fiskies, Agnieszka Kasina,

Mieczysław Skuza, Sławomir Fluder

Materiały źródłowe-LGD Dobra Widawa

Opracowanie graficzne i tłumaczenie:

MPROMOTION Katarzyna Matjasik

www.mpromotion.eu

Druk: Drukarnia Signum- Paweł Rusnak

ul. Kresowa 4 56-400 Oleśnica www.singum-druk.pl

DOBRA WIDAWA



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

www.dobrawidawa.pl