

A top-down view of a rustic wooden table. In the upper left, a cork board holds fresh green herbs, two large pickles, and sliced red onions. To the right is a glass pitcher of oil and a small bowl of mixed peppercorns. In the center, a large wooden bowl filled with a light-colored soup (containing potatoes, carrots, and herbs) sits on a piece of burlap. To the left of the bowl are more sliced onions and two small shallots. A wooden spoon rests to the right of the bowl.

Kalendarz Imprez Kulinarnych Dolnego Śląska 2020



**DOLNY
ŚLĄSK**



**DOLNY
ŚLĄSK**

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
Departament Obszarów Wiejskich i Zasobów Naturalnych
Wydział Obszarów Wiejskich

Wybrzeże Słowackiego 12-14
50-411 Wrocław
www.dolnyslask.pl

tel. 71 776-93-50
71 776-90-30
e-mail: izabela.bielecka@dolnyslask.pl

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

Nakład: 2 000 sztuk
Publikacja sfinansowana ze środków budżetu Województwa Dolnośląskiego
Wrocław 2020

Egzemplarz bezpłatny



Opracowanie graficzne, skład, druk
Z. P. Polimer
Koszalin, ul. Szczecińska 34
www.drukarniapolimer.pl



Szanowni Państwo!



dziewiąta edycja kalendarza, którą oddaję w Państwa ręce, jest zbiorem publikacji związanych z imprezami Kulinarными Dolnego Śląska w roku 2020. Zawarto w nim informacje o wyjątkowych wydarzeniach, których głównym tematem są produkty ekologiczne, tradycyjne bądź regionalne. Opisane zostały także kiermasze, festiwale, warsztaty oraz konkursy, w których każdy z Państwa powinien znaleźć dla siebie atrakcyjne wydarzenie.

Kalendarz ten to także świadectwo bogactwa kulinarnego naszego regionu oraz ciekawej historii tradycji kulinarnych Dolnego Śląska. Napływ ludności z tzw. Kresów Wschodnich po II wojnie światowej, w połączeniu z kuchnią sąsiednich narodowości, a także mniejszości narodowych daje wspaniałą paletę smaków, zwyczajów oraz kultury kulinarnej.

Bogactwo i różnorodność dolnośląskich smaków, ogromna ilość przepięknych, historycznych zabytków oraz miejsc zachęca do odwiedzenia naszego regionu – swoim urokiem przyciąga z roku na rok coraz więcej turystów. Sprzyjać temu będzie także fakt, że spora liczba imprez kulinarnych odbędzie się w pobliżu atrakcji krajoznawczych. Dzięki temu możemy zaplanować tematyczną wycieczkę wzdłuż kulinarnego szlaku - poprzez Zamek Kliczków, krzywą wieżę w Ząbkowicach Śląskich, twierdzę Kłodzko, Śnieżkę w Karkonoszach na Kościele Pokoju w Jaworze kończąc.

Każda pora roku ma swoje uroki, a spośród wielu wakacyjnych imprez kulinarnych nie sposób pominąć chociażby Festiwalu Piwa i Sera w Twierdzy Srebrna Góra, Festiwalu Twarogu w Międzyborzu, Święta Mleka w Kamiennej Górze czy Święta Pierogów w Paszowicach. Jesienna pora przyniesie nam za to smaki grzybów w Węglińcu, zapach wina podczas Dolnośląskiego Święta Miodu i Wina w Przemkowie czy obfitość kapusty podczas Festiwalu w Bierkowicach. W okresie świąt nie może za to zabraknąć Państwa podczas bożonarodzeniowych jarmarków.

Życzę Państwu smacznej lektury oraz zapoznania się z bogactwem i różnorodnością dolnośląskich specjałów podczas wszystkich wymienionych imprez. Wierzę, że każdy z Państwa znajdzie dla siebie odpowiednio ciekawe wydarzenie, a smakowite potrawy przyrządzone według tradycyjnych receptur zadowolą nawet najbardziej wymagające podniebienie.

Łączę wyrazy szacunku

Grzegorz Macko

Wicemarszałek Województwa Dolnośląskiego



3.04 Obrzędy i Obyczaje Wielkanocne w Cieszkowie	8
4.04 Prezentacje wojewódzkie „Tradycyjnych Stołów Wielkanocnych, Palm i Pisanek”	9
04.04 Jarmark Wielkanocny w Łagiewnikach	10
04.04 Jarmark Wielkanocny w Starych Bogaczowicach	11
04.04 Prezentacje Tradycji Wielkanocnych powiatu głogowskiego	12
4-5.04 Lwówecki Kiermasz Wielkanocny	13
4-5.04 Wielkanocny Tygiel Smaków & Konkurs kulinarny Ale Pasztet	14
05.04 Kaczawski Jarmark Wielkanocny	15
05.04 Najbogatszy w Tradycje Stół Wielkanocny Brzeg Dolny	16
05.04 Pokaz Stołów Wielkanocnych i Kiermasz Świąteczny w Domaniowie	17
05.04 XVI Tradycje Stołu Wielkanocnego	18
08.04 Jarmark Wielkanocny w Lubaniu	19
18.04 Mała Wielkanoc w Lubawce	20
Konkurs związany z Tradycjami Wielkanocnymi dla Kół Gospodyń Wiejskich z terenu powiatu polkowickiego	21

01.05 - XVIII Dolnośląski Festiwal Zupy	22
01.05 Majówka Historyczna - Zamek Kliczków	23
09.05 Piąte urodziny Browaru Profesja	24
09.05 Zabawa Smakiem „Z tego co pod ręką czyli co dum dał” – biesiada	25
23-24.05 Święto Miasta w Bystrzycy Kłodzkiej	26
30.05 Biowekend w Bielawie	27
30.05 Piknik pod bocianim gniazdem w Kosiskach	28
31.05 Festyn pierogowy w Dąbrowie Bolesławieckiej	29
IV Sołecki Turniej Kulinarny w Gminie Zgorzelec	30

4-7.06 Europa na Widelcu 2020	31
5-7.06 XX Kwisonalia w Gryfowie Śląskim	32
06.06 Święto Truskawki	33
07.06 Festa w Bolesławicach	34
12-14.06 Legnickie Pole-tu można stracić głowę	35
13.06 Festiwal Gołąbków	36
13.06 Pałacowe Smaki	37
13-14.06 XXV Wystawa Zwierząt Hodowlanych Książ	38
14.06 Biskupicki Złoty Kłos	39
14.06 Piknik Miodowo-Truskawkowy	40
14.06 Święto Pszczoły u Malinowskich	41
20.06 Festiwal Pstrąga	42
27.06 Morzęcińskie Smaki	43
27.06 Grill&Gulasz	44
27.06 Noc Świętojańska	45



27.06 Turniej Gminnych Kół Gospodyń Wiejskich	46
28.06 Festiwal Lawendy	47
Targi Sobótkowe	48
Święto makaronu w Przybyłowicach	49
3-5.07 Jaworska Wegetariada	50
04.07 Festiwal Kuchni Polowych	51
4-5.07 Święto Pečenicy w Gościszowie	52
05.07 Gaworzycki Jarmark Kupiecki	53
10-12.07 Międzynarodowy Festiwal Piosenki Greckiej	54
12.07 - Festyn Ciasta i Kawy	55
17-19.07 Lwóweckie Lato Agatowe	56
17-19.07 Pejzaże Kulinarne	57
18.07 Festiwal Piwa i Sera w Srebrnej Górze	58
18.07 Festiwal Zupy w Ligocie Wielkiej	59
24-26.07 Festiwal Polsko - Czeski w Kudowie Zdrój	60
25.07 Pierogowe Love w Jugowie	61
26.07 Konkurs „Polsko-Czeskie danie na rozgrzanie”	62
26.07 Święto Jemioły i Pieroga w Jemielnie	63
01.08 VIII Festiwal Produktu Lokalnego w Krzydlinie Wielkiej	64
1-2.08 Jarmark Garncarski	65
02.08 Kulinarne rewolucje w Marianówce	66
08.08 Święto Chleba i Ziół	67
08.08 Zabawy z Kawą w Nowej Rudzie	68
15.08 Cud Miód w Polanicy - Zdrój	69
15.08 Święto Pszczoły w Białym Kościele	70
15.08 XIV Festiwal Sera	71
15-16.08 Festiwal twarogu w Międzyborzu	72
22.08 Festiwal Smaków podczas Dożynek Gminy Oleśnica	73
22.08. Ogórkowanie u Sznajderów	74
28-29.08 Targi Zdrowej Żywności „Zdrowie ma Smak”	75
28-30.08 Święto Chleba i Piernika	76
28-30.08 Jakuby - Święto Starego Miasta	77
29.08 Festiwal Wiejskich Ciast	78
29.08 Piknik Pszczelarski w Godzięcinie	79
29.08 Retro dożynki gminne w Jerzmanowej	80
29.08 Święto Mleka w Kamiennej Górze	81
29-30.08 Miodobranie w Dzierżoniowie	82
30.08 Dolnośląskie Święto Pieroga w Czarnym Borze	83
30.08 Dożynki Gminne w Radkowie	84
30.08 Święto Chleba w Milikowie	85
30.08 Dożynki Gminne w Starej Łomnicy	86



05.09 Dożynki Gminne w Lwówku Śląskim	87
05.09 Festiwal Kapusty i Pieroga	88
05.09 Festiwal Kultury Wsi Polskiej w Wądrożu Wielkim	89
05.09 Grzybów Zdroje	90
05.09 Jarmark nad Świdną – poznajemy nasze wyroby lokalne	91
05.09 Święto Ziemniaka	92
06.09 Bałkańskie Święto Pity	93
06.09 Święto Pierogów w Paszowicach	94
12.09 Festiwal Kapusty w Bierkowicach	95
12.09 Święto Prawdziwka i Śliwki Węgierki	96
12.09 Wiejskie Pyrkowanie	97
12-13.09 Święto Wina w Mieście Skarbów	98
12-13.09 Święto Grzybów w Węglińcu	99
15.09 Święto Piernika w Bielawie	100
19.09 Boguszowskie Święto Plonów	101
19.09 Festiwal Słoików w gminie Dzierżoniów	102
19.09 Przez wspólne gotowanie lepsze poznanie PL / CZ	103
20.09 Festiwal Pasternaka	104
20.09 Święto Grzyba Leśnego	105
26.09 Dary Lasu	106
26.09 Misterium Chleba w Bielawie	107
26-27.09 Dolnośląskie Święto Miodu i Wina	108
27.09 Osiedlowe Święto Ziemniaka	109
27.09 Święto Kapusty, warzywnictwa i Nasiennictwa	110
Dolnośląski Dzień Pszczelarza (informacja u organizatora)	111
04.10 Żmigrodzki Festiwal Karpia i Lasu	112
10.10 Poznajmy się od kuchni - Konferencja podsumowująca projekt	113
11.10 II Wielkie SERwowanie	114
24.10 Hubertus	115
25.10 Festiwal Wołowiny	116
11.11 Niepodległość uczcić ze smakiem Jedliny	117
11.11 Święto Niepodległości i IX Bieg Gęsi	118
04.12 Gminny konkurs kulinarny Tradycje Bożonarodzeniowe	119
05.12 Jarmark Sowiogórski w Srebrnej Górze	120
5-6.12 Jarmark Bożonarodzeniowy - zamek Kliczków	121
06.12 Jarmark Bożonarodzeniowy w Kudowie	122
06.12 VII Polsko - Czeskie Stoły Bożonarodzeniowe	123
12.12 Prezentacje wojewódzkie "Tradycyjnych Stołów Wigilijnych – Dolny Śląsk"	124



12.12 - Jarmark Bożonarodzeniowy w Obornikach Śląskich	125
12-13.12 Jarmark Bożonarodzeniowy w Łagiewnikach	126
13.12 Jarmark Bożonarodzeniowy w Żmigrodzie	127
13.12 Przegląd Zwyczajów i Tradycji Bożonarodzeniowych w Ciepłowodach	128
13.12 X Jarmark Bożonarodzeniowy Gminy Radków	129
19-20.12 Lwówecki Kiermasz Bożonarodzeniowy	130
20.12 Jarmark Adwentowy w Ratowicach	131
22.12 Jarmark Bożonarodzeniowy w Lubaniu	132
Jarmark Bożonarodzeniowy w Kątach Wrocławskich	133
Jarmark Bożonarodzeniowy w Sobótce	134
Pokaz Stołów Bożonarodzeniowych i Kiermasz Świąteczny w Domaniowie	135
VII Wińszczańskie Targi Bożonarodzeniowe	136
Wigilia Pokoleń w Wądrożu Wielkim	137
Dolnośląski Targ Rolny we Wrocławiu - marzec – grudzień (każda ostatnia sobota miesiąca)	138
Targ Ziemi 124 - pierwsza niedziela miesiąca od kwietnia do grudnia	139
Targi zdrowej żywności trzecia niedziela każdego miesiąca oprócz kwietnia i grudnia	140



Obrzędy i Obyczaje Wielkanocne w Cieszkowie



termin: 3 kwietnia (piątek)

miejsce: Gminne Centrum Kultury, ul. Sikorskiego 35, 56-330 Cieszków

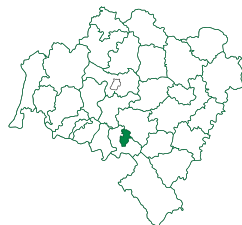
Gminne Centrum Kultury w Cieszkowie dnia 3 kwietnia br. o godzinie 10:30 organizuje konkurs nt. obrzędów i obyczajów wielkanocnych. Konkurs skierowany jest zarówno do młodzieży jak i osób dorosłych. Uczestnicy konkursu będą mieli za zadanie przygotować swój stół wielkanocny z przygotowanych wcześniej bab, babeczek, mazurków oraz jajek w postaci pisanek, kraszanek itp. Jury będzie oceniać potrawy pod względem smakowym i dekoracyjnym przyznając trzy kolejne miejsca. Konkurs ma za zadanie integrację społeczności lokalnej oraz podtrzymywanie tradycji związanych ze Świętami Wielkiej Nocy.

organizator: Gminne Centrum Kultury, ul. Sikorskiego 35, 56-330 Cieszków, www.gck.cieszkow.pl

kontakt: Halina Niedbała Dyrektor GCK, tel. 71 384 8 142, 606 626 674, e-mail: gckcieszkow@op.pl



Prezentacje wojewódzkie „Tradycyjnych Stołów Wielkanocnych, Palm i Pisanek”



termin: 4 kwietnia (sobota)

miejsce: Galeria Viktoria w Wałbrzychu

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

Uważamy, że skrócenie drogi, jaką pokonuje żywność od producenta do konsumenta jest sytuacją bardzo korzystną dla obydwu stron. Dlatego stworzyliśmy Targ Rolny „Górskie Smaki” w Siedlęcinie.

organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
Galeria Viktoria w Wałbrzychu, Regionalne Związki Rolników,
Kółek i Organizacji Rolniczych, www.umwd.pl

kontakt: Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
Wydział Obszarów Wiejskich
tel. 71 776 93-50





Jarmark Wielkanocny w Łagiewnikach



termin: 4 kwietnia (sobota)

miejsce: Gminny Ośrodek Kultury, Bibliotek i Sportu w Łagiewnikach

Promowanie i wzmacnianie lokalnej tradycji i zwyczajów oraz promocja (degustacja) wielkanocnych potraw jak również i rękodzieła. Współpraca z sołectwami, stowarzyszeniami, klubami jak i Kołami Gospodyń Wiejskich. Podczas Jarmarku będzie miał miejsce Konkurs na najpiękniejszą palmę wielkanocną jak również finał konkursu – Etnograficzny konkurs „Pisanka”.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury, Bibliotek i Sportu w Łagiewnikach, 58-210 Łagiewniki, [www. www.gokbis.p](http://www.gokbis.p)

współorganizator: Wójt Gminy Łagiewniki

kontakt: Elżbieta Bagińska, tel. 886 102 484, e-mail: biuro@gokbis.pl



Jarmark Wielkanocny – konkurs kulinarny „Ciekawe danie z jajem”



termin: 4 kwietnia (sobota)

miejsce: Amfiteatr koło Szkoły Podstawowej w Starych Bogaczowicach

4 kwietnia odbędzie się barwny jarmark wielkanocny. Oprócz smacznych potraw, wyrobów wiejskich i rękodzieła, nie zabraknie muzyki na żywo oraz atrakcji dla dzieci. Pojawią się liczne stoiska z tradycyjną polską kuchnią, ręcznie wykonanymi ozdobami wielkanocnymi oraz wyrobami, których nie może zabraknąć na wielkanocnym stole. Tego dnia przeprowadzony zostanie także konkurs kulinarny „Ciekawe danie z jajem na wielkanocnym stole”, dla którego laureatów czekają atrakcyjne nagrody. Celem konkursu jest kultywowanie tradycji świąt wielkanocnych.

organizator: Gminne Centrum Biblioteczno-Kulturalne w Starych Bogaczowicach (www.gcbk.pl)

kontakt: Gminne Centrum Biblioteczno-Kulturalne w Starych Bogaczowicach, tel. 74 844 35 03, e-mail: centrumstbog@op.pl





Prezentacje Tradycji Wielkanocnych powiatu głogowskiego



termin: 4 kwietnia (sobota)

miejsce: Galeria GLOGOVIA – ul. J. Piłsudskiego 19, 67-200 Głogów

Na mieszkańców miasta i powiatu będą czekać m.in. mazurki, lukrowane baby, swojskie wędliny i wiele innych świątecznych smakołyków przygotowanych przez gospodynie z okolicznych gmin. Zaplanowano także prezentacje palm, pisanek, stroików oraz świątecznych kartek. Wiele z nich można będzie kupić. A wszystko to w muzycznej oprawie w wykonaniu zespołów folklorystycznych.

organizator: Powiat Głogowski, ul. Sikorskiego 21 67-200 Głogów,
www.powiat.glogow.pl

kontakt: Urszula Karpińska, tel. 76 72 82 890, e-mail: pr@powiat.glogow.pl



Lwówecki Kiermasz Wielkanocny



termin: 4-5 kwietnia (sobota-niedziela)

miejsce: Lwówek Śląski (Rynek)

Podczas dwudniowego Kiermaszu Wielkanocnego w Lwówku Śląskim prezentowanych jest kilkaset stoisk z produktami regionalnymi. Oprócz ozdób choinkowych, odwiedzający mogą nabyć rozmaite gatunki chlebów, ciast, dań świątecznych, przypraw, ziół i rozmaitych przysmaków.

organizator: Lwówecki Ośrodek Kultury, www.lok.lwowekslaski.pl
Gmina i Miasto Lwówek Śląski, www.lwowekslaski.pl

kontakt: Lwówecki Ośrodek Kultury, ul. Przyjaciół Żołnierza 5,
59-600 Lwówek Śląski, tel. 75 782 45 32; 75 647 79 22,
Dyrektor Tadeusz Dzieżyc, e-mail: lok-dyrektor@lwowekslaski.pl





Wielkanocny Tygiel Smaków & Konkurs kulinarny Ale Pasztet



termin: 4-5 kwietnia (sobota – niedziela)

miejsce: Zamek Kliczków

Fundacja Pro Culture Bono z siedzibą na Zamku w Kliczkowie organizuje Wielkanocny Tygiel Smaków czyli Festiwal (nie tylko) kulinarnych tradycji i zwyczajów wielkopostnych i wielkanocnych. Pokażemy gościom i turystom tradycje i zwyczaje z okresu Wielkiego Postu oraz świąt Wielkiej Nocy różnych grup etnicznych z terenów Dolnego Śląska i Ziemi Lubuskiej. Serdecznie zapraszamy do współpracy Koła Gospodyń Wiejskich oraz Zespoły Ludowe. Przez dwa dni będziemy eksponować palmy wielkanocne, pisanki oraz kosze wielkanocne. Smakować będziemy babki, mazury, sękacze i inne słodkości. Do skosztowania będą pasztety tradycyjne i warzywne, a także regionalne nalewki. Nawiązując do wieloletnich tradycji kulinarnego konkursu Ale Pasztet!, który zwyczajowo odbywał się w listopadzie, zaplanowaliśmy jego przyszłoroczną edycję właśnie w sobotę 4 kwietnia, bo przecież jak pasztet to Wielkanoc. Oprócz oceniania konkursowych pasztetów, pierogów i nalewek, przeprowadzimy także konkurs kociołków, a więc dań jednogarnkowych, przygotowywanych na zamkowym dziedzińcu przez zgłoszone zespoły.

organizator: Zamek Kliczków, Kliczków 8, 59-724 Osiecznica,
www.kliczkow.com.pl

kontakt: Katarzyna Lech, tel. 515 461 135,
e-mail: katarzynalech@leo-grupa.pl



Kaczawski Jarmark Wielkanocny



termin: 5 kwietnia (niedziela)

miejsce: Paszowice, świetlica i teren przy Gminnym Ośrodku Kultury

Podczas Kaczawskiego Jarmarku Wielkanocnego swoje wyroby prezentują rękodzielnicy, wytwórcy produktów lokalnych, stowarzyszenia, koła gospodyń wiejskich i zespoły ludowe, a także szkółkarze, sadownicy, producenci winorośli i kwiatów. Jarmarkowi towarzyszą występy amatorskich zespołów ludowych. Dla uczestników przygotowano konkurs na najpiękniejszy stół świąteczny oraz na baby i inne ciasta wielkanocne, natomiast atrakcją dla dzieci są animacje plastyczne oraz zawody „Z jajkiem na wesoło”.

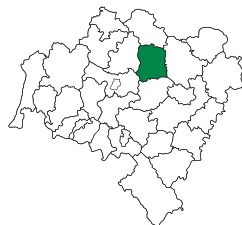
organizator: Gminny Ośrodek Kultury, Paszowice 142, 59-411 Paszowice,
www.gok.paszowice.pl

kontakt: Małgorzata Świdarska, tel. 76 870 11 13,
 e-mail: swiderska@paszowice.pl





Najbogatszy w Tradycje Stół Wielkanocny Brzeg Dolny



termin: 5 kwietnia (niedziela)

miejsce: Dolnobrzeski Ośrodek Kultury

W Niedzielę Palmową mieszkańcy Gminy Brzeg Dolny uczestniczą w wystawie pt. „Najbogatszy w Tradycje Stół Wielkanocny”. Po uroczystym nabożeństwie Męki Pańskiej w Kościele Matki Boskiej z Góry Karmel kolorowy pochód przechodzi ulicami Starego Miasta, by w Dolnobrzeskim Ośrodku Kultury rozpocząć świętowanie. Barwną oprawę tego spotkania wzbogacają piękne palmy wielkanocne, które z roku na rok są coraz wyższe i bogatsze w ozdoby.

Pięknie zastawione stoły, tradycyjne potrawy i ciasta wielkanocne, barwne ozdoby i ogromna życzliwość stowarzyszeń i organizacji – to wszystko można zobaczyć w sali kameralnej. Jest też element rywalizacji, bo bogato zastawione stoły oceniane są przez jury. Wybór co roku jest bardzo trudny, bo wszyscy uczestnicy wykazują się ogromną pomysłowością i znajomością polskich tradycji wielkanocnych.

organizator: Dolnobrzeski Ośrodek Kultury, ul. Kolejowa 29,
56-120 Brzeg Dolny, www.dok.brzegdolny.p

kontakt: Danuta Chłód, tel. 604 814 986, e-mail: dok@brzegdolny.pl



Pokaz Stołów Wielkanocnych i Kiermasz Świąteczny w Domaniowie



termin: 5 kwietnia (niedziela)

miejsce: Dom Strażaka, Domaniów 65, 55-216 Domaniów

W Niedzielę Palmową Panie z Kół Gospodyń Wiejskich z Gminy Domaniów, prezentują tradycyjnie przygotowane stoły wielkanocne. Znajdziemy na nich ponadczasowe potrawy: babki, mazurki, wędzonki, swojskie wyroby, ale także oryginalne rękodzieło. W trakcie wydarzenia można dokonać degustacji przygotowanych specjałów wielkanocnych, które zachwycają smakiem i formą przygotowania. Na koniec pokazu rozstrzygnięte zostają konkursy na: Najpiękniejszy Stół Świąteczny, Najpiękniejszą Palmę i Tradycyjne Ciasto Świąteczne. Celem organizowanego wydarzenia jest podtrzymywanie i kultywowanie tradycji Świąt Wielkanocnych oraz promowanie lokalnych twórców rękodzieła.

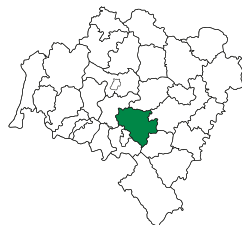
organizator: Gmina Domaniów, Centrum Kultury i Czytelnictwa Gminy Domaniów

kontakt: Centrum Kultury i Czytelnictwa Gminy Domaniów
tel. 71 301 78 79, e-mail: kultura@gminadomaniow.pl





XVI Tradycje Stołu Wielkanocnego



termin: 5 kwietnia (niedziela)

miejsce: Szkoła Podstawowa w Marcinowicach, ul. Kolejowa 18,
58-124 Marcinowice

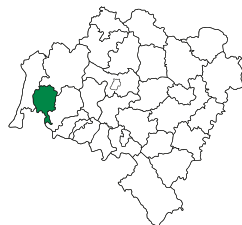
Wydarzenie ma charakter konkursu, w którym każdy z zaproszonych gości przygotowuje stół z tradycyjnymi potrawami wielkanocnymi. Specjalnie powołane jury składające się ze znanych osobistości stara się wyłonić szczególnie wyróżniającą się prezentację, która zachwycą zarówno pięknym nakryciem jak i smacznymi potrawami. Tradycje Stołu Wielkanocnego to impreza, która z roku na rok cieszy się większym zainteresowaniem wśród odwiedzających jak i wystawców, których w ubiegłym roku było ponad sześćdziesięciu. Impreza stanowi wspaniałe wprowadzenie w największe i zarazem najważniejsze święta chrześcijańskie, pełne symboli i polskich tradycji. Swoim zasięgiem obejmuje ona cały region Ziemi Świdnickiej, Dolny Śląsk oraz partnerskie miasta i powiaty z Polski i zagranicy. W uroczystości biorą czynny udział organizacje pozarządowe, rady sołeckie, lokalni przedsiębiorcy, zespoły artystyczne, przedszkola i szkoły.

organizator: Gmina Marcinowice, Centrum Kulturalno-Biblioteczne
w Marcinowicach, www.tradycjestolu.marcinowice.pl

kontakt: Dawid Sobczyk, tel. 74 85 85 226, wew. 28,
e-mail: centrum@marcinowice.pl



Jarmark Wielkanocny w Lubaniu



termin: 8 kwietnia (środa)

miejsce: Lubański Rynek

Jeśli lubicie jarmarkowy klimat - koniecznie odwiedźcie Lubań. Kolorowe mazurki, pieczone baranki, pisanki, baby i palmy wielkanocne, swojskie pasztety, kiełbasy, nadzwyczajne i oryginalne dekoracje rękodzielnicze – jednym słowem, jarmarkowo-wiosenny zawrót głowy. Przed Wielkanocą lubański rynek nabiera ładu świątecznego klimatu. Oczywiście, jak na jarmark przystało, we wspaniałej scenerii naszego rynku jest gwarно i wesoło. Liczne stragany rozstawione przy sukiennicach kuszą i wabią przysmakami i rękodziełem, wracamy wtedy do handlowych tradycji. Zapraszamy tych, którzy uwielbiają chodzić po straganach, targować się, podziwiać cudeńka, niepowtarzalne przedmioty posiadające duszę zrobione w zaciszu domu bądź pracowni. Uczestnicząc w jarmarku możecie nie tylko zakupić cudowne prezenty wielkanocne, dekoracje czy przepyszne wypieki, ale również wykazać się kreatywnością na warsztatach rękodzielniczych. Dodatkową atrakcją jest muzyka na żywo – wspólnego śpiewania w świątecznej atmosferze, chyba też sobie nie odmówicie.

organizator: Łużyckie Centrum Rozwoju w Lubaniu, www.luban.pl, www.facebook.com/lubieluban

kontakt: Łużyckie Centrum Rozwoju, tel. 75 645 66 03,
e-mail: promocja@luban.pl





Mała Wielkanoc w Lubawce



termin: 18 kwietnia (sobota)

miejsce: Dom Kultury w Lubawce, ul. Kamiennogórska 19, Lubawka

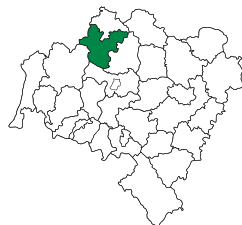
Mała Wielkanoc to konkurs, który gromadzi corocznie przeszło dwustu-osobową grupę wystawców i gości z regionu jeleniogórskiego. Tradycja Małej Wielkanocy trwa już przeszło trzydzieści lat. W tym roku będzie to już 36. edycja konkursu. Przedsięwzięcie stanowi część Programu Ochrony Tradycji Kultury Wsi otaczającego opieką regionalne dziedzictwo kultury, przeniesione przez przesiedleńców na Dolny Śląsk po 1945 roku. Podczas prezentacji odbywających się w sali widowiskowej lubawskiego Domu Kultury, Jury, w skład którego wchodzi etnolodzy i etnografowie, oceniają tradycyjne potrawy świąteczne, które są ilustracją bogactwa kultury przeniesionej na Ziemię Odzyskane z regionów przedwojennej Polski. Imprezę wzbogacają pieśni obrzędowe okresu Świąt Wielkanocnych wykonaniu uczestniczących w konkursie wiejskich grup folklorystycznych z regionu Podsudecia.

organizator: Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Lubawce,
ul. Kamiennogórska 19, 58-420 Lubawka, www.kultura.lubawka.eu,
Gmina Lubawka, Pl. Wolności 1, 58-420 Lubawka, www.um.lubawka.eu

kontakt: Rafał Czura, tel. 609 927 957, e-mail: rafalczura95@gmail.com



Konkurs związany z Tradycjami Wielkanocnymi dla Kół Gospodyń Wiejskich z terenu powiatu polkowickiego



termin: kwiecień (informacja u organizatora)

miejsce: powiat polkowicki

Konkurs ma na celu propagowanie i rozwijanie szeroko rozumianych tradycji Świąt Wielkanocnych i innych zwyczajów ludowych takich jak: śniadanie wielkanocne, pisanki, święconka czy palma wielkanocna. Polska tradycja potraw wielkanocnych jest bardzo bogata, a w zapiskach gospodyń z terenu powiatu nie brakuje wyśmienitych receptur na dania wielkanocne. Tym bardziej, że w naszym powiecie przenikają się różne kultury, w tym bogata kultura Łemkowska.

organizator: powiat polkowicki przy współpracy z ośrodkami kultury z terenu powiatu polkowickiego

kontakt: Magdalena Mikołajewska tel. 76 746 15 17,
e-mail: magdalena.mikolajewska@powiatpolkowicki.pl,
Amelia Dworak tel. 76 729 92 48,
e-mail: amelia.dworak@powiatpolkowicki.pl





XVIII Dolnośląski Festiwal Zupy



termin: 1 maja (piątek)

miejsce: Park Zdrojowy

Unikalny w swojej formie, wzbogacony o elementy rękodzielnicze i wyroby regionalne, Dolnośląski Festiwal Zupy jest od lat jednym z najbardziej atrakcyjnych wydarzeń kulinarnych w regionie.

Impreza o charakterze konkursowym, jest doskonałą formą do zaprezentowania swoich pasji i umiejętności kulinarnych. Dzięki urokowi miasta i gościnności mieszkańców odczuwalny jest niepowtarzalny klimat, który sprzyja realizacji swoich pomysłów kulinarnych. Uczestnicy konkursu mają możliwość wykazania się swoim talentem, który docenią smakosze zup, natomiast dla zwycięzców konkursu przewidziane są zawsze atrakcyjne NAGRODY oraz Certyfikaty Dobrego Smaku nadane przez szefa kuchni.

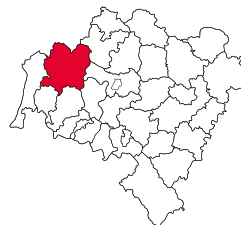
organizator: Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju, ul. Piastowska 13, 58-330 Jedlina-Zdrój, www.ckjedlina.pl

kontakt: Laura Szelegowicz, nr kontaktowy 606 732 361, e-mail: imprezy@jedlinazdroj.eu





Majówka Historyczna - Zamek Kliczków



maj

termin: 1 maja (piątek)

miejsce: Zamek Kliczków

Maj to wyjątkowy miesiąc w roku, podczas którego do Kliczkowa przybywają rycerze, husarze, ułani i inni zbrojni, aby przenieść się w czasie do zaprzesztłych stuleci. Corocznie w Zamku Kliczków organizowana jest wielka Majówka. Event dla całych rodzin. Pokazy rycerskie, bojowe, rekonstrukcje walk zbrojnych, atrakcje dla dzieci i dorosłych oraz wielki festyn grillowy w Zamku Kliczków.

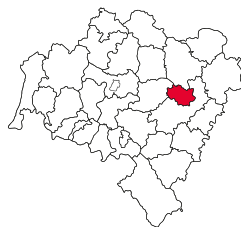
organizator: Zamek Kliczków, Kliczków 8, 59-724 Osiecznica,
www.kliczkow.com.pl

kontakt: Katarzyna Lech, tel. 515 461 135,
e-mail: katarzynalech@leo-grupa.pl





Piąte urodziny Browaru Profesja



termin: 9 maja (sobota)

miejsce: Wrocław, ul. Kwidzińska 6E

Tydzień po majówce na terenie Browaru Profesja odbędą się jego piąte urodziny. Plac otaczający browar na co dzień ma raczej fabryczno-magazynowy charakter, jednak 9 maja po raz kolejny zamieni się w miejsce spotkań i świetnej zabawy. Na urodzinach Profesji z pewnością nie zabraknie dobrego, rzemieślniczego piwa i pysznego jedzenia prosto z najlepszych foodtrucków.

Świętowanie odbywać się będzie w towarzystwie muzyki na żywo oraz licznych atrakcji. Dwarfs Fest to również niepowtarzalna okazja, by zobaczyć browar od środka i poznać ludzi, którzy go tworzą. Piwowarzy chętnie oprowadzą po miejscach na co dzień niedostępnych i z pasją opowiedzą o procesie warzenia piwa.

Profesja to wrocławski browar rzemieślniczy, założony w 2015 roku przez piwowarów domowych i pasjonatów dobrego piwa. Jak sami mówią: Warzymy takie piwa, po które sami chętnie sięgamy.

organizator: Browar Profesja Sp. z o.o., www.browarprofesja.pl

kontakt: e-mail: biuro@browarprofesja.pl, tel. 733 703 101
www.facebook.com/browarprofesja,
www.instagram.com/browarprofesja





Zabawa Smakiem „Z tego co pod ręką czyli co dum dał” – biesiada



maj

termin: 9 maja (sobota)

miejsce: Dom Ludowy w Wojborzu

Działanie realizowane w ramach PL-CZ projektu pn. „Poznajmy się od kuchni”. W sobotę w Klubie Seniora w Wojborzu, odbędą się warsztaty kulinarne podczas, których przygotowywane będą przekąski. Przygotowane potrawy będą degustowane przez uczestników w godzinach popołudniowych z muzyką w tle – forma biesiady, czyli pyszne jedzenie i tańce – wspólna integracja.

organizator: Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji Gminy Kłodzko,
ul. Kłodzka 20, 57-360 Ołdrzychowice Kłodzkie,
www.kultura.gmina.klodzko.pl

kontakt: Ewelina Ptak, tel. 885 364 493
Ewelina Kudła, tel. 74/ 868 91 42, e-mail: oksirgk@wp.pl





Święto Miasta w Bystrzycy Kłodzkiej



termin: 23 - 24 maja (sobota – niedziela)

miejsce: Bystrzyca Kłodzka

Dni Świętego Floriana to niezwykle wydarzenie dla miasta, jego mieszkańców i turystów.

Podczas dwudniowej imprezy można zobaczyć wiele atrakcji m.in. występy polskich i czeskich zespołów muzycznych, występy taneczne, a także liczne atrakcje przygotowane specjalnie dla dzieci i dorosłych. Nieodłącznym elementem Dni Miasta Bystrzyca Kłodzka jest Jarmark Floriański, który przyciąga swoją różnorodnością, w trakcie wydarzenia odbywają się prezentacje kulinarne gminnych Kół Gospodyń Wiejskich oraz gospodarstw agroturystycznych, prezentacje polskich i czeskich wystawców rękodzieła artystycznego, produktu regionalnego m.in.: przetworów pszczelich, chleba, ciasta, wędliny, soków, dżemów, piwa, nalewek. Impreza ma charakter: kulturalny, rekreacyjny i promocyjny.

organizator: Gmina Bystrzyca Kłodzka przy ul. H. Sienkiewicza 6, Miejsko Gminny Ośrodek Kultury w Bystrzycy Kłodzkiej przy ul. Wojska Polskiego 20

kontakt: Marcin Gomułka Spec. Ds. promocji i organizacji imprez, tel. 692 133 034, e-mail. marcin.mgok@gmail.com



Bioweekend w Bielawie



termin: 30 maja (sobota)

miejsce: kompleks Hotelu Dębowego Biowellness&Spa w Bielawie

Bioweekend odbędzie się na terenie kompleksu Hotelu Dębowego Biowellness&Spa, w jego zabytkowych wnętrzach jak również w przepięknym 10 hektarowym zabytkowym parku.

Hotel Dębowy położony jest zaledwie 60km od Wrocławia, z dala od miejskiego zgiełku.

W trakcie trwania Bioweekendu zapewniona będzie baza noclegowa, a także możliwość skorzystania z zabiegów SenseSpa pierwszego w Polsce Spa pracującego w formule Apiterapii. W trakcie Bioweekendu na Gości z Dolnego Śląska i reszty Polski będą czekać wspaniałe warsztaty, wykłady poświęcone m.in. zdrowej kuchni, ekologii, równowadze duchowej prowadzone przez znanych ekspertów. Wydarzenie będzie szansą poznania tajników zdrowego, ekologicznego stylu życia i nowych smaków. Uczestnicy będą mieli szansę wymienić swoje poglądy z ekspertami, blogerami i dziennikarzami. Nie zabraknie również lokalnych, ekologicznych i zdrowych produktów z możliwością poznania lokalnych dostawców i producentów, którzy z pasją i sercem tworzą swoje produkty.

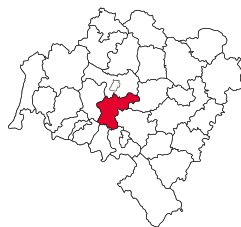
organizator: Hotel Dębowy Biowellness&Spa Bielawa ul. Korczaka 4, 58-260 Bielawa, Spa www.hoteldebowy.pl/bioweekend-2019/bioweekend

kontakt: Karolina Kocur, tel. 533 235 644,
e-mail: karolina.kocur@hoteldebowy.pl





Piknik pod bocianim gniazdem w Kosiskach



termin: 30 maja (sobota)

miejsce: Plac sportowo-rekreacyjny w Kosiskach

Impreza ma charakter plenerowy, a jej motywem przewodnim jest bocian. W programie przewidziane są liczne atrakcje: animacje dla dzieci, konkursy, gry i zabawy sprawnościowe, warsztaty tworzenia figurek bociana, występy artystyczne. Goście będą mieli również okazję posmakować domowych wypieków, swojskich wyrobów, nie zabraknie również karłowki i kiełbasek z grilla. Na zakończenie imprezy zabawa taneczna. Święto bociana to doskonała okazja do zabawy dla całych rodzin. Serdecznie zapraszamy do Kosisk.

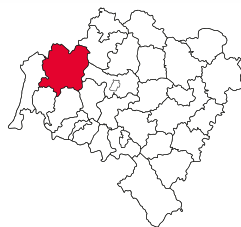
organizator: Grupa Odnowy Wsi Kosiska

kontakt: Robert Fudali, tel. 668 020 313,
e-mail: r.fudali@wadrozewielkie.pl





Festyn pierogowy w Dąbrowie Bolestawieckiej



maj

termin: 31 maja (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Dąbrowie Bolestawieckiej

Impreza, której głównym tematem są pierogi. Konkurs własnoręcznie wykonanych pierogów „ruskich” oraz prezentacja pierogów zrobionych z tradycyjnych przepisów. Impreza pierogowa posiada także oprawę artystyczną.

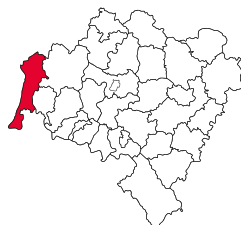
organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolestawcu z/s w Kruszynie oraz Komitet Organizacyjny wsi Dąbrowa Bolestawiecka

kontakt: GOKiS w Bolestawcu, tel./fax 75 732 14 77,
e-mail gokisbeata@wp.pl, www.gokis.boleslawie.org





IV Sołecki Turniej Kulinaryny w Gminie Zgorzelec



termin: maj (informacja u organizatora)

miejsce: Świetlica wiejska w Radomierzycach, Radomierzycze 40,
59-900 Zgorzelec

W miesiącu maju, w świetlicy wiejskiej w Radomierzycach, odbędzie się IV Sołecki Turniej Kulinaryny, organizowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Zgorzelcu z/s w Radomierzycach. Uczestnikami turnieju będą sołtysi naszych gminnych miejscowości. Kucharze podzieleni na grupy poprzez losowanie, będą mieli do przygotowania trzy potrawy tradycyjne. Podczas turnieju sołtysi muszą wykazać się wyobraźnią i talentem kulinarnym, ponieważ ilość i rodzaj produktów będą ograniczone. Elementem turnieju będzie sprawdzenie wiedzy kulinarnej poszczególnych grup, za którą mogą uzyskać dodatkowe punkty. Potrawy będzie oceniało Jury powołane przez organizatora imprezy. Ocenie podlegać będą zarówno walory smakowe jak i wizualne.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury w Zgorzelcu z/s w Radomierzycach,
www.gokzgorzelec.pl

kontakt: Monika Kurek, Tel 75 77 52559,
email: sekretariat@gokzgorzelec.pl



Europa na Widelcu 2020



termin: 4–7 czerwca (czwartek – niedziela)

miejsce: Rynek, Wrocław

Co roku na początku czerwca Wrocław ma swoje kulinarne święto – festiwal „Europa na Widelcu”. Po raz pierwszy europejska biesiada odbyła się 4 czerwca 2009 roku – Wrocław świętował w ten sposób rocznicę pierwszych wolnych wyborów. Wrocławianom tak zasmakował ten sposób obchodów, że impreza na stałe zagościła w miejskim kalendarzu. Wydarzeniu patronuje Robert Makłowicz.

Festiwal rozpocznie się jak zawsze jarmarkiem produktów regionalnych, podczas którego będzie można skosztować i kupić smakołyki z różnych zakątków Dolnego Śląska. Najlepsi producenci zagospodzą na wrocławskim rynku – tyle dobra w jednym miejscu – tego nie można przegapić. W sobotę podczas wielkiej biesiady wrocławscy kucharze tradycyjnie zaserwują dania kuchni regionalnej. Festiwalowy program oprócz stawy dla ciała, zapewnia zawsze także pokarm dla ducha – wśród imprez towarzyszących m.in. konkursy, tort i koncert.

Szczegóły programu na www.smakiwroclawia.pl

organizator: Biuro Promocji Miasta i Turystyki Urzędu Miejskiego Wrocławia, www.bip.um.wroc.pl

kontakt: Małgorzata Wojciechowska, tel. +49 717 77 74 65,
e-mail: malgorzata.wojciechowska@um.wroc.pl





XX KWISONALIA W GRYFOWIE ŚLĄSKIM



termin: 5-7 czerwca (piątek-niedziela)

miejsce: Gryfów Śląski: 5 czerwca - Rynek,
6-7 czerwca - Bulwar nad Kwisą

Święto promuje walory Kwisy a szczególnie jej florę i faunę. Duży nacisk organizatorzy kładą na promocję produktów lokalnych. Organizowany jest konkurs kulinarny „Smaki Kwisy”, w którym mają możliwość wzięcia udziału amatorzy nie związani profesjonalnie z gastronomią. W ubiegłych latach gościli u nas m. in.: Grzegorz Russak – kucharz gawędziarz, znawca kuchni myśliwskiej, Karol Okrasa – kucharz, autor i prezenter telewizyjnych programów o tematyce kulinarnej, Jakub Kuroń oraz Remigiusz Rączka. Widownia miała możliwość oglądać pokazy kulinarne oraz kosztować przygotowanych potraw. W tradycję wpisały się warsztaty piwowarskie, gdzie każdy może zobaczyć domowe metody ważenia piwa oraz skosztować różnych rodzajów piw rzemieślniczych. Odbývają się konkursy związane z wodą m.in.: Turniej Miast „O Galon Wody Święconej Przemienionej w Wino” oraz zawody wędkarskie na Jeziorze Złotnickim. Dużym zainteresowaniem cieszy się Bieg Gryfitów oraz Rowerowy Cross Gryfitów. Na scenie, corocznie, bogaty program artystyczny. W tym roku wystąpią: 6 czerwca (sobota) SARIUS (hip-hop), 7 czerwca (niedziela) kabaret Paraniennormalni, zespół Skaner (disco polo).

organizator: Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Gryfowie Śląskim,
ul. Kolejowa 33, 59-620 Gryfów Śląski, www.mgok.gryfow.pl

kontakt: Anna Michalkiewicz, tel. 75 781 29 00, e-mail: mgokgryfow@wp.pl





Święto Truskawki w Pęgowie



termin: 6 czerwca (sobota)

miejsce: boisko sportowe w Pęgowie

Festyn gromadzi zarówno okolicznych mieszkańców, jak i wiele przyjezdnych osób, głównie z Wrocławia i okolic. Podczas imprezy można skosztować domowych wypieków z truskawkami, koktajli oraz deserów. Święto Truskawki jest doskonałą okazją, aby zakupić kosz świeżych owoców, domowe chleby oraz inne pyszności wykonywane przez lokalnych producentów. Podczas imprezy odbywa się wiele konkursów oraz występów artystycznych, przygotowanych przez uczniów okolicznych szkół i mieszkańców. Wszystkie atrakcje powiązane są tematycznie z truskawkami. Jedną z atrakcji festynu jest konkurs na najlepsze ciasto i deser z truskawek oraz najśłodszą i największą truskawkę. Zapraszamy do Pęgowa – warto.

organizator: Stowarzyszenie „Rozwoju Pęgowa”, Gmina Oborniki Śląskie
Pęgów, ul. Główna 101, 55-120 Oborniki Śląskie

kontakt: Maciej Borowski, e-mail: borowik182@wp.pl,
www.pegow.net, www.pegow.com.pl, tel. 604 383 421





Festa w Bolestawicach



termin: 7 czerwca (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Bolestawicach

Festa kultywuje zwyczaje muzyczne i kulinarne reemigrantów z terenów Bałkan, w tym roku organizatorzy skupiają się na Chorwacji. Dużym zainteresowaniem cieszy się zupa paprykowa (gotowana w wielkim kotle) oraz peczenica i pita bałkańska. W powiecie bolestawieckim od kilku lat odbywają się imprezy upamiętniające powrót dużej grupy repatriantów na tereny odzyskane. Kultywowane są zwyczaje, obrzędy, zwyczaje kulinarne i wreszcie pieśni przywiezione z odległych stron.

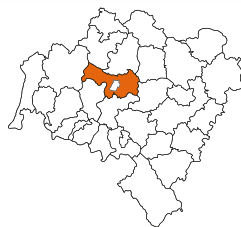
organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolestawcu z/s w Kruszynie oraz Komitet Organizacyjny wsi Bolestawice

kontakt: GOKiS w Bolestawcu, tel./fax 75 732 14 77, e-mail gokisbeata@wp.pl, www.gokis.boleslawie.org





Legnickie Pole - tu można stracić głowę



termin: 12-14 czerwca (piątek - niedziela)

miejsce: Legnickie Pole

Jak co roku w czerwcu, centrum Legnickiego Pola zapełni się straganami, a ulicami przechadzać się będą poprzebierani w XIII-wieczne stroje mieszkańcy gminy oraz zaproszeni goście. Na odwiedzających czeka mnóstwo atrakcji, a wśród nich pokazy tańców średniowiecznych, walk rycerskich oraz jazdy konnej. Będzie można spróbować swoich sił w strzelaniu z łuku, czerpaniu papieru, pieczeniu podpłomyków czy też wybijaniu okolicznościowych monet. Punktem kulminacyjnym wydarzenia będzie zaplanowana na 13.06. Inscenizacja Bitwy pod Legnicą z 1241 roku, w której wezmą udział Bractwa Rycerstwa Śląskiego, pasjonaci historii oraz wolontariusze z terenu gminy. Wyjątkowo w tym roku będziemy gospodarzami Bitwy Regionów- ogólnopolskiego konkursu kulinarnego, w którym reprezentacje Kół Gospodyń Wiejskich przygotowują regionalną potrawę w oparciu o własną recepturę i rodzime produkty.

organizator: Gmina Legnickie Pole, Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Legnickim Polu, Legnickie Pole, ul. Dientzenhofera 1, 59-241 Legnickie Pole, [www: legnickiepole.pl](http://www.legnickiepole.pl)

kontakt: Małgorzata Kubik, tel. 609 400 534, e-mail: gokis_lp@wp.pl





Festiwal Gołąbków



termin: 13 czerwca (sobota)

miejsce: Plener – teren przy świetlicy wiejskiej w Sokolnikach

Podczas festiwalu zostaną zaprezentowane popisy kulinarne oraz degustacja staropolskiego dania, a mianowicie gołąbków. Zaprezentowane zostaną w różnej postaci i z różnym nadzieniem– gołąbki na różne smaki.

organizator: Sołtys oraz Rada Sołecka w Sokolnikach, Koło Gospodyń Wiejskich w Sokolnikach, 58-210 Łagiewniki

kontakt: Jadwiga Morożan, tel. 606 437 104





Pałacowe Smaki



termin: 13 czerwca (sobota)

miejsce: Zespół Pałacowo-Parkowy w Zarębie, ul. Parkowa 2,
59-800 Zaręba

“Pałacowe smaki” to dziesiąta edycja historycznych imprez plenerowych z cyklu “Pałacowe spotkania z historią”, która odbędzie się 13 czerwca 2020 r. Tegoroczna impreza będzie poświęcona historii i tradycji jadła dworskiego. Podczas festynu odbędą się targi produktu z plenerowym pokazem przyrządzania dawnych, dworskich potraw mięsnych, prelekcją na temat historii i tradycji dworskich potraw oraz prezentacją przygotowanych potraw przez organizacje pozarządowe. Uczestnicy imprezy będą mieli możliwość degustacji przygotowanych potraw.

Przygotowywane dania będą sfotografowane i razem z przepisem znajdą się w wydany po imprezie folderze.

Prezentacje stoisk z produktami lokalnymi, prezentacje potraw, pokaz gotowania i degustacje będzie na bieżąco komentował konferansjer.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Siekierczynie,
Stowarzyszenie “Grupa od Anioła Stróża”, www.gokis.siekierczyn.pl

kontakt: Jolanta Napadłek, tel. 75 722 17 32, 606 344 348,
e-mail: gokis.zareba@siekierczyn.pl





XXV Wystawa Zwierząt Hodowlanych Książ



termin: 13-14 czerwca (sobota - niedziela)

miejsce: Hipodrom, Stado Ogierów Książ,
ul. Jeździecka 3, 58-306 Wałbrzych

Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych jest cyklicznym wydarzeniem, w którym uczestniczą hodowcy, firmy reprezentujące działalność rolniczą, wystawcy produktów regionalnych i rękodzielniczych oraz organizacje branżowe. W tym roku odwiedzający Wystawę, poza konkursem zwierząt hodowlanych będą mogli obejrzeć pokaz strzyżenia owiec, podkuwania koni, a także pokaz hodowlany: klacze i źrebięta. Uczestnicy będą mieli możliwość wzięcia udziału w licznych konkursach o tematyce rolno-przyrodniczej, a także zapoznać się z ofertą reprezentowaną przez firmy z branży rolniczej. Nie zabraknie również atrakcji dla najmłodszych uczestników. Podczas uroczystości wręczone zostaną odznaki „Zasłużony dla rolnictwa”. Wydarzenie uświetni występ zespołów folklorystycznych z Dolnego Śląska.

organizator: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
www.dodr.pl

kontakt: Arkadiusz Niemiec, tel. 71 339 80 21 wew. 180,
e-mail: arkadiusz.niemiec@dodr.pl



Biskupicki Złoty Kłos



termin: 14 czerwca (niedziela)

miejsce: boisko sportowe w Biskupicach Oławskich

„Biskupicki Złoty Kłos” to targi produktu lokalnego i przegląd zespołów ludowych. Biskupice Oławskie stają się miejscem spotkań ludzi, których łączyła pasja, przywiązanie do tradycji i folkloru ludowego. Zaprezentują się wytwórcy tradycyjnych serów, wędlin, cydrów, piwa, miodów itp. Targi Produktu Lokalnego, są okazją, aby poznać wysmienite produkty i posmakować kulinarnych specjałów oraz przyrzeć się dorobkowi twórców rzemiosła artystycznego. W tym samym czasie odbywa się Przegląd Zespołów Ludowych. Swój dorobek artystyczny prezentuje ponad 20 zespołów z Dolnego Śląska. Celem przeglądu jest konfrontacja i promocja dorobku artystycznego grup i zespołów ludowych kształtujących wizerunek naszego regionu.

Naszym zamiarem jest, by te dwa przedsięwzięcia tworzyły jedną całość, przez co możliwe będzie pokazanie młodemu pokoleniu spójnego obrazu tradycji ludowej. Honorowy patronat nad przeglądem obejmuje Wicemarszałek Województwa Dolnośląskiego oraz Burmistrz Jelcza-Laskowic Bogdan Szczęśniak.

organizator: Burmistrz Jelcza-Laskowic, Miejsko-Gminne Centrum Kultury w Jelczu-Laskowicach, Sołtys i Rada Sołecka Biskupic Oławskich, www.mgck-jl.p

kontakt: Miejsko-Gminne Centrum Kultury w Jelczu-Laskowicach, tel. 509 618 511, imprezy@mgck-jl.pl





Piknik Miodowo-Truskawkowy



termin: 14 czerwca (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Żelaźnie

Piknik Miodowo-Truskawkowy to impreza organizowana cyklicznie w trzecią niedzielę czerwca. Wybierając się w tym dniu z rodziną do Żelazna, można nie tylko dobrze zjeść, ale także świetnie się bawić. A jak już o jedzeniu mowa... miód i truskawki, to składniki każdego skrupulatnie przygotowanego smakołyku. Nie może oczywiście zabraknąć konkursów na najlepsze ciasto miodowe i truskawkowe! Niejeden chciałby być w komisji... A na deser tort w kształcie truskawki lub pszczoły. A jaki będzie w tym roku? Dowiedzie się Państwo, jeśli przyjedziecie do Żelazna! Zapraszamy!

organizator: Koło Gospodyń Wiejskich Żelazno, Ochotnicza Straż Pożarna Żelazno, Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Żelaźnie

kontakt: Mariola Kozak, tel. 605 579 499





Święto Pszczoty u Malinowskich



termin: 14 czerwca (niedziela)

miejsce: Gospodarstwo Malinowskich w Ciepłowodach,
57-211 Ciepłowody, ul Boczna 1

Serdecznie zapraszamy do odwiedzenia Gospodarstwa Malinowskich w Ciepłowodach 14 czerwca 2020r. Organizujemy cykliczną imprezę gromadzącą wielbicieli miodów oraz dobrego jedzenia.

W programie warsztaty pszczelarskie, warsztaty budowy domków dla pszczołowatych. Degustacja miodów oraz pokaz miodobrania. Gry, zabawy i konkursy oraz pyszne domowe ciasta.

To również doskonała okazja aby zaopatrzyć się w domowe, tradycyjne babcine przysmaki, u pszczelarzy w miód a u lokalnych rolników w owoce, warzywa, wędliny oraz sery.

Serdecznie zapraszamy!

organizator: Elżbieta Malinowska – Gospodarstwo Malinowskich

kontakt: Elżbieta Malinowska tel. 519 829 709,
e-mali: e.malinowska@vp.pl, Fb: GospodarstwoMalinowskichCieplowody





Festiwal Pstrąga



termin: 20 czerwca (sobota)

miejsce: Park Zdrojowy w Kudowie

Święto podczas którego prezentowane są sposoby przyrządzania oraz tradycje związane z Pstrągiem – regionalnym daniem Ziemi Kłodzkiej. W programie pokazy i prezentacje kulinarne, warsztaty i konkursy. Całość uświetnią występy zespołów ludowych.

organizator: Kudowskie Centrum Kultury i Sportu w Kudowie-Zdroju, Urząd Miasta Kudowa-Zdrój

kontakt: Rafał Greszta, tel. +48 885314813, e-mail: dyrektor@kckis.pl





Morzęcińskie Smaki



termin: 27 czerwca (sobota)

miejsce: Teren rekreacyjny w Morzęcinie Wielkim

Festyn gromadzi zarówno okolicznych mieszkańców, jak i wiele przyjezdnych osób ze względu na liczne atrakcje zapewnione przez organizatorów. Podczas imprezy można skosztować domowych potraw oraz aktywnie spędzić czas w atrakcyjnym otoczeniu z dala od miasta. Jedną z atrakcji festynu jest konkurs kulinarny z cennymi nagrodami ufundowanymi przez Stowarzyszenie LGD Kraina Wzgórz Trzebnickich oraz Gminę Oborniki Śląskie. W tym roku tematem konkursu będzie: faszerowane co nie co. Zapraszamy do Morzęcina Wielkiego!

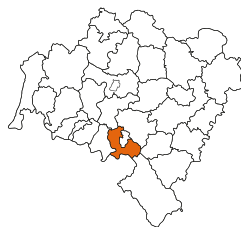
organizator: Stowarzyszenie „Morzęcin jest Wielki”,
Morzęcin Wielki 23, 55-120 Oborniki Śląskie

kontakt: Renata Jurczak, tel. 71 310 31 19, 501 976 898





Grill & Gulasz



termin: 27 czerwca (sobota)

miejsce: Park Jordanowski w Walimiu

Wydarzenie ma formę konkursu kulinarnego. Dla wszystkich uwielbiających gulasz w każdej postaci lub też chętnie grilluje z przyjaciółmi czeka niesamowita impreza. Co najmniej 18 różnych rodzaj gulaszy: z dziczyzny, drobiu, ryb i wiele wiele innych. Grill w każdej postaci, pieczona kiełbaska, udka, warzywna. Na gości czekają tradycyjnie degustacje i konkurs na najlepszy gulasz i najlepsza potrawę z grilla. Impreza ma na celu integrację społeczeństwa oraz kultywowanie tradycji kulinarnych i dziedzictwa kulturowego.

organizator: Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu

kontakt: Wioletta Sowa - asystent dyrektora, tel. 723 970 611





Noc Świętojańska



termin: 27 czerwca (sobota)

miejsce: Bełcz Wielki nad Odrą

Noc Świętojańska jest połączeniem kulturalnych i artystycznych atrakcji o charakterze folklorystyczno-sportowym. Podczas imprezy będą prezentowane potrawy i produkty regionalne oraz rękodzieło artystyczne.

organizator: Gmina Niechlów

Ul. Głogowska 31

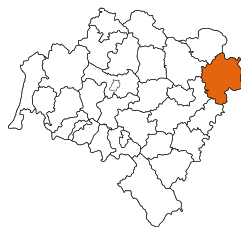
56-215 Niechlów

kontakt: Aleksandra Soczewka - Urząd Gminy Niechlów,
tel. 65 544 32 52, e-mail: a.soczewka@niechlów.pl





Turniej Gminnych Kół Gospodyń Wiejskich



termin: 27 czerwca (sobota)

miejsce: Boguszyce wieś

KGW Gminy Oleśnica będą przygotowywały dania tradycyjne, które będą oceniane przez Jury. Będzie również kilka zabaw np. konkurencja sprawnościowa lepienia pierogów. KGW będą rywalizowały o symboliczną chochle – zwycięskie koło będzie gospodarzem kolejnego gminnego turnieju KGW.

organizator: Wójt Gminy Oleśnica, KGW w Boguszycach oraz GOK Oleśnica, GOK Oleśnica Ligota Polska 3a, 56-400 Oleśnica, www.gkolesnica.pl

kontakt: Monika Małobęcka, tel. 531980603,
e-mail: monika.malobECKa@gmail.com



Festiwal Lawendy



termin: 28 czerwca (niedziela)

miejsce: W domu Pod Lawendowym Polem, Wolibórz 50,
57-431 Wolibórz

Moc atrakcji zarówno dla dzieci jak i dorosłych czekać będzie na dzieci i dorosłych W Domu Pod Lawendowym Polem. Chcemy, aby każdy uczestnik tego wydarzenia wyszedł z niego bogatszy nie tylko o lokalne, ekologiczne produkty, ale również o wiedzę z dziedziny zdrowego odżywiania nabytą m.in. podczas warsztatów kulinarnych. Dla poszukujących relaksu, poza odurzającym zapachem lawendy zaoferujemy warsztaty z jogi. U podnóża lawendowego wzgórza odbędą się warsztaty malarskie oraz wizażu, wstępy artystyczne i jarmark, w gdzie w roli głównej wystąpi lawenda w postaci zioła, produktów cukierniczych i kosmetycznych.

Ubiegłoroczna edycja pozytywnie zaskoczyła organizatorów frekwencją miłośników lawendy. W tym roku liczymy, że będzie Państwa jeszcze więcej!

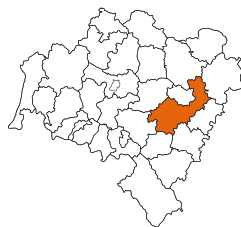
organizator: Centrum Kultury Gminy Nowa Ruda, www.ckg.nowaruda.pl,
Dom Pod Lawendowym Polem

kontakt: Dyrektor CKGNR Gabriela Buczek, tel. 74 872 20 84,
e-mail: ckultury@gmail.com,
Dom Pod Lawendowym Polem, tel. +48 536 080 520,
e-mail: kontakt@dompodlawendowypolem.pl
Diana Lisowska-Panek, Urząd Gminy Nowa Ruda, tel. 74 872 09 27,
e-mail: d.lisowska.panek.gmina.nowaruda.p





Targi Sobótkowe



termin: czerwiec (informacja u organizatora)

miejsce: Rynek w Sobótce

„Targi Sobótkowe” to podróż w czasie do samego centrum średniowiecznej osady! To wyjątkowe połączenie tradycji i historii Sobótki – powrót do korzeni i stworzenie atmosfery, która niegdyś ogarniała miasteczko pod Ślężą, gdzie kwitł handel, rozwijało się rękodzieło i rzemiosło, a na ulicach tętniło życie. Unikalnego klimatu nadaje wydarzeniu oprawa artystyczna – tańce, muzyka i śpiew, grupy rekonstrukcyjne w strojach z epoki oraz liczne warsztaty tematyczne, wśród których znajdzie się również wyplatanie wianków. Wspólnie skosztujemy pysznych podptomyków, dowiemy się o leczniczych właściwościach lokalnych ziół, jakimi obdarowuje nas matka natura. Nie zabraknie także licznych stoisk i kramów promujących lokalnych producentów żywności, którzy mogą pochwalić się certyfikatem „produktu lokalnego” przyznawanego przez Lokalną Grupę Działania „LGD Ślężanie”. Na tej liście znajdują się m.in. miody, sery, przetwory z owoców, lokalne browarnie i winnice.

organizator: Ślężański Ośrodek Kultury, www.rcks.pl

kontakt: Dyrektor ŚOK Michał Hajdukiewicz,
e-mail: sekretariat@sobotka.pl, tel. 71 715 16 25





Święto makaronu w Przybyłowicach



termin: czerwiec (informacja u organizatora)

miejsce: Przybyłowice, gmina Męcinka, plac przy świetlicy wiejskiej

Wydarzenie organizowane w gminie Męcinka to święto wszystkich fanów nitek, świderków i muszelek, a jednocześnie święto miłośników popularnej pasty w przeróżnych kombinacjach i wariantach. Podczas tej cyklicznej imprezy, która na stałe wpisała się w kalendarz imprez organizowanych w gminie Męcinka organizowana jest Olimpiada Makaronowa podczas której poszczególne sołectwa przygotowują potrawy, których głównym składnikiem jest makaron. Dania na słono, słodko, ostro, zupy, sałatki i zapiekanki to tylko niektóre kombinacje konkursu kulinarnego, którego zwycięzcę wyłania jury. W trakcie wydarzenia przed publicznością prezentują się zespoły folklorystyczne. Ponadto podczas imprezy organizatorzy zapewniają również atrakcje przeznaczone dla najmłodszych m.in. dmuchane zjeżdżalnie, zabawy sportowo-plastyczne czy też malowanie twarzy.

organizator: Sołtys, Rada Sołecka, radna, Koło Gospodyń Wiejskich oraz Ochotnicza Straż Pożarna.

kontakt: Bożena Kaczmarek, tel. 502 229 935





Jaworska Wegetariada



termin: 3-5 lipca (piątek-niedziela)

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

Wegetariada to kolorowy festiwal pozytywnej muzyki i inspirujących smaków organizowany w środku pięknego parku. Przed nami już X edycja jednego z największych festiwali wegetariańskich w Polsce. Podczas imprezy nie zabraknie słońca, muzyki reggae, wykładów tematycznych, pysznej i zdrowej żywności, warsztatów artystycznych i atrakcji dla dzieci. Zapraszamy do degustacji potraw ekologicznych i wegetariańskich w atmosferze rodzinnego pikniku.

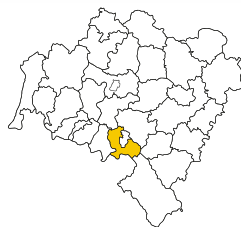
organizator: Samoorganizacja Artystyczna Zamek Nadaje,
Towarzystwo Aktywności Kulturalnej „TAK” Jawor, ul. Zamkowa 1,
59-400 Jawor, UM Jawor, Rynek 1, 59-400 Jawor, Jaworski Ośrodek
Kultury, Rynek 5, 59-400 Jawor

kontakt: Samoorganizacja Artystyczna, e-mail: kontakt@takjawor.pl,
UM Jawor, tel. 76/870-20-21, fax 76/870-22-02
e-mail: um@jawor.pl, www.jawor.pl
Jaworski Ośrodek Kultury, tel./fax 76 870 28 78, 870 28 75,
e-mail: poczta@jok.jawor.pl, www.jok.jawor.pl





Festiwal Kuchni Polowych



termin: 4 lipca (sobota)

miejsce: Walim – Zajazd Hubert

Festiwal kuchni polowych to impreza organizowana przez magazyn historyczny „Wiedza i życie Inne Oblicza Historii” i Zajazd Hubert w Walimiu. Impreza popularyzuje gotowanie pod gołym niebem i odpowiada na pytanie: jak nakarmić więcej niż kilku znajomych, jak nakarmić pluton czy kompanię? Festiwal pozwala uczestnikom cofnąć się w czasie, posmakować potraw wojskowych gotowanych z niczego, w różnych armiach i czasach.

organizator: Zajazd Hubert w Walimiu

kontakt: Malwina Myślińska – Zajazd Hubert, tel. 74 8457 245





Święto Pečenicy w Gościszowie



termin: 4-5 lipca (sobota-niedziela)

miejsce: Park Dworski w Gościszowie (gmina Nowogrodzic)

Święto Pečenicy jest jednym z najbardziej oryginalnych świąt kulinarnych na Dolnym Śląsku. Gościszów jest wsią niemal w całości zamieszkałą przez reemigrantów z terenu dawnej Jugosławii. Mieszkańcy kultywują i pielęgnują tradycje przygotowania wyjątkowej potrawy jaką jest Pečenica, czyli pieczonego prosiaka przygotowanego według specjalnych receptur i składników. Dwudniowy program wydarzenia oprócz przepysznych potraw kulinarnych, oferuje stoiska z wyrobami rękodzielniczymi oraz rzemiosła artystycznego. Prezentują się również regionalne kapele i zespoły ludowe oraz organizowane są liczne konkursy, m.in. na Najsmaczniejszą Pečenicę. Przy okazji wspólnego biesiadowania organizatorzy chcą zaprezentować tradycję i lokalny folklor, a także poznać zwyczaje sąsiadów, albowiem na Święto Pečenicy zapraszane są zespoły ludowe z innych regionów.

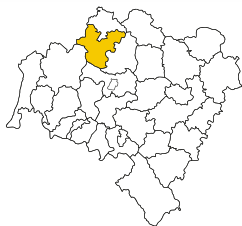
organizator: Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu

kontakt: Mariola Socha - Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu, tel. 75 731 63 98, e-mail: gckis@nowogrodzic.pl





Gaworzycki Jarmark Kupiecki



termin: 5 lipca (niedziela)

miejsce: Zabytkowy park w Gaworzycach, ul. Dworcowa 95,
59-180 Gaworzyce

Tę plenerową imprezę organizujemy już po raz kolejny. W poprzednich latach cieszyła się dużym zainteresowaniem mieszkańców okolicznych gmin i powiatów. Wierzymy, że liczne atrakcje oraz bogaty program wydarzenia w tym roku przyciągną do Gaworzyc jeszcze większe grono uczestników. „Gaworzycki Jarmark Kupiecki...” ma na celu promocję wyjątkowych miejsc, lokalnych artystów, rzemieślników oraz produktów lokalnych, często wytwarzanych metodami tradycyjnymi. Wydarzenie skupia artystów-kramarzy z całej okolicy, dając szansę na zaprezentowanie własnych wyrobów, unikalnych i wartych uwagi. Jarmark nawiązuje zawsze do wydarzeń historycznych. Wśród parkowych drzew planujemy liczne warsztaty dawnego rzemiosła, aby dzieci i młodzież mieli okazję zobaczyć i spróbować m.in. tkactwa, kowalstwa, garncarstwa, poznać tajniki średniowiecznego pisma oraz wiele innych. Animacja przestrzeni gaworzyckiego parku także jest dla nas bardzo ważna, a poprzez wydarzenia tego typu, park na nowo budzi się do życia, pełniąc dawne funkcje.

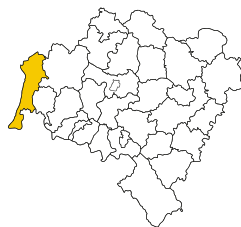
organizator: Dom Kultury „Jowisz” w Gaworzycach, Gmina Gaworzyce,
Gaworzyce, ul. Dworcowa 95, 59-180 Gaworzyce
www.dkjowisz.gaworzyce.com.pl, www.gaworzyce.com.pl

kontakt: Karolina Cieślak, tel. 76 8316 285, w. 34,
e-mail: k.cieslak@gaworzyce.com.pl





Międzynarodowy Festiwal Piosenki Greckiej



termin: 10-12 lipca (piątek-niedziela)

miejsce: Amfiteatr w Zgorzelcu

Międzynarodowy Festiwal Piosenki Greckiej organizowany jest rocznie w lipcu i jest to niewątpliwie impreza o bogatej tradycji, nawiązująca do greckiego rozdziału historii miasta Zgorzelec. Na festiwal ochoczo przybywają Grecy z całego świata, dawni mieszkańcy Zgorzelca. W muszli koncertowej rozbrzmiewają greckie rytmy, a na gości czekają tradycyjne potrawy kuchni greckiej oraz konkursy kulinarne. Na scenie amfiteatru swoje umiejętności prezentował m.in. Teo Vafidis. Festiwalowi towarzyszy wystawa poświęcona Grekom, prezentowana w Miejskim Domu Kultury w Zgorzelcu. To wspaniała okazja do poznania greckiej muzyki, kultury i spotkania pokolenia, które już na stałe wpisało Zgorzelec w swoją historię.

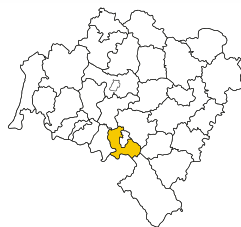
organizator: Stowarzyszenie Greków w Polsce „Delta”

kontakt: Nikolaos Rusketos, ul. Kościuszki 64 A, 59-900 Zgorzelec,
tel. 602 387 752





Festyn Ciasta i Kawy w Jedlinie-Zdrój



termin: 12 lipca (niedziela)

miejsce: Park Zdrojowy w Jedlinie-Zdrój

Festyn Ciasta i Kawy przyciąga nie tylko możliwością skosztowania smacznych wypieków, ale również dodatkowymi atrakcjami, tj. pokazami parzenia kawy w wykonaniu profesjonalnych baristów, występami zespołów folklorystycznych, a także warsztatami cukierniczymi dla dzieci.

Słodka formuła jedlińskiego Festynu Ciasta i Kawy zachęca do odwiedzin w miejscowych lokalach gastronomicznych, w których dnia serwowane są smaczne wypieki i desery.

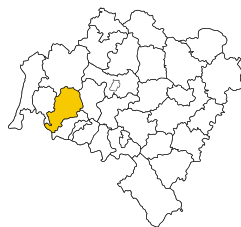
organizator: Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju, ul. Piastowska 13, 58-330 Jedlina-Zdrój, www.ckjedlina.pl

kontakt: Laura Szelęgowicz, nr kontaktowy 606 732 361, e-mail: imprezy@jedlinazdroj.eu





Lwóweckie Lato Agatowe



termin: 17-19 lipca (piątek-niedziela)

miejsce: Lwówek Śląski

Lwóweckie Lato Agatowe to jedna z największych oraz najciekawszych atrakcji rozgrywających się każdego lata na Dolnym Śląsku. Podczas Lwóweckiego Lata Agatowego ponad 800-letnie miasto nad Bobrem na trzy dni staje się mineralogiczną stolicą Polski, która tętni życiem, muzyką, pięknymi minerałami i kamieniami oraz kilkudziesięcioma stoiskami z potrawami regionalnymi.

organizator: Lwówecki Ośrodek Kultury, www.lok.lwowekslaski.pl,
Gmina i Miasto Lwówek Śląski, www.lwowekslaski.pl,
www.lla.lwowekslaski.pl,
www.facebook.com/lwoweckielatoagatowelwowekslaski/

kontakt: Lwówecki Ośrodek Kultury, ul. Przyjaciół Żołnierza 5,
59-600 Lwówek Śląski, tel. 75 782 45 32; 75 647 79 22,
Dyrektor Tadeusz Dzieżyc, e-mail: lok-dyrektor@lwowekslaski.pl





Pejzaże Kulinarne Polanicy



termin: 17-19 lipca (piątek-niedziela)

miejsce: Park Zdrojowy w Polanicy-Zdroju

Pejzaże Kulinarne Polanicy to festiwal pełen smaków i aromatów, tego – co kochamy najbardziej, czyli zdrowego jedzenia. To dwa dni pełne smakowitych występów – uczestnicy festiwalu mają okazję oglądać na żywo pokazy carvingu oraz live cookingu, a także bitwy szefów kuchni, z których tylko jeden wyjdzie z patelnią. Pejzaże Kulinarne to również aktywny udział uczestników – przez dwa dni wydarzenia, zaopatrzeni w specjalną ulotkę, odbywają kulinarną podróż przez wiele restauracji oraz kawiarni w Polanicy-Zdroju, poznając różnorodne smaki miasta! Przez cały czas trwania festiwalu odbywa się degustacja produktów regionalnych (miody, soki, sery, nalewki). Na Pejzażach Kulinarnych jest również miejsce dla utalentowanych lokalnych rękodzielników, u których można nabyć ręcznie robioną biżuterię, lniane torby i wiele innych. Wszystkie pokazy gastronomiczne przeplatane są występami artystycznymi. Ogromnym zainteresowaniem cieszy się Wieczór Smaków – plenerowa kolacja oraz Śniadanie na trawie – poranny piknik w Parku Józefa.

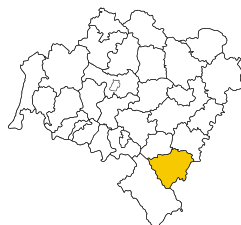
organizator: Teatr Zdrojowy – Centrum Kultury i Promocji,
ul. Parkowa 2, 57-320 Polanica-Zdrój, www.teatr.polanica.pl

kontakt: Emilia Janowska, tel. 748 690 643, impresariat@teatr.polanica.pl





Festiwal Piwa i Sera w Srebrnej Górze



termin: 18 lipca (sobota)

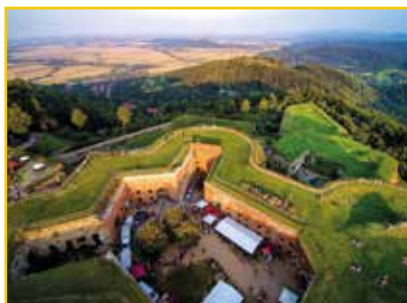
miejsce: Twierdza Srebrna Góra, ul. Kręta 4, 57-215 Srebrna Góra

W lipcu 2020 r. na Twierdzy Srebrna Góra odbędzie się IV Festiwal piwa i sera. To jednodniowa impreza kulinarno-muzyczna o charakterze ponadlokalnym. Zorganizowana na dziedzińcu Donjonu, w sercu unikatowego obiektu w skali dziedzictwa kulturowego Europy jakim jest Twierdza Srebnogórska. Festiwal ma na celu promocję dziedzictwa- tradycyjnego browarnictwa oraz wytwarzania sera, w tym rozpowszechnianie wiedzy dotyczącej gatunków, stylów, odmian piwa i sera. Integralnym elementem towarzyszącym będą plenerowe występy zespołów muzycznych, biesiadowanie oraz nawiązanie do historii spożywania piwa na Twierdzy przez żołnierzy pruskiego wojska.

organizator: Twierdza Srebrna Góra Sp. z o.o.

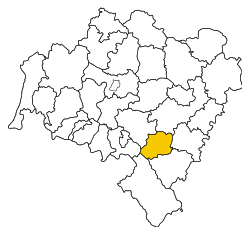
kontakt: ul. Kręta 4, 57-215 Srebrna Góra, tel. 0 74 81 80- 099

e-mail: biuro@forty.pl, www.forty.pl





Festiwal Zupy w Ligocie Wielkiej



termin: 18 lipca (sobota)

miejsce: Plener – boisko w Ligocie Wielkiej

Prezentacje kulinarne, w których do rywalizacji o miano najsmaczniejszej zupy stanie wielu wystawców, sołtysi, Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia, jak i osoby prywatne.

organizator: OSP Ligota Wielka, Koło Gospodyń Wiejskich w Ligocie Wielkiej, 58-210 Łągowniki

kontakt: Sylwia Szachniewicz, e-mail: siwa6@onet.eu





Festiwal Polsko-Czeski w Kudowie Zdrój



termin: 24-26 lipca (piątek-niedziela)

miejsce: Park Zdrojowy w Kudowie

Festiwal CZ-PL to wydarzenie, które ma na celu przybliżyć i zaprezentować dwie sąsiednie kultury Czeską oraz Polską. Podczas festiwalu oprócz najróżniejszych przeglądów zorganizowane są pokazy dań narodowych zarówno naszych braci Czechów jak i nasze tradycyjne Polskie.

organizator: Kudowskie Centrum Kultury i Sportu w Kudowie-Zdroju, Urząd Miasta Kudowa-Zdrój

kontakt: Rafał Greszta, tel. +48 885314813, e-mail: dyrektor@kckis.pl





Pierogowe Love w Jugowie



termin: 25 lipca (sobota)

miejsce: Jugów, ul. Główna

Pierogowe Love to jedyna pierogowa impreza w regionie. Pierwsza edycja kulinarnego festiwalu odbyła się we wrześniu 2018 roku w Ludwikowicach Kłodzkich. Od razu podbiła serca mieszkańców i turystów. Wśród przygotowanych przez mieszkańców typów pierogów były m.in. pierogi z kaszą, czy fasolą, jednak to tradycyjne pierogi ruskie cieszyły się największym zainteresowaniem. Każdy mógł także spróbować cydru, oscypków, domowego keczupu, lodów, różnego rodzaju ciast i innych smakołyków. Tak samo będzie w tym roku, więc zapraszamy!

organizator: Centrum Kultury Gminy Nowa Ruda, www.ckg.nowaruda.pl

kontakt: Dyrektor CKGNR Gabriela Buczek, tel. 74 872 20 84,
e-mail: ckultury@gmail.com, Diana Lisowska-Panek, Urząd Gminy Nowa Ruda, tel. 74 872 09 27, e-mail: d.lisowska.panek.gmina.nowaruda.pl





Konkurs „Polsko-Czeskie danie na rozgrzanie”



termin: 26 lipca (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Żelaźnie

Działanie realizowane w ramach PL-CZ projektu pn. „Poznajmy się od kuchni”. Na imprezę zostaną przygotowane dwa dania polskie i czeskie. Pracownicy OKSiRGK przygotują stoisko na dużej otwartej imprezie plenerowej, z którego wydawane będą potrawy. W tym czasie m.in. przedstawione zostaną działania projektu, dotychczasowe osiągnięcia oraz ogłoszony zostanie konkurs kulinarny. Każdy degustator otrzyma dwie flagi i w zależności, którą potrawę uzna za smaczniejszą do szklanego naczynia wrzuci wybraną flagę. Dla zwycięzców zostaną zakupione nagrody.

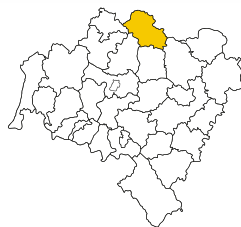
organizator: Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji Gminy Kłodzko,
ul. Kłodzka 20, 57-360 Ołdrzychowice Kłodzkie,
www.kultura.gmina.klodzko.pl

kontakt: Ewelina Ptak, tel. 885 364 493, Ewelina Kudła, tel. 74 868 91 42,
e-mail: oksirgk@wp.pl





Święto Jemioły i Pieroga w Jemielnie



termin: 26 lipca (niedziela)

miejsce: Amfiteatr w Jemielnie

W roku 2020 odbędzie się jedenasta edycja „Święta Jemioły i Pieroga” w Jemielnie. Impreza ta ma charakter otwarty, jej celem jest integracja lokalnej społeczności, a także promocja gminy Jemielno oraz organizacji działających na jej terenie. Nazwa imprezy nawiązuje do jemioły, od której pochodzi nazwa Jemielna oraz do pierogów, których nikomu przedstawiać nie trzeba... Święto ma przybliżyć zapomniane kulinarne smaki naszych przodków, czemu służą stoiska z różnymi rodzajami pierogów przygotowanych przez gospodynie z sołectw Gminy Jemielno.

W programie święta obowiązkową pozycją są rozmaite konkursy, także kulinarne na najsmaczniejsze pierogi, a najważniejszym i niewątpliwie najbardziej widowiskowym spośród nich jest między-sołecki drużynowy turniej sprawnościowy. Z myślą o miłośnikach piłki siatkowej organizowany jest Turniej Piłki Siatkowej. Najmłodsi uczestnicy imprezy chętnie biorą udział w animacjach prowadzonych przez profesjonalnych animatorów i korzystają z dmuchanych zamków oraz różnych innych atrakcji. Święto Jemioły i Pieroga tradycyjnie kończy się występem gwiazdy wieczoru i zabawą taneczną „pod gwiazdami”, prowadzoną przez DJ-a.

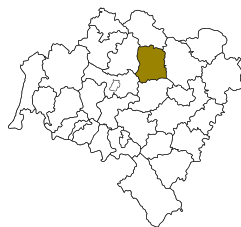
organizator: Gminny Ośrodek Upowszechniania Kultury w Jemielnie, Jemielno 30, 56-209 Jemielno, www.goukjemielno.naszgok.pl

kontakt: Anna Pędziwiatr, tel. 65 544 74 15,
e-mail: gouk.jemielno1@wp.pl





VIII Festiwal Produktu Lokalnego w Krzydlinie Wielkiej



termin: 1 sierpnia (sobota)

miejsce: Krzydlina Wielka w Gminie Wołów.
Plac rekreacyjny „Oaza”. Rozpoczęcie godz. 15.00

Otwarta impreza plenerowa, której głównym celem jest popularyzacja zdrowej lokalnej żywności, dobrego smaku, tradycji a także kultury ludowej. Oprócz samej prezentacji wyrobów, odbędzie się konkurs na oryginalny produkt w III kategoriach: I kategoria – Wyrób Rękodzielniczy, II kategoria – Miody i Przetwory, III kategoria – Produkty Spożywcze.

Oprócz konkursu, który jest głównym punktem Festiwalu, zaprezentowany będzie również bogaty program artystyczny na scenie. Nie zabraknie konkursów i zabaw dla dzieci. Każdy z uczestników będzie mógł spróbować lokalnych przysmaków. A na zakończenie dnia zabawa taneczna. Organizowany w Krzydlinie Wielkiej Festiwal ma charakter cykliczny. Odbywać będzie się już po raz szósty. Tego typu wydarzenie, jest godne zainteresowania i odwiedzenia. Zostało entuzjastycznie oraz ciepło przyjęte i wpisało się na stałe w kalendarz kulturalny Dolnego Śląska.

organizator: Stowarzyszenie Mieszkańców Krzydliny Wielkiej „KREDA”,
Krzydlina Wielka 27 a, 56-100 Wołów

kontakt: Wioletta Krakowska, tel. 608 036 271, e-mail: wiolakrak@wp.pl





Jarmark Garncarski



termin: 1-2 sierpnia (sobota-niedziela)

miejsce: Scena letnia w Nowogrodzcu

Symbolem kunsztu rzemieślniczego Gminy Nowogrodzice od wielu wieków jest garncarstwo i przemysł garncarski. Jarmark Garncarski nawiązuje do tradycji związanych z historią Nowogrodzka. Uczestniczący w wydaniu goście mają okazję do nabycia lokalnych wyrobów ceramicznych oraz przepysznych potraw kulinarnych, których receptura przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Na stoiskach Kół Gospodyń Wiejskich serwowane są przeróżne dania między innymi kociołki z regionalnymi zupami, pečenice i pity. Głównym punktem imprezy są oceniane przez profesjonalne Jury popisy kulinarne. Hitami Jarmarku od wielu lat są wspólne gotowanie regionalnej potrawy w kotle na 1000 l oraz bicie rekordu na najdłuższą pitę bałkańską. Nowogrodziecki Jarmark Garncarski bez wątpienia wpisał się na stałe w bogaty kalendarz regionalnych wydarzeń Dolnego Śląska.

organizator: Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodzcu

kontakt: Mariola Socha - Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodzcu, tel. 75 731 63 98, e-mail: gckis@nowogrodzice.pl





Kulinarne rewolucje w Marianówce



termin: 2 sierpnia (niedziela)

miejsce: Marianówka – Plac Wiejski

Kulinarne Rewolucje w Marianówce są organizowane co roku z wybranym motywem przewodnim. W poprzednich latach była to kuchnia francuska (2018) oraz dziczyzna (2019). W 2020r motywem przewodnim Kulinarynych Rewolucji będzie miód z dziczyzną. Program imprezy zawiera między innymi:

- występ kucharza, który na oczach widzów przygotuje dania w oparciu o główne składniki, czyli miód i dziczyznę,
- warsztaty edukacyjne dotyczące miodu oraz pszczół.

Dodatkowymi atrakcjami będą lokalne dania, produkty, występy muzyczne, atrakcje dla najmłodszych oraz loteria fantowa.

organizator: Sołtys oraz Rada Sołecka Marianówki,
współorganizatorzy: MGOK Bystrzyca Kłodzka, Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi w Pławnicy, Gmina Bystrzyca Kłodzka, Opi Idzików

kontakt: Sebastian Maryniak, Wiesław Pietras, tel. 693 643 127, 601 592 499, e-mail: transport@maryniak-transport.pl, agropietras@op.pl





Święto Chleba i Ziół



termin: 8 sierpnia (sobota)

miejsce: Teren boiska w miejscowości Bagno

Coroczna impreza odbywająca się początkiem sierpnia w miejscowości Bagno koło Obornik Śląskich gromadząca około tysiąca osób. Piknik i Złot organizowany jest przez Sołtysa i Radę Sołecką oraz Stowarzyszenie Razem dla Bagna na urokliwie położonym, pośród łąk i lasów boisku sportowym. Podczas Pikniku prezentowane są różnego rodzaju potrawy lokalnych twórców w szczególności chleby pieczone przez gospodynie według starych sprawdzonych przepisów. Podczas Pikniku każdy znajdzie coś dla siebie. Tradycją stały się już dmuchańce, przejażdżki na kucyku czy pokazy strażackie dla najmłodszych. Natomiast dorośli mogą zmierzyć się w różnego rodzaju testach sprawnościowych ale też i konkursie wiedzy o Bagnie. W tym roku piknik odbędzie się 8 sierpnia na boisku sportowym. Wszelkie informacje dotyczące pikniku będą zamieszczane na profilu facebookowym miejscowości.

organizator: Sołtys i Rada Sołecka oraz Stowarzyszenie „Razem dla Bagna”

kontakt: Katarzyna Jarczeńska, tel. 510 046 930, Arkadiusz Kucharski tel. 533 338 233





Zabawy z Kawą w Nowej Rudzie



termin: 8 sierpnia (sobota)

miejsce: Rynek w Nowej Rudzie, podczas Międzynarodowego Festiwalu Folkloru

Festiwal Folkloru to międzynarodowa impreza, której gospodarzem jest Zespół Pieśni i Tańca "Nowa Ruda". Wydarzeniu towarzyszą występy zespołów z całego świata, stoiska z regionalnymi produktami, wystawy noworudzkich artystów. Dodatkową atrakcją jest jednodniowe wydarzenie pn. Zabawy z kawą, w czasie którego można skosztować kawy w różnych wersjach smakowych oraz kuchni świata przygotowanej przez gości festiwalowych.

organizator: Miejski Ośrodek Kultury, ul. Strzelecka 2A, 57-400 Nowa Ruda wraz z Urzędem Miasta Nowa Ruda, Rynek 1, 57-400 Nowa Ruda, www.mok.nowaruda.pl, www.um.nowaruda.pl

kontakt: Agata Pilarska, tel. 74 872 44 84/85, e-mail: ap@mok.nowaruda.pl





Cud Miód w Polanicy-Zdrój



termin: 15 sierpnia (sobota)

miejsce: Park Zdrojowy w Polanicy-Zdroju

Cud Miód to nowe wydarzenie w kalendarzu polanickich imprez, które szczególnie nacisk kładzie na promocję wyrobów pszczelarzy zrzeszonych w Kole Pszczelarzy Polanicy-Zdroju. Dla pszczelarzy Cud miód to okazja do wymiany doświadczeń, dyskusji oraz poznania nowości w temacie prowadzenia pasiek i sprzętu pszczelarskiego. Dla odwiedzających to możliwość kupna miodów oraz zdrowej żywności. Zainteresowani mogą też zgłębić wiedzę podczas organizowanych wykładów na temat pszczół, pszczelich produktów i pracy pszczelarzy. Dla dzieci są w tym czasie organizowane tematyczne warsztaty, a także konkurs wiedzy o pszczołach.

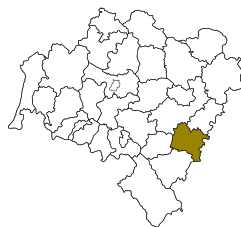
organizator: Teatr Zdrojowy – Centrum Kultury i Promocji,
ul. Parkowa 2, 57-320 Polanica-Zdrój, www.teatr.polanica.pl

kontakt: Emilia Janowska, tel. 748 690 643,
e-mail: impresariat@teatr.polanica.pl





Święto Pszczoty w Białym Kościele



termin: 15 sierpnia (sobota, Wniebowzięcie NMP)

miejsce: Ośrodek Wypoczynkowy w Białym Kościele ul Nad Stawami ,
57-100 Biały Kościół

Święto Pszczoty to impreza organizowana cyklicznie gromadząca okolicznych mieszkańców, pszczelarzy z regionu oraz turystów z różnych stron Polski.

Podczas imprezy odbywa się wiele konkursów oraz warsztatów których tematem przewodnim są pszczoły.

Święto Pszczoty to doskonała okazja do spróbowania pysznych miodów i wszelkich wyrobów z nim związanych. Odwiedzający doceniają możliwość osobistego odwirowania miodu.

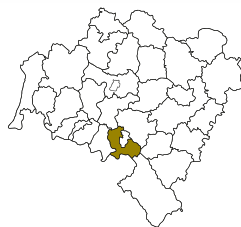
To okazja do kupienia miodu prosto od pszczelarza.

organizator: Urząd Miasta i Gminy Strzelin , Regionalne Koło Pszczelarzy w Strzelinie

kontakt: Elżbieta Malinowska, tel 519829709,
www.pszczelarzestrzelin.org, e-mail : e.malinowska@vp.pl



XIV Festiwal Sera



termin: 15 sierpnia (sobota)

miejsce: Karczma Góralska w Dzieńmorowicach

Impreza poświęcona głównie promowaniu mniejszych producentów sera oraz wytwórców potraw z sera. Na gości czekają tradycyjnie degustacje i konkurs na najlepszą potrawę z sera oraz dla najlepszego producenta sera. Impreza ma na celu integrację społeczeństwa oraz kultywowanie tradycji kulinarnych i dziedzictwa kulturowego. W szranki staną wielbiciiele sera i jego wytwórcy. Do konkursu można zgłosić: potrawę z sera i oczywiście własny autorski ser (dla producentów). Zainteresowanie konkursami na potrawę z sera jest bardzo duże. Rywalizacji wystawców towarzyszyć będą występy lokalnych zespołów folklorystycznych, konkursy z nagrodami i zabawy dla dzieci. Atrakcją smakową będzie także specjalnie przygotowana przez Wójta Gminy Walim Zupa serowa.

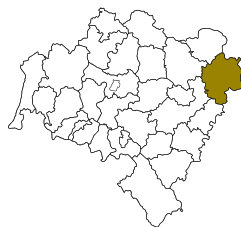
organizator: Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu, Karczma Góralska, Gmina Walim

kontakt: Wioletta Sowa – asystent dyrektora, tel. 723 970 611





Festiwal twarogu w Międzybórz



termin: 15 - 16 sierpnia (sobota-niedziela)

miejsce: ul. Wrocławska, 56-513 Międzybórz

Festiwal promuje lokalne produkty małych, indywidualnych wytwórców (twarogu i innych produktów) oraz produkty Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Międzybórz. Atrakcją i kolejnym przykładem łamania stereotypów w tegorocznej edycji jest zaangażowanie podmiotów ekonomii społecznej (fundacji, stowarzyszeń, spółdzielni socjalnych czy pracy) do realizacji części zadań związanych ze świętem naszego miasteczka. Podczas imprezy prezentują się zespoły amatorskie, ludowi twórcy i rękodzielnicy z terenu Lokalnej Grupy Działania Dobra Widawa a także spoza jej obszaru. Stoiska festiwalowe, przeznaczone dla producentów oraz zgłoszonych wystawców twarogu i przeróżnych z niego wyrobów, zachęcają do degustacji.

Całość zadania realizuje Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w partnerstwie z UMIG Międzybórz, OSM oraz LDG Dobra Widawa, posiadający doświadczenie w przygotowaniu i realizacji plenerowych imprez kulturalnych. Występy lokalnych i zaproszonych zespołów, wystawy artystów i rękodzielników, warsztaty dla uczestników imprezy mają pobudzać do aktywnego uczestnictwa, integracji lokalnych społeczności oraz zaproszonych gości.

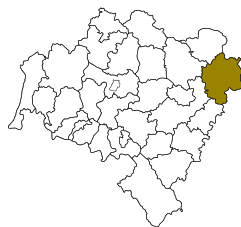
organizator: Burmistrz Miasta i Gminy Międzybórz

kontakt: Katarzyna Drabczyńska, tel. 62 785 60 37,
e-mail: mgok1965@o2.pl





Festiwal Smaków podczas Dożynek Gminy Oleśnica



termin: 22 sierpnia (sobota)

miejsce: Ostrowina

Koła Gospodyń Wiejskich oraz sołectwa Gminy Oleśnica będą prezentowały w drewnianych domkach dania tradycyjne, wyroby z mięs (wędzonki, kiełbasy) ciasta, miody. Będzie to prawdziwy Festiwal Smaków, gdzie każdy znajdzie coś pysznego i zdrowego.

organizator: GOK Oleśnica, Wójt Gminy Oleśnica, GOK Oleśnica
Ligota Polska 3a, 56-400 Oleśnica, www.gokolesnica.pl

kontakt: Monika Małobęcka, tel. 531 980 603,
e-mail: monika.malobECKa@gmail.com

sierpień





Ogórkowanie u Sznajderów



termin: 22 sierpnia (sobota)

miejsce: Pole ogórków w gminie Żmigród,
pomiędzy Węglewem a Karnicami

Ogórkowanie u Państwa Sznajderów przyciąga gości z Dolnego Śląska, oraz z całej Polski. Wszyscy przybyli mogą zrywać ogórki, które za darmo mogą zabrać ze sobą do domu, a tam wykorzystać na wiele różnych sposobów: zakisić, zrobić sałatki, zupy, przeciery, musy, mizerie lub kosmetyczne maseczki. Dla każdego uczestnika przygotowane są również mapy Doliny Baryczy z atrakcjami turystycznymi do zwiedzania. Jedną z głównych atrakcji jest lot ogórkowym samolotem. Podczas trwania wydarzenia odbywa się również jarmark regionalnych produktów, czyli możliwość zakupu m.in. pysznych pierogów, ciast, napojów, jajek, świeżych warzyw i owoców wprost od lokalnych gospodarzy. Dla najmłodszych uczestników jest słomiany plac zabaw, czyli tor przeszkód z beli i snopków słomy oraz kałuża w błocie, a przy polu mieści się prawdziwe ogórkowe spa. Wystarczy nałożyć plastry ogórków na powieki, położyć się wygodnie na dębowej polanie wyposażonej w leżaki oraz hamaki i się zrelaksować. Na scenie odbywają się występy lokalnych zespołów oraz konkursy.

organizator: M. Sznajder Gospodarstwo Rolne, www.sznajder.agro.pl

Współorganizatorzy: Gmina Żmigród, www.zmigrod.com.pl,

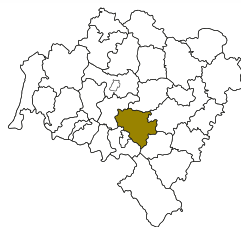
Zespół Placówek Kultury w Żmigrodzie, www.zpk-zmigrod.eu

kontakt: Emilia Chmura tel. 609 630 221, e-mail: biuro@sznajder.agro.pl





Targi Zdrowej Żywności „Zdrowie ma Smak”



termin: 28-29 sierpnia (piątek – sobota)

miejsce: Świdnica, Rynek

W ramach Dni Promocji Żywności Prozdrowotnej i Regionalnej, odbywają się Targi Zdrowej Żywności „Zdrowie ma Smak”. Zaczęto się w październiku 2007 r. od konferencji „Zdrowie ma smak - Porozmawiajmy o żywieniu”. Chcąc uzupełnić ofertę konferencji zaproponowaliśmy wystawcom, aby zaprezentowali zdrową żywność: sery, kiszonki, pieczywa, wyroby wędliniarskie, miody i przyprawy, oleje, syropy ziołowe, przetwory owocowo-warzywne oraz świeże owoce. Zaczęliśmy też wzbogacać program imprezy. Podczas ich trwania odbywają się dyskusje, warsztaty żywieniowe, sprzedaż produktów lokalnych i regionalnych z terenu Dolnego Śląska i zaprzyjaźnionych powiatów z Łowicza, Kartuz i Zakopanego oraz wystawców z Czech. Imprezie towarzyszą warsztaty kulinarne, gry, zabawy, konkursy sportowe, atrakcje kulturalne i bezpłatne badania profilaktyczne. Nowością targów od 2016 jest Świdnicki Festiwal Piwa Rzemieślniczego. Każdy miłośnik złotego trunku może skosztować wyrobów drobnych piwowarów oraz wziąć udział w panelach dyskusyjnych i prezentacjach na temat piwowarstwa.

organizator: Starostwo Powiatowe w Świdnicy, www.powiat.swidnica.pl, www.facebook.com/zdrowie.ma.smak

kontakt: Anna Borowska, e-mail: a.borowska@powiat.swidnica.pl, tel. 691 473 303, 74 85 00 467





Święto Chleba i Piernika



termin: 28-30 sierpnia (piątek-niedziela)

miejsce: Jawor - Rynek

W ostatni weekend sierpnia, na zakończenie wakacji, Jawor po raz kolejny zamieni się w Polską Stolicą Chleba i Piernika. Dziesiątki gatunków pieczywa z wielu krajów Europy, okazałe rzeźby cukiernicze i mistrzowie tego słodkiego fachu, podejmą kolejny raz wyzwanie na wypiek najdłuższego piernika w Polsce, który w 2019 roku mierzył 59 metrów 80 cm! Święto Chleba i Piernika wabi zapachem świeżych wypieków, lukrowanych pierników i dobrą muzyką - to prawdziwa uczta dla wszystkich, którzy cenią wspaniałą zabawę i klimat wielkiego święta. To będzie niezapomniany wakacyjny weekend!

organizator: Gmina Jawor, Rynek 1, 59-400 Jawor www.jawor.pl,
Jaworski Ośrodek Kultury, Rynek 5, 59-400 Jawor www.jok.jawor.pl

kontakt: Gmina Jawor - Leszek Świątkowski - Naczelnik Wydziału Promocji i Współpracy Zagraniczne, tel. 76/870-20-21 wew. 194,
e-mail: promocja@jawor.pl, Jaworski Ośrodek Kultury - Maja Szatkowska
- Manager ds. artystycznych, tel./fax 76 870 28 78, 870 28 75 ,
e-mail: poczta@jok.jawor.pl



Jakuby - Święto Starego Miasta



termin: 28-30 sierpnia (piątek-niedziela)

miejsce: Przedmieście Nyskie w Zgorzelcu

Jakuby-Święto Starego Miasta to najatrakcyjniejsze wydarzenie kulturalno-rozrywkowe stawiające sobie za cel, propagowanie historii i sztuki. Organizowane na historycznym Przedmieściu Nyskim w Zgorzelcu, zawsze w ostatni weekend sierpnia równoległe z niemieckim Altstadtfest Goerlitz. Każdego roku odwiedza je ponad 110 000 gości z całego świata. Impreza klimatem nawiązuje do czasu, kiedy na Przedmieściu Nyskim mieszkali i pracowali szewc- mistyk Jakub Böhme (podczas wydarzenia udostępniane jest również zwiedzanie Domu). To spotkanie z historią, tańcem, muzyką, teatrem i rzemiosłem. Przy moście Staromiejskim, łączącym polski i niemiecki brzeg Nysy Łużyckiej, swoje wyroby prezentują rękodzielnicy, a na ławkach Bulwaru Greckiego, obozują bractwa rycerskie i grupy rekonstrukcji historycznych. Podczas Święta starego miasta turystów przyciąga niezwykła atmosfera historycznego jarmarku, pełnego straganów z dawnym rzemiosłem i tradycyjnym jadłem (m.in. pajdy ze smalcem i ogórkiem, golonki, potrawy z kapusty i ziemniaków) które przyrządzane jest podczas trwającego wydarzenia.

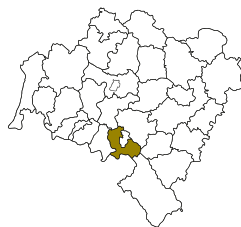
organizator: Miejski Dom Kultury w Zgorzelcu, Biblioteka Miejska w Zgorzelcu, Muzeum Łużyckie w Zgorzelcu, www.mdk.zgorzelec.eu

kontakt: Miejski Dom Kultury w Zgorzelcu, tel. 75 77 52415





Festiwal Wiejskich Ciast



termin: 29 sierpnia (sobota)

miejsce: stadion sportowy Stare Bogaczowice

Impreza związana z konkursem ciast wiejskich oraz prezentacją różnego rodzaju ciast wykonywanych na wsi z wykorzystaniem produktów rolnych i sadowniczych. Impreza organizowana jest po raz pierwszy.

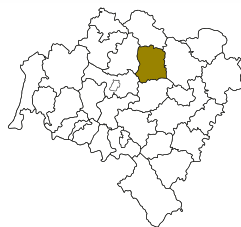
organizator: Gminne Centrum Biblioteczno-Kulturalne
w Starych Bogaczowicach, ul. Główna 148, 58-312 Stare Bogaczowice,
www.gcbk.p

kontakt: Agnieszka Lechowicz, Gminne Centrum Biblioteczno-Kulturalne
w Starych Bogaczowicach, tel. 748 443 503





Piknik Pszczelarski w Godzięcinie



termin: 29 sierpnia (sobota)

miejsce: Teren przy Świątlicy Wiejskiej w Godzięcinie

Rada Sołecka, Stowarzyszenie Mieszkańców Wsi Godzęcin „Wspólna Sprawa” oraz Dolnobrzeski Ośrodek Kultury są organizatorem Pikniku Pszczelarskiego, który ma już siedmioletnią tradycję, pokazuje Godzięcin jako wieś miodem płynącą. Piknik odbywa się w ostatnią sobotę sierpnia. Piknik pszczelarski integruje społeczność wokół tematów związanych z zapylaczami, takich jak ochrona tych owadów, spożycie produktów pszczelich i poznanie ich właściwości, wspieranie lokalnych pszczelarzy. Jednocześnie promowane jest wykorzystanie miodu w kuchni. W czasie festynu organizowany jest konkurs na najsmaczniejszą potrawę i ciasto z miodem, a dla najmłodszych konkurs wiedzy pszczelarskiej. Także w tym roku zapraszamy na niepowtarzalny piknik i zabawę przy dobrej muzyce.

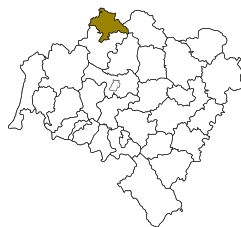
organizator: Burmistrz Brzegu Dolnego, Dolnobrzeski Ośrodek Kultury, Rada Sołecka z Godzęcina, Stowarzyszenie Mieszkańców Wsi Godzęcin „Wspólna Sprawa”

kontakt: Danuta Chłód, tel. 604 814 986, e-mail: dok@brzegdolny.pl





Retro dożynki gminne w Jerzmanowej



termin: 29 sierpnia (sobota)

miejsce: Jerzmanowa

Tegoroczne uhonorowanie codziennej i ciężkiej pracy rolników odbędzie się w formie retro dożynek gminnych. Wśród warsztatów i konkursów dożynkowych zorganizowany będzie konkurs wypieku dożynkowego chleba. Nie da się zapomnieć smaku i zapachu wypieczonego chleba, chrupiącej skórki i jedyne w swoim rodzaju wyśmienitego smaku. Dla wielu osób jest to smak dzieciństwa. Poprzez konkurs pragniemy zaktywizować gospodynie z terenu gminy by zastąpiły chleb dożynkowy, pieczony na tę specjalną okazję w piekarniach, bochnami pieczonymi w swoich domostwach. Zadaniem uczestników konkursu będzie samodzielne zdobycie wiedzy nt. wypieku chleba i przygotowanie bochnów, które zgodnie z obrzędem dożynkowym zostaną przekazane gospodarzowi dożynek a następnie ocenione przez miejscowy autorytet kulinarny lub piekarniczy. Pragniemy aby chleb – symbol dostatku i szacunku dla matki natury był impulsem upowszechniania zwyczaju samodzielnego wypieku w gospodarstwach domowych.

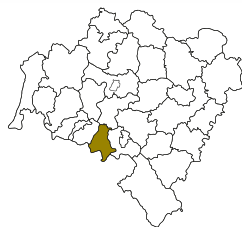
organizator: Gminne Centrum Kultury w Jerzmanowej

kontakt: Renata Zwolińska, tel. 76 831 21 11,
e-mail: r.zwolinska@gckjerzmanowa.pl





Święto Mleka w Kamiennej Górze



termin: 29 sierpnia (sobota)

miejsce: Ośrodek Wypoczynku Świątecznego –
Zalew w Kamiennej Górze

Kamiennogórskie Święto Mleka tak jak co roku oferuje doskonałe atrakcje dla wszystkich pokoleń. Prezentacja i degustacja świeżych, zdrowych produktów mlecznych oraz pokazy serowarskie i kulinarne to tylko niektóre z proponowanych atrakcji planowanego wydarzenia. Przybyli nad kamiennogórski zalew lokalni producenci oraz ekologiczni przetwórcy zaprezentują swoje produkty. „Mleczna Restauracja” jak co roku zachwyci wyśmienitymi przysmakami. Dla najmłodszych uczestników imprezy przewidziano rozmaite gry i zabawy. Nie zabraknie pokazu zwierząt hodowlanych, a także prezentacji starego sprzętu do wytwarzania produktów mlecznych. Na kamiennogórskiej scenie wystąpią ludowe i młodzieżowe zespoły, a także gwiazda wieczoru.

organizator: Starostwo Powiatowe w Kamiennej Górze,
www.kamienna-gora.pl

Współorganizatorzy: Spółdzielnia Mleczarska KaMos
w Kamiennej Górze, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
we Wrocławiu, Gospodarstwo agroturystyczne „Wańczykówka”.

kontakt: Edyta Drzewiecka, tel. 756 450 126,
e-mail: edyta.drzewiecka@kamienna-gora.pl, Amelia Prorok,
tel. 71 339 80 21 wew. 217, e-mail: amelia.prorok@dodr.pl





Miodobranie w Dzierżoniowie



termin: 29-30 sierpnia (sobota-niedziela)

miejsce: Dzierżoniów - Rynek

W ostatni weekend sierpnia zapraszamy do Dzierżoniowa, gdzie odbywa się Jarmark Pszczelarski, czyli Miodobranie. W centrum miasta można znaleźć wtedy wszelkie rodzaje i odmiany złotego pszczelego wyrobu, sprzęt pszczelarski, kosmetyki na bazie miodu, świece i wyroby rzemiosła artystycznego. Na rynku stoją kramy z wikliną, biżuterią, ceramiką, ozdobami szklanymi i innymi wyrobami ludzkich rąk i talentu. Jest to również znakomita okazja do poznania folkowej i folklorystycznej kultury Polski i innych krajów. Na Miodobraniu występują bowiem ludowe zespoły z różnych stron świata. Przyjdź, popatrz, posłuchaj, skosztuj miodu...

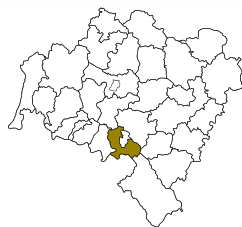
organizator: miasto Dzierżoniów i Dzierżoniowski Ośrodek Kultury, Rynek 1, ul. Świdnicka 23, 58-200 Dzierżoniów, www.dzierzoniow.pl, www.dok.pl

kontakt: dyrektor DOK-u Krzysztof Tokarski, tel. 74 646 46 60, e-mail: dok@dok.pl, dyrektor@dok.pl





Dolnośląskie Święto Pieroga w Czarnym Borze



termin: 30 sierpnia (niedziela)

miejsce: Stadion sportowy w Czarnym Borze (przy ul. Kamiennogórska 5)

Pielęgnowanie i propagowanie tradycji kulinarnych oraz prezentacja umiejętności gastronomicznych przyświeca organizatorom i uczestnikom 17 edycji Dolnośląskiego Święta Pieroga. Sołectwa, organizacje pozarządowe, kluby sportowe oraz przedstawiciele branży gastronomicznej przygotowują swojskie pierogi w rozmaitych konfiguracjach, które zaskoczą niejednego smakosza. Podczas konkursu na Najsmaczniejsze Pierogi w szranki stają: kucharze profesjonaliści, instytucje i organizacje oraz ekipy amatorskie. Dla laureatów czekają bardzo atrakcyjne nagrody, których pula to ponad 6.000,00 zł. Amatorzy ciasta wypełnionego nadzieniem mają także możliwość własnoręcznego ulepiania pierogów podczas Warsztatów Pierogowych. Ale czarnoborska impreza to nie tylko pierogi – to także swojskie jadalno: kiełbasy, szynki, pasztety, domowe wypieki oraz pickle, a wszystko przygotowane według starych, regionalnych receptur opartych na ekologicznych składnikach. Imprezie plenerowej towarzyszy oprawa muzyczna w wykonaniu kapeli góralskiej oraz lokalnych zespołów ludowych.

organizator: Gmina Czarny Bór, ul. Główna 18, 58-379 Czarny Bór, www.czarny-bor.pl, Biblioteka+ Centrum Kultury w Czarnym Borze, ul. Sportowa 43, 58-379 Czarny Bór, www.ck.czarny-bor.pl

kontakt: Emilia Sznajder, tel. 609 630 221, biuro@sznajder.agro.pl





Dożynki Gminne w Radkowie



termin: 30 sierpnia (niedziela)

miejsce: Kompleks sportowy w Ścinawce Średniej przy ul. Mickiewicza

Święto plonów to wydarzenie mające na celu podziękowanie za zbiory, a co za tym idzie wyeksponowanie bogactwa polskich zbóż, warzyw, owoców i ziół. Z dobrodziejstw tych powstają pyszne chleby, rozmaite potrawy, przetwory. Szpaler namiotów handlowych licznie gromadzi rolników, przedstawicieli organizacji wiejskich, stowarzyszeń, gości z Republiki Czeskiej, miejscowych rzemieślników oraz wytwórców produktu lokalnego. Podczas tegorocznych Dożynek Gminnych nie braknie miodów, pysznych chlebów, wypieków oraz całego wachlarza produktów i potraw, których obecność zawdzięczamy ciężkiej pracy rolników.

organizator: Urząd Miasta i Gminy Radków, ul. Rynek 1, 57-420 Radków, www.radkowklodzki.pl

kontakt: Agnieszka Cyron, Centrum Inicjatyw Wiejskich Gminy Radków w Ścinawce Górnej, tel. 74 873 33 43, tel. 74 873 30 42, e-mail: a.cyron@radkowklodzki.pl





Święto Chleba w Milikowie



termin: 30 sierpnia (niedziela)

miejsce: boisko sportowe w Milikowie

„Święto Chleba” w Milikowie na stałe wpisało się już w kalendarz imprez organizowanych na terenie Gminy Nowogrodzic i rokrocznie cieszy się coraz większym powodzeniem. Celem wydarzenia jest propagowanie dziedzictwa kulturowego polskiej wsi, a przede wszystkim popularyzacja wypieków powstałych z dawnych, prostych przepisów, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Nieodłącznym elementem „Święta Chleba” jest konkurs, w którym wykwalifikowani badacze kultury oceniają wyroby piekarskie zespołów folklorystycznych z terenu Dolnego Śląska. Dopętnieniem wydarzenia są prezentacje lokalnych rękodzielników oraz program artystyczny zespołów ludowych.

organizator: Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodzcu

kontakt: Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodzcu,
tel. 75 731 63 98, e-mail: gckis@nowogrodzic.pl





Dożynki Gminne w Starej Łomnicy



termin: 30 sierpnia (niedziela)

miejsce: Stara Łomnica, boisko

Festyn kulturalno-rekreacyjny odbywający się na terenie Gminy Bystrzyca Kłodzka, jest doskonałą okazją do spotkań i prezentacji zespołów folklorystycznych i artystycznych. Istotnym elementem imprezy są prezentacje polskich tradycji przez Koła Gospodyń Wiejskich, wystawców rękodzieła artystycznego, wytwórców produktów regionalnych oraz wyrobów rzemieślniczych.

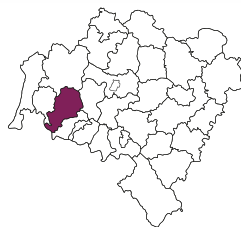
organizator: Gmina Bystrzyca Kłodzka przy ul. H. Sienkiewicza 6, Miejsko Gminny Ośrodek Kultury w Bystrzycy Kłodzkiej przy ul. Wojska Polskiego 20

kontakt: Marcin Gomułka Spec. Ds. promocji i organizacji imprez,
tel. 692 133 034, e-mail. marcin.mgok@gmail.com





Dożynki Gminne w Lwówku Śląskim



termin: 5 września (sobota)

miejsce: gmina Lwówek Śląski

Podczas Dożynek w Gminie Lwówek Śląski prezentowanych jest wiele stoisk z produktami regionalnymi. Odwiedzający mogą nabyć rozmaite gatunki chlebów, ciast, potraw, przypraw, ziół i rozmaitych przysmaków. Dodatkowym akcentem są występy sceniczno-muzyczne, taneczne i wokalne.

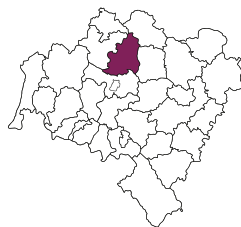
organizator: Lwówecki Ośrodek Kultury, www.lok.lwowekslaski.pl,
Gmina i Miasto Lwówek Śląski, www.lwowekslaski.pl

kontakt: Lwówecki Ośrodek Kultury, ul. Przyjaciół Żołnierza 5,
59-600 Lwówek Śląski, tel. 75 782 45 32, 75 647 79 22,
Dyrektor Tadeusz Dzieżyc, e-mail: lok-dyrektor@lwowekslaski.pl





Festiwal Kapusty i Pieroga



termin: 5 września (sobota)

miejsce: Księginice – impreza plenerowa – boisko (Gmina Lubin)

Ta doroczna kulinarna plenerowa impreza przyciąga mnóstwo gości nie tylko na degustację przeróżnych pyszności ale także na wyśmienitą zabawę. Kapuściano-pierogowe wariacje pieczołowicie przygotowują koła gospodyń, co roku zaskakując nowymi przepisami. Festiwalowi towarzyszą warsztaty lepienia pierogów, konkursy kulinarne oraz wystawy rękodzieła. Podczas imprezy na dużej scenie odbywają się liczne koncerty, a integracja mieszkańców Gminy Lubin zawsze trwa do późnych godzin wieczornych.

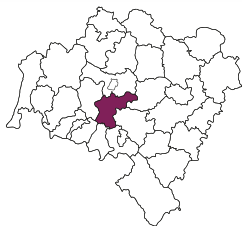
organizator: Ośrodek Kultury Gminy Lubin, ul. Księcia Ludwika 1/3, 59-300 Lubin, www.okgminalubin.pl

kontakt: Ośrodek Kultury Gminy Lubin, tel. 76 844 82 33, e-mail: sekretariat@okgminalubin.pl





Festiwal Kultury Wsi Polskiej w Wądrożu Wielkim



termin: 5 września (sobota)

miejsce: teren sportowo-rekreacyjny w Wądrożu Wielkim

Festiwal Kultury Wsi Polskiej nawiązuje do tradycji ludowej i piękna polskiej wsi. Wydarzenie zaskoczy gości licznymi atrakcjami pełnymi folkloru, smacznego swojskiego jadła oraz muzycznymi gwiazdami. Każdy kto przyjedzie do Wądroża Wielkiego będzie mógł skosztować tradycyjnych polskich dań oraz zobaczyć bogactwo różnorodnych stoisk pełnych rękodzieła ludowego. W programie liczne konkursy, warsztaty florystyczne, występy zespołów ludowych z naszego regionu oraz atrakcje dla najmłodszych.

organizator: Gmina Wądroże Wielkie, www.wadrozewielkie.pl

kontakt: Jakub Jagiełło, tel. 76 887 43 23, e-mail: urząd@wadrozewielkie.pl





Grzybów Zdroje



termin: 5 września (sobota)

miejsce: Park Zdrojowy, okoliczne lasy oraz Teatr Zdrojowy w Polanicy-Zdroju

Impreza dedykowana miłośnikom grzybów, przetworów, nalewek i potraw z darów lasu. Podczas wydarzenia organizowane są konkursy na najpiękniejsze okazy grzybowe oraz na najlepszą nalewkę z owoców leśnych. Odbývają się także prelekcje o grzybach jadalnych i niejadalnych prezentowane przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Jest również live cooking! Szefowie kuchni polanicznych pensjonatów i restauracji gotują aromatyczną zupę grzybową, którą wszyscy później mają przyjemność degustować. Na stoiskach wystawieniemy można obficie zaopatrzyć się na zimę w suszone i marynowane grzybki, soki z aronii, konfitury z malin, wina z owoców leśnych, a także miody. Dla najmłodszych organizowana jest gra terenowa „W poszukiwaniu Czerwonego Kapturka” - dzieci pokonują leśne ścieżki, odkrywając niespodzianki, zdobywając nagrody i odznaki.

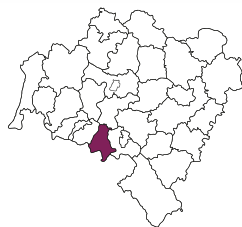
organizator: Teatr Zdrojowy – Centrum Kultury i Promocji, ul. Parkowa 2, 57-320 Polanica-Zdrój, www.teatr.polanica.pl

kontakt: Emilia Janowska, tel. 748 690 643,
e-mail: impresariat@teatr.polanica.pl





Jarmark nad Świdną – poznajemy nasze wyroby lokalne



termin: 30 sierpnia (sobota)

miejsce: Wiejski plac zabaw, Świdnik, 58-410 Marciszów

„Jarmark nad Świdną – poznajemy nasze wyroby lokalne” to zwieńczenie większej całości. To już jego czwarta odsłona. Oprócz jarmarku realizowane są warsztaty kulinarne np. na temat kuchni regionalnych, serowarskie - tajniki produkcji jogurtów, różnego rodzaju serów podpuszczkowych z mleka owczego, zdobienia pierników, plastyczne (papieroplastyka, deкупаż), fotograficzne. Warsztaty cieszą się ogromnym zainteresowaniem wśród dzieci i młodzieży i gości. Na Jarmarku sprzedawane są produkty spożywcze, rękodzieło artystyczne, wyroby rzemiosł od lokalnych producentów. Jarmark połączony jest z degustacją swojskich wędlin, przetworów owocowych i warzywnych, miodów, pierogów, ciast, serów. Zainteresowaniem cieszą się spotkania ze zwierzętami: alpakami, osłami, kucami. Późnym popołudniem odbywa się wspólna biesiada przy ognisku z pieczeniem kiełbasek, śpiewaniem pieśni biesiadnych i tańcami.

organizator: Stowarzyszenie Świdna oraz Rada Sołecka wsi Świdnik, Koło Gospodyń Wiejskich

kontakt: Wiesław Truszkowski, prezes stowarzyszenia, tel. 608 338 735





Święto Ziemniaka w Piskowicach



termin: 5 września (sobota)

miejsce: Piskowice

Święto Ziemniaka to impreza, podczas której można skosztować (jak sama nazwa wskazuje) potraw zrobionych z ziemniaka. Podczas święta Ziemniaka odbędą się konkursy związane z ziemniakami oraz liczne atrakcje dla dzieci i starszych. Ziemniak został przywieziony do Europy w końcu XVI wieku, a w ciągu następnych stuleci stał się jednym z podstawowych składników jadłospisu na całym świecie.

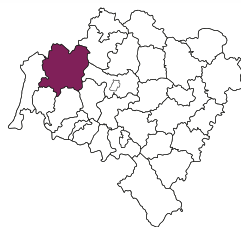
organizator: Koło Gospodyń Wiejskich Piskowice

kontakt: Aleksandra Kula, tel. 515 072 677





Bałkańskie Święto Pity



termin: 6 września (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Lipianach

Wydarzenie kulinarne z otoczką muzyki bałkańskiej, podczas którego króluje Bałkańska Pita. Przepisy na jej wykonanie zostały przywiezione przez reemigrantów z Bośni. Pita jest robiona na wiele różnych sposobów i cieszy się dużym zainteresowaniem przede wszystkim ze względu na brak możliwości jej zakupu w sklepach. Podczas imprezy można się nauczyć poprawnego sposobu rozciągania ciasta na pitę. Tego dnia odbywa się także konkurs na najsmaczniejszą pitę z dyni. Bałkańska Pita została w 2017 roku wpisana na listę produktów tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

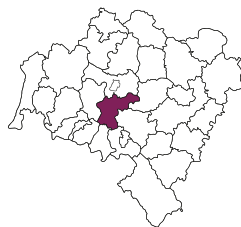
organizator: Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych z Lipian oraz Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolestawcu z/s w Kruszynie

kontakt: GOKiS w Bolestawcu, tel./fax 75 732 14 77,
e-mail gokisbeata@wp.pl, www.gokis.boleslawie.org





Święto Pierogów w Paszowicach



termin: 6 września (niedziela)

miejsce: Paszowice

O tym, że pierogi są prawdziwym fenomenem polskiej kuchni można się przekonać co roku w Paszowicach podczas Święta Pierogów, na którym ta potrawa jest główną atrakcją.

W programie tego kulinarnego święta jest konkurs na Najsmaczniejsze Pierogi w Gminie Paszowice, Najlepsze Pierogi w Krainie Wygaśtych Wulkanów, Turniej w Lepieniu Pierogów na czas oraz inne konkurencje związane z tym - niby niepokąźnym - daniem. Główną jednak atrakcją jest degustacja kilkudziesięciu odmian pierogów, przygotowanych przez gospodynie z Krainy Wygaśtych Wulkanów.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury w Paszowicach, 59-411 Paszowice, Paszowice 142, www.gok.paszowice.pl

kontakt: Małgorzata Świdarska, tel. 76 870 11 13,
e-mail: swiderska@paszowice.pl





Festiwal Kapusty w Bierkowicach



termin: 12 września (sobota)

miejsce: Bierkowice

12 września br. w Bierkowicach, gmina Kłodzko odbędzie się Festiwal Kapusty. Podczas imprezy będzie można skosztować potraw sporządzonych z kapustą w różnej postaci. Nie zabraknie pierogów, gołąbków, bigosu, soku z kapusty. Kapusta ma szerokie zastosowanie w kuchni polskiej i posiada wiele niezbędnych dla organizmu witamin. Podczas imprezy odbędą się liczne konkursy. Nie zabraknie też atrakcji dla najmłodszych.

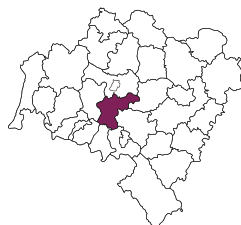
organizator: Koło Gospodyń Wiejskich Bierkowice, Rada Sołecka Bierkowic, Sołtys Bierkowic

kontakt: Agnieszka Kudłacik, tel. 721 125 851





Święto Prawdziwka i Śliwki Węgierki



termin: 12 września (sobota)

miejsce: Nowa Wieś Wielka

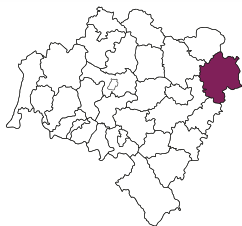
Doroczny Festyn w Nowej Wsi Wielkiej pod nazwą „Święto Prawdziwka i Śliwki Węgierki” organizowany jest od 2009 roku. Oprócz promocji walorów krajobrazowych tego wyjątkowego miejsca, jakim jest Park Krajobrazowy „Chełmy”, organizatorzy, czyli Stowarzyszenie Przyjaciół Nowej Wsi Wielkiej i Nowej Wsi Małej podejmują niełatwe zadanie promocji potraw regionalnych z grzybów - głównie prawdziwków - oraz ze śliwki węgierki, która jest „przodującym” owocem występującym w sołectwie. W tym celu podczas Święta rozgrywane są konkursy kulinarne na najlepszą potrawę z tych składników. Do tradycji przeszła już „firmowa” zupa z kurek i prawdziwków, którą serwują organizatorzy uczestnikom Festynu. Natomiast amatorzy biegania mogą zmierzyć się w „Prawdziwkowym Biegu Przełajowym” o Puchar Wójta Gminy Paszowice.

organizator: Stowarzyszenie Przyjaciół Nowej Wsi Wielkiej i Nowej Wsi Małej

kontakt: Renata Węgiel - Prezes Stowarzyszenia, tel. 504 738 866,
e-mail: r-wegiel@o2.pl



Wiejskie Pyrkowanie



termin: 12 września (sobota)

miejsce: Plac wiejski w Bukowinie Sycowskiej

„Gminne pyrkowanie” – jednodniowa impreza organizowana będzie po raz trzeci. Impreza cykliczna, skierowana jest do mieszkańców wsi Bukowina Sycowska, gminy Międzybórz, gmin i powiatów ościennych.

Organizowana przez Partnerstwo na rzecz rozwoju Gminy Międzybórz, Radę Sołecką wsi Bukowina Sycowska.

Impreza ma na celu integrację społeczności lokalnej i ościennych miejscowości poprzez wspólne zabawy i konkurencje dzieci, młodzieży i dorosłych. Bohaterem imprezy jest pyrek, którego wykorzystano podczas zabaw i konkursów. Można podziwiać pyрки – cudaki i najśmieszniej wystrojone pyрки a także zająć się parowanymi pyrkami z gziłą, pajdą chleba ze smalcem, plackami ziemniaczanymi, sałatką ziemniaczaną a także wypiekami gospodyń ze wsi Bukowina Sycowska. Punktem kulminacyjnym był konkurs kulinarny na najsmaczniejszą potrawę z pyrkami.

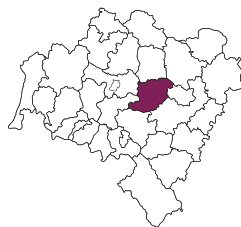
organizator: Sołtys i sołectwo wsi Bukowina Sycowska

kontakt: Grzegorz Biernat – Sołtys wsi





Święto Wina w Mieście Skarbów



termin: 12-13 września (sobota-niedziela)

miejsce: Rynek Śróda Śląska, Stadion Miejski w Środzie Śląskiej

U stóp średzkiego ratusza odbędzie się XVI Święto Wina w Mieście Skarbów, największa impreza plenerowa o ponadregionalnym zasięgu. W programie znajdziemy wielobarwny, tradycyjny korowód, konkurs na Miss Winnego Grona, konkurs na strój historyczny, program artystyczny na dwóch scenach jednocześnie, kiermasze, wystawcy, warsztaty rękodzielnicze, liczne atrakcje dla dzieci i dorosłych, średniowieczna osada, pokazy rycerskie, uliczne spektakle, a na straganach rękodzieło ludowe i swojskie jadło, produkty regionalne, ale przede wszystkim wino i wszystko co z nim związane. Na scenie największe gwiazdy polskiej sceny muzycznej.

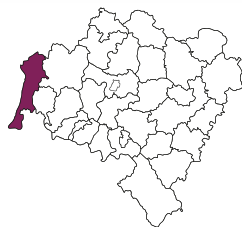
organizator: Dom Kultury w Środzie Śląskiej, Gmina Śróda Śląska,
partner: Muzeum Regionalne w Środzie Śląskiej, www.srodaslaska.pl

kontakt: Kamila Cisowska, Urząd Miejski w Środzie Śląskiej,
tel. 71 396 07 97





Święto Grzybów w Węglińcu



termin: 12-13 września (sobota – niedziela)

miejsce: Węglińiec pl. Wolności 1

“Święto Grzybów” organizowane przez Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury Węglińcu przy współudziale Urzędu Gminy i Miasta oraz szeregu grup i lokalnych stowarzyszeń. Celem imprezy jest promocja walorów krajo-wo-przyrodniczych Borów Dolnośląskich i Gminy Węglińiec, rekreacji i zdrowego trybu życia. Najważniejszą częścią węglińckiej imprezy, są Mistrzostwa Europy w Zbieraniu Grzybów. W Borach Dolnośląskich są zazwyczaj dwa wyspy grzybowe - pierwszy na przełomie czerwca i lipca, a drugi zaczyna się pod koniec sierpnia i trwa nawet do połowy listopada. Na konkurs “Święta Grzybów”, Mistrzostwa Europy w Zbieraniu Grzybów zjeżdżają amatorzy z kraju i zagranicy. Impreza promuje ekologiczne formy zachowań w środowisku naturalnym. Podczas grzybowego święta, organizowane są targi produktów runa leśnego, wystawy ekologiczne, wystawy kulinarne - grzybowo-leśne plenery malarskie, hepeningi ekologiczne, wystawy promocyjno-handlowe firm i przedsiębiorstw oraz różnego rodzaju konkursy dla młodzieży i dla dorosłych.

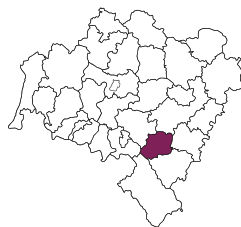
organizator: Miejsko Gminny Ośrodek Kultury w Węglińcu przy udziale Urzędu Gminy i Miasta w Węglińcu

kontakt: Bogdan Walczak – Dyrektor MGOK w Węglińcu, tel. 603 569 994, e-mail dyr.mgok.wegliniec@gmail.com
Mirosław Matuszewski – referent ds. promocji Urzędu Miasta i Gminy Węglińiec tel. 602 363 623, e-mail promocja@wegliniec.pl





Święto Piernika w Bielawie



termin: 15 września (wtorek)

miejsce: Park Miejski w Bielawie

15 września w Parku Miejskim w Bielawie odbędzie Święto Piernika. Jest to cykliczna impreza, która co roku przyciąga wielu miłośników słodkich wypieków. Podczas imprezy odbędzie się konkurs na najładniejszy i najsmaczniejszy wypiek piernikowy. Piernik ciasto z mąki i miodu, niewątpliwie od najdawniejszych czasów znane w Polsce. Pomysłowość wykonania pierników z pewnością zachwyci niejednego odwiedzającego. Zdobione ciasteczka czy pierniki w kształcie domku czy szkatułki to istne dzieła sztuki z precyzją wykonywane przez miłośników tego ciasta.

organizator: Miejski Ośrodek Kultury i Sztuki, ul. Piastowska 19c, 58-260 Bielawa, www.mokisbielawa.pl

kontakt: Jan Gładysz - dyrektor, tel. 74 8333 007, e-mail: dyrektor@mokisbielawa.pl





Boguszowskie Święto Plonów



termin: 19 września (sobota)

miejsce: Boguszów Gorce - boisko

Miejska Biblioteka Publiczna-Centrum Kultury w Boguszowie-Gorcach po raz czwarty w tym roku organizować będzie plenerową imprezę kulinarno-rekreacyjną pn. „Co dwie głowy to nie jedna – boguszowskie święto jesiennych plonów”. Celem przedsięwzięcia jest kultywowanie i wspieranie regionalnych tradycji folklorystycznych i kulinarnych, a nade wszystko integracja środowiska lokalnego. Nieodłącznym elementem imprezy będą degustacje potraw z dyni oraz chleba i ciast pieczonych przez pracowników MBP-CK. Imprezie towarzyszyć stoiska kulinarne i rękodzielnicze. Boguszowska impreza będzie nie lada gratką nie tylko dla smakoszy ale również wszystkich tych, którzy lubią dobrą zabawę. Konkursom towarzyszyć będą występy zespołów folklorystycznych, biesiadnych. Miejsce realizacji imprezy: Boisko przy hali sportowej, ul Reymonta w Boguszowie-Gorcach (była dzielnica Kuźnice).

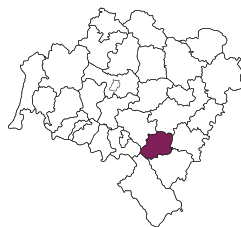
organizator: Miejska Biblioteka Publiczna – Centrum Kultury, ul. pl. Odrodzenia 4, 58-370 Boguszów-Gorce, www.mbp-ck.pl

kontakt: Dyrektor – Elżbieta Gajewska, tel. 74 844 92 84, tel./fax 74 844 88 32 nr wew. 31, e-mail: e.gajewska@mbp-ck.pl





Festiwal Stoików w gminie Dzierżoniów



termin: 19 września (sobota)

miejsce: Teren przy Bibliotece Publicznej Gminy Dzierżoniów
im. Władysława Reymonta, Mościsko, ul. Kolejowa 12B

Warsztaty sztuki słoikowej, degustacja przetworów i stoiska z pysznymi regionalnymi specjałami zamkniętymi w słoikach - to tylko część atrakcji, jakie czekają na gości „Festiwalu Słoików”. Po raz pierwszy impreza odbyła się w 2018 r. w Mościsku. Zaprezentowały się tam kofa gospodyń wiejskich, stowarzyszenia i lokalni producenci z regionu Gór Sowich oraz zaprzyjaźnionych miejscowości w Czechach. Wydarzenie zostało zrealizowane w ramach projektu „Aktywni przyjaciele z polsko-czeskiego pogranicza” współfinansowanego ze środków EFRR oraz budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu Glacensis. Zainteresowanie festiwalem spowodowało, że to wyjątkowe przedsięwzięcie już na stałe wpisało się w kalendarz imprez kulinarnych naszego regionu. Kolejny „Festiwal Stoików” odbędzie się w sobotę 19 września 2020 r. na terenie przy Bibliotece Publicznej Gminy Dzierżoniów im. Władysława Reymonta (Mościsko, ul. Kolejowa 12B).

organizator: Gmina Dzierżoniów, ul. Piastowska 1, 58-200 Dzierżoniów,
www.ug.dzierzoniow.pl

kontakt: Kamila Kossowska, k.kossowska@ug.dzierzoniow.pl,
tel. 74 832 56 82, Maria Tyszer m.tyszer@ug.dzierzoniow.pl,
tel. 74 832 56 81





Przez wspólne gotowanie lepszę poznanie PL / CZ



termin: 19 września (sobota)

miejsce: Sala Podhalanka w Krosnowicach

Działanie realizowane w ramach PL-CZ projektu pn. „Poznajmy się od kuchni”. Wspólnie z partnerem przygotowana zostanie duża impreza, a także będzie zorganizowane prestiżowe i innowacyjne działanie na pograniczu PL-CZ w Sali Podhalanka. Impreza o charakterze kulinarnym, z muzyką w tle, otwarta. W programie m.in.: kulinarne potyczki uczestników programów kulinarnych jednego z PL i jednego z CZ, warsztaty carvingu, warsztaty kuchni molekularnej, barystyczne, dietetyczne, kulinarnego savoir vivre.

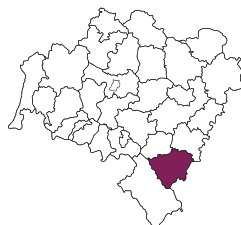
organizator: Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji Gminy Kłodzko,
ul. Kłodzka 20, 57-360 Ołdrzychowice Kłodzkie,
www.kultura.gmina.klodzko.pl

kontakt: Ewelina Ptak, tel. 885 364 493, Ewelina Kudła, tel. 74 868 91 42,
e-mail: oksirgk@wp.pl





Festiwal Pasternaka



termin: 20 września (niedziela)

miejsce: Gospodarstwo Rolne Pasternak, Serownia Lutomierz,
Zagroda Edukacyjna Pasternak Lutomierz 29, 57-213 Stoszowice

Festiwal Pasternaka połączony jest z cyklicznymi Targami Zdrowej Żywności Prosto od Rolnika. Na terenie Gospodarstwa Rolnego rodziny Pasternak. Na terenie gospodarstwa zarejestrowana jest Zagroda Edukacyjna Pasternak. Celem zagrody przybliżenie pracy na wsi, skąd pochodzi żywności i podniesienie prestiżu zawodu rolnika. Wystąpią lokalne zespoły taneczne, ludowe, dzieci, artyści zaprzyjaźnieni z gospodarstwem. Goście spróbują różnych potraw z pasternaku. Prezentują się również sąsiednie, zaprzyjaźnione restauracje które w swoim menu posiadają wyroby z gospodarstwa rodziny pasternak. Rodzinna, ciepła, swobodna atmosfera oprawiona muzyką i piwem z Browaru Rebelia. Przygotowane są atrakcje dla dzieci, zapraszamy również wszystkich ze swoimi czworonogami i innymi pupilami. Podczas festiwalu odbędzie się również konferencja z zakresu nowoczesnego żywienia i zrównoważonego rozwoju rolnictwa.

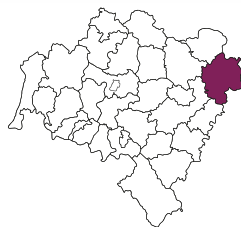
organizator: Sery Lutomierskie z Gór Sowich, Gospodarstwo Rolne Pasternak, Browar Rebelia, Gospodarstwo Rolne Pasternak, Lutomierz 29, 57-213 Stoszowice, www.serylutomierskie.pl

kontakt: Malwina Pasternak, tel. 661 783 435,
e-mail malwina_pasternak@vp.pl, www.youtube.com/watch?v=i2Y-4TJRKcgQ, www.facebook.com/events/653567218785271/





Święto Grzyba Leśnego



termin: 20 września (niedziela)

miejsce: Plac wiejski w Niwkach Książęcych

„Święto Grzyba Leśnego” – jednodniowa impreza organizowana będzie po raz czwarty, impreza cykliczna, skierowana jest do mieszkańców gminy Międzybórz, gmin i powiatów ościennych oraz zaprzyjaźnionych Partnerstw z terenu województwa dolnośląskiego.

Organizowana przez Partnerstwo na rzecz rozwoju Gminy Międzybórz wraz z Nadleśnictwem w Sycowie, Antoninie, Radę Sołecką wsi Niwki książęce. Patronat nad imprezą ma „Gazeta Sycowską”. Impreza nawiązuje do bogactwa przyrodniczego naszej gminy oraz promowania zdrowego trybu życia i wartościowych form spędzania wolnego czasu, poprzez połączenie turystyki z edukacją, działaniami proekologicznymi i obcowaniem ze zdrowym leśnym środowiskiem. Zamierzeniem organizatorów jest popularyzowanie aktywnego zdrowego trybu życia na łonie natury całych rodzin. W czasie trwania imprezy można zająć się zupą grzybową, bigosem, pieczonymi ziemniakami z gziką, chlebem ze smalcem i kiszonym ogórkiem oraz kawą i herbatą ze smacznymi wypiekami upieczonymi przez gospodynie z Niwek Książęcych. Imprezie towarzyszyła wystawa rękodzieła i produktu lokalnego.

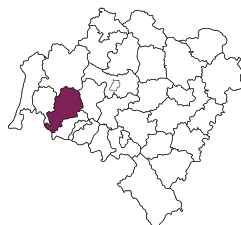
organizator: Partnerstwo na rzecz rozwoju Gminy Międzybórz „Między borami jesteśmy partnerami”, Sołectwo wsi Niwki Książęce

kontakt: Anna Kamzol - Lider Partnerstwa na rzecz rozwoju Gminy Międzybórz





Dary Lasu



termin: 26 września (sobota)

miejsce: Stadion Miejski w Lwówku Śląskim, ul. Kościuszki 3

Festiwal „Dary Lasu” organizowany przez Powiat Lwówecki wspólnie z Nadleśnictwem Lwówek Śląski na stałe wpisał się w kalendarz wydarzeń w powiecie lwóweckim. W tym roku wydarzenie ma mieć charakter piknikowo-rodzinny i ma promować zdrowy tryb życia. Na przygotowanych stoiskach dzieci i dorośli będą mogli poznać wszystkie gatunki grzybów, które występują w naszych lasach, upiec własny chleb lub pizzę, spróbować lokalnych wytworów (sery, miody, domowe wypieki). Jedną z głównych atrakcji będzie wspólne gotowanie leśnego przez przedstawicieli z Polski, Słowacji, Węgier i Czech, który będzie składał się z lokalnych produktów z okolicznych gospodarstw i lasu. A na zakończenie imprezy każdy będzie mógł spróbować tego przysmaku. Ponadto wśród atrakcji – bieg uliczny, rajd rowerowy, parada psów, występy muzyczne oraz, jak co roku – kabaret. Bo śmiech to zdrowie!

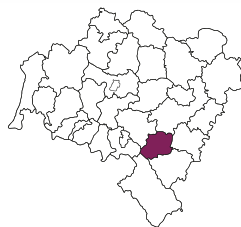
organizator: Powiat Lwówecki (powiatlwówecki.pl),
Nadleśnictwo Lwówek Śląski, www.lwówek.wroclaw.lasy.gov.pl

kontakt: Agnieszka Wolska, tel, 75 782 36 53,
e-mail: a.wolska@powiatlwówecki.pl





Misterium Chleba w Bielawie



termin: 26 września (sobota)

miejsce: Park Miejski/MOKiS

Podczas Misterium chleba odbędzie się konkurs na najlepszy wypiek chleba. Całość uświetnią występy zespołów z Dolnego Śląska.

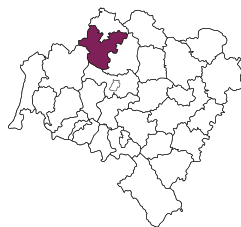
organizator: Miejski Ośrodek Kultury i Sztuki, ul. Piastowska 19c, 58-260 Bielawa, www.mokisbielawa.pl

kontakt: Jan Gładysz - dyrektor, tel. 74 833 30 07, e-mail: dyrektor@mokisbielawa.pl





Dolnośląskie Święto Miodu i Wina



termin: 26-27 września (sobota-niedziela)

miejsce: Park Miejski w Przemkowie

We wrześniu wszystkie drogi prowadzą do Przemkowa - „krajny miodem płynącej”. Zapraszamy na XXI Dolnośląskie Święto Miodu i Wina, imprezę organizowaną w Przemkowie od 1999 r. w każdy ostatni weekend września. Święto to przede wszystkim promocja lokalnych i regionalnych wytwórców miodów oraz integracja dolnośląskich pszczelarzy. Podczas imprezy dostępne są wszystkie polskie gatunki miodów, również nagrodzone w odbywającym się w czasie święta konkursie, miód pitny, sprzęt pszczelarski oraz wina i sadzonki winorośli. Miłośnicy sportu mają szansę zdobyć czarkę pełną miodu biorąc udział w Ogólnopolskim Biegu po Miód lub rajdzie rowerowym po Wrzosowej Krainie. Dla wszystkich przygotowany jest bogaty program artystyczny i rozrywkowy.

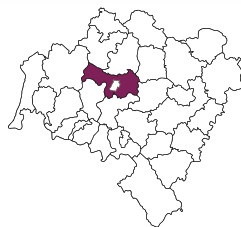
organizator: Gmina Przemków, Plac Wolności 25, 59-170 Przemków,
www.przemkow.pl

kontakt: Marta Mendrzycka-Nicewicz, tel. 76 8 320 488,
e-mail: marta@przemkow.pl





Osiedlowe Święto Ziemniaka



termin: 27 września (niedziela)

miejsce: Prochowickie Osiedle XXX-lecia

Koła Gospodyń Wiejskich i mieszkanki osiedla przygotują przeróżne potrawy z ziemniaków.

Odbędzie się degustacja potraw, pieczenie ziemniaków oraz konkursy i zabawy dla dorosłych i dla dzieci.

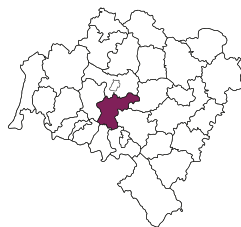
organizator: Prochowicki Ośrodek Kultury i Sportu, Radni Osiedlowi, 59-230 Prochowice, ul. K. Miarki 5, www.pokis.com.pl

kontakt: Joanna Palińska, Jadwiga Leszczyńska, tel. 76 85 85 309, e-mai: pokis_kultura@wp.pl





Święto Kapusty, warzywnictwa i Nasiennictwa



termin: 27 września (niedziela)

miejsce: Snowidza, boisko sportowe, 59-407 Snowidza, gm. Mściwojów,
Powiat jaworski

Święto Kapusty w Snowidzy jest cyklicznie organizowaną wrześniową imprezą, na której można spróbować tradycyjnych oraz tych mniej tradycyjnych potraw z kapusty świeżej i kiszzonej. Każdego roku do Snowidzy przyjeżdżają bigosowe i łazankowe łasuchy, aby wybrać najsmaczniejsze potrawy w organizowanych konkursach. Poza walorami smakowymi, na wszystkich gości będą czekać wspaniałe atrakcje.

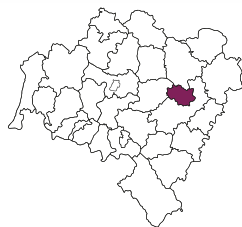
organizator: rada sołecka wsi Snowidza

kontakt: Wioletta Redlica, tel. 508 903 344, e-mail: v.redlica@gmail.com





Dolnośląski Dzień Pszczelarza



termin: wrzesień (informacja u organizatora)

miejsce: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu,
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław

Organizowane wydarzenie ma na celu promocję dolnośląskiego pszczelarstwa i rozpowszechnianie wiedzy o prozdrowotnym działaniu miodów i produktów pszczelich wykorzystywanych w leczeniu i profilaktyce. Podczas imprezy będzie możliwość degustacji najlepszych dolnośląskich miodów, w tym miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich zarejestrowanego w 2008 roku w Unii Europejskiej jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. W trakcie imprezy nie zabraknie ciekawych prelekcji dotyczących właściwości odżywczych miodu, konkursów i zabaw. Przewidziano również pokaz wirowania miodu, zbijania ramek czy wystawę starych uli.

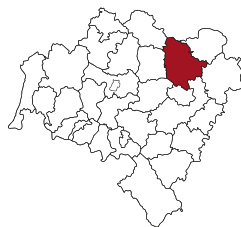
organizator: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu,
www.dodr.pl

kontakt: Małgorzata Kaczmarek, tel. 71 339 80 21 wew. 143,
e-mail: malgorzata.kaczmarek@dodr.pl





Żmigrodzki Festiwal Karpia i Lasu



termin: 4 października (niedziela)

miejsce: Ruda Żmigrodzka, teren przy świetlicy wiejskiej

Wspaniałe dania, lokalni producenci, atrakcje, animacje, konkursy, występy, malownicza Dolina Baryczy, bogata oferta nadleśnictw oraz... karp żmigrodzki w roli głównej! Jest to oferta Festiwalu Karpia i Lasu „Karp w Lesie” 4 października 2020 w Rudzie Żmigrodzkiej. Podczas festiwalu odbędzie się konkurs kulinarny dla wszystkich, których pasją jest gotowanie. Karpia jemy za rzadko, zazwyczaj raz do roku. To wielka szkoda, bo dzięki wartościom odżywczym, karp korzystnie wpływa na zdrowie. Jedzony regularnie poprawia pracę serca i pamięć, a nawet wpływa na zwiększenie odporności organizmu, zmniejsza ryzyko udaru mózgu i zawału serca. Z tego też względu powinniśmy jak najczęściej chwycić karpia i delektować się jego smakiem... Zapraszamy do kolejnej edycji konkursu „CARPIE IEM”, którego tytuł jest parafrazą znanej myśli filozoficznej „Chwyć chwile (i)ap życie”. Konkurs ma na celu promocję potraw z karpia i zachęcenie do jego spożywania nie tylko od święta. Zapraszamy serdecznie!

organizator: Gmina Żmigrod, www.zmigrod.com.pl,
Zespół Placówek Kultury w Żmigrodzie, www.zpk-zmigrod.eu,
Lasy Państwowe Nadleśnictwo Żmigrod, www.zmigrod.wroclaw.lasy.gov.pl

kontakt: Marta Lewandowska – kierownik Gminnego Centrum
Informacji, tel. 71 385 27 58, email: gci-zmigrod@o2.pl





Poznajmy się od kuchni - Konferencja podsumowująca projekt



termin: 10 października (sobota)

miejsce: Sala Podhalanka w Krosnowicach

Działanie realizowane w ramach PL-CZ projektu pn. „Poznajmy się od kuchni”. W programie będą prelekcje na temat tradycyjnej kuchni PL i CZ, zdrowego odżywiania w tym możliwości uprawy własnych warzyw, owoców w przydomowych ogrodach. Podczas imprezy odbędzie się podpisanie Deklaracji dalszej współpracy, pomiędzy OKSiRGK i Gminą BilaVoda.

organizator: Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji Gminy Kłodzko,
ul. Kłodzka 20, 57-360 Ołdrzychowice Kłodzkie,
www.kultura.gmina.klodzko.pl

kontakt: Ewelina Ptak, tel. 885 364 493, Ewelina Kudła, tel. 74 868 91 42,
e-mail: oksirgk@wp.pl





II Wielkie SERwowanie



termin: 11 października (niedziela)

miejsce: Wrocław, teren zielony Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, ul. Zwycięska 8 (przy obiekcie hotelowym AGRO)

Wielkie SERwowanie to wydarzenie dla ceniących sobie oryginalne produkty rzemieślnicze, pochodzące bezpośrednio z gospodarstwa rolnego i od małych lokalnych producentów. Na odwiedzających czekać będą liczni wystawcy, degustacje, pokazy kulinarne, laboratoria smaku, atrakcje dla dzieci, konkursy i goście specjalni. Odwiedzający w plebiscycie publiczności wybiorą najlepszy ser, dowiedzą się z jakim regionalnym winem czy piwem sery smakują najlepiej. Niedzielne wydarzenie targowe poprzedza konferencja naukowo-szkoleniowa dla serowarów odbywająca się w piątek i sobotę. Celem projektu jest wspieranie rozwoju w zakresie serowarstwa poprzez podnoszenie wiedzy w obszarze lokalnego przetwórstwa, zachęcanie do tworzenia partnerstw podejmujących wspólne innowacyjne przedsięwzięcia w zakresie produkcji, promocji, certyfikacji i wprowadzania do obrotu regionalnej żywności wysokiej jakości.

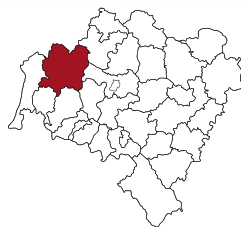
organizator: Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych we współpracy z: Dolnośląskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, Kujawsko-Pomorskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego oraz Zieloną Alternatywą.

kontakt: Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych,
a-mail: info@serowarzy.pl, tel. +48 605 160 009





Hubertus



termin: 24 października (sobota)

miejsce: Zamek Kliczków

Święto myśliwych w Zamku Kliczków - pokazy konne, gonitwa za lisem, pokaz nawoływań myśliwskich - cały event gastronomicznie utrzymany w myśliwskim stylu - promocja dziczyzny i tradycyjnej kuchni zamkowej.

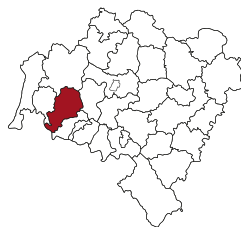
organizator: Zamek Kliczków, Kliczków 8, 59-724 Osiecznica,
www.kliczkow.com.p

kontakt: Katarzyna Lech, tel. 515 461 135,
e-mail: katarzynalech@leo-grupa.pl





Festiwal Wołowiny



termin: 25 października (niedziela)

miejsce: Lwówek Śląski (hala sportowa, Al. Wojska Polskiego 1)

25 października w Lwówku Śląskim odbędzie się Festiwal Wołowiny. Impreza ma na celu promocję mięsa wołowego i jego właściwości. Podczas imprezy będą prezentowane liczne stoiska z produktami regionalnymi i mięsnymi, głównie z wołowiną. Ponadto organizatorzy zaplanowali szereg atrakcji tanecznych i wokalnych. Podczas Festiwalu Wołowiny odbędą się m.in. Wybory Miss Kół Gospodyń Wiejskich.

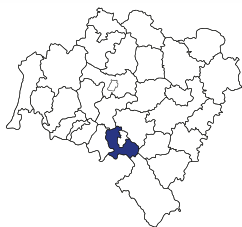
organizator: Lwówecki Ośrodek Kultury, www.lok.lwowekslaski.pl,
Gmina i Miasto Lwówek Śląski, www.lwowekslaski.pl

kontakt: Lwówecki Ośrodek Kultury, ul. Przyjaciół Żołnierza 5,
59-600 Lwówek Śląski, tel. 75 782 45 32, 75 647 79 22,
Dyrektor Tadeusz Dzieżyc, e-mail: lok-dyrektor@lwowekslaski.pl





Niepodległość uczcić ze smakiem Jedliny



termin: 11 listopada (środa)

miejsce: Lokalne restauracje, kawiarnie na terenie Jedliny-Zdroju

Bogata oferta biało-czerwonych dań, którą serwują jedlińscy restauratorzy zaspokoi niejednego łasucha. Ta wyjątkowa akcja, pn. „Niepodległość uczcić za smakiem Jedliny” na uczczenie Rocznic Obchodów Odzyskania Niepodległości, przyciąga co roku setki osób, które chcą skosztować niepodległościowych dań.

Warto tego dnia wybrać się wraz z rodziną na świąteczną promocję kulinarną, która proponować będzie bogatą ofertę dań na terenie Jedliny-Zdroju.

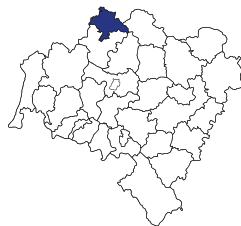
organizator: Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju, ul. Piastowska 13, 58-330 Jedlina-Zdrój, www.ckjedlina.pl oraz lokalni restauratorzy

kontakt: Laura Szelegowicz, tel. 606 732 361,
e-mail: imprezy@jedlinazdroj.eu





Święto Niepodległości i IX Bieg Gęsi



termin: 11 listopada (środa)

miejsce: Jerzmanowa

11 listopada słynie w Jerzmanowej z artystyczno-sportowej formuły imprezy. Ze sceny płyną nuty patriotycznych pieśni, których zwieńczeniem jest konkurs. Pierwsze skrzypce kulinarne gra natomiast gęsina, którą przygotowawaną na wiele sposobów mogą skosztować wszyscy uczestnicy imprezy. Niezapomniane smaki, kilkadziesiąt receptur dań oraz suto zastawione stoły są doskonałą promocją zdrowej, ekologicznej żywności, delikcji tak rzadko goszczącej na naszych stołach. Atmosferę chłodnego listopada ogrzewa ciepła herbata oraz pieczone w ognisku kiełbaski i jabłka. Dla wielu osób jest to pierwsze zetknięcie z gęsiną, z jej wytwornym smakiem i delikatnością. Każdy kto przybędzie na imprezę z pewnością posmakuje gęsiny i to w najlepszym, domowym wydaniu, stąd z roku na rok wzrasta liczba uczestników imprezy.

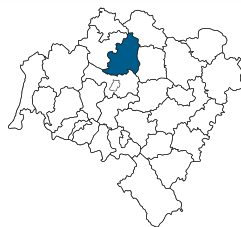
organizator: Gminne Centrum Kultury w Jerzmanowej

kontakt: Renata Zwolińska, tel. 76 831 21 11,
e-mail: r.zwolinska@gckjerzmanowa.pl





Gminny konkurs kulinarny Tradycje Bożonarodzeniowe



termin: 4 grudnia (piątek)

miejsce: Świetlica wiejska w Krzeczynie Małym

Podczas Tradycji Bożonarodzeniowych potrawy zgłoszone do konkursu można degustować, podobnie jak wiele innych smakowitych dań pięknie prezentujących się na wigilijnych stołach, które przygotowały koła gospodyń wiejskich oraz przedstawiciele wielu miejscowości Gminy Lubin. Potrawy oceniane są w trzech kategoriach: postna, na dzień świąteczny i deser bożonarodzeniowy. Kulinarium towarzyszy konkurs na świąteczny stół, który szczególną uwagę przywiązuje oprócz walorów estetycznych do tradycji. Świąteczny klimat nadają również występy zespołów, warsztaty robienia bombek i ozdób choinkowych.

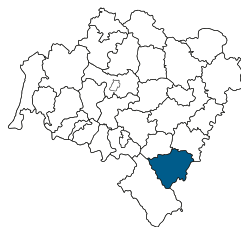
organizator: Ośrodek Kultury Gminy Lubin, ul. Księcia Ludwika 1/3,
59-300 Lubin, www.okgminalubin.pl

kontakt: Mirosława Kuciejczyk, tel. 76 844 82 33,
e-mail: sekretariat@okgminalubin.pl





Jarmark Sowiogórski w Srebrnej Górze



termin: 5 grudnia (sobota)

miejsce: Srebrna Góra, Plac Wypoczynkowy przy Kościele Ewangelickim

Jarmark Bożonarodzeniowy w Srebrnej Górze to już tradycja. Podczas kiermaszu można będzie nabyć oryginalne produkty rękodzielnicze od lokalnych rzemieślników i producentów oraz przetwory, nalewki i wiele innych potraw regionalnych. Dla najmłodszych zaplanowano warsztaty artystyczne, a także spotkanie ze św. Mikołajem, który przybędzie z Mikołajowa. W byłym Kościele Ewangelickim, obecnie Srebrnogórskiej Przestrzeni Artystycznej „Aniołek” odbędą się występy artystyczne.

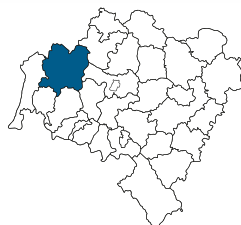
organizator: Gminny Ośrodek Kultury, Sportu i Rekreacji w Stoszowicach,
www.goksirsg.nazwa.pl

kontakt: Gminny Ośrodek Kultury, Sportu i Rekreacji w Stoszowicach,
filia w Srebrnej Górze, ul. Letnia 10, tel. 0 74 81 64 551,
e-mail: biuro@goksir.stoszowice.pl





Jarmark Bożonarodzeniowy - zamek Kliczków



termin: 5-6 grudnia (sobota-niedziela)

miejsce: Zamek Kliczków

Zamkowy Jarmark Bożonarodzeniowy - wystawcy i producenci regionalnej żywności (miody, sery, kiełbasy, chleby) wraz z Zamkiem Kliczków współtworzą to wydarzenie.

organizator: Zamek Kliczków, Kliczków 8, 59-724 Osiecznica,
www.kliczkow.com.pl

kontakt: Katarzyna Lech, tel. 515 461 135,
e-mail: katarzynalech@leo-grupa.pl





Jarmark Bożonarodzeniowy w Kudowie



termin: 6 grudnia (niedziela)

miejsce: Park Zdrojowy w Kudowie-Zdrój

Podczas Jarmarku będzie można wziąć udział w warsztatach przyrządzania tradycyjnych dań świątecznych, jak również skosztować „wigilijnej kolacji z Panią Burmistrz Anetą Potoczną”. Podczas Jarmarku zorganizowane jest również spotkanie z Mikołajem oraz mnóstwo stoisk z regionalnymi, świątecznymi produktami.

organizator: Kudowskie Centrum Kultury i Sportu w Kudowie-Zdroju, Urząd Miasta Kudowa-Zdrój

kontakt: Rafał Greszta, tel. +48 885 314 813, e-mail: dyrektor@ckkis.pl





VII Polsko-Czeskie Stoły Bożonarodzeniowe



termin: 6 grudnia (niedziela)

miejsce: Centrum Edukacji, Turystyki i Kultury, 57-550 Stronie Śląskie,
ul. Kościuszki 18

Podczas imprezy prezentują się wystawcy z tradycjami bożonarodzeniowymi i wyrobami rękodzielniczymi z różnych organizacji z Polski i z Czech. W trakcie imprezy przeprowadzone są konkursy związane z tradycjami bożonarodzeniowymi oraz konkurs na najładniejszy stół bożonarodzeniowy i najsmaczniejsza potrawę. Każdy stół, za ogromny wkład w przygotowanie potraw i dekoracji, dostaje upominek od organizatora. Imprezie towarzyszą występy zespołów z programem świątecznym.

organizator: Centrum Edukacji, Turystyki i Kultury, 57-550 Stronie Śląskie,
ul. Kościuszki 18, www.cetrik@stronie.pl, www.cetrik.stronie.pl

kontakt: Natalia Gancarz, tel. 606 254 935, e-mail n.gancarz@stronie.pl





Prezentacje wojewódzkie „Tradycyjnych Stołów Wigilijnych – Dolny Śląsk”



termin: 12 grudnia (sobota)

miejsce: Galeria Viktoria w Wałbrzychu

Dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem dziedzictwa kulturowego i odgrywa istotną rolę w promocji Dolnego Śląska. Wielokulturowość, wielowyznaniowość, wielonarodowość znalazły swoje odbicie w bogatej i różnorodnej tradycji kulinarnej Dolnego Śląska. Istotną rolę w kultywowaniu dziedzictwa kulinarnego oraz tworzeniu nowych tradycji na Dolnym Śląsku odgrywają kobiety, szczególnie te zrzeszone w Kołach Gospodyń Wiejskich. To one znają regionalne legendy, gromadzą przepisy kulinarne, odtwarzają stare techniki dekoracyjne czy prowadzą kroniki, ocalając od zapomnienia zwyczaje i obrzędy. Istotą prezentacji jest pokazanie mieszkańcom Dolnego Śląska, a w szczególności mieszkańcom Wrocławia, bogactwa kulturowego dolnośląskiej wsi, jego regionalnej różnorodności, dziedzictwa i świątecznych tradycji wigilijnych.

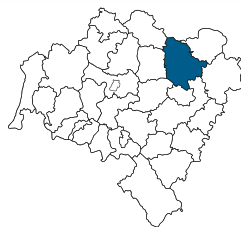
organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Galeria Viktoria w Wałbrzychu, Regionalne Związki Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych, www.umwd.pl

kontakt: Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
Wydział Obszarów Wiejskich, tel. 71 776 93 50





Jarmark Bożonarodzeniowy w Obornikach Śląskich



termin: 12 grudnia (sobota)

miejsce: Targowisko „Mój rynek” w Obornikach Śląskich – gmina Oborniki Śląskie

W grudniu przed Świętami Bożego Narodzenia w Obornikach Śląskich organizowany jest Jarmark Bożonarodzeniowy. W sobotnie popołudnie na placu targowym rozbrzmiewają kolędy i pastorałki, a mieszkańców przyciąga urokliwym zapachem grzaniec. Drewniane domki i namioty przystrojone w światła i świeczki zapraszają odwiedzających do zakupu przedświątecznych dekoracji, prezentów i naturalnych produktów, którymi można przygotować potrawy na wigilię. Od kilku lat jarmark ten cieszy się ogromną popularnością dzięki temu, iż wystawiają się na nim głównie rękodzielnicy i producenci lokalni. Na scenie dzieci i młodzież z obornickich szkół przedstawiają jasełka, a także śpiewają kolędy i piosenki świąteczne ze wszystkimi mieszkańcami. Tradycją stał się poczęstunek dla mieszkańców. Mieszkańcy częstowani są pierogami domowej roboty, bigosem i gorącym barszczem czerwonym. Najmłodsi oborniczanie czekają na bieg do Świętego Mikołaja, który częstuje wszystkich słodyczami. Pomocnicy rozdają kartki z życzeniami od Burmistrza, które zajęły honorowe miejsce w konkursie na „najładniejszą kartkę świąteczną”.

organizator: Gmina Oborniki Śląskie, www.oborniki-slaskie.pl

kontakt: Gmina Oborniki Śląskie, tel. 71 310 35 19 wew. 424





Jarmark Bożonarodzeniowy w Łagiewnikach



termin: 12-13 grudnia (sobota-niedziela)

miejsce: Gminy Ośrodek Kultury, Bibliotek i Sportu w Łagiewnikach

Promowanie i wzmacnianie lokalnych tradycji i zwyczajów przy współudziale organizacji pozarządowych, stowarzyszeń, fundacji oraz Koła Gospodyń Wiejskich.

Podczas Jarmarku na uczestników czekać będzie mnóstwo atrakcji, można będzie zakupić świąteczne ozdoby, potrawy wigilijne oraz drobne prezenty i upominki.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury, Bibliotek i Sportu w Łagiewnikach, 58-210 Łagiewniki, [www. www.gokbis.pl](http://www.gokbis.pl)

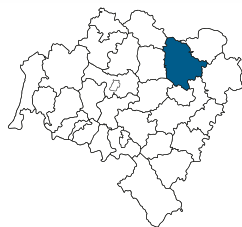
Współorganizator: Wójt Gminy Łagiewniki

kontakt: Elżbieta Bagińska, tel. 886 10 24 84, e-mail: biuro@gokbis.pl





Jarmark Bożonarodzeniowy w Żmigrodzie



termin: 13 grudnia (niedziela)

miejsce: Rynek w Żmigrodzie, pl. Wojska Polskiego, 55-140 Żmigród

Piękna iluminacja świąteczna, wspaniała choinka, koncerty, występy, producenci lokalni oraz... rewelacyjna atmosfera! Tego wszystkiego możemy doświadczyć w sercu Żmigrodu, gdzie co roku w grudniu odbywa się Żmigrodzki Jarmark Bożonarodzeniowy, który cieszy się dużym zainteresowaniem mieszkańców gminy i nie tylko. Podczas Jarmarku odbywa się również konkurs kulinarny „Wariacie Pierogowe” organizowany przez Stowarzyszenie Klubu seniora „Humorek”, przy współpracy z Gminnym Centrum Informacji i Urzędem Miejskim w Żmigrodzie. Pysznych pierogów można skosztować nieodpłatnie. Jarmark w Żmigrodzie to również raj dla dzieci, ponieważ mogą one miło spędzić czas z animatorami i spotkać się ze Świętym Mikołajem. Zapraszamy serdecznie!

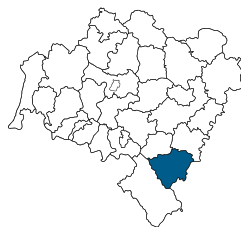
organizator: Gmina Żmigród, www.zmigrod.com.pl,
Zespół Placówek Kultury w Żmigrodzie, www.zpk-zmigrod.eu,

kontakt: Marta Lewandowska – kierownik Gminnego Centrum Informacji
tel. 71 385 27 58, email: gci-zmigrod@o2.pl





Przegląd Zwyczajów i Tradycji Bożonarodzeniowych w Ciepłowodach



termin: 13 grudnia (niedziela)

miejsce: Hala sportowa przy ZSP w Ciepłowodach, ul. Szkolna 2,
57-211 Ciepłowody

Hala sportowa przy ZSP w Ciepłowodach wypełnia się smakowitymi aromatami świątecznych potraw i wypieków, niezwykłymi kolorami bożonarodzeniowych ozdób i dekoracji oraz wzruszającymi melodiami kolęd i pastorałek.

Koła tradycyjnie walczą o zwycięstwo w trzech konkursach - dekoracja stołu bożonarodzeniowego w powiązaniu z wigilijnymi potrawami, najpiękniejsza tradycyjna choinka oraz najpiękniej zaśpiewana kolęda lub pastorałka.

Tradycyjnie imprezie towarzyszy kiermasz rękodzieła i produktów lokalnych, na którym swoje prace i wyroby prezentowali rękodzielnicy oraz producenci z powiatu ząbkowickiego i nie tylko.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Promocji w Ciepłowodach,
Plac A. Mickiewicza 2, 57-211 Ciepłowody, www.gok-cieplowody.eu

kontakt: Edyta Lisowska, tel. 509 791 690, e-mail gokip@cieplowody.pl





X Jarmark Bożonarodzeniowy Gminy Radków



termin: 13 grudnia (niedziela)

miejsce: Hala Sportowa w Ścinawce Średniej, ul. Sikorskiego 34B, 57-410 Ścinawka Średnia

Jarmark Bożonarodzeniowy w Ścinawce Średniej to jedna z największych imprez kulinarnych, która ma na celu przekazywanie dawnych świątecznych tradycji, zwłaszcza tych kulinarnych. Już po raz dziesiąty organizacje wiejskie, goście z Republiki Czeskiej oraz zaprzyjaźnieni polscy partnerzy zgromadzą się przy wspólnym stole wigilijnym aby zaprezentować tradycyjne potrawy swojego regionu. Nieodłącznym elementem tego wydarzenia jest wielki kiermasz świąteczny, na którym każdy znajdzie coś dla siebie: ozdoby świąteczne, zabawki ręcznie wykonane, słodkości, miody, ozdobne świece, lampki choinkowe, malowane na zamówienie bombki z dedykacją. Wszystko to przy dźwiękach kolęd i pastorałek w wykonaniu miejscowych zespołów ludowych oraz dzieci i młodzieży z placówek oświatowych.

organizator: Urząd Miasta i Gminy Radków, ul. Rynek 1, 57-420 Radków, www.radkowklodzki.pl

kontakt: Agnieszka Cyron, Centrum Inicjatyw Wiejskich Gminy Radków w Ścinawce Górnej, tel. 74 873 33 43, tel. 74 873 30 42, e-mail: a.cyron@radkowklodzki.p





Lwówecki Kiermasz Bożonarodzeniowy



termin: 19-20 grudnia (sobota – niedziela)

miejsce: Lwówek Śląski (Rynek)

Podczas dwudniowego Kiermaszu Bożonarodzeniowego w Lwówku Śląskim prezentowanych jest kilkaset stoisk z produktami regionalnymi. Oprócz ozdób choinkowych, odwiedzający mogą nabyć rozmaite gatunki chlebów, ciast, dań wigilijnych, przypraw i rozmaitych przysmaków oraz kosztować grzańca.

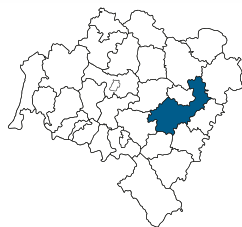
organizator: Lwówecki Ośrodek Kultury, www.lok.lwowekslaski.pl,
Gmina i Miasto Lwówek Śląski, www.lwowekslaski.pl

kontakt: Lwówecki Ośrodek Kultury, ul. Przyjaciół Żołnierza 5,
59-600 Lwówek Śląski, tel. 75 782 45 32, 75 647 79 22,
Dyrektor Tadeusz Dzieżyc, e-mail: lok-dyrektor@lwowekslaski.pl





Jarmark Adwentowy w Ratowicach



termin: 20 grudnia (niedziela)

miejsce: Świątlica wiejska w Ratowicach

Jarmarki adwentowe organizowane przez Towarzystwo Przyjaciół Ratowic należą do najstarszych i najbardziej klimatycznych w regionie. Już od 16 lat gromadzą smakoszy z całej okolicy. Poza świątecznymi stroikami, dekoracją stołu, ręcznie wykonywanymi ozdobami organizatorzy oferują przepyszne domowe wypieki, tradycyjne wigilijne uszka, barszczyk, pierogi, kutię, cudownie smakujące śledzie, ale także przetwory i nalewki z domowych spiżarni. Przygotowują je członkinie okolicznych kół gospodyń, zaproszonych organizacji i stowarzyszeń. Wielu mieszkańców przyciągają wyśmienite wędliny z domowych wędzarni i miody od okolicznych producentów. Jarmarki stały się już nie tylko szansą na upolowanie przepięknych i niedrogich wyrobów rękodzieła i smakołyków, ale także okazją do spotkań mieszkańców całej okolicy i prezentacji zespołów z kolędowym repertuarem. Jednak tradycyjnie największą popularnością cieszy się niepowtarzalne grzane wino sołtysa.

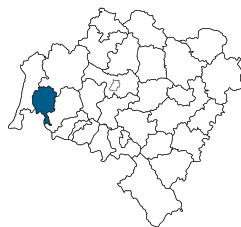
organizator: Towarzystwo Przyjaciół Ratowic, www.ratowice.pl,
facebook: Towarzystwo Przyjaciół Ratowic

kontakt: Jarosław Jagielski, tel. 601 727 190,
e-mail: jaroslawjagielski@o2.pl





Jarmark Bożonarodzeniowy w Lubaniu



termin: 22 grudnia (wtorek)

miejsce: Lubański Rynek

Jak mawia przysłowie ludowe „głodny Polak, to zły Polak”, więc żeby do tego nie dopuścić zapraszamy do Lubania i wzięcia udziału w Bożonarodzeniowym Jarmarku. Jeśli jedzenie ma mieć prawdziwy smak, a ozdoby mają być ładne i oryginalne, to trzeba je kupić właśnie u nas. Duże grono wystawców „staje na rzesach”, aby przygotować się do jarmarku, ponieważ wiedzą, że na ich wyroby czekają stali klienci. Nie da się ukryć, że największe branie mają stoiska z wypiekami własnej roboty oraz swojskimi pasztecikami, kielbaskami, szynkami wędzonymi, uszkami – są to wyśmienite produkty, po prostu, niebo w gębie. Na nasz jarmark zapraszamy nie tylko smakoszy, ale również miłośników rękodzieła. To tu znajdziecie oryginalne upominki dalekie marketowej tandecie. W całym wydarzeniu jednak nie chodzi tylko o zakupy, ale o spotkanie i radosną, przyjemną atmosferę. Do zatrzymania się na chwilę zachęcają nie tylko rozmowy z wystawcami, ale także degustacje świąteczne, warsztaty dekorowania pierników czy wspólne śpiewanie świątecznych hitów oraz tradycyjnych kolęd.

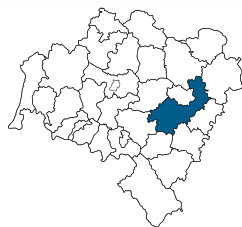
organizator: Łużyckie Centrum Rozwoju w Lubaniu, Miejski Dom Kultury w Lubaniu, www.luban.pl, www.facebook.com/lubieluban

kontakt: Łużyckie Centrum Rozwoju, tel. 75 645 66 03,
email: promocja@luban.pl





Jarmark Bożonarodzeniowy w Kątach Wrocławskich



termin: grudzień

miejsce: Rynek w Kątach Wrocławskich

Tradycyjne dekoracje świąteczne, smakowite zapachy, występy małych i dużych artystów, a przede wszystkim jedyna w swoim rodzaju atmosfera to Jarmark Bożonarodzeniowy w Kątach Wrocławskich. W tym roku po trzeci będzie można bawić się i robić zakupy w świątecznej atmosferze. Znajdziemy tu nie tylko tradycyjne polskie potrawy, ale i francuskie naleśniki czy słodkie gofry. Lokalni artyści wystawią swoje prace, które będą mogły stać się doskonałym świątecznym prezentem. Najmłodsi będą mieć okazję do spotkania Świętego Mikołaja. Wszystkich uczestników czeka wspaniała zabawa przy pięknej choince.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Kątach Wrocławskich, www.gokiskwr.pl, Gmina Kąty Wrocławskie, www.katywroclawskie.pl

kontakt: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Kątach Wrocławskich, Anna Krackowska, tel. 71 316 61 41, biuro@gokiskwr.pl





Jarmark Bożonarodzeniowy w Sobótce



termin: grudzień (informacja u organizatora)

miejsce: Rynek w Sobótce

Pachnąca choinka, dźwięki kolęd, ciepło mrugające światełka, unosząca się w powietrzu magia nadchodzących świąt oraz zapach bożonarodzeniowych potraw i ciast wypełniające Rynek – tak od wielu lat w skrócie wygląda „Jarmark Bożonarodzeniowy w Sobótce”.

To wydarzenie podczas którego swoje produkty, wypieki, przetwory oraz dania wigilijne prezentują Koła Gospodyń Wiejskich, Rady Rodziców wraz z uczniami placówek edukacyjnych oraz lokalni wytwórcy żywności. Podczas jarmarku uczestnicy mogą nabyć wyjątkowe dekoracje świąteczne, wspólnie śpiewać kolędy ale przede wszystkim zakupić lokalne produkty takie jak miody, sery, pierniczki, ciasta i ciasteczka, przyprawy, przetwory i konfitury. Nie brakuje także degustacji tych smakołyków oraz inspiracji na świąteczne potrawy, a wszystko to w niezwyklej, serdecznej, rodzinnej atmosferze.

organizator: Ślęzański Ośrodek Kultury, www.rcks.pl

kontakt: Dyrektor ŚOK Michał Hajdukiewicz, tel. 71 715 16 25,
e-mail: sekretariat@sobotka.pl,





Pokaz Stołów Bożonarodzeniowych i Kiermasz Świąteczny w Domaniowie



termin: grudzień (informacja u organizatora)

miejsce: Dom Strażaka, Domaniów 65, 55-216 Domaniów

Zapraszamy wszystkich miłośników tradycyjnych potraw wigilijnych na Pokaz Stołów Bożonarodzeniowych do Domaniowa. Zdolne Panie z Kół Gospodyń Wiejskich z terenu gminy, jak co roku przygotowują się z niezwykłą starannością do tego wydarzenia. Degustacja wyśmienitych potraw jest prawdziwą przyjemnością, która zaspokoi doznania smakowe niejednego miłośnika polskiej kuchni. Pięknie ozdobione stoły i przygotowane rękodzieła ucieszą oko niejednego gościa. Jak co roku poznamy zwycięzców konkursów na: Najpiękniejszy Stół Świąteczny i Tradycyjne Ciasto Świąteczne, a ten wyjątkowy czas umilą występy lokalnych artystów.

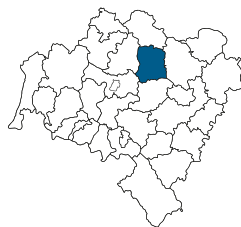
organizator: Gmina Domaniów, Centrum Kultury i Czytelnictwa Gminy Domaniów

kontakt: Centrum Kultury i Czytelnictwa Gminy Domaniów
tel. 71 301 78 79, e-mail: kultura@gminadomaniow.pl





VII Wińszczańskie Targi Bożonarodzeniowe



termin: grudzień (informacja u organizatora)

miejsce: Gminny Ośrodek Kultury w Wińsku

VII Wińszczańskie Targi Bożonarodzeniowe to wydarzenie, które łączy i integruje mieszkańców Gminy Wińsko. Podczas Targów swoje stoiska prezentują lokalni artyści, rękodzielnicy, szkoły i Stowarzyszenia oraz Koła Gospodyń Wiejskich. Asortyment produktów oferowanych w ramach Targów jest szeroki i obejmuje m.in. lokalne przysmaki i ciasta, kartki i ozdoby świąteczne oraz wiele innych produktów, których nie sposób zliczyć. Targom towarzyszą występy artystyczne dzieci i młodzieży, które wprowadzają w niesamowity nastrój Świąt. Serdecznie zapraszamy na VII Wińszczańskie Targi Bożonarodzeniowe!

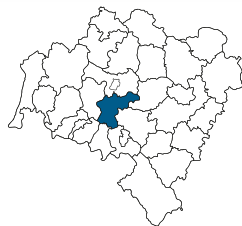
organizator: Gminny Ośrodek Kultury w Wińsku

kontakt: Gminny Ośrodek Kultury w Wińsku, tel. 71 389 81 36,
e-mail: kontakt@gokwinsko.pl





Wigilia Pokoleń w Wądrożu Wielkim



termin: grudzień (informacja u organizatora)

miejsce: Świetlica wiejska w Wądrożu Wielkim

Tuż przed Świętami Bożego Narodzenia mieszkańcy wsi Wądroże Wielkie i wszyscy miłośnicy kulinarnych wydarzeń mogą wziąć udział w Wigili Pokoleń, wielkiej imprezie środowiskowej, organizowanej w naszej wsi, w świetlicy wiejskiej przy dźwiękach kolędy. Na scenie prezentują się wszystkie pokolenia mieszkańców Wądroża Wielkiego. Młodzi aktorzy, uczniowie miejscowej szkoły, przedstawiają sceny narodzin Chrystusa. Po części artystycznej można się rozkoszować pysznymi świątecznymi potrawami, przygotowanymi przez wiele pokoleń specjalnie na tę uroczystość. Na wigilińnym stole królują tradycyjne polskie potrawy świąteczne, które przywędrowały na stoły mieszkańców Wądroża Wielkiego z wielu zakątków naszej ojczyzny. Jest to bez wątpienia wielokulturowa wieczerza. Goście mogą spróbować karpia, pierogów, makietek, śledzi pod różnymi postaciami, ryby w galarecie. Jest na stole również kresowa nuta: placki ziemniaczane, gołąbki, kołduny, chłodniki i sękacz.

organizator: Szkoła Podstawowa im. Jana Kochanowskiego w Wądrożu Wielkim, Nieformalna Grupa Animatorów Kultury, www.spwadrozewielkie.szkolnastrona.pl

kontakt: Szkoła Podstawowa im. Jana Kochanowskiego w Wądrożu Wielkim, tel. 76 887 44 28, e-mail: spwadroze2@wp.pl





Dolnośląski Targ Rolny we Wrocławiu



termin: marzec-grudzień (każda ostatnia sobota miesiąca)

miejsce: Wrocław, teren zielony Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, ul. Zwycięska 8 (przy obiekcie hotelowym AGRO)

Dolnośląski Targ Rolny to cykliczne targowisko, odbywające się w każdą ostatnią sobotę miesiąca od marca do grudnia 2020 r. przy Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu ul. Zwycięska 8.

Dolnośląski Targ Rolny to miejsce, w którym dolnośląscy rolnicy i producenci będą oferowali wysokiej jakości produkty lokalne, regionalne oraz ekologiczne. Poprzez Dolnośląski Targ Rolny odwiedzający będą mieli okazję bezpośrednio poznać i porozmawiać z dolnośląskimi rolnikami i producentami lokalnej żywności oraz podgustować i zakupić produkty wysokiej jakości, wytworzonej rzemieślniczo takich jak sery, pieczywo, wędliny, miody, wina, owoce i warzywa sezonowe, rękodzieło i inne produkty rolne z naszego regionu.

organizator: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu

kontakt: Izabela Michniewicz, tel. 71/ 339 80 21 wew. 15,
e-mail: izabela.michniewicz@dodr.pl





Targi Ziemi 124



termin: pierwsza niedziela miesiąca od kwietnia do grudnia 2020

miejsce: Gospodarstwo Przypałacowe „Bzowa Ostoja”, Krasków,
58-124 Marcinowice

Ta inicjatywa z całą pewnością skradnie serca wszystkich spragnionych nieprzetworzonego, świeżego, naturalnego i wykonanego z pasją jedzenia. To również okazja do poznania lokalnych twórców i artystów. Organizatorzy szukają pasjonatów, osób bezkompromisowo podchodzących do swojego produktu lub dzieła, nie korzystających z półproduktów. Od kwietnia do grudnia 2020 roku odbędzie się dziewięć edycji Targu Ziemi 124 – każda w pierwszą niedzielę miesiąca. Miłośników najlepszych jakościowo produktów zapraszamy do Bzowej Ostoi w Kraskowie w gminie Marcinowice.

organizator: Kooperatywa 124, www.facebook.com/targziemi124

kontakt: Joanna Maślukiewicz, tel. 504 593 556, Izabela Gamperl,
tel. 530 991 353, e-mail: targziemi124@gmail.com





Targi zdrowej żywności



termin: każda trzecia niedziela miesiąca oprócz miesiąca kwietnia i grudnia, 16 lutego, 15 marca, 17 maja, 21 czerwca, 19 lipca, 16 sierpnia, 20 września, 18 października, 15 listopada

miejsce: Serowarnia Lutomierz, Gospodarstwo Rolne Pasternak, Lutomierz 29, 57-213 Stoszowice

Każda trzecia niedziela miesiąca to okazja, aby wziąć udział w wydarzeniu kulinarnym, jakim są Targi Zdrowej Żywności Prosto od Rolnika w Lutomierzu. Do gospodarstwa przyjeżdżają inni producenci wysokiej jakości żywności z bliskiej okolicy.

Czekać będą na Was: masło, jogurty, pierniki, oleje, kompoty i syropy sezonowe, przysmaki serowe, wędliny, maki, miody, sery krowie, owcze i kozie, jaja i twarogi, zioła, przyprawy, pasty i pasztety wegetariańskie i wegańskie, lokalne pieczywo, przetwory warzywne, owocowe, sezonowe, warzywa i owoce a także chipsy z pasternaku, prażona soja, ciasta domowe, pyszne przekąski oraz serwowane na ciepło zupy, herbaty, dania grillowane. Rękodzieło.

organizator: Sery Lutomierskie z Gór Sowich, Gospodarstwo Rolne Pasternak, Browar Rebelia, Gospodarstwo Rolne Pasternak, Lutomierz 29, 57-213 Stoszowice, www.serylutomierskie.pl

kontakt: Malwina Pasternak, tel. 661 783 435, www.facebook.com/events/969745663409391, www.youtube.com/watch?v=O_MSQ9d-zH8





**DOLNY
ŚLĄSK**

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
Departament Obszarów Wiejskich i Zasobów Naturalnych
Wydział Obszarów Wiejskich

Wybrzeże Słowackiego 12-14
50-411 Wrocław
www.dolnyslask.pl