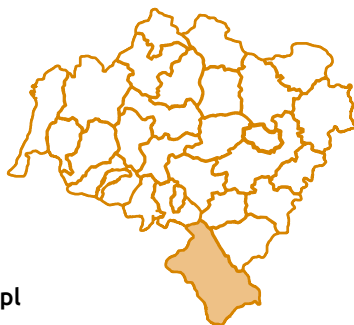




## Jagodzisko

<b>termin:</b>	19 sierpnia (sobota)
<b>miejsce:</b>	Nowy Gierattów, Plac Sotecki
<b>organizator:</b>	Sołectwo Nowy Gierattów
<b>kontakt:</b>	Sołtys Nowego Gierattowa Zbigniew Draus e-mail: <a href="mailto:nowygierattow@stronie.pl">nowygierattow@stronie.pl</a>



Festyn jagodowy „Jagodzisko” organizowany jest przez Sołectwo Nowy Gierattów. Impreza odbywa się w ostatni weekend sierpnia na Wiejskim Placu Zabaw i Spotkań w Nowym Gierattowie, pięknie położonym nad rzeką Białą Łądecką. Frekwencja dopisuje, a przygotowane dla gości jagodowe smakołyki rozchodzą się błyskawicznie! Wizyta Jagodowego Króla, muzyka na żywo, jagodowe konkursy i zabawy z nagrodami, przejażdżki na kucyku, ognisko i wiele innych atrakcji! Kto lubi jagody, powinien choć raz odwiedzić festyn Jagodzisko w Nowym Gierattowie!



## 701-lecie Siemianic wraz z Przeglądem Zespołów Ludowych

- termin:** 19 sierpnia (sobota)
- miejsce:** Siemianice, ul. Szybowcowa
- organizator:** Sołectwo Siemianice  
Siemianicki Klub Sportowy „Plaźowicze”, Koło Gospodyń Wiejskich w Siemianicach
- kontakt:** Dawid Stawiak 781 634 335



701-lecie Siemianic połączone z Przeglądem Zespołów Ludowych odbędzie się 19 sierpnia 2023 roku przy ulicy Szybowcowej w Siemianicach. Organizatorami jest Sołectwo Siemianice, Siemianicki Klub Sportowy „Plaźowicze” i Koło Gospodyń Wiejskich z Siemianic. Oprócz licznych atrakcji dla najmłodszych w postaci darmowych animacji, gier i zabaw, a także dmuchańców odbędzie się cykliczny już konkurs na najlepszą szarlotkę, w którym bierze udział co roku około 20 ciast z całej Gminy. Konkurs ten ma coraz większą liczbę zwolenników, ponieważ oprócz pozytywnego wpływu na integrację lokalnej społeczności umożliwia dzięki sponsorom wygrać ciekawe nagrody. Impreza organizowana jest w Sierpniu co zapewnia lepszą pogodę i spędzenie miło czasu w gronie rodziny i znajomych w okresie wakacyjnym. Wydarzenie uświetni swoim występem lokalny DJ – wszystkich serdecznie zapraszamy.





## Dzień Placka w Henrykowie Lubańskim

<b>termin:</b>	20 sierpnia (niedziela)
<b>miejsce:</b>	plac rekreacyjny w Henrykowie Lubańskim
<b>organizator:</b>	Stowarzyszenie Rozwoju Henrykowa Lubańskiego Henryków Lubański 336A, 59-800 Lubań
<b>kontakt:</b>	Teresa Trefler, tel. 510 754 675 e-mail: <a href="mailto:teresatrefler@o2.pl">teresatrefler@o2.pl</a>



Jest to ponadregionalna impreza mająca na celu kultywowanie dziedzictwa kulinarnego, która już na stałe wpisała się w kalendarz imprez organizowanych na terenie Gminy Lubań. Największą atrakcją imprezy jest pokaz pieczenia placków, a także konkurs na najbardziej oryginalny i najsmaczniejszy placek na słodko i na słono. Jednocześnie, zgodnie z tradycją święta wszyscy obecni goście oraz mieszkańcy wsi i okolic, mogą skosztować rozmaitych wypieków oraz spróbować innych lokalnych specjałów, przyrządzonych przez uczestników konkursu, którzy w tym dniu wykazują się niezwykłą pomysłowością i talentem kulinarnym.





## Dożynki Gminne w Bożkowie

- termin:** 26 sierpnia (sobota)
- miejsce:** Boisko sportowe przy Dolnośląskim Zespole Szkół w Bożkowie, Bożków 89a 57-441 Bożków
- organizator:** Centrum Kultury Gminy Nowa Ruda, [www.ckgnr.pl](http://www.ckgnr.pl)  
[www.facebook.com/ckkultury](https://www.facebook.com/ckkultury)  
współorganizator: Gmina Nowa Ruda  
[www.gmina.nowaruda.pl](http://www.gmina.nowaruda.pl),  
[www.facebook.com/GminaNowaRudaGorySowie](https://www.facebook.com/GminaNowaRudaGorySowie)
- kontakt:** [imprezy@ckgnr.pl](mailto:imprezy@ckgnr.pl), tel. 74 872 20 84, Maja Kuczyńska



Największe w roku święto rolników – dożynki – jest ukoronowaniem ich całorocznej pracy. Liczymy na bogactwo naszych gospodarzy, rolników, pszczelarzy, sadowników i wszystkich którzy zechcą zaprezentować swoje półprodukty, produkty, owoce, warzywa, przetwory, miody, kwiaty i wszystko w co ziemia bogata. Podczas wydarzenia będzie można zakupić lokalne produkty oraz przyrzeć się występom artystycznym. W tym roku podczas Dożynek Gminnych z swoim repertuarem wystąpią "Baciary".

sierpień





## Miodowe Święto Miasta w Dzierżoniowie

<b>termin:</b>	26-27 sierpnia (sobota-niedziela)	
<b>miejsce:</b>	Dzierżoniów Rynek i ulice przyległe	
<b>organizator:</b>	Dzierżoniowski Ośrodek Kultury, <a href="http://www.dok.pl">www.dok.pl</a>	
<b>kontakt:</b>	dyrektor DOK-u Krzysztof Tokarski, tel. 74 646 46 60, Julia Kłos, Biuro Promocji tel. 74 645 04 01, <a href="mailto:promocja@um.dzierzoniow.pl">promocja@um.dzierzoniow.pl</a>	

W ostatni weekend sierpnia zapraszamy do Dzierżoniowa na Miodowe Święto Miasta. Tradycyjny jarmark pszczelarski, czyli Miodobranie, połączono z obchodami Dni Dzierżoniowa. W centrum miasta można będzie znaleźć wiele rodzajów i odmian złotego pszczelego wyrobu, sprzęt pszczelarski, kosmetyki na bazie miodu, świece i wyroby rzemiosła artystycznego. Na rynku staną kramy z wikliną, biżuterią, ceramiką, ozdobami szklanymi i innymi wyrobami ludzkich rąk i talentu. Będzie to również znakomita okazja do przybliżenia folkloru i kultury ludowej, ale także poznania dorobku lokalnych artystów.

Przyjdź, popatrz, posłuchaj, skosztuj miodu... Leżący u stóp Gór Sowich Dzierżoniów przywita Cię nie tylko wspaniałymi widokami gór na horyzoncie, ale także stylowymi restauracjami, gościnnymi hotelami i ciekawymi zabytkami. Miasto posiada bowiem bogatą historię, a pamiątki z przeszłości znajdujące się na jego terenie sięgają czasów Piastów i Habsburgów.



## 21 Wystawa Produktów Regionalnych „Wyprodukowano pod Śnieżką”

<b>termin:</b>	27 sierpnia (niedziela)
<b>miejsce:</b>	Jelenia Góra
<b>organizator:</b>	Karkonoska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. <a href="http://www.karr.pl">www.karr.pl</a> ; współorganizator: Okresni hospodářská komora v Jablonci nad Nisou <a href="http://www.ohkjablonec.cz">www.ohkjablonec.cz</a>
<b>kontakt:</b>	Karkonoska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. tel. +48 75 75 27 500, e-mail: <a href="mailto:biuro@karr.pl">biuro@karr.pl</a>



Podczas jednodniowej, plenerowej 21 Wystawy Produktów Regionalnych „Wyprodukowano pod Śnieżką” odbędą się:

- Prezentacja i sprzedaż rzemiosła transgranicznego regionu i rękodzieła (np. produkty: szklarskie, biżuteryjne, odzieżowe, dziewiarskie, kosmetyki naturalne, ceramika, tekstylia, wyroby z drewna i inne wyroby rękodzielnicze,
- Prezentacja i sprzedaż regionalnych spożywczych produkty (sery, wędliny, przetwory, nalewki, zioła, miody, i inne...) Dzięki prezentacjom odwiedzający zapoznają się z tradycyjnymi rzemiosłami pogranicza, które dziś już przestały istnieć albo które istnieją w bardzo ograniczonym stopniu i nie są łatwe do zobaczenia.
- Pokazy tradycyjnego rzemiosła.
- Warsztaty rękodzielnicze.
- Animacje dla dzieci.
- Występy regionalnych zespołów muzycznych z Polski i z Czech.
- Amatorskie pokazy artystyczne (taneczne, wokalne i inne...)
- Podczas 21 Wystawy Produktów Regionalnych dla wystawców, którzy się zgłoszą, zostanie przeprowadzony konkurs na „Karkonoski Produkt Spożywczy” i „Najciekawszy produkt Regionalny”, jego zwieńczeniem jest przyznanie statuetek „Jelonka Karkonoskiego”.





## Dożynki Gminne w Strzegomiu

<b>termin:</b>	<b>27 sierpnia (niedziela)</b>
<b>miejsce:</b>	<b>Rynek – Strzegom</b>
<b>organizator:</b>	<b>Strzegomskie Centrum Kultury</b>
<b>kontakt:</b>	<b>Krzysztof Kalinowski, Dyrektor Strzegomskiego Centrum Kultury ul. I.J. Paderewskiego 36, 58-150 Strzegom tel. 74 649 44 05, e-mail: <a href="mailto:sck@sck.strzegom.pl">sck@sck.strzegom.pl</a></b>



Dożynki Gminne to wydarzenie z udziałem 23 Sołectw Gminy Strzegom. Uroczystości dożynkowe rozpoczynają się uroczystą Mszą Św. w Bazylice Mniejszej w Strzegomiu. Piękne, o wyszukanych konstrukcjach wieńce oraz chleby z oryginalnymi zdobieniami można już podziwiać podczas nabożeństwa. Na strzegomskim Ryнку zespoły folklorystyczne prezentują ceremoniał żniwno – dożynkowy i zapraszają do wspólnej biesiady. Największym zainteresowaniem cieszą się stoiska Sołectw Gminy Strzegom. Pięknie ozdobione rękodziełem artystycznym „kuszą” zapachami i wyszukаныmi potrawami, ciastami, nalewkami, sokami. Każda ze wsi ma swoją charakterystyczną potrawę, którą się szczydzi i pieczołowicie chroni recepturę. W roku 2021 ze względu na pandemię większość potraw, ciast była pakowana w specjalnie wykonane pojemniki. Na każdym z nich była nazwa wsi oraz inne informacje o miejscowości. Była to zatem promocja nie tylko swoich produktów, ale też wsi i tym samym Miasta i Gminy Strzegom.





## Festiwal Mąki w Siedlimowicach

<b>termin:</b>	sierpień (informacja u organizatora)	
<b>miejsce:</b>	Zabytkowy Młyn w Siedlimowicach	
<b>organizator:</b>	Gmina Żarów, Gminne Centrum Kultury i Sportu ul. Piastowska 10A w Żarowie ( <a href="http://www.centrum.zarow.pl">www.centrum.zarow.pl</a> )	
<b>kontakt:</b>	tel. 74 858 07 53, dyrektor Tomasz Pietrzyk e-mail: <a href="mailto:t.pietrzyk@centrum.zarow.pl">t.pietrzyk@centrum.zarow.pl</a> oraz Stowarzyszenie Przyjaciół Młyna Siedlimowice, prezes: Iwona Markiewicz e-mail: <a href="mailto:mlynsiedlimowice@wp.pl">mlynsiedlimowice@wp.pl</a> , tel. 74 850 48 12	

Organizatorem Festiwalu Mąki w Siedlimowicach jest Gminne Centrum Kultury i Sportu w Żarowie przy współpracy z właścicielami zabytkowego młyna w Siedlimowicach – państwa Iwony i Witolda Markiewicz. Partnerem wydarzenia jest także Electrolux Żarów, który każdego roku przygotowuje także swoje stoisko. Najważniejszym punktem święta jest konkurs na najlepszy chleb domowego wypieku „Chlebowzięci”, do którego zgłaszać się mogą wszyscy amatorsko zajmujący się wypiekiem chleba. Ponadto na festiwalowych gości czekają specjały przygotowane przez lokalnych i regionalnych pasjonatów zdrowego jedzenia. W programie imprezy jest także zwiedzanie zabytkowego młyna, koncerty zespołów, warsztaty, gry i zabawy dla dzieci oraz wiele innych atrakcji.







## Kulinary Powiat Wrocławski

- termin:** sierpień (informacja u organizatora)
- miejsce:** jedna z gmin Powiatu Wrocławskiego
- organizator:** Wydział Promocji i Wsparcia Społecznego, Powiat Wrocławski  
[www.powiatwroclawski.pl](http://www.powiatwroclawski.pl)
- kontakt:** Anna Kraczkowska, tel. 71 722 20 36  
[promocja@powiatwroclawski.pl](mailto:promocja@powiatwroclawski.pl)



Celem imprezy jest propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kulinarnych gospodarstw domowych na terenie powiatu wrocławskiego, promocja tradycji kulinarnych pielęgnowanych i przekazywanych z pokolenia na pokolenie. W konkursie mogą brać udział Koła Gospodyń Wiejskich, Rady Sołeckie, stowarzyszenia i inne podmioty działające na rzecz obszarów wiejskich zarejestrowane lub działające na terenie powiatu wrocławskiego oraz osoby indywidualne zamieszkałe na terenie powiatu wrocławskiego. Trzy dotychczasowe edycje konkursu cieszyły się ogromnym zainteresowaniem zarówno uczestników, jak i gości, na których czekał bogaty zasób atrakcji oraz tradycyjnych, często unikalnych receptur i lokalnych produktów.

