

## Festiwal Kapusty w Bierkowicach

<b>termin:</b>	16 września (sobota)
<b>miejsce:</b>	Bierkowice
<b>organizator:</b>	Koło Gospodyń Wiejskich Bierkowice, Rada Sołecka Bierkowic, Sottys Bierkowic
<b>kontakt:</b>	Zofia Czajka, tel.: 669 336 356



Kto z nas nie zajada się bigosem, pierogami z kapustą, czy krokietami? Chyba większość Polaków uwielbia te potrawy, a Festiwal Kapusty to impreza, podczas której można ich skosztować. Oczywiście jest to tylko preludium do tego, co w zanadru ma przygotowane Koło Gospodyń Wiejskich z Bierkowic, bo potrafią naprawdę zaskoczyć pomysłowością. Ale żeby się o tym przekonać, trzeba po prostu przyjechać w tym dniu do Bierkowic. Na pewno zjecie Państwo nie tylko smacznie, ale i zdrowo, a panie z koła gospodyń chętnie opowiedzą o zdrowych właściwościach kapusty. Ponadto tradycyjnie w programie imprezy są również konkursy i atrakcje.





## XVIII Święta Miodu i Wina w Oleśnicy

<b>termin:</b>	<b>16-17 września</b> <b>(sobota-niedziela)</b>
<b>miejsce:</b>	<b>Oleśnica Rynek</b>
<b>organizator:</b>	<b>Dolnośląski Związek Pszczelarzy we Wrocławiu Powiatowe Zrzeszenie Pszczelarzy</b>
<b>kontakt:</b>	<b>tel. 71 343 42 48</b> <b>e-mail: pszczelarze@op.pl</b>



Święta Miodu i Wina w Oleśnicy odbędzie się już po raz osiemnasty na Rynku w Oleśnicy. Podczas Święta Miodu i Wina odbędzie się Jarmark, którego celem jest promocja dolnośląskich miodów odmianowych, sprzętu pszczelarskiego oraz innych produktów pszczelich. Jarmark jest corocznym świętem producentów i konsumentów miodu. Odwiedzający znajdą tam miody naturalne, miody pitne, kosmetyki wytwarzane na bazie produktów pszczelich i miodowe takocie dla dzieci. Podczas Święta Miodu i Wina odbędzie się konkurs na najlepsze dolnośląskie miody odmianowe. Serdecznie zapraszamy!



## Święto sera i wina

<b>termin:</b>	<b>23-24 września (sobota-niedziela)</b>
<b>miejsce:</b>	<b>Centrum Edukacyjno- -Rozwojowe w Pawłowicach, Pawłowicka 87/89, Wrocław</b>
<b>organizator:</b>	<b>Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu <a href="http://www.upwr.edu.pl">www.upwr.edu.pl</a></b>
<b>kontakt:</b>	<b>Dział Promocji UPWr, tel. 71 320 54 99 e-mail: <a href="mailto:kontakt@upwr.edu.pl">kontakt@upwr.edu.pl</a></b>



Święto sera i wina to impreza plenerowa promująca sery, wina i produkty regionalne, a także ich wpływ na szeroko rozumiane aspekty zdrowotne i znaczenie ekonomiczne dla regionu. W przepięknym parku na Pawłowicach co roku we wrześniu gromadzi producentów lokalnych przysmaków, znawców, smakoszy i zapalonych kucharzy. W programie wydarzenia: kiermasz produktów regionalnych (m.in. miody, wędliny, oleje), szeroki wybór serów oraz win polskich, pokazy kulinarne, atrakcje i warsztaty dla dzieci, degustacje i nauka oceniania serów i win oraz warsztaty serowarskie i winiarskie prowadzone przez specjalistów z Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności UPWr, a także finały konkursów na najlepszy ser i wino. Święto sera i wina organizowane jest od 2014 roku.





## XXIII Dolnośląskie Święto Miodu i Wina w Przemkowie

- termin:** 23-24 września  
(sobota-niedziela)
- miejsce:** Park Miejski w Przemkowie
- organizator:** Gmina Przemków  
Plac Wolności 25, 59-170 Przemków  
[www.przemkow.pl](http://www.przemkow.pl)
- kontakt:** Urząd Miejski w Przemkowie  
tel. 76 8 320 488, e-mail: [marta@przemkow.pl](mailto:marta@przemkow.pl)



Dolnośląskie Święto Miodu i Wina – impreza organizowana w Przemkowie od 1999 r. w każdy ostatni weekend września – to raj dla miłośników miodów i win. Podczas imprezy dostępne są wszystkie polskie gatunki miodów, w tym nagrodzone w odbywającym się w czasie święta konkursie na najlepsze miody odmianowe, miód pitny, sprzęt pszczelarski oraz wina i sadzonki winorośli, a także produkty lokalne, w tym Miodowe Pierniczki z Przemkowa. Czarękę z miodem może zdobyć każdy uczestnik Ogólnopolskiego Biegu po Miód oraz Rajdu Rowerowego po Wrzosowej Krainie. Święto to promocja wytwórców miodów, integracja dolnośląskich pszczelarzy i możliwość wymiany doświadczeń, ale także imprezy towarzyszące i bogaty program artystyczny i rozrywkowy. Zapraszamy do Przemkowa – krainy miodem płynącej.



## Gminne Święto Piezonego Ziemniaka w Leszkowicach

<b>termin:</b>	30 września (sobota)
<b>miejsce:</b>	Leszkowice
<b>organizator:</b>	Gminny Ośrodek Kultury w Białolące oraz Sotectwo Leszkowice <a href="http://www.gokbialoleka.pl">www.gokbialoleka.pl</a>
<b>kontakt:</b>	tel. 887 037 617 e-mail: <a href="mailto:biuro@gokbialoleka.pl">biuro@gokbialoleka.pl</a>



W trakcie imprezy uczestnicy dowiadują się o zwyczajach związanych z wykopkami. Mówimy o „dokopkach”, przybliżamy regionalne nazwy ziemniaka, na przykład: grula, perka czy też barabola. Poznajemy smaki przeróżnych potraw ziemniaczanych: zapomnianej już kartoflanki, pierogów ziemniaczanych, czy wschodniego „żarkoje”. Urozmaiceniem imprezy są konkursy, oczywiście z ziemniakiem w roli głównej!





## Jarmark Produktu Lokalnego w Strzelinie


<b>termin:</b>	<b>wrzesień (informacja u organizatora)</b>
<b>miejsce:</b>	<b>Strzelin</b>
<b>organizator:</b>	<b>Starostwo Powiatowe w Strzelinie w partnerstwie z Powiatowym Urzędem Pracy oraz gminami</b>
<b>kontakt:</b>	<b>Wydział Inwestycji i Promocji Starostwo Powiatowe w Strzelinie 71 392 30 16 wew. 44 promocja@powiatstrzelinski.pl</b>



Jarmark Produktu Lokalnego w Strzelinie ma charakter targów, połączonych z pokazami i występami scenicznymi. Pozwala zaprezentować się lokalnym wytwórcom, przedsiębiorcom, artystom i działaczom. Przyczynia się do integracji wspomnianych środowisk oraz promocji wytwarzanych przez nich wyrobów. Podczas Jarmarku odbywa się cyklicznie organizowany konkurs o tytuł najlepszego produktu. W kategorii „Gastronomia i produkt spożywczy”, prezentowane są smaczne potrawy regionalne, robione z tradycyjnych produktów. W tej kategorii mocno zaangażowane są Kola Gospodyń Wiejskich, przedsiębiorcy prowadzący działalność gastronomiczną, a także inni mieszkańcy Powiatu. Przygotowane pyszne dania ocenia nie tylko kapituła konkursowa, ale również uczestnicy Jarmarku. W imprezie chętnie uczestniczą nie tylko mieszkańcy Powiatu, ale również goście z poza jego granic. W tym roku odbędzie się XI edycja Jarmarku Produktu Lokalnego. Serdecznie zapraszamy.



## Skąd się bierze wełna?

<b>termin:</b>	<b>wrzesień (informacja u organizatora)</b>	
<b>miejsce:</b>	<b>Kartów, CSE PNGS</b>	
<b>organizator:</b>	<b>Gmina Radków gospodarstwo rolne Michał Peszek Park Narodowy Gór Stołowych</b>	
<b>kontakt:</b>	<b>Michał Peszek – 663 730 572, Gmina Radków – 74 843 50 00</b>	

Bardzo nam zależy, by nasz festiwal był wyjątkowym wydarzeniem nie tylko w regionie, ale na turystycznej mapie całego Dolnego Śląska, dlatego dokładamy wszelkich starań, by nadać mu unikalny charakter.

We wrześniu br. odbyła się pierwsza edycja tego wydarzenia, w której udział wzięło przeszło 500 uczestników z całej Polski. Naszym celem jest przypomnienie o owczarstwie – jego znaczeniu dla naszego regionu, o dziedzictwie kulturowym jakie ze sobą niesie, ale również danie możliwości kontaktu ze zwierzętami.

Cele zrealizowane podczas wydarzeń:

- promocja jagnięciny – jako produktu lokalnego;
- przypomnienie o pasterstwie jako elemencie krajobrazu kulturowego Ziemi Kłodzkiej;
- możliwość kontaktu z żywymi zwierzętami przez dzieci w wieku szkolnym;
- promocja aspektów kultury owczarskiej związanej z pracą z psami;
- pokazy strzyżenia owiec;
- rzemieślnicze sposoby obróbki wełny metodami historycznymi;
- występy artystyczne;
- pokaz gotowania na żywo połączony z omówieniem walorów żywieniowych, różnic w sposobie przygotowania i przyrządzania jagnięciny przez szefa kuchni.





## Trzebnickie Święto Sadów

<b>termin:</b>	<b>wrzesień/październik (informacja u organizatora)</b>
<b>miejsce:</b>	<b>Błonia Trzebnickie (Plac pielgrzymkowy)</b>
<b>organizator:</b>	<b>Gmina Trzebnica – Gminne Centrum Kultury i Sztuki</b>
<b>kontakt:</b>	<b>tel. 71 312 09 47</b>




Liczne kolorowe kramiki, rękodzieła lokalnych artystów, swojskie jadalne i owoce z trzebnickich sadów. Do tego koncerty i występy na scenie. Tak wygląda Trzebnickie Święto Sadów, które organizowane od ponad 40 lat jest jedną z ważniejszych i ciekawszych imprez w regionie i na stałe wpisuje się w kalendarz najciekawszych wydarzeń na Dolnym Śląsku. Zachwyceni nim turyści, ściągają na te dwa dni wspólnego świętowania z różnych stron Polski i zagranicy. W czasie dwudniowej imprezy na uczestników czeka mnóstwo wspaniałych atrakcji, gdzie każdy może znaleźć coś dla siebie. Głównym punktem program są oczywiście znakomicie prezentujące się kramiki sadownicze, wśród których królują jabłka. Kolorów dodają także inne owoce i warzywa m.in. gruszki, winogrona, śliwki czy dojrzałe dynie. Obok stoisk sadowników znajdują się także wyroby pszczelarskie i rękodzielnicze. Ponadto można skosztować soków z jabłek z trzebnickich sadów, miodu oraz naturalnych produktów lokalnych m. in. chałwę lnianą czy przepyszny wiejski chleb na zakwasie. Święto Sadów jest również okazją do zapoznania się z trzebnickimi zespołami muzycznymi, które można usłyszeć ze sceny przez cały czas trwania święta. Każdy dzień kończy się występem gwiazd muzyki polskiej i zagranicznej. Prócz występów muzycznych na scenie prezentowani są lokalni sadownicy i rolnicy, a także odbywa się wiele konkursów dla dzieci oraz pokazów artystycznych. Podczas święta od kilku lat przeprowadzane są również akcje charytatywne mające na celu pomoc skierowaną w stronę mieszkańców naszego regionu.





## X Dolnośląski Dzień Pszczelarza

<b>termin:</b>	wrzesień/ październik (informacja u organizatora)	
<b>miejsce:</b>	Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, ul. Zwycięska 8 53-033 Wrocław	
<b>organizator:</b>	Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu	
<b>kontakt:</b>	Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu, ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław tel. 71 339 8656, sekretariat@dodr.pl, www.dodr.pl	

X Dolnośląski Dzień Pszczelarza jest wydarzeniem plenerowym, podczas którego odbywa się targ miodów, produktów pszczelich oraz sprzętu do prowadzenia pasiek. Imprezie towarzyszą warsztaty dla uczestników oraz gry i zabawy dla dzieci mające na celu poszerzenie wiedzy na temat pszczelarstwa, produktów pszczelich oraz ich właściwości. Podczas wydarzenia następuje wymiana wiedzy pomiędzy klientami a pszczelarzami ale także doświadczeń dotyczących w pracy w pasiece, porad technologicznych, doboru oraz wyposażenia, sprzętu pszczelarskiego, walki z chorobami pszczół i ich ochrony, naturalnych metod produkcji i ekologicznych norm. Uczestnicy mogą zaopatrzyć się w różne gatunki miodu zarówno tych popularnych jak i tych rzadziej spotykanych.





## Targ sera „Wielkie SER-wowanie”

<b>termin:</b>	wrzesień/październik (informacja u organizatora)
<b>miejsce:</b>	Teren zielony przy Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław
<b>organizator:</b>	Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław
<b>kontakt:</b>	Izabela Michniewicz – kierownik Działu Rozwoju Obszarów Wiejskich tel. 071 339 86 56 w.150 e-mail: <a href="mailto:izabela.michniewicz@dodr.pl">izabela.michniewicz@dodr.pl</a>



„Wielkie SER-wowanie” to wydarzenie, które wpisało się w kalendarz imprez Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego organizowane wraz ze Stowarzyszeniem Serowarów Farmerskich i Zagrodowych. Podczas Targu Sera odwiedzający mogą próbować i kupować sery oraz produkty mleczne wytwarzane przez serowarów z całej Polski. Prócz niepowtarzalnych wyrobów z mleka krowiego, koziego i owczego na targu nie brakuje lokalnych produktów wysokiej jakości takich jak przetwory owocowe i warzywne, dolnośląskie wina, produkty pszczele, octy winne i wiele innych. Atrakcją są warsztaty dla dzieci oraz pokazy kulinarne wraz z prelekcjami na temat żywności wysokiej jakości. Nie brakuje również konkursów.

