

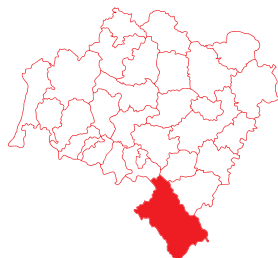
Wielkie Grillowanie w Krosnowicach

termin: 1 maja (niedziela)

miejsce: Wiejskie Miejsce Spotkań
w Krosnowicach

organizator: Ośrodek Kultury Sportu
i Rekreacji Gminy Kłodzko,
www.kultura.gmina.klodzko.pl

kontakt: Ewelina Ptak, tel.: 885 364 493,
e-mail: oksirgk@wp.pl



Słoneczna pogoda i długie, ciepłe dni sprzyjają spotkaniom pod gołym niebem w miłym towarzystwie i przy smacznych potrawach. Coraz częściej czuć zapach pieczonych na grillu mięs, ryb czy warzyw. Rozluźniona atmosfera zbliża ludzi i zachęca do relaksu. Grillowanie stało się prawdziwym ceremoniałem i sposobem na spędzanie wolnego czasu. Wielkie Grillowanie to przede wszystkim pokaz sztuki grillowania. Każdy gość dostanie jednorazową tackę i będzie mógł grillować. Podczas imprezy odbędą się także m.in. występy artystyczne w stylu nowoczesnym (zespoły popowe).





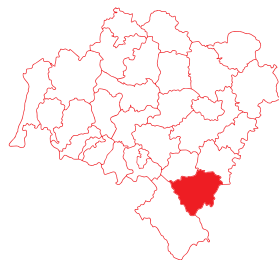
Festiwal ciast, tortów i ciasteczek

termin: 7 maja (sobota)

miejsce: Kamieniec Ząbkowicki - Błonia im. Marianny Orańskiej, ul. Zamkowa

organizator: Gmina Kamieniec Ząbkowicki, Gminne Centrum Kultury, Koła Gospodyń Wiejskich gminy Kamieniec Ząbkowicki, www.kamienieczabkowicki.eu

kontakt: e-mail: gck@kamzab.pl, tel.: (74) 817 32 31
p. o. dyr. Jolanta Kuźdał



Podczas Festiwalu ciast, tortów i ciasteczek Koła Gospodyń Wiejskich Gminy Kamieniec Ząbkowicki i chętne podmioty zaprezentują swoje wypieki, którymi będą częstować przybyłych gości. Za najwspanialsze wypieki przyznane zostaną nagrody.





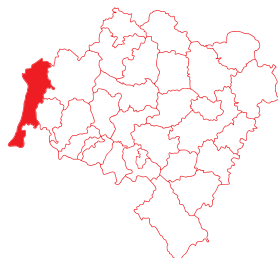
IV Sołecki Turniej Kulinaryny w Gminie Zgorzelec

termin: 14 maja (sobota)

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

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

kontakt: Monika Kurek, tel.: (75) 77 525-59,
e-mail: sekretariat@gokzgorzelec.pl



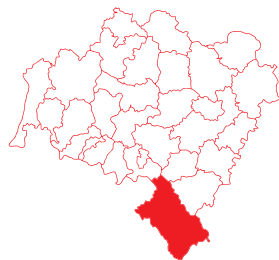
14 maja 2022 w świetlicy wiejskiej w Radomierzycach, odbędzie się IV Sołecki Turniej Kulinaryny, organizowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Zgorzelcu z/s w Radomierzycach. Uczestnikami turnieju będą sołtysi naszych gminnych miejscowości. Kucharze podzieleni na grupy poprzez losowanie, będą mieli do 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.





Święto miasta, Dni Świętego Floriana

termin:	14 - 15 maja (sobota – niedziela)
miejsce:	Bystrzyca Kłodzka
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



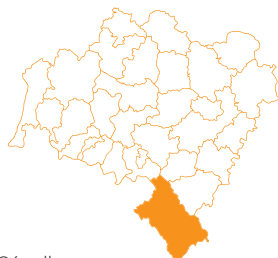
Święto Miasta, Dni Świętego Floriana to niezwykle wydarzenie dla miasta, jego mieszkańców i turystów. Podczas dwudniowej imprezy można zobaczyć wiele atrakcji m.in. występy polskich i czeskich zespołów muzycznych, występy taneczne, a także liczne atrakcje przygotowane specjalnie dla dzieci i dorosłych. 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 i produktu regionalnego m.in.: przetworów pszczelich, chleba, ciasta, wędlin, soków, dżemów, piw i nalewek. Impreza ma charakter: kulturalny, rekreacyjny i promocyjny.





„XXVII Dni Międzyzylesia – „Grillowanie pod Trójmorskim Wierchem”

termin:	3-5 czerwca (piątek – niedziela)
miejsce:	Pole Biwakowe – Międzyzylesie, ul. Wojska Polskiego
organizator:	Organizatorem imprezy jest Miejsko Gminny Ośrodek Kultury w Międzyzylesiu, 57-530 Międzyzylesie pl. Wolności 15, a współorganizatorem Urząd Miasta i Gminy w Międzyzylesiu pl. Wolności 1 – Referat Organizacyjny.
kontakt:	Sobierska Teresa – Dyrektor Miejsko Gminnego Ośrodka Kultury w Międzyzylesiu, e-mail: mgok.miedzylesie@op.pl, Marek Gliński Kierownik Referatu Organizacyjnego Urzędu Miasta i Gminy w Międzyzylesiu, e-mail: urzadz@miedzylesie.pl



Impreza cykliczna coroczna organizowana w związku z nadaniem 700-lecia Praw Miejskich dla Miasta Międzyzylesia. Odbyma się w każdym roku w okresie letnim, w miesiącu czerwcu. W imprezę tą wpisuje się szereg imprez kulturalno-sportowych: trójbój lekkoatletyczny, biegi przełajowe, zawody wędkarskie, zawody strażackie, pokazy sztucznych ogni, koncerty zespołów muzycznych, występy zespołów śpiewaczych.

W tym też okresie odbywają się w Kościołach na terenie Gminy Międzyzylesie Koncerty Muzyki Barokowej. W programie Dni Międzyzylesia odbywa się również impreza kulinarna pod nazwą: Grillowanie pod Trójmorskim Wierchem – Konkurs na dania kulinarne - impreza ta cieszy się dużym powodzeniem wśród lokalnej społeczności. Na stołach znajdują się przeróżne dania mięsne, kotlety, dziczyzna, mięso duszone, szaszłyki, pierogi, placki, surówki, sałatki, ryby, ciasta o różnych smakach, dania są przepyszne świeże, a nawet jest stół z watą cukrową. Wspomiane przedsięwzięcie cieszy się dużym powodzeniem w Gminie Międzyzylesie. W ramach imprezy prezentowane i degustowane są przeróżne dania kulinarne, jak też kultura kuchni lokalnej społeczności Dolnego Śląska.



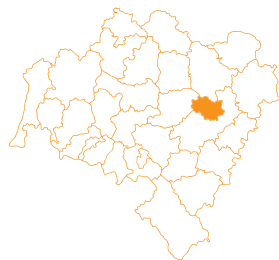
Festiwal Europa na Widelcu 2022

termin: 4 czerwca (sobota)

miejsce: Wrocław – RYNEK

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

kontakt: Małgorzata Wojciechowska,
tel.: (71) 777 74 65,
e-mail: malgorzata.wojciechowska@um.wroc.pl



Co roku na początku czerwca Wrocław ma swoje kulinarne święto – festiwal „Europa na Widelcu”. Według anonimowych inspektorów Gault&Millau, „Czerwcowy festiwal Europa Na Widelcu to jedno z najciekawszych tego typu wydarzeń w Polsce”. Opis wydarzenia został zamieszczony w Żółtym przewodniku Gault&Millau Polska.

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 i doczekała się swojej 14. edycji. Wydarzeniu patronuje Robert Makłowicz – znany szerokiej publiczności polski dziennikarz, publicysta, słynny krytyk kulinarny i podróżnik.

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. Wśród imprez towarzyszących m.in. konkursy, tort i koncert.

Szczegóły programu na www.smakiwroclawia.pl





XXVI Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych Wrocław 2022

termin: 11-12 czerwca (sobota – niedziela)

miejsce: Wrocław, teren zielony przy Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, ul. Zwycięska 4

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

kontakt: tel.: (71) 339 86 56,
e-mail: sekretariat@dodr.pl,
www.dodr.pl;
Dorota Lidzba – p.o. Kierownik
tel.: (71) 339 80 21 (wew. 217),
tel.: 506 990 473,
e-mail: dorota.lidzba@dodr.pl



XXVI Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych Wrocław 2022 organizowana jest w celu promocji chowu i hodowli zwierząt gospodarskich na Dolnym Śląsku. Podczas wystawy zostaną zaprezentowane zwierzęta utrzymywane przez krajowe i regionalne związki hodowców takie jak: bydło mleczne i mięsne, konie, alpaki, rasowy drób i gołębie, a także króliki. Oprócz firm związanych z branżą hodowli zwierząt, wystawione zostaną stoiska z wysokiej jakości produktami żywnościowymi w tym regionalne, domowe przetwory i produkty pszczelarskie oraz rękodzieło. Wystawa umożliwi skorzystanie z porad udzielanych przez doradców w zakresie rolnictwa jak i działalności w ramach RHD, MLO czy sprzedaży bezpośredniej produktów z gospodarstw.



Biskupicki Złoty Kłos

termin: 12 czerwca (niedziela)

miejsce: Biskupice Oławskie

organizator: Miejsko-Gminne Centrum Kultury
w Jelczu-Laskowicach, ul. Oławska 46

kontakt: Miejsko-Gminne Centrum Kultury
Jelcz-Laskowice, ul. Oławska 46,
tel.: 798 960 230,
e-mail: biuro@mgck-jl.pl, www.mgck-jl.pl



„Biskupicki Złoty Kłos” to Przegląd Zespołów Ludowych oraz Targi Produktu Lokalnego. Impreza odbywa się w drugą niedzielę czerwca w Biskupicach Oławskich (gmina Jelcz-Laskowice). W letniej atmosferze Biskupice Oławskie stają się miejscem spotkań ludzi, których połączyła wspólna pasja. Naszym celem jest konfrontacja i promocja dorobku artystycznego grup i zespołów ludowych kształtujących wizerunek naszego regionu. Corocznie na przełomie lutego i marca Dyrektor Miejsko-Gminnego Centrum Kultury ogłasza nabór do przeglądu. Zespoły ludowe chcące się zaprezentować, powinny zapoznać się z regulaminem i przesłać do nas kartę zgłoszenia w określonym terminie. Warto wziąć udział w konkursie. Na zwycięzców czekają nagrody od Dolnośląskiej Izby Rolniczej, Starosty Powiatu Oławskiego, Burmistrza Miasta i Gminy Jelcz-Laskowice oraz od sołectwa Biskupice Oławskie.

W tym samym czasie odbywają się Targi Produktu Lokalnego, które są okazją, aby poznać wyśmienite produkty wytwarzane tradycyjnymi metodami w okolicznych miejscowościach. To szansa na to, by posmakować kulinarnych specjałów, a także przyjrzeć się dorobkowi twórców rękodziela i rzemiosła artystycznego. Naszym zamiarem jest, by te dwa przedsięwzięcia stworzyły całość, przez co możliwe będzie pokazanie młodemu pokoleniu spójnego obrazu tradycji ludowej.



Piknik Miodowo-Truskawkowy w Żelaznie

termin: 12 czerwca (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Żelaznie

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

kontakt: Mariola Kozak tel.: 605 579 499



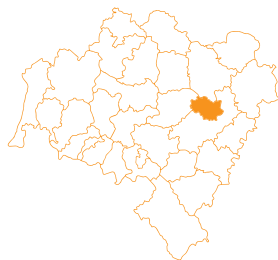
Piknik Miodowo-Truskawkowy to impreza organizowana cyklicznie w czerwcu. Wybierając się w tym dniu z rodziną do Żelazna, można nie tylko dobrze zjeść, ale także świetnie się bawić. A jak już o jedzeniu mowa... miód i truskawki, to składniki każdego skrupulatnie przygotowanego smakołyku. Nie może oczywiście 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? Dowiecie się Państwo, jeśli przyjedziecie do Żelazna! Zapraszamy!





Gastro Miasto – smakuj Wrocław

termin:	17-19 czerwiec (piątek-niedziela)
miejsce:	Browar Mieszczański (ul. Hubska 44)
organizator:	Maciej Koła Consulting www.gastromiasto.pl
kontakt:	e-mail: m.kola@gastromiasto.pl , tel.: 695 888 720



Gastro Miasto – smakuj Wrocław to cykliczny, letni, plenerowy festiwal kulinarny, podczas którego prezentuje się kilkadziesiąt restauracji, organizowane są pokazy i warsztaty kulinarne, koncerty i występy DJów.

Wiemy, że Wrocław można smakować nie tylko podniebieniem, ale też innymi zmysłami. Wiemy też, że każda potrawa najlepiej smakuje w miłym otoczeniu – w gronie rodziny, przyjaciół, czy znajomych, w klimatycznym miejscu, przy dźwiękach muzyki na żywo i przy dobrych trunkach. Chcemy zarażać naszą pasją i rozbudzić kulinarne smaki oraz wyobraźnię wrocławian, dlatego w miesiącach czerwiec, lipiec i sierpień organizujemy imprezę gastronomiczną, która wpisała się na stałe w kalendarze mieszkańców Wrocławia.

Naszą misją jest stworzenie przestrzeni, w której mieszkańcy, a z czasem także turyści, będą mogli smakować Wrocław na poziomie kulinarnym, kulturalnym, a także społecznym.

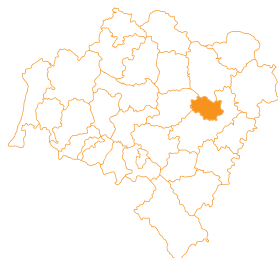
Naszym celem jest popularyzowanie wrocławskich restauracji i szefów kuchni, ciekawych miejsc we Wrocławiu takich jak Browar Mieszczański, Plac Społeczny czy Pergola jako miejsca z ogromnym potencjałem, a przede wszystkim samej imprezy, która ma na stałe wpisać się w kalendarz miejskich imprez (nie tylko gastronomicznych) i stworzyć stabilną, rozpoznawalną markę.





Wianki Dolnośląskie 2022

termin:	17-19 czerwca (piątek-niedziela)
miejsce:	17.06 Zalew Sulistrowski, 18-19.06 Sobótka
organizator:	Ślęzański Ośrodek Kultury, www.rcks.pl
kontakt:	Dyrektor ŚOK Michał Hajdukiewicz, e-mail: sekretariat@sobotka.pl , tel.: (71) 715 16 25



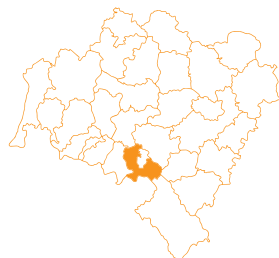
W ramach przedsięwzięcia pn. „Wianki Dolnośląskie 2022” w sobotę 18 czerwca na Rynku w Sobótce odbędą się „Targi Sobótkowe”. Będzie to podróż w czasie do samego centrum średniowiecznej osady! To wyjątkowe połączenie tradycji i historii Sobótki – powrót do korzeni i stworzenie atmosfery, która niegdyś ogarniała miasteczko pod Ślężą, gdzie kwitł handel, rozwijało się rękodzieło i rzemiosło, a na ulicach tętniło życie. Unikalnego klimatu nada 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 podplomyków, 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.





Grill&Gulasz

termin:	25 czerwca (sobota)
miejsce:	Park Jordanowski w Walimiu
organizator:	Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu
kontakt:	Zajazd Hubert, tel.: (74) 845 72 45



Wydarzenie ma formę konkursu kulinarnego. Dla wszystkich uwielbiających gulasz w każdej postaci lub też chętnie grillujących z przyjaciółmi czeka niesamowita przygoda. Dla smakoszy zupy gulaszowej czekać będzie ogromny wybór potraw. Pojawi się gulasz z wołowiny, dziczyzny, drobiu, ryb, nie zabraknie w tej dziedzinie wspaniałych pomysłów kulinarnych. Miłośników grilla zapraszamy na degustacje potraw z rusztu. Grill w każdej postaci, pieczona kiełbaska, udka, warzywa. Podczas imprezy odbędzie się konkurs na najlepszy gulasz i na najlepszą potrawę z grilla. Grill&Gulasz ma na celu integrację społeczeństwa oraz kultywowanie tradycji kulinarnych i dziedzictwa kulturowego.





Festiwal Lawendowy

termin:	26 czerwca (niedziela)
miejsce:	Wolibórz, Dom Pod Lawendowym Polem, Wolibórz 50, 57-431 Wolibórz
organizator:	Centrum Kultury Gminy Nowa Ruda, Dom Pod Lawendowym Polem www.ckgnr.pl
kontakt:	Gabriela Buczek, Dyrektor CKGNR, tel. (74) 872 20 84



Moc atrakcji 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 uspokajającym zapachem lawendy, zaoferujemy warsztaty z jogi. U podnóża lawendowego wzgórza odbędą się między innymi warsztaty malarskie, występy artystyczne i jarmark, gdzie w roli głównej wystąpi lawenda w różnych postaciach, produkty cukiernicze i kosmetyczne.

W okolicy lawendowych pól zapraszamy także miłośniczki mody „Babskie targi” to miejsce, gdzie będzie można się wymienić lub sprzedać ubrania, zabawki i buty, bądź zaprezentować swoje rękodzieło.

Pierwsza edycja pozytywnie zaskoczyła organizatorów frekwencją miłośników lawendy.



Dolnośląski Weekend z Questami

termin: czerwiec (informacja u organizatora)

miejsce: Pszenno, Makowice

organizator: Gminny Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji,
Sołectwo Pszenno, Sołectwo Makowice

kontakt: Justyna Sara-Hruncyszyn,
e-mail: jsarah@goksir.swidnica.pl,
tel.: (74) 852 02 74 (wew. 313)



czerwiec

Dolnośląski Weekend z Questami to wydarzenie promujące gry terenowe i edukacyjne, połączone z międzypokoleniowym piknikiem integracyjnym, podczas którego goście mogą zasmakować wielu lokalnych potraw, opartych na składnikach charakterystycznych dla miejscowości, w których odbywać się będą dane questy.



**DOLNY
ŚLĄSK**

Święto Bardzkiego Piernika

termin: czerwiec (informacja u organizatora)

miejsce: Bardo

organizator: Gmina Bardo www.bardo.pl

kontakt: tel. (74) 817 14 78, e-mail: umig@bardo.pl,
Aneta Macherzyńska
e-mail: amacherzynska@bardo.pl



Początkowe wzmianki o piernikarstwie w Bardzie to rok 1464! Pierwszy dokument mówiący o tradycjach piernikarskich pochodzi z 1505. A to oznacza, że to już pół tysiąca lat tradycji. Produkcja pierników w Bardzie przetrwała aż do 1945 roku. Wraz z zakończeniem II wojny światowej i wysiedleniem dotychczasowych mieszkańców obumarła na ponad 70 lat. Ale za sprawą lokalnych pasjonatów historii i dotarciem do przedwojennej receptury ich wypiekania w Bardzie, znowu czuć zapach smacznych pierników. Wszystko to było przyczynkiem do organizacji Święta Bardzkiego Piernika i kultywowania przedwojennych tradycji. W programie imprezy powracamy do tradycyjnych, barwnych korowodów piernikowych. Prezentujemy historię piernikarstwa oraz aktualne, nawiązujące do historii wypieki. Każdy, kto odwiedzi Bardo w trakcie Święta Piernika będzie miał okazję skosztować tych wspaniałych smaków, spróbować sił w ich zdobieniu oraz wziąć udział w licznych koncertach i imprezach towarzyszących.





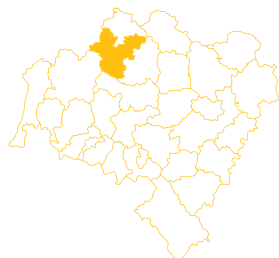
Wakacyjne Granie na Obiszowskiej Polanie

termin: 1-2 lipca (piątek – sobota)

miejsce: Teren rekreacyjny obok świetlicy wiejskiej w Obiszowie

organizator: Gmina Grębocice, Gminny Ośrodek Kultury i Biblioteka w Grębocicach

kontakt: tel.: (76) 831 50 89



lipiec

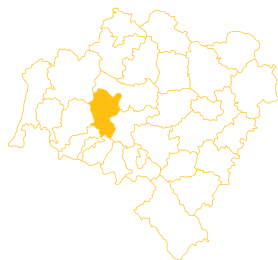
Wakacyjne Granie na Obiszowskiej Polanie to pierwsza zaplanowana impreza organizowana na terenie Gminy Grębocice, która potrwa dwa dni. Podczas dwudniowych działań zaplanowane są warsztaty, panele dyskusyjne oraz polana pełna grębocickich specjałów przygotowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich i organizacje zrzeszone na terenie gminy.





Festiwal Kuchni Kaczawskiej

termin:	2 lipca (sobota) godz. 14.00
miejsce:	Impreza odbywa się na terenie jednej z największych atrakcji gminy Świerzawa – na dziedzińcu średniowiecznego kościoła św. Jana i Katarzyny w Świerzawie
organizator:	Centrum Kultury, Sportu i Turystyki w Świerzawie www.cksitswierzawa.pl
kontakt:	Dyrektor CKSiT Magdalena Figa, tel.: 530 223 000



W ramach festiwalu członkinie wszystkich KGW z gminy Świerzawa przygotowują wcześniej dania nawiązujące do regionalnych tradycji kulinarnych w 4 kategoriach – przystawka, zupa, danie mięsne, ciasto/deser. Podczas festiwalu KGW biorą udział w Konkursie na najlepsze dania regionalne w 4 różnych kategoriach. Przewodniczącym jury jest znany polski kucharz Karol Okrasa, a w składzie jury są m.in. restauratorzy z gminy Świerzawa oraz lokalna społeczność. Każde KGW prezentuje swoje dania częstując w 1. kolejności członków jury, a następnie uczestników imprezy (każde koło dysponuje 400 małymi porcjami degustacyjnymi dania – po 100 w każdej z 4 kategorii). Ponadto, po zakończonej degustacji, przed ogłoszeniem wyników Karol Okrasa wykonuje pokaz kulinarny swojej potrawy nawiązującej do Pogórza Kaczawskiego.

Festiwal ma na celu promocję tradycji kulinarnych i potraw nawiązujących do regionu Gór i Pogórza Kaczawskiego.



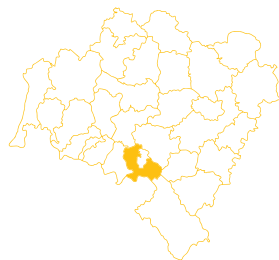
Festiwal Kuchni Polowych

termin: 2 lipca (sobota)

miejsce: Walim – Zajazd Hubert

organizator: Zajazd Hubert w Walimiu

kontakt: Zajazd Hubert, tel.: (74) 845 72 45



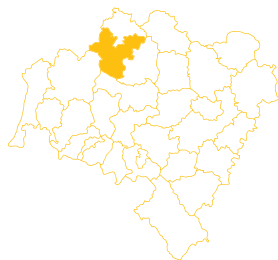
Festiwal kuchni polowych to impreza organizowana przez magazyn historyczny „Wiedza i życie Inne Oblicza Historii” i Zajazd Hubert w Walimiu. Impreza popularyzuje gotowanie pod gołym niebem i odpowiada na pytanie: jak nakarmić więcej niż kilku znajomych, jak nakarmić pluton czy kompanię? Festiwal pozwala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





Gaworzycki Jarmark Kupiecki produktów tradycyjnych i regionalnych

termin:	3 lipca (niedziela)
miejsce:	Zespół pałacowo-parkowy w Gaworzycach, ul. Dworcowa 95, 59-180 Gaworzyce
organizator:	Gmina Gaworzyce, Gminny Ośrodek Kultury i Biblioteka w Gaworzycach; www.gaworzyce.com.pl ; www.gokibgaworzyce.pl
kontakt:	zgłoszenia wystawców: Joanna Brodowska tel.: (76) 831 62 85 (wew. 34); e-mail: jarmark@gaworzyce.com.pl GOKiB w Gaworzycach, tel.: 781 316 100, e-mail: kontakt@gokibgaworzyce.pl



To już VIII edycja wydarzenia nawiązującego do historii Gaworzyc, będących niegdyś ważnym ośrodkiem handlowym. Stąd też zaproszenie kierujemy szczególnie mocno w stronę rzemieślników, producentów wyrobów lokalnych, rękodzielników, sołectw, Kół Gospodyń Wiejskich oraz wszelkich artystów ludowych, którzy chcieliby tego dnia zaprezentować swoje prace w plenerze zabytkowego parku. Tego dnia gaworzycki park zapęlnia się straganami pełnymi rękodzieła oraz produktów lokalnych, tradycyjnych.

Podczas wydarzenia handlarze walczą o tytuł „Złotego Kupca”, a nasi liczni uczestnicy o tytuł „Szczęśliwych Kupców” – tym sposobem zachęcamy do wspierania pracy ludzkich rąk. Wydarzeniu towarzyszą rekonstrukcje historyczne, konkursy, Letnia Szkoła Rzemiosła Ludowego z bezpłatnymi warsztatami rzemiosła, gdzie można wykonać oryginalną pamiątkę z jarmarku oraz piękny korowód ze strojami nawiązującymi do dawnych epok.

Wieczorem na dużej scenie odbywają się koncerty. W ubiegłych latach wystąpili na scenie w Gaworzycach: Zespół Wilki, Video, Loka, Oddział Zamknięty oraz wiele innych fantastycznych artystów.

Impreza cieszy się dużą popularnością wśród mieszkańców Zagłębia Miedziowego. Serdecznie zapraszamy!



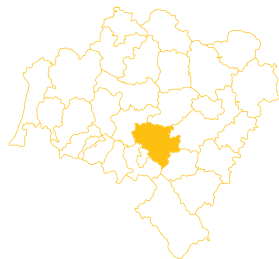
Rekonstrukcja Bitwy Pod Burkatowem

termin: 9 lipca (sobota)

miejsce: Burkatów

organizator: Gmina Świdnica, Gminny Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji, Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, Sołectwo Burkatów

kontakt: Justyna Sara- Hryncyszyn,
e-mail: jsarah@goksir.swidnica.pl,
tel.: (74) 852 02 74 (wew. 313)



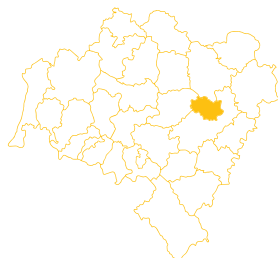
Rekonstrukcja bitwy pod Burkatowem, podczas której symbolicznie zmierzą się wojska pruskie i austriackie, połączone z międzypokoleniowym piknikiem integracyjnym, będącym okazją do spróbowania lokalnych, tradycyjnych przysmaków.





Gastro Miasto – smakuj Wrocław

termin:	15-17 lipca (piątek-niedziela)
miejsce:	Browar Mieszczański (ul. Hubska 44)
organizator:	Maciej Koła Consulting www.gastromiasto.pl
kontakt:	e-mail: m.kola@gastromiasto.pl , tel.: 695 888 720



Gastro Miasto – smakuj Wrocław to cykliczny, letni, plenerowy festiwal kulinarny, podczas którego prezentuje się kilkadziesiąt restauracji, organizowane są pokazy i warsztaty kulinarne, koncerty i występy DJów.

Wiemy, że Wrocław można smakować nie tylko podniebieniem, ale też innymi zmysłami. Wiemy też, że każda potrawa najlepiej smakuje w miłym otoczeniu – w gronie rodziny, przyjaciół, czy znajomych, w klimatycznym miejscu, przy dźwiękach muzyki na żywo i przy dobrych trunkach. Chcemy zarażać naszą pasją i rozbudzić kulinarne smaki oraz wyobraźnię wrocławian, dlatego w miesiącach czerwiec, lipiec i sierpień organizujemy imprezę gastronomiczną, która wpisała się na stałe w kalendarze mieszkańców Wrocławia.

Naszą misją jest stworzenie przestrzeni, w której mieszkańcy, a z czasem także turyści, będą mogli smakować Wrocław na poziomie kulinarnym, kulturalnym, a także społecznym.

Naszym celem jest popularyzowanie wrocławskich restauracji i szefów kuchni, ciekawych miejsc we Wrocławiu takich jak Browar Mieszczański, Plac Społeczny czy Pergola jako miejsca z ogromnym potencjałem, a przede wszystkim samej imprezy, która ma na stałe wpisać się w kalendarz miejskich imprez (nie tylko gastronomicznych) i stworzyć stabilną, rozpoznawalną markę.



Festiwal Folklorystyczny „Bukowińskie Smaki” w Koźlicach

termin: 16 lipca (sobota)

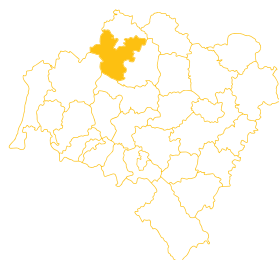
miejsce: Park w Koźlicach, 59-180 Gaworzycy

organizator:

Koło Gospodyń Wiejskich w Koźlicach, Zespół Górali Czadeckich „Dawidenka”,
Gminny Ośrodek Kultury i Biblioteka w Gaworzycach
www.gaworzycy.com.pl,
www.gokibgaworzycy.pl

kontakt:

zgłoszenia i więcej informacji:
Marta Maślak, tel.: (76) 831 62 85 (wew. 34),
e-mail: m.maslak@gaworzycy.com.pl



lipiec

To pierwsza edycja wydarzenia, którą planujemy organizować cyklicznie w Koźlicach.

Od ponad 30 lat kulturę bukowińską krzewią tu członkowie Zespołu Górali Czadeckich „Dawidenka”.

Tegoroczny festiwal – Bukowińskie Smaki – będzie swoją formą nawiązywał do bukowińskiego, tradycyjnego wesela. „Tryja się żynić!” – będą tu nawoływali kawalerowie!

Folklor, huczna zabawa i towarzyszące temu smaki sprawią, że będzie to barwne i wesołe święto. Zapewniamy, że odkryjecie tu Państwo wiele nowych dla siebie smaków, kuchnia bukowińska ma wiele do zaoferowania!

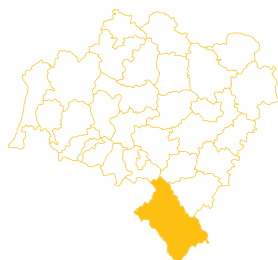
Przewidujemy szereg konkursów, zabaw i rozmów.





Pejzaże Qlinarne Polanicy

termin:	16-17 lipca (sobota – niedziela)
miejsce:	Park Zdrojowy w Polanicy-Zdroju
organizator:	Teatr Zdrojowy – Centrum Kultury i Promocji
kontakt:	Gabriela Makuchowska, tel.: 748 690 643; e-mail: impresariat@teatr.polanica.pl



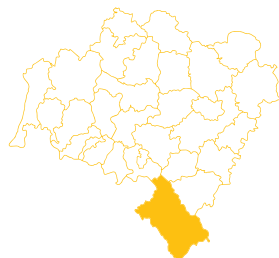
Pejzaże Qlinarne Polanicy to festiwal pełen smaków i aromatów, tego – co kochamy najbardziej, czyli zdrowego jedzenia. To dwa dni pełne smakowitych występów – uczestnicy festiwalu mają okazję oglądać na żywo pokazy carvingu, live cookingu, skosztować wspaniałych dań serwowanych przez polanickich szefów kuchni. Pejzaże Qlinarne odwiedzają wybitni kucharze, finaliści takich programów jak Master Chef, którzy dzielą się z publicznością swoimi doświadczeniami kulinarnymi. Nie brakuje również wykładów specjalistów o zdrowym odżywianiu, ekologii i maestrii w kuchni. Festiwal 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 Qlinarnych jest również miejsce dla utalentowanych lokalnych rękodzielników, u których można nabyć przepiękne, oryginalne przedmioty, upominki.

Wszystkie pokazy gastronomiczne przeplatane są występami artystycznymi. Na publiczność czeka również kino plenerowe ze wspaniałymi produkcjami filmowymi o tematyce kulinarnej.



Festiwal Pierogowe Love

termin:	23 lipca (sobota)
miejsce:	Jugów, Nadleśnictwo Jugów, ul. Główna 149, 57-430 Jugów
organizator:	Centrum Kultury Gminy Nowa Ruda; www.ckgnr.pl
kontakt:	Gabriela Buczek, Dyrektor CKGNR, tel.: (74) 872 20 84



Pierogowe Love to jedyna taka impreza w okolicy. Pierwsza edycja kulinarnego festiwalu odbyła się we wrześniu 2018 roku w Ludwikowicach Kłodzkich i od razu podbiła serca mieszkańców i turystów.

Wśród przygotowanych przez mieszkańców pierogów są m.in. pierogi z kaszą, fasolą czy jagodami. Jednak to tradycyjne pierogi ruskie zawsze cieszą się największym zainteresowaniem. Każdy może również spróbować różnego rodzaju ciast, naleśników z domowymi dżemami i innych specjałów dostępnych na stoiskach. Podczas kulinarnej uczty można delektować się także występami lokalnych zespołów – chóru, Kół Gospodyń Wiejskich, Klubów Seniora oraz innych lokalnych muzyków. Od roku 2019 wydarzenie odbywa się w Jugowie.





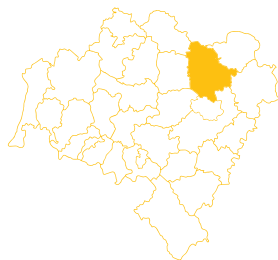
Święto pieroga w Białawach

termin: 24 lipca (niedziela)

miejsce: plac przy świetlicy we wsi Białawy
(gmina Wińsko)

organizator: Sołectwo Białawy – Białawy Małe

kontakt: Jadwiga Rosa tel.: 693 872 115;
e-mail: izabelafojt@gmail.com
<https://www.facebook.com/stowarzyszeniebialawy>



Impreza cieszy się ogromnym zainteresowaniem mieszkańców. Na gości czekają potrawy kresowe: degustacja pierogów z kaszy gryczanej, soczewicy, ruskich, z mięsem, z kapustą; cybulniki, babka ziemniaczana, kulebiak, a na dzieci wiele niespodzianek min. konkursy plastyczne i zwinnościowe, przejazd bryczką, przejazd wozem strażackim oraz wskazówki udzielania pierwszej pomocy i zamek dmuchany.



Święto Jemioły i Pieroga

termin: 31 lipca (niedziela)

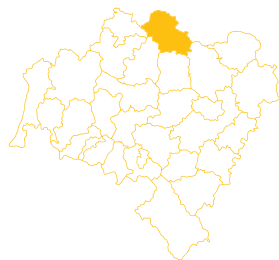
miejsce: Amfiteatr w Jemielnie

organizator:

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

kontakt:

Eryk Aleksandrowicz
tel.: (65) 544 74 15,
e-mail: goukjemielno1@wp.pl



lipiec

W roku 2022 odbędzie się dwunasta 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. Z myślą o miłośnikach piłki siatkowej organizowany jest Turniej Piłki Siatkowej. Najmłodszy uczestnicy imprezy chętnie biorą udział w animacjach prowadzonych przez profesjonalnych animatorów i korzystają z dmuchanych zamków oraz innych atrakcji. Dotychczasowa formuła imprezy została poszerzona o Festiwal Kultury Ludowej, który artystom z całego regionu daje możliwość zaprezentowania się na scenie amfiteatru w Jemielnie. Święto Jemioły i Pieroga tradycyjnie kończy się występem gwiazdy wieczoru i zabawą taneczną „pod gwiazdami”, prowadzoną przez DJ-a.





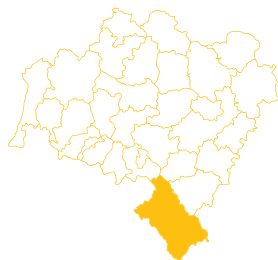
Polsko-Czeskie danie na rozśpiewanie w Żelaźnie

termin: 31 lipca (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Żelaźnie

organizator: Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji Gminy
Kłodzko, www.kultura.gmina.klodzko.pl

kontakt: Ewelina Ptak, tel.: 885 364 493,
Ewelina Kudła, tel.: (74) 86 89 142,
e-mail: oksirgk@wp.pl



Impreza pn. Polsko-Czeskie danie na rozśpiewanie w Żelaźnie poprzedzona będzie warsztatami kulinarnymi i dietetycznymi w siedzibie Ośrodka Kultury Sportu i Rekreacji Gminy Kłodzko oraz warsztatami wokalnymi. Ugotowane potrawy polskie oraz czeskie będą degustowane i poddane ocenie jury. Grupą docelową organizowanego przedsięwzięcia są seniorzy (członkowie zespołów), którzy wezmą udział w/w warsztatach oraz wystąpią podczas imprezy. Po polskiej stronie wystąpi np. zespół Kумы z Krosnowic (członkowie gotują i śpiewają).



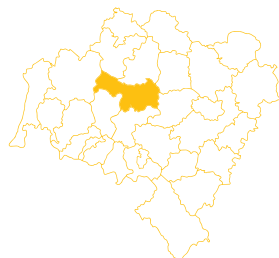
Miodowe Lato w Chojnowie

termin: lipiec (informacja u organizatora)

miejsce: Chojnów – Rynek

organizator: Urząd Miejski (chojnow.eu), Wrzosowa Kraina (wrzosowakraina.pl/) oraz Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej (www.facebook.com/Zwi%C4%85zek-Pszczelarzy-Ziemi-Legnickiej-461389607321547/)

kontakt: Urząd Miejski – Katarzyna Jaworska –
podinsp. ds. administracyjnych i promocji
tel.: (76) 818 86 83;
e-mail: k.jaworska@chojnow.eu



lipiec

Impreza popularno-naukowa dotycząca m.in. apiterapii, świata zapylaczy, tendencji rozwoju rynku produktów pszczelich w Polsce i na świecie, sieci wsparcia społecznych inicjatyw dla klimatu... Wydarzeniu towarzyszą stoiska m.in.: Związku Pszczelarzy Ziemi Legnickiej, „Pasieki nad Rzeką Skorą”, Lawendowej Piwniczki, gajówki Głuszec Borówki, Stowarzyszenia LGD „Wrzosowa Kraina” oraz stoiska z lokalnym rękodziełem.





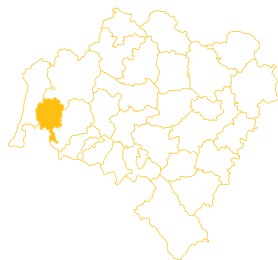
Święto Cukinii

termin: lipiec (informacja u organizatora)

miejsce: Kliszów w Gminie Rudna

organizator: Sołectwo Kliszów, Gminy Rudna, Centrum Kultury Gminy Rudna

kontakt: tel.: (76) 749 21 10,
e-mail: sekretariat@rudna.pl



Cukinia, ach cukinia..... niedoceniana wśród warzyw. Mieszkańcy miejscowości Kliszów w Gminie Rudna od kilku lat w okresie letnim spotykają się podczas Święta Cukinii aby tworzyć „Cukiniowe czary-mary”, potrawy z jednego z najbardziej niedocenianych warzyw.

Podczas tego wydarzenia odbywają się warsztaty kulinarne, konkurs na najsmaczniejszą potrawę z cukinii, występy, zabawy i konkursy oraz animacje dla całych rodzin. Wydarzenie organizowane jest przez Sołectwo Kliszów przy wsparciu Wójta Gminy Rudna Pana Adriana Wołkowskiego oraz Centrum Kultury Gminy Rudna.

Muzyka, taniec, dobra zabawa a w roli głównej cukinia – to motywy przewodnie tego święta.

