



MAŁOPOLSKA

Wieś Pachnąca Ziołami

Katalog ofert gospodarstw agroturystycznych





MAŁOPOLSKA WIEŚ PACHNĄCA ZIOŁAMI

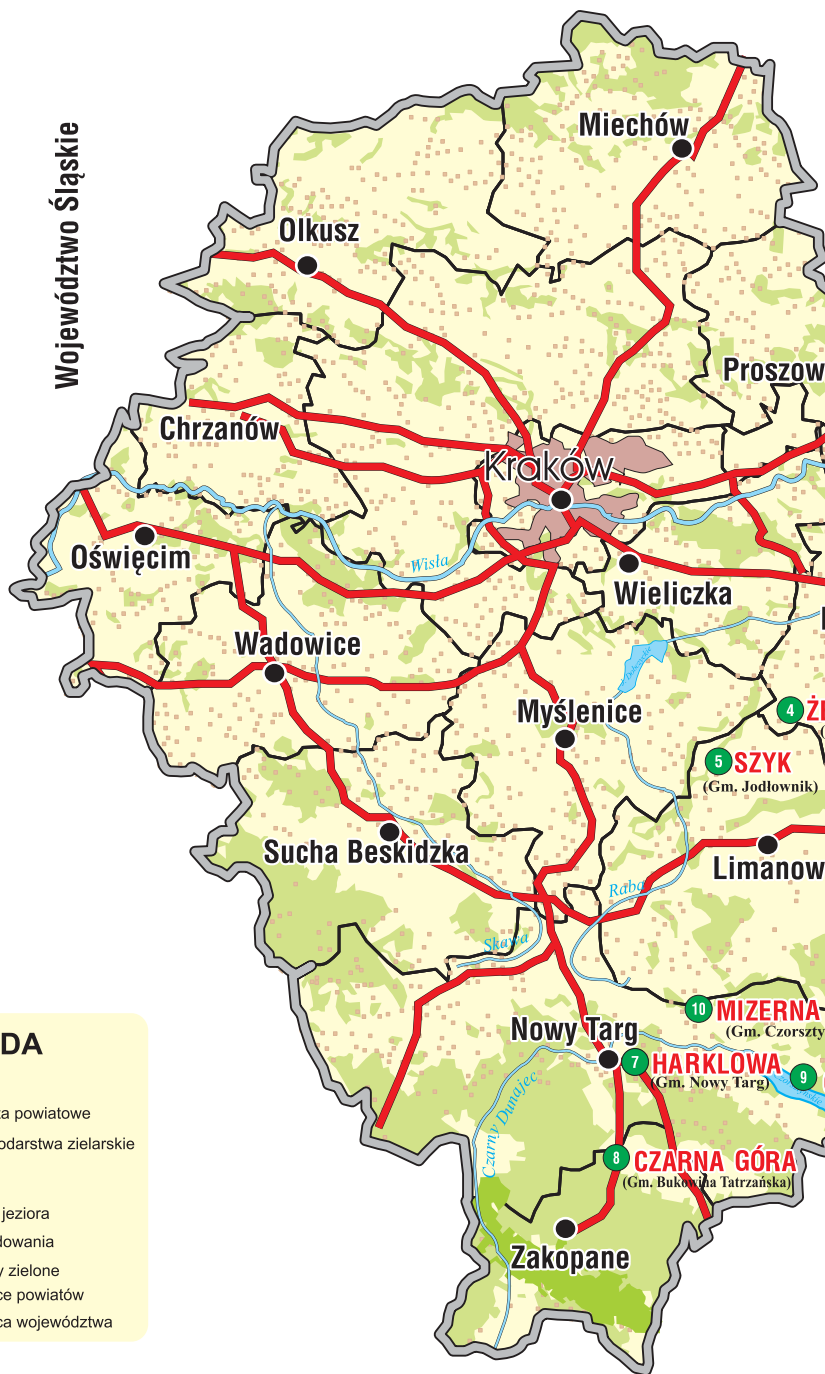


GOSPODARSTWA NA SZLAKU

MAŁOPOLSKA WIEŚ PACHNĄCA ZIOŁAMI



1	„U DRWALI” Jadwiga i Mirosław Kicowie	Drwinia	str. 6
2	„LEŚNA ZAGRODA” Barbara Kądziółka	Przyborów	str. 8
3	„ARTYSTYCZNA ZAGRODA” Maria i Andrzej Karaś	Poręba Spytkowska	str. 10
4	„ŁOPUSZE” Anna Julia Gas	Żegocina	str. 12
5	„CZAROWNIA W GÓRKACH” Elżbieta Zając-Zbrożek, Piotr Zbrożek	Szyk	str. 14
6	„OCZKO” Krystyna i Czesław Orzeł	Laskowa	str. 16
7	VILLA „AKIKO” Miwa Akiko	Harkłowa	str. 18
8	„RZEPKA” Barbara Rzepiszczak	Czarna góra	str. 20
9	WILLA „JASNA” Barbara i Andrzej Mikołajewicz	Czorsztyn	str. 22
10	„U KAZIKA” Maria i Kazimierz Jandura	Mizerna	str. 24
11	„U ANI” Anna i Marian Babiak	Krośnica	str. 26
12	Chata Górská „Cyrla” Jacek Świczar	Sucha Struga	str. 28
13	„U GAZDY” Agnieszka Dobosz	Kamionka Wielka	str. 30
14	„U GRZEGORZA” Justyna i Grzegorz Królikowscy	Tylicz	str. 32
15	„Pod Świerkami” Maria i Krzysztof Kuśmierz	Tylicz	str. 34
16	„U KRYSI I JASIA” Krystyna Miejska	Tylicz	str. 36
17	„RAMIS” Irena Sulicz	Wysowa-Zdrój	str. 38
18	„JULIA” Julia i Mikołaj Prokopowicz	Wysowa-Zdrój	str. 40
19	„SŁONECZKO” Edwarda Bartko	Wysowa-Zdrój	str. 42
20	„OPALÓWKA” Maria i Wojciech Opala	Banica	str. 44



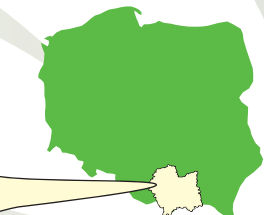
MAŁOPOLSKA WIEŚ PACHNĄCA ZIOŁAMI



Województwo Świętokrzyskie



Województwo Podkarpackie



Województwo Małopolskie

Słowacja

www.agroturystyka.wrotamalopolski.pl



1

„U DRWALI”

Jadwiga i Mirosław Kicowie

32-709 Drwinia 202

tel./fax (12) 281 73 20

e-mail: jadwiga.kica@wp.pl

Kategoria: **S**

Czynne gospodarstwo rolne położone nieopodal Puszczy Niepołomickiej (w której spotkać można żubry), w pobliżu rzeki Wisły i Raby – 3 i 4 km.

Z okien domu widać często wypasające się sarny, nocą dziki, a na łąkach bociany. W okolicznych lasach coroczny urodzaj grzybów, owoców leśnych.

Możliwość wycieczek rowerowych do Puszczy Niepołomickiej oraz wędkowania w Rabie i Wiśle.

Do dyspozycji gości kuchnia z pełnym wyposażeniem, pokój wypoczynkowy, duży ogród z miejscem na grilla, piaskownica z zabawkami. Możliwość wypożyczenia: rowerów, leżaków, quadów oraz rowereków i gokartów dla dzieci.

Gospodyni wykonuje rękodzieło: tkactwo, koronkę i haft np. krakowski, a także stroiki świąteczne i ozdoby, często prezentując je na wystawach.

Gospodarze znają język rosyjski i włoski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg
 śniadanie
 obiad, obiadowalacja
 kolacja
 liczba pokoi
 struktura pokoi:
 zniżki

30 PLN
 10 PLN
 15-20 PLN
 10 PLN
 5
 z łazienkami 2 / bez łazienek 3
 dla dzieci i stałych klientów



OFERTA ZIOŁOWA



W przydomowym ogródku gospodyni uprawia bazylię, estragon, rozmaryn, miętę, szalwią, majeranek, koper ogrodowy, lubczyk, pietruszkę, seler i czosnek.

Zioła wykorzystywane są w domowej kuchni jako przyprawy do dań np. z fasoli i kapusty, do mięs, do kiszenia kapusty, ogórków, sałatek i surówek, a także jako susz na zimę. Zioła dodawane są do wzbogacenia smaku konfitur i innych przetworów zimowych jak soków i syropów.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Chleb ziołowy orkiszowy, Królik w zalewie ziołowej grillowany, Królik w sosie ziołowym, Pierogi z kapustą, mięsem i ziołami, Grochówka ziołowa, Haftowane woreczki zapachowe potpourri.



OFERTA



Zapraszamy osoby w każdej grupie wiekowej, a w szczególności rodziny z dziećmi na dłuższy urlop, jak i wypoczynek weekendowy. Specjalną ofertę gospodarze kierują do osób zainteresowanych rękodziełem artystycznym, a w szczególności tkactwem, haftem i koronką (można po uzgodnieniu skorzystać z formy wypoczynku warsztatowego i nauczyć się technik rękodzielniczych).

„U DRWALI przenocujesz – w ziołach zasmakujesz”

Więcej informacji o obiekcie, ofercie oraz zdjęcia pokoi, łazienek na stronach: www.drwinia.gmina.pl lub www.gckip.drwinia.net.



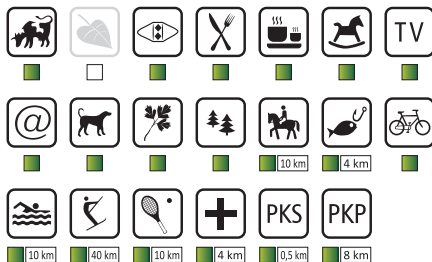
„LEŚNA ZAGRODA”

Barbara Kądziołka

32-823 Przyborów 298A

tel. (14) 684 72 32, kom. 695 615 073

e-mail: barbarakadziolka@gmail.com

Kategoria: 

Gospodarstwo położone w Kotlinie Krakowsko-Sandomierskiej w powiecie brzeskim. Otoczone lasem pełnym grzybów i owoców leśnych, różnorodnych gatunków ptaków i leśnych zwierząt. Gospodarze hodują ptactwo domowe: kury, indyki.

Do dyspozycji gości miejsce na ognisko i grilla. Gospodarstwo zostało wyróżnione w konkursie „Zielone Lato”. Gospodarze znają język angielski i niemiecki.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	25-30 PLN
śniadanie	7-10 PLN
obiad, obiadokolacja	15-20 PLN
kolacja	7-10 PLN

liczba miejsc noclegowych	8
liczba pokoi	4
struktura pokoi:	z łazienkami - / bez łazienek 4
zniżki	dzieci do lat 5 -50%, stali klienci -20%



OFERTA ZIOŁOWA



W ogrodzie ziołowo-warzywnym uprawiane są między innymi: melisa, mięta, lawenda, lubczyk, oregano, tymianek, które świeże i suszone wykorzystywane są w domowej kuchni oraz do nalewek. Z suszonych ziół gospodyni wykonuje wyjątkowo „pachnące latem” kompozycje kwiatowe i okazjonalne stroiki.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



„Dar Życia” (napoje ziołowo-warzywne), „Pigwówka Gospodyni” – nalewka z pigwy z ziołami, „Przysmak Przyborowski” (ryba w kołderce ziołowo-warzywnej).



OFERTA



Obiekt jest szczególnie polecany dla osób ceniących ciszę, naturę i obcowanie z przyrodą.

„ARTYSTYCZNA ZAGRODA”

Maria i Andrzej Karaś

ul. Bocheńska 170, Poręba Spytkowska,
32-800 Brzesko

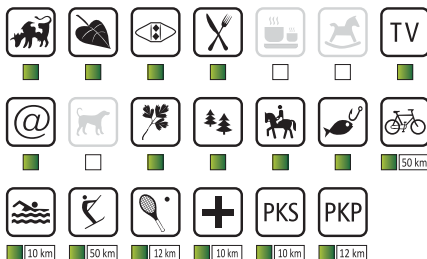
tel. (14) 686 60 98, kom. 668 364 759

e-mail: maria_karas@wp.pl

www.m_karas_agroturystyka.republika.pl

Kategoria: **S**

Atesty: AGRO BIO TEST 04060-A



Gospodarstwo położone w Porębie Spytkowskiej (10 km od Bochni i Brzeska). Czynne gospodarstwo rolno-ekologiczne, w którym hodowane są: konie, kozy, drób. W gospodarstwie prowadzone są zajęcia edukacyjne dla dzieci, młodzieży, dorosłych oraz dla szkół, przedszkoli i osób niepełnosprawnych w zakresie podstawowych zasad zbioru i wykorzystania ziół oraz kwiatów (plecenie wianków), a także warsztaty rękodzieła artystycznego, w tym: bibułkarstwo, decoupage, prace ze sznurka i masy solnej, a także spotkania z folklorem regionu Krakowa wschodniego. Gospodarstwo zdobyło wyróżnienia w: wojewódzkim konkursie Zielone Lato, Gospodarstwo Przyjazne Środowisku, Mój Piękny Ogród, Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne, Gospodarstwo Piękne i Bezpieczne. Gospodarze znają język angielski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	35-40 PLN
śniadanie	8 PLN
obiad, obiadokolacja	17 PLN
kolacja	8 PLN

liczba miejsc noclegowych	7
liczba pokoi	4
struktura pokoi:	z łazienkami - / bez łazienek 4
samodzielne mieszkanie	5 miejsc noclegowych + dostawka - 200 zł
zniżki	dzieci do lat 3 gratis, dzieci 3-7 lat -50% na wyżywienie, stali klienci zniżki do uzgodnienia



OFERTA ZIOŁOWA



W ogródku ziołowo-warzywnym uprawiane są: lawenda, nagietek, macierzanka, dziurawiec, krwawnik, bazylia, różne gatunki mięty, majeranek, rozmaryn, szalwia, melisa, babka lancetowata, przywrotnik, tasznik, wrotycz, arcydzięgiel lekarski, rumianek, trawa żubrówka i żywokost.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Napoje ziołowe i soki, Miody z mniszka lekarskiego, białego bzu, Nalewki z melisy, Kąpiele ziołowe, Zabiegi z zakresu kosmetyki pielęgnacyjnej i upiększającej, Saszetki ziołowe z horoskopem, Potrawy regionalne: Chleb z szalwią i lawendą, Ryby w ziołach, Tarta orkiszowa ze szpinakiem i ziołami, Pasty serowo-ziołowe.



OFERTA



Gospodarze zapraszają na pobyty 1-dniowe, weekendowe i dłuższe: „Z ziołami za pan brat”, „Warsztaty rękodzieła artystycznego z bibułkarstwa”, „Warsztaty rękodzieła artystycznego z decoupage”, „Tradycje i zwyczaje w Posiadłości Spytka z Melsztyna”.

Szczegółowa oferta, więcej zdjęć i informacji na stronie:
www.m_karas_agroturystyka.republika.pl.



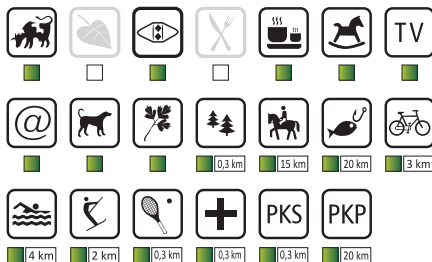
„ŁOPUSZE”

Anna Julia Gas

32-731 Żegocina 136

tel. (14) 613 24 96, kom. 602 259 948

e-mail: ajgas@bochnia.pl, www.lopusze.hg.pl

Kategoria: 

Dom malowniczo położony we wsi Żegocina na stoku góry Łopusze w Beskidzie Wyspowym. Otoczony ogrodem, zagajnikami i dzikimi łąkami pełnymi ziół. Oferujemy niezależne mieszkania całoroczne. Dla dzieci Wioska Leśnych Ludzi - plac zabaw z drewna, piaskownica i ścieżka przyrodniczo rekreacyjna Dzikie Trakt.

W Krasnalowej Sali gry, zabawki i bilard. W pobliżu kort tenisowy, trasy rowerowe i piesze prowadzące przez bory mieszane z buczyną karpacką. Na górze Kamionna rezerwat przyrody. Blisko zalew i stacja narciarska oraz liczne zabytki, m.in. Kopalnia Soli Bochnia. Gospodyni jest magistrem wychowania przedszkolnego, prowadzi warsztaty edukacyjno-plastyczne dla dzieci, tworzy też dekoracje artystyczne. Gospodarstwo było dwukrotnie laureatem konkursu Zielone Lato. Gospodarze znają język angielski i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	30 PLN
obiad, obiadokolacja	18 PLN

liczba miejsc noclegowych	9 (w dwóch samodzielnych mieszkaniach)
liczba pokoi	3
łazienki / kuchnie	2 / 2

zniżki	noclegi: dzieci do 1 roku gratis, dzieci od 1 do 3 lat -50%, wyżywienie: dzieci do 3 lat gratis, dzieci od 3 do 9 lat -50%
--------	--



OFERTA ZIOŁOWA



Łopusze to wzgórze pełne dzikich ziół. Na pobliskich łąkach znajdują się naturalne stanowiska tymianku, lebidki, krwawnika, skrzypu i innych roślin zielarskich. Gospodarze prowadzą ogródek ziołowo-warzywny, który wzbogaca kuchnię. Można skosztować syropów profilaktyczno-leczniczych i nalewek domowych. Dla dzieci edukacja ziołowa w oparciu o ścieżkę przyrodniczą Dzikiego Traktu. Warsztaty plastyczne o tematyce ziołowej zaowocują własnoręcznie wykonaną pamiątką z wakacji i nowymi umiejętnościami dzieci.

Goście mogą zaopatrzyć się w artystyczne pamiątki i ziołowe specjalności.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Gospodarze przygotowują corocznie w maju syropy z mniszka lekarskiego, a w czerwcu syropy z kwiatów czarnego bzu. Kwiaty zbiera się na terenach czystych ekologicznie. Goście mogą skosztować oryginalnych specjalności ziołowych z receptur Łopusza, np. Świeżość

Wiejskiego Ogrodu (surówka ziołowa na młodej kapuście), Wstążki w Aksamitnej Zieleni (kluski ze szpinakiem), Słodczyk Listków Rozmarynu (ciasto) czy Ratafia z Miodu (nalewka owocowo-ziołowa). Obiady serwowane z tradycyjnymi kompotami z własnych owoców i ziół.

OFERTA



Szczególnie zapraszamy rodziny i opiekunów z dziećmi!

„Skarby Ziołowego Wzgórza!”

Gospodyni prowadzi warsztaty edukacyjno-artystyczne dla dzieci. Zabawy w poszukiwanie skarbów z ziołowymi wskazówkami czy tajemniczą mapą oraz wypatrywanie Ziołowego Dziadka to niezapomniane wrażenia i znakomita edukacja. Łopuszańskie Okienka z masy solnej, medaliony i inne formy plastyczne oraz Dyplomy będą wspólną pamiątką z wakacji i rozwinięciem zdolności plastycznych dzieci.

Rodzice mogą współuczestniczyć w zajęciach lub wykorzystać czas wolny na odpoczynek. Tygodniowy turnus z programem dla dzieci 560 PLN/dziecko i 340 PLN/opiekun.

ZNIŻKI I BONUSY:

W programie gratis ognisko z poczęstunkiem dla rodzin uczestników oraz pamiątkowe Dyplomy dla dzieci!

Dodatkowo gratis „Spotkania z Bajką”. Materiały plastyczne i dydaktyczne zabezpieczają gospodarze. Przy zgłoszeniu minimum 3 dzieci przez rodziców lub opiekuna 100 PLN bonusu.

Szczegóły wraz ze zdjęciami pokoi, łazienek, jadalni na stronie: www.łopusze.hg.pl.



„CZAROWNIA W GÓRKACH”

Elżbieta Zajac-Zbrozek i Piotr Zbrozek

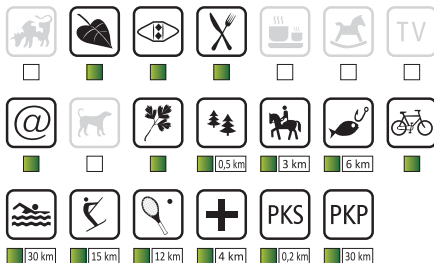
Szyk 166, 34-620 Jodłownik

tel. (18) 332 11 88

e-mail: ezz@wp.pl, www.milydom.prv.pl

Kategoria:  

Atesty: nr 95012 nadany przez Agro Bio Test (do X.2009)



Gospodarstwo „Czarownia w Górkach” położone jest u stóp góry Kostrzy w Beskidzie Wyspowym. Dom zbudowany z drewnianych bali pod opiekuńczym parasolem wielkich lip. Wokół stary sad i dziki ogród pełen ptaków i motyli.

Odwiedzają go też zające, sarny, jeże.

Okolice zachęca do spacerów o każdej porze roku. W pracowni plastycznej gospodarze – artyści rzeźbiarze proponują profesjonalne warsztaty z rzeźby, ceramiki, tkactwa, origami, wspólne rzeźbienie w śniegu i lodzie. Istnieje możliwość uczestniczenia w polowaniach. Gospodarze znają język francuski, angielski, niemiecki i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg+śniadanie	60-80 PLN
obiad	20 PLN
kolacja	30 PLN

liczba miejsc noclegowych	10-12
liczba pokoi	4
struktura pokoi:	z łazienkami 4 / bez łazienek -

Cena za osobodzień	dorośli - 120 PLN, dzieci do lat 12 - 100 PLN
Zniżki	dla stałych klientów i dzieci do 5 lat -20%



OFERTA ZIOŁOWA



W ogrodzie rosną zioła przyprawowe i lecznicze: arcydzięgiel, pysznogłówka, szałwia, lawenda, melisa, krwawnik, jeżówka, przywrotnik, miodunka, lebiodka, mięta, ogórecznik i wiele innych. Zioła używane są w domowej ekologicznej kuchni do oryginalnych potraw, napojów i leczniczych herbatek, ziołowego chleba, ciasteczek i konfitur, pachnących pudełek, wianków.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Dziczyna książecka z orzechami, Zupa czarownicy (z siedmiu ziół), Myszki z szałwi, Zielone kluski, Herbatka „literacka”.



OFERTA



Gospodarze zapraszają na „Wakacje u czarownicy”.

Szczególnie zapraszamy kobiety, które chcą się nauczyć czerpać energię z roślin, nauczyć się nazywać zioła i poznać ich tajemną siłę. Zapraszamy ludzi wrażliwych, szukających wyciszenia i kontaktu z naturą. Przez sześć dni poznacie tajemnice roślin, przygotujecie zielnik, przyrządzać będziecie niezwykle potrawy, wykonacie piękne przedmioty.

Dla każdej grupy indywidualny program pobytu.
Cena: dorośli - 780 PLN, dzieci do lat 12 - 660 PLN.
Szczegóły na stronie: www.milydom.prv.pl.



„OCZKO”

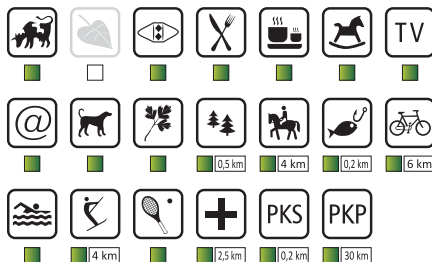
Krystyna i Czesław Orzeł

34-602 Laskowa 371

tel. (18) 333 30 57 kom. 507 082 471

e-mail: kontakt@laskowa-oczko.pl

www.laskowa-oczko.pl

Kategoria: 

Gospodarstwo położone w Beskidzie Wyspowym w malowniczej miejscowości Laskowa wśród gór i lasów. Znakomite miejsce dla miłośników przyrody i aktywnego wypoczynku. W okolicy liczne szlaki rowerowe i piesze, stadnina koni, stawy rybne, stacja narciarska oraz liczne zabytki. Dobra baza wypadowa do Krakowa i Zakopanego. Do dyspozycji gości aneks kuchenny, holl z telewizją satelitarną, internet, sala ze stołem tenisowym, bilard, korty tenisowe, boisko do piłki nożnej i siatkówki, basen, altana z paleniskiem i grilllem, piłkarzyki. Dla dzieci plac zabaw, trampolina i duży ogród z huśtawką i ławeczkami. Jakość usług potwierdzają nagrody i wyróżnienia: Zielone Lato'98, Złota Wiecha'98, Zielone Lato'99, Gospodarstwo Agroturystyczne Przyjazne Gościom i Środowisku 2005, Najatrakcyjniejszy obiekt turystyczny w Powiecie Limanowskim w kat. Agroturystyka od 2005 do 2008, wyróżnienie Małopolskiej Organizacji Turystycznej za oryginalny pomysł na wypoczynek na wsi 2008.

Gospodarze znają język angielski, niemiecki i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	40 PLN
śniadanie	10 PLN
obiad	20 PLN
kolacja	10 PLN

liczba miejsc noclegowych	14
liczba pokoi	4
struktura pokoi:	z łazienkami 4 / bez łazienek -
zniżki	dzieci do lat 3 - 50 %



OFERTA ZIOŁOWA



W ziołowym ogrodzie gospodarze uprawiają miętę, szalwią lekarską, lebiodkę, bazylię pospolitą, bazylię czterolistną, ogórecznik, rumianek, majeranek, rozmaryn, lawendę, tymianek, nagietek lekarski i lubczyk. Kuchnię wzbogacają też warzywa z własnej uprawy. Na okolicznych łąkach zbierany jest mniszek lekarski, pokrzywa, krwawnik, dziurawiec i babka. Zioła wykorzystywane są na świeżo jak również suszone dodawane do mięs, serów, sałatek, napojów, ale także syropów i maści leczniczych. Wiosną gospodyni przygotowuje rozsady ziół, goście mogą zabrać ze sobą sadzonki lub ususzyć zebrane wiązki.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Gospodyni wzbogaca ziołami codzienną dietę gości, przygotowując takie specjały jak: „Pstrąg w ziołowej koszulce” (z bukietem ziół skomponowanym przez gospodynię), „Wołowina na ziołową nutę” (mięso zostaje odpowiednio zamarynowane w ziołach), „Sos ziołowy na czosnku” czy „Napój MM na agreście” (z melisą i miętą).



OFERTA



„Zioło zdrowia i urody Ci doda!”

Gospodarze zapraszają rodziny z dziećmi jak również osoby dojrzałe szukające ciszy i spokoju, zwłaszcza poza sezonem wakacyjnym.

Więcej zdjęć i informacji o obiekcie na stronie:
www.laskowa-oczko.pl



Villa „AKIKO”

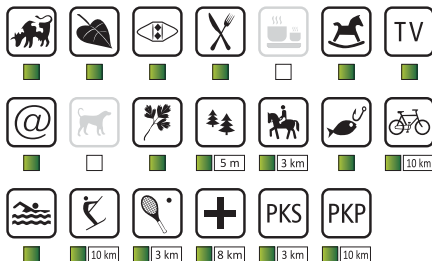
Miwa Akiko

Harkłowa os. Ariake 1, 34-434 Dębno
tel. (18) 275 17 28, kom. 601 454 765
e-mail: akiko@akiko.pl, www.akiko.pl



Kategoria: 

Atesty: Rolnik Ekologiczny 2005, AGRO BIO TEST 05661-A



Villa „AKIKO” prowadzona przez rodowitą Japonkę (mówiącą po japońsku, polsku i angielsku), znajduje się w lesie nad wioską Harkłowa koło Nowego Targu w otulinie Gorczańskiego Parku Narodowego. Komfortowa willa, harmonijnie wkomponowana w górzysty pejzaż Gorców, otoczona górami i lasami. Bliskość lasu stwarza możliwość spacerów i podglądania żyjących w nim ptaków i zwierząt, zbierania ziół, owoców leśnych i grzybów. W czynnym gospodarstwie agroturystycznym hodowane są: kozy, owce, kury oraz pstrągi. Do dyspozycji gości: sauna, jacuzzi, basenik z jeżem, tenis stołowy, bilard, kącik japoński, salon i drink bar z karaoke, wyposażona sala konferencyjna, pokój zabaw dla dzieci, tarasy, grill. Jakość świadczonych usług potwierdzają nagrody i wyróżnienia między innymi: za wkład w rozwój i promocję turystyki w Małopolsce - Marszałka Województwa Małopolskiego, za wybitne osiągnięcia w rozwoju turystyki - prezesa Urzędu Kultury Fizycznej i Turystyki, Laureat Konkursu Wielkie Odkrywanie Małopolski - w kategorii baza noclegowa. Gospodyni posiada „Honorową Odznakę za Usługi dla Turystyki” nadaną przez Ministra ds. Turystyki.

CENNIK (cena od osoby)



nocleg+śniadanie	od 80 PLN
obiad	30 PLN
kolacja	65 PLN

liczba miejsc noclegowych	24
liczba pokoi	12
struktura pokoi:	z łazienkami 12 / bez łazienek -
zniżki	dzieci od 3 do 8 lat -50%, pobyt powyżej 3 dni rabat 5-10%



OFERTA ZIOŁOWA



W ekologicznym ogrodzie z pasją uprawianym przez Akiko rośnie wiele japońskich i polskich warzyw i ziół jak: shungiku, czingesai, shiso, nira, komatsuna oraz inne popularne zioła i kilka odmian sałat, używane do kilkudziesięciu rodzajów surówek. W leśnych ostępach i łąkach zbierane są: lepiężnik, skrzyp polny, paproć oraz owoce leśne.



Ekologiczny ogródek warzywny

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Kilka rodzajów sushi (chirashi, maki, nigiri) z shiso (japońska bazylija), Misoshiru – japońska miso-zupa warzywna z algami i serem sojowym, Goma-miso-ae – warzywa mieszane z ziołami i sezamowo-octową pastą sojową, Tempera po Gorczyźnie – smażone dzikorosnące rośliny i zioła w cieście, Katsudon – pokrojony kotlet schabowy w sosie sojowym z imbirem, cebulą i jajkiem parzonym, Nabeyaki Udon – japoński makaron w zupie sojowej z grzybami i algami, Marynowany pstrąg górski w miso (sfermentowana soja) z japońskimi ziołami pieczony na grillu, Biała zapiekanka z oscypkiem (bakłażan, cukinia, biała ryba, pomidory, brokuły, papryka, bazylija), Gulasz po japońsku – gotowane warzywa z imbirem, Teriyaki „Daj mi skrzydła” - skrzydełka w sake i sosie sojowym z miodem, yuzu (limonka japońska), Rolowany karczek z farszem shungiku (japońska wiosenna chryzantema).



Jaccuzi, basenik, sauna

OFERTA



Villa Akiko to wyjątkowe miejsce na udany wypoczynek w kontakcie z naturą na wyszczerzenie, pobycie z samym sobą lub w japońskich i górskich klimatach. To znakomite miejsce na organizację kameralnych spotkań biznesowych, konferencji i narad. Wyjątkowa ofertę kierujemy dla opiekunów z dziećmi - „Zabierz dzieci gdzie słońce świeci”.

Szczegóły oferty oraz więcej informacji i zdjęć Villi na stronie: www.akiko.pl.



Miwa Akiko



Jadalnia z widokiem

„RZEPKA”

Barbara Rzepiszczak

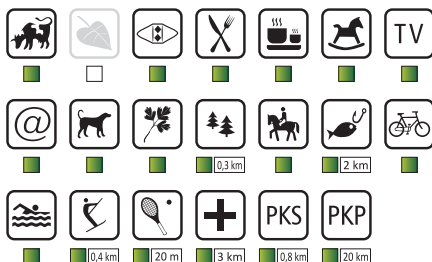
Sołtystwo 28A, 34-532 Czarna Góra

tel. (18) 207 78 46, 661 472 511

e-mail: wandalka56@wp.pl,

www.agroturystyka.rzepka.eu.interia.pl

www.rzepka.goralskie.net

Kategoria: **S**

Gospodarstwo położone jest na Podhalu, na przełęczy górskiej (wys. 850 m n.p.m.) z widokiem na panoramę Tatr i Gorców.

W okolicy jest mnóstwo atrakcji turystycznych: szlaki górskie po Tatrach, Pieninach, Gorcach, Jaskinia Bielska na Słowacji, spływ kajakowy oraz możliwość wędkowania nad rzeką Białką, loty na parolotniach z pobliskiego szczytu Litwinki, baseny geotermalne i miasteczko wodne w Bukowinie Tatrzańskiej, stacja narciarska Koziniec (koło domu) i Kotelnica w Białce Tatrzańskiej, obiekty na Szlaku Architektury Drewnianej. Przy domu znajduje się duży ogród z basenem kąpielowym i miejscem na ognisko. Zaraz za domem rozciągają się pola i lasy aż po granice Tatr. W pobliżu płynie Białka, jedyna rzeka typu alpejskiego w Polsce. W gospodarstwie hodowane są konie i kozy. Gospodyni jest instruktorem jazdy konnej i prowadzi naukę metodami naturalnymi. Gospodarze znają języki angielski i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	20-35 PLN
śniadanie	13 PLN
obiad, obiadokolacja	17 PLN
kolacja	13 PLN

liczba miejsc noclegowych	9
liczba pokoi	3
struktura pokoi:	z łazienkami - / bez łazienek 3
zniżki	dzieci i stali klienci rabat 10-20%



OFERTA ZIOŁOWA



W gospodarstwie znajduje się ogródek ziołowo-warzywny, w którym uprawiane są: lubczyk, oregano, tymianek, melisa, mięta, kalendar, rozmaryn, likwor, trawa żubrówka. Zioła i warzywa wykorzystywane są do przygotowywania domowych posiłków. Z mięty i melisy parzone są aromatyczne herbatki. Ponadto gospodarze zbierają zioła z okolicznych łąk: dziurawiec, rumianek, macierzanka.

Z owoców leśnych i trawy żubrówki przygotowywane są wyborne nalewki, a z kwiatów mniszka syrop miodowy.

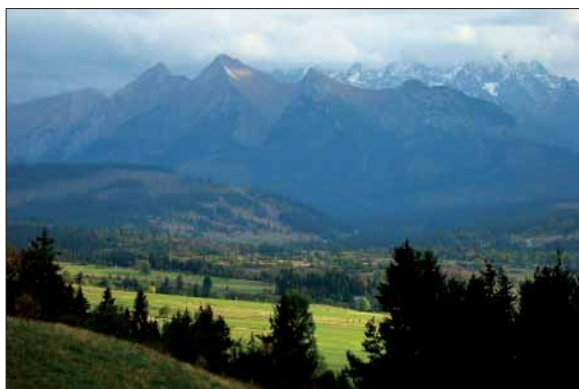
W gospodarstwie można zakupić produkty z okolicznych ekologicznych gospodarstw: miód, mleko, sery, jaja, oścypki.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Zupa „bieda” z pokrzywy, Syrop miodowy z mniszka, Kwaśnica „rzepka”, Chleb ziołowy pieczony przez gospodynię.



OFERTA



Obiekt polecany szczególnie miłośnikom zdrowego żywienia, osobom kochającym zwierzęta – konie, przyrodę, ciszę, spokój, zdrową domową kuchnię.

„Przyjedź na konie karmione ziołami”.

Tygodniowy pobyt (zakwaterowanie, śniadania i obiadowe kolacje) oraz jazda konna (1,5 godz. dziennie w terenie) kosztuje 600 zł od osoby.

Więcej na temat oferty i obiektu (zdjęcia pokoi, łazienek, jadalni) na stronie: www.agroturystyka.rzepka.eu.interia.pl.



Willa „JASNA”

Barbara i Andrzej Mikołajewicz

ul. Drohojowskich 7, 34-440 Czorsztyn

tel. (18) 265 03 66

e-mail: willajasna@list.pl

www.czorsztyn.com.pl

Kategoria: 

Willa położona jest w Czorsztynie na skraju Pieńńskiego Parku Narodowego. Z okien rozpościerają się widoki na Jezioro Czorsztyńskie, zamek w Niedzicy oraz panoramę Tatr. Do dyspozycji gości wielofunkcyjna sala, jadalnia oraz duży ogród wypoczynkowy. Gospodarze prowadzą warsztaty z nauką szydełkowania oraz sporządzania potraw regionalnych i nalewek. Gospodyni oferuje domowe posiłki, uwzględniając elementy kuchni regionalnej i ziół. Jakość usług potwierdzają liczne nagrody i wyróżnienia: laureat plebiscytu „Wielkie Odkrywanie Małopolski 2008”, I miejsce w kategorii Agroturystyka, „Nasze kulinarne dziedzictwo” edycja 2004, 2006, 2007, 2008 nagrody i wyróżnienia w kategorii napoje, wyróżnienie w II Kulinarynych Mistrzostwach Gospodarstw Agroturystycznych 2003 „Wieś Polska Zaprasza”. Gospodarze rozmawiają w językach: rosyjskim, angielskim i niemieckim.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	35-45 PLN
śniadanie	12-15 PLN
obiad, obiadokolacja	18-25 PLN
kolacja	12-15 PLN

liczba miejsc noclegowych	21
liczba pokoi	9
struktura pokoi:	z łazienkami 9 / bez łazienek -
zniżki	dzieci do lat 10 -30%, pobyt powyżej 7 dni rabat 10%



OFERTA ZIOŁOWA



W przydomowym ogrodzie warzywno-ziolowym uprawiane są zioła przyprawowe i lecznicze: melisa lekarska, wiele odmian szalwii i tymianku, oregano, mięta, estragon, ruta, hyzop, piołun, lubczyk, lawenda, rozmaryn, majeranek, czarnuszka, ogórecznik, kminek, kolendra, koper włoski, rumianek, nagietek, arcydzięgiel i litwor. Głównym założeniem uprawy ziół jest prowadzenie „ziołowego ogrodu dydaktycznego” z opisem i zastosowaniem poszczególnych ziół w kuchni, gospodarstwie domowym, lecznictwie, kosmetyce itp.

SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Specjalnością gospodarzy jest wyrób i nauka sporządzania nalewek w oparciu o zioła i owoce uprawiane w ogrodzie, rosnące na łąkach i w okolicznych lasach. Między innymi z tarniny, arcydzięgla, kwiatu i owocu czarnego bzu, mięty jabłkowej i melisy, dzikiej róży i tarniny.

OFERTA



Szczególnie zapraszamy rodziny ceniące sobie spokój i ciszę, kontakt z naturą i wędrowki po łatwych szlakach górskich.

Przyjeżdżając do Willi Jasna można będzie poznać zioła rosnące w stanie naturalnym, znane dotąd w większości ze sklepów i aptek – w torebkach, tabletkach, syropach itp. Nauczyć się sekretów sporządzania nalewek i likierów w oparciu o zioła i owoce uprawiane w ogrodzie, jak również pozyskiwane z naturalnych stanowisk. Poznać właściwości lecznicze, jak również zastosowanie gospodarcze wielu roślin, które można potem uwzględnić w swoim gospodarstwie domowym.

Proponujemy 3 dniowe pobyty szkoleniowe „Z ziołami po zdrowie” w cenie 250 zł/osoba, (minimum dla 5 osób) od maja do września. Cena zawiera: 2 noclegi ze śniadaniem, 2 obiady, 2 kolacje, w programie rozpoznawanie i zastosowanie ziół rosnących w ogrodzie przydomowym oraz na pobliskich łąkach, ich zbieranie, a także praktyczne sporządzanie nalewek i likierów (w alkohol do sporządzania nalewek i likierów należy zaopatrzyć się we własnym zakresie). Proponujemy także zwiedzanie Czorsztyna i najbliższej okolicy.

Więcej informacji o obiekcie wraz ze zdjęciami pokoi, łazienek, jadalni oraz szczegółowy program oferty na stronie: www.czorsztyn.com.pl.



„U KAZKA”

Maria i Kazimierz Jandura

Mizerna 98, 34-440 Kluszkowce

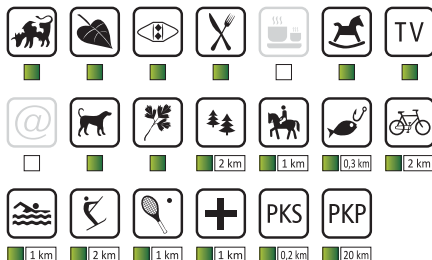
tel. (18) 275 08 91

e-mail: jandurabogdan@gmail.com

www.ukazka.naszepieniny.pl

Kategoria: **S**

Atesty: COBICO 053803475



Czynne gospodarstwo agroturystyczne położone jest w miejscowości Mizerna, na południowym stoku Gorców, nad Jeziorem Czorsztyńskim.

Z okien pokoi widać Tatry, zatokę Jeziora Czorsztyńskiego oraz pasmo Gorców. Gospodarze prowadzą ekologiczne gospodarstwo rolne i uprawiają zboża. Hodują zwierzęta gospodarskie: krowę, cielęta i kury. W pobliżu obiektu (do 5 km) znajdują się miejscowe atrakcje turystyczne: ruiny zamku czorsztyńskiego, przystań wodna na Jeziorze Czorsztyńskim - z wypożyczalnią sprzętu wodnego (kajaki, żaglówki itp.), wyciąg krzeselkowy na górę Wdżar, tor saneczkowy roller-coaster, rezerwat przyrodniczy „Modrzewie”. Na jeziorze doskonałe miejsce do wędkowania – łuszczy i okoni. Gospodarze na co dzień kultywują tradycje m.in. posługując się miejscową gwarą oraz sporządzając lokalne potrawy regionalne.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	25-35 PLN
śniadanie	10-12 PLN
obiad, obiadokolacja	15-18 PLN
kolacja	10-12 PLN

liczba miejsc noclegowych	12
liczba pokoi	4
struktura pokoi:	z łazienkami 1 / bez łazienek 3
zniżki	tak



OFERTA ZIOŁOWA



W przydomowym ogródku ziołowym uprawiane są: melisa, mięta, tymianek, majeranek, szalwia, cząber, lawenda, rozmaryn, lubczyk, estragon, hyzop. Zioła stosowane są do miejscowych regionalnych potraw jak: moskol z bryndzom, fizoły na wędzonce, jajeśnica z ziołami, żurek z białą kiebasą.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Barszcz wołowy na łąpatce, Gałuski ze skwarkami, Kwaśnica „mizerna”, Kołoc ziemniaczany z ziołami.



OFERTA



Pobyty w gospodarstwie jest szczególnie polecany dla rodzin z dziećmi. Bezpieczne otoczenie, kontakt ze zwierzętami gospodarskimi oraz bliskość wody stwarzają idealne warunki dla rodzinnego wypoczynku, wędkowania i uprawiania sportów wodnych.

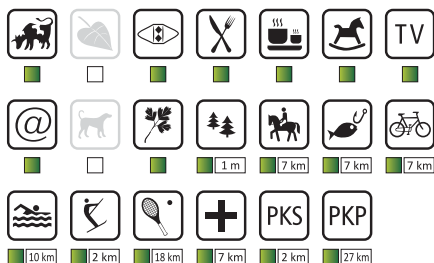


„U ANI”

Anna i Marian Babiak

ul. Ojca Leona 154, 34-450 Krośnica
 tel. (18) 262 37 05, kom. 516 744 772
 e-mail: babiakanna@op.pl
 www.babiak.pieniny.pl,
 www.babiak.wczasywpolisce.pl

Kategoria: **S**



Czynne gospodarstwo agroturystyczne położone we wsi Krośnica, u podnóża Lubania w paśmie Gorców i Pienin. Otoczone wokół lasem z dużą ilością grzybów i owoców leśnych oraz z widokiem na Tatry. Do dyspozycji gości 2-, 3- i 4-osobowe pokoje, kuchnia, stylowy salon z kominkiem, tv sat., taras z huśtawką oraz regionalny szałas, w którym można grilować bez względu na pogodę. Istnieje możliwość wyżywienia na miejscu w oparciu o domową, tradycyjną kuchnię, uwzględniającą również dania regionalne (w tym tradycyjne pieczenie chleba). Dla dzieci: hamak, piaskownica i dwie huśtawki. Dla starszych możliwość gry w siatkówkę, kosza i tenisa stołowego. Przyjazne zwierzęta: owce, kury, króliki i pies pozwalają maluchom na obcowanie z nimi, żywienie ich oraz doglądanie. Gospodyni chętnie nauczy szydełkowania, robieniem na drutach m.in. góralskich swetrów oraz zbierania ziół i układania bukietów ziołowych. W lesie zbierane są grzyby i owoce leśne. W czasie pobytu pokażemy jak piec chleb, drożdżówki, jak suszyć i układać bukiety z ziół i kwiatów. Gospodyni zna język angielski i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	25 PLN
śniadanie	7 PLN
obiad, obiadokolacja	15 PLN

liczba miejsc noclegowych	13
liczba pokoi	4
struktura pokoi:	z łazienkami 1 / bez łazienek 3
zniżki	dzieci -20%



OFERTA ZIOŁOWA



W ogródku ziołowym uprawiane są: tymianek, bazylija, mięta, szalwia, koper, pietruszka, aronia i maliny.

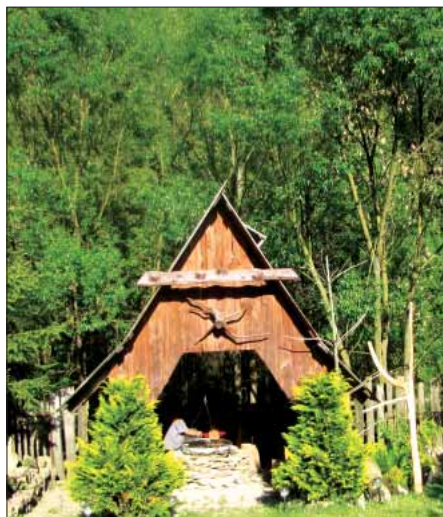
W otoczeniu zbierane są: pokrzywy, jałowiec, rumianek, lipa, dziurawiec. Zioła wykorzystywane są do przygotowywania posiłków jako dodatek do mięs, przyprawa do marynowania szczególnie baraniny, a z ich koncentratów robione są soki i nalewki.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Baranina jałowcowa polewana domowym winem, Grzanki z masełkiem czosnkowym, Chleb wiejski z ziołami i nasionami, Grzaniec góralski.



OFERTA



Pobyt w gospodarstwie szczególnie polecamy rodzinom z dziećmi, miłośnikom przyrody i tradycji wsi góralskiej.

Panorama gór, lasów i górskiego strumyka stwarza doskonałą możliwość ucieczki od zgiełku miasta. Wspaniałe widoki oraz przebywanie w otoczeniu natury pozwolą się wyciszyć i odpocząć.

Więcej informacji oraz zdjęć (w tym pokoi, łazienek, jadalni) na stronach: www.babiak.pieniny.pl lub www.babiak.wczaswpolsce.pl.



Chata Górská „CYRLA”

Jacek Świcarz

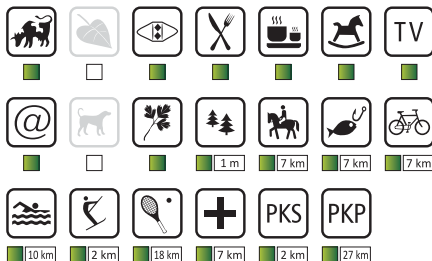
Sucha Struga 64, 33-343 Rytro

tel. (18) 446 96 89

e-mail: schron@cyrla.pl

www.cyrla.pl

Kategoria: **S**



Chata położona jest na polanie w środku lasu na wysokości 844 m n.p.m., w otulinie Popradzkiego Parku Krajobrazowego, w paśmie Jaworzyny Krynickiej, w górnych partiach Beskidu Sądeckiego, przy głównym czerwonym szlaku turystycznym. Okolica zachęca do wędrowek pieszych, rowerowych, konnych i narciarskich. Znaczna odległość od ludzkich siedzib gwarantuje bliski kontakt z nieskażoną przyrodą i stwarza możliwość „fotograficznego safari”. Gospodarz hoduje drzewka bonsai i przywraca życie starym zegarom, a gospodyni uprawia herbarium „adoptując” leśne i łąkowe rośliny, które zakradły się do jej ogrodu. Z przyjemnością podzieli się swoją pasją.

Gospodarze znają język angielski, hiszpański i niemiecki.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	20 - 37 PLN
śniadanie	12 PLN
obiad, obiadokolacja	20 PLN
kolacja	12 PLN

liczba pokoi	9
struktura pokoi:	z łazienkami 5 / bez łazienek 4
zniżki	dzieci do lat 3 gratis, dzieci od 3 do 7 lat - 50%



OFERTA ZIOŁOWA



W przydomowym naturalnym ogrodzie kwiatowo-ziołowym gospodyni uprawia wyjątkowe leśne i łąkowe zioła, które bez specjalnego zaproszenia same do ogrodu przywędrowały z okolicznych polan i lasu, a używane są w sekretny sposób w domowej kuchni. Są to między innymi: jałowiec - co aromatem dziczyznę uświetnia, czosnek niedźwiedzi - bez „odorku” smak potraw interesująco poprawia, cząber leśny - lżejszy w aromacie od majeranku, zupom ciekawe nutki smakowe daje, szczaw polny - na polski stół czar zapomnianych zup przywraca, borówka brusznica - banalnym naleśnikom dodaje wdzięku i kolorem wabi, o mięcie wodnej zwanej też polną - to już nie wspomnę, wszak to tylko aromatyczny napój w ciężki upał i na deser.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Jagnięcina w sosie porowym z czosnkiem niedźwiedzim, Pierogowa micha pijanego zboja gotowana w wywarze leśnych ziół, Kielbasa po łabowsku z sałatkami, Naleśniki z ziołowymi bajerami.

OFERTA



Chata polecana jest wędrowcom, miłośnikom przyrody i ludziom mocno zmęczonym tempem cywilizacji i morderczą rywalizacją. Tu naprawdę stare zegary wolniej odmierzają czas, można usiąść na skraju lasu i słuchając śpiewu ptaków odpocząć od zgiełku świata.

Więcej informacji oraz zdjęć (w tym pokoi, łazienek, jadalni) na stronie: www.cyrla.pl.



„U GAZDY”

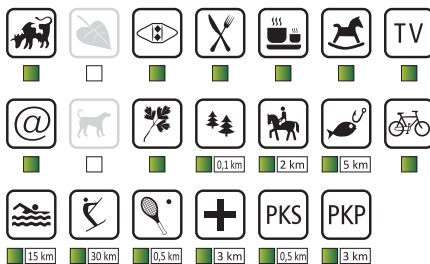
Agnieszka Dobosz

33-334 Kamionka Wielka 17

kom. 511 638 486

e-mail: ugazdy@o2.pl

www.ugazdy.friko.pl

Kategoria: **S**

Gospodarstwo położone w malowniczej wsi Kamionka Wielka w Beskidzie Sądeckim nieopodal Nowego Sącza (10 km), pod lasem przy potoku Kamionka. Gospodarze prowadzą czynne gospodarstwo rolne uprawiając zboża, ziemniaki i ogród warzywno-ziółowy oraz hodują konie, krowy, kury. W obiekcie do dyspozycji gości: gazdowska chata z paleniskiem i grillem, kuchnia z pełnym wyposażeniem, altanka, plac zabaw dla dzieci, możliwość rozbięcia namiotów. Gospodarze organizują przejażdżki konne bryczkami i wierzchem, posiadają gawędziarzem i miejscowym rzeźbiarzem ludowym. W najbliższej okolicy znajdują się stawy rybne (pstrąg), przebiegają szlaki turystyczne piesze (żółty i czerwony), rowerowe (Sądecki, Królewski), zabytki sakralne Szlaku Architektury Drewnianej i 3 kilometrowy szlak Alei Świętych z przydrożnymi kapliczkami, a w lesie zbierać można grzyby (zwłaszcza rydze), owoce leśne, podziwiać dzikie ptactwo (bażanty, kuropatwy) oraz sarny i jelenie.

Gospodarze znają język angielski, rosyjski i słowacki.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	35 PLN
śniadanie	8 PLN
obiad, obiadokolacja	15 PLN
kolacja	8 PLN

liczba miejsc noclegowych	10
liczba pokoi	4
struktura pokoi:	z łazienkami - / bez łazienek 4
zniżki	dla dzieci -40%, stali klienci -10%



OFERTA ZIOŁOWA



W przydomowym ogrodzie warzywno-ziołowym uprawiany jest czosnek niedźwiedzi, mięta, pokrzywa, bazylija, lawenda, tymianek. Zioła z ogrodu i wolnorosnące na przydomowych łąkach wykorzystywane są do sporządzania napojów ziołowych, sałatek, sosów, zup oraz mięs i wyrobów wędliniarskich przyrządzanych według tradycyjnych metod.

Gospodyni piecze również domowy tradycyjny chleb ziołowy z ziemniakami oraz sporządza własne wyroby mleczarskie jak sery wędzone, bundz, twarożki i białe sery.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Rajski podptomyk, Rydze kiszone po lachowsku, Gazdowskie pierogi z ziołami i okrasą, Sery ceprowskie z czosnkiem, Nalewki z wiśni i z aronii.



OFERTA



To wyjątkowe miejsce na wypoczynek dla rodzin z dziećmi, osób starszych, pragnących spędzić czas na prawdziwej wsi z możliwością podglądania lub uczestniczenia w pracach polowych, degustując domową regionalną kuchnię i poznając tradycje lachowskie oraz weekendowe spotkania integracyjne w gazdowskiej chacie.

Więcej informacji na temat obiektu (zdjęcia pokoi, łazienki) na stronie: www.ugazdy.friko.pl.



„AGROTURYSTYKA U GRZEGORZA”



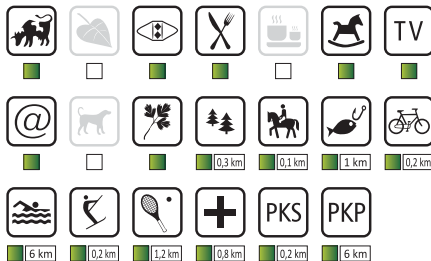
Justyna i Grzegorz Królikowscy

ul. Konfederatów Barskich 29A, 33-383 Tyllicz

tel. (18) 471 11 73, kom. 503 104 294

e-mail: ugrzegorza@go2.pl

www.ugrzegorza.pl

Kategoria: 

Dom położony jest w Tylliczu, blisko Krynicy-Zdroju (6 km) i granicy ze Słowacją (3 km). Z okien nowocześnie umeblowanych pokoi rozpościera się przepiękny widok na góry i lasy Beskidu Sądeckiego. Dla dzieci: basen z ciepłą wodą, plac zabaw z trampoliną, piaskownicami i boiskiem, pokoi zabaw, foteliki do karmienia, łóżeczka turystyczne, wianki, zabezpieczenie kontaktów itp. Dla dorosłych: oranżeria pod szklanym dachem, sauna, rozległy zielony teren z szałasem góralskim i kamiennym grillowiskiem. Lokalizacja obiektu zapewnia nieograniczone możliwości wypoczynku. Latem: w pobliżu m.in. górski potok, stadnina koni i farma ze zwierzętami, szlaki rowerowe i piesze, lasy pełne jagód i grzybów, kraina pszczół i miodów, rajske ślizgawki, zabytkowe cerkwie i zamek z miasteczkiem rycerskim. Zimą: kuligi, stoki narciarskie i saneczkowe. W gospodarstwie kury i krowa. Obiekt został wyróżniony przez Wydawnictwo Pascal, oraz zdobył trzecią nagrodę w Ogólnopolskim Konkursie „Zielone Lato”.

Gospodarze znają język angielski i włoski.

CENNIK (cena od osoby)



nocleg	45 PLN
śniadanie	15 PLN
obiad, obiadokolacja	25 PLN
kolacja	15 PLN

Liczba miejsc noclegowych:	27
Liczba pokoi:	7
Struktura pokoi:	z łazienkami 7
zniżki	dzieci od 3 do 7 lat, grupy zorganizowane, poza sezonem



OFERTA ZIOŁOWA



W ziołowym ogrodzie uprawiane są zioła m.in. oregano, szalwia, bazylija, mięta, majeranek, lubczyk, koper i szczypior. Gospodyni prowadzi zdrową kuchnię (wykorzystując produkty z własnego warzywnika i gospodarstwa), dostosowaną dla dzieci i diet (alergików, wegetarian), ze świeżych ziół, warzyw i przetworów mlecznych. Gospodyni szczególnie poleca: twarożki z miętą, jajecznicę na pomidorach z bazylią moczoną w mleku, ziołowy smalec z cebulką i jabłkiem, botwinę z nutką lubczyku i kopru, karczek w pikantnej ziołowej koszulce zaprawiany marynatą czosnkową. Ziołowe marynaty do mięs oraz ziołowe sosy do sałat znajdują się w codziennym jadłospisie.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Świeżo złowiona ryba w skorupce ziołowej z masłem czosnkowym (pstrąg z górskiego potoku, zioła dodane do masła zmieszane z czosnkiem i sokiem z cytryny) z kolorową sałatką z własnego ogrodu.

Skubańce (skubane piersi z kurczaka w sosie pomidorowo-ziołowym z dodatkiem siekanej cukinii i marchewki).

Zalewajka czosnkowa (delikatny barszcz biały na serwatce ze świeżym majerankiem i pachnącą białą kielbasą).



OFERTA



Dom jest szczególnie przyjazny dla rodzin z dziećmi. Przygotowane udogodnienia spowodują, że maluchy wraz z nowymi znajomymi poczną się jak w prawdziwym raju. Po uzgodnieniu istnieje możliwość zapewnienia dzieciom opiekunki.

„Spędzaj swój wolny czas w komforcie, wśród zieleni i ciszy”.

Za 7 dniowy pobyt: 595 zł- osoba dorosła, dzieci do 2 lat – gratis, dzieci do 7 lat 525 zł. Cena obejmuje: nocleg, śniadanie i obiadokolację, korzystanie z terenu rekreacyjnego, parkingu, udogodnień dla dzieci.

Więcej zdjęć oraz szczegółowa oferta na stronie:
www.ugrzegorza.pl.



„POD ŚWIERKAMI”

Maria i Krzysztof Kuśmierz

ul. Kazimierza Wielkiego 64A, 33-383 Tylizc

tel. (18) 471 11 07

e-mail: kalla@op.pl

www.tylizc.wczasy.wizytowka.pl

Kategoria: **S**

Gospodarstwo położone jest w Tylizcu, malowniczej okolicy Beskidu Sądeckiego, u podnóża gór Łan i Babki, blisko Krynicy-Zdroju na pograniczu ze Słowacją. Do dyspozycji gości pokoje z balkonami, z widokiem na lasy i górę Babki. W przydomowym ogrodzie znajduje się grill, drewniana huśtawka, zestaw mebli ogrodowych, piaskownica z zabawkami dla dzieci. Gospodarstwo posiada ogrodzone miejsce do parkowania. Pobliskie lasy obfitują w grzyby, leśne maliny, jagody i jeżyny. Obok obiektu przebiegają szlaki architektury drewnianej, cerkwi łemkowskich, rowerowe i piesze. Goście mogą również korzystać ze stadniny koni i wyciągu narciarskiego. Gospodarze znają język angielski, niemiecki i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	od 25 PLN
śniadanie	od 10 PLN
obiad, obiadokolacja	od 15 PLN
kolacja	od 10 PLN

liczba miejsc noclegowych	6
liczba pokoi	2
struktura pokoi:	z łazienkami - / bez łazienek 2
zniżki	dzieci do lat 3 gratis, stali klienci zniżki do uzgodnienia



OFERTA ZIOŁOWA



Gospodarze polecają kuchnię domową, szczególnie potrawy z dodatkiem ziół, przygotowane w oparciu o produkty z własnego ogrodu. W ogrodzie ziołowym gospodyni uprawia warzywa oraz zioła – między innymi: melisę, mięętę, bazylię i lubczyk. Melisa dodawana jest do sałatek i potraw z drobiu, listki świeżej melisy są dodatkiem do herbaty, świeżej mięty – do sałatek, zup, dań rybnych i napojów, a listki bazylii – do sałaty, ogórków, pomidorów, grzybów, masła i majonezu. Z dodatkiem suszonej bazylii gospodyni przyrządza jagnięcinę, wieprzowinę, ryby, sosy, pizzę, potrawy z fasoli i grochu. Lubczyk w postaci świeżej i suszonej dodawany jest do zup (rosołu), duszonych i gotowanych warzyw, pieczonych mięs i ryb.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Ruskie pierogi z nutą mięty, Schabowy w pierzynie ziołowej, Ziołowa pizza, Tylicki rosół z lubczykiem, Ser żółty własnej produkcji z ziołami.



OFERTA



„Pod Świerkami” to miejsce na idealny wypoczynek dla rodzin z dziećmi, miłośników przyrody, osób uprawiających turystykę aktywną.

Więcej zdjęć i informacji na stronie:
www.tylicz.wczasy.wizytowka.pl



„U KRYSY I JASIA”

Krystyna Miejska

ul. Pułaskiego 11A, 33-383 Tylicz

tel. (18) 471 11 68, kom. 502 033 357

e-mail: krystynamiejska@op.pl

www.tylicz.noclegiw.pl

Kategoria: 

Obiekt położony jest w malowniczym, cichym i spokojnym zakątku Tylicza koło Krynicy-Zdroju (6 km), z bezpośrednim dojściem z ogrodu do rzeki Muszynki. Do dyspozycji gości: ogrodzony parking, przestronny ogród wypoczynkowy z altaną, kominkiem, huśtawką i piaskownicą, a także boisko do siatkówki. Nad samą rzeczką duża altana z grillem. Z okien i balkonów pokoi można podziwiać piękną panoramę gór. Gospodarze organizują kuligi zimą i latem oraz widokowe przejażdżki quadem lub samochodem terenowym. W zimie można skorzystać z usług wykwalifikowanego i doświadczonego instruktora jazdy na nartach. Gospodarstwa pilnuje czworonożny przyjaciel dzieci, owczarek niemiecki - REX. W najbliższym otoczeniu obiektu znajduje się stadnina koni, wypożyczalnia rowerów, źródła wód mineralnych, lasy pełne jagód i grzybów, szlaki turystyczne cerkwi łemkowskich, architektury drewnianej oraz szlaki rowerowe. Tylicz, to wspaniała baza wypadowa w Beskid Sądecki i na Słowację (5 km do przejścia granicznego). Gospodarze znają język francuski i angielski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg
śniadanie
obiad

30 PLN
od 10 PLN
od 17 PLN

liczba miejsc noclegowych
liczba pokoi
struktura pokoi:
zniżki dzieci

18
5
z łazienkami 5 / bez łazienek
do lat 3 gratis, dzieci do lat 7 zniżka
na wyżywienie, możliwość negocjacji cen
przy dłuższym lub kolejnym pobycie, 10%
rabatu na wyciąg narciarski TopSki



OFERTA ZIOŁOWA



Gospodarze prowadzą domową kuchnię, wykorzystują warzywa, owoce i zioła uprawiane w przydomowym ogrodzie takie jak: sałata, koper, seler, cebula, pietruszka, szczypiorek, buraki, marchewka, truskawki, porzeczki, maliny, agrest, aronia, mięta, szalwia, melisa, tymianek, oregano i bazylija.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Schab po lachowsku (pieczony w ziołach), Zupa Kochanki (rosół z lubczykiem i ziołowymi kluseczkami), Piersi Szeffowej (smażone, drobiowe w ziołach), Pierogi Babci Stasi (ruskie z miętą), Smalec ziołowy ze skwarkami z kiszonymi ogórkami. „Smacznym” wspomnieniem z pobytu będzie ziołowy smalec.



OFERTA



Jeśli lubisz: długie spacery, przejażdżki rowerowe, ciszę i spokój, rano śpiew ptaków, fotografować bociany lub inne zwierzęta łąkowe, jazdę konną, spotkania się ze swoimi przyjaciółmi przy „ziołowym grillowaniu”, zbierać na łąkach pachnące zioła, a w lesie jagody i grzyby, łowić w rzeczce „taaaaaakie ryby”, zimą szusować na nartach, zdrową domową, ziołową kuchnię - to wybierz się do „Krysi i Jasia”.

Więcej zdjęć i informacji na stronie:
www.tylicz.noclegiw.pl



„RAMIS”

Irena Sulicz

38-316 Wysowa-Zdrój 131

tel. (18) 353 21 74

e-mail: ramis@ramis.pl, www.ramis.pl

Kategoria: **S**

Dom położony pod lasem, na wzgórzu z tarasu piękny widok na panoramę Wysowej.

Do dyspozycji gości pokoje 2-osobowe, wiata z grillem i piecem do pieczenia chleba, dziczyzny, prosiaka, własny wyciąg narciarski (orczykowy), wypożyczalnia sprzętu narciarskiego, plac zabaw dla dzieci i parking. Możliwość jazdy konnej (własne konie), z wykwalifikowanym instruktorem (gospodyni – miłośniczka koni, posiada uprawnienia instruktora). Obiekt był wielokrotnie nagradzany i wyróżniany, m.in. I miejsce w konkursie „Wypoczynek z Naturą na Ziemi Gorlickiej”, II miejsce w konkursie „Nasza Kwitnąca Gmina”, I miejsce w konkursie „Zielone Lato” w kategorii inne obiekty turystyki wiejskiej, I miejsce i puchar Ministra Pracy w konkursie ogólnopolskim „Sposób na Sukces”, II miejsce i wyróżnienie w konkursie „Małopolski Smak” za kultywowanie małopolskich tradycji kulinarnych, I miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. W karczmie były nagrywane programy telewizyjne takie jak: „Etniczne Klimaty”, „Podróże Roberta Makłowicza”, „Gotuj z Okrasą”.

Znajomość języka femkowskiego i angielskiego.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	40 PLN
śniadanie	10 PLN
obiad, obiadokolacja	15 PLN
kolacja	10 PLN

liczba miejsc noclegowych	21
liczba pokoi	10
struktura pokoi:	z łazienkami - / bez łazienek 10
zniżki	dzieci do lat 3 gratis



OFERTA ZIOŁOWA



W ogródku ziołowo-warzywnym uprawiane są: mięta, bazylija, melisa, majeranek, czosnek, pietruszka, koperek – używane do sporządzania posiłków i napoi w tradycyjnej regionalnej kuchni polskiej i łemkowskiej, w której wykorzystywane są produkty z ekologicznych upraw.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Gospodyni odtworzyła z dawnych przepisów i receptur unikatowe, tradycyjne potrawy kuchni łemkowskiej, spożywane dawniej na co dzień i z okazji świąt.

Można tu zasmakować wyjątkowych potraw takich jak: Homilki (kluski serowe z miętą), Kiesielica (łemkowska zupa z mąki owsianej), Kiszniaki (gołąbki z kiszzonej kapusty w sosie grzybowym), Pieczeń barania z ziołami, War ze zlepieńcami (zupa z kiszzonej kapusty z pierogami i mięsem), Miętownica (napój z mięty z miodem). Specjalnością Gospodarza jest wyjątkowy trunek dzięgielówka (napój alkoholowy sporządzany z kilkunastu ziół).



OFERTA



Obiekt polecany jest dla osób ceniących ciszę, naturę, ale również chcących spędzić czas aktywnie, korzystając z możliwości jazdy konnej, szlaków rowerowych, pieszych, wyciągu narciarskiego. Można tu poprawić kondycję zdrowotną korzystając z basenów i zabiegów leczniczych w pobliskich sanatoriach. To również doskonałe miejsce (grill na 300 osób) na organizację spotkań integracyjnych i szkoleń. W „Gościnnej Chacie” – karczmie prowadzonej przez Gospodarzy zasmakować można jedynych w Polsce autentycznych potraw regionalnej kuchni łemkowskiej.

Więcej zdjęć i informacji na stronie:
www.ramis.pl



„JULIA”

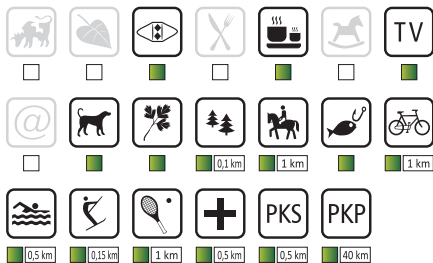
Julia i Mikołaj Prokopowicz

38-316 Wysowa-Zdrój 114

tel. (18) 353 20 20

e-mail: prokopowiczjulia@poczta.onet.pl

www.julia-wysowazdrój.pl

Kategoria: 

Obiekt położony jest na wzgórzu w centrum uzdrowiska Wysowa-Zdrój w Beskidzie Niskim, w pobliżu Stowacji (4 km). W pobliżu znajduje się park zdrojowy ze źródłami wód mineralnych i pijalnia wody mineralnej (0,5km). Goście mogą skorzystać z zabiegów rehabilitacyjnych i basenów krytych oferowanych w pobliskich sanatoriach (1km). W pobliżu obiektu wiele szlaków turystycznych (pieszych, rowerowych, konnych), perełki architektury drewnianej (kościół i cerkwie), rozległe łąki z mnóstwem ziół, lasy obfitujące w grzyby i dzikie zwierzęta. Gospodarze posiadają własne łowisko pstrąga, pasiekę, hodują kury. Do dyspozycji gości wiata do grillowania, parking, łódki w pokojach oraz kuchnia z pełnym wyposażeniem. Gospodarze znają język rosyjski i słowacki. Gospodarstwo zostało nagrodzone:

I miejsce „Wypoczynek z naturą na Ziemi Gorlickiej”,
II miejsce „Pierozki Wołowskie”, III miejsce za nalewki z ziół i leśnych owoców na Wystawie Rolniczej „Agropromocja”, wyróżnienie w konkursie Agro Krak za „Kapustę po galicyjsku”.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg
śniadanie40-50 PLN
15 PLNliczba miejsc noclegowych
liczba pokoi
struktura pokoi:
zniżki16
5
z łazienkami 4 / bez łazienek 1
stali goście -20%

OFERTA ZIOŁOWA



Gospodarze uprawiają ogród warzywno-ziołowy, a w nim między innymi: tymianek, szalwię, lawendę, bazylię, nagietek, mięte, melisę i „sto innych” występujących na okolicznej łące. Zioła wykorzystywane są do przyrządzania ryb z własnego łowiska, wędlin wyrabianych tradycyjnymi metodami, nalewek ziołowych i dekoracji domu.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Pstrąg wędzony po wysowsku z gorczycą i jałowcem, Kapusta po galicyjsku ze Spyrką, Pierožki wołowskie z ciasta drożdżowego, kapusty i grzybów, Podpiwek, Dar Życia – nalewka z leśnych owoców i ziół, Rydze po Wysowsku z ziołami w pomidorach.



OFERTA



Gospodarze szczególnie zapraszają wędkarzy, grzybiarzy, miłośników przyrody i kontaktu z naturą. Przebywając w obiekcie można spędzić czas aktywnie (konno, na rowerze, pieszo), ale również poprawić kondycję zdrowotną korzystając z zabiegów leczniczych w pobliskich sanatoriach.

Więcej informacji na temat obiektu (zdjęcia pokoi, łazienki) na stronie: www.julia-wysowazdroj.pl.



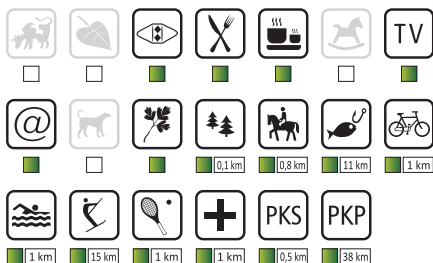
„SŁONECZKO”

Edwarda Bartko

38-316 Wysowa-Zdrój 142

tel. (18) 353 21 80

e-mail: chmurka2006@interia.pl

Kategoria: 

Dom położony w uzdrowisku Wysowa-Zdrój w paśmie Beskidu Niskiego, blisko lasu i parku zdrojowego, na szlaku architektury drewnianej. W pobliżu szlaki turystyczne piesze i liczne trasy rowerowe. W pobliskim lesie i na polanach można podglądać dzikie zwierzęta: jelenie, sarny i orla bielika.

Okoliczne lasy pełne są owoców leśnych oraz grzybów, a gospodarze oferują pomoc przy ich przetwarzaniu np. marynowaniu czy suszeniu na piecu. Do dyspozycji gości: salon, kuchnia z pełnym wyposażeniem, miejsce na grillowanie.

W otoczeniu obiektu pijalnia wody mineralnej, możliwość skorzystania z zabiegów rehabilitacyjnych i basenów krytych w sanatoriach. Gospodarstwo zostało wyróżnione w konkursie „Wypoczynek z naturą”.

Gospodarze znają język angielski i rosyjski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	25-50 PLN
śniadanie	15 PLN
obiad, obiadokolacja	20 PLN
kolacja	15 PLN

liczba miejsc noclegowych	7
liczba pokoi	3
struktura pokoi:	z łazienkami 3 / bez łazienek -
zniżki	stali klienci -25-30%



OFERTA ZIOŁOWA



W ogrodzie warzywnym i ziołowym uprawiane są: mięta, melisa, lubczyk, bazylija, majeranek, rozmaryn, jałowiec pospolity, róża jadalna. W okolicznych lasach i na łąkach rosną liczne zioła: mniszek lekarski, czarny bez, dziurawiec, krwawnik, głóg, tarnina, pokrzywa, które wykorzystywane są do sporządzania potraw. Gospodyni prowadzi tradycyjną i regionalną kuchnię domową, również dietetyczną, a potrawy przyrządzane na kuchni opalanej drewnem nabierają szczególnego smaku.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Grzeszna zupa z lubczykiem, Zupa dziadka z owoców czarnego bzu, Pęczakowe zawijańce z prawdziwkami, Ciasteczka całuski, Syropiek Edusi z mniszka.



OFERTA



Gospodarze szczególnie zapraszają opiekunów z dziećmi, osoby pragnące poprawić swoją kondycję zdrowotną, grzybiarzy, miłośników przyrody i domowej regionalnej kuchni.



„OPALÓWKA”

Maria i Wojciech Opala

Banica 13, 38-315 Uście Gorlickie

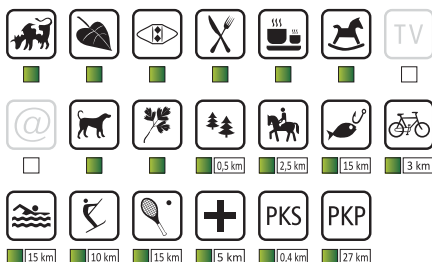
tel. (18) 351 62 36

e-mail: beskidbanica@op.pl, www.beskidbanica.pl

Kategoria: **S**

Atesty:

Certyfikacja Ekologicznej Produkcji Rolnej, Gospodarstwo zarejestrowane w „Rejestrze” Biura Certyfikacji BIOCERT MAŁOPOLSKA Sp. z o.o. pod pozycją PL-05-000694 w roku 2008



Gospodarstwo znajduje się we wsi Banica, położonej u podnóża góry Lackowej w Beskidzie Niskim. W okolicznych lasach są jagody, poziomki, rydze, a na łąkach mnóstwo ziół. Wędrując szlakami górskimi można spotkać salamandry, jelenie, delektować się śpiewem ptaków. W pobliżu domu turystyczne szlaki piesze i rowerowe. Wokół domu znajduje się duży ogród, z około 400 gatunkami roślin, otoczony dwoma potokami. Do dyspozycji gości jest duży pokój z kominkiem. W gospodarstwie hodowane są kaczki, biegusy, króliki, kot i pies. Goście znajdują tu domową kuchnię opartą na własnych ekologicznych produktach tj. warzywa, mleko, sery z mleka krowiego i koziego, masło, jaja, powidła, mięso z królika, a nawet domowe wino i nalewki. Posiłki są przygotowywane na tradycyjnej kuchni opalanej drewnem. Gospodyni w Konkursie Potraw Regionalnych dostała wyróżnienie na targach Agro Krak 2006 za Pierogi Husarskie. Gospodarz zna język angielski.

CENNIK (cena od osoby)

nocleg	30-50 PLN
śniadanie	10 PLN
obiadokolacja	30 PLN

liczba miejsc noclegowych	20
liczba pokoi	5
struktura pokoi:	z łazienkami 3 / bez łazienek 2
zniżki	dzieci do lat 3 gratis, dzieci od 3 do 10 lat -50%



OFERTA ZIOŁOWA



W ogrodzie warzywno-ziołowym uprawiany jest estragon, bazylija, hyzop lekarski, mięta, rozmaryn, meliso-mięta, tymianek, majeranek i rukola. Zioła używane są do przyprawiania potraw mięsnych, zup, pasztetów, sałatek i napojów.



SPECJALNOŚĆ GOSPODARZY



Zupa dyniowa z imbirem i bazylią, Pierogi husarskie z soczycią i rydzami, Królik po beskidzku, Wino „Opalowe”, Woda źródłana z dodatkiem mięty i kwiatów aromatycznych.



OFERTA



Gospodarze zapraszają szczególnie rodziny z dziećmi, zbieraczy grzybów, miłośników rowerowych oraz pieszych wędrówek.

Więcej informacji na temat obiektu (zdjęcia pokoi, łazienki) na stronie: www.beskidbanica.pl.



OBJAŚNIENIA PIKTOGRAMÓW



czynne gospodarstwo rolne



gospodarstwo ekologiczne



produkty tradycyjne, regionalne



całodzienne wyżywienie



dostęp do kuchni z wyposażeniem



plac zabaw dla dzieci



telewizor dla gości



dostęp do internetu



zwierzęta mile widziane



gospodarstwo ziołowe



odległość do lasu



odległość do stadniny koni



odległość do miejsca wędkowania



odległość do wypożyczalni rowerów



odległość do kąpieliska, basenu



odległość do terenów narciarskich



odległość do kortów tenisowych



odległość do punktu pomocy medycznej



odległość do przystanku PKS



odległość do przystanku PKP



Zdjęcia:

Archiwum Sądeckiej Organizacji Turystycznej, archiwum Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego
Baza obiektów została pozyskana w ramach projektu „Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami” realizowanego przez Sądecką Organizację Turystyczną na zlecenie Województwa Małopolskiego.

Prezentowane w Katalogu podmioty, zostały starannie wybrane wśród gospodarstw agroturystycznych z Małopolski. Właściciele obiektów włączonych do sieci, odbyli 2 stopniowe szkolenia i posiadają wszechstronną wiedzę w zakresie uprawy ziół, ich właściwości i wykorzystywania w kuchni regionalnej, suszenia, układania bukietów. Wszystkie gospodarstwa zostały skategoryzowane według wymogów określonych przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej, większość z nich posiada atesty ekologiczne.

„Znajdujący się na niniejszym wydawnictwie znak POLSKA jest wyrazem uznania jakości prezentowanych produktów, usług i informacji oraz wkładu w proces promocji Polski jako miejsca atrakcyjnego turystycznie. Chroniony prawem znak pozostaje w wyłącznym administrowaniu Polskiej Organizacji Turystycznej (POT), posiadającej do niego wszelkie prawa autorskie i pokrewne. Używanie znaku bez zgody POT pociąga za sobą odpowiedzialność karną przewidzianą stosownymi przepisami. Więcej informacji: www.pot.gov.pl”.

Projekt został sfinansowany z budżetu Województwa Małopolskiego.

Koncepcja i realizacja:

Bożena Srebro
Sądecka Organizacja Turystyczna (Nowy Sącz)
e-mail: srebrob@wp.pl

Wydawca

Departament Turystyki, Sportu i Promocji
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego,
Zespół ds. Rozwoju Marki Turystycznej Regionu
31-156 Kraków, ul. Basztowa 22
turystyka@malopolska.mw.gov.pl
www.visitmalopolska.pl

Druk 2011

ISBN 978-83-63091-41-5

Wydanie III, Kraków 2011



Certyfikat Polskiej
Organizacji Turystycznej
dla Najlepszego Produktu Turystycznego
w 2010 roku



MAŁOPOLSKA AGROTURYSTYKA

- 20 skategoryzowanych gospodarstw agroturystycznych
- bogata oferta ziołowa
- kuchnia regionalna
- folklor i tradycje
- blisko 200 zdjęć

www.agroturystyka.wrotamalopolski.pl



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja opracowana przez Województwo Małopolskie
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu III Pomocy
Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi