



Smaki Ziemi Ząbkowickiej

3

Gospodarstwo Ekologiczne „Stare Podwórko”

Zajmujemy się produkcją zbóż, owoców i warzyw ekologicznych. Jesteśmy certyfikowanym gospodarstwem przez jednostkę Ekogwarancja, nr certyfikatu 013272.

57-230 Kamieniec Ząbkowski
Sławęcin 11
tel. 785724732



6

Miody KALINIAK - Piotrowicka Pasieka z Tradycją

Mariusz Kaliniak

Pasieka założona około 1950 r. w malutkiej, czystej ekologicznie, pełnej lasów i pól nie skażonych przemysłem miejscowości o nazwie Piotrowice Polskie. Jest to pasieka z dużymi tradycjami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie, wyróżniona w 2007 r. Brązowym Medalem oraz Wyróżnieniem Specjalnym Dolnośląskiej Izby Rolniczej we Wrocławiu za osiągnięte wyniki w konkursie „WZOROWE GOSPODARSTWO PASIECZNE” Dolnego Śląska. Okolica naszej Pasieki, bogata w różnorodne kwiaty z lasów, ugorów i łąk, sprawia, że pszczoły przynoszą aromatyczny nektar i pyłek kwiatowy o różnych barwach.

Daszyńskiego 53, 57-200 Ząbkowice Śląskie
tel. 668 339 254



9

Sery Lutomierskie z Gór Sowich

Serownia położona jest na terenie tradycyjnego gospodarstwa rolnego, które tworzą zabudowania dawnej oficyny dworskiej z końca XIX w. Gospodarstwo pełni funkcję certyfikowanej Zagrody Edukacyjnej, gdzie odbywają się warsztaty warzenia sera na wesoło. Do warzenia serów typu gouda używa się tylko naturalnych składników: mleka krowiego, podpuszczki, soli oraz ziół. Sery są miękkie, łatwe w krojeniu, o łagodnym zapachu i posmaku czarnuszki, kozieradki, czosnku, bazylii, orzecha, pokrzywy. W sklepie na terenie serowni polecamy również: jogurty, masło, maślanke, serwatke oraz soki i syropy.

Lutomierz 29, 57-213 Stoszowice
tel. 661 783 435
e-mail: malwina_pasternak@vp.pl
www.serylutomierskie.pl



12

Siedlisko Natury Paweł Kobielus

Nasza oferta to modelowe siedlisko ekologiczne z uprawą naturalnych warzyw, sadem, domem organicznym z pokojami gościnnymi, warsztatami i kursami, bioróżnorodność.

Opolnica 33c, 57-256 Bardo
tel. 502 523 692
www.siedliskonatury.pl



4

Zakład Masarniczy Wyrobów Tradycyjnych PHU

Kazimierz Skirbiszewski

Jest to dolnośląska firma rodzinna, która produkuje wyroby wędliniarskie w oparciu o tradycyjne metody i rodzinne receptury. Mięso pochodzi w szczególności z polskich hodowli i dojrzewa w tradycyjnych ziołowych marynatach. Oferujemy szeroki asortyment naszych wyrobów oraz mięso wieprzowe, wołowe, cielęce i drobiowe.

Wyroby własne, smaczne i tradycyjne!

Piotrowice Polskie 22, 57-211 Ciepłowody, tel. 74 8 103 162

Laureat Krajowej Agroligi 2017 w kategorii Firmy, nagrodzony również przez Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej, Ministra Rolnictwa oraz Nagrodą Specjalną Dyrektora Generalnego KOWR-u.



7

Gospodarstwo Malinowskich w Ciepłowodach

Mamy dwie wielkie pasje: pszczoły oraz pierniki. Dzielimy się nimi podczas warsztatów pszczelarskich i piernikarskich. Na warsztaty przyjmujemy grupy zorganizowane po wcześniejszym umówieniu (dzieci, dorośli, niepełnosprawni). W Gospodarstwie nabyć można nasze produkty: miody (rzepakowy, lipowy, faceliowy, wielokwiatowy), kasztany jadalne pasteryzowane, konfiturę z płatków róż, pierniki „Pierniczki ze Szlaku Cystersów” ozdobnie lukrowane.

ul. Boczna 1, 57-211 Ciepłowody
tel. 519 829 709 Elżbieta
f:GospodarstwoMalinowskichCiepłowody
www.malinowska24.pl



10

Gospodarstwo Rolne Marcin Pasternak

Tradycyjne gospodarstwo rolno-hodowlane prowadzone jest już w III pokoleniu przez rodzinę Pasternak. Oprócz głównych upraw zajmują się drobnym przetwórstwem warzyw i soi. Z warzywa do jakiego zobowiązuje nazwisko pasternak powstają salatek, chipsy, ciasta, zupy, z buraka ćwikłowego powstają salatek i zakwas buraczany. Z kolei z soi wyrabiane są pasty i paszety wegańskie. W spiżarni znaleźć dodatkowo można octy jabłkowe, zakwas na żur, pesto np. z czosnku niedźwiedziego. Tradycyjnie, smacznie i zdrowo. Zapraszamy do sklepu na miejscu. Organizujemy warsztaty rolno-kulinarne „Figa z makiem z pasternakiem”.

Lutomierz 29
57-213 Stoszowice
tel. 691 256 368
www.serylutomierskie.pl
malwina_pasternak@vp.pl



13

Pasieka Miodzio Marek, Sylwia Gawron

Pasieka, która ma spory wybór miodów odmianowych, pyłek kwiatowy oraz produkcję świec z wosku pszczelego. Doskonałość naszych miodów potwierdzają zdobyte nagrody w konkursach np. „Kulina Dedykacja”.

Sławęcin 2, 57-230 Kamieniec Ząbkowski, tel. 74 817 36 10



5

Gospodarstwo Agroturystyczne „Trzy Koguty”

Ma konsystencję bardzo gęstego syropu, piękny, czerwony kolor i specyficzny smak. Wytwarzana z czerwonej, mięsistej papryki z dodatkiem cukru, miodu, cytryny i skórki pomarańczowej, bez środków żelujących i konserwantów. Wyśmienity dodatek do zimnych mięs, drobiu, paszety, placków i serów.

Uzyskała wiele nagród, wyróżnień, jest produktem lokalnym Ziemi Ząbkowickiej. W 2014 r. po uzyskaniu certyfikatu znalazła się w katalogu Dolnośląskich Smaków.

Laski 153, 57-250 Złoty Stok, tel. 667 380 720
Konfitura z papryki



8

Gospodarstwo ekologiczne Ewelina i Grzegorz Chorażyczewscy

Gospodarstwo Ekologiczne Ewelina i Grzegorz Chorażyczewscy posiada certyfikat AgroBioTest (nr PL-EKO07-09-107). Od 9 lat uprawiamy warzywa, owoce oraz zboża, bez użycia chemicznych środków, w dbałości o ich jakość oraz o środowisko naturalne. W roku 2016 zajęliśmy III miejsce w konkursie na najlepsze gospodarstwo ekologiczne Dolnego Śląska. Jesteśmy również w grupie 60 najlepszych producentów żywności w Polsce wpisanych do Żółtego Przewodnika Geault Millau.

W ofercie posiadamy: ziemniaki, marchew, pietruszkę, seler, por, buraczki, cebulę, czosnek, jarmuż, topinambur, brokiew, rzepę, kapustę, danie (Hokkaido), makaronowe, Ambar, Prowansalskie, Bambino) oraz sezonowo: truskawki, maliny, porzeczki, pomidory, ogórki, kalarepe, cukinię, botwinę, rzodkiewkę, sałatę, koperek, szczypiorek, szpinak. Dowozimy warzywa w umówione miejsca we Wrocławiu, Legnicy, Lubinie, Świdnicy oraz z chęcią zapraszamy klientów do nas na zakupy bezpośrednio z gospodarstwa.

Doboszyce 147
57-230 Kamieniec Ząbkowski
tel. 603 892 791



11

Browar Rebelia

Zaczęliśmy warzyć, bo przestała nam smakować woda w piwie, a dowiedzieliśmy się, że warzenie piwa nie jest wcale tak skomplikowane. Obecnie posiadamy 10 różnych piw i w miarę możliwości tworzymy nowe. Staramy się również uczestniczyć w różnych zlotach i konkursach. Serdecznie zapraszamy do spróbowania naszych wyrobów. Każde nasze piwo to starannie dobrana mieszanka najlepszych składników, wytwarzane jest pod okiem największych pasjonatów.

ul. Melioracyjna 18, Ząbkowice Śląskie
Mikus: 698 095 037, Rodzyn: 604 059 175, Ptaku: 785 525 822
e-mail: rebelianci@browarrebelia.pl

**BROWAR
REBELIA**



14

Kluska Kalinowicka KGW Kalinowice

Koło Gospodyń Wiejskich w Kalinowicach przygotowuje kluskę kalinowicką wg własnego przepisu. Kluska kalinowicka to efekt poszukiwań kulinarnych smaków, przybyłych do Kalinowic ludzi z najróżniejszych stron dawnej Polski. „Od Kresów Wschodnich po Pomorze. Przyjechali na Dolny Śląsk ze swoimi smakami i tradycjami biesiadnymi. Regionalny smak zaczęli budować od nowa (...) Czuć w nim ślady tradycji kuchni z wielu regionów, widać fantazję i wyobraźnię.”



1

RHD Maliny z Doliny Teresa Grudzień

Maliny z Doliny to rodzinne gospodarstwo Państwa Grudzień, położone w małej dolnośląskiej wsi-Sulislawice. Oferujemy w sezonie letnim pyszne maliny i jeżyny uprawiane w zgodzie z naturą, bez nawozów sztucznych i chemicznych środków ochrony roślin. Z naszych owoców przygotowujemy również domowe przetwory, które swym smakiem przywołują słoneczne lato: malinowe soki zinnatłoczone z cukrem lub z ksylitolem; musy malinowe i jeżynowe; konfitury malinowe i jeżynowe.

Sulislawice 18, 57-200 Ząbkowice Śląskie
tel. 661 411 633
e-mail: malinyzdoliny@gmail.com, fb.com/malinyzdoliny



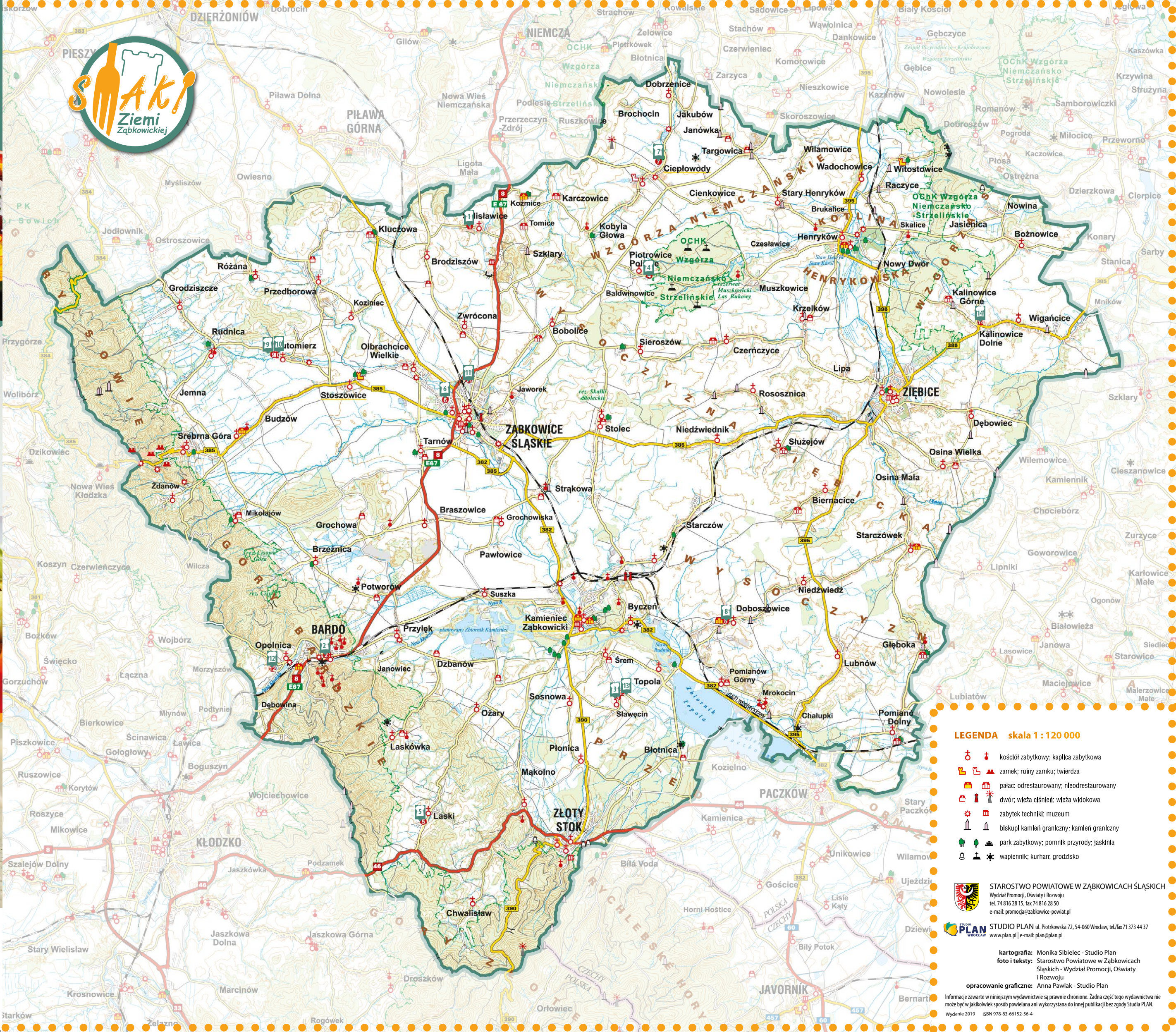
2

Bardzkie Pierniki Fabryka Magdalena Topolanek

Aromatyczne, bajecznie kolorowe, czasem koronkowe, a przede wszystkim pyszne! Takie właśnie są pierniki z Fabryki Magdaleny Topolanek. Tradycja Bardzkich Pierników sięga początków XVI wieku. Dziś wypiekamy je z taką samą pasją jak dawni mistrzowie piernikarstwa. Do piernikowego ciasta wkładamy najwyższej jakości składniki, najlepsze miody zbierane na słonecznych łąkach i polach Gór Bardzkich, wiele serca i odrobinę fantazji – oto nasza niepowtarzalna receptura! Spróbujcie sami!

Rynek 4, 57-256 Bardo
tel. 502 370 690
e-mail: bardzkiepierniki@gmail.com





LEGENDA skala 1 : 120 000

- kościół zabytkowy; kaplica zabytkowa
- zamek; ruiny zamku; twierdza
- pałac; odrestaurowany; nieodrestaurowany
- dwór; wleża ciśnień; wleża wldkowa
- zabytek techniki; muzeum
- bskupit kamień graniczny; kamień graniczny
- park zabytkowy; pomnik przyrody; jasklnia
- wapiennik; kurhan; grodzisko

STAROSTWO POWIATOWE W ZABKOWICACH ŚLĄSKICH
Wydział Promocji, Oświaty i Rozwoju
tel. 74 816 28 15, fax 74 816 28 50
e-mail: promocja@zabkowice-powiat.pl

STUDIO PLAN ul. Piotrkowska 72, 54-060 Wrocław, tel./fax 71 373 44 37
www.plan.pl | e-mail: plan@plan.pl

kartografia: Monika Sibielec - Studio Plan
foto i teksty: Starostwo Powiatowe w Zabkowie Śląskich - Wydział Promocji, Oświaty i Rozwoju
opracowanie graficzne: Anna Pawlak - Studio Plan

Informacje zawarte w niniejszym wydawnictwie są prawnie chronione. Żadna część tego wydawnictwa nie może być w jakikolwiek sposób powielana ani wykorzystana do innej publikacji bez zgody Studia PLAN.
Wydanie 2019 ISBN 978-83-66152-56-4

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Materiał opracowany przez Powiat Zabkowski.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Materiał sfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach działania
19. Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER,
poddziałanie 19.2 Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego
kierowanego przez społeczność Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
dla zadań realizowanych w ramach projektu grantowego LGD „Qwsi”

