

PRODUKT

Miód wielokwiatowy z Pasieki u Piotra Woźniaka z Koniny



Monika i Piotr Woźniak
Konina 317, 34-735 Niedźwiedź
tel. 606401623



Miód wielokwiatowy jest zwany „królem wśród miodów”. Jest to miód tysiąca kwiatów pozyskiwany z zagórzańskich łąk. Powstaje na bazie nektarów zbieranych przez pszczoły z różnych roślin miododajnych. W zależności od pory zbiorów oraz kwiatów, z których pszczoły zbierają nektar, miód może mieć nieco inną barwę oraz właściwości. Zazwyczaj powstaje na bazie pyłku z kwiatów kwitnących w czerwcu, lipcu i sierpniu. Jego kolor ma barwę herbacianą i półpłynna konsystencję (gęsta ciecz), jednak w wyniku naturalnego procesu ulega on krystalizacji (wówczas przybiera konsystencję stałą). Miód wielokwiatowy powstaje w warunkach najbardziej komfortowych dla pszczół. Korzystają one wówczas z dużej różnorodności kwiatów, które znajdują się na naszych, zagórzańskich łąkach. Tak zebrany nektar łączy w sobie niezwykle właściwości pożytków pszczelich, a pozyskany miód wyróżnia się bogactwem zawartych w nim składników odżywczych.

INICJATYWA

Wolontariat międzypokoleniowy „Zagórzańskie Centrum Wolontariatu”



Stowarzyszenie Kierunek Przyszłość

*Poręba Wielka 233, 34-735 Niedźwiedź
Tel.: 530 321 264; e-mail:
kierunek.przyszlosc2020@gmail.com
FB Kierunek Przyszłość*



Stowarzyszenie wdrożyło proces działalności Zagórzańskiego Centrum Wolontariatu, którego głównym celem jest zwiększenie aktywności społecznej wśród organizacji pozarządowych w partycypacji działań dla lokalnych mieszkańców oraz kształtowanie i motywowanie młodego pokolenia do samodzielnego rozwoju, planowania przyszłości, właściwego nawiązywania relacji interpersonalnych, umiejętnego wykorzystywania czasu, właściwego odnalezienia się w swojej „dorosłości” i otaczającej rzeczywistości poprzez czynny udział w Wolontariacie. Ponadto jednym z głównych działań jest podjęcie współpracy międzypokoleniowej, która prowadzi do wymiany wiedzy oraz doświadczeń seniorów z młodzieżą co aktywizuje oraz integruje mieszkańców trzech samorządów we wspólnym działaniu.

Ważnym aspektem jest udział członków organizacji, jak i wolontariuszy w spotkaniach doszkalających, konferencjach, kursach i praktykach, co pozwoli na dostosowanie planów pracy i działania do obowiązujących norm merytorycznych oraz finansowych.

USŁUGA

Oferta turystyczno – rekreacyjna oraz noclegowo – gastronomiczna z możliwością rehabilitacji w Ośrodku Wypoczynkowo – Konferencyjno – Rehabilitacyjnym JANDA RESORT & CONFERENCE



Janda Resort & Conference

ul. Piłsudskiego 25, 34-730 Mszana Dolna

tel: +48 18 331 00 73

recepca@jandaresort.pl, www.jandaresort.pl

IG: janda_resort, FB: JANDA Resort& Conference



Oferta Ośrodka obejmuje: zakwaterowanie w komfortowych pokojach dwuosobowych oraz rodzinnych, z łazienką i TV. Każdy pokój oraz strefy wspólne zdobią zdjęcia z terenu Zagórzańskich Działy. Do dyspozycji gości jest ogród z basenem zewnętrznym, altaną z kominkiem oraz tereny rekreacyjne z możliwością grillowania. Znakomita kuchnia serwuje śniadania oraz obiadowe kolacje w formie bufetu z elementami regionalnej kuchni zagórzańskiej.

Jedną z sal zdobi autentyczna zagórzańska parzenica, wykonana przez lokalną artystkę. Ma ona służyć gościom jako miejsce spotkań i warsztatów z miejscowymi: artystami, rękodzielnikami, producentami oraz gospodyniami w celu szerzenia wiedzy o regionie. Wyposażona w nowoczesny sprzęt multimedialny może również pełnić funkcję sali kinowej.

Serce ośrodka to recepcja, gdzie goście oprócz zakwaterowania oraz rezerwacji zabiegów rehabilitacyjnych mogą uzyskać liczne informacje, wypożyczyć przewodniki, a także literaturę o regionie i nie tylko. W recepcji działa również Punkt sprzedaży produktu lokalnego oraz Zagórzańska księgarenka.

JANDA RESORT & CONFERENCE stale poszerza swoją ofertę o pobyty pakietowe oraz program „szyty na miarę”, uwzględniając atrakcyjne warsztaty partnerów ZAGÓRZAŃSKICH DZIEDZIN.

USŁUGA

Pośrednictwo sprzedaży produktów lokalnych „Punkt sprzedaży produktu lokalnego i Zagórzańska księgarenka”



Centrum Edukacji i Rozwoju eMka

34-734 Kasinka Mała 660,
tel. 18-267-01-43, 665-604-121
e-mail: emka.kasinka@gmail.com
www-emka-kasinka.pl



W ofercie Punktu znajdują się produkty lokalne z naszego regionu, promujące i markujące jakość i tradycję: rękodzieło, miody, pyłki pszczele, świece z wosku pszczelego, galanteria drewniana zdobiona zagórzańskimi wzorami, breloczki, figurki drewniane, ozdoby świąteczne, dekoracje itp., a także książki i albumy o tematyce związanej z regionem zagórzańskim, jego tradycjami, historią, językiem, krajobrazami.

USŁUGA

Wakacyjne półkolonie „Podróże po Górze – tradycje są ważne”



Centrum Edukacji i Rozwoju eMka

34-734 Kasinka Mała 660,

tel. 18-267-01-43, 665-604-121

e-mail: emka.kasinka@gmail.com, www-emka-kasinka.pl



Półkolonia eMka

Jednym z filarów programu półkolonii jest poznawanie i kultywowanie tradycji Górali Zagórzańskich poprzez zdobywanie szczytów Beskidu Wyspowego i Gorców, odkrywanie lokalnych ciekawostek i historii w ramach Zagórzańskich Questów, rozwój umiejętności manualnych i poznawanie regionalnych tradycji poprzez udział w warsztatach edukacyjnych, kulturowych, przyrodniczych i kulinarnych.

Drugim ważnym ich elementem jest codzienna nauka języka angielskiego poprzez zabawę, ćwiczenia w grupach, rozwiązywanie zadań w terenie.

Ostatnią częścią spotkań jest aspekt terapeutyczny poprzez naukę samoświadomości, współpracy w grupie, akceptacji siebie i innych członków kolonii, radzenia sobie z emocjami i trudnymi sytuacjami, Trening Umiejętności Społecznych, dbanie o poprawną postawę ciała i korekcję nieprawidłowości, propagowanie zdrowego stylu życia i uprawiania sportów, kulturę żywego słowa oraz treningi uważności i relaksacji w oparciu o ćwiczenia oddechowe, medytacje i mindfulness

USŁUGA

Oferta edukacyjna „Zagórzańskie smaki” – warsztaty gotowania tradycyjnych potraw kuchni zagórzańskiej



Koło Gospodyń Wiejskich Śwarne Babki

Łętowe 77, 34-733 Mszana Górna
tel. 735750865,
barbaratromiczak@op.pl,
FB: KGWLetowe



W trakcie warsztatów uczestnicy poznają tradycyjne potrawy regionu Zagórzan. Wspólnie z prowadzącymi ugotują dwie spośród czterech potraw zagórzańskich tj. kluski rozgarnywane zwane sapką, zupa z karpielem na mleku, pierogi z suszonymi śliwkami, kołacz razowy na słono. Potrawy te uzyskały wpis na Listę Produktów Tradycyjnych. Podczas zajęć używane są produkty z własnych upraw, naturalne, nieprzetworzone.

Gospodynie prowadzą warsztaty w strojach regionalnych, stoły biesiadne dekorują kwiatami i ziołami, a przygotowane podczas warsztatów potrawy serwują w glinianych i drewnianych naczyniach.

Uczestnicy zajęć nie tylko uczą się gotowania tradycyjnych, zdrowych potraw, ale również poznają produkty wykorzystywane do ich przygotowania oraz zioła służące jako przyprawy. Zyskują też wiedzę o historii kuchni zagórzańskiej.

USŁUGA

Oferta turystyczno – rekreacyjna w Bazie Szkoleniowo – Wypoczynkowej „Lubogoszcz” w Kasince Małej



Krakowski Szkolny Ośrodek Sportowy Baza Szkoleniowo – Wypoczynkowa Lubogoszcz w Kasince Małej

www.lubogoszcz.pl tel. 18 331 30 01, 664 121 196, 18 331 34 92

Baza „Lubogoszcz” położona jest z dala od hałaśliwych ulic, pośród lasu, w sercu Beskidu Wyspowego. Oferuje: 3 budynki całoroczne z pełnym węzłem sanitarnym, 15 domków kempingowych z sanitariatami w budynkach głównych, stołówkę (możliwość degustacji tradycyjnych potraw zagórzeńskich).

Dla gości dostępna jest doskonała infrastruktura do zajęć fizycznych – zarówno w plenerze (boiska sportowe do badmintonu, siatkówki, koszykówki i piłki nożnej) jak i w budynku, w którym mieszczą się sala dydaktyczna i mini sala gimnastyczna. W Bazie przygotowane jest specjalne miejsce do rozpalania ogniska.

Ponadto można tutaj skorzystać z: oferty Zagórzeńskich Dziedziny (warsztaty, questy), lekcji edukacyjnych, wycieczek fakultatywnych, Leśnej Ścieżki Edukacyjnej Lubogoszcz, górskiej ścieżki rowerowej.

W Bazie organizowane są m. in. półkolonie, kolonie zimowe i letnie oraz imprezy sportowo – rekreacyjne.

USŁUGA

Oferta edukacyjna – Zagórzańskie warsztaty taneczno – muzyczne „Pieca zadym nie troncojcie”



Stowarzyszenie Miłośników Kultury Góralskiej Pod Cyrlom z Olszówki

Olszówka 221, 34-730 Mszana Dolna

podcyrlom@gmail.com

d.koscielniak8@gmail.com, tel. 889-651-633

Poprzez naukę autentycznego tańca z okolic wsi Olszówka, przekazywanego z pokolenia na pokolenie, można zagłębić się w kulturze i tradycji Regionu Zagórzańskiego. W warsztatach mogą uczestniczyć dzieci, młodzież, dorośli, a także osoby z niepełnosprawnościami. Możliwe jest ich przeprowadzenie przy muzyce granej „na żywo” przez rodzinną kapelę "Kościelnioki" lub muzyce z nośnika bezprzewodowego.