

## **Gmina Nowa Ruda**

Malarstwo, Nadia Makuchowska, Jugów, <https://www.facebook.com/nadia.makuchowska>

Koronki i ozdoby – kwiaty z materiału, Agnieszka Woźniak, Wolibórz,  
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100001985903581>

Zabawki z filcu, Alicja Kucharska, Bożków, <https://www.facebook.com/alicia.kucharska12>

Sztuka użytkowa w drewnie, Ewelina Borensztajn, Świerki  
<https://www.facebook.com/Drewart-300426093792731/>

Ceramika, Diana Krechowska, Wolibórz, <https://www.facebook.com/diana.krechowska>  
- patera

Ubranka dla dzieci, Ewa Chełminiak, Jugów, <https://www.facebook.com/dzieciecee.hihahaha/>  
Zabawki z filcu, Inga Wawrzyńczak, <https://www.facebook.com/filcart/>

Wyroby z lawendy oraz przetwory ekologiczne, Izabela Rojczyk, Dom Pod Lawendowym  
Polem, Wolibórz 50, 57-431 Wolibórz,  
<https://www.facebook.com/dompodlawendowypolem/>

Decoupage, ozdoby, Kamila Kosmal, <https://www.facebook.com/kamila.kosmal>  
Malarstwo, Agnieszka Brzezińska, Ludwikowice Kł.

Zabawki, ubrania na szydełku, Patrycja Jarecka-Ciupa, Jugów  
<https://www.facebook.com/patrycja.jareckaciupa>

Ozdoby, Małgorzata Maślanka,  
[https://www.facebook.com/pg/Kreatywny-%C5%9Awiat-981468368575582/posts/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/Kreatywny-%C5%9Awiat-981468368575582/posts/?ref=page_internal)

Swetry, szaliki i poduszki na drutach, Sylwia Maciejczyk, Nowa Wieś Kł. 5

Rzeźbiarstwo, Tadeusz Grzesik, Jugów

Malarstwo, Zbigniew Babiak, Jugów

Haft, Barbara Tyrka, Świerki

Jaja w zalewie, Koło Gospodyń Wiejskich w Woliborzu

Nadruki na tekstyliach, Ireneusz Brin, Jugów

Malarstwo, Malwina Ryś, Czerwieńczyce

## **Gmina Radków**

Rzeźby z drewna, Mieczysław Wójcik, Wambierzyce, tel. 74 87 19 098 6

Haft, Zofia Marduła, Wambierzyce, tel. 790 669 762

Szydełkowanie poduszek o różnych rozmiarach, serwety i serwetki, obrabiane kolorową włóczką wydmuszki, chusty wykończone frędzlami, ponadto hafty zarówno białe jak i kolorowe. Pani Zofia wyszywa różnymi ściegami m.in. łańcuszkowym, pełnym i za igłą.

Pisanki, pierniki, Jadwiga Świącichowska, Radków, tel. 74 87 12 409

Ozdoby z osiki, Joanna Kuźlak, Ścinawka Dolna, tel. 505 879 773

Malarstwo, Małgorzata Szwiec, Ścinawka Dolna, tel. 783 691 001

Stroiki, bombki, Ewa Józwiak, Ścinawka Średnia, tel. 500 491 182

Hafty, Krystyna Kusiak, Radków, tel. 666 245 265

Olej lniany, Eugeniusz Dereniuk, Ścinawka Górna, tel. 519 866 582

Swojskie wędliny, Michał Bryja, Ratno Dolne, tel. 666 924 709

Hafty, Anna Paździorko, Ratno Dolne, tel. 74 87 12 349

Pisanki, rzeźba w kamieniu, haft, Mieczysława Jarzyńska, Ratno Górne

Malarstwo, Robert Chyc, Ścinawka Średnia

Palmy, hafty, Helena Gorczycka, Ścinawka Górna, tel. 668 026 791

Pstrąg kłodzki wędzony, smażony, w occie, Marian Ćwikła,

Ścinawka Średnia, tel. 691 360 087 tel. 74 871 50 00

Oscypki, Jolanta Strzelecka, Raszków, tel. 74 873 32 20 8

wędliny, pasztet, wędzonka, salceson -Tadeusz Wielgus, tel. 74 871 52 26

Oscypek, Stanisław Frączek, tel. 746 629 181

Sery i wyroby mleczarskie, Ewa Kuczyńska, tel. 691 56 48 20

miód – Pasieka Piotra i Magdaleny Kopacz, tel. 692 354 503

miód – Bogumiła i Arkadiusz Kurpiel, tel. 606 786 397

<https://pl-pl.facebook.com/MiodyKurpiel/> miodykurpiel@gmail.com

## **Gmina Miejska Kłodzko**

Piwo z Twierdzy Kłodzko, Kooperacja Twierdzy Kłodzko i lokalnych przedsiębiorców na Pograniczu (Owocowa Manufaktura Krosnowice PL / Pivovar Broumov S.R.O. CZ i inne przygraniczne browary), Kłodzko, [www.facebook.com/piwoztwierdzyklodzko](http://www.facebook.com/piwoztwierdzyklodzko)

Produktem jest piwo warzone tradycyjnie z użyciem wyłącznie naturalnych składników: wody, słodu, chmielu i drożdży. Nazwy piwa oraz używana grafika na opakowaniach mają ściśle odniesienia do historii Twierdzy bądź miasta.

„Kłodzkie Pierniki”, Henryka Szczepanowska, Kłodzko,

Kłodzkie Pierniki powstały z chęci odkrywania i zachowania tradycji piernikarskich w regionie, które sięgają ok. XV w. W ofercie licznie występują pierniki figuralne: karety, rycerze, jeżdżący na koniach, niemowlęta w powijakach, postacie świętych, strojne damy.

Katarzyna Surówka, „Akwarele”, tel. 502393540, [katia12073@gmail.com](mailto:katia12073@gmail.com), Instagram: ka.tia26

## **Gmina Bystrzyca Kłodzka**

Regionalne potrawy w prowadzonej agroturystyce „U Gieni” w Wilkanowie.

Hafciarstwo: haft ludowy krzyżykowy i płaski, kolaże i ozdoby świąteczne,

Wyroby hafciarskie to głównie serwetki, obrusy, pościel, haftowane obrazy itp. Są to hafty krzyżykowe, wypukłe, płaskie, angielskie, koronki dziergane szydełkiem.

Genowefa Wołyniak, Wilkanów 150 a, 57-500 Bystrzyca Kłodzka,

tel. +48 74 813 60 71, 785-805-724

e-mail: [malgorzatawolyniak@wp.pl](mailto:malgorzatawolyniak@wp.pl)

Regionalne potrawy, Agroturystyka „Jak u Mamy”, Dariusz Capaja, Nowy Waliszów 14, tel. 74 811 05 30 [www.jakumamy.bystrzycaklodzka.com](http://www.jakumamy.bystrzycaklodzka.com), [capaja14@gmail.com](mailto:capaja14@gmail.com)

Staw, smażalnia pstrąga, „Osmelakowa Dolina”, Mariola i Zbigniew Osmelakowie, Spalona 14, 57-500 Bystrzyca Kłodzka, tel. 609-093-520, 695-420-688; e-mail: [osmelak@spalona.pl](mailto:osmelak@spalona.pl), [www.osmelakowadolina.pl](http://www.osmelakowadolina.pl)

Wędliny, Wytwórnia Wędlin i Sprzedaż Mięsa, Jerzy Klajn, ul. Międzyłęśna 10 a, 57-500 Bystrzyca Kłodzka

Wołowina sudecka, wysokiej jakości mięso z bydła wypasanego na sudeckich łąkach. Produkt jest już serwowany w restauracjach Czarna Góra Resort, Zieleńca, Łącka-Zdroju, Długopola-Zdroju, Polanicy-Zdroju, Wrocławia, <https://pl-pl.facebook.com/wolowinasudecka>

Woda mineralna i piekarnia w Starej Bystrzycy:

Gminna Spółdzielnia "Samopomoc Chłopska" w Bystrzycy Kłodzkiej ul. Okrzei 15, tel./fax 74 811 12 26, 74 811 02 44, e-mail: [bystrzyca\\_gs@pro.onet.pl](mailto:bystrzyca_gs@pro.onet.pl)

Rozlewnia Wody Cyranka, ul. Ludowa 2, 57-521 Gorzanów, tel. 74 812 10 98, 74 812 10 32 e-mail: [gsrozlewnia@gmail.com](mailto:gsrozlewnia@gmail.com)

Woda mineralna, Wytwórnia Wód Mineralnych „Mineral” Sp.j. ZPChr., ul. Nadrzeczna 4a, 57-521 Gorzanów, tel./fax 74 81 21 331, 74 81 21 334, e-mail: [biuro@mineral.pl](mailto:biuro@mineral.pl) <https://wytwornia-wod-mineralnych-mineral-spj-zpchr.business.site/>

Sery owczo-krowie, Bacówka – Biała Woda, Władysław Bobak, Idzików 80a, tel. 605-133-963

Ser, Przedsiębiorstwo-Handlowo-Usługowe "Krzyś" Aleksander Piętoń, Wilkanów 32.

Producent sera pleśniowego z przerostem pleśni typu roquefort gorgonzola.

Działalność twórcza: naszyjniki z tkaniny, broszki z tkaniny, bukiety ślubne ze wstążki, tłoczenie w pergaminie, kwiaty z krepiny i bibuły, quilling, lalki waldorfskie, zabawki z tkaniny i filcu, filcowanie, kremy i maści na bazie ziół, przetwory z warzyw, owoców i ziół (syropy, herbaty fermentowane, konfitury, dżemy, keczupy owocowe, pasty wegańskie), octy owocowe i ziołowe, kiszone i marynowane warzywa, sok kiszony z buraków i warzyw;

Jolanta Terlecka, Gorzanów, tel. 605-175-434, e-mail: [jola62@o2.pl](mailto:jola62@o2.pl)

Szydełkowanie, koronki na lnieniu i bawełnie, hafciarstwo, wyroby z bibuły, witraże, malowanki na szkle i jedwabiu, biżuteria sutasz, Henryka Marcinkiewicz, Międzygórze

Warsztaty z tworzenia bio kosmetyków, warsztaty z ceramiki, warsztaty pieczenia chleba na zakwasie „Artystyka”, Krystyna Kolonko i Kajetan Dyrda, Nowa Bystrzyca 71,  
tel. 697-557-600, [www.artystyka.eu](http://www.artystyka.eu) [info@artystyka.eu](mailto:info@artystyka.eu)

Kowalstwo artystyczne, stolarstwo – Ryszard Herezo – Bractwo Średniowiecznych Słowian i Wikingów SLEIPNIR, ul. Rycerska 20, tel. 609 878 301

Malarstwo – olej na płótnie, rzeźba, poezja: Renard Ciężak, Środowiskowy Dom Samopomocy, Bystrzyca Kłodzka, ul. 1 Maja

Aleksandra Cebula, tel. 530 747 842 syropy ziołowe, dżemy owocowe i inne przetwory  
e-mail: [aleksandracebula@gmail.com](mailto:aleksandracebula@gmail.com)

Polska borówka wysoka, dżem borówkowy, **Grażyna Kułach-Słodyczka**  
Stara Bystrzyca, ul. Nadbrzeżna 5B, 57-500 Bystrzyca Kłodzka, tel. 661-265-177  
e-mail: [sloczkowa@o2.pl](mailto:sloczkowa@o2.pl)

Malarstwo, rysunek, akwarela, grafika, Maria Śliwowska, Bystrzyca Kłodzka  
e-mail: [mariasli@poczta.onet.pl](mailto:mariasli@poczta.onet.pl)

---

## **Gmina Duszniki-Zdrój**

Papier czerpany, Młyn Papierniczy w Dusznikach Zdroju,  
ul. Kłodzka 42, 57-340 Duszniki-Zdrój, tel. 74 862 74 00

Zabytkowy młyn jest największym producentem papierów czerpanych w Polsce. To tu powstają arkusze wykorzystywane do celów ozdobnych np. na zaproszenia, wizytówki, kartki okolicznościowe, dyplomy itp. Muzeum Papiernictwa gwarantuje ich profesjonalne zaprojektowanie, niepowtarzalne wykonanie oraz możliwość stworzenia oryginalnych papierów ze znakami wodnymi. Papiery wytwarzane przez naszych profesjonalnych czerpalników, a także różne wyroby z papieru czerpanego, można również zakupić w muzealnym butik lub zamówić mailowo.

## **Gmina Kłodzko**

Rzeźby w drewnie, Kazimierz Adamajtis, Oldrzychowice Kłodzkie, tel. 695339369  
Postacie świętych, anioły, postacie z bajek i legend.

Rękodzieło twórcze – malowane na jedwabiu i inne wyroby artystyczne, Roma Szczerbień,  
Krosnowice, tel. 662062172

Malowane suknie, apaszki, chusty, szale, świąteczne kartki.  
Koronka frywolitkowa, wyroby szydełkowe, Urszula Borkowska, Krosnowice tel. 664081095  
Serwetki, kołnierzyki, ozdoby choinkowe i wiele innych.

Tradycyjne miody, Henryk Zaręba, Stary Wielisław, tel. 748690634, 608272127  
W ofercie dostępny jest również pyłek pszczeli-oczyszczony i osuszony. Pasieki położone są  
w zróżnicowanym pod względem pożytków obszarze, gdzie bogactwo miododajnych roślin  
zapewnia warunki do pozyskania najwyższej jakości miodu i pyłku pszczelego. Pan Henryk  
prowadzi również pasiekę w najwyższym miejscu miasta Kłodzka – na Twierdzy Kłodzkiej.

Tradycyjne miody, Edward Szymczak, Gorzuchów tel. 512248815

Tradycyjne dania regionalne, hafty, Halina Puk, Krosnowice, tel. 667259349  
Halina znana jest z gotowania pysznych potraw. Od lat zbiera przepisy na często zapomniane  
regionalne potrawy. Jej rodzina wywodzi się z Kresów z okolic Sambora i Stanisławowa, stąd  
też wiele kresowych przepisów. Piernik na piwie, blinki z nadzieniem ziemniaczano-serowym,  
paszteciki z kaszą gryczaną, sernik. Drugą pasją Pani Haliny jest haftowanie serwet, obrusów,  
bieżników a nawet specjalne kartki świąteczne. Wszystko wykonane ręcznie haftem  
krzyżkowym, półkrzyżkowym, Richelieu. Dzisiaj jej pasję i artystyczne uzdolnienia przejęła  
już córka. Jej dziełem są m.in. malowane a jednocześnie haftowane jajka.

Pisanki, kraszanki, Barbara Paluch, tel. 503692648  
Wielkanocne pisanki, wykonywane metodą tradycyjną wywodzącą się z okolic Rzeszowa,  
gdzie tradycja malowania i zdobienia jajek była rodzinną tradycją.

Naturalnie wytłaczane soki jabłkowe, Hubert Krech, Krosnowice, tel. 607873162

Złoty pstrąg z patelni z warzywami, Remigiusz Czajkowski, Łowisko „Złoty pstrąg”,  
Boguszyń, tel. 781178227

Tradycyjne soki malinowe, miody, Artur Ilba, Jaskowa Górna, tel. 607649767

Ekologiczne ogórki i kapusta kiszona, Józef Piesiak, Krosnowice, tel. 74 868 53 15

Józef Piesiak – właściciel Indywidualnego Gospodarstwa Rolnego w Krosnowicach. Pan Józef prowadzi gospodarstwo od 1981 r. Od trzech lat zajmuje się m.in. niszową działalnością – ekologiczną produkcją kiszzonej kapusty i ogórków.

Pisanki, kraszanki, Julita Kwinta, Jaszkowa Górna, tel. 510974559

## **Gmina Łądek-Zdrój**

Śląskie niebo, Izba regionalna przy Gospodarstwie Agroturystycznym Skowronki w Radochowie koło Łądka Zdroju (Radochów 144, 57-540 Łądek-Zdrój, tel. 74 814-78-02) oraz w Skansen Gottwaldówka w Kątach Bystrzyckich (Kąty Bystrzyckie 23, 57-540 Łądek-Zdrój, tel. 74 814 78 02)

Głównym składnikiem potrawy jest gotowane, uwędzone lub peklowane mięso wieprzowe, ale także stosowana zamiennie świeża wieprzowina, a wszystko polane sosem z suszonych owoców.

Ciasto drożdżowe z cynamonową kruszonką, Izba regionalna przy Gospodarstwie Agroturystycznym Skowronki w Radochowie koło Łądka Zdroju (Radochów 144, 57-540 Łądek-Zdrój, tel. 74 814-78-02) oraz w Skansen Gottwaldówka w Kątach Bystrzyckich (Kąty Bystrzyckie 23, 57-540 Łądek-Zdrój, tel. 74 814 7802)

### **Wołowina sudecka**

Soczyste i bogate w dobroczynne dla zdrowia substancje odżywcze mięso wołowe, które pochodzi z bydła ras mięsnych urodzonych i wyhodowanych na terenie Sudetów i Przedgórze Sudeckiego. Warto podkreślić, że rejon Sudetów to naturalna apteka dla wypasających się zwierząt. Wiele z rosnących tu roślin od wieków stosowano w ziołolecznictwie m.in. babka lancetowata, kminek zwyczajny, krwawnik pospolity, brodawnik jesienny, mięta, mniszek pospolity. To właśnie one nadają sudeckiej wołowinie wyjątkowe walory kulinarne, charakteryzujące się niepowtarzalnym smakiem, aromatem i wyglądem. Kolejnym ważnym atutem tutejszej wołowiny jest fakt, że tereny te nie były nawożone, dlatego zioła z sudeckich łąk mają znacznie silniejsze działanie.

Bydło wypasane w Sudetach to przede wszystkim rasy mięsne lub ich mieszańce, jednak z udziałem co najmniej 75% czystej rasy mięsnej. Wszystkie zwierzęta są karmione wysokiej jakości paszami naturalnymi – bez GMO. Cielęta pochodzące od ww. matek przebywają z nimi do co najmniej 3 miesięcy po urodzeniu, co daje im poczucie bezpieczeństwa. Oczywiście młode karmione są ich odżywczym mlekiem, co gwarantuje nie tylko wysoką jakość mięsa, ale i odpowiedni poziom pH. Jednym z najważniejszych kryteriów jest bezstresowa hodowla sudeckiego bydła. Zarówno krowy jak i jałówki, w okresach letnich zawsze wypasane są na łąkach, natomiast byczki w pierwszym roku życia, w lecie wypasane są na łąkach, natomiast

później mogą przebywać w oborach lub wiatach w systemie wolno-wybiegowym. Zwierzęta pochodzą z gospodarstw z obsadą zwierząt maksymalnie – 2 szt. na hektar posiadanych użytków rolnych. Sudeccy hodowcy są zobowiązani do przestrzegania zaleceń m.in. ubój powinien odbywać się na terenie Sudetów. Bydło powinno być poddane ubojowi w wieku do 24 miesięcy życia i musi on być prowadzony w sposób humanitarny zgodny z aktualnymi przepisami. Oczywiście oznakowanie mięsa powinno uwiarygodniać jego pochodzenie, dlatego można np. podawać numer i dokładny adres gospodarstwa, z którego pochodziła sztuka, a także miejsce uboju. Świetnie przygotowane dania z wołowiny sudeckiej serwowane są m.in. w Zakładzie Przyrodoleczniczym Zdrój Wojciech, serwowane są również w restauracjach Czarna Góra Resort, Zieleńca, Łądko-Zdroju, Długopola-Zdroju, Polanicy-Zdroju, Wrocławia. Do Kłastry Wołowina sudecka należą: podmioty gospodarcze, uczelnie, szkoły, indywidualne gospodarstwa rolne, podmioty wspierające (m.in. Dolnośląska Izba Rolnicza) i niezależni eksperci (m.in. Zbigniew Szczygieł).

Pstrąg Kłodzki, łowisko, smażalnia, Trzebieszowice

Pracownia Ceramiki „Rezerwat”, Sławomir Orlicki, Kąty Bystrzyckie 20, 57-540 Łądek-Zdrój  
Sławomir Orlicki prowadzi warsztaty rękodzielnicze. Artysta zdobywał doświadczenie m.in. w pracowni architektonicznej Hundertwassera. Do dyspozycji jest koło garncarskie, narzędzia do pracy ręcznej, formy do odlewów i w zależności od wariantu, warsztaty mogą mieć formę zamkniętą (jedno spotkanie) lub cykliczną. W ramach warsztatów uczestnicy poznają historię ceramiki, jej współczesne formy i zastosowania, można też zobaczyć cały proces twórczy, zapoznać się z technologią obróbki gliny. Samodzielnie wykonane wyroby po wypaleniu zostają własnością uczestników.

Kuźnia Alchemiczna, Piotr Gut, Kąty Bystrzyckie 14, 57-540 Łądek Zdrój

Kuźnia Alchemiczna oferuje warsztaty edukacyjne dla dzieci i dorosłych, nauka płukania złota, poszukiwanie minerałów. W Kuźni dostępne są naszyjniki z magicznych labradorytów inaczej zwanych kamieniami odwagi (gdyż uważa się, że przynoszą szczęście oraz mają właściwości ochraniające i oczyszczające pole energetyczne, a także podnoszące świadomość).

Sery typu bundz, Aleksandra i Jacek Mossakowscy, Wójtówka

Bundz to ser owczy podpuszczkowy, powstaje jako pierwszy produkt z mleka kłaganego zaraz po udoju. Podpuszczka dodana do ciepłego mleka powoduje ścinanie i wytrącanie się skrzepu serowego. Bundz jest w smaku łagodny i delikatny, można go kroić i spożywać jak twaróg. Najsmaczniejszy jest świeży tzw. „słodki” bundz (słodki z naturalnej laktozy zawartej w mleku), ale można go również lekko posolić i pozostawić odkryty na kilkanaście dni w lodówce lub domowej temperaturze, wtedy staje się kwaśny i dojrzewa – na przekroju pojawiają się



charakterystyczne dziury. Dojrzały bundz, pokrojony w plastry, przyprawiony odrobiną soli, świetnie nadaje się na przekąskę lub do kanapek.

## **Gmina Polanica-Zdrój**

Wielka Pieniawa, to woda wydobywana od 1904 roku w Uzdrowisku Polanica–Zdrój. Charakteryzuje się stałą i stabilną zawartością składników mineralnych, których naturalna kompozycja wpływa korzystnie na poprawę problemów trawiennych i żołądkowych. Mineralizacja: 1423,50 mg/l. Zawiera naturalny dwutlenek węgla i dostępna jest również do spożycia na miejscu w pijalni w Polanicy-Zdroju. Jest to środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego – zgodnie z przepisami prawa nie zawiera konserwantów, barwników i dodatków smakowych.

Staropolanka, to naturalna woda mineralna eksploatowana ze źródła Staropolanka Polanicy – Zdroju już od 1905 r. Jest to woda średniozmineralizowana, jej mineralizacja wynosi 805,00 mg/dm<sup>3</sup>. Bogaty zestaw kationów i anionów w jej składzie stanowi o jej różnorodnym zastosowaniu oraz gwarantuje optymalne przyswajanie w organizmie. Staropolanka to stały dopływ nie tylko wody, ale również zrównoważonej ilości naturalnych składników mineralnych.

Staropolanka 2000, to woda pozyskiwana ze źródła Staropolanka 2000 o głębokości 270 m w Polanicy- Zdroju. To woda o wysokiej mineralizacji i korzystnym dla organizmu składzie chemicznym: 2150,00 mg/dm<sup>3</sup> . Wapń i magnez, które wchodzą w skład wody mineralnej Staropolanka 2000, to pierwiastki, które mają szczególne znaczenie dla naszego zdrowia. Staropolanka 2000 zalecana jest dla osób prowadzących aktywny, stresujący tryb życia.

Adres: ul. Zakopiańska 3, 57-320 Polanica-Zdrój, staropolanka@staropolanka.pl, Tel.: 74 868 03 51, 74 868 03 50

## **Gmina Stronie Śląskie**

Restauracja Kaczka i Wino <https://kaczkaiwino.pl/>

Kuchnia w Villi Elise to wyjątkowa dla nas sprawa, bo sami należymy do tzw. foodies, czyli bez dobrego i prawdziwego jedzenia żyć nie umiemy. Taką właśnie kuchnię, opartą na naturalnych produktach, serwujemy w naszej restauracji „Kaczka i Wino”. Nasi kluczowi dostawcy, to lokalni producenci z Ziemi Kłodzkiej, ale również z innych części Dolnego Śląska. Motywem przewodnim menu naszej restauracji są kaczka i wino – dwie nasze ogromne pasje.

Kaczka serwowana jest na kilka sposobów, w zależności od sezonu i dostępności różnych produktów. Specjalnie skomponowana przez nas karta win oraz organizowane kilka razy w roku degustacje pomagają nam sukcesywnie szerzyć kulturę picia wina. W naszej karcie znajdują się również propozycje dla wegan i wegetarian. Kolejną specjalnością restauracji jest wypiekany na miejscu prawdziwy chleb na zakwasie, który dzięki swojej unikalnej recepturze zyskał znak Dziedzictwa Kulinarne Dolnego Śląska. Restauracja, jako pierwsza na Dolnym Śląsku, uzyskała rekomendację SLOW FOOD POLSKA. Wraz z Szefową kuchni – Agnieszką Kucin zapraszamy Państwa w podróż kulinarną po Dolnym Śląsku z elementami kuchni tradycyjnej, jednocześnie nie bojąc się akcentów kuchni świata.

Kontakt: Restauracja Kaczka i Wino, Mickiewicza 9, 57-550 Stronie Śląskie, tel. 502457984.

W deseczkę – Kamila Bugajska

Produkty drewniane zrobione metodą pirografii i ręcznie malowane. Wykonywane są następujące formy: biżuteria drewniana, dekoracje i akcesoria użytkowe, upominki okolicznościowe.

Strona: [www.facebook.com/Wdeseczke](https://www.facebook.com/Wdeseczke) mail: [w.seseczke.art@gmail.com](mailto:w.seseczke.art@gmail.com)

Pstrągi, „Nad Stawami”, Kletno, [www.kletno.com](http://www.kletno.com)

Pstrągi, „Raj Pstrąga”, Goszów, [www.rajpstraga.pl](http://www.rajpstraga.pl)

Papier czerpany, introligatorstwo, Wapiennik „Łaskawy Kamień”, Stara Morawa, [www.wapiennik.eu](http://www.wapiennik.eu)

Wypiek chleba, rękodzieło, przetwórstwo owocowe, „Galeria na szlaku”, Stary Gieraltów, Maria Markiewicz-Kacprzak, tel. 796151660, [markiewicz.maria@o2.pl](mailto:markiewicz.maria@o2.pl)

Galeria prezentuje lokalną twórczość wiejską i urządzona została na terenie starej sudeckiej zagrody, w dawnym kamiennym chlewiku. Pani Maria organizuje też na wiejskim placu zabaw i spotkań w Nowym Gieraltowie – Jarmark Produktu Lokalnego, który odbywa się w miesiącach maj-październik w każdą sobotę, w godz. 12-14.

Rzeźbiarstwo artystyczne – głównie rzeźby bajkowych postaci o dużych rozmiarach, w baśniowym, ludowym stylu, np. trolle, liczyrzepy oraz zwierzęta. Także wytwarzanie mebli rzeźbionych. Stanisław Kurowski, Kamienica, tel. 726 049 857

Sery kozie, „Gościńska zagroda”, Nowy Gieraltów, Barbara Kalińska, tel. 74 814 14 52

## **Gmina Miejska Nowa Ruda**

Unikatowe rękodzieło, wernisaże, warsztaty, promocja sztuki; Noworudzka Grupa Twórców Sztuki „Alfa-Art”, Galeria Sztuki – „Mozaika”, ul. Plac Grunwaldzki, Nowa Ruda.

<https://www.facebook.com/Alfa-Art-Noworudzka-Grupa-Tw%C3%B3rc%C3%B3w-Sztuki-306569246213104/>

Do grupy należą m.in.:

- Magdalena Rykowska – m.in. malarstwo olejne i akrylowe, ceramika
- Marta Bajer-Bendiul – malarstwo olejne i akrylowe
- Alma Triste –pastela sucha
- Beata Jańdzio – malarstwo sztalugowe akrylowe
- Anna Krygier – malarstwo olejne i akrylowe, rysunek ołówkiem
- Monika Lada – m.in. witraże, pirografia (wypalanie rysunku w drewnie), szydełkowanie
- Małgorzata Podgórska – pirografia, witraże, sztukateria
- Sławomir Gołębowski – m.in.tworzy obrazy techniką papieru czerpanego
- Izabela Słowek-Chorób – malarstwo akrylowe oraz prace ołówkiem

Ceramika, Niezależna Pracownia Artystyczna, Iga Zwierzyńska, Marcin Glina, Nowa Ruda, ul. Łużycka 10, 57-400, Nowa Ruda, tel. 660 713 400 19

Czerwony piaskowiec – płyty, okładziny, bloki, kamień ogrodowy, rzeźby, akcesoria ogrodowe  
Kopalnia Piaskowiec Dariusza Piotra Paterka, zlokalizowana w Nowej Rudzie. ul. Niepodległości 43a, 57-400 Nowa Ruda, 602 736 945,

Ceramika, pirografia, pastele, akwarele, grafika, obrazy olejne, Ilona Antoniów,  
ul. Demokratów 9, 57-400 Nowa Ruda, tel. 74 872 41 14, kom. 723 302 813,  
e-mail: novailona@o2.pl <http://www.ilonaantoniow.pl/>

Prace dziewiarskie, projektantka dzianin, zabawek i biżuterii, Amaya-Art, Ludmiła Woźna,  
Nowa Ruda, tel. 600920916  
[www.amayaart.blogspot.com](http://www.amayaart.blogspot.com)

## **Gmina Lewin Kłodzki**

Wyroby z ekologicznej aronii, gospodarstwo ekologiczne EKO-AR, Anna i Mirosław Lech,  
Jarków 9, 57-343 Lewin Kłodzki, tel. 74 869 89 69 tel. kom. 502240600, [biuro@ekoaronia.pl](mailto:biuro@ekoaronia.pl),  
<http://ekoaronia.pl/produkty/>

Miody:

Pasieka, „Pod Lipami” Paweł Szymanowicz, Kocioł 5,

Pasieka, „W Sercu Natury” Edward Tyrawa, ul. Nad Potokiem 11, Lewin Kłodzki,

Pasieka, Dawid Ferenc, Jerzykowice Małe 3,

Pasieka, Zdzisław Szadkowski, Jeleniów 53

Pasieka, Marek Dudek, Jerzykowice Wielkie 7

Pasieka, Ignacy Kubiński, Jeleniów 20

Rzemiosło:

- Malarstwo, Paweł Górski, Taszów 11

Rzeźba, Stanisław Walicki, Jerzykowice Wielkie 3

## **Gmina Szczytna**

Rzeźba, Tomasz Bohdanowicz, ul. Słoneczna 68/6, 57-330 Szczytna, tel. 782155424

Wytwarzanie tradycyjnymi metodami papieru oraz galanterii papierowej, Anna Stefaniszyn, Pracownia Papierowych Przygód. Stefaniszyn Anna, ul. Słoneczna 70/4, 57-330 Szczytna, tel. 74 868 34 56 , tel. 605653171

Zdobienie szkieł i grawerowanie – Henryk Drożdżik ul. Batorów 8, 57-330 Szczytna, mail: [henrykdrozdzik@wp.pl](mailto:henrykdrozdzik@wp.pl)

Grawerowanie szkieł i kryształów – Grzegorz Paszkiewicz „GRAWERSOON”, ul. Leśna 2a, 57-330 Szczytna, tel. 604972916, mail: [grawerowaneszklo@wp.pl](mailto:grawerowaneszklo@wp.pl)

Tworzenie bębnow szamańskich – Szymon Koronkiewicz, tel. 790744555,  
Strona [www.bebny.naszkoniecswiata.pl](http://www.bebny.naszkoniecswiata.pl) mail:[kontakt@ambicode.pl](mailto:kontakt@ambicode.pl)

Poetka, fotograf Justyna Koronkiewicz,  
tel. 790 744 555, mail: [kontakt@ambicode.pl](mailto:kontakt@ambicode.pl), [www.bebny.naszkoniecswiata.pl](http://www.bebny.naszkoniecswiata.pl)

Domowe wypieki chleba metodą tradycyjną – Emil Majcher,  
tel. 537957217, mail: [onlymajcher@gmail.com](mailto:onlymajcher@gmail.com), Złotno 19, 57-340 Duszniki-Zdrój

„Makowiec Złotniański”, wyroby cukiernicze – Cukiernia AGA, Złotno 30 57-340 Duszniki – Zdrój, tel. 74 8669 046

Pstrąg marynowany w zalewie z własnej hodowli – Andrzej Kowalski tel. 502 579 477 „Złota Rybka” <https://podzlotarybka-agroturystyka.pl/> mail: [kowalski040@gmail.com](mailto:kowalski040@gmail.com)

## **Gmina Międzylesie**

Miód, Pasięka Bońkowski, [www.pasiekabonkowski.eu](http://www.pasiekabonkowski.eu), tel. 783659474

Miody, które powstają w tej pasiece cieszą się wyjątkowym uznaniem wśród konsumentów. Tutaj pozyskiwany jest także propolis (kit pszczeli) na bazie którego tworzone są maść propolisowa oraz воск pszczeli, z którego powstają świece. Dzisiaj pasieka to 35 uli i dobrze rozwijająca się produkcja uli korpusowych jednościennych nieocieplonych MASSIVHOLZ-TISCHLER i sklep pszczelarski gdzie można nabyć zarówno ule i sprzęt pszczelarski jak też miód, propolis, świece z wosku pszczelego oraz rękodzieło.

Naturalne kosmetyki, P.P.H.U. CORSO, sklep internetowy Corso Kosmetyki, Beata Kasperska, tel. 608755989

Firma oferuje kosmetyki pochodzenia naturalnego. Produkty CORSO KOSMETYKI to kolekcja kosmetyków do pielęgnacji ciała t. j. mydła, kremy oraz balsamy do ciała. Kosmetyki wytwarzane są na bazie naturalnych składników, takich jak miód, воск pszczeli, płatki owsiane, kwiaty, owoce, olejki roślinne, ekstrakty z ziół. Wyroby produkowane są ręcznie.

„Dolina Gryki”, ul. 1000-lecia Państwa Polskiego 19, 57-530 Międzylesie, tel. 667878110, 697131190, e-mail: [hurtekosmaki@wp.pl](mailto:hurtekosmaki@wp.pl)

Grupa powstała z pięciu rodzinnych gospodarstw ekologicznych w roku 2010. W skład grupy wchodzi gospodarstwa zajmujące się ekologiczną produkcją roślinną między innymi produkcją gryki, orkisz, płaskurki, dyni oleistej, soczewicy zielonej i kwalifikowanego materiału siewnego traw oraz roślin motylkowatych. „Dolina Gryki” produkuje Ekologiczną Kaszę gryczaną BIAŁĄ, obłuskuje orkisz i płaskurkę oraz pestki dyni oleistej bez łuskowej. Posiada certyfikat rolnictwa ekologicznego PL – EKO – 07, jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarne Dolnego Śląska, kasza gryczana Biała w 2013 roku otrzymała wyróżnienie Best of ORGANIC 2013 na targach Organic Marketing Forum w Warszawie. Jedno z gospodarstw „Doliny Gryki” jest laureatem I miejsca na Najlepsze Ekologiczne Gospodarstwo Towarowe na Dolnym Śląsku oraz Wyróżnienia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na etapie krajowym.

Miód, Gospodarstwo Pasieczne „Pszczeli Dar”, ul. Graniczna 12, 57-530 Międzylesie, tel. +48 604 492 698, [www.pszczelidar.eu](http://www.pszczelidar.eu)

Gospodarstwo korzysta z pasieczysk wyłącznie ekologicznie czystych, zlokalizowanych na terenach wolnych od zanieczyszczeń przemysłowych i industrialnych. „Pszczeli Dar” produkuje Sudecki Miód Gryczany, wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa

Rolnictwa, który przewyższa właściwościami bakteriostatycznymi nowozelandzki miód manuka.

Wyroby lawendowe, „Lawendowa Pasięka”, Izabela i Piotr Niżyńscy, Bobosów 35, 57-530 Międzyziesie, [www.lawendowapasieka.pl](http://www.lawendowapasieka.pl)

„Lawendowa Pasięka”, to małe gospodarstwo ekologiczne we wsi Bobosów. Kilka uli i pół hektarowa, certyfikowana plantacja lawendy. Rękodzieła w wytwarzane w gospodarstwie, to przede wszystkim lawendowe wyroby we wszystkich możliwych wariantach oraz ozdobne pierniki. Na uwagę zasługuje certyfikowany, ekologiczny susz lawendowy (PL-EKO-01-7232) oraz olejek eteryczny lawendowy. Wianki lawendowe, bukiety, fusettes (wrzeczona lawendowe – kompozycja z lawendy), obrazki z lawendą czy woreczki z suszoną lawendą, to coroczne rękodzieła gospodarstwa. Miód potrzebny do realizowania kolejnego produktu, jakim są ozdobnie dekorowane pierniki, powstaje również w gospodarstwie. 23

Zabawki z drewna, P.P.H.U. „Stolar ”, Artur Jaworecki, Lesica 16, 57-530 Międzyziesie, tel. +48 74 812 64 69, e-mail: [pphustolar@gmail.com](mailto:pphustolar@gmail.com)

„Stolar” specjalizuje się w produkcji pamiątek rycerskich z drewna oraz sklejki sucho trwałej. Owe pamiątki sprzedaje zarówno w Polsce jak i w całej Europie, gdzie cieszą się ogromnym zainteresowaniem szczególnie w regionach ze średniowieczną tradycją.

Tradycyjne Wędliny, „Swojskie Wyroby We Młynie”, Dawid Szubert, 57-530 Międzyziesie, ul. Szarych Szeregów 1/1 tel. 690073700, 691905466

„Swojskie Wyroby we Młynie” Dawid Szubert w Międzyziesiu jest małą, rodzinną firmą, która powstała z zamiłowania do staropolskiej tradycji wędliniarskiej. Oferta firmy to tradycyjne wędliny robione według sprawdzonych, starych receptur. Wędliny są wolne od konserwantów oraz glutenu, mięso pozyskiwane jest wyłącznie od sprawdzonych dostawców. Wyjątkowa kompozycja przypraw, solanki na bazie wody górskiej oraz aromaty uzyskane dzięki wędzeniu w dymie olchowym czy bukowym, a także kontrola procesów produkcji sprawiają, że oferowane szynki, ogonówki, kiełbasy, salcesony czy boczek są produktami najwyższej jakości.

Smażona ryba, Gospodarstwo Rybne – Żubr Kamieńczyk, Kamieńczyk 1A, 57-530 Międzyziesie, tel. 609878847, 661625001, <http://www.zubrkamienczyk.chick3.nstrefa.pl/>

Smażalnia w gospodarstwie działa wyłącznie w sezonie letnim – od maja do końca września. Specjalnością kuchni są zawsze świeże górskie pstrągi źródlane z miejscowej hodowli.