



FOLDER PRODUKTÓW I USŁUG LOKALNYCH





SŁÓW KILKA O PARTNERACH PROJEKTU...

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Leśna Kraina Górnego Śląska” obejmuje swoim zasięgiem 16 gmin leżących w środkowo - zachodniej części województwa śląskiego. Należą do nich Gminy: Ciasna, Herby, Kalety, Kochanowice, Koszęcin, Krupski Młyn, Miasteczko Śląskie, Pawonków, Pilchowice, Pyskowice, Rudziniec, Sośnicowice, Toszek, Tworóg, Wielowieś i Zbrostawice. Obszar LGD to przede wszystkim czyste lasy, pola i malownicze krajobrazy. Poza unikatową przyrodą, na którą składa się różnorodna roślinność oraz bogactwo świata zwierząt, na obszarze Gmin Stowarzyszenia LGD „Leśna Kraina Górnego Śląska” występują liczne zabytki. Są to perełki architektury sakralnej i świeckiej, stanowiące dziedzictwo kulturowe i historyczne tego regionu. Rozwinięta sieć ścieżek rowerowych stwarza możliwość aktywnego spędzania wolnego czasu. Można tu popływać kajakami, jeździć konno, skorzystać z kąpielisk i wielu innych, licznych atrakcji oferowanych przez Gminy i lokalnych przedsiębiorców. Wszystkie te elementy są gwarancją udanego wypoczynku i sprawiają, że każdy pragnie tu wrócić.

Lokalna Grupa Działania „Brynica to nie granica” obejmuje obszar Gmin: Bobrowniki, Mierzęcice, Ożarówce, Psary, Siewierz, Świerklaniec i Woźniki. Celem jej działania jest przede wszystkim poprawa jakości życia na terenach wiejskich, ze szczególnym uwzględnieniem zasobów historyczno - kulturowych, zastosowania nowych techno-

logii oraz popularyzacji produktów lokalnych. Jest to obszar bogaty kulturowo. Liczne zabytki, interesujące obiekty architektoniczne, dawne budowle, urozmaicona rzeźba terenu, roślinność i zwierzęta przyciągają rzesze turystów z całego kraju. LGD „Brynica to nie granica” realizuje wiele działań, mających na celu promowanie obszaru gmin wchodzących w jej skład. Organizuje imprezy kulturalne, sportowe, spotkania informacyjne, nawiązuje współpracę z LGD z kraju i z zagranicy, prowadzi szkolenia oraz konsultacje dla mieszkańców.

Stowarzyszenie LGD „Leśna Kraina Górnego Śląska” i Lokalna Grupa Działania „Brynica to nie granica” zrealizowały projekt współpracy pn. „Stwórzmy Razem Markę Lokalną”. Jednym z jego elementów był konkurs pn. „Pomysł na produkt lokalny”, który cieszył się ogromnym zainteresowaniem wśród mieszkańców obydwu Lokalnych Grup Działania. Godziny spędzone nad dokumentami, by wyłonić produkt najbardziej ze wszystkich lokalny i najmocniej ze wszystkich intrygujący - to niełatwe zadanie. W wyniku wielogodzinnych obrad komisja konkursowa wyłoniła 29 produktów - laureatów, którzy najlepiej spełnili postawione przed nimi kryteria.

Zwieńczeniem wspólnych działań w zakresie wyboru najlepszych produktów i usług lokalnych z obszaru partnerskich LGD jest niniejsza publikacja. Oddajemy ją w Państwa ręce z nadzieją, że przybliży Wam piękno i różnorodność naszego regionu.



Zdjęcia:

Ola Szczygiel

Grafika LGD:

Marta Pilarska

Tekst:

Patrycja Baron

Opracowanie mapki na str. 36:

Euro Pilot Sp. z o.o.

Skład komputerowy i druk:

Drukarnia SVD - Lubliniec



**Lokalna Grupa Działania
„Brynica to nie granica”**

42-625 Ożarówice
ul. Centralna 5 (biurowiec MŚP) pokój nr 111, I piętro
tel. 32 380 23 28
e-mail: lgd@lgd-brynica.pl



**Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania
„Leśna Kraina Górnego Śląska”**

42-286 Koszęcin
ul. Szkolna 13
tel.: 34 373 52 95
e-mail: biuro@lesnakrainalgd.pl



PRACOWNIA ARTYSTYCZNA WORKROOM



Tak dobrze znana i mocno eksploatowana przed stuleciami glina, dziś zachwyca oko w postaci wyrobów wytwarzanych w pracowni Workroom w Jeżowej. Wytwarzane rzeczy robione są na indywidualne zamówienie z wielką starannością i dbałością o szczegóły. Bez wątpienia w ofercie odnajdą się zarówno amatorzy niebanalnych upominków jak i osoby chcące wzbogacić swoje otoczenie o niecodzienne elementy.

Proces zaczyna się od stworzenia projektu, który później zostaje ręcznie przeniesiony na formę z przygotowanej specjalnie pod dany wzór gliny. Następnie dzieło trafia dwukrotnie do pieca. Ręcznie malowane i szkliwione cieszy nasze oko przez naprawdę długi czas.

Działalność pracowni nierozzerwalnie wiąże się z lokalną tradycją „używania” gliny, gdyż na terenie gminy znajdują się bogate złoża tego materiału. Dlatego też duża część zamówień tworzona jest z gliny pozyskiwanej z lokalnych wyrobisk.

Pracownia prowadzi również warsztaty jak na przykład ten pt.: „Szepty roślin”. Zajęcia z ceramiki wraz z opowieściami o wykorzystaniu okolicznej flory perfekcyjnie przybliżyły chętnym działalność firmy tworzonej z pasją i dbałością o środowisko naturalne. Wciąż jednak pozostaje miejscem bardzo niszowym i mało znanym, choć jest bardzo wyjątkowe.



Katarzyna Płuciennik

42-793 Jeżowa, ul. Asfaltowa 6

tel. 605 650 424

e-mail: katarzynapluciennik79@gmail.com





MALARSTWO JÓZEFA KOTUŁY



Pan Józef Kotuła urodził się w 1946 roku w Górze Siewierskiej, a obecnie mieszka w Mierzęcicach. Już od najmłodszych lat jego największą pasją było malarstwo. Na samym początku zręcznie przenosił ołówkiem zaobserwowane piękno natury na papier, później też uczył się tej trudnej sztuki od miejscowych artystów. W wieku 17 lat namalował swój pierwszy obraz, który do dziś wisi w jego rodzinnym domu.

Dzieła pana Józefa przedstawiają piękno polskiej wsi, choć nie jest to jedyny temat twórczości. W jego dorobku znajdziemy zarówno

obrazy przedstawiające stare wiejskie chaty, przydrożne kapliczki, ale także pejzaże lub portrety świętych. Technika również nie jest jednorodna. Znajdziemy tu rysunki, prace wykonane za pomocą akwareli, a nawet obrazy malowane szpachlą.

Za swoje osiągnięcia w dziedzinie twórczości artystycznej, upowszechniania i ochrony kultury artysta otrzymał w 2007 roku Nagrodę Starosty Będzińskiego „Kasztelanka”.



Gminny Ośrodek Kultury w Mierzęcicach

42-460 Mierzęcice, ul. Wolności 102a

tel. 32 288 70 82

gok@mierzecice.pl





WITRAŻOWY UPOMINEK

Witraże kojarzą się w dużej mierze z ogromnymi wielobarwnymi oknami w świątyniach. Jednak w Koszęcinie jest artystka, która odczarowała srogi i nieprzychylny obraz witraży.

Pani Sylwia jest jedyną witrażystką pracującą na terenie objętym działaniem „Leśnej Kraja Górnego Śląska”. Tworzy niepowtarzalne szklane formy wykonywane techniką witrażu Tiffanyego, polegającą na łączeniu szkła witrażowego za pomocą taśmy miedzianej i cyny oraz techniką fusingu, czyli topienie szkła

w specjalnym piecu w bardzo wysokiej temperaturze. Spod jej ręki wychodzą małe cuda, którymi możemy zachwycić się na co dzień.

Każda rzecz stworzona przez panią Sylwię jest dokładnie przemyślana i zaprojektowana. Tworzy anioły, zwierzęta, ale także przedmioty użytkowe jak misy czy patery. Każdy znajdzie coś dla siebie zwłaszcza, że żadne z dzieł nie jest takie samo. Jest to gratka dla odbiorców nie lubiących zwyczajnych i powtarzalnych ozdób.



Sylwia Pietrek

42-286 Koszęcin, ul. Lubliniecka 21

tel. 795 761 288

witraze.krista@wp.pl





MISTRZYNI SZYDEŁKOWANIA JADWIGA RACHWAŁ



Sztuka szydełkowania znana jest od niepamiętnych czasów, a umiejętność tworzenia obrusów i innych ozdób przekazywana z pokolenia na pokolenie. Z technicznego punktu widzenia, szydełkowanie jest przeciąganiem nitki przez pętelkę, dlatego ozdoby wychodzące spod małego drucika tak mocno zaskakują. Niepozorna czynność, dzięki której uzyskujemy obrusy, ozdoby świąteczne czy nawet torebki i pokrowce na telefon zaskakujące pięknym wyglądem i starannością wykonania.

W obecnych czasach szydełkowanie jest niemal zajęciem archaicznym, dlatego tym bardziej jesteśmy dumni, że pani Jadwiga, czyli nasza Mistrzyni Szydełkowania chętnie dzieli się swoimi umiejętnościami. Prowadzi zajęcia z szydełkowania w Domu Kultury w Strzebinie oraz ze słuchaczami Uniwersytetu Trzeciego Wieku ucząc miejscowe panie tej ciężkiej sztuki. Jednocześnie kultywowana jest tradycja naszych babć i prababć, które rzadko rozstawały się z szydełkiem.



Dom Kultury w Strzebinie
Jadwiga Rachwał
Mistrzyni Szydełkowania
42-288 Strzebiń, ul. Kolejowa 9
tel. 668 841 356
dkstrzebin@wp.pl



HAFT KRZYŻYKOWY I DECOUPAGE GABRIELA SAPIK



W rodzinie artystki haft krzyżykowy był obecny od wielu pokoleń. Z matki na córkę latami przekazywano wiedzę i umiejętność, którą dziś w swoich dziełach wykorzystuje pani Gabriela, a które my możemy podziwiać. Perfekcyjne obrazy, ozdoby wielkanocne oraz bożonarodzeniowe to tylko niektóre dzieła, które powstają z kolorowej mulliny pod dyktando artystki.

Inną pasją autorki jest ozdabianie drewnianych i szklanych przedmiotów w taki sposób, żeby nadać im cech postarzenia – metoda

decoupage. Tutaj zamiast kolorowej mulliny wykorzystuje się papierowe serwetki lub papier ryżowy. Prace wykonane tą techniką robią ogromne wrażenie.

Co najważniejsze – zarówno przy zastosowaniu jednej jak i drugiej metody nigdy nie otrzymamy dwóch identycznych dzieł. Każde inne, każde niepowtarzalne, każde piękne.

Artystka wypracowała swój własny rozpoznawalny styl, a jej dzieła zostały wielokrotnie docenione.



Gabriela Sapik

44-189 Wilcza, ul. Karola Miarki 59

tel. 518 061 498

sapik@wp.pl





BRELOCZKI FILCOWE KLUSKA ŚLĄSKA



Breloczki w kształcie kluski śląskiej to zabawne, ale jednocześnie bardzo ciekawe spojrzenie na tradycję Górnego Śląska. Niejedna rodzina w tym regionie nie wyobraża sobie obiadu niedzielnego bez klusek z dziurką.

Pani Monika zainspirowała się tym pozornie zwykłym wyrobem, żeby stworzyć swój produkt. Jednak każdy mieszkaniec Śląska wie, że ta z pozoru banalna kluska jest największym i najbardziej wyraźnym symbolem naszej małej ojczyzny.

Breloczki są w całości wykonane ręcznie z wysokogatunkowego filcu, koraliaków oraz antyalergicznego wypełnienia silikonowego. Jak sama autorka pomysłu przyznaje, jeszcze nigdy nie spotkała się z takim właśnie wykorzystaniem kluski, tym bardziej, że produkt ten wyposażony został w oczka i buzię, co sprawia, że jest jeszcze bardziej miły dla oka niż można byłoby się tego spodziewać.

Najlepszą recenzją niech jest fakt, że klienci wracają po kolejne akcesoria, a opinia kupującego jak wiadomo najbardziej cieszy.



Żużu Monika Pudykiewicz
42-690 Tworóg, Koty ul. Leśna 21
tel. 503 772 758
monika.pudykiewicz@gmail.com





WOŹNICKIE IKONY

Choć historia ikonografii sięga dawnych czasów, dla woźnickich artystów jest to młoda tradycja. Sięga ona 2012 roku, kiedy to zapoczątkowano w tej miejscowości ikonopisanie w ramach projektu „Nomadzi Życia”. Od tamtej pory cieszy się niestabnym zainteresowaniem.

Warsztaty, w których uczestniczą chętni mieszkańcy mają na celu nie tylko pielęgnowanie i popularyzację tradycji ikonopisania, aktywizowanie społeczeństwa czy doskonalenie fachowego, ściśle związanego z tradycją

warsztatu twórczego. Jak sami przyznają, uczą się, że ikonografia to nie rzemiosło, które ma tylko wymiar czysto komercyjny. Pisanie ikon jest swego rodzaju drogą do doskonałości duchowej.

Woźnickie Ikony choć jeszcze mało znane szerszemu gronu, już goszczą w wielu domach jako pamiątka z pobytu na tych ziemiach lub prezent подарowany bliskiej osobie. Stanowi to wspaniały początek, aby stały się lokalnym produktem, co pomoże zachować dziedzictwo kulturowe Ziemi Woźnickiej.



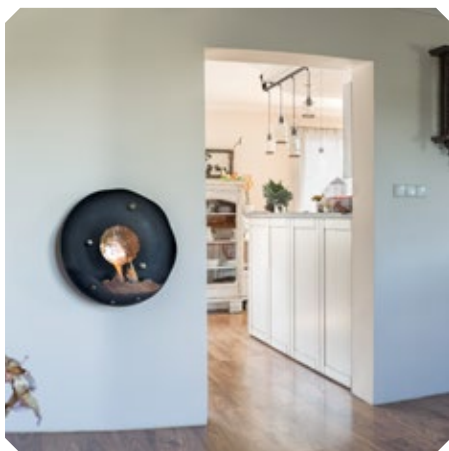
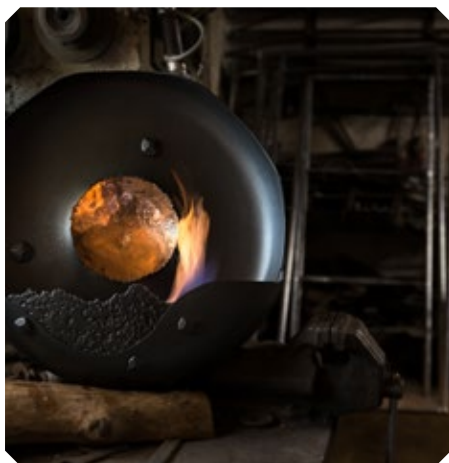
Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Woźnikach

42-289 Woźniki, ul. Górna 5

tel. 602 695 461

biuro@mgokwozniki.com





BIOKOMINEK „KOSMOS”

Woźniki i okolice przed paroma stuleciami słynęły z dużego zagęszczenia kuźni. Firma Kofar poszła tym tropem wypuszczając na rynek innowacyjny kominek, który w większości wykonany jest z materiałów pochodzących z recyklingu. Produkt ten jest przeznaczony do wieszania na ścianie, a dodatkowo nie wymaga komina palnego – wystarczy sprawna wentylacja. To sprawia, że nawet stare domy nie potrzebują remontu i wielkiej przebudowy, by mógł zawisnąć w nich elegancki kominek.

Oprócz innowacyjności cechuje go również niepowtarzalność, z racji tego, że wykończenia wykonywane są ręcznie. Nie da kupić się dwóch identycznych, co w dobie mechanizacji i produkcji seryjnej jest nie lada atutem.

W ostatnim czasie dość modnym stało się urządzenie mieszkań w stylu industrialnym. Taki biokominek wraz z zegarem ściennym, specjalnie zaprojektowanym, by tworzyły komplet, są perfekcyjnym zwieńczeniem czterech kątów dobrze wpisującym się w to wzornictwo.



Z.U.P. „KOFAR” Piotr Farbowski
42-289 Woźniki, ul. Dworcowa 49
tel. 502 371 432
kofar@op.pl





OZDOBY Z PAPIERU TECHNIKA QUILLING



„Jeśli masz marzenia, beczynność jest twoim największym wrogiem” głosi powiedzenie. Izabela Górską postanowiła swoje marzenie i pasję, jaką jest rękodzieło, przekuć w coś więcej. I tak trzy lata temu narodziła się „Ruda Sowa”.

Miłość do rękodzieła, jak przyznaje autorka, rozpałała w niej babcia, która w długie zimowe wieczory zajmowała się wycinaniem kwiatków z bibułki i papieru. Pasja nie została uśpiona przez następne lata. Co więcej, dziś dzieli się swoimi umiejętnościami także z innymi na przykład na zajęciach Grupy Wsparcia „Niezapominajka” w Ożarówicach.

Pani Izabela tworzy ozdoby techniką quillingu, zwaną inaczej papieroplastyką. Oznacza to ozdabianie rzeczy za pomocą zwijanych paseczków papieru. W ten sposób powstają wszelkiego rodzaju ozdoby okolicznościowe. Technika ta jest bardzo czasochłonna, ale jak już zostało powiedziane: „beczynność jest twoim największym wrogiem”. Artystki to jednak nie zraża i sama przyznaje, że dzięki temu ćwiczy swój charakter, a specyfika tych prac, czyli trudność i czasochłonność ich wykonania sprawia, że z każdego jest niezmiernie dumna.



**Izabela Górską „Ruda Sowa”
Rękodzieło od serca**

42-625 Ożarówice, ul. Waryńskiego 25
tel. 694 100 027
izabela.gorska@interia.eu





POŁOMSKIE SERY ZAGRODOWE

Swojskie produkty od zawsze cieszą się dużą sławą, nie tylko ze względu na naturalność ich pozyskania, ale również walory smakowe. Sery wytwarzane w Połomii charakteryzują się oryginalnym smakiem, którego nie da się podrobić. Ich sekret polega na tym, że wytwarzane są ze świeżego mleka niezmęconego transportem czy przepompowywaniem. Jedynym dodatkiem konserwującym to sól.

Gospodarstwo hodowlane w Połomii istnieje od ponad 40 lat, a to oznacza, że pracuje w nim już czwarte pokolenie, które nie zamie-

rza jednak osiąść na laurach. W ofercie można znaleźć sery twarogowe, podpuszczkowe z różnymi dodatkami typu ziola, nasiona lub przyprawy, sery długodojrzewające, a także jogurt naturalny.

Właściciele gospodarstwa planują także zorganizować sezonowo dni otwarte połączone z degustacją wyrobów, co pozwoli na pokazanie swojej oferty szerszemu gronu odbiorców.



**Gospodarstwo Rolne Rodzinne
Połomia**

tel. 781 935 085
bernadetakubacka@wp.pl





OLEJ SŁONECZNIKOWY TŁOCZONY NA ZIMNO FIRMA PLICZKO



O szerokiej gamie zastosowań dla tłuszczów roślinnych wiemy od stuleci. Wiedzę tą wykorzystali również założyciele firmy „Pliczko”, którzy postawili na naturalny, niczym nie skażony olej słonecznikowy. I był to bardzo dobry ruch.

W firmie wykorzystuje się nasiona słonecznika, w dużej mierze pochodzącego z upraw własnych, który później tłoczony jest za pomocą pras ślimakowych, dzięki którym po wydobyciu oliwy z rośliny jej skład biochemiczny pozostaje niezmienny. Oznacza to zatem, że tłoczenie na zimno tą starą metodą jest jedną z najzdrowszych proponowanych na rynku

spożywczych. Jego smaku nie można zastąpić żadnym innym olejem. Jest tak smaczny.

Tłoczony na zimno nie traci swoich walorów smakowych, ani co ważniejsze zdrowotnych. Jest bogatym źródłem kwasów omega oraz witamin – tak ważnych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Olej ten jest świetnym dodatkiem do posiłku, ale także ma szerokie zastosowanie w przemyśle kosmetycznym, a fakt, że jest uzyskiwany metodą tradycyjną sprawia, że jest on jeszcze mocniej doceniany na współczesnym rynku.



Firma Pliczko
Bartłomiej Pliczko
42-289 Woźniki, ul. Młyńska 2
tel. 506 154 603
biuro@pliczko.pl





DOMOWE WYPIEKI EWA SKLORZ

Komu z nas domowe wypieki nie kojarzą się dobrze? Pieczone z należytą starannością i z naturalnych składników słodkości znaleźć można nie tylko w kuchniach naszych babć, ale także w cukierni o wdzięcznej nazwie: „Domowe Wypieki Natki i Matki”.

Wyroby, które nie mają dodatku sztucznych ulepszczy cieszą się wielką sławą wśród tych, którzy mieli okazję skosztować dzieł wychodzących spod rąk cukierników z Połomia. Szczególnie mocno serca podbijają torty, które choć nieudekorowane masą cukrową zgodnie ze

współczesną modą, są robione „po swojsku”, czyli z prawdziwego masła 82%, jajek, cukru i pasji do pieczenia.

Nie będzie to przesadą, jeśli powiemy, że produkty z cukierni „Domowe Wypieki Natki i Matki” są naprawdę domowe, ponieważ zespół tworzy tam rodzina – Ewa, Marek oraz ich dwie córki Natalia i Emilia. Taki układ nie może się nie udać, bo wiadomo, gdzie rodzinnie tam i pysznie.



Ewa Sklorz

42-690 Połomia, ul. Bytomska 64

tel. 694 217 046

ewa.sklorz@interia.pl





CHLEB MIESZANY PSZENNO-ŻYTNI „CHLEB Z TWOROGA”

Nazwa handlowa: „Chleb baltonowski”



Rzeczy z tradycją same w sobie są cenne, ponieważ oddają klimat minionego czasu, sprowadzają miłe wspomnienia. Dokładnie tak samo jest z Chlebem baltonowskim z Tworoga. Wypiekany od czasów przedwojennych niezmiennie według tej samej receptury na tradycyjnym zakwasie, a co najważniejsze nadal w piecach opalanych węglem, w komorach wypiekowych wyłożonych tradycyjnymi płytami szamotowymi.

Przez lata wyrób ten stał się wizytówką miejscowości oraz marką samą w sobie, ale jak samo kierownictwo przyznaje – aby utrzymać

niezmienny smak potrzebna jest wykwalifikowana kadra, a ta na chwilę obecną to w 90% wyszkoleni w Spółdzielni pracownicy.

Ciężko podrobić ten smak. Błyszcząca jasno-słomkowa skórka z widocznymi ukośnymi nacięciami to wizytówka Tworoga. Sami właściciele spółdzielni przyznają, że miło się słucha, kiedy klienci pytają w sklepach o chleb z Tworoga. Pytanie „czy jest chleb z Tworoga?” jest największą pochwałą.



Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Tworogu

42-690 Tworóg, ul. Zamkowa 45

tel. 32 285 73 12

gstworog@interia.pl





RESTAURACJA W STARYM MŁYNIE PIEROGI ŚLĄSKIE



Choć pierogi nie wywodzą się z rejonu Górnośląska, autorzy tego dania idealnie połączyli ich formę ze smakiem charakterystycznym dla niedzielnego obiadu w tym regionie.

produkowane z produktów pochodzących od lokalnych producentów. Może też dlatego ich smak, choć zamknięty w nietuzinkowym „opakowaniu”, szybko stał się lokalnym hitem.

Inspirowane tradycyjną roladą wołową, modrą kapustą i kluskami, pierogi podbijają podniebienia nawet najbardziej wybrednych smakoszy. Jednak smak to nie jedyna rzecz, która łączy ten produkt z lokalnymi tradycjami. Mąka pochodzi ze zbrostawickiego młyna, wołowina z Pyskowic, a kapusta z Kamieńca, a to oznacza, że pierogi te są w 100%

Autorzy Śląskich Pierogów mieli pomysł, który przekuli w działanie – wyszło pysznie. Nikt inny wcześniej nie wpadł na takie połączenie. Oni się odważyli. Tego smaku nie da się opisać, pozostaje jedynie zaprosić na degustację do Zbrostawic.



Restauracja w Starym Młynie
Karolina Burda

42-674 Zbrostawice, ul. Wolności 28a

tel. 502 422 156

k.burda@restauracjastarymlyn.pl





NALEWKA Z CZORNYJ PORZECZKI Z OŁMINEGO OGRÓDKA



Nie jest sztuką uzyskać mierny produkt z najlepszych składników, ale z najprostszych uzyskać arcydzieło. Chyba każdy kosztował czarnej porzeczki, czy to w cieście czy „prosto z krzaka”. W Proboszczowicach z porzeczki robi się przepyszną nalewkę, która nie tylko umila spotkania z rodziną, ale także działa leczniczo.

Porzeczkę od dawnych czasów wykorzystywano jako lek na dolegliwości układu pokarmowego, ale przynosi ona ulgę również przy schorzeniach górnych dróg oddechowych, ponieważ działa wykrztuśnie i rozgrzewająco. Zwłaszcza, jeśli tak jak w Proboszczowicach

są to owoce z własnego ogródka.

Nalewki z czarnej porzeczki możemy skosztować będąc gościem w Gospodarstwie, ponieważ jest ona robiona na niewielką skalę, z reguły na potrzeby rodziny oraz jako poczęstunek dla odwiedzających. O jej wspaniałym smaku niech świadczą choćby nagrody m.in. w ramach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów w województwie śląskim w roku 2016” czy uzyskanie ogólno-krajowej nagrody „Perła 2017”.



Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo”

Kornelia Bieniek – Kiełbasa

44-180 Proboszczowice, ul. Nogowczycka 1

tel. 516 197 139

ranczo.proboszczowice@inetrria.pl





MIÓD Z DOLINY BRYNICY I MAŁEJ PANWI



16 marca 1956 roku był wyjątkowym dniem dla dzisiejszej społeczności pszczelarzy, ponieważ właśnie tego dnia pan Paweł Broy, późniejszy pierwszy prezes Koła, zwołał pierwsze zebranie pszczelarzy w świetlicy Zakładów Wapienniczych w Nakle śląskim. Wtedy uczestniczyło w nim 21 osób, dziś Koło liczy 100 członków z 14 miast. Na dodatek wielu z działaczy uczestniczy w tym przedsięwzięciu od samego początku jego istnienia.

Jak sami przyznają – wyjątkowość miodu z doliny Brynicy i Małej Panwi bierze się z tego, że jest on pozyskiwany z kwiatów, które nie są skażone chemią, którą coraz częściej spryskiwane są pola uprawne w walce z chwastami i chorobami upraw.

Pszczelarze zrzeszeni w Kole mogą pochwalić się ogromną wiedzą na temat swoich miodów, którą też chętnie dzielą się z młodzieżą na spotkaniach organizowanych w szkołach.

W ich ofercie spotkamy miody wiosenne, czyli jasne i delikatne w smaku, letnie, których burztynowa barwa i korzenny zapach zaskarbił sobie serca wielbicieli miodu, a także jesienny, który charakteryzuje się specyficznym zapachem i lekko kwaskowatym smakiem.



Koło Pszczelarzy w Nakle Śląskim
42-622 Świerklaniec, ul. Oświęcimska 3
tel. 510 135 033
pszczelarze.naklo@wp.pl





MARIA MICHALSKA CIASTECZKA



Kruche ciastka słyną z prostoty ich wykonania. W czasach „kiedy nie było nic” ich stawa była przeogromna. Maria Michalska zdała sobie sprawę, że można przywrócić ich dawną świetność nawet w czasach „kiedy jest wszystko”.

Receptura na ciasteczka przekazywana jest w domu pani Marii od 50 lat z pokolenia na pokolenie. Przygotowywane są na zamówienie zarówno dla klientów indywidualnych jak i na imprezy okolicznościowe. Cała produkcja odbywa się ręcznie, a produkty pochodzą

od lokalnych gospodarzy. To wszystko, a nawet więcej, bo serce, które jest wkładane w produkcję sprawia, że ciasteczka zachwycają swoim smakiem i starannością wytworzenia.

Co więcej, organizowane są warsztaty kierowane do osób młodych i dzieci, aby utrzymać tradycję pieczenia z prostych i regionalnych produktów, za co należą się organizatorom ogromne brawa. W dzisiejszych czasach prostota zyskuje na swojej wartości, co widać po wielkim zainteresowaniu ciasteczkami z Woźnik.



Maria Michalska

42-289 Woźniki, ul. Dworcowa 25

tel. 600 258 402

maria.michalska2@wp.pl



PIWO RZEMIEŚNICZE DIOBLINA

Browar mieści się w byłej piekarni we wsi Niezdara, stąd też jego niebanalna nazwa Piekarnia Piwa. Do produkcji używane są tu tradycyjne stody pszeniczne i jęczmienne, chmiel oraz drożdże, ale także dodatki takie jak kolen-dra czy trawa cytrynowa. To właśnie one nadają piwu niepowtarzalny smak i zapach.

Dystrybucja prowadzona jest samodzielnie z ominięciem dużych pośredników, przez co piwo z Piekarni Piwa staje się jeszcze bardziej unikatowe i oryginalne.

Browar stawia w dużej mierze na propagowanie regionu, dlatego właśnie nadaje swoim produktom nazwy odwołujące się do lokalnych legend i miejsc. Dioblina wzięła swoją nazwę od zwyczajowej nazwy Zalewu Świerk-lanieckiego, która dość często pojawia się w miejscowych legendach. Również etykiety nawiązują do regionalnej historii i folkloru, co sprawia, że samo piwo w połączeniu z otaczającymi je szczegółami tworzy nierozwalną i spójną całość.



Jacek Janota
Browar Rzemieślniczy „Piekarnia Piwa”

42-624 Niezdara, ul. Dolna 35

tel. 507 417 077

browar@piekarniapiwa.pl





TERESA & HENRYK KENSY KASZE JĘCZMIENNE



W średniowiecznej Polsce kasza była podstawą pożywienia. Wyparta przez ziemniak dziś na nowo wraca do łask. Na lokalnych terenach jest wiele niefunkcjonujących już młynów, a powstała luka na rynku stara się wypełnić Kaszarnia, która w swojej ofercie ma wiele rodzajów produktów poczynając od kaszy pęczak, poprzez kasze grube i średnie aż na mączkę jęczmieńską kończąc. Także naturalne pasze dla zwierząt, choć zostały wprowadzone stosunkowo niedawno, cieszą się dużym zainteresowaniem.

Powstają one z dokładnie oczyszczonego jęczmienia z należytą starannością i uwagą. Warto zauważyć, że jęczmień przeznaczony do produkcji pochodzi od lokalnych rolników z terenów gmin takich jak Bobrowniki, Mierzęcice, Ożarówce, Psary, Siewierz i wiele innych.

Firma istnieje na rynku od 20 lat i niezmiennie utrzymują wysoką jakość produktów, dodatkowo wprowadzając do swojej oferty coraz nowsze propozycje, aby rozszerzać grono zadowolonych konsumentów.



Z.P.H.U. Kaszarnia s.c.
Teresa & Henryk Kensy
42-460 Mierzęcice, ul. Szkolna 11a
tel. 604 321 017
firma@kasza.com.pl



ZESPÓŁ FOLKLORYSTYCZNY „BRYNICA”



O tym, że warto kultywować stare zwyczaje wie każdy z nas, jednak często brakuje dobrych pomysłów, jak obudzić do nich pasję w sercach ludzi. Po mistrzowsku poradził sobie z tym Zespół Folklorystyczny „Brynica”, który swoją działalność zaczerpnął z istniejącego już wcześniej Koła Gospodyń Wiejskich. Jego założycielką była w 1981 roku śp. Helena Nowak, która przez wiele lat pełniła funkcję prezesa Zespołu.

Mieszany, wielopokoleniowy, o bogatej historii i kultywujący tradycje Śląska zespół może poszczycić się nie tylko przepięknymi występami na licznych konkursach, koncertach czy jubileuszach, ale także kultywowaniem w swojej okolicy obrzędów takich jak „Marzanna”, czyli tradycyjne topienie słomianej kukły na znak nadchodzącej wiosny oraz „darcie pierza”, w dawnych czasach często zakańczane poczęstunkiem, który był formą zapłaty za pracę.

Warto wspomnieć, że od początku istnienia Zespół korzystał ze starych strojów śląskich, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie i pieczołowicie przechowywane. To sprawia, że „Brynica” jest jednym z najbardziej wyjątkowych zespołów ludowych. Jego członkowie z wielką pasją angażują się w życie społeczne zarażając miłością do dawnych czasów.



Miejski Ośrodek Kultury w Miasteczku Śląskim

42-610 Miasteczko Śląskie, ul. Srebrna 24

tel. 32 288 88 70

promocja@mok.miasteczko-slaskie.pl



ZESPÓŁ PIEŚNI I TAŃCA „BOBROWCZANIE”



Zespół Folklorystyczny „Bobrowczanie” może pochwalić się długą historią, bo działa prężnie już od 1993 roku. O zaangażowaniu jego członków niech świadczą liczne nagrody zdobyte na przestrzeni lat. Zespół zdobył I miejsce na Międzynarodowym Festiwalu Zespołów Ludowych w Raciborzu już po zaledwie trzech latach działalności, a także został uhonorowany w Międzynarodowym Przeglądzie Zespołów „Złoty Kłosa” w 200 roku. Ostatnią nagrodą było zdobyte w pięknym stylu I miejsce w Festiwalu Muzycznym Artystów Nieprofesjonalnych w 2017 roku.

Pieśni wykonywane przez Bobrowczan, a także ich stroje i dbałość o autentyczny przekaz prezentowanych utworów są najlepszą wizy-

tówką śląskiej ziemi. Zachowana gwara dodaje uroku i autentyczności każdemu przedstawieniu. Sam fakt, że zespół prężnie działa już 25 lat pokazuje, jak miłość i pasja do regionu, jego historii i kultury może łączyć ludzi wielu pokoleń.

Zespół od początku istnienia zajmuje same wysokie miejsca na konkursach i festiwalach nie tracąc formy przez ćwierć wieku. Widząc takich ludzi można być spokojnym, że pamięć o historii regionu nie zaniknie.



Gminny Ośrodek Kultury w Bobrownikach

42-583 Bobrowniki, ul. Sienkiewicza 121a

tel. 512 077 787

sekretariat.gok3@wp.pl



Zdjęcie z archiwum Zespołu BOBROWCZANIE





RODZINNE GRZYBOBRANIE



Lasy kaletańskie słyną z bogactwa jakim są grzyby, dlatego też pomysł organizowania Rodzinnego Grzybobrania właśnie w tej części Śląska okazał się strzałem w dziesiątkę!

Impreza ta cyklicznie odbywa się już od 7 lat, a chętnych do wzięcia w niej udziału nie brakuje, co więcej – tematyka przedsięwzięcia przyciąga corocznie uczestników nie tylko z okolic, ale i z całej Polski.

To plenerowe wydarzenie ma na celu kreowanie prawidłowych zachowań w lesie. Stąd też jednym ze stałych elementów jest prelekcja pokazowa wygłaszana przez Justynę Kotkę, która jest zarazem profilaktyką zatrucia grzy-

bami. Drugim stałym elementem jest spotkanie z leśniczym Czesławem Tyrolem, który niezwykle ciekawie opowiada o zwyczajach zwierząt leśnych. Osobnym punktem imprezy jest ratowanie przed zapomnieniem zawodów takich jak tucznik czy wikliniarz. Dla dzieci organizatorzy proponują liczne gry i zabawy terenowe, sportowe, a także artystyczne.

W całym kraju jak dotąd nie zorganizowano wydarzenia o podobnej tematyce, a także skali, co sprawia że Rodzinne Grzybobranie jest warte swojej sławy. Warto znaleźć chwilę, żeby spędzić tam czas razem z rodziną.



Stowarzyszenie Nasze Kalety

42-660 Kalety, ul. Mickiewicza 7

tel. 606 449 665

adam_gabrys@interia.pl





ZESPÓŁ PIEŚNI I TAŃCA „MIEDARZANIE”



W 1996 roku w Miedarach powstał prężnie działający po dziś dzień Zespół Pieśni i Tańca „Miedarzanie”, który nieprzerwanie od ponad dwudziestu lat kultywuje tradycje rodzimego folkloru. Członkowie zespołu wytrwale trenują nie tylko przepiękny śpiew i taniec, ale także nabywają umiejętność własnoręcznego wykonywania strojów regionalnych, w których później występują.

Nabyte umiejętności Miedarzanie prezentują na konkursach, festiwalach i wydarzeniach kulturalnych zarówno na terenie Gminy, jak i całego kraju. Nie spoczywają jednak na laurach i głodni dzielenia się swoją pasją podróżują na występy poza granice kraju odwiedzając m.in. Niemcy, Włochy, Francję, Węgry czy Ukrainę.

Zespół dzieli się swoim talentem także podczas organizowanych w szkołach i przedszkolach tzw. „lekcji folkloru”, na których uczą tańców, pieśni, prowadzą pogadanki o obrzędach i organizują różnego rodzaju konkursy muzyczne oraz plastyczne.

Zespół Pieśni i Tańca „Miedarzanie” jest jedyną taką grupą w gminie Zbrosławice, a jej zaangażowanie i szeroki zakres działalności wykraczający nie tylko poza standardowy śpiew i taniec, ale także poza granice kraju sprawia, że zespół ten jest unikatowy.



Zespół Pieśni i Tańca „Miedarzanie”

42-674 Miedary, ul. Główna 26

tel. 32 233 70 63

ivena@op.pl



Zdjęcie z archiwum Zespołu MIEDARZANIE



BUDYNEK FAJCZARNI W ZBOROWSKIM



Dawne czasy fascynują niejednego z nas. Szukamy, dociekamy, a później odkrywamy, że ludzie żyjący dawno tak naprawdę nie za wiele różnili się od nas – współczesnych. Do takiego wniosku dojdziemy również zwiedzając częściowo odrestaurowany budynek po manufakturze, w której przed stuleciami wytwarzano fajki z gliny, której na terenie gminy do dziś występują bogate złoża.

W latach 2014-2016 realizowano remont zabytkowego budynku Fabryki Fajek w Zborow-

skiem, dzięki któremu dziś możemy przenieść się na dłoniach wyobraźni w czasy, kiedy fajki tu produkowane wysyłane były do Anglii i Holandii, kiedy całymi skrzyniami kupowali je marynarze wyruszający w rejsy lub też kiedy palenie takiej fajki było wyznacznikiem nowoczesności i młodości.

Warto zwrócić uwagę również na to, że budynek objęty robotami remontowymi został laureatem konkursu „Zabytek Zadbane 2017” organizowa-

nego przez Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego i Generalnego Konserwatora Zabytków.

Budynek fajczarni jest obecnie najcenniejszym zabytkiem fajczarskim nie tylko na terenie Gminy, ale także w Polsce. Jego unikalność polega na tym, że Zborowskie jest jednym z nielicznych w Europie miejsc, gdzie zachowały się fragmenty tych dawnych manufaktur.



Budynek Fajczarni w Zborowskim

42-793 Zborowskie, ul. Fabryczna 7
tel. 34 35 72 774
gmina@ciasna.pl





CENTRUM EKSPOZYCJI HISTORYCZNYCH ZAMEK W TOSZKU

W 2015 roku dzięki dofinansowaniu ze środków Unii Europejskiej zostało otwarte Centrum Ekspozycji Historycznych „Zamek w Toszku”. Dziś wiadomo, że rocznie odwiedza to miejsce około 8 000 osób rocznie, a liczba ta wciąż rośnie. Powodem sukcesu jest także fakt, że obiekt otwarty jest cały rok, co nie ogranicza odwiedzających w żaden sposób. Zwiedzanie wraz z przewodnikiem trwa około godziny, w ciągu której możemy poznać historię zamku, obejrzeć ekspozycję stałą, a także wystawy czasowe. Program kończy się zejściem do podziemi, w których znajduje się multimedialna ścieżka „Średniowiecze”.

CEH nie jest miejscem „zastygłym” – odbywają się tu cykle spotkań takie jak „Historia z IPN” obejmujące wykłady prowadzone przez pracowników Katowickiego Oddziału IPN czy „Spotkania i rozmowy na szczycie wieży”, czyli spotkania z podróżnikami, historykami lub archeologami.

Przekazywana przez przewodników i pracowników Centrum Ekspozycji Historycznych „Zamek w Toszku” wiedza na temat zamku, okolicznych zabytków oraz lokalnej historii i legend jest łatwa do przyswojenia dzięki urzekającej scenarii i wielu użytym pomocom, jak na przykład makietą zamku obrazująca lata świetności obiektu z XVII w.



Centrum Kultury „Zamek w Toszku”

44-180 Toszek, ul. Zamkowa 10

tel. 32 233 44 93

zastepca_dyrektora@zamektoszek.eu





OGÓLNOPOLSKI FESTIWAL PIOSENKI IM. HENRYKA HAMPLA

Ogólnopolski Festiwal Piosenki Im. Henryka Hampla organizowany jest od 1989 roku. Jego pomysłodawcą był muzyk i pedagog Henryk Hampel. Już w 1994 roku na łamach Trybuny Śląskiej można było przeczytać: „Woźniki – miasto ma szansę na to, by jego nazwa na stałe skojarzyła się w kraju z Festiwalem, tak jak Opole czy Sopot”. Od 29 lat festiwal umożliwia prezentację i popularyzację dorobku artystycznego solistów, zespołów i instruktorów, doskonalenie warsztatu artystycznego, ale także promocję gminy Woźniki.

O niestabnącej sile i stawie przedsięwzięcia niech świadczy fakt, że od tylu lat cieszy się równie dużym zainteresowaniem. Jest to je-

den z nielicznych festiwali, gdzie soliści oraz zespoły wokalne mają możliwość wystąpić na scenie z orkiestrą „na żywo”. Obecnie impreza trwa dni, podczas których, oprócz samego konkursu, organizowane są liczne warsztaty oraz prelekcje poboczne.

Jak przyznają organizatorzy, ale i sami artyści – Woźnicki Ogólnopolski Festiwal Piosenki Im. Henryka Hampla to setki wyśpiewanych godzin, przedyskutowanych nocy, miliony wrażeń i przyjaźni.



Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Woźnikach

42-289 Woźniki, ul. Górna 5

tel. 602 695 461

biuro@mgokwozniki.com





KOŚCIÓŁ ŚW. WALENTEGO W WOŹNIKACH



Historycy do dziś spierają się o czas, w którym powstał kościół. Jedna teza podaje, że jest to rok 1696, druga zaś głosi, że były to czasy sięgające 1497 roku. Niezależnie jednak od daty powstania budowli, zachwyca on swoim wyglądem i niepowtarzalnym spokojem, który drzemie w historycznych murach. Jest także jednym z najstarszych sakralnych obiektów drewnianych w naszym województwie.

Kościół św. Walentego znajduje się na szlaku Architektury Drewnianej Województwa Śląskiego i jest utrzymany w naprawdę dobrym stanie. Na bieżąco remontowana jest jego struktura, pokrycie, a także obejście.

Oprócz oczywistej wartości historycznej, bardzo ciekawe jest też wnętrze zabytku. Znajdziemy tam ambonę z XVII wieku z dekoracją przedstawiającą motywy cesarskich orłów i wizerunki ewangelistów. Wszystkich chętnych, którzy chcieliby przeżyć nabożeństwo w tak sentymentalnym miejscu uciechy fakt, że w kościele odbywają się niedzielne popołudniowe Msze św. w okresie od czerwca do października.



Parafia pw. św. Katarzyny Aleksandryjskiej

42-289 Woźniki, ul. Tarnogórska

tel. 34 366 99 04

promocja@wozniki.pl





ZABYTKOWY KOŚCIÓŁ ŚW. WAWRZYŃCA W BOBROWNIKACH

Wpisany w 1960 roku do Rejestru Zabytków Województwa Śląskiego zabytkowy kościół od wieków był ostoją dla ludzi szukających pocieszenia, ale także miejscem składania wszystkich ich próśb, tęsknot, radości.

Teraz jednak kościół nie spełnia już funkcji sakralnych. Stał się muzeum życia tutejszej dawnej społeczności. To tutaj przy 3 ołtarzach z XVII i XIX wieku chrzczono nowonarodzonych i modlono się przy trumnach tych, którzy odeszli. To tutaj rzeźba Chrystusa Frasobliwego z XVII wieku oglądała śluby i nabożeństwa dziękczynne. To tutaj toczyło się życie duchowe wiernych.

Obecnie kościół św. Wawrzynca jest stale remontowany, by przygotować go do nowych funkcji użytkowych, kulturalnych i turystycznych. W planach jest stworzenie w zakrystii wiejskiego archiwum, a na chórze małego muzeum. W nawie stanie wystawa aktualnej twórczości mieszkańców, a w części prezbiterium ma zagościć na stałe wystawa eksponatów sztuki sakralnej.



Parafia Rzymskokatolicka pw. św. Wawrzynca w Bobrownikach

42-583 Bobrowniki, ul. Sienkiewicza 244

tel. 505 793 190

halinagajdzik@gmail.com





DZIECIĘCY ZESPÓŁ ŚPIEWACZY „OŻAROWICE”



Dziecięcy Zespół Śpiewaczy „Ożarowice” to amatorska grupa artystyczna działająca w Tąpkowicach. Zrzesza ona dzieci w wieku szkolnym, a jej podstawowym celem jest nie tylko nauka śpiewu czy praca nad dykcją, ale także tworzenie relacji interpersonalnych oraz umacnianie więzi koleżeńskich.

Obecnie Zespół liczy 15 osób. W ich repertuarze znajdują się głównie pieśni ludowe, są one

jednak dostosowane do wieku wykonawców. Znajdziemy tu żartobliwe przyśpiewki, rzewne dumki, pieśni obrzędowe, a nawet koledy. Próby, zajęcia i występy przede wszystkim sprawiają radość i dają uśmiech tak młodym artystom jak i słuchaczom.

Choć „Ożarowice” istnieją dopiero 5 lat, mogą pochwalić się zdobytym I miejscem w XXII Międzynarodowym Przeglądzie Zespołów Regio-

nalnych „Złoty Kłos Euro-Folklor 2015”. Choć tremą z pewnością była ogromna, mali śpiewacy poradzili sobie z nią fenomenalnie. Zdobyli także I miejsce w Festiwalu Piosenki Ekologicznej i Przyrodniczej. W 2017 roku Zespół udał się do Sejmu RP na zaproszenie poseł Barbary Dziuk, by wziąć udział w otwarciu wystawy „Niedokończone msze wołyńskie”.



Biblioteka i Ośrodek Kultury Gminy Ożarowice

42-624 Tąpkowice, ul. Zwycięstwa 17

tel. 32 285 72 93

osbik@vp.pl

SPIS TREŚCI

Słów kilka o partnerach projektu... 3

SZTUKA, RĘKODZIEŁO, RZEMIOSŁO

Pracownia Artystyczna Workroom	5
Malarstwo Józefa Kotuły	6
Witrażowy Upominek	7
Mistrzynie Szydełkowania Jadwiga Rachwał	8
Haft Krzyżykowy i Decoupage Gabriela Sapik	9
Breloczki filcowe kluska śląska	10
Woźnickie Ikony	11
Biokominek „KOSMOS”	12
Ozdoby z papieru Technika quilling	13

PRODUKT SPOŻYWCZY

Połomskie Sery Zagrodowe	14
Olaj słonecznikowy tłoczony na zimno	15
Domowe wypieki Ewa Sklorz	16
„Chleb z Tworoga”	17
Pierogi Śląskie	18
Nalewka z czornym porzeczką z ołminiego ogródka	19
Miód z doliny Brynicy i Matej Panwi	20
Maria Michalska Ciasteczka	21
Piwo rzemieślnicze Dioblina	22
Teresa & Henryk Kensy - Kasze jęczmienne	23

DZIEDZICTWO KULTUROWE

Zespół Folklorystyczny „Brynica”	24
Zespół Pieśni i Tańca „Bobrowczanie”	25
Rodzinne Grzybobranie	26
Zespół Pieśni i Tańca „Miedzaranie”	27
Budynek Fajczarni w Zborowskim	28
Centrum Ekspozycji Historycznych - Zamek w Toszku	29
Ogólnopolski Festiwal Piosenki im. Henryka Hampla	30
Kościół św. Walentego w Woźnikach	31
Zabytkowy kościół św. Wawrzyńca w Bobrownikach	32
Dziecięcy Zespół Śpiewaczy „Ożarówce”	33



ZASIĘG DZIAŁANIA

STOWARZYSZENIE LGD „LEŚNA KRAINA GÓRNEGO ŚLĄSKA”
ORAZ LGD „BRYNICA TO NIE GRANICA”

