



Szlakiem
winnic



On the Vineyard Trail
A bor útján



On the Vineyard Trail
Wine and local products
of the former Polish-Hungarian border



A bor útján
Borászat és az egykori
magyar-lengyel határ közeli helységek termékei





Szlakiem **winnic**



winiarstwo i produkty lokalne
dawnego Pogranicza
Polsko-Węgierskiego





SZANOWNI PAŃSTWO!

W albumie *Szlakiem winnic – winiarstwo i produkty lokalne dawnego pogranicza Polsko-Węgierskiego* spotkamy się z atrakcjami i produktami lokalnymi obszaru od Pilzna do Jaślik a także z węgierskiego regionu Zemplén. Album został wydany w ramach projektu współpracy realizowanego przez pięć Lokalnych Grup Działania, które jako partnerzy projektu obejmują swoim działaniem ten atrakcyjny, a nie do końca poznany obszar. „Cudze chwalicie, swego nie znacie, sami nie wiecie co posiadacie” – wszyscy znamy doskonale to powiedzenie, które sprawdza się i w tym przypadku. Zapraszamy do poznania przedsiębiorczych ludzi, mieszkających w pięknym terenie, który ma dla nas jeszcze wiele niespodzianek. Obszar, na którym działają partnerzy projektu to kraina łagodności, która swymi malowniczymi widokami wpływa kojąco na samopoczucie. Warto więc tu żyć i warto tu przyjeżdżać, by w spokoju i ciszy cieszyć się pięknem przyrody i wypoczywać. Doceńmy więc piękno tych bliskich sercu krajobrazów, odkryjmy na nowo ciekawe miejsca, które wrosły w tą ziemię i są nierozdzielnie związane z jej historią, kulturą i tradycją.

Mieszkając na węgierskim trakcie i w jego pobliżu jesteśmy związani z kulturą i materialną stroną dziedzictwa, jakie nam pozostało po dawnych czasach. Warto zatem poznać niezwykle historie o winach i wspólnej Polsko-Węgierskiej przyjaźni opartej na handlu nimi. Rozdział – wina historie niezwykle – dostarczy Państwu wielu ciekawych informacji w tym temacie.

Enoturystyka to nowy rozdział w turystyce. Węgierskie winnice i ich świetność jest znana na całym świecie, są częścią wielowiekowej tradycji i historii Węgień. Nasze rodzime podkarpackie winnice są jeszcze mało znane, chociaż bujne winorośla coraz szerzej wrastają w nasz krajobraz. Mamy nadzieję, że ten album przyczyni się do ich promocji i budowania rodzimej marki.



Pokosztujmy naszych regionalnych przysmaków, których zapamiętamy z dzieciństwa zapach i wygląd odnajdziemy w części „Kraina mlekiem i miodem płynąca”. Poznajmy naszych specjalistów, którzy swoją zdrową, ekologiczną marką podbili świat. Czy ich znamy? Przekonajmy się... Są to odważni producenci, którzy przebrnęli przez gąszcz przepisów produktów ekologicznych i ich wyroby są dzisiaj rozpoznawane i smakowane na całym świecie.

Skorzystajmy też z podanego w albumie kodu QR do aplikacji EnoTRIP, powstałej również w ramach niniejszego projektu, która pomoże Państwu odkryć na nowo region prezentowany w publikacji. Planując niedzielne wycieczki, czy dłuższe wyjazdy na Węgry skorzystajcie ze znakomicie opracowanego mobilnego przewodnika. Życzę Państwu miłych wyjazdów i niezapomnianych przeżyć.

Prezes Lokalnej Grupy Działania „Kraina Nafty”
Janina Gołąbek



DEAR READERS!

The album “On the Vineyard Trail – Wine making and local products of the old Polish-Hungarian border” offers the encounter with vineyards, local attractions and products from the area covering the distance from Pilzno to Jaśliska and also from the Hungarian region of Zemplén. The album was released in the framework of the cooperation project entitled: International Promotion of Wine Tourism and Local Heritage implemented by the five Local Action Groups, which in their capacity of project partners act within this attractive, and still not entirely explored area. The grass is always greener on the other side of the fence, and we do not know what we have – we all know the saying, and in this case it really works. We invite you to meet entrepreneurial people living in a beautiful area that still offers many more surprises than expected. The area in which the partners of the project operate is





the land of gentleness that soothes the mind and body with its picturesque views. Therefore, it is worth living here and it is worth visiting the area in order to enjoy the beauty of nature and relax in peace and quiet. Let us appreciate the beauty of these much-cherished landscapes, rediscover interesting places deep-rooted in this land and are inextricably linked with its history, culture and tradition.

By living on the Hungarian Trail and in the vicinity, we are associated with the cultural and material side of the heritage the old days bestowed upon us. It is worth to hear extraordinary stories about wines and the mutual Polish-Hungarian friendship based on trading them. Unusual stories about wine – provide a wealth of interesting information in this topic.

Wine tourism makes a new chapter in tourism. Hungarian vineyards and their glory is known throughout the world, they are part of a centuries-old tradition and the history of Hungary. Our native Subcarpathian vineyards are still little known, although lush grape vines are increasingly growing into our landscape too. We hope that this album will help to promote them and build the native brand.

Let us mention regional delicacies which scent and flavour well-remembered from childhood will be found in the part entitled The Land of milk and honey. Get to know our specialists who, with their healthy, green brands conquered global markets. Do you know them? Find out... They are brave producers who waded through the thicket of regulations for organic products for their goods to be now recognized and tasted all over the world.

Let's use a QR code provided in the album to take advantage of the application EnoTRIP, also created in the framework of this project, which will help you rediscover the region presented in this publication. When planning a Sunday trip or longer travels to Hungary, please use the well-developed mobile guide. Wish you pleasant trips and unforgettable experiences.

*President of the Local Action Group "Kraina Nafty" **Janina Gołębek***





TISZTELT OLVASÓ!

Ezen, az Önök számára készített album segítségével tájékozódhatnak, a Borok útjáról-a borászatról, valamint a magyar-lengyel határvidéken használatos és elterjedt helyi termékekről. Bemutatásukkal és népszerűsítésükkel-betekintést nyerhetnek a borászat és a szőlőtermesztés titkaiba, megismerhetik a Pilznótól-Jaśliskáig és a magyar Zemplén régió terjedő vidék hagyományos ételeit és termékeit, de számos érdekességről is tudomást szerezhetnek. Az Album egy Nemzetközi projekt keretében került kiadásra öt Egyesület Helyi Szervezetének közreműködésével; „Az Enotúrisztika és a helyi örökségek nemzetközi promóciója és népszerűsítése” címmel megjelent kiadványban az együttműködő partnerek tájékoztatást adnak a vonzó de nem egészen ismert területükön, lakóhelyükön végzett munkájukról. „A másét, az idegent dicséritek, de a sajátotokat nem ismeritek, nem tudjátok, mivel rendelkeztek”-mindannyian jól ismerjük ezt a mondást, amely nagyon igaz a mi esetünkben is. Ismerkedjenek meg -vállalkozó szellemű emberekkel, akik ezen a csodálatos szépségű vidékeken laknak, olyan tájakon, melyek számunkra mindig okoznak több-kevesebb meglepetést. A projektpartnerek működési területe a szelidség, a béke és a nyugalom földje, amelyre a festői szépségű táj és kilátás jellemző, mely nyugtatóan hat a közérzetünkre. Érdemes tehát itt élni, és érdemes ide ellátogatni, ahol festői szépségű környezetben, hallgatva a csendet, lehet pihenni, kikapcsolódni. Értékeljük hát a természet szépségeit, amely közel áll a szívünkhöz, fedezzük fel újra az érdekes helyeket, melyek kapcsolódnak ehhez a földhöz, és elválaszthatatlanul kötődnek a történelmi eseményekhez, kultúrához és hagyományokhoz.

A magyar útvonal mellett és annak közelében lakók mélyen kötődnek, de egyúttal kapcsolódnak is a régmúlt idők során felgyülemlett kulturális és anyagi örökségekhez. Érdemes megismerni azokat a nem mindennapi történeteket a borokról, vagy emlékezni a hagyományos lengyel-magyar barátságra, mely kihatott a két nemzet kerekedelmi kapcsolataira is. A borral kapcsolatos szokatlan történetek-fejezete alatt nagyon sok érdekes információval szolgálunk e témával kapcsolatban.





Az Enoturizmus a hagyományos túrizmusnak ad új fejezetet. A magyar szőlészet és borászat, annak fejlettsége az egész világon ismert, hiszen ez Magyarország több évszázados történelmének és hagyományainak szerves részét képezi. A mi Kárpát-aljai szőlőtermesztésünk és bortermelésünk jelenleg még kevésbé ismert, de egyre sűrűbbek a szőlőültetvények, lassan megváltoztatják a tájképünket. Nagyon reméljük, hogy ez az album hozzájárul majd a népszerűsítéséhez és újabb hazai márkák kialakulásához.

Említést érdemelnek a regionális finomságok, melyeknek ízére, zamatára és illatára még a gyerekkorunkból emlékezünk, és amiről említést tesz a „tej és a méz földje” fejezet. Ismerjük meg a szakembereinket, akik a saját egészséges és bió-termékeikkel meghódították a világot. De vajon tényleg ismerjük őket? Győződjünk meg róla... Ők eltökélt és kockázattól vissza nem riadó termelők, akik átrágták magukat számos ökológiai készítmény receptjein, és most az általuk előállított termékek keresettek a világ valamennyi táján.

Nagy hasznát vehetjük az albumban közzétett EnoTRIP applikáció QR kódjának, melyet a jelen projekt keretében fejlesztettek ki, s melynek segítségével újra felfedezhetjük a publikációból már megismert régiókat. Rövid vasárnapi kiruccanás, vagy hosszabb idejű magyarországi tartózkodás megtervezésekor vegye igénybe az Önök számára kifejlesztett és jól megtervezett mobil útmutatónkat. Kívánunk kellemes utazást és felejthetetlen élményeket!

Az „Olajföld” Vidékfejlesztési Szervezet Helyi Csoportjának Elnöke
Janina Gotábek



EnoTRIP Android



EnoTRIP iOS





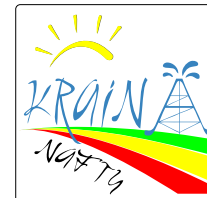


Partnerzy **projektu**



The project **partners**
Projektpartnerek





Lokalna Grupa Działania **Kraina nafty**

Obszar, który swoim zasięgiem obejmuje Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Kraina Nafty”, to ponad 56 tys. ha, leżących w południowej części powiatu krośnieńskiego w województwie podkarpackim. Tworzą go gminy: Chorkówka, Dukla, Jaśliska, Jedlicze, Iwonicz-Zdrój i Miejsce Piastowe.

Obszar ten ma zróżnicowany krajobraz, z pięknie utrzymanymi wsiami i miasteczkami. Rozciąga się od terenu nizinnej Kotliny Krośnieńskiej po wypiętrzona górska – najbardziej malowniczego i do końca nieodkrytego w swoich bezkresach Beskidu Niskiego. Wyróżnia go występująca na całym terenie ropa naftowa, która od drugiej połowy XIX wieku niewątpliwie przyczyniła się do znacznej promocji i rozwoju tych ziem.

Z tego też powodu, powstała w 2008 roku, Lokalna Grupa Działania przyjęła wdzięcznie brzmiącą nazwę „Kraina Nafty”. LGD Kraina Nafty jest partnerstwem trójsektorowym, składającym się z przedstawicieli sektora publicznego, gospodarczego, społecznego i mieszkańców. Ma ono na celu m.in. działania na rzecz zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, uwzględniające ochronę oraz promocję środowiska naturalnego, krajobrazu i zasobów historyczno-kulturowych, rozwój turystyki i produktów regionalnych, wspieranie rozwoju obszarów uzdrowiskowych, udzielanie wsparcia mieszkańcom obszaru.





THE LOCAL ACTION GROUP “KRAINA NAFTY”

The area that covers the Association of Local Action Group “Kraina Nafty” (Land of Oil) counts more than 56 thousand ha lying in the southern part of the district of Krosno in Podkarpackie province. It is composed of such communes as: Chorkówka, Dukla, Jaśliska, Jedlicze, Iwonicz-Zdrój and Miejsce Piastowe.

The area in which the LAG “Kraina Nafty” operates represents a diverse landscape, with beautifully maintained villages and towns. It stretches from the lowland area of Krosno basin to the mountain uplift of the Lower Beskids, the most picturesque range of the Beskids and not entirely discovered in all its vastness. What distinguishes this land is crude oil that occurs throughout the area, and since the second half of the nineteenth century has undoubtedly contributed to a significant promotion and development of these lands.

„OLAJ FÖLDJE” VIDÉKFEJLESZTÉSI EGYESÜLET HELYI MUNKACSOPORTJA

Az a terület, amely az „Olaj Földje” Egyesület Helyi Munkacsoportjának hatáskörébe tartozik több, mint 56 ezer ha területet ölel fel, mely a krosnoi tartomány déli részén található a Kárpátaljai vajdaságban. Az alábbi járásokat foglalja magában: Chorkówka, Dukla, Jaśliska, Jedlicze, Iwonicz-Zdrój és Miejsce Piastowe.

A terület, melyen az „Olaj Földje” Egyesület Munkacsoportja dolgozik meglehetősen változatos tájképet mutat, szépen karbantartott városokkal és falvakkal. A területe az alföldi jellegű krosnoi katlantól egészen a kisebb hegyekkel tarkított Alacsony Beszkidek –még nem teljesen felfedezett- festői szépségű vidékéig terjed ki. Különös figyelmet érdemel és kiemelt jelentőséggel bír az a tény, hogy az egész vidék kőolajban eléggé gazdag, amelynek nagy szerepe volt abban, hogy a XIX. század második felétől hozzájárulhatott ezen terület felvirágoztatásához és fejlődéséhez.









Czarnorzecko-Strzyżowska

Lokalna Grupa Działania

Czarnorzecko-Strzyżowska LGD jest stowarzyszeniem działającym na terenie sześciu gmin znajdujących się w południowej części województwa podkarpackiego. Trzy gminy znajdują się w powiecie strzyżowskim – Strzyżów, Wiśniowa, Frysztak i trzy w powiecie krośnieńskim – Wojaszówka, Korczyna i Krościenko Wyżne. Nazwa stowarzyszenia pochodzi od Czarnorzecko-Strzyżowskiego Parku Krajobrazowego, na którego obszarze leżą częściowo wszystkie wspomniane gminy.

Obszar Czarnorzecko-Strzyżowski posiada korzystne położenie geograficzne, urozmaicony krajobraz, nieskazitelne środowisko, bogate zasoby przyrodnicze, kulturowe i historyczne. Są to niewątpliwie czynniki warunkujące rozwój różnych form turystyki na obszarze objętym LGD. Liczne zabytki, bogata architektura sakralna, schrony kolejowe z czasów II wojny światowej, zachowane dwory szlacheckie, niepowtarzalne skały, rezerваты czy pomniki przyrody to niewątpliwie atuty obszaru Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD.

Stowarzyszenie poprzez swoją działalność promuje obszar LGD, w szczególności poprzez organizowanie lub współfinansowanie przedsięwzięć o charakterze informacyjnym i szkoleniowym, poprzez udział w imprezach kulturalnych, lokalnych i wojewódzkich, takich jak festiwale, festyny, targi, pokazy i wystawy.





THE LOCAL ACTION GROUP “CZARNORZEKI-STRZYŻÓW”

The LAG “Czarnorzeki-Strzyżów” is an association operating in six communes located in the southern part of Podkarpackie province. There are three communes in Strzyżów district – Strzyżów, Wiśniowa, Frysztak and three in Krosno district – Wojaszówka, Korczynna and Krościenko Wyżne. The name of the association comes from the Czarnorzeki-Strzyżów Landscape Park, on whose territory all these communes are partly located.

The Czarnorzeki-Strzyżów area has a favourable geographical position, varied landscape, pristine environment, rich natural, cultural and historical resources. These factors undoubtedly favour development of various forms of tourism in the area covered by the LAG. Numerous monuments, rich sacral architecture, railway bunkers from the Second World War, well-preserved manor houses, unique rock formations, nature reserves or natural monuments are the unquestionable assets of the area of the LAG Czarnorzeki-Strzyżów.

CZARNORZEKI-STRZYŻOWI EGYESÜLET HELYI MUNKACSOPTJA

Czarnorzeki-Strzyżowi Helyi Munkacsoportja a Kárpátaljai vajdaság déli részén elterülő hat járás területén működő szervezet. Három járás a strzyżowi tartomány részét képezi – Strzyżów, Wiśniowa, Frysztak és három pedig a krosnoi tartományba – Wojaszówka, Korczynna és Krościenko Wyżne. Az Egyesület nevét a Czarnorzeki-Strzyżów Tájparktól kapta, mely területének egy része a már említett járások részét képezik.

A Czarnorzeki-Strzyżowi terület kedvező földrajzi elhelyezkedéssel, csodálatos és változatos tájképpel, tiszta levegőjű környezettel, nagyon gazdag természeti, kulturális és történelmi értékekkel büszkélkedik. Ezek a tényezők vitathatalanul hozzájárultak a túrizmus különböző fajtáinak a fejlődéséhez az Egyesület Helyi Akciócsortjának ténykedési területén belül. Számos műemlék, gazdag szakrális építészeti emlékek, a II. világháború idejéből származó vasúti óvóhely, fennmaradó nemesi kúriák, egyedi sziklák, rezervátumok valamint természeti emlékművek vitathatalanul a Czarnorzeki-Strzyżowi Egyesület Helyi Szervezetének fennhatósága alá tartozó terület értékét és jelentőségét minősíti.







Lokalna Grupa Działania

Nowa Galicja

Nowa Galicja – taką właśnie nazwę przyjęło stowarzyszenie siedmiu gmin (Kończyce, Tarnowiec, Jasło, Dębowiec, Osiek Jasielski, Nowy Żmigród i Krempna) leżących w malowniczym dorzeczu górnej Wisłoki, pomiędzy Pogórzami a Beskidem Niskim, w okolicach Jasła.

Specyficzna budowa geologiczna fliszowego podłoża nad górną Wisłoką sprawiła, że pomiędzy pasmem Pogórzy a pasmem Beskidów powstała na południe od Jasła szeroka kotlina o pofalowanym dnie i zawiłanej morfologii cieków wodnych. To tutaj drogi, dróżki i ścieżki wiją się przez pokryte łanami zbóż lub kukurydzy obniżenia i przecinają niewielkie połacie lasów na wzniesieniach, a niemal z każdego miejsca rozciąga się daleki widok na południe, gdzie ciemniej pasma Beskidu Niskiego — lub na północ, w kierunku masywu góry Liwocz czy Wzgórz Warzyckich.

Krajobraz zdobią przydrożne kapliczki, zabytkowe kościoły murowane i drewniane, dwory, odnowione rynki dawnych miasteczek i wtopione w przyrodę stare cmentarze wojenne. Miejsca szczególne to skansen archeologiczny Karpacka Troja, położony na przedmieściach Jasła, gdzie dolina Ropy łączy się z doliną Wisłoki oraz coraz bardziej słynne w kraju jasielskie winnice.



THE LOCAL ACTION GROUP "NOWA GALICJA"

"Nowa Galicja" or "New Galicia" – the name adopted by an association of seven communes (Końaczyce, Tarnowiec, Jasło, Dębowiec, Osiek Jasielski, Nowy Żmigród and Krempna) lying in the picturesque basin of the upper Wisłoka river, between the Foothills and the Lower Beskids, in the area of Jasło town. The landscape is adorned with roadside shrines, antique brick and wooden churches, manor houses, renovated market squares in old towns and old war cemeteries embedded in the nature. A special place is the archaeological museum Carpathian Troy, located on the outskirts of Jasło, where the valley of the Ropa river joins the Wisłoka valley and where spread the increasingly famous vineyards of Jasło land.

ÚJ GALICIA TÁJVÉDŐ EGYESÜLET HELYI MUNKACSOPORTJA

Nowa Galicja (Új Galícia) – ezt a nevet választotta a 7 járást tömörítő Egyesület (Końaczyce, Tarnowiec, Jasło, Dębowiec, Osiek Jasielski, Nowy Żmigród és Krempna), mely a festői szépségű Wisłoka folyó felső medencéjében terül el a hegyek lejtői és a az Alacsony Beszkidek között fekvő Jasło város közelében. A tájképet útmenti kis kápolnák, történelmi értékű és jelentőségű, fából és téglából készült templomok, kastélyok, régi városok felújított Főterei valamint elhagyatott hadi temetők gazdagítják. Különleges helynek tekinthető a Kárpátoki Troja mely egy szabadtéri Néprajzi múzeum, Jasło város külterületén, ahol a Ropa folyó völgye összeér a Wisłoka folyó völgyével, valamint az országon belül is az egyre népszerűbb jasloi szőlőbirtokokhoz is kapcsolódik.









Lokalna Grupa Działania **LIWOCZ**

W skład Lokalnej Grupy Działania „LIWOCZ”, której całkowita powierzchnia wynosi 470,74 km², wchodzi trzy gminy wiejskie: Skołyszyn, Brzyska, Jodłowa, oraz dwie gminy miejsko-wiejskie: Pilzno i Brzostek. Administracyjnie obszar LGD należy do województwa podkarpackiego i dwóch powiatów: dębickiego i jasielskiego.

Na obszarze LGD znajdują się trzy rezerваты przyrody (Liwocz, Kamera i Słotwina) oraz dwa parki krajobrazowe (Park Krajobrazowy Pasma Brzanki i Czarnorzecko-Strzyżowski Park Krajobrazowy). Północna część terytorium wchodzi w skład trzech obszarów chronionego krajobrazu (Jastrzębsko-Żdziarskiego, Pogórza Ciężkowickiego oraz Krajobrazu Pogórza Strzyżowskiego). Najwyższym wzniesieniem Pogórza Ciężkowickiego jest góra Liwocz (562 m n.p.m.), która położona jest na terenie gminy Brzyska, a od której Stowarzyszenie wzięło swoją nazwę.

Wiele ciekawych zakątków przyrodniczych oraz architektonicznych stwarza doskonałe warunki dla aktywnego wypoczynku.





THE LOCAL ACTION GROUP "LIWOCZ"

The Local Action Group "LIWOCZ", consists of four rural communes: Skotyszyn, Brzyska, Jodłowa, Brzostek and one urban-rural commune of Pilzno. The administrative LAG territory belongs to Podkarpackie Province and two districts of Jasło and Debica. Most of the lands of the LAG "LIWOCZ" are characterized by diverse terrain. There are wooded hills, rich flora and fauna, and clean air. The most important natural values that the LAG "LIWOCZ" feature is the natural wealth. In the area of the LAG "LIWOCZ" there are three nature reserves and two parks. The highest elevation on the Ciężkowice Foothills is the mountain Liwocz (562 m a.s.l.), from which the Association took its name.

„LIWOCZ” EGYESÜLET HELYI MUNKACSOPTJA

A „LIWOCZ” Egyesület Helyi csoportjához, szervezetéhez négy falusi járás tartozik: Skotyszyn, Brzyska, Jodłowa, Brzostek valamint egy városi-falusi járás: Pilzno. Közigazgatási szempontból a „LIWOCZ” Szervezet Helyi Munkacsoportja a Kárpátaljai vajdasághoz, valamint két tartományhoz; a debicai valamint jaslói-hoz tartozik.

A „LIWOCZ” Helyi Szervezethez tartozó területek túlnyomó többsége változatos, egy domborműhöz hasonlítható. Egyfelől erdővel sűrűn benőtt dombok, nagyon gazdag növény és állatvilág, másfelől a tiszta levegő jellemzi. A „LIWOCZ” Egyesület helyi Szervezete által támogatott terület legnagyobb értéke az igen gazdag természeti gazdagság. A „LIWOCZ” Egyesület Helyi szervezetéhez tartozó területen három természeti rezervátum és két Tájpark tartozik. A ciężkowicei hegység legmagasabb pontja a Liwocz csúcs (562 méterrel a tengerszint felett), ahonnan az Egyesület neve is származik.







Zempléni Tájak

Vidékfejlesztési Egyesület

Węgierska lokalna grupa działania jest organizacją społeczną utworzoną 25 czerwca 2008 r. w celu realizacji współpracy na rzecz rozwoju obszarów wiejskich i lokalnej strategii rozwoju obszarów wiejskich zainicjowanej przez społeczność lokalną Zemplén. Komitat Borsod-Abaúj-Zemplén leży na północnym wschodzie Węgier, na granicy ze Słowacją. Obejmuje wschodnią część Średniogórza Północnowęgierskiego (Góry Bukowe, wzgórze Cserehát i Góry Zemplińskie) oraz północną część doliny Cisy (równiny Bodrogköz i Borsod). Głównymi rzekami komitatu są – poza Cisą – Bodrog, Hornád i Sajó. Obszar ten jest atrakcyjny turystycznie i posiada bogate tradycje winiarskie.

Hungarian local action group, the association is a public organization established on June 25, 2008 in order to implement cooperation for rural development and the local rural development strategy initiated by the local community Zemplén. Borsod-Abaúj-Zemplén is an administrative county in north-eastern Hungary, on the border with Slovakia. The area is attractive to tourists and has a rich wine-making tradition.

Egy magyar Egyesület helyi munkacsoportja, mely társadalmi alapon dolgozik, 2008. június 25-én alakult meg a falúsi valamint a helyi területek fejlesztését elősegítő kezdeményezések realizálását szolgáló együttműködés céljából, a helyi Zempléni közösség kezdeményezése során. Maga a terület nagyon vonzó a turisták számára, mely gazdag borhagyományokkal rendelkezik.





W krainie
łagodności



Land of gentleness
A gyöngédség földjén



LAND OF GENTLENESS A GYÖNGÉDSÉG FÖLDJÉN



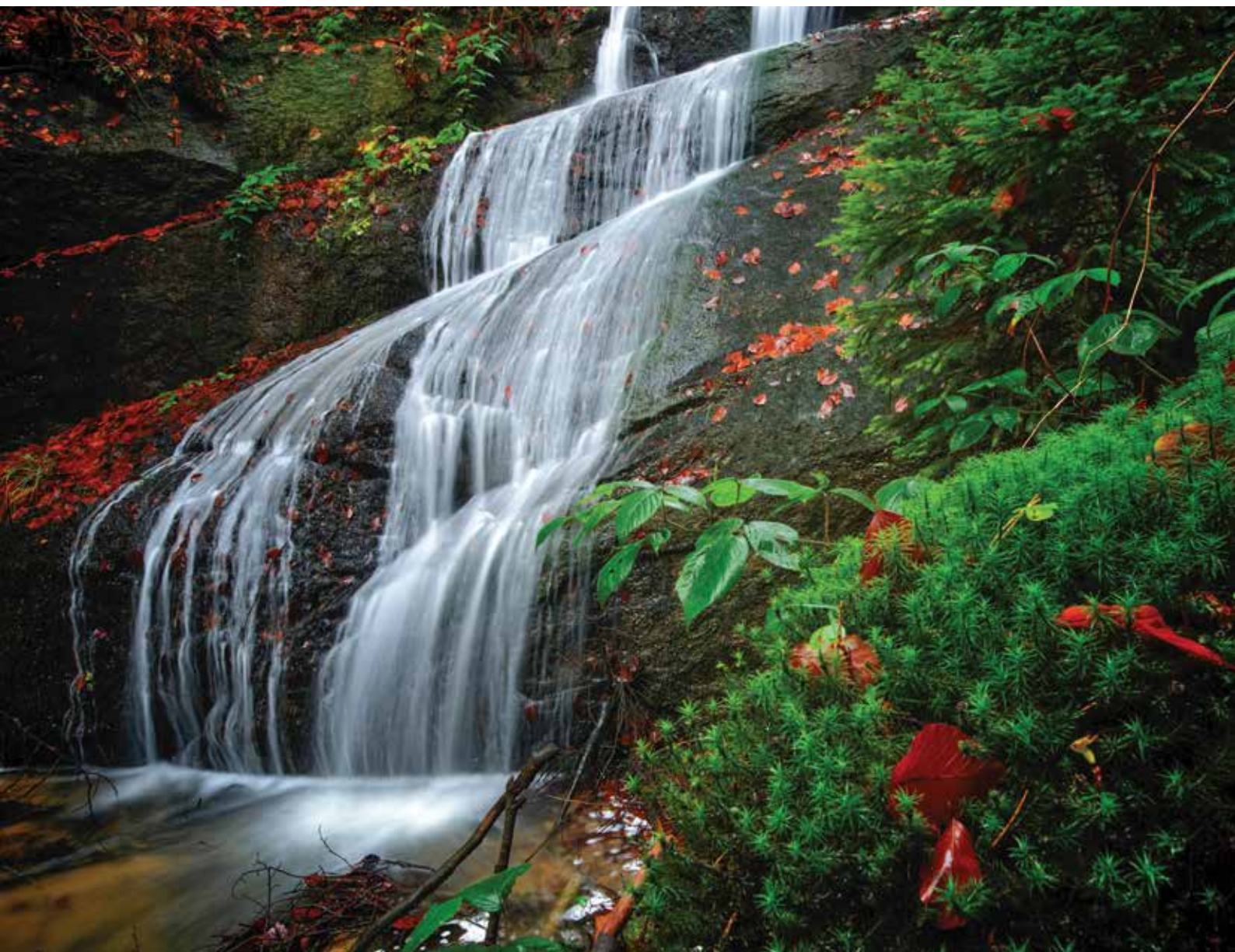
LAND OF GENTLENESS: The land of peace and quiet, gentle, aligned mountain ridges, isolated hills and deep passes create a landscape considered by many as wild – perfect for short walks and long-distance hiking and for undisturbed communion with nature. This land spins a lot of interesting stories, hidden in the forest thicket, on the hills and in the valleys of already non-existent villages, stories about the time and life, history and traditions.

A NYUGALOM ÉS BÉKE FÖLDJE: A nyugalom és a csend földjét, a lágyan és harmónikusan ívelő hegygerincek, egymástól elszigetelt hegyek és mélyen elnyúló hágók jellemzik, amely sokak számára kicsit vadregényesnek tűnik-ideális a sétálásra, a hosszú túrázásra ott, ahol a természet csendjét idegenek nem zavarják meg. Ez az elzárt, erdős és bozotos föld számos, nagyon érdekes elbeszélésnek a témája, amelyben helyet kapnak hegygerincen és a völgyekben már régen lepusztult falvak emlékei, az életről, a történelemtől és hagyományokról szóló visszaemlékezések is.





KRAINA ŁAGODNOŚCI



KRAINA ŁAGODNOŚCI

Kraina spokoju i ciszy, łagodna wyrównana linia grzbietów górskich, odosobnione wzgórza oraz głębokie przełęczce tworzą krajobraz przez wielu uważany za dziki – idealny na piesze, długie wędrówki i niczym niezakłócone obcowanie z naturą. Ziemia ta snuje wiele interesujących opowieści, skrytych w leśnej gęstwinie, na wzgórzach czy dolinach nieistniejących wsi, opowieści o czasie i życiu, historii i tradycji.







GÓRA LIWOCZ

To najwyższe wzniesienie na Pogórzu Ciężkowickim, wznoszące się na 562 m n.p.m. położone na terenie miejscowości Brzyska. Góra ta porośnięta jest lasem mieszanym z przewagą lasu iglastego oraz buczyną karpacką. Z platformy widokowej znajdującej się na jej wierzchołku rozciąga się widok na dolinę Wisłoki oraz na miasto Jasło, a przy dobrej widoczności można z niej zobaczyć Tatry, Babią Górę, Bieszczady oraz Góry Świętokrzyskie. Na wierzchołku i stokach góry porośniętej lasem znajduje się rezerwat przyrody Liwocz. Na szczyt Liwocza prowadzą szlaki turystyczne, m.in.: zielony, żółty, niebieski. Na szczyt prowadzą również drogi gminne i leśne z okolicznych miejscowości.

LIWOCZ MOUNTAIN is the highest peak on Ciężkowice Foothill, in the village of Brzyska. It raises to 562 m. a.s.l. and has a number of tourist trails lead to it. On the summit there is a lookout tower, topped with an 18 m steel cross. The platform is overlooking the valley The Wisłoka River, on a clear day you can see The Tatras.

A LIWOCZ HEGY a Ciężkowicei hegyláng lemagasabb része Brzyska helység közelében, 562 méterrel a tengerszint felett található. A Liwocza hegycsúcsra turista útvonal vezet. A hegycsúcsra kilátótornyot építettek, amelyre elhelyeztek egy 18 m magas, acélból készült keresztet. A platformról jó kilátás nyílik a Wisłok folyó völgyére, s jó látási viszonyok mellett láthatóak a Tátra vonulatai.





KRAINA ŁAGODNOŚCI



MAGURSKI PARK NARODOWY

Magurski Park Narodowy jest jednym z dwóch parków narodowych na Podkarpaciu. Położony jest w samym sercu Beskidu Niskiego. Na obszarze Parku znajdują się liczne szlaki turystyczne (rowerowe, konne) oraz szlaki architektury drewnianej. Niemal w całości przebiegają one przez obszary zamieszkiwane w przeszłości przez ludność łemkowską, prezentując zasadnicze typy łemkowskiego budownictwa sakralnego. Działający od 2004 roku Ośrodek Edukacyjny wraz z Muzeum im. Jana Szafráńskiego w Krempnej spełnia funkcję innowacyjnego ośrodka promującego ochronę przyrody i świadomość ekologiczną.

MAGURSKI NATIONAL PARK: The park is located in the Lower Beskids mountains. Within its area there are hiking trails (cycling, horse-riding) and routes of wooden architecture. These run through the areas once inhabited by the Lemko people.

MAGURI NEMZETI PARK: A Park az Alacsony- Beszkidek részét képezi. Területén turista útvonalakat építettek ki (kerékpár és lovas) valamint a fából készült építészeti emlékek útvonalát. A valamikor itt élt lemkói népcsoport által benépesített területén halad keresztül.





LAND OF GENTLENESS **A GYÖNGÉDSÉG FÖLDJÉN**





KRAINA ŁAGODNOŚCI



OSTOJA FAUNY

Magurski Park Narodowy jest jedną z najbogatszych w Beskidzie Niskim ostoją fauny. Na jego terenie występuje 137 gatunków ptaków, w tym 108 lęgowych (głównie leśnych), wśród nich wiele gatunków rzadkich i zagrożonych jak np: orzeł przedni, orlik krzykliwy, puchacz i trzmielojad oraz ptaki, które mają liczne populacje: bocian czarny, puszczyk uralski i dzięcioł białostrzbiety. Żyje tu 35 gatunków ssaków, a wśród nich duże ssaki drapieżne jak niedźwiedź brunatny, ryś, żbik, wilk i inne.

A REFUGE OF FAUNA: Podkarpackie region represents a wealth of flora and fauna. The Magura National Park itself is home to over 100 species of birds, including many rare and endangered species such as the golden eagle, lesser spotted eagle, eagle owl and honey buzzard. There are more than 30 species of mammals, including large carnivores as the brown bear, lynx, wildcat, wolf and otter.

A FAUNA MENEDÉKE: Kárpátalja nagyon gazdag állat és növényvilággal rendelkezik. Csak a Maguri Nemzeti Park területén több, mint 100 madárfaj található, melyek közül számos nagyon ritka és a kihalás veszélye fenyegeti őket, mint pl; az aranysas, békászó sas, nagy fülesbagoly és darázsölyv. Mintegy 30 nagy ragadozó emlős fajttal találkozhatunk itt, többek között a barna medvével, hiúzzal, vadmacskával, farkassal és vidrával.







REZERWAT PRZĄDKI



RUINY ZAMKU KAMIENIEC W KORCZYNIIE-ODRZYKONIU

Zamek zbudowany został w XIV w. za panowania Kazimierza Wielkiego. Pierwotnie gotyckie założenie zostało w końcu XIV w. rozbudowane i podzielone na zamek górny i dolny, a kolejna przebudowa na przełomie XV i XVI w. wprowadziła także funkcje mieszkalne i gospodarcze. W ciągu wieków zmieniali się właściciele zamku. Pod koniec XVI w. zamek odziedziczyli Firlejowie (dolny) i Skottniccy (górnny). To właśnie pomiędzy nimi trwał opisany przez A. Fredrę w „Zemście” spór o mur graniczny i będącą we wspólnym posiadaniu studnię. Zamek jest udostępniony do zwiedzania, w jednej z baszt znajduje się również niewielkie muzeum.

***KAMIENIEC CASTLE RUINS:** They are located in two communes Korczynia and Wojaszówka. The castle was built in the fourteenth century. The original Gothic foundation was extended in the late fourteenth century and divided into upper and lower castle, and another reconstruction at the turn of fifteenth and sixteenth centuries has also introduced economic and residential functions of the castle.*

A KAMIENIECI VÁR ROMJAI: Két szomszédos járás: Korczynia valamint Wojaszówka területén található. Maga a vár a XIV. században épült. Az eredetileg gótikus stílusban felépült vár bővítésre került és két részre osztódott: alsó és felső várrészre. A XV. és XVI. században további bővítésre került s ekkor már lakó és gazdasági jellegű funkciót is betöltött.





KRAINA ŁAGODNOŚCI



REZERWAT PRZYRODY PRZĄDKI IM. PROF. HENRYKA ŚWIDZIŃSKIEGO

Rezerwat skalny „Prządki” to perła Pogórza. Są bez wątpienia najpopularniejszym i najczęściej odwiedzanym rezerwatem w południowo-wschodniej Polsce, leżącym na pograniczu wsi Czarnorzeki i Korczyzna. Prządki to grupa skał zbudowanych z gruboziarnistych piaskowców ciężkowickich o charakterystycznych formach, powstałych w wyniku erozji. Legenda głosi, że są to panny dworskie z pobliskiego zamku, zamienione w skały za to, że przędły w święto. Kształty skał to w przewadze wyniosłe maczugi przekraczające niekiedy 20 m wysokości, ale są również formy płaskie, bryłowe, poprzedzielane szczelinami.

ROCK RESERVE “PRZĄDKI” IN CZARNORZEKI: The rock reserve “Prządki” is a pearl of the Foothills. It is the most popular and most visited reserve in the south-east Poland. This is a group of rocks composed of coarse-grained sandstones from Ciężkowice sand-prone succession, with distinctive forms resulting from erosion. Legend has it that the rocks are court maidens turned into rocks for spinning during festive days.

„PRZĄDKI” REZERVÁTUM CZARNORZEKIBEN: A „Prządki” Sziklarezervátum a hegy oromjának gyöngyszeme. Dél-kelet Lengyelország legnépszerűbb és leglátogatottabb természetvédelmi tája. Ez a sziklacsoport durvaszemcséjű ciężkowicei homokkőből alakult ki, jellegzetes formái jelleget öltve errozio hatására. A legenda szerint ezek udvarhölgyek, akik sziklává váltak, mert az ünnepnapokat elhanyagolták.







JAŚLIKA

Jaśliska to miasto obronne lokowane w 1366 roku przez króla Kazimierza Wielkiego na trakcie handlowym prowadzącym na Węgry. Pozostałością miejskiego układu urbanistycznego Jaślisk jest rynek. Zwraca uwagę pochodzący z XIV w. ratusz. Mieściła się w nim izba sądowa i zajazd. Pod koniec 2000 r. został wykupiony i wyremontowany. Pod ratuszem znajdują się okazałe piwnice. W rynku zbiegają się trzy jaśliskie ulice. Najważniejsza z nich zwana Węgierską, to dawny trakt węgierski wychodzący z Jaślisk na południe w kierunku Czeremchy i Medzilaborców. Atrakcją jest także dawna drewniana zabudowa miasteczka.

The Jaśliska market square is a very interesting remnant of the urban planning of Jaśliska. There is a town hall from the fourteenth century with grand old cellars. Another attraction are old wooden buildings of the town on the opposite side of the market.

A Jaśliskai Főtér a korabeli város urbanisztikai elrendeződésének érdekes maradványa. Itt található a XIV. századbeli Városháza lenyűgöző korabeli pincéivel. Látványos képet mutat a Főtér túloldali részén fennmaradó egykori fából készült épületek sokasága.



GÓRA CERGOWA (716 M N.P.M.) Z WIEŻĄ WIDOKOWĄ

Góra Cergowa to jedna z najpiękniejszych beskidzkich gór. Spośród otoczenia wyróżnia się wysokością, kształtem oraz spadzistością północnych stoków. Cergowa ma trzy wierzchołki. Na najwyższym (716) stanęła w 2018 r. drewniana wieża widokowa o wys. ponad 21 m. Na stokach góry znajduje się kilka jaskiń szczelinowych, cudowne źródło związane ze św. Janem z Dukli – „Złota Studzienka” oraz dwa rezerwaty: Rezerwat Cisy w Nowej Wsi i Rezerwat Tysiąclecia na Górze Cergowej.

CERGOWA MOUNTAIN WITH A LOOKOUT TOWER: Cergowa Mountain (716 m) is located south-east of Dukla town. The three-ridged peak distinguishes it from other hills of the Dukla Beskid range. On its slopes there is a miraculous spring associated with St. John of Dukla – „Złota Studzienka” (Golden Well)”. In 2018, a lookout tower was built on Cergowa Mountain.

CERGOWA HEGY, KILÁTÓ TORONY: A Cergowa hegy (tengerszint feletti magassága 716 m) Dukla város délkeleti részén található. A háromélű csúcs megkülönbözteti a Duklai- Beszkidekben található többi hegycsúcsról. A hegycsúcson egy csodálatos és nevezetes „Zlota Studzienka” tehát Arany Forrás néven ismert forrás található, amely kapcsolatban áll duklai szent Jánossal. 2018-ban a Cergowa hegyen kilátót építettek.





KRAINA ŁAGODNOŚCI



MUZEUM KULTURY SZLACHECKIEJ W KOPYTOWEJ

W odległości 11 km od Krosna, we wsi Kopytowa, na terenie dawnego folwarku cysteskiego, którego historia sięga początków XIV wieku, znajduje się wyjątkowe muzeum wnętrz i tradycji, posiadające wygląd i wyposażenie charakterystyczne dla siedliska szlacheckiego. Jego wyposażenie stanowią niezwykle eksponaty z okresu od końca XVIII w. do lat 60. XIX w. W piwnicach dworskich powstała Piernikarnia Kopytowska – pracownia piernika, w której organizowane są rodzinne warsztaty tworzenia, zdobienia i pieczenia pierników.

MUSEUM OF GENTRY CULTURE IN KOPYTOWA: The museum is located in a former manor park complex in the village of Kopytowa. Its extensive exhibition covers the period from the end of the eighteenth century to the 60s of the nineteenth century. These are souvenirs from national uprisings, furniture, paintings, carpets and bric-a-brac, rooms with original furnishings and collections of portraits of nobility.

NEMESI KULTÚRA MŰZEUMA KOPYTOWÁBAN: A múzeum Kopytowa faluban található az egykori kastély-park területén. Nagyon gazdag a berendezési és használati tárgyak gyűjteménye, melyek a XVIII. század vége és a XIX. század elejéről származnak túlnyomórészt. Találhatók itt olyan emléktárgyak, mint; a nemzeti felkelések emléktárgyai, bútorok, festmények, szőnyegek valamint csecsebecsék, a szobák eredeti berendezéseket tartalmaznak, valamint a nemesek portréfestményeinek gyűjteménye.





***THE OPEN-AIR MUSEUM OF PETROLEUM INDUSTRY IN BÓBRKA:** This unusual museum is located on the area of an oil field operating till today since 1854, whose founders were: Ignacy Lukaszewicz – a modest pharmacist; Titus Trzeciecki – a landowner and the initiator of the foundation of the mine and Charles Klobassa-Zrencki – owner of the village Bóbrka. Surrounded by a beautiful Bóbrka forest there are nineteenth-century mining pits, where you can see crude oil called black gold. When you walk along the paths there appear unique facilities connected to the oil industry, oil refining and gas industry from the twentieth century. The interiors of the buildings will take you back to the times when the mine was still the workplace of Ignacy Lukaszewicz himself.*

IGNACY ŁUKASIEWICZ NEVÉVEL FÉMJELZETT KŐOLAJ ÉS GÁZIPARI MÚZEUM-SKANZEN BÓBRKÁBAN:

Ez a nem mindennapi múzeum egy a mai napig is üzemelő, 1854-ben feltárt kőolajbánya területén található. Alapító tagjai: Ignacy Łukasiewicz – szerény gyógyszerész; Tytus Trzeciecki – földbirtokos, aki egyúttal a bánya megnyitásának a kezdeményezője is, valamint Karol Klobassa-Zrencki – Bóbrka falú tulajdonosa. A csodálatos bóbrkai erdő környezetében egy XIX. századbéli ástott kutat fedezhetünk fel, melyben megfigyelhetjük a nyersolajat természetes formájában, tehát a fekete aranyat. Az ösvényeken való sétánk során megtekinthetjük az értékes, egyedi berendezéseket, melyek kapcsolódnak az olajiparral, a finomítással, a gázkitermeléssel, melyeknek túlnyomó többsége a XX. századból származnak. Az épületek belsejébe lépve akaratlanul is visszatérhetünk abba korszakba és időbe, amikor a bányában még maga Ignacy Łukasiewicz is dolgozott.





KRAINA ŁAGODNOŚCI



MUZEUM PRZEMYSŁU NAFTOWEGO I GAZOWNICZEGO IM. IGNACEGO ŁUKASIEWICZA W BÓBRCE

To niezwykle muzeum położone jest na terenie czynnej do dziś od 1854 roku kopalni ropy naftowej, której założycielami byli: Ignacy Łukasiewicz – skromny farmaceuta; Tytus Trzeciecki – ziemianin i inicjator założenia kopalni oraz Karol Klobassa-Zrencki – właściciel wsi Bóbrka. W otoczeniu przepięknego lasu bobrzeckiego znajdują się XIX-wieczne kopanki, w których można zobaczyć naturalną ropę naftową, czyli czarne złoto. Spacerując alejkami ukazują się unikatowe urządzenia związane z przemysłem naftowym, rafineryjnym i gazowniczym pochodzące z XX wieku. We wnętrzach budynków można przenieść się w czasy kiedy na kopalni pracował jeszcze sam Ignacy Łukasiewicz.





ŹRÓDEŁKO BEŁKOTKA

To najstarsze i najstynniejsze źródło w Iwoniczu-Zdroju, położone na stokach góry Przedziwnej. Bełkotka jest pomnikiem przyrody z najwcześniej opisanym źródłem wody mineralnej. Znane było od XV wieku i uważane za najcenniejsze źródło lecznicze. Z jego głębi wydobywa się gaz ziemny. W przeszłości wydobywającego się metanu było tak dużo, że według starych publikacji Bełkotkę można było podpalić. Od dźwięku, jaki towarzyszy wydostawaniu się gazu – „bełkotu”, pochodzi nazwa źródła. Nad źródłem znajduje się obelisk z wierszem Wincentego Pola.

BEŁKOTKA WATER SPRING: The oldest and most famous water spring in Iwonicz-Zdrój, located on the slopes of Przedziwna Mount. The name comes from the natural gas escaping from the bottom of the spring, thus causing gurgling sound of water. It was considered the most valuable source of medicinal water.

BUGGYOGÓ FORRÁS: Iwonicz Zdrój legismertebb és legrégiőbb forrása a „Bizar” hegy lejtőjénél. A nevét onnan kapta, hogy a föld mélyéről feltörő gáz buggyogtatja a vizet. A szakemberek véleménye szerint a legértékesebb, gyógyítára alkalmas gyógyvíz.





KRAINA ŁAGODNOŚCI



IWONICZ-ZDRÓJ – KSIĄŻĘ ŹRÓDEŁ JODOWYCH

Unikatowe uzdrowisko, jedno z najstarszych w Karpatach, od lat przyciąga uwagę kuracjuszy nie tylko z Polski, ale i z całej Europy. Miasteczko urzeka pięknem drewnianych willi i pensjonatów. Urokliwy deptak, wieża zegarowa, neogotycki kościół, przepiękny rynek i pijalnia wód zachwycają, tworząc niepowtarzalną atmosferę tego miejsca. Na jego atrakcyjność wpływa także malowniczość karpackiego Podgórze, piękno łagodnych, zalesionych wzgórz, bogate złoża wód leczniczych oraz wyjątkowy klimat.

IWONICZ-ZDRÓJ – PRINCE OF IODINE SOURCES: A unique spa, one of the oldest in the Carpathians, has been long attracting attention not only of the patients from Polish but also from the entire Europe. The charming promenade, the clock tower, the neo-Gothic church, the beautiful central square and the pump room are truly delightful and create a unique atmosphere of this place.

IWONICZ-ZDRÓJ – A JÓDFORRÁSOK HERCEGE: Egy egyedülálló, a Kárpátok egyik legrégebb, különleges gyógyüdülője, mely évek óta vonzza az ide beutaltakat nemcsak Lengyelországból, hanem egész Európából. A bájos sétányok, a toronyóra, a neogótikus templom, a csodálatos Főtér valamint a gyógyvízívó elkápráztat, s egyúttal megismételhetetlen légkört ad ennek a helynek. Vonzerjét növeli a festői szépségű kárpátoki hegyvonulatok a fákkal dúsan benőtt völgyek, a gyógyvízforrások gazdagsága és az egyedülálló éghajlat.







KRAINA ŁAGODNOŚCI



ZESPÓŁ PARKOWO-DWORSKI I FOLWARCZNY W WIŚNIOWEJ

W skład zespołu zabudowań podworskich wchodzi: dwór klasycystyczny z przełomu XVIII i XIX wieku, barokowa oficyna z XVIII wieku, stajnie podworskie z XVIII wieku, oraz 8 ha zabytkowy park. Park charakteryzują dwie aleje grabowe, pomniki przyrody oraz różnorodność krzewów i drzew liściastych. Jednym z niezwykłych okazów jest niemal 700-letni dąb Józef, którego wizerunek trafił na zaprojektowany przez J. Mehoffera przedwojenny banknot 100-złotowy. Dąb ten w 2017 roku został Europejskim Drzewem Roku.

PALACE AND PARK COMPLEX IN WIŚNIOWA: Palace, park and farm complex in Wiśniowa is situated in the park with an approximate area of 8 hectares. Looking to the north, one can see a sixteenth century manor house known as the Outbuilding, above there is a Palace from the second half of the eighteenth century. The park features two hornbeam avenues, natural monuments and a variety of deciduous trees and shrubs, including an almost 700 year old oak Józef, which was chosen in 2017 the European Tree of the Year.

KASTÉLY-PARK KOMPLEXUM WINIOWÁBAN: Ezt a Wisniowában található kastély egy 8 hektárnyi erdőssel és parkkal van körülveve. Ha észak felé tekintünk, jól láthatjuk a XVI. századból való ún. melléképületet, felette helyezkedik el a XVIII század II. féltől származó kastély. A parkot két oldalról gyertyánnal benőtt fasor jellemzi, de található itt különböző fatájú és típusú fák és bokrok, túlevelűek és lombhullatók egyaránt. A legértékesebb és legrégebbi természeti műemlék a csaknem 700 éves tölgyfa, ami József néven ismert. 2017-ben ez a természeti csoda az év fája kitüntető címet nyerte el.







NIEMIECKIE FORTYFIKACJE Z OKRESU II WOJNY ŚWIATOWEJ W STĘPINIE-CIESZYNIE

Największy i najbardziej znany w Polsce zespół schronów kolejowych i fortyfikacji znajduje się w Stępinie-Cieszynie. Wiosną 1940 r. Naczelne Dowództwo Wojsk Lądowych Hitlerowskiego Wermachtu wybrało Podkarpacie na lokalizację jednej z wysuniętych kwater dowodzenia, przygotowanych dla kierowania operacją zmierzającą do opanowania ZSRR. W latach 1940-1941 powstał schron kolejowy oraz pięć schronów bierno-bojowych, a także zaplecze gospodarcze obsługujące cały zespół. Schron podzielony jest na trzy sekcje (159 m, 72 m, 152 m), oraz przedsionek o dł. około 10 metrów. Grubość murów przekracza 2 metry. 27-28 sierpnia 1941 r. odbyło się tu spotkanie A. Hitlera z B. Mussolinim. Przez cały okres wojny obiekt utrzymywano w stałej gotowości na przyjęcie pociągu sztabowego lub innego pociągu specjalnego.

THE RAILWAY BUNKER STĘPINA-CIESZYNA: German fortifications from the Second World War in the villages of Cieszyna and Stępinia near Frysztak – a railway bunker plus battle and passive bunkers are one of the biggest attractions in Podkarpacie region and unique in Europe. On 27-28 August 1941 it held the meeting of Adolf Hitler and Benito Mussolini.

STĘPIN-CIESZYN VASÚTI VÉDŐ ÉS ÓVÓHELY: A II. világháború német erődítményei a Frysztak körüli Stępin és Cieszyn helységekben kialakított vasúti szállítmányok és vonalak védelmét szolgáló menedékek harcászati célokat szolgáló és passzív bunkerek Kárpát-alja legnagyobb érdeklődést számontartó láttnivalója, ami európai viszonylatban is egyedülálló. 1941. augusztus 27-28 között itt zajlott le Adolf Hitler és Benito Mussolini találkozója.



LAND OF GENTLENESS A GYÖNGÉDSÉG FÖLDJÉN



KÁRPÁTOKI TROJA: Jaslótól nem messze, a Ropa folyó völgyében, Trzcinicában tárták fel Lengyelország területén fellelhető egyik legrégebbi védelmi rendszerrel ellátott települését, mely több mint 4000 évvel ezelőtt! a bronz korszak kezdeti időszakában keletkezett. Ugyancsak itt fedezték fel a Kárpát-aljai Ottomán-Füzesabonyi kultúra az első lengyelországi települését, melynek keletkezési ideje időszámításunk előtti 1650-1350-re tehető. Tekintettel a felfedezés jelentőségére, kronológiára valamint a dél-európai befolyására, ezt a helyet Kárpátoki Trójának nevezték el. Az értékek megőrzése valamint a településnek turisták rendelkezésére bocsátása érdekében jött létre a Kárpátoki Troja Régészeti Skanzen, amely jelenleg a krosno-i Kárpát-aljai Múzeum részét képezi.





KRAINA ŁAGODNOŚCI



KARPACKA TROJA

Niedaleko od Jasła, nad doliną rzeki Ropy, w Trzcinicy odkryto jedną z pierwszych silnie ufortyfikowanych osad znanych z terenu Polski, która powstała w początkach epoki brązu, ponad 4000 lat temu! To także tu odkryto pierwszą w Polsce osadę zakarpackiej kultury Otomani-Füzesabony datowaną na okres 1650-1350 p.n.e. Ze względu na rangę tego odkrycia, chronologię oraz wyraźne wpływy południowo-europejskie miejsce to nazwane zostało Karpacką Troją. W celu ochrony oraz udostępnienia grodziska turystom, powstał tutaj Skansen Archeologiczny Karpacka Troja stanowiący oddział Muzeum Podkarpackiego w Krośnie.

CARPATHIAN TROY: In Trzcinica, not far from Jasło, in the valley of Ropa river, the archaeologists discovered one of the first heavily fortified settlements ever known on the Polish territory, which was founded in the early Bronze Age, over 4,000 years ago! It is also here that the Poland's first settlement of Transcarpathian Otomani-Füzesabony culture was discovered, dating back to the period of 1650-1350 BC. Due to the importance of this discovery, the chronology and clear influence of south-European culture the site was called Carpathian Troy. In order to protect the settlement and make it accessible to tourists there was established the Archaeological Open-Air Museum Carpathian Troy constituting a branch of the Sub-Carpathian Museum in Krosno.



PIWNICE ŚWIATOWEGO DZIEDZICTWA W HERCEGKÚT

Unikatowe piwnice winiarskie, pochodzące z tego samego okresu co wioska Hercegekút, są jej dumą. W 2002 roku Komitet Światowego Dziedzictwa UNESCO dodał historyczny region winiarski Pogórza Tokaju do prestiżowej Listy Światowego Dziedzictwa w kategorii krajobrazu kulturowego. Historyczne piwnice winiarskie umiejscowione na wzgórzach Gombos i Köporosi w Hercegekút stały się zabytkiem architektury ludowej.

WORLD HERITAGE CELLARS OF HERCEGKÚT: Unique wine cellars, coming from the same period as the village Hercegekút, are its real pride. In 2002, the UNESCO World Heritage Committee added the historical Tokaj foothills wine region to the prestigious World Heritage List in the category of cultural landscape, and called the historical wine cellars located on the hills Gombos and Köporosi in Hercegekút a monument of folk architecture.

HERCEGKÚTI VILÁGÖRÖKSÉGI PINCESOROK: A faluval egyidős unikális pincesorok Hercegekút büszkeségei. 2002-ben az UNESCO Világörökség Bizottsága felvette a rangos Világörökségi Listára a tokaj-hegyaljai történelmi borvidéket a kultúrtáj kategóriában, és itt népi építészeti emlékként nevesítve a történelmi borospincék alkotta hercegekúti Gombos-hegyi és Köporosi pincesorokat. A kőből rakott, jellegzetes háromszög alakú, eredetileg kőlapokkal borított pincehomlokzatok 6-8 méterre helyezkednek el egymástól. A homlokfalban hagyott ajtónyílást kőboltozat zárja. A homlokzati boltív fölötti háromszögbe épített címerkőbe gyakran faragtak évszámot, amely eredetileg a létesítési évet, majd a későbbi a felújítást jelölte.







LAND OF GENTLENESS A GYÖNGÉDSÉG FÖLDJÉN



RÁKÓCZI CASTLE IN SÁROSPATAK: *The most important place of Rákóczi worship in Hungary is precisely in Sárospatak, on the Rákóczi Castle. Its construction conducted by Péter Perény started as early as in 1530, over time it began to take shape of a castle thanks to the efforts of subsequent families residing there: Dobo, Bocskai, Rákóczi, Trautshon, Bretzenheim and Windisch-Grätz. The oldest part of the castle is the Red Tower, inside the courtyard of the castle you can see the beautiful loggia Lorántffy, an outstanding work of Hungarian Renaissance architecture Over the centuries the castle escaped the touch of big battles thanks to which it is today one of the most beautiful castles in Hungary with almost 6-hectare well kept gardens and a park.*

SÁROSPATAKI RÁKÓCZI-VÁR: Magyarország legjelentősebb Rákóczi kultuszhelye Sárospatakon található, a Rákóczi-várkastély. Még az 1530-as években Perényi Péter kezdte el az építését, a várat formálták a később benne élő Dobó, Bocskai, Rákóczi, Trautshon, Bretzenheim és Windisch-Grätz családok. Napjainkban történelmi emlékhely a Magyar Nemzeti Múzeum Rákóczi Múzeuma, amely évente közel 150.000 turistát fogad. Gyermekek, ifjúsági csoportok, családok és egyéni látogatók Európa számos országából érkeznek a híres és kiemelkedően jó állapotban lévő vár együttest megtekinteni, azt a helyet, ahol 1708-ban Rákóczi-szabadságharc híres utolsó, jobbágy felszabadító országgyűlését tartották. A várkastély legrégebbi része a Vörös-torony, a belső udvaron látható gyönyörű Lorántffy-loggia, a magyar reneszánsz építészet kiemelkedő alkotása. A várat a nagy csaták elkerülték az évszázadok alatt, ennek is köszönhető, hogy ma Magyarország egyik legszebb várkastélya a hozzá tartozó közel hat hektáros gondozott parkkal és kerttel.





KRAINA ŁAGODNOŚCI



ZAMEK RAKOCZEGO W SÁROSPATAK

Najważniejsze miejsce kultu Rakoczego na Węgrzech znajduje się właśnie w Sárospatak, na Zamku Rakoczego. Jego budowę rozpoczął w 1530 roku Péter Perény; z czasem zaczął przybierać kształt zamku dzięki pracy zamieszkujących tam kolejno rodzin: Dobó, Bocskai, Rakoczyc, Trautshon, Bretzenheim i Windisch-Grätz. Najstarszą częścią zamku jest Czerwona Wieża. Po wewnętrznej stronie dziedzińca zamku można zobaczyć piękną loggię Lorántffy, wybitne dzieło węgierskiej architektury renesansowej. Na przestrzeni wieków zamek uchronił się przed wielkimi bitwami, dzięki temu jest dziś jednym z najpiękniejszych zamków na Węgrzech wraz z niemal 6-hektarowym zadbanym ogrodem i parkiem. Mury zamku skrywają bogatą historię. Zsuzsanna Lorántffy była jego gospodynią, która wzmocniła wspólnotę reformowaną w Sárospatak. To ona zaprosiła do miasta Jana Amosa Comeniusa, który w Sárospatak stworzył swoje najważniejsze dzieła dydaktyczne. Jego prace dotyczące nauczania nadal stanowią podstawę systemu edukacji w Europie. Wychodząc na odrestaurowaną Czerwoną Wieżę przez loggię Lorántffy można podziwiać z niej wspaniały widok na rzekę Bodrog i krajobraz Zemplén.





LAND OF GENTLENESS A GYÖNGÉDSÉG FÖLDJÉN



FÜZÉR CASTLE: Füzér Castle, located in a beautiful natural scenery, is one of the few castles in the country that belong to the owners of the land. We can assume that it was already there before the Tatar invasion on the Hungarian lands. Füzér Castle Hill is one of the 7 natural wonders of Hungary. It is located in Borsod-Abaúj-Zemplén province in the most eastern part of the Zemplén Foothills, on a steep slope of a volcanic cone. The castle was built in the early 13th century and is one of the oldest castles in Hungary. In the period 2014–2016 there was a major renovation which involved the so-called Lower Castle, the chapel of the Upper Castle, the palace wing and the lower turret.

FÜZÉR VÁRA: A csodálatra méltó természeti környezetben fekvő Füzér Vára egyike az ország kevés olyan magánföldesúri várának, melyről nagy valószínűséggel állítható, hogy már a tatárdúlás előtt állt. A füzéri várhegy Magyarország 7 természeti csodájának egyike, amely Borsod-Abaúj-Zemplén megyében, a Zempléni-hegység legkeletibb részén, egy meredek oldalú vulkáni kúpon található. A várat a 13. század elején építették, így Magyarország legkorábbi várainak egyike. Jelentős felújításon esett át 2014 és 2016 között, melynek keretében felépült az úgynevezett Alsó Vár, megújult a Felső Vár várkápolnája, palotaszárnya és alsó bástyája. Fedezze fel Füzér Várát és ismerje meg történelmét képzett animátoraink segítségével! Jöjjön el és tekintse meg, hogyan éltek a középkorban, kik voltak a vár birtokosai, illetve miért tartják számon országunk egyik legszebb fekvésű váraként! Nem érdemes kihagyni a Tájház portákat és a Látogató Központot sem, ahol számos érdekes történetet ismerhet meg a községünkről, múltunkról és hagyományunkról!





KRAINA ŁAGODNOŚCI



ZAMEK FÜZÉR

Znajdujący się w przepięknej scenerii przyrody Zamek Füzér jest jednym z nielicznych na Węgrzech zamków należących do właściciela ziemi. Można przypuszczać, że stał już przed najazdem tatarskim na ziemie węgierskie. Wzgórze Zamkowe Füzér jest jednym z 7 cudów natury Węgier, znajduje się w komitacie Borsod-Abaúj-Zemplén, na najbardziej wysuniętej na wschód części Pogórza Zemplińskiego, na stromym zboczu stożka wulkanicznego. Zamek został zbudowany na początku XIII wieku i jest jednym z najstarszych zamków na Węgrzech. W latach 2014–2016 przeprowadzony został jego gruntowny remont, w trakcie którego odrestaurowano tzw. Zamek Dolny, odnowiono kaplicę zamkową Zamku Górnego oraz skrzydło pałacu i dolną basztę.





DWÓR SZIRMAY-WALBOTT

Miejscowość Tolcsva można śmiało nazywać „miasteczkiem dworów”. Szyci się 6. wspaniałymi dziełami architektonicznymi. Są to: Dwór Rakoczego, Oremus, Kincsem, Hélia-D Herba oraz Dwór Szirmay-Waldbott. Dwór Oremus znany jest jako część winiarni zaliczanych do Światowego Dziedzictwa, Dwór Kincsem wznosi się na szczycie mającej wartość historyczną parceli Kincsem, na której dziś rozrosła się winnica, zaś Dwór Rakoczego jest pamiątką późnobarokowej architektury dworskiej wpisaną na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Ponadto niedawno odbudowano Dwór Hélia-D Herba i Dwór Szirmay-Waldbott, w którym mieści się Centrum Turystyki i Dziedzictwa Kulturowego.

SZIRMAY-WALBOTT MANOR: The eighteenth-century aristocratic character of Tolcsva draws from the fact that nowhere in the area are there so many noble residences as here. As a result the village of Tolcsva could be safely called "the town of manor houses" The village can boast as many as 6 great architectural works. These are by name: The Houses of Rakoczy, Oremus, Kincsem, Helia-D Herba and Tourism Centre in Szirmay-Waldbott castle.

SZIRMAY-WALBOTT KASTÉLY: Tolcsva 18. századi virágzó főúri jellegét jól jellemzi, hogy a környéken sehol máshol nem található ennyi nemesi rezidencia, mint itt, ezért Tolcsvát akár a „kastélyok városaként” is lehetne emlegetni. Egészen pontosan hat csodálatos építészeti műremekkel büszkélkedhet a település. Név szerint a Rákóczi Kastély, Oremus Kastély, Kincsem Kastély, Hélia-D Herba Kastély és a Szirmay-Waldbott Kastély Látogatóközpont.





KRAINA ŁAGODNOŚCI



MUZEUM NAD BODROGIEM

Muzeum nad Bodrogiem to największe i najbardziej aktywne muzeum plenerowe w okolicy, prezentujące kulturalne, historyczne i etniczne wartości okolic Cigánd i Bodrogu. Jego największą atrakcją jest innowacyjna przestrzeń wystawiennicza w domu w Sőreg. Siedem sal, na dwóch poziomach, interaktywne multimedialne zabawy, cyfrowy blat i panoptikum oraz pokazy filmów akcji na żywo stają się niezapomnianym wrażeniem dla wszystkich grup wiekowych.

MUSEUM UPON BODROG is the largest and most active open-air museum in the area, presenting cultural, historical and ethnic values of the region of Cigánd and Bodrog. Its biggest attraction is an innovative exhibition space at a house in Sőreg. Seven rooms on two storeys, interactive multimedia games, digital counter and panopticon as well as live action films screening are an unforgettable experience for all ages.

A BODROGKÖZI MÚZEUMPORTA a térség legnagyobb és legaktívabb szabadtéri múzeuma, amely Cigánd és a Bodrogköz kulturális, néprajzi és történelmi értékeit jeleníti meg. Legnagyobb attrakciója a Sőregi házban berendezett innovatív kiállítóter. Hét teremben, két szinten, digitális interaktív játékok, digitális terepasztal és panoptikum és élőszereplős filmfelvételek teszik felejthetlenné az élményt valamennyi korosztály számára. 2016-ban elnyerte az „Év kiállítása 2015” és az „Év Múzeuma 2015” különdíjat. Látogassanak el Cigándra, hiszen számos érdekességgel várja látogatóit a Bodrogközi Múzeumporta!





KÁPIELISKO VÉGARDÓ W SÁROSPATAK

Historia kąpieliska Végardó Fürdő w Sárospatak zaczyna się już w 1959 roku, kiedy odkryto termalną wodę leczniczą w tym rejonie. Przez ostatnie dekady kąpielisko stale się rozwija – na obszarze 6 ha znajduje się wiele basenów: do pływania, basen wielofunkcyjny ze zjeżdżalnią oraz baseny z wodą termalną dla osób z różnymi dolegliwościami zdrowotnymi, na które ta woda ma zbawienny wpływ. Najmłodszym kąpielisko oferuje brodziki oraz basen do nauki pływania, a dla odważniejszych małe zjeżdżalnie.

***THERMAL POOL VÉGARDÓ IN SÁROSPATAK:** A well-known Thermal Pool Végardó was created actually by a lucky coincidence. In 1959 there were conducted mining studies in this area and it's then that thermal springs were discovered. Even then the locals knew that this creates a great potential for both residents of Sárospatak and tourists. Over the last decade the place has been constantly developing, in an area of 6 hectares there are many pools, including swimming pools, a multi-functional swimming pool with a slide and thermal pools for people with various medical conditions on which this water has a salutary effect. The little ones can find here paddling pools and a swimming training pool, and for courages toddlers there are small slides.*

SÁROSPATAKI VÉGARDÓ FÜRDŐ: Egy véletlennek köszönhető a ma ismert Végardó Fürdő. 1959-ben bányászati kutatásokat végeztek a térségben, amikor is megtalálták a termálvizet. A helyiek már akkor tudták, nagy lehetőség ez a patakiak és a vendégek számára. Az eltelt évtizedekben folyamatosan fejlődött a fürdő, hat hektáron több medencével, köztük úszó-, többcélú csúszdás és élménymedencével, a gyógyulni vágyókat és az egészségmegőrzés céljából fürdőző vendégeket termálmedencével várják. A kisebbeket gyermekmedence és tanmedence fogadja, sőt a bátrabbak csúszdákon is kipróbálhatják magukat.





KRAINA ŁAGODNOŚCI



ZEMPLEŃSKI PARK PRZYGÓD

Jedną z największych atrakcji turystycznych regionu Zemplén jest Zempléński Park Przygód na Wysokiej Górze, który rozciąga się nad miejscowością Sátoraljaújhely. Najdłuższy wyciąg krzeselkowy na Węgrzech, najdłuższy tor saneczkowy i najbardziej ekstremalne przygody czekają nie tylko na uzależnionych od adrenaliny turystów. Zempléński Park Przygód w Sátoraljaújhely przez cały rok jest do dyspozycji gości i ma w swej ofercie wiele atrakcji.

ZEMPLÉN ADVENTURE PARK: One of the biggest attractions of the Zemplén region is the Zemplén Adventure Park on High Mountain, which extends over Sátoraljaújhely. The longest chairlift in Hungary, the longest toboggan run and the most extreme adventures await not only tourists addicted to the rush of adrenaline. Zemplén Adventure Park in Sátoraljaújhely welcomes guests throughout the year and has in its offer many attractions.

ZEMPLÉN KALANDPARK: Ha tél, ha nyár! Zemplén Kalandpark! Zemplén egyik legnagyobb turisztátnyossága a Sátoraljaújhely felett tornyosuló Magas hegyen kialakított Zemplén kalandpark. Magyarország leghosszabb libegője, leghosszabb bobszánkja, legextrémebb kalandjai várják nemcsak az adrenalinfüggő turistákat. A sátoraljaújhelyi Zemplén Kalandpark egész évben az alábbi élmény elemekkel várja kedves látogatóit.





dr HUBERT OSSADNIK

Wina
historie
niezwykłe



Unusual stories **about wine**
A borok szokatlan történetei

W Węgrzech się wino rodzi, a w Polsce umiera.

In Hungary, the wine is born and in Poland it dies.

Magyarországon a bor születik, Lengyelországban meghal.

Wacław Potocki, 1696





ENOTURYSTYKA (od greckiego słowa *oinos* – wino), czyli turystyka winiarska, jest jedną z bardziej rozwiniętych form turystyki kulturowej. Wyjazdy do regionów, gdzie produkowane jest wino wiążą się nie tylko z ich prezentacją i degustacją, ale również z poznaniem winnic, sposobami uprawy winnej latorośli i wyrobu wina. Ważnym elementem jest również poznanie kultury winiarskiej, niezwyklej historii obecności wina w naszej kulturze i dnia dzisiejszego miejsc, gdzie rodzi się wino. Dla producentów win, oprócz kontekstu komercyjnego, enoturystyka jest szansą na rozwój winnic, piwnic, wytwórni win i gospodarstw winiarskich. Przybywający do nich goście mogą nauczyć się kultury picia wina, zdobyć szeroką wiedzę o walorach smakowych i zdrowotnych, mogą zmienić preferencje odnośnie spożycia alkoholu.

Według wielu statystyk, enoturystyka jest jedną z najszybciej rozwijających się gałęzi przemysłu turystycznego, w tym wypadku turystyki kulturowej. Prym pod tym względem wiezie Francja, gdzie rok rocznie w enoturystycznych wyprawach bierze udział wiele milionów osób, zaś Stany Zjednoczone uzyskują z tej formy turystyki miliardy dolarów dochodu.

W Polsce jest to jeszcze turystyka niszowa, chociaż liczba osób chętnych poznać tę formę spędzania czasu wzrasta. Wino nie jest preferowanym trunkiem w naszej kulturze. Wpływu na małe zainteresowanie spożyciem wina należy upatrywać w minionej epoce, gdzie dostępnych było w sprzedaży mało win markowych, a kultura spożycia szerokich warstw społeczeństwa pozostawiała wiele do życzenia. A przecież przez setki lat, różnorodne wina były trwałym elementem stołów pańskich i mieszczkańskich. Na stołach sarmackich,



NA WĘGIERSKIM TRAKCIE

wino sprowadzane było z Włoch, Francji, Hiszpanii, Grecji, Krety, ale jak mawiali starożytni wojownicy sarmaccy znad Wisły, jedyne prawdziwe, to węgry, bo *nie masz wina nad węgryna*. Wino produkowane w regionie Tokaj, nad rzeką Bodrog i w Górnych Węgrzech (obecna Słowacja) stało się trwałym elementem ich rycerskiej, sarmackiej tożsamości. Znajdowało to odzwierciedlenie w łacińskiej sentencji *nullum nisi hungaricum* (nic poza węgryskim).

Picie wina było symbolem przynależności do lepszego stanu i towarzystwa, a upicie się nim nie przynosiło ujmy. Uważano go za trunk szlachetny i zdrowy. Piotr Zbylitowski herbu Strzemię, poeta i satyryk z przełomu XVI i XVII wieku, dworzanin na magnackich dworach, człek bywały, sprawujący urzędy sędziego ziemskiego, podsędką i podwojewody krakowskiego, pisał:

*Wino dowcip zaostrza, posila człowieka,
Żołądkowi potrzebne i przyczynia wieka,
Frasunki, myśli próżne wybija nam z głowy,
Czemu żaden nie sprosta wymownemi słowy,
Dni wesółych matką jest, dobrą myśl sprawuje,
Winem głowa zagrzana kłopotu nie czuje.*

Wino towarzyszy człowiekowi od dawna, można powiedzieć, że od zarania dziejów. Pito go już w czasach przedhistorycznych, prawdopodobnie w Azji Mniejszej, znane było w starożytnym Egipcie. Grecko-rzymski świat antyczny jest pełen wina. Orgiastyczne bachanalia suto podlewane winem, są synonimem rozpusty i rozwiązłości, trudno sobie w ogóle wyobrazić kulturę antyczną i mitologię bez winorośli.

Człowiek zaczął wytwarzać wino z winnej latorośli z chwilą, gdy przeszedł od życia nomadycznego do osiadłego, stając się rolnikiem. Szacuje się, że odkrycie wina nastąpiło 8-10 tysięcy lat przed Chrystusem, około 6 tysięcy lat przed Chrystusem znajdowane były ślady kultury winnej na Kaukazie i w Mezopotamii, jak choćby rzeźbiona płyta ze sceną libacji z sumeryjskiego miasta Ur.





WINA HISTORIE NIEZWYKŁE

Znane było w Dwurzeczu, a dzięki Fenicjanom, wino spożywane było w obrębie całego Morza Śródziemnego. Było również elementem rytuałów pogrzebowych w Egipcie, pomiędzy IV a II wiekiem przed Chrystusem pojawiło się w Grecji, Italii, na Sycylii, w północnej Afryce, a wraz z legionami dotarło do krańców Imperium Romanum. Tam gdzie stanęła noga żołnierza rzymskiego, tam pojawiała się prawo rzymskie i... wino. Mimo obostrzeń ze strony Rzymu, to za czasów cesarza Karakalli, który nadał obywatelstwo wszystkim mieszkańcom Imperium, winnice pojawiły się od Dalmacji i północnej Afryki, po tereny winiarskie we Francji (Bordeaux), Belgii (Burgundia), Brytanii i Portugalii. Winorośl pojawiła się także w miejscach, gdzie jej dotychczas nie było, na przykład w austriackim Wachau, okolicach Trewiru, dolinie rzeki Mozeli, na Morawach i Nizinie Panońskiej.

Przyjmuje się, że do Polski wino trafiło wraz z chrześcijaństwem, a winnice tworzone głównie przy klasztorach, siedzibach biskupich lub książęcych. Można jednak przyjąć, że wino trafiało na ziemie polskie o wiele wcześniej, być może za sprawą Celtów, których za praojców swego winiarstwa widzą dzisiaj Słowacy, Czesi i Morawianie. Z VIII wieku, a więc już za czasów słowiańskich, pochodzą odnalezione w Gnieźnie nasiona winogron, zaś wśród znalezisk wawelskich datowanych na IX wiek są też pestki winogron. Nie bez znaczenia w popularyzacji wina był fakt, że używał go kościół katolicki do sprawowania Eucharystii. Wino gościło na piastowskich dworach, było też napojem Jagiellonów, chociaż Jagiełło pijał jedynie wodę źródlaną, prawdopodobnie w obawie przed trucizną.

Szeroką strugą zaczęły wlewać się do Polski węgierskie wina już od czasów sukcesji węgierskiej, po śmierci Kazimierza Wielkiego i objęcia tronu przez Ludwika Węgierskiego. Wino upowszechniało się wśród dostojników już od XIV wieku. Handlem nim, a tym samym dystrybucją zajmowali się bogaci kupcy krakowscy, gdańscy, czy lwowscy, ale również lokalni, na przykład krośnieńscy, którzy zajmowali się handlem tranzytowym winem węgierskim. Na tym handlu cała ziemia sanocka, tak Jaślicka, Rymanów, Jasło, Nowy Żmigród,





NA WĘGIERSKIM TRAKCIE

Dukla, jak i Krosno zbudowało swoją pomyślność ekonomiczną. Jak pisał Szymon Staropolski historyk i pisarz polityczny epoki baroku:

Trzecią ziemią województwa ruskiego jest sanocka, sąsiadująca z górami Węgier i samego Siedmiogrodu, i stąd cała pagórkowata, z wyjątkiem okolic, gdzie Krosno leży, główne miasto na tym obszarze, mające skład towarów węgierskich. Chociaż bowiem Węgrzy powszędy w miastach podgórskich okolic towary swoje i wina składują, do tej miejscowości jednak, starym zwyczajem, najwięcej przywożą. Przeto i obywatele tu trochę bogatsi od innych, i jarmarki daleko tłumniejsze bywają niż w pozostałych miejscowościach.

Wino z Węgier trafiało najpierw do Małopolski, a także na Ruś Czerwoną. Zanim wina węgierskie trafiły na polskie stoły, Polakom znane były wina krajowe i miejscowe winnice. Napływ win węgierskich doprowadził do upadku większość winnic na południu Polski. W średniowieczu wina węgierskie przywozili do Polski organizatorzy handlu dalekosiężnego na trasie Pest-Koszyce-Kraków, którzy wozili wina włoskie, a wraz z nimi wina węgierskie z regionów Szerémség, Baranya, Somogy oraz Buda. Najstynniejsze węgierskie wina pochodziły z regionu Szerémség. Produkowano tam, wzorując się jeszcze na metodach opartych na tradycjach rzymskich, słodkie oraz wytrawne, mocne wina. Były one popularnym towarem transgranicznym. Pierwsza pisemna wzmianka o tokajskich winach przywożonych przez kupców bardejovskich pochodzi z 1512 roku, chociaż już w 1472 roku Łukasz Wilusz z Krosna skarżył się Radzie Miejskiej w Bardejovie na udzielony mu zakaz zaopatrywania się w wino w mieście.

Wina tokajskie „od zawsze” produkowane były jako: wytrawne, półsłodkie, słodkie i deserowe, z takich winorośli jak: furmint, hárslevelü i żółty muszkat. Według stosowanej technologii uzyskiwano następujące wina:

Tokaj Samorodni – wino produkowane jest z nieselekcjonowanych gron, które zbiera się późno, gdy część z nich pokryta jest już szlachetną pleśnią. Pierwsze wzmianki o tym tokaju pochodzą z 1570 roku. Występuje w dwóch





WINA HISTORIE NIEZWYKŁE

odmianach – wytrawne (száraz, dojrzewające przez kilka lat w beczce) i słodkie (édes, dojrzewające w drewnie przez rok i przez rok w butelce).

Tokaj Aszú – produkowane było wyłącznie w dobrych rocznikach, kiedy warunki klimatyczne sprzyjały rozwojowi szlachetnej pleśni *Botrytis cinerea*. Grona zbierane są ręcznie i starannie oddzielane jagody zbotrytyzowane od zdrowych. Legenda mówi, że technologia Aszú powstała przypadkiem, że po słynnej wyprawie Mongołów z lat 1241-1242 Tatarzy wszystko wino wypili, a opuścili region Tokaj dopiero z nastaniem mrozów. Ludność ratując plony zebrała podsuszone i zamrożone grona. To wino okazało się bardzo dobre i słodkie. Metoda ta była przez wieki ulepszana, łącznie z wprowadzeniem przepisów prawnych regulujących zbiór winogrona porażonego szlachetną pleśnią. Jako oficjalną datę zaprowadzenia produkcji Aszú przyjmuje się datę około 1630 roku. Jest to wino intensywne i złożone o bursztynowej barwie i aromacie, na który składają się takie ingrediencje jak rodzynki, miód, morele, orzechy i inne.

Tokaj Aszú Essencia – jest winem wykwintnym, którego produkcja jest podobna do produkcji Tokaju Aszú, produkowany jest w wyjątkowo dobrych latach. Musi dojrzewać 5 lat, z tego 3 lata w beczce.

Tokaj Essencia – to najwartościowsze i najrzadsze wino rodzaju Tokaj. Ręcznie zbierane, zarażone szlachetną pleśnią grona leżakują przez kilka lat w kadziach, gdzie pod swoim ciężarem zbiera się na dnie kadzi najwyższej jakości koncentrat, z którego uzyskuje się legendarną Esencję Tokajową.

Według specjalistów, niepowtarzalny smak zawdzięcza Tokaj pięciu czynnikom: wulkanicznym, ryolitowym skałom Pogórza Tokajskiego; mikroklimatowi w widłach Bodrogu i Cisy; jedynej w swoim rodzaju pleśni *Botrytis cinerea*, dostosowanie do warunków uprawy jasnych gatunków winorośli, głównie furmintu hárslevelü i żółtego muszkatu, z moszczu, który samorodnie powstaje i doskonałej przez stulecia technologii wytwarzania Aszú.





NA WĘGIERSKIM TRAKCIE

W Polsce istniało zapotrzebowanie na słodkie wina, od połowy XVI wieku zwane tokajem. Cenione było na krakowskim dworze królewskim, w kręgach arystokracji, pite było również przez średniozamożną szlachtę. Od tamtych czasów tokaj zwany jest w Polsce „węgrzynem”. Szlachta polska dotychczas hołdowała picciu piwa, ale już pod koniec XVI wieku wino staje się najpopularniejszym napojem. Jego zalety pięknym wierszem wystawiał wspomniany Piotr Zbylitowski, a biednym był ten, który nie mógł przyjąć gościa winem. Od razu też pojawiała się nagana marnotrawstwa i pijaństwa. Żyjący na przełomie XVI/XVII wielu słynny kaznodzieja Piotr Skarga wyrzucał szlachcie w *Kazaniach sejmowych*: *Pierwej rzadki miał piwo w domu, a teraz winem piwnice wasze wonieją* i dalej grzmiał z oburzeniem: *Ludziom ubogim, zdrowym, szlachcie, mieszczanom, pachołkom wino tak drogie pić? Co przełknie, to grosz, o jaka utrata! Jakby nie było na co dawać! Murujcie miasta, wieże, zamki...* Moralisci mówili swoje, wskazywali wino, jako źródło zła, a ogromne ilości wina szlakiem dukielskim wlewały się do Rzeczypospolitej: *Wino węgierskie w Krakowskiem, Sandomierskiem i na Rusi; w Prusiech, w Kujawach i na Litwie francuskie rozmaite i zamorskie, jako to pontak, muszkateł i szczyecińskie; w Poznańskiem i Kaliskiem, gdzie panowie i szlachta we wszystkim wielką zachowują oszczędność, dla pryncypalnych osób wino węgierskie, i to dobre, na szary koniec francuskie; na Ukrainie wino wołoskie i manasberskie.* Znano więc wina docierające z różnych kierunków, jak i też różne rodzaje wina, a Jakub Trembecki w wierszu *Na tabakę* odradzając palenia, tak zachęcał do picia:

*Każ w bród dawać węgrzyna owego z Tokaju,
Zwłaszcza de uva passa [z rodzynek?] lepszego rodzaju,
Tudzież Piotra z Szymonem aż od Hiszanijej,
Muszkateł i małmazji zasię od Kandijej.
Rywulę wtąż, alakant, seki i kanary,
Łagodny frontonik i luterdank stary,
I zdrowe Ryńskie wina, chłodne cytrynowe.*





WINA HISTORIE NIEZWYKŁE

Drogą morską docierały wina południowe, pite częściej siłą rzeczy na północy. Uniwersał poborowy z 1588 roku wymieniał: *wina, które morzem przychodzą, francuskie, włoskie, hiszpańskie, pinoły, alakanty, rywuły, seki, madery, ozoie, kanary i inne*. Francja dostarczała win z regionu Bordeaux, z Langwedocji, Akwitanii, doliny Rodanu, z winnic burgońskich. Z Półwyspu Iberyjskiego cenione były sherry, zwane u nas ceresem lub xeresem, słodkie: sek, alikant, malaga, piołunkowe oraz z Wysp Kanaryjskich zwane kanarem. Z Grecji powodzeniem cieszyła się małmazja, Włochy słynęły z ciężkiego Lacrima Christi, z Niemiec wina reńskie i mozelskie. Wino reńskie wydawało się naszym przodkom za ostre, więc pijano go z cukrem. Gaspard de Chavagnac, szlachcic francuski, reprezentujący na elekcji w 1669 roku interesy Karola Lotaryńskiego po abdykacji Jana Kazimierza i śmierci Michała Korybuta Wiśniowieckiego, opisywał scenę ze śniadania, podczas której księżna Radziwiłłowa: (...) *zbliżywszy się z dużym kubkiem złotym, pełnym wina, wrzuciła weń duży kawał cukru i, pijąc do mnie, wychyliła go za zdrowie ks. Neuburskiego (...) policzywszy dobrze, musiałem mieć w brzuchu przynajmniej trzy butelki wina i funt cukru*. Mnogość win pitych w Pierwszej Rzeczypospolitej budzi szacunek. Roman Marcinek w swoim *Rex vinorum* przytacza, że podczas pobytu króla Stanisława Augusta Poniatowskiego w Duboi u chorążego pińskiego Ignacego Kurzenieckiego *prezentowano Jego Królewskiej Mości do wyboru [wina], jako to: maliaser madera, dry madera, syrakuskie, egipskie, sant vincent, sant lorent, kalabre, lunell, kapo, czerwone kapo, Lacrima Christi, stare francuskie, hoh bomer, ekstra stare rynfroskie, bordo, hiszpańskie, lipieckowieński, węgierskie stare, z których to gatunków obrał sobie Najjaśniejszy Pan do picia wino egipskie*.

W powszechnej jednak opinii szlacheckiej, żadne wino nie mogło dorównać węgrynowi, zaś handel nim stanowił niewyczerpane źródło dochodów. Sprowadzany w beczkach węgryzn, dojrzewał w składach i szlacheckich piwnicach (*Hungariae natum, Poloniae educatum* – zrodzone na Węgrzech, wychowane w Polsce). Rosta dzięki handlowi zasobność miast podkarpackich oraz bogactwo indywidualne zarówno Polaków, jak i Węgrów





NA WĘGIERSKIM TRAKCIE

w nich osiadłych. Byli także inni z odleglejszych krain. Do wielkiego znaczenia doszedł w latach 20. XVII wieku Robert Wojciech Portius, Szkot, który zmonopolizował handel winem węgierskim, dorobił się ogromnej fortuny, którą przekazał miastu Krosnu, gdzie mieszkał.

Pamiętniki staropolskie, opisy obyczajów, relacje cudzoziemców o Polsce, szczególnie z XVII wieku pełne są opisów zabaw z winem w roli głównej. Cudzoziemcy z niedowierzaniem, ale i podziwem obserwowali szlachtę polską i jej obyczaje, byli zdumieni tłuczeniem na podgolonych głowach kielichów, po spełnieniu toastu (jak zauważył jeden z oficerów, za kielichy stłuczone na głowach można by było wystawić ładny regiment wojska). W owych ucztach brały udział koronowane głowy, jak choćby w 1615 roku król Zygmunt III, który podczas spotkania z hetmanem Janem Karolem Chodkiewiczem, był świadkiem stłuczenia przez hetmana na jego własnej głowie kielicha. Chodkiewicz w liście do żony tak pisał o tym wydarzeniu: *Stłukłem szklanicę o głowę, a król rzecze: Panie Hetmanie, nie tłuczcież tej głowy, siła nam na niej zależy.*

Niektóre zwyczaje raziły, inne wywoływały zdumienie. Podróżujący po Polsce pod koniec XVIII wieku Johann Joseph Kausch, lekarz stykający się często z Polakami, głównie z polskim ziemiaństwem, opisał scenę picia wina z damskiego pantofelka: *Bóg wina wznosi w Polsce wysoko swój tyrs* (berło Bachusa w postaci laski oplecionej winoroślą), *a młodzi kawalerowie mają zwyczaj adorowanym danego dnia kobietom ściągając jedwabny pantofelek z nóg, napętniać go winem i wychylać pełnymi haustami. W przytomności jednego z moich znajomych chciał pewien Polak w ten sposób okazać swoją galanterię obcej damie z Austrii. Kiedy zaatakował jej piękną nóżkę, głośno krzyknęła do męża, widząc się w niebezpieczeństwie. Dopiero po długich namowach ze strony męża dała się nakłonić do uczynienia zadość życzeniom owego galanta.*

Oprócz pańskich stołów, rzadkie wina trafiały również do... aptek, a może bardziej do domowego sposobu leczenia dolegliwości. Przykłady na przepisy lekarstw z winem zachowane są w Muzeum Farmacji Uniwersytetu Jagiellońskiego.





WINA HISTORIE NIEZWYKŁE

W podręcznikach aptekarskich znajdujemy przepisy na *wino służące chorobie serdecznej, wino pożyteczne ludziom zadumatym a flegmistym, wino przeciw zaziębłynie, wino piołunkowe* (aromatyzowane ziołami), *zaziębnemu żołądkowi dobre, bowiem wiatry rozpędza, które z flegmy darcie przynoszą* i inne. Wiara w węgryzna, jako panaceum na wszystko była powszechna, chociaż nie przez wszystkich podzielana. Było też afrodyzjakiem, o czym wspominał Wincenty Pol: *Kurdesz wprawdzie zasłynął już za naszych czasów / Bo nie było to wino jeszcze bardzo stare, / Ale się szlachta przy niem rozbierała z pasów / Chociaż Łowczyc kurdesza dawał bardzo w miarę: / Było to straszne wino, choć jak dukat czyste, / Ale takie korzenne i takie ogniste / Że na koń wysadzało, choćbyś stał już w grobie / A jeśli damy były – nawet dziadzius sobie / Przypomniał jeszcze po nim afekta strzeliste.*

Wraz z powolną agonią Rzeczypospolitej, w czasach saskich, pamiętniki przynoszą opisy szalonych, wielodniowych uczt, „sławę” najtęższych pijaków i hulaków zdobywali magnaci, z księciem Karolem Radziwiłłem „Panie kochanku” na czele. Wino dalej królowało na ziemiańskich stołach, to jednak w szerszych kręgach społeczeństwa pojawiała się wódka, która bardzo powoli stawała się trunkiem narodowym.

W XIX wieku społeczeństwo dostrzegło potrzebę zerwania ze złymi nawykami wieków poprzednich, pijaństwo nie było tak akceptowane jak dawniej, jednak nieszczęściem było wzrastające spożycie wódki. Wino stało się napojem luksusowym, pili go ludzie zamożni, w kraju nie było mowy o uprawianiu winorośli na szeroką skalę. Z biegiem czasu konwenanse opanowały sposób picia alkoholu, powstawały kieliszki o określonych kształtach do różnych trunków. Ściśle przestrzegano podawania specjalnych kielichów do win białych, czerwonych, reńskich, szampana. Podobnie rzecz się miała z kieliszkami do wódek, likierów i koniaków, do określonych potraw podawano określone alkohole. Szeroką akcją uświadamiania o szkodliwości prowadziły kościoły, powszechne były bractwa trzeźwości, chociaż ogromną przeszkodą w tym zbożnym dziele był monopol i przywileje propinacyjne w majątkach ziemskich.





NA WĘGIERSKIM TRAKCIE

W okresie międzywojennym na szerszą skalę wino wytwarzano na Kresach, gdzie były takie miejsca jak Zaleszczyki, z klimatem podobnym do czarnomorskiego, sprzyjającym uprawom winorośli. Przyjmując dzisiejsze granice Polski, należy wspomnieć o regionie zielonogórskim (przed wojną w granicach Niemiec), który znany był z winnic i wyrobu wina. Region ten w XX wieku oparł się różnym przeciwnościom losu jak zły, mroźny klimat i wojny, a jego areał w okresie międzywojennym wynosił 300 hektarów.

Ostateczny cios prywatnemu winiarstwu na ziemiach polskich zadała po 1945 roku władza ludowa, która zlikwidowała winnice. Produkowane masowo „wino” było tanim alkoholowym napojem, znajdującym po dziś dzień upodobanie w „pewnych kręgach” codziennych spożywców pod sklepami, w parkach, czy innych odosobnionych miejscach.

Południe Polski, szczególnie Podkarpacie, dumne jest ze swej „winnej przeszłości”, związanej zarówno z handlem winem węgierskim, jak i współcześnie z możliwościami reaktywowania winnic i produkcji miejscowego wina. Po 1989 roku Polska weszła na nowe tory swojego rozwoju, wolne od gospodarki centralnie sterowanej, z perspektywami na głębokie unowocześnienie wszystkich dziedzin życia. Następujące zmiany dokonują się również w sferze obyczajowej, związanej ze spożyciem alkoholu, z przeorientowaniem spożycia alkoholi z ciężkich na lekkie, w tym na wina rodzimego wytwórstwa. Równocześnie dzięki otwarciu się na Unię Europejską, częste wyjazdy Polaków do krajów z tradycjami kultury picia wina, staje się ono i u nas coraz bardziej modne, zaczyna być znowu trunkiem wykwintnym. Rodzima produkcja wina opiera się o regiony, w których winnice już kiedyś istniały, a więc na Dolnym Śląsku, w Wielkopolsce, w Małopolsce i na Podkarpaciu. Wzrostowi spożycia wina i jego wytwarzaniu towarzyszą zmiana upodobań kulinarnych, liczne publikacje dotyczące wina, imprezy o charakterze wystawienniczo-degustacyjnym.

Spożyciu wina, zwrotowi w kierunku alkoholom lżejszym, towarzyszy enoturystyka, często związana z agroturystyką, z gospodarstwami z winnicami,





WINA HISTORIE NIEZWYKŁE

z własnym winem, które to produkty wzmacniają ofertę turystyczną. Turyści chcą poznać warunki i sposób wytwarzania wina, a przy okazji wypocząć, być może zakupić sadzonki winorośli i profesjonalne podręczniki o jej uprawie, mają w tym zakresie szeroką ofertę w różnych regionach kraju. Temu celowi służą również szlaki winne, niektóre w rejonach, gdzie wino wytwarzano od stuleci. Możemy tu wymienić jeden z najstarszych Lubuski Szlak Wina i Miodu, Sandomierski Szlak Winiarski, powstały przy współpracy producentów jabłek, czy szlak winnic na Małopolskim Przełomie Wisły i bliskie mieszkańcom południowo-wschodniej Polski Podkarpacki Szlak Winnic i Jasielski Szlak Winny.

Winiarstwo na nowo zaczęło odradzać się na terenie Podkarpacia dopiero w 1984 roku za sprawą Romana Myśliwca z Jasła, który w tym właśnie roku założył pierwszą profesjonalną winnicę na tym terenie, a prawdopodobnie i w Polsce. Winnice na Podkarpaciu rozwijają się niezwykle prężnie, ich produkty zyskują wysoką ocenę instytutów naukowych i degustatorów, którzy zgodnie podkreślają, że w winach podkarpackich czuć region, rozpoznawalny styl, są powtarzalne i zyskują uznanie za granicą. Organizowane są szkolenia dla chętnych w ramach różnych programów, zainteresowani zakładaniem winnic i rozwojem winiarstwa na Podkarpaciu, biorą udział w wyjazdach do winnic na Węgrzech, w Austrii, na Słowacji i na Morawach. Winnic na Podkarpaciu jest około 150 (na około 500 winnic w całym kraju) i ciągle ich przybywa.

Podkarpacie jest regionem niezwykle zróżnicowanym kulturowo, także i geograficznie. To zróżnicowanie dotyczy krajobrazu, klimatu, gleb, stopnia nasłonecznienia terenów pod uprawę. Wyróżnia się trzy strefy z grubsza pokrywające się z makroregionami geograficznymi: Kotlina Sandomierska, pogórza karpackie (Ciężkowickie, Strzyżowskie, Dynowskie, Przemyskie wraz z dużymi obniżeniami dolin rzecznych i kotlin śródgórskich) oraz Beskid Niski, Bieszczady i Góry Sanocko-Turczańskie. Wziąwszy pod uwagę wszystkie elementy związane z klimatem lokalnym, sezonem wegetacyjnym, stopniem nasłonecznienia, glebami, najlepsze warunki do uprawy winorośli posiadają pogórza karpackie, nazywane również środkowobeskidzkimi.





NA WĘGIERSKIM TRAKCIE

Pogórza charakteryzują się dużymi obszarami dobrze nasłonecznionych zboczy o wysokości względnej powyżej przynajmniej kilkudziesięciu metrów, powyżej strefy inwersji, co zabezpiecza przed przymrozkami. Szczególnie sprzyjającymi warunkami klimatycznymi wyróżniają się południowe stoki Pogórzy: Ciężkowickiego, Strzyżowskiego i Dynowskiego w kierunku Dołów Jasielsko-Sanockich, od Skotyszyna po Brzozów i Sanok, w dolinach Wisłoki, Wisłoka i Sanu. Wyraźne skupiska winnic występują w okolicach Jasła i w okolicach Rzeszowa oraz w innych częściach Podkarpacia. Warto również zasygnalizować, że pod kątem produkcji wina uprawia się około 200 różnych odmian winorośli.

W Polsce historia wytwarzania wina i jego picia sięga bardzo głęboko w nasze dzieje. Wino sprowadzane z wielu krajów, w tym głównie z Węgier wniknęło w naszą kulturę narodową, stało się częścią obyczajowości Polaków. Po setkach lat i zmianie upodobań odnośnie spożywania alkoholi (prymat piwa i wódki), po czasach słusznie „minionego systemu”, wino znowu wraca do łask za sprawą między innymi odtworzenia winnic i produkcji win lokalnych, o wspaniałych wartościach smakowych. Wiedzie w tym dziele prym Podkarpacie, z dużą ilością winnic i perspektywami na przyszłość. Właściciele winnic mają świadomość trudności w pozyskiwaniu klientów i zbyciu swoich produktów. Jednym z elementów mających służyć popularyzacji winnic są szlaki winne i enoturystyka, która pomaga odkrywać tajemnice produkcji wina, poznawać „wina historie niezwykłe” oraz ma służyć czerpaniu przyjemności z jego spożywania, bo jak mówi średniowieczna sentencja *Jest pięć przyczyn picia wina: przybycie gościa, pragnienie obecne i przyszłe, sama dobroć wina i jakakolwiek inna przyczyna.*

WYBRANA BIBLIOGRAFIA

- Krystyna Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 2004.
Wojciech Bosak, *Uprawa winorośli i winiarstwo w małym gospodarstwie na Podkarpaciu. Poradnik dla początkujących*, Jasło 2004.
Jan Stanisław Bystroń, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce wiek XVI-XVIII*, Warszawa 1976.
Cudzoziemcy o Polsce, t. 1-2, red. Jan Gintel, Kraków 1971.





Anna Dubińska, *Kreowanie nowego produktu turystycznego na bazie szlaku tematycznego – Małopolska Ścieżka Winna*, „Turystyka Kulturowa. Czasopismo Naukowe”, vol. 8, Poznań 2013.

Jędrzej Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1985.

Franciszek Leśniak, *Węgrzy w miastach ziemi sanockiej (do połowy XVII w.)*, „Res Gestae. Czasopismo Historyczne” 4, Kraków 2017.

Roman Marcinek, *Rex vinorum. Z dziejów węgryzna w dawnej Polsce*, Warszawa 2015.

Na węgierskim trakcie, ścieżka historyczno-krajoznawcza Jaśliskiego Parku Krajobrazowego, folder, brmw.

Stanisław Orłowski, *Od Bieszczadów do Tokaju*, Olszanica 2012.

Krzyszyna Pieradzka, *Krosno centrum handlu winem węgierskim w XVI wieku*, [w:] *Krosno. Studium z dziejów miasta i regionu*, tom I (do roku 1918), red. J. Garbaciak, Kraków 1972, s. 171-181.

Podkarpacki Szlak Winnic, wstęp Ewa Wawro, opr. merytoryczne Magdalena Dul, opr. graficzne Paweł Grela, Rzeszów brw.

Szymon Starowolski, *Polska albo opisanie położenia Królestwa Polskiego z języka łacińskiego przełożył, wstępem i komentarzami opatrzył Antoni Piskadło*, Kraków 1976.



Hungariae natum, Poloniae educatum.





ABSTRACT

Wine is a drink that accompanies a man almost „for ages“. The man began to produce it since he turned from a nomadic to sedentary lifestyle, that is between 8 and 10 thousand years before Christ. Brought by Romans from the Mediterranean Basin, it appeared in different parts of Europe. It became an integral part of the ancient culture. Wine probably appeared on the Polish tables with Christianity. Drinking it was associated with belonging to a better society and a higher status.

Polish gentry tables served wine imported from Italy, France, Spain, Greece, Crete, but it was Hungarian wine which enjoyed extraordinary success in Poland. It was called „Węgrzyn“, which means of Hungarian origin. The wine produced in the region of Tokaj upon the river Bodrog and in the Upper-Hungary (now Slovakia) has become a permanent element of Polish, noble identity. This was reflected in the Latin maxim „*nullum nisi Hungaricum*“ (nothing but Hungarian wine). In Poland, there was a demand for sweet wines called Tokaj, from the mid-sixteenth century. It was appreciated at the royal court in Kraków and in the circles of aristocracy. It was also drunk by the middle gentry.

When the days of Hungarian wine domination were past, the nineteenth century saw the change in the preferences for consumed alcohol, turning to beer and vodka. At the same time society recognized the need to break with centuries of previous bad habits, and alcohol consumption was less accepted. The wine became a luxury item and was drunk by wealthy people.





UNUSUAL STORIES ABOUT WINE

In Poland, there were former wine-growing traditions but they never developed on a large scale due to huge imports of wines from the outside. Some attempts were made at wine growing in the interwar period, mainly in the eastern Poland. After the war, „the people’s government” destroyed the remnants of vineyards, and alcohol consumption was brought mainly to the high-grade vodka, beer and alcoholic beverage called wine.

After the political changes in Poland, accompanied by profound civilisation changes, viticulture saw a rapid development, drawing from the patterns and growing seedlings, among others, from Hungary. In the development of wineries and the production of local wines it is Podkarpacie region that remains at the forefront, with its wine routes and wine tourism developing along agritourism ventures. There are now about 150 wineries and the next are established.





ÖSSZEFOGLALÁS

A bor gyakorlatilag állandó kísérőtársa az emberiségnek és gyakorlatilag a kezdetektől fogva ott van a napi életünkben. A nomád életmódból kiválva kezdődött meg a készítése Krisztus előtt 8-10 ezer év közötti időben és a mai napig is tart. A Földközi tenger medencéjéből került Európa számos vidékére a rómaiak közvetítésével. Az antik kultúra elválaszthatatlan részévé nőtte ki magát. A lengyel emberek asztalára nagy valószínűséggel a kereszténység felvétele utáni időben került, fogyasztása pedig elsősorban a jobb hangulat elérése és a társaságbeli élet színvonalának növelése érdekében honosult meg.

A nemesebb, jobb minőségi bor Lengyelországba történő behozatala elsősorban Olaszországból, Görögországból, Franciaországból, Spanyolországból és Kréta szigetéről történt, de nagy népszerűségre tettek szert a magyar borok is, melyek Lengyelországban a *wegrzyn* becenevet kapta (magyar borok). A Tokaj- Hegyaljai régióban, a Bodrog folyó torkolatában valamint Észak-Magyarország területén /egy része ma Szlovákia területéhez tartozik/ készített borok a lengyel nemesi identitás elválaszthatatlan elemévé vált. Jól tükrözi ezt az ismert latin mondás „*nullum nisi hungaricum*” (semmi mást, csak magyar bort). Lengyelországban elsősorban az édes boroknak volt kereslete, melyeket a XVI. századtól csak tokaji néven emlegetnek. Nagyon népszerű volt elsősorban a krakkói királyi udvarban, főleg az arisztokrácia között, de a középneemesek és a kevésbé jómódú nemesek is fogyasztották.





A BOROK SZOKATLAN TÖRTÉNETEI

A magyar borok népszerűsége és dominációja után a XIX században fordulás következett be az alkoholfogyasztás területén, és elsősorban a vodka és a sör került előtérbe. Egyúttal a társadalmi rétegek szükségesnek tartották az elmúlt évszázadok rossz szokásaitól való szakítást, melynek következtében az alkohol fogyasztása kevésbé támogatott és elfogadott jelenséggé vált. A bor luxus cikknek számított és emiatt csak a tehetősebb polgárok engedhették meg maguknak a bor vásárlását és fogyasztását.

Lengyelországban a szőlészet, a szőlő telepítése hagyománynak számított, de széles körben nem fejlődött ki, aminek az oka a külföldről behozott nagy bormennyiség volta. A szőlő telepítésére voltak kísérletek és próbálkozások főleg a két világháború között, elsősorban az ország keleti tartományaiban. A háború után a népi demokrácia rendszerének vezetése felszámolta a még megmaradt szőlőbirtokokat, melynek következtében az alkoholfogyasztás a magas alkohol tartalmú italok fogyasztása felé torlódott, nagy százalékban a sör és a vodka viszonylatában, valamint az alkohol tartalmú italok felé, amit bornak tituláltak. A rendszerváltozás után Lengyelországban gyökeres fordulatok következtek be, főleg civilizációs jelleggel, melynek eredményeképpen felgyorsult és fejlődésnek indult a szőlőtelepítés, felhasználva többek között a magyarországi tapasztalatokat, módszereket és ismereteket, a szőlővesszőkkel való teendők megismerésével. A szőlőtelepítés valamint a helyi borkészítés területén Kárpát-alja vezető szerepet tölt be, ahol borítak alakulnak, fejlődik az enotúrizmus az agrotúrisztikai gazdságok keretén belül. Jelenleg mintegy 150 szőlőbirtok létezik de a számuk növekvő tendenciát mutat.







Na szlaku
winnic



On the Vineyard **Trail**
A bor útján

*Wino jest najpotężniejsze spośród napojów,
najsmaczniejsze spośród lekarstw
i najprzyjemniejsze spośród potraw.*

*Wine is the most powerful of drinks,
the tastiest of medicines
and most enjoyable of food.*

*A bor az italok közül a legerősebb és leghatalmasabb,
a gyógyszerek közül a legkiválóbb
az ételek között pedig a legfinomabb.*

Plutarch





NA SZLAKU WINNIC



Województwo Podkarpackie posiada bogatą, wielokulturową przeszłość. Tędy wiodły najważniejsze w Europie szlaki komunikacyjne i handlowe z południa na północ. W czasach cesarstwa rzymskiego był to słynny szlak bursztynowy, w czasach późniejszych – szlak winny – zwany także szlakiem węgryzyna. To właśnie na Podkarpaciu rozpoczęło się odradzanie współczesnego winiarstwa polskiego i to tu najdynamiczniej się rozwija. W ciągu zaledwie 10. lat powstało na Podkarpaciu blisko 150 winnic i wciąż przybywa nowych.

Podkarpackie province has a rich, multicultural past. It is this region that was crossed by Europe's most important communication and trade routes from south to north. In the days of the Roman Empire there was a famous amber route, in later times – a wine route – also known as Hungarian wine trail. It was the Carpathian mountains that saw the rebirth of Polish contemporary wine-making and here it finds its most dynamic development. In just 10 years there were established nearly 150 wineries in Podkarpacie region and still counting.

A Kárpátaljai vajdaság nagyon gazdag multikulturális múlttal rendelkezik. Európa legnagyobb és legfontosabb, déli irányból északra tartó kommunikációs és kereskedelmi útvonalak keresztezték itt egymást. A Római Birodalom idejében borostyánútként vált ismertté, a késői időszakban viszont borútként ismerték- a híres magyar borok útjaként emlegették. Éppen ezért itt, a Kárpátalján kezdődött meg a modern lengyel borászat újjáéledése, és itt fejlődik a legdinamikusabban. Nem véletlen tehát, hogy itt a Kárpátalján mindössze 10 év alatt mintegy 150 szőlőbirtok telepítésére került sor, s a számuk egyre csak növekszik.





ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN





NA SZLAKU WINNIC



Matecznikiem nowego regionu wina w Polsce są najbliższe okolice Jasła z pionierską winnicą „Golesz”, winnicami „Kołacz”, „Dwie Granice”, „Jasiel”, „Zacisze” – stanowiącymi ścisłą polską czołówkę winiarstwa. Efektem dobrej współpracy winiarzy w regionie podkarpackim było utworzenie Podkarpackiego Szlaku Winnic (obejmującego ponad 50 winnic) i Jasielskiego Szlaku Winnego oraz organizowanie cyklicznych imprez związanych z winem, takich jak Międzynarodowe Dni Wina w Jasle oraz Festiwal Win Węgierskich im. Portiusa w Krośnie.

The cradle of this new wine region in Poland are the immediate environs of Jasło town with a pioneering winery „Golesz”, wineries „Kołacz”, „Dwie Granice”, „Jasiel”, „Zacisze” – constituting the very Polish forefront of wine-making. The effect of good cooperation of winemakers in the Podkarpackie region was the creation of the Podkarpackie Vineyard Trail (covering over 50 vineyards) and the Jasielski Wine Route as well as organization of cyclical wine-related events, such as the International Wine Days in Jasło and the Hungarian Wine Festival Portius in Krosno.

Lengyelország ezen legújabb borvidékének bölcsője Jasło környékére tehető, ahol uttörő szerepet tölt be a „Golesz” szőlőbirtok a „Kołacz”, „Dwie Granice”, „Jasiel”, „Zacisze” – szőlészettel együtt, s melyek egyúttal Lengyelország borászatának élvonalát képezik.





ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN





NA SZLAKU WINNIC



WINNICA GOLESZ

Winnica nawiązująca nazwą do znajdujących się w pobliżu ruin zamku, położona jest na stoku o ekspozycji południowo-zachodniej, kilkanaście metrów powyżej doliny Wisłoki, przy trasie Jasło-Pilzno. Roman Myśliwiec nazywany „Polskim Dionizosem” – dzisiaj jeden z największych autorytetów polskiego winoroślarnstwa i winiarstwa – przed 30. laty założył pierwszą w Jaśle winnicę i rozpoczął działalność winiarską. Obecnie na powierzchni 2 ha uprawianych jest ok. 7000 krzewów winorośli. Są to wyłącznie tzw. mieszańce złożone winorośli, które dzięki swym naturalnym cechom odpornościowym, najlepiej znoszą warunki polskiego klimatu. Z owoców tych odmian corocznie wyrabiane jest wino zdobywające liczne nagrody w krajowych oraz międzynarodowych konkursach.

GOLESZ WINERY: *The vineyard located on the slope with the south-western exposure, by the route Jasło-Pilzno. Winery was founded by Roman Mysliwiec in 1982. On the area of 2 hectares there are cultivated approx. 7000 vines. These are the so-called hybrid grapes.*

GOLESZ SZŐLŐBIRTOK: *A szőlőültetvény a dél-nyugati irányú lejtőn található a Jaslo-Pilznó útvonalon. A Golesz szőlőbirtokot 1982-ben Roman Mysliwiec alapította. A mintegy 2 hektár ültetvényen kb. 7000 szőlőtőkét számolhatunk, melyek keresztezett hibridfajták.*





ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN





NA SZLAKU WINNIC



WINNICA JASIEL

Winnica Jasiel jest jedną z pierwszych winnic założonych w województwie podkarpackim i zarazem jedyną w regionie winnicą tarasową. Utworzona w 2001 roku przez Elwirę i Wiktora Szpaków, zyskała już znaczące uznanie i zajmuje ważne miejsce na winiarskiej mapie Polski. Ta 2,5 ha tarasowa winnica posiada wyjątkowe walory estetyczne, oferuje degustacje komentowane własnych win, zwiedzanie winnicy i piwnicy. Dla tych, którzy chcieliby zatrzymać się na dłużej istnieje możliwość noclegu w apartamencie agroturystycznym.

***JASIEL WINERY:** Created in 2001 by Elwira and Wiktor Szpak, it has already gained significant recognition and occupies an important place on the wine map of Poland. The winery offers commented tastings of their wines and winery and cellar tours. Those who would like to stay longer can find accommodation in agri-tourism farm apartments.*

JASIEL SZŐLÉSZET: 2001-ben Elwira és Wiktor Szpak telepítette, s mára már számottevő sikerrel és elismeréssel büszkélkedik, egyben fontos helyet tölt be Lengyelország szőlészeti – borászati térképén. A Szőlészeti a saját borait népszerűsítve borkostolókat szervez és kommentárokat fűz a borok tulajdonságait és jellemzőit illetően. Ugyancsak lehetőség nyílik a szőlőbirtok és a pincészet megtekintésére is. Akik hosszabb időre szeretnének maradni, szállást tudnak biztosítani az agroturisztikai apartmanokban.





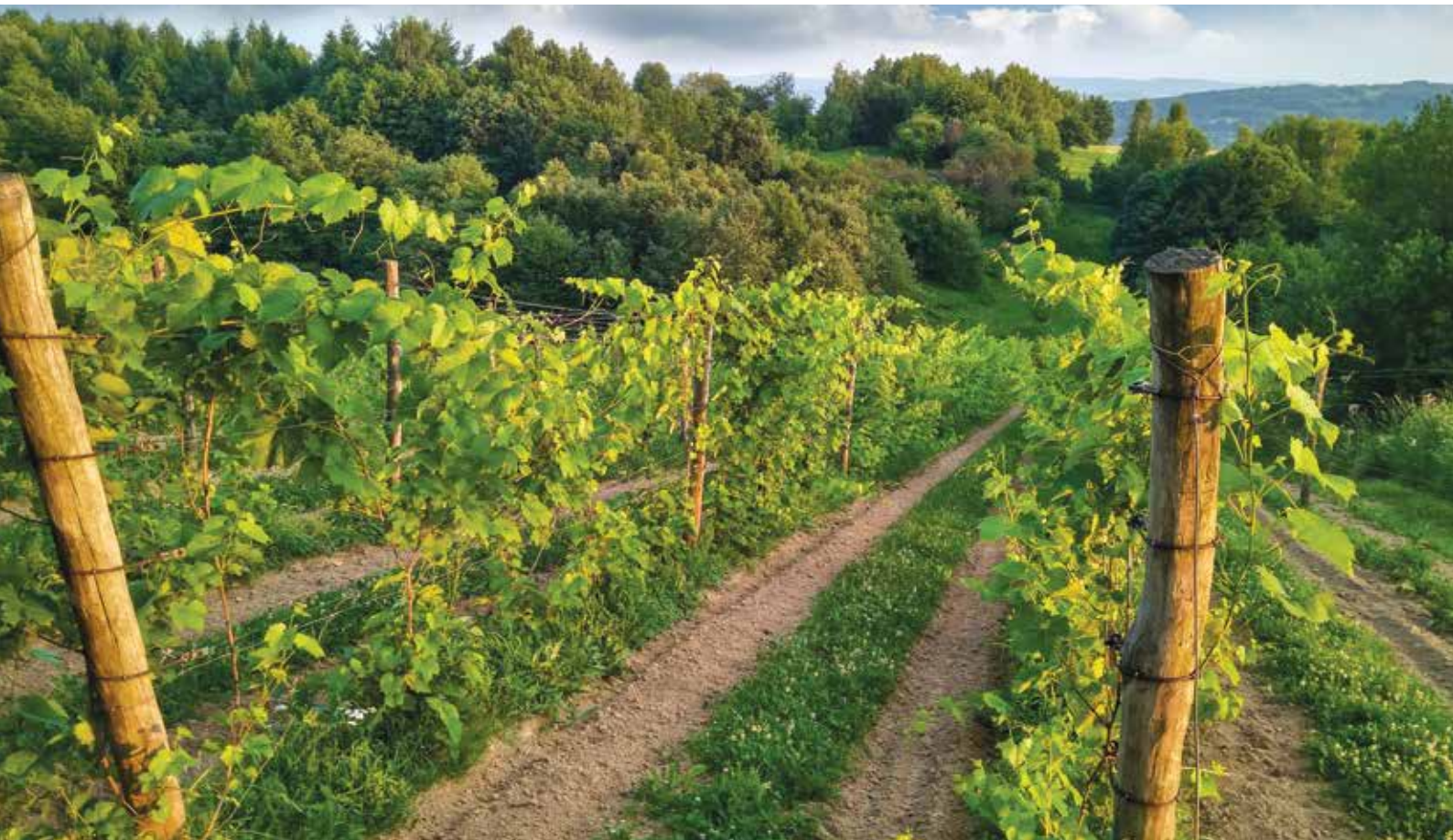
ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN





NA SZLAKU WINNIC



WINNICA DWIE GRANICE

W roku 2004 Lidia i Marek Nowińscy zrealizowali jedno ze swoich marzeń i założyli na granicy dwóch wsi: Przysiek i Trzciniicy koło Jasła swoją pierwszą winnicę. Obecnie zajmuje 1 ha powierzchni, gdzie rośnie ok. 4000 krzewów winorośli i wciąż powstają nasadzenia w nowozałożonej 2 ha winnicy w Bączalu Górnym. Winnica zachęca przyjezdnych do degustacji wina we własnym gospodarstwie enoturystycznym. W obiekcie powstała winiarnia z pełną częścią przetwórczą, piwnica na wina, sala degustacyjna dla 70 osób oraz sklep, w którym gospodarze sprzedają wino własnej produkcji.

***WINERY "DWIE GRANICE" IN PRZYSIEKI:** The winery is situated on the border of Przysieki and Trzciniica. It is located on the Carpathian Wine Route and Was founded in 2004. Visitors can be attracted to the winery due to its imposing building, a shop and a tasting room for 70 people. In the near future, wine tourists will also be able to find some rest in the prepared room after hardships of travelling and noble drink tasting.*

„DWIE GRANICE” /KÉT HATÁR/ SZŐLÉSZET PRZYSIEKIBEN: A szőlészet Przysieki és Trzciniica helységek határán terül el. A Kárpátaljai Szőlőút mentén található, 2004-ben alakult. Egy minden igényt kielégítő, lenyűgöző épületben egy borospince, üzlet és borkostoló terem áll rendelkezésre 70 fő részére. A közeljövőben az utazás fáradtsága valamint a nemes borok fogyasztása után az idelátogató enotúristák kényelmesen berendezett szobákban pihenhetnek.





ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN





NA SZLAKU WINNIC



WINNICA ZAMKOWA

Winnica Zamkowa powstała w 2011 roku i ulokowana jest na południowo-zachodnim stoku w podkarpackiej wsi Korczynna koło Krosna, w otulinie Czarnorzecko-Strzyżowskiego Parku Krajobrazowego, między ruinami Zamku Kamieniec a Rezerwatem Przyrody Prządki. W winnicy posadzono 4800 sadzonek winorośli na obszarze ok. 1 ha – są to odmiany na wino białe: Seyval Blanc, Bianka, Solaris, Hibernal oraz odmiany na wino czerwone: Cabernet Dorsa, Rondo, Regent, Leon Millot, Marechal Foch. Gospodarze oferują zwiedzanie, degustację i sprzedaż wina. Od kilku lat wina z Winnicy Zamkowej biorą udział w konkursach winiarskich. Na swoim koncie mają już kilka złotych i srebrnych medali.

ZAMKOWA WINERY: *Established in 2011 and located in the village of Korczynna, between the ruins of the Castle Kamieniec and the nature reserve Prządki. All sorts of grape varieties are cultivated there, including Leon Millot, Solaris, or Hibernal. In the area, there is a Winery building in which the entire production process takes place. The winery offers tours, tasting and sale of wine.*

KASTÉLY SZŐLŐBIRTOK: *2011-ben került telepítésre Korczynában a kamienieci várrom és a Prządki természeti rezervátum között. Számos szőlőfajta terem a tőkéken, pl. Leon Millot, Solaris vagy éppen a Hibernal. A szőlőbirtok területén egy borászati üzem található, ahol a borfeldogozás valamennyi folyamata végbemegy és megfigyelhető. Az üzemet nagyon sokan látogatják, ahol borkóstolást is szerveznek és a megkedvelt borok meg is vásárolhatók.*





ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN





NA SZLAKU WINNIC



WINNICA VANELLUS

Winnicę Vanellus w Jareniówce koło Jasła prowadzą Barbara i Mariusz Czajkowie. Wszystko zaczęło się w 2005 roku jako niewielkie nasadzenie – 300 szt. na własne potrzeby. Posadzono wówczas szczepy: Muskat Odeski i Sibera na wina białe oraz Rondo i Regent na wina czerwone. W kolejnych latach Sibirę zastąpił bardziej obiecujący Solaris i pojawiła się nowa odmiana – Cabernet Cortis, a ilość winnych krzewów wzrosła do 1200 szt. Od rocznika 2016 wina z Jareniówki dostępne są w sprzedaży. Właściciele chcą, by w ich winnicy wszyscy poczuli smak jasielskiej ziemi, zamknięty w winie. Razem z kolegami winiarzami z okolicy starają się budować mały region winiarski – otwarty i gościnnie.

***VANELLUS WINERY:** The winery covers 1 ha spread on two plots. It is located on the slopes of a small few percent fall to the south-east. A short distance away, about 400 m., flows Wisłoka river.*

***VANELLUS SZŐLŐBIRTOK:** A szőlőültetvény 1 hektárnyi területen fekszik 2 parcellára felosztva. Egy aránylag enyhe lejtőn helyezkedik el dél-keleti irányban. Nem nagy távolságban, alig 400 méterre a Wisłoka folyó kanyarog.*





ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN





NA SZLAKU WINNIC



WINNICA SZTUKÓWKA

Winnica Sztukówka znajduje się na terenie Pogórza Strzyżowskiego, w otulinie Czarnorzecko-Strzyżowskiego Parku Krajobrazowego, w gminie Frysztak. Wzgórze, na którym jest zlokalizowana, zorientowane jest w linii wschód-zachód, zaś samo gospodarstwo wraz z winnicą wyeksponowane jest do słońca na południowym stoku. Winnica została założona w 2009 roku i zajmuje obszar 1 ha. Uprawia się w niej 10 odmian winorośli na wina czerwone i różowe oraz białe. Wina wytwarzane z tych odmian są co roku doceniane w konkursach winiarskich. Gospodarze oferują zwiedzanie winnicy i winiarni oraz degustacje, a także sprzedaż wina.

***SZTUKÓWKA WINERY:** The vineyard was established in 2009 and occupies an area of 1 hectare. There are grown 10 grape varieties for red, pink and white wines. The winery holds the sale of wine. You can explore the vineyard and winery and have some tasting.*

***SZTUKÓWKAI SZŐLŐBIRTOK:** Telepítésére 2009-ben került sor 1 hektár területen. Mintegy 10 fajta szőlőből vörös, fehér és rozé borokat termelnek. Lehetőség van borvásárlásra, borkóstolásra valamint a szőlőbirtok megtekintésére is.*





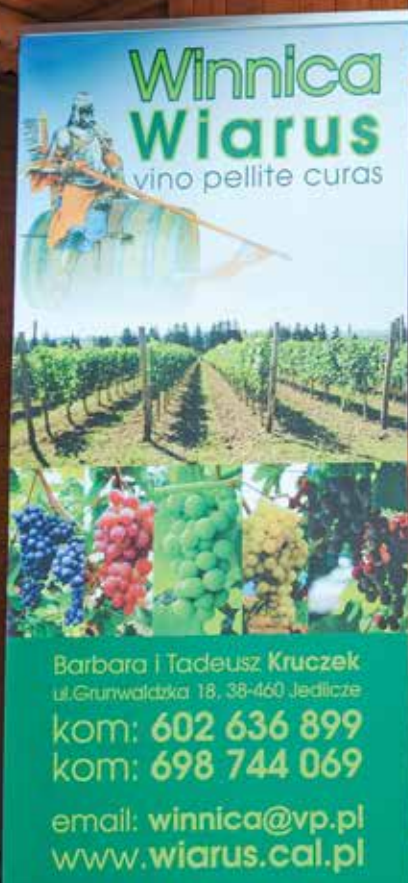
ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN





NA SZLAKU WINNIC



WINNICA WIARUS

Winnica Wiarus położona jest w Jedliczu-Męcince. Od strony południowej sąsiaduje z linią kolejową Zagórz-Jasło, zachodnia zaś to widok na górską rzekę Jasiołkę i pobliski las. Pomysł założenia winnicy powstał w 2008 roku. Na hektarowym pofalowanym polu posadzonych zostało 1050 sztuk winorośli, a wiosną 2009 następnych 500 sztuk. Co roku dosadzane były kolejne partie i na dzień dzisiejszy jest 13 odmian winorośli na wina białe, różowe i czerwone.

WINERY WIARUS is located in Jedlicze-Męcinka village. The idea of a winery emerged in 2008. Each year new vines were planted and today on the area of more than 50 ares there are cultivated 13 grape varieties for white, pink and red wine.

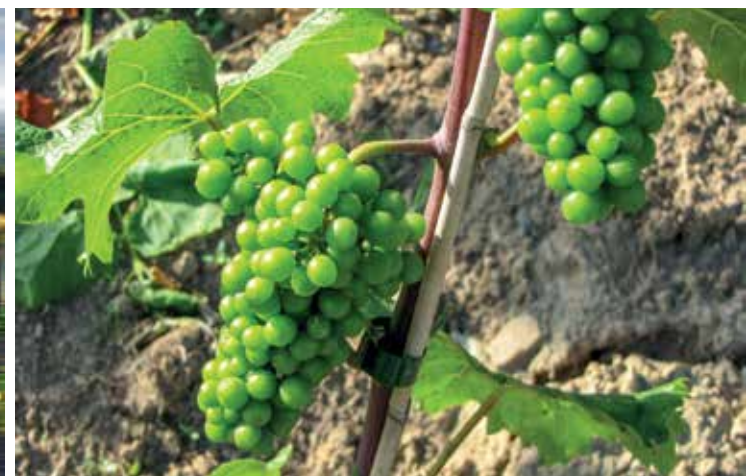
A WIARUS SZŐLŐBIRTOK Jedlicze közelében lévő Męcinkában található. A szőlőbirtok telepítésének ötlete 2008-ban vetődött fel. Évente újabb és újabb terület kerül beültetésre, s ezáltal jelen pillanatban közel 50 ár területen 13 fajta szőlőfajta érlelődik borászati célokra. Van köztük fehér és vörös, valamint rose fajta is.





ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN





NA SZLAKU WINNIC



WINNICA WIDOKOWA

Winnica Widokowa to miejsce dla każdego, kto szuka chwili odpoczynku w pięknych okolicznościach przyrody. Znajduje się ona na wzgórzach podkarpackiej miejscowości Kombornia, na wysokości 470 m n.p.m., a degustacjom tworzonego przez gospodarzy wina towarzyszy widok na przepiękną panoramę: od słynnych Bieszczadzkich Połonin aż po rozświetlone po zmroku podkarpackie miasta i miasteczka, takie jak Iwonicz-Zdrój, Krosno czy Jedlicze.

***WIDOKOWA WINERY:** It is located at an altitude of 470 meters above sea level and, as the owners say, this place is for anyone looking for a relax in a beautiful natural setting.*

***KILÁTÓI SZŐLŐBIRTOK:** 470 méterrel a tengerszint felett található, és ahogy a tulajdonosok hangoztatják és állítják, ez a hely mindazoké, akik pihenésre vágynak és csodálni szeretnék a természet csodáit valamint annak szépségeit.*





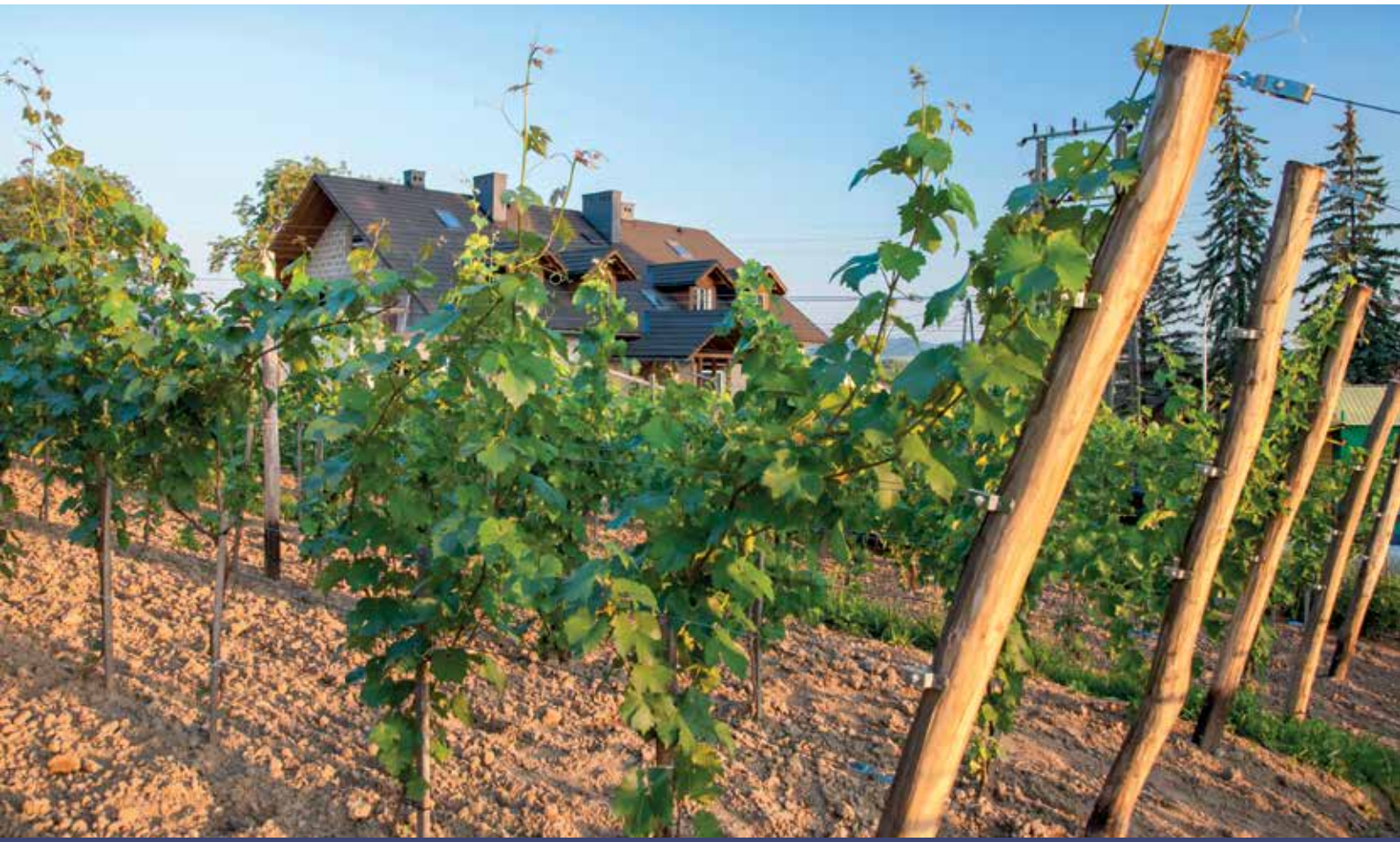
ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN





NA SZLAKU WINNIC



WINNICA DWORSKA

Winnica Dworska znajduje się w miejscowości Miejsce Piastowe – 7 km od Krosna. Jest to miejsce, gdzie uprawia się winorośl z przeznaczeniem na wino. Winnica liczy 12 arów, na których posadzonych jest 460 krzewów winogron różnych odmian: białych i czerwonych. Obok winnicy znajdują się piwnice dworskie, które w przyszłości będą wykorzystywane do organizowania okolicznościowych imprez.

DWORSKA WINERY is located in Miejsce Piastowe – 7 km from Krosno. It is a place where vines for wine are grown. The vineyard has 12 ares, on which 460 shrubs of grapes of various varieties: white and red are planted. Next to the vineyard there are court cellars, which in the future will be used for occasional events.

UDVARI PINCÉSZET MIEJSCE PIASTOWE: Ez a hely, ahol szőlőt termesztenek a borok számára. A szőlőterületen 12 ara van, amelyen 460 különböző fajtájú szőlőcserje van: fehér és vörös. A szőlőskert mellett bírósági pincék találhatók, amelyeket a jövőben alkalmi eseményekre fognak használni.





WINNICA ZACISZE

Powstała wiosną 2003 roku w miejscowości Trzcínica k/Jasła z inicjatywy Pawła i Magdaleny Szynal. Bardzo szybko – bo już w 2005 roku powstały pierwsze wina. Obecnie, co roku produkuje się ok. 1000 l wina. Winnica przyciąga turystów atrakcyjnym położeniem – można stąd podziwiać panoramę pogórza i Beskidu Niskiego, a przy dobrej widoczności powietrza również Tatry. Wina z winnicy Zacisze prezentowane były na I, II oraz III i IV Konwencie Polskich Winiarzy, a także podczas degustacji w ramach Międzynarodowych Dni Wina w Jasle. Podczas IV Konkursu Polskich Win Jasło 2017 wina Johanniter, Seyval i Jutrzenka zdobyły medale brązowe w kategorii polskie wina białe.

ZACISZE WINERY: *The winery located in the village Trzcínica was founded in 2003. It is set in an attractive location among the picturesque hills of the nearby foothills, from where you can admire the panorama of the foothills and the Lower Beskid mountains. The first wines were created in 2005. Currently, every year the owners produce approx. 1000 l of wine.*

ZACISZE SZŐLŐBIRTOK: Egy kis faluban, Trzcínicában található, melynek telepítésére 2003-ban került sor, Nem mindennapi az elhelyezkedése, hiszen festői szépségű hegyek lejtői között található, ahonnan megcsodálhatjuk a hegyek és az Alacsony- Beszkidek panorámáját. Az első borok 2005-ben készültek el. Jelenleg az éves bortelemelés nagysága eléri az 1000 litert.





NA SZLAKU WINNIC



WINNICA MILENA

Winnica powstała w Trzcinicy w 2007 roku w wyniku połączenia pasji ogrodnictwa i miłości do wina. Obecnie zajmuje ona około 60 arów. Rosną tu odmiany takie jak Seyval Blanc, Jutrzenka, Solaris, Cabernet-Cortis, Muskat, Rondo, Regent, Leon Millot, Swenson Red i wiele innych. Celem długofalowym jest produkcja wina musującego metodą tradycyjną. Ze względu na trwający jeszcze proces nauki i rozwoju przedsięwzięcia winnica oferuje obecnie zwiedzanie i, w zależności od dostępności, degustację 2-3 win.

***MILENA WINERY:** The winery is located in Trzcinica, at an altitude of approx. 300 m. above sea level, on the south-eastern slope. It covers approx. 60 acres. You can see there such varieties as Seyval Blanc, Dawn, Solaris, Cabernet Cortis, Muscat, Rondo, Regent, Leon Millot, Swenson Red and many others.*

MILENA SZŐLŐÜLTETVÉNY: Trzcinicában található ez a szőlőbirtok 300 méterre a tengerszint felett a délkeleti lejtőn. A szőlőterület nagysága kb. 60 ár. Számos fajtaival találkozhatunk itt, többek között: Seyval Blanc, Jutrzenka, Solaris, Cabernet-Cortis, Muskat, Rondo, Regent, Leon Millot, Swenson Red és még sok más.





ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN



DWÓR KOMBORNIA WINERY: *The Carpathian Wine Salon is the only place in Poland where you can taste wines from the Carpathian Mountains in the form of time and commented tasting. It has been furnished in an eighteenth-century basement of the manor complex Dwór Kombornia Hotel & SPA****. The Salon location is not accidental. It has already been told in the Old Testamentary records that hundreds of barrels of wine age in the manorial basements. In addition, in the eighteenth century the then hosts of the manor created the Hungarian trail in the territory. Willing to cultivate the wine-making tradition, the current owners established Kombornia Manor Winery. There can be found Polish grape varieties like: Rondo, Seyval Blanc or Jutrzenka. Both the winery and the Carpathian Wine Salon are unique points on the map of Carpathian wine tourism of the region.*

KOMBORNIAI KASTÉLY SZŐLŐBIRTOK: A Kárpátoki Borszalon az egyetlen olyan hely Lengyelországban, ahol a kárpátoki vidékekről származó borokat lehet egyidőben kóstolni és kommentálni. Egy XVIII. századbeli kastélyegyüttes pincéjében van berendezve, amely jelenleg a Dwór Kombornia Hotel & SPA**** tulajdonát és részét képezi. A Szalon elhelyezése nem véletlenül került ide kijelölésre. Már az Ószövetség is említést tesz többszáz hordóban érlelődő borról, melyek a kastély alatti pincékben kerültek elhelyezésre. Ezen kívül a kastély XVIII. századbeli tulajdonosai ezen a vidéken építették ki az ún. magyar borutat. A jelenlegi tulajdonosok a borászati hagyományok ápolása céljából megnyitották a Komborniai Kastély Szőlészeti birtokot. Elsősorban lengyel szőlőfajtákkal került beültetésre, mint: Rondo, Seyval Blanc vagy Jutrzenka. Mind a szőlőművelés, mind pedig Kárpátoki Borszalon egy kivételes pont a Régió enotúrisztikai térképén.





NA SZLAKU WINNIC



WINNICA DWORU KOMBORNIA

Salon Win Karpackich to jedyne miejsce w Polsce, gdzie można smakować wina z Karpat w formie degustacji czasowej i komentowanej. Został on urządzony w XVIII-wiecznej piwnicy zespołu dworskiego Dwór Kombornia Hotel & SPA****. Lokalizacja Salonu nie jest przypadkowa. Już w starożytnych testamentowych zapisach była mowa o setkach beczek wina dojrzewającego w dworskich podziemiach. Ponadto w XVIII wieku ówczesni gospodarze dworu budowali szlak węgierski na tym terytorium. Obecni właściciele chcąc pielęgnować winiarską tradycję utworzyli Winnicę Dworu Kombornia. Znaleźć w niej można polskie odmiany winnego grona: Rondo, Seyval Blanc czy Jutrzenkę. Zarówno winnica jak i Salon Win Karpackich to wyjątkowe punkty na enoturystycznej mapie regionu.





ESPÁK PINCESZET HERCEGKÚT: Pincénk eredetijének építése az 1800-as évek végére datálható. A helyi talajadottságoknak megfelelően vulkanikus eredetű kőzetbe (többségében riolitba) vájt pincesor tagja családunk pincéje is. Az 1880-as években épült „öreg” pince eleje elbontásra került. Az újonnan itt kialakított kóstoló tér 2009-től fogadja kedves vendégeinket. Pincénk szerves részét képi továbbá egy kemence, amelynek segítségével lehetőség nyílik frissen sült kenyérlángos, tejsavas lángos (Hercegekút jellegzetes desszertje), igény szerint pizza elkészítésére. Előzetes egyeztetés alapján borvacsorák, zenés estek lebonyolítására is biztosítunk lehetőséget. Pincészetünkben találkozhatnak a hagyományok zamatának és a modern technológiának különleges harmóniájával.

Kínálatunkban ugyanis a hagyományos hordós technológia mellett a reduktív érlelési folyamat is szerepet kap. Büszkék vagyunk borvidékünk szőlőfajtáira. A Tokaji borvidék három fő, Furmint, Hárslevelű és Sárga muskotály fajtát termesztünk, melyből Tokaji minőségi száraz, félszáraz, késői szüretelésű borokat, valamint tradicionális Szamorodni, Aszú és Esszencia borkülönlegességű prémium borokat készítjük el, hagyományos és modern technológiát ötvözve. A könnyed zamatok és történelemfolyamán oly sokszor felbukkanó tokaji borok nálunk egészen újszerű köntösbe bújnak. Vendégeinknek olyan maradandó élményt kívánunk nyújtani italainkkal, amelyek méltó módon örökítik tovább a tokaji hagyományokat, ugyanakkor a kor elvárásainak is megfelelően harmonikus és üde élményt nyújtanak a kóstolónak. Az Espák Pincészet boraival garantáltan élményszámba megy minden korty!





NA SZLAKU WINNIC



WINIARNIA ESPÁK HERCEGKÚT

Początki powstania winiarni datuje się na koniec roku 1800. Piwnica zgodnie z lokalnymi warunkami glebowymi, podobnie jak i inne sąsiednie, została wyrzeźbiona w skale wulkanicznej (głównie w riolicie). Prząd pierwotnej „starej” piwnicy wybudowany jeszcze w 1880 r., został zburzony. Na jego miejscu w 2009 roku powstało miejsce degustacyjne. Ponadto integralną częścią piwnicy jest piec, na którym można przygotować świeżo pieczonego langosza chlebowego, langosza ze śmietaną (charakterystyczny deser w Hercegkút) oraz na życzenie – upiec pizzę. Winiarnia oferuje także kolacje z winem i muzyką. Winnica pozwala poznać smaki tradycji i szczególną harmonię nowoczesnej technologii. W ofercie oprócz tradycyjnej technologii beczkowej stosuje się również nowocześniejszą technologię reduktywną.

***ESPÁK WINERY, HERCEGKÚT:** The origins of winery date back to the end of the year 1800. In view of the local soil conditions, cellar, just as in other neighbouring wineries, was carved in volcanic rock (mainly in rhyolite). The front of the original “old” cellar built yet in 1880, was demolished. In its place there was created in 2009 a tasting parlour for guests. Another integral part of cellar is a furnace where can be prepare freshly baked bread called langosz, langosz with sour cream (typical dessert in Hercegkút) and on request – you can bake a pizza. The wine cellar also offers dinners with wine and music. The vineyard lets you get to know the flavors of tradition in a particular harmony with modern technology. Apart form a traditional barrel technology the winery also offers more modern technology for reducing wine production.*





ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN



GÖTZ WINERY: Götz Winery is a traditional family undertaking, which has set itself the goal of creating high-quality wines. The entire process from viticulture, wine ageing, until the bottling of the ready wine is carried out with great care and precision. The Götz vineyards are situated on 17 hectares in a prime location of 6 plots of land: in Tolcsvie, Sárazsadány and outside Sáropatak. Ripe grapes and aszú grapes are processed by the family farm based on combined traditional and modern technologies. Their wine specialties mature in the Button Mountain-located Gombos hegyi cellars in Hercegkút, which are included in the UNESCO World Heritage Sites, while dry and delicate semi-sweet wines are produced by reductive methods. Expertise, diligence and hospitality toward guests ensure that visitors will find in this winery something of a real high quality.

GÖTZ PINCÉSZET: A Götz Pincészet tradicionális családi pincészete a magas minőségű borok létrehozását tűzte ki célul, amelyek elkészítésének folyamatát különös gondosság jellemez a szőlőműveléstől kezdve, a bor érlelésén át egészen a palackozásig. A Götz család 17 hektáron elterülő, kitűnő fekvésű, első osztályú szőlőterületei összesen hat dűlőben helyezkednek el: Tolcsván, Sárazsadányban, valamint Sáropatak határában. A megtermelt szőlőt és aszúszemeket a családi gazdaság dolgozza fel ötvözve a tradíciókat és a modern technológiát. Borkülönlegességeinket Hercegkúton, a világörökség részét képező négyszintes Gombos-hegyi pincesoron található pincéinkben érleljük, míg a ropogós száraz és a lágyabb féledecs borok redukív eljárással készülnek. A szakértelem, a gondosság és az őszinte vendégszeretet lehet a záloga annak, hogy az ide betérő vendég valóban a felsőfokú minőséggel találkozhat! Földalatti mennyországunkban kiváló nedűvel várjuk kedves vendégeinket 200 fős vendégfogadó pincénkben!





NA SZLAKU WINNIC



WINIARNIA GÖTZ

Winiarnia Götz jest tradycyjnym przedsięwzięciem rodzinnym, która przyjęła sobie za cel tworzenie wysokiej jakości wina. Cały proces poczynsz od uprawy winorośli, jej dojrzewania aż do butelkowania gotowego wina przeprowadzany jest z niezwykłą dokładnością i starannością. Winnice rodziny Götz usytuowane są na 17 hektarach w doskonałej lokalizacji, na 6. parcelach: w Tolcsvie, Sáradsadány i na obrzeżach Sárospatak. Dojrzałe winogrona oraz oczka grona aszu są przerabiane przez gospodarstwo rodzinne, łącząc tradycję i nowoczesną technologię. Ich specjały winiarskie dojrzewają w piwnicach w Hercegkút, na Górze Guzikowej (Gombos hegy), które są częścią światowego dziedzictwa UNESCO, podczas gdy wytrawne i delikatniejsze wina półsłodkie są wytwarzane metodami reduktywnymi. Fachowa wiedza, staranność i życzliwość w stosunku do gości daje pewność, że odwiedzający tę winiarnię znajdą tu rzeczywiście najwyższą jakość.





ON THE VINEYARD TRAIL

A BOR ÚTJÁN



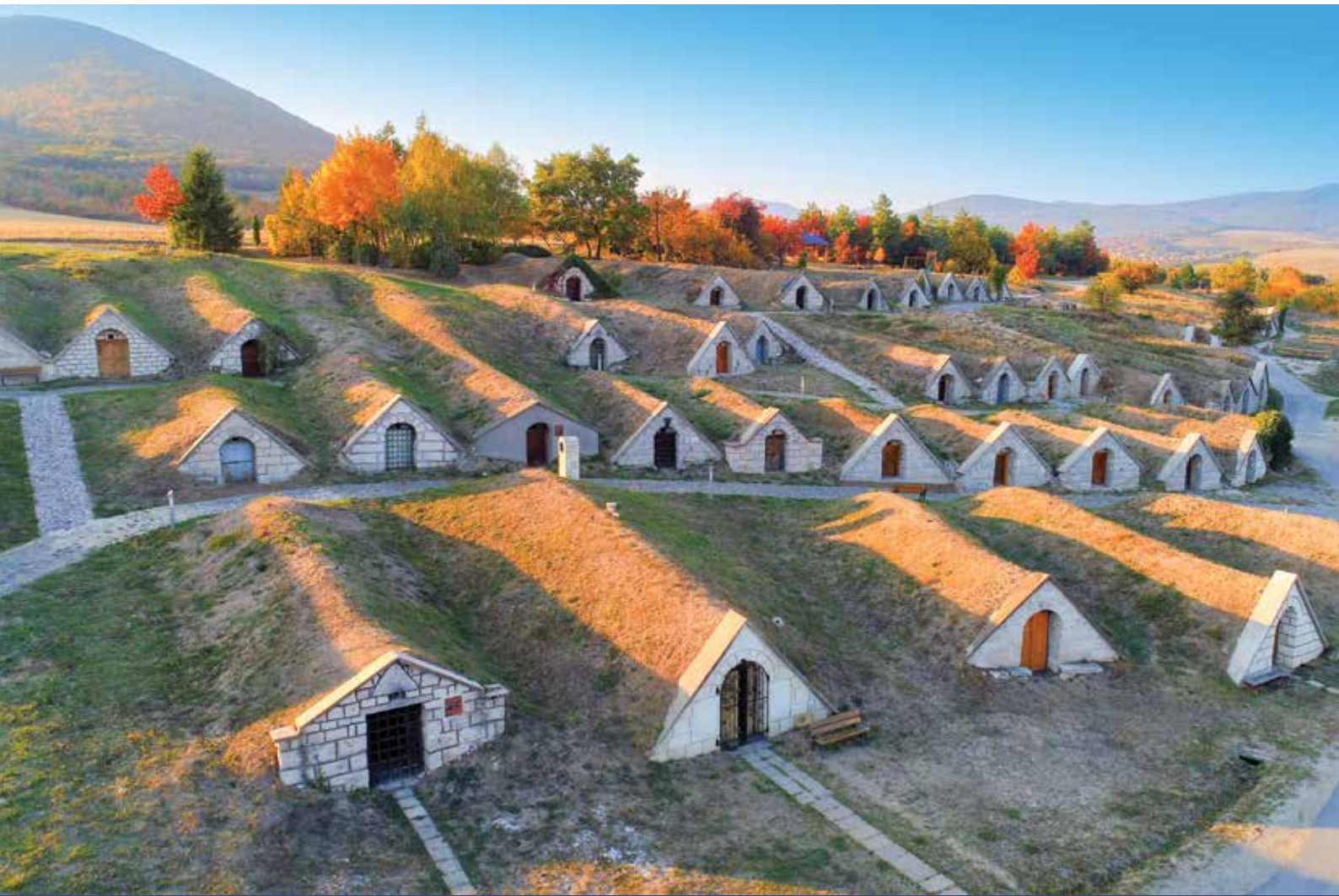
TOKAJ-PORTIUS AND NAAR WINERY: One of the world heritage sites in the Tokaj foothills are the wine cellars on Button Mountain, 3 km from Sárospatak, at the border with Hercegkút. Button Mountain itself is a great place for hiking for its beautiful flora and fauna and the Calvary Route leading to the summit. From there stretches a lovely panoramic view of the nearby town, the mountains and the river Bodrog. The cellars are located on four levels in one line, calling to mind the traditional culture of winemaking and the style of the old peasant life. On this cellar line there was established Portius Winery and NAAR Winery. Efforts were made for its exterior façade not to destroy the traditional character of this place. Inside you will find an elegant, sizeable, both modern and traditional wine cellar. They are adapted for the processing of the autumn harvest, wine ageing and wine presentation and tasting.

TOKAJ-PORTIUS ES A NAAR PINCÉSZET: Tokaj-hegyalja egyik világöröksége a Gombos-hegyi pincesor, mely Sárospataktól 3 km-re, Hercegkút határában fekszik. A Gombos-hegy maga gyönyörű kirándulóhely, növény- és állatvilágával, a hegytetőre vezető Kálváriával. Csodálatos panorámája a közeli városra, hegyekre, és a Bodrog folyóra nyílik. A pincék négy emeleten, egymás fölötti sorokban idézik a hagyományos pincekultúrát, a régi paraszti világ életformáját. Ebben az alagsorban létrehozták a Portius és a NAAR pincéket, amelyek közvetlenül megpróbálták megtörni a hagyományt homlokzatával. Belső világában egy elegáns, méreteiben látványos, egyszerre modern és hagyományos pincét találunk itt. Alkalmasak a szüreti szőlőfeldolgozástól, a borok érlelésén át a borok születési helyükön történő bemutatásukra, borok őstolására egyaránt. Az őszi betakarítások feldolgozására, a bor érlelésére és kiszűrésére, valamint az ízléshez adaptáltak.





NA SZLAKU WINNIC



WINIARNIA TOKAJ-PORTIUS I WINIARNIA NAAR

Jednym z miejsc światowego dziedzictwa na pogórzu tokajskim są piwnice na Górze Guzikowej, 3 km od Sárospatak, na granicy Herceggút. Sama Góra Guzikowa jest doskonałym miejscem na piesze wędrówki, z piękną florą i fauną, i Kalwarią prowadzącą na szczyt. Rozpościera się z niego piękny widok na panoramę pobliskiego miasta, na góry i rzekę Bodrog. Piwnice usytuowane są na czterech poziomach w jednej linii, przywołując na myśl tradycyjną kulturę winiarską i styl dawnego chłopskiego życia. Mają tu swoje miejsce m.in. Winiarnia Portius i Winiarnia NAAR. Starano się, aby ich zewnętrzna fasada nie zburzyła tradycyjnego charakteru tego miejsca. Wewnątrz znajdziemy eleganckie, nowoczesne i zarazem tradycyjne winiarnie. Są przystosowane do obróbki jesiennych zbiorów, dojrzewania wina i jego prezentacji oraz do degustacji.





Kraina
mlekiem
i miodem
płynąca



Land of milk **and honey**
Tejben és mézben úszó Föld



LAND OF MILK AND HONEY **TEJBEN ÉS MÉZBEN ÚSZÓ FÖLD**





KRAINA MLEKIEM I MIODEM PŁYNAĆA



LOKALNE BOGACTWO

Bogactwo produktów lokalnych: winnice, wino, miody, sery kozie, regionalne wędliny, tradycje naftowe, tradycyjne warsztaty, rękodzieło, walory przyrodnicze obszaru połączone z agro lub ekoturystyką stają się od kilku lat magnesem przyciągającym turystów szukających niebanalnej oferty spędzenia czasu wolnego.

The wealth of local products: vineyards, wine, honey, goat cheese, local cold cuts, oil traditions, traditional workshops, crafts, natural values of the area combined with agritourism and ecotourism have become over the last years a magnet for tourists seeking a remarkable offer of spending free time.

Gazdag helyi termékek: szőlő, bor, méz, kecskesajt regionális felvágottak, de figyelemre méltóak az olajipari hagyományok, hagyományos műhelyek készítményei, kézműves alkotások remekei, de kiemelt jelentőséggel bírnak a természeti adottságok is, melyek az agró és ökoturizmussal kapcsolódva mágnesként vonzzák a turisták népes táborát, akik szabadidejüket nem mindennapi körülmények és adottságok között kívánják eltölteni.





LAND OF MILK AND HONEY **TEJBEN ÉS MÉZBEN ÚSZÓ FÖLD**





KRAINA MLEKIEM I MIODEM PŁYNAĆA



CHLEBEM I SOLĄ WITAMY

Chleb to w naszej tradycji symbol pożywienia, dostatku i pomyślności. Od zarania dziejów był podstawowym pokarmem człowieka, najbardziej powszechnym, jednocześnie najcenniejszym, uświęconym, i wyjątkowo szanowanym. W wielu piekarniach regionu, także w gospodarstwach agroturystycznych odnajdziemy smak tradycji. Znajdziemy go m.in. w Piekarni W&J Sajdak ze Zręcina, gdzie powstaje Chleb Karpacki. Ten wyjątkowy chleb powstaje z połączenia najwyższej jakości składników, naturalnego kwasu i domowej serwatki, dlatego jest niezwykle smaczny i zdrowy.

WHEY BREAD LAND: In many bakeries in the region, also on agritourism farms we will find a taste of tradition. We will find him, among others at W&J Bakery in Sajdak from Zręcina, where Carpathian Bread is made. This unique bread comes from a combination of the highest quality ingredients, natural acid and home-made whey, which is why it is extremely tasty and healthy.

TEJSAVÓ KENYÉR FÖLDJE: A régió számos pékségében, az agroturizmus gazdaságokban is megismerhetjük a hagyomány ízét. Többek között megtaláljuk őt a Zręcina-i Sajdaki W&J Pékségben, ahol a Kárpátok kenyérét készítik. Ez az együddálló kenyér a legkiválóbb minőségű alapanyagok felhasználásával készül-természetes sav és tejsavó vegyítésével- ami egy rendkívüli ízt eredményez és nagyon egészséges.





LAND OF MILK AND HONEY TEJ BEN ÉS MÉZ BEN ÚSZÓ FÖLD



RODZINNE GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE „FIGA”

Od ponad 20. lat dwa pokolenia rodziny Maziejuków prowadzi gospodarstwo na terenie jednego z najczystszych przyrodniczo miejsc Polski – Beskidu Niskiego, w miejscowości Mszana. Oferuje certyfikowane ekologiczne i tradycyjne produkty z niepasteryzowanego mleka koziego i krowiego. A mleko, które pozyskuje jest wyjątkowe, aromatyczne i pełne wartości odżywczych. Wspaniale smakuje i jest doskonałym materiałem do produkcji serów i innych wyrobów mlecznych, tworzonych z miłością, a opartych na recepturach mających swoje źródło w zamierzchłych czasach XV wieku, kiedy Wołosi (pasterze karpaccy) osiedlili się w Beskidzie Niskim.

„FIGA” – FAMILY-RUN ORGANIC FARM IN MSZANA: This family farm located on the border of the Lower Beskid and Bieszczady Mountains keeps goats and is involved in the processing of goat milk. The speciality of the farm is production of organic cheese products by traditional methods.

„FIGA” CSALÁDI ÖKOLÓGUS GAZDASÁG MSZÁNÁBAN: Ez a családi gazdaság a Bieszczádok és az Alacsony Beskidok találkozásánál található. Elsősorban kecske tenyésztéssel és a kecsketej feldolgozásával foglalkozik. A gazdaság specialitása a hagyományos módon készült biósajtok.





KRAINA MLEKIEM I MIODEM PŁYNAĆA



EKOLOGICZNE GOSPODARSTWA PSZCZELARSKIE

Bartnictwo na Podkarpaciu ma bardzo długą historię – pierwsze wzmianki źródłowe pochodzą aż z XV w. Dowodem, jak żywe są tradycje bartnicze, jest większa niż gdziekolwiek indziej liczba pszczelarzy zbierających miód tradycyjnymi metodami rzemieślniczymi. Jednym z takich gospodarstw jest Gospodarstwo Pszczelarskie „Eko Bałon” z Niżnej Łąki. Tradycje pszczelarskie kontynuowane są tu już od trzech pokoleń. Czyste tereny m.in. Jaśliskiego Parku Krajobrazowego, duże doświadczenie i stała kontrola – to gwarancja produktów najwyższej jakości. W swojej ofercie gospodarstwo posiada m.in. miody: leśny, spadziowy, wielokwiatowy, lipowy, pyłek kwiatowy, propolis i pierzgę w miodzie. Od 2008 r. gospodarstwo posiada certyfikat pasieki ekologicznej, a od 2011 r. certyfikat na Podkarpacki Miód Spadziowy.

ORGANIC APIARIES: Bee keeping in Podkarpatie has a very long history. Today it is also developing dynamically. “Eko Bałon” is one of the leading apiaries in the south-eastern Poland. The farm has in its offer different kinds of honey. It is certified as organic apiary.

BIO MÉHÉSZETI GAZDASÁGOK: A Podkarpacie-i méhészet nagyon hosszú múlttal rendelkezik. Ma is dinamikusan fejlődik. Az „Eko Bałon” Méhészeti Gazdaság Lengyelország dél-keleti vidékének egyik legsikeresebb gazdasága. Kínálatukban számos mézfajta található. A Gazdaság rendelkezik bioméhészeti tanúsítvánnyal.





TRADYCYJNE I EKOLOGICZNE WĘDLINY Z PODKARPACIA – ZAKŁAD MIĘSNY „JASIOŁKA”

W czasach wszechobecnej przetworzonej, chemicznej żywności coraz częściej szukamy prawdziwości i naturalności. Mamy szczęście, gdyż nasza mała Ojczyzna – Podkarpacie – jest ostoją tradycyjnych produktów i potraw. W Dukli, w Zakładzie Mięsnym „Jasiołka”, firmie powstałej z pasji i tradycji rodzinnych, wszystkie wyroby są przygotowane wg starych nawet 150-letnich receptur pochodzących z okolicznych wsi, dawnych dworów szlacheckich. Priorytetem zakładu jest wysoka jakość wyrobów. W ofercie znajdują się wędliny surowo dojrzewające, wędliny tradycyjne i ekologiczne. Wiele produktów znalazło się na ministerialnej liście produktów tradycyjnych, ekologicznych i regionalnych.

MEAT PLANT JASIOŁKA IN DUKLA: TRADITIONAL, ORGANIC COLD CUTS: The meat plant in Dukla has operated for 22 years. Its priority is high quality products. The offer includes dry-aged cold cuts, traditional and organic cold cuts. The offered products are certified for organic and traditional production.

DUKLAI „JASIOŁKA” HÚSÜZEM – HAGYOMÁNYOS ÉS BIÓ HÚSKÉSZÍTMÉNYEK KÁRPÁTALJÁRÓL:
A duklai húsfeldolgozó üzem már 22 éve működik. Elsődleges feladata a kiváló minőségű termékek készítése. Ajánlatukban szerepelnek nyersen érlelt, hagyományos és bió húсок valamint felvágottak. Valamennyi termék rendelkezik minőségi bizonyítvánnyal, certifikációval.





KRAINA MLEKIEM I MIODEM PŁYNAĆA



PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU MIĘSNEGO „TAURUS” Z PILZNA

Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego „Taurus” w Pilźnie powstało w roku 1989. Prowadzi działalność produkcyjną, handlową i usługową. Specjalizuje się w produkcji wyrobów tradycyjnych z zastosowaniem starych technologii, opartych na recepturach zaczerpniętych z tradycji okolic Pilzna. Kilkanaście produktów firmy zostało wpisanych na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wśród nich m.in.: Golonka podkarpacka z Pilzna, Kiełbasa swojska pilzneńska, Gołąbki pilzneńskie.

MEAT PROCESSING COMPANY “TAURUS” FROM PILZNO: The company was founded in 1989. It specializes in the production of traditional meat products according to old recipes. 15 products were entered on the list of traditional products.

„TAURUS” KFT. HÚSIPARI FELDOLGOZÓ ÜZEM / PILZNO: Az Üzemet 1989-ben hozták létre. Hagymányos húsipari termékeket állítanak elő adott, jól bevált receptek alapján. 15 termék bejegyzésre került a hagymányos termékek listájára.



© Copyright by Lokalna Grupa Działania „Kraina Nafty” 2019
© Copyright by Lokalna Grupa Działania „Nowa Galicja” 2019
© Copyright by Lokalna Grupa Działania „Liwocz” 2019
© Copyright by Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania 2019
© Copyright by Wydawnictwo Ruthenus 2019

wydawca I

Lokalna Grupa Działania „Kraina Nafty”
ul. Dworska 14
38-430 Miejsce Piastowe
tel. +48 13 440 70 43
e-mail: biuro@kraina-nafty.pl
www.kraina-nafty.pl

wydawca III

Lokalna Grupa Działania „Liwocz”
Brzyska 11A
38-212 Brzyska
tel. +48 13 441 03 38
e-mail: lgdliwocz@wp.pl
www.lgdliwocz.pl

wydawca II

Lokalna Grupa Działania „Nowa Galicja”
ul. Szkolna 7
38-213 Kołaczyce
tel. 510 180 236
e-mail: lgdnowagalicja@op.pl
www.nowagalicja.pl

wydawca IV

Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania
ul. Przecławczyka 5
38-100 Strzyżów
tel. +48 17 276 46 03
e-mail: strzyzow@lgdleader.pl
www.lgdleader.pl

wydawca V

Lokalna Grupa Działania "Zempléni Tájak"
ul. Szent Imre 4.
3934 Tolcsva
e-mail: zempenitajak@gmail.com
www.zempenitajak.hu

wydawca VI, druk

Wydawnictwo Ruthenus · Rafał Barski
ul. I. Łukasiewicza 49
38-400 Krosno
www.ruthenus.pl

Fotografie

Artur Kuliga (str. 32, 33, 36-38a,39), Robert Mrozowski (str. 34, 52, 54, 57), Prokop Viktor, Tarhos Ferenc (str. 60, 61, 66),
Ilona Bałon (str. 131), Zygmunt Novák (str. 130), Anna Mika, Barbara Czajka, Marcin Gnap, Kinga Uliasz

Pozostałe fotografie pochodzą: od właścicieli winnic, którzy przekazali je na rzecz partnerskich
Lokalnych Grup Działania w celu wykorzystania w projekcie współpracy,
ze stron internetowych właścicieli winnic
oraz z archiwów partnerskich LGD

projekt, redakcja, skład

Kinga Uliasz

ISBN 978-83-7530-644-6