



ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIEDZINY



## PRODUKT

Zagórzeńska galanteria drewniana  
z regionalnym zdobnictwem

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Galanteria drewniana to m.in. magnesy na plastrze drzewnym, zagórzeńskie parzenice, breloki, drewniane deski z grawerem, zdobione skrzynki, pamiątki oparte na szeroko pojętym dziedzictwie kulturowym, przyrodniczym i turystycznym regionu, a także popularyzujące okoliczne szlaki turystyczne, miejscowości i szczyty Beskidu Wyspowego i Górców.

Do ich wytworzenia używa się naturalnych produktów wpisujących się w ekologiczne i pronaturalne założenia Zagórzeńskich Dziejiny.



-  Drewniane Cuda z Kasinki,  
34-734 Kasinka Mała 676
-  793-950-963
-  Drewniane Cuda z Kasinki
-  drewniane.cuda



## PRODUKT

Drzewiane łobrozki

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Obrazki malowane na starych deskach, pozyskiwanych od zagórzeńskich gospodarzy po rozbiórkach starych budynków, szop. Obrazy przedstawiają elementy krajobrazu Beskidu Wyspowego i Górców, lokalne zabytki, stare chałupy, kapliczki, koliby itp. oraz postaci górcali zagórzeńskich, ubranych w tradycyjne stroje regionalne, a także świętych lub aniołów w strojach zagórzeńskich lub ich elementach.



 Józefa Potaczek, Łostówka 390,  
34-730 Mszana Dolna

 691-534-026

 Józefa Potaczek – malarstwo  
artystyczne



## ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŃZINY

ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŃZINY

ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŃZINY



## PRODUKT

„Lody i Spółka” – lody mleczna borówka z sosem borówkowym

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŃZINY

Przepyszne lody wykonywane ręcznie. Ich bazą są owoce (borówki) zbierane w lasach Regionu Zagorzańskiego. Produkowane są przy użyciu tradycyjnych frezerów, a ich szokowe mrożenie zapewnia długotrwałą świeżość i przedłużoną datę spożycia.

W sezonie sprzedawane są tradycyjnie, w wafelkach lub kubeczkach, a w ciągu całego roku w sklepach dostępna jest ich wersja w... stoikach!, wyglądających niezwykle efektownie. Aby wzmocnić smak zagorzańskiej borówki lody polewane są dodatkowo sosem borówkowym.



Wytwórnia mrożonek Mała Gastronomia  
„Smakosz” Maciej Komenza,  
34-733 Mszana Górna 487



[www.daniasmakosz.pl](http://www.daniasmakosz.pl)



694-364-756



Lody i Spółka



[lodyispolka](https://www.instagram.com/lodyispolka)



## PRODUKT

„Smakosz” – Pierogi mojej mamy  
z borówkami 450 g

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Pierogi wykonywane ręcznie, nadziewane borówkami pochodzącymi z Regionu Zagórzańskiego. Produkowane są w rodzinnej firmie tradycyjnymi metodami, z lokalnych składników.

Ich mrożenie zapewnia długotrwałą świeżość. To smak lata zamknięty w pysznym i szybkim daniu.



-  Wytwórnia mrożonek Mała Gastronomia  
„Smakosz” Maciej Komenza,  
34-733 Mszana Górna 487
-  [www.daniasmakosz.pl](http://www.daniasmakosz.pl)
-  694-364-756
-  zagorzanskiesmaki



ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁY



## PRODUKT

Gorczańskie sery (naturalny,  
wędzony, z dodatkami)

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

Naturalny Gorczański ser to produkt podpuszczkowy na bazie pasteryzowanego (podgrzewanego) mleka krowiego z własnego gospodarstwa. Do wyrobu Gorczańskich serów wykorzystywane jest tylko mleko pochodzące od krów hodowanych w gospodarstwie Moniki Kubik i jej męża, w pełni wartościowe i badane przez lekarza weterynarii (w ramach RHD). Ser naturalny jest także bazą do wyrobu sera wędzonego i z dodatkami. Aby przedłużyć świeżość sera oraz zmienić nieco jego smak, gospodarze odcedzone, uformowane bryły sera moczą przez ok. 1 godz. w solance, po czym wędzą we własnej wędzarni opalanej twardym drewnem (bukiem lub orzechem). Kiedyś solenie i wędzenie było sposobem na przechowywanie sera. Obecnie stanowi odpowiedź na zapotrzebowanie rynku i zaspokojenie kulinarnych gustów klientów. Sery Gorczańskie z dodatkami (np. pomidorami, czosnkiem, bazylią, orzechami, czarnuszką itp.) to tradycyjny produkt w nowoczesnym wydaniu. Jest to ser lekko solony (moczony w solance). O wysokiej jakości serów świadczą ich wygląd, smak i zapach.



Monika Kubik,

34-733 Mszana Górna 113



515-128-450



## ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁY

ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁY

ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁY

ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁY

ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁY

ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁY

ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁY

ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁY



ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁY

## PRODUKT

Miód mniszkowy z Pasieki  
u Piotra Woźniaka z Koniny

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

Miód ten jest sezonowy, pozyskiwany z mniszka lekarskiego, obficie kwitnącego w maju na zagorzańskich łąkach. Jego kolor ma barwę jasno-żółtą. Konsystencja tego miodu jest półpłynna, jednak po tygodniu zmienia się w stałą ze względu na dużą zawartość glukozy. Jego drobnokrystaliczna struktura jest miłą, maślaną konsystencją. Posiada charakterystyczny zapach mniszka. Miód mniszkowy powstaje w Pasiece u Piotra Woźniaka z Koniny w warunkach komfortowych dla pszczół. W okresie kwitnienia mniszka lekarskiego zagorzańskie łąki wokół pasieki usłane są żółtymi dywanami kwiatów. Korzystają one wówczas z dużej ich ilości. Tak zebrany nektar łączy w sobie niezwykle właściwości pożytków pszczelich, a pozyskany miód wyróżnia się bogactwem zawartych w nim składników odżywczych. Jest miodem rzadko spotykanym. Jego występowanie uzależnione jest od pogody w maju – nieraz łąka pięknie kwitnie, a nie nektaruje. Dlatego zaliczany jest do miodów szlachetnych. Jest jednym z najśodszych gatunków miodów.



Monika i Piotr Woźniak,  
Konina 317, 34-735 Niedźwiedz



wozniakpiotr732@gmail.com



606-401-623



Pasieka u Piotra Woźniaka z Koniny



ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁY



## PRODUKT

Miód ze spadzi liściastej z Pasieki  
u Piotra Woźniaka z Koniny

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

Miód ten jest sezonowy, produkowany ze spadzi liściastej wytwarzanej przez mszyce i inne owady na drzewach liściastych, których nie brakuje w regionie zagorzańskim. Ma mniej słodki od innych miódów smak i barwę ciemniejszą w porównaniu do większości miódów nektarowych. Konsystencja tego miodu jest półpłynna. Po jakimś czasie ulega naturalnej krystalizacji i zmienia się w stałą. Ma przyjemny, łagodny aromat i ciemnobrązowy kolor po pozyskaniu (kolor jaśnieje wraz z krystalizacją). Mogą pojawić się na nim jasne wykwity, a u góry biała pianka – to naturalne zjawiska. Nie wpływają negatywnie na jakość miodu lecz świadczą o jego biologicznej dojrzałości. Jego występowanie zależy od odpowiedniej pogody, dlatego jest miodem rzadkim. Zazwyczaj zbiera się go od czerwca do sierpnia. Zebrana spadź łączy w sobie niezwykle właściwości pożytków pszczelich, a pozyskany miód wyróżnia się bogactwem zawartych w nim składników odżywczych. W Pasiece u Piotra Woźniaka z Koniny miód ze spadzi liściastej powstaje w warunkach komfortowych dla pszczoł, ponieważ ule znajdują się bezpośrednio pod lasem.



Monika i Piotr Woźniak,  
Konina 317, 34-735 Niedźwiedz



[wozniakpiotr732@gmail.com](mailto:wozniakpiotr732@gmail.com)



606-401-623



Pasieka u Piotra Woźniaka z Koniny



## ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY



## PRODUKT





Miód wielokwiatowy z Pasieki  
u Piotra Woźniaka z Koniny

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Miód wielokwiatowy jest zwany „królem wśród miodów”. Jest to miód tysięcy kwiatów pozyskiwany z zagórzeńskich łąk. Powstaje na bazie nektarów zbieranych przez pszczoły z różnych roślin miododajnych. W zależności od pory zbiorów oraz kwiatów, z których pszczoły zbierają nektar, miód może mieć nieco inną barwę oraz właściwości. Zazwyczaj powstaje na bazie pyłku z kwiatów kwitnących w czerwcu, lipcu i sierpniu.

Jego kolor ma barwę herbacianą i półpłynną konsystencję (gęsta ciecz), jednak w wyniku naturalnego procesu ulega on krystalizacji (wówczas przybiera konsystencję stałą). Miód wielokwiatowy powstaje w warunkach najbardziej komfortowych dla pszczoł. Korzystają one wówczas z dużej różnorodności kwiatów, które znajdują się na naszych, zagórzeńskich łąkach. Tak zebrany nektar łączy w sobie niezwykle właściwości pożytków pszczelich, a pozyskany miód wyróżnia się bogactwem zawartych w nim składników odżywczych.



-  Monika i Piotr Woźniak,  
Konina 317, 34-735 Niedźwiedz
-  [wozniakpiotr732@gmail.com](mailto:wozniakpiotr732@gmail.com)
-  606-401-623
-  Pasieka u Piotra Woźniaka z Koniny





## INICJATYWA

Tradycja Górali Zagórzańskich dobrem wspólnym – promocja i propagowanie wartości kultury zagórzańskiej

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁYŃY

Realizując inicjatywę zespół muzyków występuje w kraju i zagranicą, popularyzując melodie charakterystyczne dla Regionu Zagórzańskiego oraz tradycyjny strój ludowy Górali Zagórzańskich. To długotrwałe działanie promujące szeroko pojętą kulturę ludową Zagórczan. Orkiestra działa bardzo aktywnie w obszarze lokalnym, jak i na arenie międzynarodowej już ponad 110 lat. W ciągu tego okresu jej członkowie zwykli uczyć kolejne pokolenia gwary, kultury i muzyki Regionu Zagórzańskiego. Przekazują dzieciom starodawne melodie i zwyczaje (np. kolędowanie od domu do domu, czy granie majówek z wieży kościelnej lub śpiewanie ich wieczorami przy kapliczkach) oraz ubiór, który dzięki nim przetrwał tutaj w niezmienionej formie.

Wysoki kunszt muzyczny i nienaganna prezencja członków Orkiestry to niewątpliwa wizytówka Ziemi Zagórzańskiej.



fol. Tomasz Tołłoczko



fol. Tomasz Tołłoczko

-  Orkiestra Dęta „Echo Gór” z Kasinki Małej, 34-734 Kasinka Mała 452
-  509-210-879
-  Orkiestra Dęta „Echo Gór” z Kasinki Małej
-  orkiestra\_echogor
-  @orkiestradetaechogorzkasinki8096



**ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIEDZINY**



## USŁUGA

Oferta edukacyjna –  
„Kaście byli kie my się bawili” –  
zagórzeńskie zabawy

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Program warsztatów zagórzeńskich zabaw umożliwia im uczestnikom pozyskanie wiedzy na temat tradycji i kultury Zagórzeń.

W pierwszej części warsztatów ich uczestnicy uczą się wylizczanek i rymowanek regionalnych. W ich trakcie prowadzący opowiada o życiu wiejskich dzieci w dawnych czasach oraz o ich zabawach.

Podczas warsztatów uczestnicy poznają kilka, spośród sześciu tradycyjnych zabaw, dostosowanych do swojego wieku:

- Koło młyńskie (wiek uczestników 4–6 lat),
- Gęsi i wilk (6–8 lat),
- Scur lub Ciuciubabka (6–8 lat),
- Patycki roz, dwa, trzy! (8–10 lat),
- Talar (6–10 lat).

Na zakończenie warsztatów ich uczestnicy odtwarzają scenę ulubionej zagórzeńskiej zabawy.



Fot. Dominika Duda - Nalepa



Stowarzyszenie Miłośników Kultury  
Góralskiej „Pod Cyrłom” z Olszówki  
Olszówka 221, 34-730 Mszana Dolna



podcyrłom@gmail.com, d.koscielniak8@gmail.com



889-651-633



pod\_cyrłom



Stowarzyszenie Miłośników Kultury  
Góralskiej „Pod Cyrłom”



## USŁUGA

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

fot. Robert Zapota

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁYŃY

Poprzez naukę autentycznego tańca z okolic wsi Olszówka, przekazywanego z pokolenia na pokolenie, można zagłębić się w kulturze i tradycji Regionu Zagórzańskiego.

W warsztatach mogą uczestniczyć dzieci, młodzież, dorośli, a także osoby z niepełnosprawnościami. Możliwe jest ich przeprowadzenie przy muzyce granej „na żywo” przez rodzinną kapelę „Kościelnioki” lub muzyce z nośnika bezprzewodowego.



Stowarzyszenie Miłośników Kultury  
Góralskiej „Pod Cyrłom” z Olszówki  
Olszówka 221, 34-730 Mszana Dolna



podcyrłom@gmail.com, d.koscielniak8@gmail.com



889-651-633



pod\_cyrłom



Stowarzyszenie Miłośników Kultury  
Góralskiej „Pod Cyrłom”



## USŁUGA

Biesiada zagórzańska

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁYŃY

Biesiada zagórzańska przyczynia się do popularyzowania dorobku kulturowego regionu i jest realizacją jednego z głównych celów działalności Stowarzyszenia. Takie spotkanie z żywą kulturą ludową regionu jest również odpowiedzią na panujące w społeczeństwie zapotrzebowanie na „powrót do źródeł”. Góraliszczyna cieszy się nieustannym powodzeniem wśród turystów. Dla zachowania tożsamości kulturowej ważne jest również kultywowanie tradycji wśród Górali Zagórzańskich, zwłaszcza ich młodego pokolenia. Program Biesiady zagórzańskiej daje możliwość poznania smaku tradycyjnych potraw Górali Zagórzańskich, wdrażanie krótkich tańców dostaw i poszerzenie współpracy z zagórzańskimi KGW, rolnikami i producentami. Dodatkowym atutem tej usługi jest udział „żywej” kapeli w składzie zagórzańskim i regionalnych strojach ludowych. Muzyka grana na żywo i barwne zagórzańskie stroje powodują, że uczestnicy biesiady z jeszcze większym zaangażowaniem biorą w niej udział i chłoną kulturę regionu. W program Biesiady zagórzańskiej wplecione są warsztaty taneczno-muzyczne „Pieca zadym nie troncojcie”, również wyróżnione Znakiem Promocyjnym Zagórzańskie Działyńy lub inne warsztaty z bogatej oferty zagórzańskiej marki lokalnej, w tym przede wszystkim te ze znakiem jakości. Zagórzańska biesiada - wyjątkowy wieczór, pełen zabawy, humoru i pysznego, regionalnego jedzenia, to jedyna tego typu impreza dla gości indywidualnych i świetna alternatywa dla siedzenia przy stoliku w restauracji. Impreza odbywa się w Olszówce, wsi, która uważana jest za jedną z najpiękniejszych w Regionie Zagórzańskim. Cały wieczór uczestnicy biesiady spędzają w otulinie Gorczańskiego Parku Narodowego w malowniczo położonej baczówce. Wartością dodaną tego miejsca są przepiękne, roztaczające się wokół widoki i obcowanie z przyrodą Ziemi Zagórzańskiej.



Stowarzyszenie Miłośników Kultury  
Góralskiej „Pod Cyrłom” z Olszówki  
Olszówka 221, 34-730 Mszana Dolna



podcyrlom@gmail.com, d.koscielniak8@gmail.com



889-651-633



pod\_cyrlom



Stowarzyszenie Miłośników Kultury  
Góralskiej „Pod Cyrłom”



**ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIEDZINY**



## USŁUGA

Oferta edukacyjna „Zagórzeńskie smaki” – warsztaty gotowania tradycyjnych potraw kuchni zagórzeńskiej

fol. Robert Zapala

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

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

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

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



fol. Robert Zapala

-  **Koło Gospodyń Wiejskich „Śwarte Babki”,  
Łętowe 77, 34-733 Mszana Górna**
-  **barbaratromiczak@op.pl**
-  **735-750-865**
-  **Koło Gospodyń Wiejskich Łętowe**



**ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIAŁYŃY**



## USŁUGA

Zagórzańskie malowanie

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁYŃY

Podczas warsztatów ich uczestnicy malują na starych deskach (pozyskanych przez prowadzącą zajęcia od zagórzańskich gospodarzy i odpowiednio wcześniej przygotowanych) lub na lnianych torbach, poszewkach, woreczkach, itp.

Pod czujnym okiem prowadzącej warsztaty w trakcie ich trwania powstają motywy kwiatów polnych, ziół i zwierząt, które występują na terenie Zagórzańskich Działyńy. Wykorzystuje się również zapomniane motywy kwiatów polnych, którymi zdobiono zagórzańskie gorsety, a także niezwykle piękne zagórzańskie parzenice.

Maluje się np. na uszytych przez prowadzącą lnianych torbach, poszewkach, woreczkach, itp.

Uczestnicy warsztatów samodzielnie je ozdabiają i zabierają jako pamiątkę do swoich domów.



-  Józefa Potaczek, Łostówka 390,  
34-730 Mszana Dolna
-  691-534-026
-  Józefa Potaczek – malarstwo  
artystyczne



ZAGÓRZAŃSKIE  
DZIEDZINY



## USŁUGA

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

fol. Robert Zapala

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

Baza „Lubogoszcz” położona jest z dala od hałaśliwych ulic, pośród lasu, w sercu Beskidu Wyspowego. Oferuje: 3 budynki całoroczne (90 miejsc) z pełnym węzłem sanitarnym, 15 domków kempingowych z sanitariatami w budynkach głównych, stołówkę (możliwość degustacji tradycyjnych potraw zagórzeńskich). Dla gości dostępna jest doskonała infrastruktura do zajęć fizycznych – zarówno w plenerze (boiska sportowe, do siatkówki, koszykówki i piłki nożnej oraz plac zabaw), jak i w budynku, w którym mieszczą się sala dydaktyczna i mini sala gimnastyczna. W Bazie dostępny jest plac ogniskowy, czyli specjalne miejsce z paleniskiem, rusztem i ławeczkami. Ponadto można tutaj skorzystać z: oferty Zagórzeńskich Dziedziny (warsztaty, kwesty), lekcji edukacyjnych, wycieczek fakultatywnych, Leśnej Ścieżki Edukacyjnej Lubogoszcz. W Bazie organizowane są m.in. zielone szkoły, kolonie letnie, zimowiska, wyjazdy integracyjne, imprezy sportowo-rekreacyjne, a także wczasy grupowe i indywidualne.



fol. Robert Zapala



Krakowski Szkolny Ośrodek Sportowy,  
Baza Szkoleniowo-Wypoczynkowa  
Lubogoszcz w Kasince Małej



[www.lubogoszcz.pl](http://www.lubogoszcz.pl)



18 331-30-01, 18 331-34-92, 664-121-196



KSOS Baza Lubogoszcz



## USŁUGA

Pośrednictwo sprzedaży produktów lokalnych „Punkt Sprzedaży Produktu Lokalnego i Zagorzańska Księgarenka”

fot. Robert Zapala

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

W ofercie Punktu znajdują się produkty lokalne z Regionu Zagorzańskiego, promujące i markujące jakością i tradycją: rękodzieło, miody, pyłki pszczele, świece z wosku pszczelego, galanteria drewniana zdobiona zagorzańskimi wzorami, breloczki, figurki drewniane, ozdoby świąteczne, dekoracje itp., a także książki i albumy o tematyce związanej z regionem zagorzańskim, jego tradycjami, historią, językiem, krajobrazami.



fot. Robert Zapala

-  Centrum Edukacji i Rozwoju eMKA, 34-734 Kasinka Mała 660
-  [www.emka-kasinka.pl](http://www.emka-kasinka.pl)
-  [emka.kasinka@gmail.com](mailto:emka.kasinka@gmail.com)
-  18 267-01-43, 665-604-121
-  Centrum Edukacji i Rozwoju „eMKA”
-  [ceir\\_emka](https://www.instagram.com/ceir_emka)





## USŁUGA

Pośrednictwo sprzedaży produktów lokalnych „Punkt Sprzedaży Produktu Lokalnego i Zagorzańska Księgarenka”

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY

W ofercie Punktu znajdują się produkty lokalne z Regionu Zagorzańskiego, promujące i markujące jakością i tradycją: rękodzieło, miody, pyłki pszczoły, świece z wosku pszczelego, galanteria drewniana zdobiona zagorzańskimi wzorami, breloczki, figurki drewniane, ozdoby świąteczne, dekoracje itp., a także książki i albumy o tematyce związanej z regionem zagorzańskim, jego tradycjami, historią, językiem, krajobrazami.



-  Janda Resort & Conference,  
ul. Piłsudskiego 25, 34-730 Mszana Dolna
-  [www.jandaresort.pl](http://www.jandaresort.pl)
-  [repcja@jandaresort.pl](mailto:repcja@jandaresort.pl)
-  +48 18 331-00-73, +48 694-219-231
-  JANDA Resort&Conference
-  janda\_resort



## USŁUGA

Oferta turystyczno-noclegowa

fol. Robert Zapala

## UŻYTKOWNICY ZNAKU PROMOCYJNEGO ZAGÓRZAŃSKIE DZIAŁY

Oferta Ośrodka obejmuje: zakwaterowanie w komfortowych pokojach dwuosobowych oraz rodzinnych, z łazienką i TV. Każdy pokój oraz strefy wspólne zdobią zdjęcia z terenu Zagórzańskich Działy. Ośrodek posiada ogród z basenem zewnętrznym, altaną z kominkiem i tereny rekreacyjne z możliwością grillowania. Kuchnia serwuje posiłki w formie bufetu z elementami regionalnej kuchni zagórzańskiej. Jedną z sal zdobi autentyczna, zagórzańska parzenica – dzieło lokalnej artystki. Służy jako miejsce spotkań i warsztatów z miejscowymi: artystami, rękodzielnikami, producentami, gospodyniami w celu szerzenia wiedzy o regionie. Wyposażona w nowoczesny sprzęt multimedialny może pełnić funkcję salki kinowej. Serce ośrodka – recepcja – gdzie oprócz zakwaterowania i rezerwacji zabiegów można uzyskać liczne informacje, wypożyczyć przewodniki oraz literaturę o regionie i nie tylko. Działa tam Punkt sprzedaży produktu lokalnego oraz Zagórzańska księgarenka. Ośrodek stale poszerza swoją ofertę o pobyty pakietowe oraz program „szyty na miarę”, uwzględniając atrakcyjne warsztaty partnerów ZAGÓRZAŃSKICH DZIAŁY.



fol. Robert Zapala



Janda Resort & Conference,  
ul. Piłsudskiego 25, 34-730 Mszana Dolna



[www.jandaresort.pl](http://www.jandaresort.pl)



[recepcja@jandaresort.pl](mailto:recepcja@jandaresort.pl)



+48 18 331-00-73, +48 694-219-231



JANDA Resort&Conference



[janda\\_resort](https://www.instagram.com/janda_resort)