Dziedzictwo Kulinarne

www.culinary-heritage.com

OPOLSKIE

Dziedzictwo Kulinarne Opolskie

Unia Europejska

SAMORZĄD Województwa Opolskiego

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Słowo wstępne

Jako jeden z włodarzy regionu mogę śmiało powiedzieć, że opolska wieś ma wiele do zaoferowania, szczególnie w obszarze turystyki kulinarnej. Sam pochodzę z obszarów wiejskich i wiem jak ogromne znaczenie ma dbałość o środowisko naturalne. Jeśli dbamy o naturę w sposób odpowiedzialny i wkładamy w pracę nasze serce, to otrzymujemy wyjątkowe plony i wyroby o wysokiej jakości. Bez nich nie moglibyśmy upiec dobrego chleba, uwędzić domowej kiełbasy czy zrobić własnych przetworów, których zapach i smak pozostaje na długo w naszych wspomnieniach. Nie od dziś wiadomo, że jedzenie ma niesamowitą moc przywoływania miłych wspomnień. Szerzący się trend turystyki kulinarnej pozwala turystom odwiedzającym nasz region przywieść nie tylko ciekawe zdjęcia, ale także wspomnienia dobrej opolskiej kuchni. Różnorodność kultur, która występuje na terenie województwa opolskiego, daje ogromną możliwość spróbowania różnych dań kuchni: kresowej, niemieckiej, śląskiej, czeskiej czy staropolskiej. Każdy turysta odwiedzający nasz region może skosztować wielu potraw i produktów nieustannie kształtujących dziedzictwo kulinarne regionu.

To dzięki zaangażowaniu właścicieli prezentowanych obiektów w budowanie i rozwój rynku produktów lokalnych, regionalnych i ekologicznych, możemy dziś poszczycić się tak wieloma produktami i potrawami oznaczonymi logo Dziedzictwo Kulinarne Opolskie. Każdy, kto spotka ten znak przy wejściu do restauracji czy na etykietach produktów, ma pewność, że może skosztować specjałów kulinarnych charakterystycznych dla regionu Opolskiego, wyprodukowanych z lokalnych surowców.

Żywność produkowana przez producentów zrzeszonych w sieci jest produktem wytwarzanym w zgodzie ze środowiskiem naturalnym, a przede wszystkim wykonanym przez ludzi z pasją oraz kochających jedzenie. Nie wyobrażam sobie zacniejszego grona niż członków sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie, która tworzy nie tylko smakowity, ale także pozytywny wizerunek naszego regionu. Tak więc nie pozostaje mi nic innego, jak zaprosić Państwa – Czytelników do podróży szlakiem opolskiego dziedzictwa kulinarnego.

Antoni Konopka
Członek Zarządu Województwa Opolskiego

Spis treści:

Opolski tygiel kulinarny na talerzu

1. Restauracja Stara Karczma w Chocianowicach ... str. 7
2. Gościniec Stara Kuźnia w Dębskiej Kuźni ... str. 7
3. Hotel Solidaris *** w Kędzierzynie-Koźlu ... str. 7
4. Pałac Pawłowice *** w Pawłowicach ... str. 8
5. Restauracja „Niebo w Gębie" w Opolu ... str. 8
6. Restauracja TRIO w Opolu ... str. 8
7. Restauracja „NA WYSPIE" w Niemodlinie ... str. 9
8. Restauracja Opolanka w Opolu ... str. 9
9. Bistro Finezja w Tułowicach ... str. 9
10. Karczma i Motel „Zapiecek" w Mirowszczyźnie ... str. 10
11. Party Service w Kotorzu Wielkim (usługi cateringowe) ... str. 10
12. Pracownia Smaków w Jełowej (usługi cateringowe) ... str. 10
13. Hotel & Browar Słociak *** w Opolu ... str. 11
14. Restauracja Paradis w Opolu ... str. 11
15. Hotel & SPA Dębowe Wzgórze*** w Pokrzywnej ... str. 11
16. Moszna Zamek Sp. z o.o. w Mosznej ... str. 12
17. Restauracja Kamieniec w Kamieniu Śląskim ... str. 12
18. Hotel Karolinka *** w Gogolinie ... str. 12

Od ziarenka do bochenka i nie tylko

1. Tradycyjnie Robione w Krasiejowie (wyroby piekarnicze) ... str. 13
2. Młyn Uszyce w Uszycach (mąka) ... str. 14
3. PASTAS Sp. z o.o. w Krośnicy (makarony) ... str. 14
4. Paweł Schlensag „Ciastkarnia Paweł" w Jemielnicy (wyroby cukiernicze) ... str. 14
5. Piekarnia Drost w Gogolinie (wyroby piekarnicze) ... str. 15
6. Piekarnia Kłos s.c. w Kujakowicach Górnych (wyroby piekarnicze) ... str. 15
7. PPHU „Piekarnia Grabowski" Edyta Grabowska w Otmicach (wyroby cukiernicze) ... str. 15
8. Zakład Piekarniczo – Cukierniczy L.B. Zimmermann w Gogolinie (wyroby cukiernicze) ... str. 16
9. Cukiernia Magosz w Krapkowicach (wyroby cukiernicze) ... str. 16
10. Piekarnia Foryś s.c. w Byczynie (wyroby piekarnicze) ... str. 16
11. Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska" w Praszce (wyroby piekarnicze i cukiernicze) ... str. 17
12. Piekarnia Jan Kuzaj w Wojciechowie (wyroby piekarnicze) ... str. 17
13. Piekarnia – Cukiernia Krystian Stosiek w Rzepczach (wyroby piekarnicze i cukiernicze) ... str. 17
14. Piekarnia Wodnicki w Kępie (wyroby piekarnicze i cukiernicze) ... str. 18
15. PPHiU „HALMAK"sp.j. Kazimierz Halota, Małgorzata Halota w Nysie (wyroby piekarnicze) ... str. 18
16. „Społem" Powszechna Spółdzielnia Spożywców w Niemodlinie (wyroby piekarnicze) ... str. 18

Miód miodowi nierówny

1. Pasieka „Gucio" w Niezdrowicach (miody i produkty pszczele) ... str. 19
2. Pasieka Zarodowa im. ks. dr Jana Dzierżona w Maciejowie (miody) ... str. 20
3. Pasieka Wędrowna Jadwiga i Szczepan Mały w Gierałcicach (miody) ... str. 20
4. Gospodarstwo Pasieczne Piotr Krękiewicz w Ligocie Tułowickiej (miody i produkty pszczele) ... str. 20

Mięso i mięsne rarytasy opolskiej wędzarni

1. Zakład Przetwórstwa Mięsnego „Bocian" s.c. w Karłowicach (wyroby wędliniarskie) .. str. 22
2. Zagroda Opolska Sp. z o.o. Sp.k. w Opolu (dziczyzna i wyroby mięsne) ..... str. 22
3. Zakłady Mięsne Żabiniec Sp. z o.o. w Żabińcu (wyroby mięsne i dziczyzna) ..... str. 22
4. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Marcin Mroczek w Tarnowie Opolskim (wyroby wędliniarskie) ..... str. 23
5. ZPUH „GOLOMB" Reinhard Golomb Rzeźnictwo-Wędliniarstwo w Szczedrzyku (wyroby mięsne) ..... str. 23
6. Zakład Mięsny Pawliszyn Sp.j. w Świerczowie (elementy i półtusze wieprzowe) ..... str. 23
7. Leśniczówka Gościejowice Sp. z o.o. w Gościejowicach (dziczyzna i wyroby mięsne) .... str. 24
8. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Joachim Matejka w Opolu (wyroby mięsne) ..... str. 24

Mleczne przetwory na różne sposoby

1. Karpiński Prawdziwe Lody Spółka Jawna w Opolu (lody rzemieślnicze) ..... str. 25
2. Zakład Przetwórstwa Spożywczego Milka w Łaziskach (ser parzony z kminkiem) ..... str. 26
3. Gospodarstwo Rolne „Kozi Dar" w Chudobie (sery kozie) ..... str. 26
4. Lodowe Inspiracje Tomasz Szypuła, Lodziarnia pod Orzechem w Baborowie (lody rzemieślnicze) ..... str. 26
5. Fan-Agri s.c. J. Leszczyk, L. Leszczyk w Spóroku (sery smażone) ..... str. 27
6. Aleksandra Wierszak Gospodarstwo Rolne w Zębowicach (sery kozie) ..... str. 27
7. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie (wyroby mleczne) ..... str. 27

Karpiowe opowieści

1. Gospodarstwo Rybackie Krzywa Góra (karp żywy) ..... str. 29
2. Gospodarstwo Rybackie Markowe (karp żywy i wędzony) ..... str. 30
3. Okręg Polskiego Związku Wędkarskiego z siedzibą w Opolu (karp i pstrąg) ..... str. 30
4. Państwowe Gospodarstwo Leśne Lasy Państwowe Gospodarstwo Rybackie Niemodlin (karp niemodliński) ..... str. 30

Prosto z zagrody

1. Gospodarstwo Agroturystyczne „U Edyty" w Odrowążu (dania regionalne) ..... str. 32
2. Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo w Dolinie Odry" w Przewozie (dania tradycyjne) ..... str. 32
3. Gospodarstwo Agroturystyczne „Eko-Gościniec" w sadzie w Przewozie (produkty zbożowe oraz owocowo-warzywne) ..... str. 32
4. Gospodarstwo Rolne A.S. Górka „Lipowa Farma" w Masowie (jajka, drób) ..... str. 33
5. Agroturystyka „Cichy Zakątek" w Lubiczu (dania regionalne) ..... str. 33

Z tego sadu i pola

1. Irena Jasińska DELICIOUS HOME MADE w Gogolinie (przetwory owocowo-warzywne) ..... str. 35
2. „JANTAR" Januszewski Tadeusz w Przygorzelu (przetwory owocowo-warzywne) ..... str. 35
3. Wytwórnia Barszczu w Odcinku (barszcz i żur) ..... str. 35
4. Napus-Oil s.c. w Nasiedlu (oleje tłoczone na zimno) ..... str. 36
5. Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Kotwicą" w Kadłubie Wolnym (dżemy owocowe) ..... str. 36

O trunkach regionalnych i nalewkach

1. Winnica Parypa w Byczynie (wina) ..... str. 37
2. Książęcy Browar Nysa Sp. z. o.o. w Nysie (piwo rzemieślnicze) ..... str. 37
3. Stanisław Smarduch NALEWKI KRESOWE.PL w Grodkowie (nalewki) ..... str. 38
4. Winnica Rodzinna Cwielong-Olszewski w Balcarzowicach (wina) ..... str. 38
5. POTIS Sp. z o.o. BROWAR W CIENIU w Kochłowicach (piwo) ..... str. 38

Poznaj *naszą historię...*

Każda podróż jest inna, zwiedza się nowe miejsca, spotyka nowych ludzi, a przede wszystkim poznaje się smaki odwiedzanych regionów. Dzięki zmysłowi wzroku zapamiętuje się niesamowite krajobrazy, piękne budowle, ciekawe pomniki historii i przyrody. Natomiast dzięki zmysłowi smaku i węchu zapamiętuje się dania i potrawy jakie spożywane są podczas podróży. I tu zaczyna się nasza historia...

Tu właśnie żyją ludzie, którzy z pasją tworzą własne produkty i dania, opierając się na tradycjach kulinarnych przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

To dzięki prezentowanym podmiotom zrzeszonym w sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie, odwiedzając nasz region, można skosztować tego, co najlepsze i najsmaczniejsze. Żywność lokalna jest czymś, co nas wyróżnia spośród innych regionów, ale też jednoczy. Należymy do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego i współtworzymy jedną wielką europejską kulinarną rodzinę.

Co oznacza członkostwo w sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie?

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Opolskie jest odpowiedzią na obecny trend turystyki kulinarnej. Jeśli jesteś głodny wrażeń kulinarnych, to czeka na Ciebie wiele smakowitych niespodzianek.

Opolskie restauracje, firmy cateringowe, producenci i przetwórcy żywności, gospodarstwa agroturystyczne czy rolne, po spełnieniu określonych wymogów, tworzą sieć dziedzictwa kulinarnego.

Aktywnie promują regionalną żywność, działając jako ambasadorowie opolskich smaków oraz „Kulinarnego Dziedzictwa" w Europie.

Działania w ramach sieci nie dotyczą wyłącznie żywności, ale obejmują również obszar turystyki, rolnictwa, rybołówstwa i kultury województwa opolskiego. Wspólne logo, obowiązujące we wszystkich regionach europejskich należących do sieci, przyciąga uwagę konsumentów i turystów podróżujących po Europie, stając się rozpoznawalnym znakiem produktów o wysokiej jakości.
Jeśli chcesz się do nas przyłączyć, to odwiedź koniecznie naszą stronę internetową
dziedzictwokulinarne.opolskie.pl

Opolski tygiel kulinarny na talerzu

Wiadomo, że drugiej takiej samej restauracji nie znajdziemy. Każda urządzona w innym stylu, ciekawe aranżacje, fantazyjnie dobrane dodatki. Tak prawdę mówiąc, wchodząc i oglądając jej wnętrze, zachwycamy się nim lub się do niego zrażamy. Ale naprawdę liczy się dla nas to, jakie doznania kulinarne nam dostarczą serwowane w niej dania i z jaką obsługą się spotkamy, przestępując próg restauracji.

Prezentowane w tym dziale podmioty zaskakują zarówno smakiem, jak i pomysłowością. Jak mówi staropolskie przysłowie „diabeł tkwi w szczegółach", a w tym przypadku szczegółami są lokalne surowce. Lokale posiadają swoisty charakter, który warto poznać, są odzwierciedleniem historii regionu, będącej mieszanką kulinarną kuchni: kresowej, niemieckiej, śląskiej, czeskiej, staropolskiej.

1. Restauracja Stara Karczma w Chocianowicach

Stara Karczma powstała w 1995 r. i została zaadaptowana z budynku stodoły. Niepozorna z zewnątrz zaskakuje gości, którzy przekraczają jej progi. Niepowtarzalny, ludowy wystrój wnętrza, czy stary sprzęt używany niegdyś przez gospodynie wiejskie, składa się na specyficzny klimat tego miejsca. W pogodne dni i wieczory można przenieść się do ogrodu, gdzie nad sadzawką, przy rechocie żab i szumie wodospadu, można delektować się zimnymi trunkami i oryginalnymi zakąskami. Specjalnością Starej Karczmy jest typowa kuchnia śląska. Szeroki wybór potraw i napojów zaspokoi podniebienie każdego smakosza. Ponadto Restauracja dokonała dwóch wpisów na Listę Produktów Tradycyjnych (oberiba na gęsto oraz ogórkowe pikle).

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: śląski obiad niedzielny (rosół z makaronem, rolada śląska z sosem, kluski śląskie, modra kapusta, szpajza pomarańczowa, kawa zbożowa), żur śląski, ogórkowe pikle z wyrośniętych ogórków.

kontakt: Chocianowice 35 | 46-280 Lasowice Małe
Telefon +48 77 413 27 25
barstarakarczma@interia.pl

2. Gościniec Stara Kuźnia w Dębskiej Kuźni

Gościniec Stara Kuźnia oferuje swoim klientom większość dań kuchni regionalnej. Potrawy te przygotowywane są według receptur i zwyczajów kulinarnych regionu Śląska Opolskiego oraz rodzinnej i miejscowej tradycji Dębskiej Kuźni. Potrawy przyrządzane są w większości z surowców pochodzących od dostawców z regionu opolskiego.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: makaron domowy, rosół, zupa grzybowa, żurek, kapusta zasmażana biała, kapusta modra, kluski kartoflane białe, rolada wołowa, rolada wieprzowa śląska, pieczeń domowa, golonka pieczona, pańczkraut, śląskie paradnice, golonka po kowalsku, golonka leśnika, domowa pieczeń Hausbraten.

kontakt: ul. Ozimska 15 | 46-053 Dębska Kuźnia
Telefon +48 77 42 19 269
www.starakuznia.pl

3. Hotel Solidaris *** w Kędzierzynie-Koźlu

Hotel Solidaris to nowoczesny obiekt położony w spokojnej okolicy Kędzierzyna-Koźla w sąsiedztwie strefy przemysłowej miasta. Lokalizacja Hotelu stwarza idealne warunki do kameralnych spotkań, konferencji, bankietów oraz spotkań rodzinnych dla grup liczących nawet 350 osób. Restauracja hotelowa Solidaris opiera się na długoletnim doświadczeniu zespołu, dania oparte są na oryginalnych recepturach śląskich i autorskich. Szef kuchni przywiązuje dużą uwagę do lokalnych produktów, dbając o sezonowość i świeżość surowców.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: pulpety z karpia niemodlińskiego, smażony ser z kminkiem i czosnkiem, sernik na czekoladowym lustrze.

kontakt: Solidaris Sp. z o.o.
ul. Waryńskiego 7 | 47-223 Kędzierzyn-Koźle
Telefon +48 77 548 08 00
www.hotelsolidaris.pl | recepcja@hotelsolidaris.pl

4. Pałac Pawłowice *** w Pawłowicach

Malownicza okolica oraz ciekawa historia pałacu z pewnością zaskoczą każdego, kto tu przyjedzie. W Pałacu mieszczą się trzy sale balowe, odpowiednio na 30, 80 oraz 120 osób, pokoje hotelowe dla 100 osób oraz SPA. Znajdująca się przy Pałacu restauracja to miejsce, które swymi daniami zadowoli podniebienie każdego. Sala restauracyjna na 150 osób pozwala na organizację imprez okolicznościowych, bankietów w wyjątkowej, historycznej oprawie na najwyższym poziomie. Szef kuchni zadbał o bogate menu, w skład którego wchodzą dania tradycyjne, produkty regionalne, a także potrawy przygotowane na cześć założyciela Pałacu.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: rosół z makaronem, rolada śląska z kluskami i modrą kapustą, kartofle gniecione w ukropie, polędwica wieprzowa szlachcica Wilhelma w sosie kurkowym z kartoflami, masełkiem i warzywami w migdałach.

kontakt: Ewa Godyla Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „EWA"
Pawłowice 58 | 46-310 Gorzów Śląski
Telefon +48 34 341 14 66
www.palacpawlowice.pl | info@palacpawlowice.pl

5. Restauracja „Niebo w Gębie" w Opolu

Pasja i wieloletnie doświadczenie zachęciły właścicieli do założenia własnej restauracji. Połączenie sił dwóch przyjaciół sprawiło, że obiekt proponuje szeroką gamę dań i potraw kuchni śląskiej, polskiej i międzynarodowej. Dania znajdujące się w karcie zostały wielokrotnie docenione w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów".
Odpowiedni klimat i przyjazna atmosfera to kolejne cechy, które wyróżniają restaurację. Dodatkowo w ofercie znajdują się usługi cateringowe i szkolenia kulinarne.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: eintopf – gęsta zupa jarzynowa z kluskami mięsa, żeberka z pańćkrautem, wodzionka.

kontakt: Wanda Hajzyk Firma Handlowo-Usługowa
ul. Strzelecka 80 a | 45-525 Opole
Telefon + 48 77 454 09 03, +48 501 528 715
www.niebowgebieopole.pl | niebowgebie.opole@gmail.com

6. Restauracja TRIO w Opolu

TRIO to coś więcej niż restauracja. To zaproszenie na spotkanie ze sztuką kulinarną, śląską kuchnią, włoskim uniesieniem. Te niepowtarzalne inspiracje czerpane są z tradycji, a dania są serwowane we współczesnej aranżacji.
Restauracja TRIO w Opolu ma dwie sale. Każda z sal posiada inny, charakterystyczny wystrój. Wyjątkowy klimat miejsca tworzy również ciepło płynące z rozpalonego kominka. Przestronne wnętrza doskonale nadają się zarówno do kameralnych spotkań w małym gronie, jak i do organizacji liczniejszych przyjęć okolicznościowych dla 100 osób. W okresie letnim otwarty jest ogródek z grillem.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiada żur opolski.

kontakt: Restauracja TRIO KIA sp. z o.o., Irena Koznarska
ul. Wrocławska 120 | 45-835 Opole
Telefon +48 77 457 53 13, +48 513 133 433
www.trio.opole.pl | restauracja@trio.opole.pl

7. Restauracja „NA WYSPIE” w Niemodlinie

Jest to restauracja rodzinna, w której serwowane są dania kuchni regionalnej przygotowywane z lokalnych surowców. Od wielu lat stara się dostarczać gościom wyjątkowych doznań kulinarnych podczas organizacji wesel, chrzcin, komunii, spotkań rodzinnych, imprez firmowych. Połączenie pasji z pracą sprawia, że dania są wyjątkowe. Uroku restauracji dodaje fakt, że znajduje się ona na cyplu otoczonym wodą, stąd nazwa Restauracja „NA WYSPIE”.
Szczególnie warto spróbować karpia po niemodlińsku, który otrzymał „Perłę” w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: karp po niemodlińsku, rolada wołowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą, rosół z nudlami.

kontakt: Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe Marian Oleksa
Restauracja „NA WYSPIE”
ul. Wojska Polskiego 2 | 49-100 Niemodlin
Telefon +48 77 460 80 36
www.restauracjanawyspie.eu

8. Restauracja Opolanka w Opolu

Restauracja Opolanka to świeże miejsce na kulinarnej mapie Opola, jednak zdobyte doświadczenie pozwoliło wskazać kierunek dalszego rozwoju – kuchnia regionalna. Właściciele coraz lepiej poznają Opolszczyznę, a w prowadzenie restauracji wkładają serce. Działania restauracji opierają na lokalnych produktach, tworząc w ten sposób historię regionu, dbają o przekazywanie tradycji – czasami w lekko odświeżonym wydaniu.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: rolada wołowa, kapusta czerwona, kluski śląskie, opolski żurek na zakwasie i maślance, placki kartoflane z blachy.

kontakt: OPOLANKA Sp. z o.o. spółka komandytowa
ul. Dworska 2 | 45-843 Opole
Telefon +48 789 270 169
www.restauracjaopolanka.pl | biuro@restauracjaopolanka.pl

9. Bistro Finezja w Tułowicach

Bistro Finezja to miejsce, w którym spotykają się pasja, zamiłowanie do gotowania oraz pełna pomysłów właścicielka. Ten mały lokal przepełnia ogrom fantastycznych pomysłów, mieszanka różnych smaków i zapachów powstałych z lokalnych produktów. Autorskie dania powstają nie tylko na bazie śląskiej, tradycyjnej kuchni, ale z dodatkiem nowatorskich pomysłów. Prawdziwym fenomenem Bistro są faworki z karpia niemodlińskiego. Bistro świadczy też usługi cateringowe z dbałością o środowisko naturalne, serwuje dania na ekologicznej zastawie.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: faworki z karpia, schabowy z zasmażaną kapustą i tłuczonymi ziemniakami, rolada śląska z boczkiem z warzywami i kluskami.

kontakt: FHU Finezja Galla Kinga
ul. Porcelanowa 12 | 49-130 Tułowice
Telefon +48 730 742 286

10. Karczma i Motel „Zapiecek" w Mirowszczyźnie

Karczma i motel „Zapiecek" istnieje od października 2012 roku . Zapiecek to przede wszystkim karczma serwująca dania tradycyjne charakterystyczne dla województwa opolskiego. Szef kuchni wraz ze swoim zespołem dokłada wszelkich starań, aby każde danie było smaczne i zdrowe. Wieloletnie doświadczenie na rynku pozwoliło na dobranie odpowiednich surowców od lokalnych dostawców, które współgrają ze sobą, tworząc z pomocą kucharzy smakowite arcydzieła na talerzu. Zapiecek jest obiektem wybudowanym z bala drewnianego dzięki temu wewnątrz panuje specyficzny wiejski klimat.

Karczma dysponuje dwoma salami, na parterze do codziennej obsługi gości, a na piętrze jest sala przeznaczona na imprezy zamknięte. Zapiecek posiada również 6 pokoi hotelowych.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiada m.in.: schab kowala, zupa drwala, placki ziemniaczane, żurek.

kontakt: Mirowszczyzna 62 | 46-325 Rudniki
Telefon +48 600 438 175
www.zlotakaczka.eu/zapiecek

11. Party Service Sabina Nowak-Dorn PPUH w Kotorzu Wielkim (usługi cateringowe)

Party Service to grupa młodych pasjonatów gotowania, którzy w wyniku wygranego konkursu kulinarnego postanowili z pasji zrobić przepis na życie. Firma cateringowa oparta na tradycyjnych daniach, lokalnych produktach, autorskich przepisach inspirowanych kuchnią tradycyjną. Poszanowanie dla dawnych smaków, podane w nowej formie, to cecha rozpoznawcza Party Service.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: zupa piwna, golonka na kapuście.

kontakt: ul. Opolska 41 | 46-045 Kotórz Wielki
Telefon +48 698 736 335
www.partyservicesnd.blogspot.com | party-service@wp.pl

12. Pracownia Smaków w Jełowej (usługi cateringowe)

Pracownia Smaków działa od końca 2018 r. Jest firmą cateringową bazującą na lokalnych produktach. Firma posiada około 1 ha upraw, dlatego może korzystać ze świeżych warzyw. Resztę surowców zakupuje od sprawdzonych dostawców. Posiada również food trucka oferującego burgery wykonane z lokalnych składników. Firma stale się rozwija poprzez dokształcanie pracowników na kursach, szkoleniach, praktykach. Organizuje pokazy gastronomiczne o różnej tematyce. Aby pogłębić wiedzę na temat rodzimej kuchni, kucharz spotyka się ze starszymi mieszkańcami i dzięki ich pomocy odtwarza zapomniane potrawy, przykładowo biernuskę.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: rolada śląska, biernuska, krem dyniowy z grzankami borowikowymi.

kontakt: ul. Hucka 6, 46-024 Jełowa
Telefon +48 799 993 176
pracowniasmakow@op.pl

13. Hotel & Browar Słociak *** w Opolu

Opole, jak przystało na miasto wojewódzkie i Stolicę Polskiej Piosenki, powinno oferować przyjezdnym utrzymaną w wysokim standardzie bazę hotelową. Z racji atrakcyjnego położenia (obiekt leży przy samej obwodnicy Opola) Hotel & Browar Słociak *** oferuje możliwość organizacji imprez okolicznościowych, konferencji, szkoleń. Pomysł połączenia funkcji restauracyjnej z browarem został podyktowany rewolucją jaka dokonuje się obecnie na polskim rynku piwnym. Coraz głośniej mówi się o kolejnych małych browarach: regionalnych, rzemieślniczych, restauracyjnych. Chcąc odpowiedzieć na potrzeby wymagającego klienta, znudzonego wyrobami wielkich koncernów piwnych, postanowiono zaoferować trunek najwyższej jakości warzony na miejscu, na oczach klientów.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: piwo opolskie jasne, sławicka pszenica, rolada śląska, żurek, kluski śląskie, modro kapusta.

kontakt: Hotel & Browar Słociak s.c. J.T.P. Słociak
ul. Księżycowa 2a | 45-960 Opole
Telefon +48 77 543 09 65
www.slociak.pl | biuro@slociak.pl

14. Restauracja Paradis w Opolu

Restauracja Paradis jest położona w Szczepanowicach – spokojnej dzielnicy Opola, znajdującej się niedaleko centrum. Z tarasu rozpościera się piękny widok na panoramę miasta, wieżę Piastowską, Ratusz, Katedrę. Obiekt otoczony zielenią, w towarzystwie której w letnie dni można rozgościć się na tarasie, a dzieci mają możliwość zabawy na dużym, kolorowym placu zabaw. Jesienią i zimą można ogrzać się przy niepowtarzalnym cieple kominka znajdującego się na sali restauracyjnej. Do dyspozycji gości przeznaczone są 4 sale: restauracyjna z kominkiem, przeszklona oranżeria, taras z widokiem na plac zabaw oraz duża sala weselna. Restauracja Paradis to nowoczesne, eleganckie wnętrza, gdzie panuje miła atmosfera, a profesjonalna obsługa dba o każdy szczegół.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: rolada śląska z kluskami i czerwoną kapustą, polędwica wieprzowa w borowikach w śmietanie, kluski śląskie, buraczki na ciepło, rosół z makaronem.

kontakt: ul. Prószkowska 73 | 45-758 Opole
Telefon +48 77 474 00 61
info@paradis.opole.pl

15. Hotel & SPA Dębowe Wzgórze *** w Pokrzywnej

Hotel & SPA Dębowe Wzgórze to wygoda, komfort, doskonała kuchnia, profesjonalna obsługa dla osób spragnionych bliskiego kontaktu z naturą, które cenią sobie aktywny wypoczynek. Położenie hotelu u podnóża Gór Opawskich, między Prudnikiem a Głuchołazami w niewielkiej miejscowości Pokrzywna, gwarantuje wypoczynek w dobrym stylu. Do dyspozycji gości oddano 21 komfortowych i eleganckich pokoi gościnnych. Wnętrza zaprojektowane zostały w tonacji natury, która współgra z bezpośrednim otoczeniem gór i lasów. Niezwykle urocza lokalizacja sprawia, że zostaje w pamięci jako hotel w górach, do którego warto wracać. Goście hotelowi w ramach pobytu mogą bezpłatnie korzystać z basenu, sauny, jacuzzi, które znajdują się w budynku hotelowym, jak również wewnętrznej sali zabaw, która sąsiaduje z restauracją hotelową.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: wodzianka (wodzionka), śląskie niebo.

kontakt: PHU Agnieszka Żurakowska | Pokrzywna 48 | 48-267 Jarnołtówek
Telefon +48 664 962 147
www.debowewzgorze.eu | rezerwacja@debowewzgorze.eu

16. Moszna Zamek Sp. z o.o. w Mosznej

Zamek w Mosznej zadziwia bajkową i eklektyczną architekturą, zaskakuje ogromem i fantazją. Otacza go przepiękny park bogaty w kilkusetletnie dęby, lipy i nieliczne już sosny wejmutki, a także stuletnie azalie i rododendrony. W zabytkowych wnętrzach zamku mieszczą się pokoje hotelowe, sale konferencyjne i gabinety odnowy biologicznej. W niezwykłej, neobarokowej restauracji można delektować się smacznymi, tradycyjnymi potrawami, którymi szef kuchni raczy gości. Z restauracją sąsiaduje – przypominająca wnętrze średniowiecznych dworków angielskich – kawiarnia, gdzie w chłodne dni można ogrzać się przy kominku. Zarówno restauracja, jak i kawiarnia mogą w razie potrzeby stać się salami balowymi czy bankietowymi, w których 150 osób może odczuć atmosferę dawnych lat.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: żurek śląski, rolada śląska z kluskami i czerwoną kapustą zasmażaną, kołocz śląski, rosół z makaronem, kapuśniak na żeberkach.

kontakt: ul. Zamkowa 1 | 47-370 Moszna
Telefon +48 77 466 96 79
www.moszna-zamek.pl | marketing@mosznazamek.pl

17. Restauracja Kamieniec w Kamieniu Śląskim

Restauracja dysponuje salą bankietową, kameralną, drewnianą oraz częścią restauracyjną. Swoim gościom oferuje dania kuchni regionalnej, a także swoje własnoręcznie wykonane specjały jak m.in.: golonka św. Jacka, świńskie koryto dla trojga i piramida firmowa. Sezonowy ogródek oświetlony blaskiem świec stanowi idealne miejsce na romantyczną kolację. Każde spotkanie w gronie rodzinnym, przyjaciół, współpracowników czy kontrahentów zorganizowane w tak niezwykłym miejscu na długo pozostanie w pamięci ucztujących. Podchodząc do każdego przyjęcia indywidualnie, unika się standardowych ofert, przywiązując jednocześnie ogromną wagę do poznania potrzeb i oczekiwań klientów.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: świńskie koryto dla dwojga, piramida firmowa, golonka św. Jacka, rosół z makaronem.

kontakt: Plac Myśliwca 7 | 47-325 Kamień Śląski
Telefon +48 723 969 929
www.restauracjakamieniec.pl | manager@restauracjakamieniec.pl

18. Hotel Karolinka *** w Gogolinie

Hotel Karolinka mieści się w budynku z czerwonym dachem i murem pruskim, co doskonale odzwierciedla klimat i temperament Śląska Opolskiego. Niewątpliwym atutem jest jego lokalizacja, tj. niedaleko od stolicy regionu – Opola i co najważniejsze przy zjeździe z autostrady A4. Restauracja Karolinka dba o to, aby potrawy w menu zasługiwały na miano wyśmienitej i wyrafinowanej kuchni. Aby zaakcentować dbałość i troskę o promowanie lokalnej żywności wywodzącej się z kulinarnego dorobku Opolszczyzny, w menu znajduje się osobna oferta z daniami kuchni śląskiej. Wszystko po to, aby odwiedzającym gościom przybliżyć śląską kulturę stołu.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: rosół z makaronem, żurek śląski, rolady wołowe, gęś pieczona, pieczeń wieprzowa, kluski śląskie białe.

kontakt:: P.U.H. „WIR" D.K. NAMACZYŃSCY E. GŁOWACZEWSKA-CISZAK SPÓŁKA JAWNA
ul. Kasztanowa 30 | 47-320 Gogolin
Telefon +48 77 400 94 60
www.karolinkahotel.pl | biuro@karolinkahotel.com

Od ziarenka do bochenka i nie tylko

Mąka w kuchni ma wiele zastosowań. Jedni używają jej do chleba, inni do ciasta, a jeszcze inni do wyrobu makaronu. W tej części publikacji można odnaleźć rzemieślnicze piekarnie i cukiernie, które stosują tradycyjne metody przy wyrobie swoich produktów, producenta makaronu czy niepowtarzalny młyn. Chociaż znajdują się one w różnych częściach regionu, to łączy ich dbałość o tradycje oraz wyjątkowy smak produkowanych wyrobów. Piekarze i cukiernicy stosują stare, sprawdzone metody oraz tajne receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie, które podnoszą rangę produktu. Żeby móc pisać o wyrobach mącznych, należy także wspomnieć, że do swoich wypieków używają mąki z lokalnych młynów.

1. Tradycyjnie robione w Krasiejowie (wyroby piekarnicze)

Od początku działalności właściciele piekarni starają się promować tradycję regionu. Stworzyli system prezentacji pieczywa, który w znakomity sposób odwołuje się do opolskiego wzoru. Pieczywo w sklepach prezentowane jest na drewnianych regałach, ozdobionych przez twórczynię ludową. Budynek piekarni oraz samochody i opakowania chleba również są przyozdobione w opolskie motywy ludowe.
Chleby z Krasiejowa wypiekane są w piecach ceramicznych, odtworzonych na wzór pieców używanych powszechnie na wsiach do wypieku chleba w okresie międzywojennym.
Cały park maszynowy pochodzący z lat 70 zeszłego stulecia został zachowany, jednak lekko zmodernizowany. Ciasto wyrabiane jest na bazie naturalnych zakwasów, które nadają niepowtarzalny aromat, a korzystanie z ceramicznych pieców opalanych węglem pozwala na zachowanie przez pieczywo dłuższej świeżości, nie kruszy się ono podczas krojenia oraz posiada wyjątkowy, swoisty smak. Do chleba nie dodaje się żadnych sztucznych dodatków.
Jak na prawdziwe rękodzieło przystało, każdy bochenek jest ręczne wyrabiany i formowany, co nadaje mu niepowtarzalny kształt.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: chleb tradycyjny pszenno-żytni na naturalnym zakwasie, tradycyjnie robiony graham na naturalnym zakwasie.

kontakt: ul. Zamoście 30 | 46-040 Krasiejów
Telefon +48 664 11 66 99
www.tradycyjnierobione.pl | biuro@tradycyjnierobione.pl

2. Młyn Uszyce w Uszycach (mąka)

Młyn założony został przez dziadka właścicielki, pana Józefa Musiał, w 1935 roku. Aktualnie pracuje w nim już czwarte pokolenie rodziny. W młynie możemy odnaleźć sprawnie działające ponad osiemdziesięcioletnie maszyny, które służą nieprzerwalnie właścicielom. Sprawnie działający młyn z tak zabytkowym, a jednocześnie zadbanym parkiem maszynowym jest atrakcyjnym walorem turystycznym, który należy chronić. Tradycja oparta na wielopokoleniowej pracy, której efektem jest niestandardowy produkt – mąka, stanowi bardzo ważnym element dziedzictwa kulinarnego regionu. Ziarno przerabiane w młynie pochodzi od lokalnych rolników. Młyn jest jednym z pierwszych w okolicy, bardzo czynnie zaangażowanym w kulturę pieczenia chleba i silnie związanym z okolicznymi mieszkańcami.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: mąka żytnia typ 720, mąka żytnia razowa typ 2000.

kontakt: Uszyce 42/2 | 46-310 Uszyce
Telefon +48 664 997 786

3. PASTAS Sp. z o.o. w Krośnicy (makarony)

Firma oferuje wyśmienity makaron, wyrabiany według tradycyjnego, domowego przepisu. Do jego produkcji używa się naturalnych składników, takich jak makaronowa mąka zwyczajna, mąka 100% durum, mąka razowa, mąką orkiszowa bądź mąka ekologiczna. Do tego zawsze świeże jaja od kur z chowu ściółkowego, które są dezynfekowane i ręczne wbijane, co daje gwarancję, że każde użyte jajko nie zawiera wewnętrznych niedoskonałości. W dalszym procesie łączone są wszystkie składniki i ugniatane jest ciasto do momentu otrzymania jednolitej konsystencji. Gotowe ciasto zostaje wyciśnięte przez matryce, które nadają mu pożądany kształt. Tak przygotowany makaron poddawany jest procesowi suszenia. Końcowy etap to ręczne pakowanie.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: makaron nitka cienka 8 jajeczny z kurkumą, makaron jajeczny z mąki pszennej (2, 4, 6 jajeczny), makaron jajeczny z mąki pszenicy durum (2, 4, 6, 8 jajeczny), makaron z mąki pszenicy durum na zakwasie.

kontakt: ul. Wiejska 49 | 47-180 Krośnica
Telefon +48 604 829 162
www.slaski-bifej.pl | k.stas@pastas.pl

4. Paweł Schlensag „Ciastkarnia Paweł" w Jemielnicy (wyroby cukiernicze)

Firma powstała w 1999 r., a jej specjalnością jest tradycyjny kołocz śląski, który został nagrodzony w licznych konkursach, plebiscytach w Polsce i za granicą oraz posiada Chronione Oznaczenie Geograficzne. Piekarnia dba o tradycje kulinarne regionu, dlatego też w roku 2007 dokonała wpisu kołocza śląskiego na Listę Produktów Tradycyjnych. Ten sztandarowy produkt sprzedawany jest na co dzień w dwóch sklepach firmowych i mobilnie w autosklepie, a także wykonywany jest na specjalne zamówienia okolicznościowe. Ciastkarnia oferuje również różnego rodzaju ciasta, ciasteczka, torty okolicznościowe oraz słodki stół (candy-bar).

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiada kołocz śląski.

kontakt: Nowa Kolnia 77 | 47-133 Jemielnica
Telefon +48 77 463-20-82, +48 501 561 452
ciastkarnia@wp.pl

5. Piekarnia Drost w Gogolinie (wybory piekarnicze)

Piekarnia Drost została założona w 1928 roku. Firma jest silnie związana z rodzinną tradycją piekarniczą przekazywaną z pokolenia na pokolenie. W piekarni korzysta się z własnych receptur, które stanowią podstawową bazę do produkcji oferowanych produktów. Produkty cukiernicze dostępne są w sklepie znajdującym się przy piekarni. Od początku pieczywo wytwarzane jest według tych samych tradycyjnych metod i technik, na naturalnym zakwasie, bez konserwantów, co gwarantuje wysoką jakość produktów. Wszystkie wyroby wypiekane są w piecu ceramicznym węglowym, liczącym tyle samo lat, co piekarnia. Wypiekany chleb gogoliński został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: krajanki (z serem, makiem, jabłkiem, jagodami), ślimaki (sznerki) z marmoladą, makowiec z posypką, amerykanki, szplitry z marmoladą (ciastka z ciasta francuskiego), ciastka przez maszynkę, kokosanki i koksbergi, ciastka Luizy.

kontakt: ul. Strzelecka 102 | 47-320 Gogolin
Telefon + 48 774 666 244
piekarnia.drost@neostrada.pl

6. Piekarnia Kłos s.c. w Kujakowicach Górnych (wyroby piekarnicze)

Piekarnia Kłos s.c. jest rodzinną firmą prowadzoną od 2002 roku. Zakład produkuje pieczywo oraz wyroby cukiernicze metodą tradycyjną. Wszystkie wyroby wykonywane są według własnych, tradycyjnych receptur. Wyroby można zakupić podczas imprez kulinarnych organizowanych na terenie naszego województwa oraz w sklepach. Piekarnia jest laureatem licznych konkursów kulinarnych, w których produkty zostały wysoko ocenione przez komisję. Właścicielom zależy na kontynuacji wypieków zgodnie z tradycyjnymi, starymi metodami, stosowanymi w regionie od pokoleń. Piekarnia wypieka oryginalnego kołocza śląskiego (kołacza śląskiego) posiadającego unijny znak jakości Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: kołocz śląski, chleb razowy, chleb żytni, drożdżówki, strucel z makiem.

kontakt: ul. Makowa 5 | 46-211 Kujakowice Górne
Telefon +48 774 131 167
www.cukierniagodyla.pl | biuro@kloskujakowice.pl

7. PPHU „Piekarnia Grabowski" Edyta Grabowska w Otmicach (wyroby cukiernicze)

Firma powstała w 1999 roku. Mając wieloletnie doświadczenie w branży i malutki zakład, przerobiony z pomieszczeń gospodarczych, właściciele podjęli decyzję o otwarciu piekarni i cukierni. Dzięki temu, że czasy były korzystne do prowadzenia działalności, a wypiekane produkty były najlepszej jakości, bardzo szybko zdobyto rzeszę wiernych klientów. Z roku na rok zakład w bardzo szybkim tempie rozwijał się, zdobywając coraz nowsze rynki. Obecnie zaopatruje ok. 70 sklepów spożywczych i restauracji w województwie opolskim i śląskim. Wyroby piekarnicze i cukiernicze są sprzedawane także do Niemiec.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiada kołocz śląski.

kontakt: ul. Kościuszki 67 | 47-180 Otmice
Telefon +48 77 4617 340 | +48 500 065 257
www.piekarnia-grabowski.pl | piekarniagrabowski@interia.pl

8. Zakład Piekarniczo-Cukierniczy L.B. Zimmermann w Gogolinie (wyroby cukiernicze)

Firma została założona w 1998 roku. Pracując przez szereg lat w Niemczech właściciele zdobyli doświadczenie i postanowili je wykorzystać – rozpoczęli działalność gospodarczą w Polsce. Stąd też dziś firma jest producentem wyrobów piekarniczo-cukierniczych o bardzo dużym asortymencie. Kołocz śląski to flagowy produkt, który ma w firmie wieloletnią tradycję. Kołocz jako produkt wypiekany jest na typowych prostokątnych blachach o wymiarach 40 cm x 60 cm. Charakterystyczną cechą tego produktu jest posypka odróżniająca się od zbliżonych wypieków. Kołocz śląski posiada specyficzny maślany zapach. Podstawowe rodzaje kołocza to kołocz: suchy z posypką, z makiem, z serem i z jabłkiem.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: piernik świąteczny z bakaliami, kołocz śląski.

kontakt: ul. Powstańców 50 | 47-320 Gogolin
Telefon +48 77 466 90 62
www.zimmermann.pl | zamowienia@zimmermann.pl

9. Cukiernia Magosz w Krapkowicach (wyroby cukiernicze)

Cukiernia Magosz jest firmą rodzinną, która powstała w 1994 roku. W ofercie znajduje się szeroki asortyment ciast tortowych, deserowych, kruchych, francuskich oraz drożdżowych, do których należy sztandarowy produkt Opolszczyzny – kołacz śląski, który posiada Chronione Oznaczenie Geograficzne. Produkcja ciast opiera się na tradycyjnych recepturach, które zostały opracowane dzięki wieloletniemu doświadczeniu. Wśród szerokiej gamy produktów znajdują się m.in. torty okolicznościowe i wiele ciekawych propozycji deserów.
Cukiernia Magosz przyciąga zapachem i wyjątkowo bogatym wyborem słodkości.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiada kołocz śląski.

kontakt: ul. Prudnicka 31 | 47-300 Krapkowice
Telefon +48 77 466 12 83, +48 604 162 260
www.cukierniamagosz.pl | info@cukierniamagosz.pl

10. Piekarnia Foryś s.c. w Byczynie (wybory piekarnicze)

Piekarnia Foryś s.c. jako przedsiębiorstwo rodzinne z powodzeniem działa od 1959 roku. Piekarnia z roku na rok staje się bardziej nowoczesna, jednak z zachowaniem tradycyjnych metod produkcji, według dawnych receptur, bez dodatkowych polepszaczy smaku. Pieczywo wypiekane jest w piecu ceramicznym, opalanym brykietem naturalnym, co daje niezwykły smak i aromat. Piekarnia jest umiejscowiona na rynku w Byczynie, co sprawia, że zapach świeżego pieczywa dociera do większości mieszkańców.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiada chleb graham.

kontakt: Rynek 21 | 46-220 Byczyna
Telefon +48 503 077 291

11. Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Praszce (wyroby piekarnicze i cukiernicze)

Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Praszce powstała w 1945 r. Prowadzi działalność Handlowo-Produkcyjno-Usługową. Piekarnia – Cukiernia produkuje szeroki asortyment pieczywa tradycyjnego wg wypróbowanych receptur, bez dodatków konserwujących, wypiekanych w piecu ceramicznym. Natomiast ciasta, ciasteczka posiadają wyjątkowe walory smakowe, na przykład kopytka piernikowe.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: kopytka piernikowe, chałka, chleb mleczny praszkowski oraz rolada makowa zapiekana.

kontakt: ul. Senatorska 1 | 46-320 Praszka
Telefon + 48 343 591 016
www.gs-praszka.pl | zarzad@gs-praszka.pl

12. Piekarnia Jan Kuzaj w Wojciechowie (wybory piekarnicze)

Piekarnia Jana Kuzaj w Wojciechowie powstała w roku 1988, jest firmą rodzinną z wieloletnią tradycją. Zajmuje się wypiekiem pieczywa i wyrobów półcukierniczych metodą tradycyjną. Dba o jakość swoich wyrobów produkowanych według starych, rodzinnych receptur. Piekarnia należy do Klastra Dobrej Żywności „Oleski koszyk”. Produkty dostępne są w przyzakładowym sklepie oraz na terenie powiatu oleskiego i kluczborskiego. Piekarnia słynie zwłaszcza z dwóch produktów: chleba koło oraz chleba razowego ziarnistego. Charakteryzują się one niezmienną recepturą, bez konserwantów i polepszaczy, dzięki czemu mają wspaniały smak i aromat.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: chleb koło, chleb razowy ziarnisty.

kontakt: ul. Kluczborska 18 | 46-300 Wojciechów
Telefon +48 34 358 41 30
piekarniajankuzaj@onet.eu

13. Piekarnia-Cukiernia Krystian Stosiek w Rzepczach (wyroby piekarnicze)

Piekarnia – Cukiernia rodziny Stosiek powstała w 1927 roku i obecnie jest prowadzona przez piekarza trzeciego pokolenia. Zakład produkuje pieczywo i wyroby cukiernicze metodą tradycyjną. Wszystkie wyroby bazują na własnych recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie i wyrabiane są ręcznie. W ofercie znajduje się pieczywo razowe, żytnie oraz szeroka gama wyrobów cukierniczych. Większość surowców wykorzystywanych do produkcji pochodzi od lokalnych przedsiębiorców. Piekarnia wypieka także tradycyjny certyfikowany kołacz śląski.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: pieczywo (chleb razowy, chleb żytni, chleb słonecznikowy, chleb pszenno-żytni, bułki, rogale, drożdżówki), wyroby cukiernicze (kołocz śląski, krajanki, strucla, anyżki).

kontakt: Rzepcze 30 | 48-250 Głogówek
Telefon +48 77 43 73 299
piekarnia.stosiek@poczta.fm

14. Piekarnia Wodnicki w Kępie (wyroby piekarnicze i cukiernicze)

Piekarnia Wodnicki powstała w 1992 r. Zakład produkcyjny znajduje się w Kępie k. Opola. Jest to piekarnia rzemieślnicza, specjalizująca się w produkcji chleba oraz galanterii piekarniczej. Dodatkową część produkcji stanowią domowe (bez konserwantów) wyroby ciastkarskie. W 2014 r. piekarnia została certyfikowanym producentem kołacza śląskiego. Głównymi atutami piekarni są tradycyjne metody wypieku pieczywa. Zakład jest mało zmechanizowany, większość prac wykonywana jest ręcznie, zaś pieczywo wypiekane jest w dwóch piecach ceramicznych opalanych węglem. Pieczywo piekarni Wodnicki cieszy się popytem wśród konsumentów ze względu na walory smakowe i odżywcze, co pozwala firmie plasować się w czołówce producentów na rynku lokalnym.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: chleb dożynkowy, kruche ciasteczka kręcone maszynką do mięsa.

kontakt: ul. Opolska 13 | 46-022 Kępa
Telefon +48 77 455 64 88
www.piekarniawodnicki.pl | piekarniawodnicki@wp.pl

15. PPHiU „HALMAK" sp.j. Kazimierz i Małgorzata Halota w Nysie (wyroby piekarnicze)

Zakład zajmuje się głównie produkcją pieczywa żytniego razowego i żytniego jasnego, pieczywa mieszanego, pszennego oraz wyrobów półcukierniczych. Produkcja w piekarni oparta jest na starych recepturach z zastosowaniem naturalnych, dobrych jakościowo surowców oraz ścisłego przestrzegania przebiegu procesów technologicznych. Produkcja tego gatunku pieczywa polega na zastosowaniu naturalnego ukwaszania ciasta metodą 5-cio fazową: żurek, przedkwas, półkwas, kwas i ciasto właściwe, do którego nie dodaje się drożdży. Cykl produkcji, łącznie z wypiekiem, to 24-godzinny proces przetwarzania poszczególnych faz. Czasochłonny cykl produkcji tego gatunku pieczywa daje efekty w postaci wypieku chleba o dobrych walorach smakowo-zapachowych, jednorodnej strukturze miękiszu z zachowaniem długiego okresu świeżości.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: chleb żytni razowy: razowiec, słonecznikowy, dyniowy, śliwkowy, miodowy, bakaliowy extra.

kontakt: ul. Prudnicka 3 | 48-304 Nysa
Telefon +48 77 433 42 90, +48 602 617 908
halmak@neostrada.pl

16. „Społem" Powszechna Spółdzielnia Spożywców w Niemodlinie (wyroby piekarnicze)

Tradycja Spółdzielni sięga lipca 1945 roku, kiedy założono oddział „Społem" Związku Gospodarczego Spółdzielni R.P. Spółdzielnia zajmuje się wypiekiem oraz sprzedażą pieczywa produkowanego metodami rzemieślniczymi. Flagowym produktem jest chleb Tadek, produkowany na naturalnym zakwasie z ziarnami słonecznika, otrębami pszennymi, płatkami owsianymi, siemieniem lnianym i pestkami dyni. Charakteryzuje się on aromatycznym zapachem i twardą skórką o kolorze brunatnym. Trwałość chleba to co najmniej 6 dni, a jego zwarta konsystencja pozwala kroić cienkie kromki, nawet na dwa milimetry.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiada chleb Tadek.

kontakt: ul. Rynek 42 | 49-100 Niemodlin
pss_niemodlin@poczta.onet.pl

Miód miodowi nierówny

Na terenie województwa opolskiego znajdują się pasieki, które od pokoleń dostarczają mieszkańcom naszego regionu różnego rodzaju miody. Miód miodowi jednak nierówny – wpływ na barwę miodu ma wiele czynników: klimat, gatunek roślin, z których pszczoły zbierają pożytek, czy położenie geograficzne. Miód jest naturalnym produktem pszczelim o charakterystycznym słodkim smaku, aromacie i barwie od jasnożółtej do ciemnobrązowej. Aby móc ocenić, który nam najbardziej smakuje, najlepiej spróbować wszystkich, dlatego zachęcamy do zapoznania się z produktami prezentowanymi w poniższych pasiekach.

1. Pasieka Gucio w Niezdrowicach (miody i produkty pszczele)

Pasieka, założona przez Franciszka Urbańczyka w 1994 roku, jest malowniczo położona w otoczeniu lasów w miejscowości Niezdrowice. Obecnie pasieka liczy blisko 79 rodzin. Proces powstawania miodu jest bardzo czasochłonnym zajęciem, wymaga dużej troski i cierpliwości ze strony pszczelarza. Oprócz pozyskiwania i sprzedaży miodu, prowadzone są także lekcje pokazowe, podczas których uświadamia się głównie dzieci o roli pszczół dla naszej przyszłości. Pasieka jako jedyna na Opolszczyźnie oferuje uloterapię, czyli inhalacje powietrzem z ula. Ma to być zbawienna metoda dla osób zmagających się między innymi z chorobami górnych dróg oddechowych, ale nie tylko.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: miód rzepakowy, akacjowy, lipowy, wielokwiatowy, leśny, pyłek pszczeli.

kontakt: ul. Kanałowa 14 | 47-143 Niezdrowice
Telefon +48 665 382 64

2. Pasieka Zarodowa im. ks. dr Jana Dzierżona w Maciejowie (miody)

Pasieka Zarodowa w Maciejowie położona jest w historycznym miejscu, gdzie od 1884 r. przez 22 lata żył i pracował ks. dr Jan Dzierżon, światowej sławy pszczelarz. Dzierżon przeszedł do historii jako wybitny uczony – praktyk, badacz pszczół i propagator nowoczesnych metod ich hodowli. Podsumował próby innych pszczelarzy, budując nowoczesny ul skrzynkowy, który stał się pierwowzorem późniejszych konstrukcji. Swoją sławę zawdzięcza jednak odkryciu i wyjaśnieniu zjawiska partenogenezy. Podsumowaniem jego pracy, jako biologa – odkrywcy i reformatora, było otrzymanie w 1872 r. tytułu doktora honoris causa Wydziału Filozoficznego Uniwersytetu w Monachium.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: miód nawłociowy, wielokwiatowy ciemny, wielokwiatowy.

kontakt: Dolina Stobrawy Sp. z o. o
Maciejów 8 | 46-200 Kluczbork
Telefon +48 77 413 19 77
www.maciejow.eu | pasieka@maciejow.eu

3. Pasieka Wędrowna Jadwiga i Szczepan Mały w Gierałcicach (miody)

Pasieka wędrowna Jadwiga i Szczepan Mały liczy ponad 100 rodzin pszczelich. Cenny i dobry miód powstaje tam, gdzie jest bogata roślinność oraz sprzyjające warunki atmosferyczne. Właśnie w takiej okolicy znajduje się pasieka państwa Mały. Podstawą zbiorów są okoliczne łany rzepaków kwitnące w maju, następnie przebogate zasoby leśne Lasów Stobrawskich, w których nie brakuje kwitnących jagód, malin, akacji, lip. W gospodarstwie sieje się facelię, gorczycę i grykę, dzięki czemu można mieć pewność wysokiej jakości pozyskiwanego nektaru. Miody wołczyńskie zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w 2014 roku.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: miód akacjowy, lipowy, gryczany, rzepakowy, nawłociowy, wielokwiatowy, leśny, faceliowy, spadziowy.

kontakt: Gierałcice, ul. Opolska 17 | 46-250 Wołczyn
Telefon +48 77 41 89 728
gospodarstwo.rolno.pasieczne@gmail.com

4. Gospodarstwo Pasieczne Piotr Krękiewicz w Ligocie Tułowickiej (miody i produkty pszczele)

Prowadzone gospodarstwo pasieczne to wielka pasja pana Piotra, z którą jest związany od 1981 r. Był wówczas uczniem Technikum Leśnego i wstąpił do szkolnego koła pszczelarzy. Przez te wszystkie lata rozwijał swoje pszczelarskie zainteresowania i zdobywał cenne doświadczenie. Obecnie pasieka liczy 120 rodzin pszczelich i znajduje się na terenie leśnym Obszaru Chronionego Krajobrazu Borów Niemodlińskich. Dzięki jej wyjątkowemu usytuowaniu, pozyskiwane miody wyróżniają się doskonałym smakiem, barwą i walorami zdrowotnymi. W ofercie znajdują się miody (rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, lipowy, leśny, spadziowy, gryczany, nawłociowy, faceliowy) oraz niezwykle wartościowe produkty pszczele (pyłek kwiatowy, pierzga, propolis).

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: miód rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, lipowy, leśny, spadziowy.

kontakt: Ligota Tułowicka 18 A | 49-130 Tułowice
Telefon +48 608 839 308

Mięso i mięsne rarytasy

opolskiej wędzarni

Każdy wędliniarz dobrze wie, aby wytworzyć dobrą wędlinę, potrzebny jest surowiec wysokiej jakości, najlepiej pochodzący ze sprawdzonego źródła. Na szczęście wielu opolskich wędliniarzy wykorzystuje mięso pochodzące od opolskich dostawców lub dziczyznę z opolskich lasów. Oprócz smaku ogromne znaczenie mają nabyte umiejętności rzeźnicze, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie. W tym dziale zgromadziliśmy firmy, które kontynuują tradycję rodzinną i dostarczają na nasze stoły mięso i wyroby wędliniarskie wysokiej jakości. Łańcuch surowca zaczyna się od hodowli, a kończy na gotowym pakowanym produkcie, który otrzymuje klient w sklepie.

1. Zakład Przetwórstwa Mięsnego „Bocian" s.c. w Karłowicach (wyroby wędliniarskie)

Nieduża firma produkująca smaczne i tradycyjne wędliny. Zakład prowadzony jest przez dwóch właścicieli, którzy sami wytwarzają wyroby według starych sprawdzonych metod. Dzięki umiejętnościom i recepturom nabytym od ojca jednego z właścicieli, który od ponad 30 lat pracował we wsi Karłowice jako rzeźnik, wyroby są smaczne i mają zachowany tradycyjny charakter. Potwierdzeniem jakości wyrobów są „Perły" uzyskane w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" za następujące wyroby: cwaniak karłowicki, kiełbasa wiejska, udziec weselny. Produkty można nabyć w przyzakładowym sklepie.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: kaszanka karłowicka, kiełbasa wiejska, boczek faszerowany, pęto Kargula, pieczeń chlebowa, salceson, boczek, śląska kiełbasa.

kontakt: ul. Dzierżona 1 | 46-037 Karłowice
Telefon +48 697 699 978
www.bocianwedliny.pl | bociansc@wp.pl

2. Zagroda Opolska Sp. z o.o. Sp.k. w Opolu (dziczyzna i wyroby mięsne)

Firma Zagroda Opolska jest miejscem, gdzie z pasją tworzy się unikatowe wyroby z dziczyzny i innych wysokogatunkowych mięs. Surowce wysokiej jakości oraz trzymanie się własnych receptur daje w efekcie smaczne produkty, które doceniane są przez stale rosnącą rzeszę klientów. Zagroda opolska przekroczyła granice województwa opolskiego, by wyjść naprzeciw tym wszystkim, którzy cenią dobrą jakość.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: krakowska sucha z dzika, kresowa z dzika, myśliwska z dzika, krucha z jelenia, szynka z jelenia.

kontakt: Biuro Zarządu | ul. Składowa 9 | 45-125 Opole
Zakład produkcyjny | ul. Północna 10A | 45-805 Opole
Telefon +48 604 220 286
www.zagrodaopolska.pl | zagroda@zagrodaopolska.pl

3. Zakłady Mięsne Żabiniec Sp. z o.o. w Żabińcu (wyroby mięsne i dziczyzna)

Zakłady Mięsne Żabiniec to mała firma lokalna, która działa na rynku mięsnym od 1990 roku. Jest to firma, która stawia na wysoką jakość produktów oraz dbałość o tradycję kulinarną. To właśnie dzięki przejętej tradycji i pasji mistrzów, wędliny z Żabińca, posiadają tak niepowtarzalny aromat i prawdziwie swojski charakter. Wędzenie wędlin odbywa się metodą tradycyjną – drewnem olchowym. Produkty wędliniarskie nie zawierają żadnych środków konserwujących, ani związków chemicznych. Do produkcji wędlin wykorzystuje się mięso pochodzące od sprawdzonych lokalnych dostawców.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: kiełbasa śląska, kaszanka.

kontakt: Żabiniec 39 | 46-243 Bogacica
Telefon +48 77 413 76 65, 504 852 824
zmzabiniec@wp.pl

4. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Marcin Mroczek w Tarnowie Opolskim (wyroby wędliniarskie)

Firma specjalizuje się w produkcji wyrobów wędliniarskich i mięsnych. Zakład posiada wdrożony system HACCP, który gwarantuje bezpieczeństwo jakości żywności. Głównym zamierzeniem Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Marcin Mroczek jest dostarczenie wyrobów spełniających oczekiwania klientów. Firma dokonała wpisu krupnioka śląskiego na Listę Produktów Tradycyjnych w 2014 r. oraz uczestniczyła w rejestracji krupnioków śląskich jako Chronione Oznaczenie Geograficzne w unijnym systemie oznaczeń produktów wysokiej jakości. Jest jedynym zakładem mięsnym w województwie, który poddał się certyfikacji i produkuje oryginalny produkt regionalny krupniok śląski.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: parówka tarnowska, bułczanka, krupniok śląski.

kontakt: ul. Nakielska 4 A | 46-050 Tarnów Opolski
Telefon +48 77 46 44 173
www.zpm-mroczek.pl | kontakt@zpm-mroczek.pl

5. ZPUH „GOLOMB" Reinhard Golomb Rzeźnictwo-Wędliniarstwo w Szczedrzyku

Zakład rzeźniczo-wędliniarski z powodzeniem rozwija swoją działalność od 1978 roku. Praca zakładu opiera się na tradycyjnych metodach wędzarniczych, recepturach z długoletnią tradycją, doświadczonym zespole z wieloletnim stażem i współpracą z hodowcami wysokiej jakości trzody chlewnej. Flagowymi produktami zgłoszonymi do sieci są: golonka pieczona ze Szczedrzyka, biała drobno mielona świąteczna oraz szynka szlachecka, które przygotowywane są z pieczołowitością i poszanowaniem produktu. Celem nadrzędnym dla producenta jest współpraca pomiędzy lokalnymi dostawcami, wymiana wiedzy i doświadczeń, kultywowanie tradycji związanej z produkcją wędlin oraz podnoszenie świadomości konsumentów odnośnie spożywanych przetworów mięsnych.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: golonka pieczona ze Szczedrzyka, biała drobno mielona świąteczna oraz szynka szlachecka.

kontakt: Pl.1-go Maja 11 | 46-042 Szczedrzyk
tel. +48 77 465 51 03 | tel. +48 507 033 594
www.masarnia-golomb.pl

6. Zakład Mięsny Pawliszyn Sp. j. w Świerczowie (elementy i półtusze wieprzowe)

Zakład Mięsny Danuta Pawliszyn, Bogusław Pawliszyn Sp.j. jest firmą rodzinną, działającą na rynku od 1997 roku. Zajmuje się ubojem i rozbiorem trzody chlewnej na półtusze i elementy wieprzowe. W 2002 r. zakład jako pierwszy w województwie opolskim został uprawniony do składowania i eksportu mięsa wieprzowego na rynki państw członkowskich Unii Europejskiej.
W firmie został wdrożony system zarządzania HACCP oraz ISO 9001. Wybiegając w przyszłość, w 2008 r. zdecydowano się na budowę nowoczesnych ferm trzody chlewnej wyposażonych w nowoczesny sprzęt, a także własną mieszalnię pasz. Firma zajmuje się produkcją tuczników rasy Polska Biała Zwisłoucha oraz DanBred.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in. elementy i półtusze wieprzowe.

kontakt: ul. Opolska 1 | 46-112 Świerczów
Telefon +48 77 419 92 20
zm.pawliszyn@op.pl

7. Leśniczówka Gościejowice Sp. z o.o. w Gościejowicach (dziczyzna i wyroby mięsne)

Od ponad 25 lat zakład zajmuje się produkcją najlepszej jakości wędlin wieprzowych, a także wyrobów z dziczyzny. Oferowane produkty od lat zdobywają uznanie nie tylko w kraju, ale i za granicą. Sekret wędlin tkwi w niezmiennych recepturach i najlepszej jakości mięsie – pozyskiwanym od sprawdzonych dostawców. Oprócz sztandarowych wyrobów – polskiej surowej, śląskiej, wędzonek tradycyjnych czy pasztetu wiejskiego – wytwarzane są wysokiej jakości wędliny z dziczyzny: kiełbasy, boczki, szynki, udźce, combry, a także wyroby długo dojrzewające: salami z jelenia, kabanosy pepperoni z dzika.

Dużym uznaniem konsumentów cieszy się przede wszystkim kiełbasa myśliwska z dzika sygnowana znakiem zarówno Dziedzictwa Kulinarnego, jak i certyfikatem Jakość i Tradycja. Firma oferuje również różnego rodzaju usługi gastronomiczne, tj. szwedzki stół ze swojskimi wędlinami, pieczonego dzika czy różnego rodzaju patery z wyrobami wieprzowymi i z dziczyzny.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: kiełbasa myśliwska z dzika, kabanos z jelenia, szynka z dzika.

kontakt: Gościejowice 13 a | 49-100 Niemodlin
Telefon +48 77 460 75 19
www.lesniczowka.net | biuro@lesniczowka.net

8. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Joachim Matejka w Opolu (wyroby mięsne)

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Joachim Matejka powstał w 1989 roku na terenie Opola. Jest to rodzinne przedsiębiorstwo z wieloletnią tradycją, specjalizujące się w produkcji tradycyjnych wyrobów najwyższej jakości. Zakres działalności firmy obejmuje rozbiór mięsa wieprzowego i wołowego, produkcję wędlin i ich sprzedaż na terenie Opolszczyzny. Firma posiada sieć 38 własnych punktów sprzedaży oraz prowadzi sprzedaż hurtową mięsa i wędlin. Od początku swej obecności na rynku współpracuje z ubojnią A.J.K. Matejka, lokalnymi hodowcami i gospodarstwami rolno-hodowlanymi. Zależności te gwarantują bezpieczeństwo dostaw surowca, jego świeżość i wysoką jakość. Na ofertę firmy składa się bogaty wybór kiełbas, wędzonek, produktów drobiowych, dojrzewających i podrobowych. Od lat prowadzony jest handel świeżym mięsem wieprzowym, wołowym, drobiowym i indyczym. Wyroby zakładu idealnie sprawdzają się podczas przygotowywania codziennych posiłków, grillowania i celebrowania wyjątkowych okazji.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: szynka domowej roboty, rolady wołowe, salceson extra, salceson biały.

kontakt: ul. Przelotowa 19 | 45-661 Opole
Telefon +48 77 402 95 00
www.matejka.pl | zpmmatejka@gmail.com

Mleczne przetwory

na różne sposoby

Od wielu lat na Śląsku Opolskim wytwarza się produkty z sera krowiego czy koziego. Z jednego lub drugiego surowca można wytwarzać sery, maślanki, a nawet lody o różnych fantazyjnych smakach. W tym dziale prezentujemy różne ciekawe firmy, wytwarzające smaczne produkty mleczne, których rodzinna tradycja i receptury sięgają kilku pokoleń.

1. Karpiński Prawdziwe Lody Spółka Jawna w Opolu (lody rzemieślnicze)

Historia firmy sięga 1988 roku, kiedy to została otwarta pierwsza lodziarnia oferującą lody włoskie. Od 2010 roku z powodzeniem działa profesjonalne laboratorium do produkcji lodów metodą rzemieślniczą, a same lody cieszą się coraz większą popularnością. Od 2013 roku lody tradycyjne dostarczane są do HoReCa na terenie całej Polski oraz do odbiorców zagranicznych na Litwie i w Niemczech. Główną siłą firmy jest dbałość o jak najwyższą jakość surowców, a tym samym produkowanych lodów, co doceniają niezmiennie od 32 lat klienci.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in. lody śmietankowe i truskawkowe produkowane metodą rzemieślniczą.

kontakt: ul. Kępska 7 | 45-129 Opole
www.prawdziwelody.eu | biuro@prawdziwelody.eu

2. Zakład Przetwórstwa Spożywczego Milka w Jemielnicy (ser parzony z kminkiem)

Firma rodzinna produkuje ser parzony z kminkiem od 1992 roku na podstawie precyzyjnej receptury, która udokumentowana jest w instrukcjach mleczarskich z 1979 roku. Dokumentami potwierdzającymi tradycyjność produktu są „Instrukcje technologiczne do produkcji artykułów mleczarskich". Większości produkcji sprzedawana jest na Opolszczyźnie i Śląsku, część eksportowana jest do Niemiec. Produkcja jest prowadzona według starej tradycyjnej receptury bez jakichkolwiek konserwantów. Ser ma lekki posmak kminku. Surowcem jest chudy, biały twaróg, kwaśny węglan sodowy, sól i kminek. Ser parzony z kminkiem ma walory dietetyczne, gdyż zawiera łatwo przyswajalne białka, znaczne ilości wapnia przy niskiej zawartości tłuszczu.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiada ser parzony z kminkiem.

kontakt: Łaziska, ul. Strzelecka 3 | 47-133 Jemielnica
Telefon +48 77 46 32 473
milkapos33@wp.pl

3. Gospodarstwo Rolne „Kozi Dar" w Chudobie (sery kozie)

Gospodarstwo rolne „Kozi Dar" położone jest w malowniczej miejscowości Chudoba nad brzegiem rzeki Budkowiczanka. Stado liczące ponad 100 kóz wypasane jest na pobliskich łąkach przynależących do gospodarstwa. Kozy karmione są sianem, słomą, owsem i trawą. Dzięki temu można mieć pewność, że mleko, z którego powstają oferowane przez gospodarstwo produkty, jest w pełni wartościowe. Sery wytwarzane są wyłącznie ze świeżego mleka pochodzącego z własnej hodowli kóz. Cieszą się dużym uznaniem wśród klientów, którzy chętnie odwiedzają gospodarstwo.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: twaróg, ser wędzony, ser krótko dojrzewający.

kontakt: Chudoba 12 | 46-275 Chudoba
Telefon +48 530 822 167 +48 530 897 846

4. Lodowe Inspiracje Tomasz Szypuła, Lodziarnia pod Orzechem w Baborowie (lody rzemieślnicze)

Lodziarnia jest rodzinną firmą, która nieprzerwanie od 1974 roku zajmuje się produkcją zimnych przysmaków. Bazą do powstawania pysznych lodów są produkty lokalne: mleko, śmietanka, żółtka jaj, masło. Baza lodowa jest produkowana oddzielnie, a następnie wzbogacana o dowolne smaki, które są autorskimi recepturami pana Tomasza. Lodowe wyroby powstają na bazie tradycyjnych przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Lody dzięki aktywnej działalności ich twórcy oraz częstym udziałom w konkursach na szczeblu krajowym i międzynarodowym cieszą się ogromną popularnością.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: lody z dawnych lat, lody owocowe Baborówka.

kontakt: ul. Moniuszki 5 | 48-120 Baborów
Telefon +48 661 116 128
www.lodoweinspiracje.me

5. Fan-Agri s.c. J. Leszczyk, L. Leszczyk w Spóroku (sery smażone)

Firma FAN-AGRI powstała w 1997 roku i zajmuje się produkcją sera domowego smażonego z kminkiem, z cebulą, z czosnkiem oraz bez przypraw. Produkowany jest z sera twarogowego chudego i tłustego (pochodzącego z mleka naturalnego krowiego), poddanego działaniu kwaśnego węglanu sodu, pasteryzowany z dodatkiem soli kuchennej i dodatków smakowych (kminku, czosnku). Sery domowe smażone z kminkiem, czosnkiem, bez przypraw zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w 2005 r. Tradycja i smak serów została doceniona w licznych konkursach kulinarnych „Perła 2010" w krajowym konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" za ser smażony z kminkiem.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: ser domowy smażony z kminkiem, czosnkiem, bez przypraw oraz ser domowy w zalewie czosnkowej.

kontakt: Biuro: ul. Kościuszki 35 a | 47-110 Kolonowskie
Przetwórnia sera: ul. Chrobrego 50 | 47-175 Spórok
Telefon + 48 77 463 67 84, 698 653 146
www.fanagri.pl | biuro@fanagri.pl

6. Aleksandra Wierszak Gospodarstwo Rolne w Zębowicach (sery kozie)

Gospodarstwo rolne od 2010 jest w rękach najmłodszego pokolenia, które z powodzeniem rozwija je, czyniąc tym samym miejscem przyjaznym i dostępnym – aktualnie zajmują się agroturystyką, uprawą zbóż, winorośli oraz hodowlą koni i kóz, dzięki którym powstają pyszne sery kozie. Tradycja serowarska w rodzinie jest od lat – uprzednio robione były głównie z ukwaszonego mleka krowiego, aktualnie, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, proces powstawania sera odbywa się w sposób tradycyjny. Produkowane są sery podpuszczkowe: białe świeże, wędzone oraz twaróg, z dodatkami ziół i przypraw.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: sery kozie podpuszczkowe, białe, świeże, wędzone oraz twaróg naturalny lub z dodatkiem ziół.

kontakt: ul. Oleska 7A | 46-048 Zębowice
Telefon +48 781 966 168

7. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie (wyroby mleczne)

Zakład Mleczarski w Oleśnie istnieje na rynku od 1907 roku, a jako Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie został zarejestrowany w 1945 roku. Zajmuje się skupem i przetwórstwem mleka, handlem hurtowym oraz detalicznym artykułami nabiałowymi i spożywczymi. Główne wyroby to: mleko spożywcze, śmietana, śmietanka, kefir, twarogi, masło, maślanka. Produkowane są na bazie naturalnych składników, bez dodatku konserwantów i substancji uszlachetniających. Spółdzielnia stosuje tradycyjne procedury procesów technologicznych stosowanych przez uprzednich zarządzających. Atutem firmy są niezmienione metody tradycyjne, odznaczające się wysoką jakością zdrowotną. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie dokonała wpisu dwóch produktów na Listę Produktów Tradycyjnych: masła z Olesna oraz sera twarogowego z Olesna (2013 r.).

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: masło z Olesna, sery twarogowe, kefir, mleko, śmietana, śmietanka, maślanka naturalna, śmietankówka oleska.

kontakt: ul. Dworcowa 20 | 46-300 Olesno
Telefon Centrala: +48 34 358 24 37; Zbyt: +48 34 358 20 02
www.osm-olesno.pl | osm@osm-olesno.pl

Opolszczyzna
Rybacka | Lokalna | Grupa | Działania

Poznaj naszą historię...

Rybacka Lokalna Grupa Działania „Opolszczyzna" jest stowarzyszeniem zrzeszającym opolskich hodowców ryb, gminy, inne organizacje pozarządowe oraz sympatyków lokalnych ryb. Na Opolszczyźnie hoduje się przede wszystkim karpia (ok. 10% produkcji krajowej) oraz pstrąga tęczowego.
Oprócz wspierania sektora rybackiego poprzez dotacje z PO Rybactwo i Morze, szkolenia i konferencje, RLGD „Opolszczyzna" zajmuje się szeroko pojętą promocją ryb.
Działalność prowadzona przez Stowarzyszenie jest zauważalna i skuteczna, dzięki aktywnej i stałej współpracy z wieloma instytucjami, przedsiębiorstwami, restauracjami i Szefami Kuchni, producentami innych lokalnych produktów.
Najważniejszym wydarzeniem, organizowanym od 10 lat przez RLGD jest Wojewódzkie Święto Karpia Opolskiego. Podczas imprezy, organizowany jest od trzech lat profesjonalny konkurs kulinarny pn. „Czas na rybę" dla uczniów szkół gastronomicznych i szefów kuchni, na najlepszą potrawę z karpia. Potrawy oceniają wybitni szefowie kuchni, znani w świecie gastronomii w całym kraju. W ramach wydarzenia organizowanych jest wiele innych atrakcji, m.in. pokazy kulinarne, degustacje, warsztaty gastronomiczne, animacje dla dzieci, konsultacje z dietetykiem, sprzedaż lokalnych produktów. Impreza wpisała się w kalendarz opolskich wydarzeń, a jej jakość docenił Marszałek Województwa Opolskiego przyznając nagrodę Opolskiej Marki.
Wojewódzkie Święto Karpia Opolskiego, jest jednym z elementów obchodów Święta Karpia, które trwa kilka miesięcy. W ramach cyklu wydarzeń organizowane są wspólnie z partnerami, imprezy o charakterze kulinarnym, edukacyjnym, sportowym, rekreacyjnym, kulturalnym. Na terenie gminy Ozimek, gdzie prowadzona jest hodowla pstrąga, odbywa się natomiast Święto Pstrąga.
Sukcesem w promocji opolskich ryb i innych lokalnych produktów, okazał się organizowany w okresie 2019/2020 cykl kolacji degustacyjnych pn. Kulinarne wariacje – w sieci opolskich smaków, które zainicjowała RLGD „Opolszczyzna" wspólnie z Kamilem Klekowskim – opolskim Szefem Kuchni współpracującym z RLGD od kilku lat.
Z ciekawszych projektów gastronomicznych należy wymienić cykl szkoleń kulinarnych dla uczniów szkół gastronomicznych oraz szefów kuchni.
Wszystkie powyższe działania w zakresie promocji i edukacji opolskich ryb, uzupełniane o publikacje, fotorelacje i materiały filmowe, mają na celu pokazanie, że warto jest kupować produkty, których jakość jesteśmy w stanie samodzielnie zweryfikować oraz zachęcenie do jedzenia lokalnych ryb, nie tylko od święta i różnych formach.
www.lgropolszczyzna.pl

Karpiowe opowieści

Opolskie smaki to też karp, który nie musi być tylko potrawą świąteczną. Na terenie naszego województwa rybę tę próbuje odczarować i zachęcić do częstszego spożycia Rybacka Lokalna Grupa Działania „Opolszczyzna", która zajmuje się promocją ryb. Poniżej prezentujemy karpiowe opowieści czterech gospodarstw, które od lat dostarczają mieszkańcom naszego regionu ryby wysokiej jakości.

1. Gospodarstwo Rybackie Krzywa Góra (karp żywy)

Gospodarstwo Rybackie Krzywa Góra od wielu lat należy do rodziny Kotlarz. Obecnie to 200 ha stawów leśnych położonych na terenie Stobrawskiego Parku Krajobrazowego oraz prężnie działające gospodarstwo, wyposażone w wysokiej jakości sprzęt do mechanicznego odłowu i załadunku ryb oraz nowoczesna przetwórnia, która daje możliwość zakupu ryb patroszonych oraz porcjowanych. Dzięki jakości i smakowi produkowanych ryb, rzesza klientów indywidualnych znacznie się poszerzyła. Gospodarze Krzywej Góry doskonale wiedzą jak korzystać z kanałów promocyjnych, udogodnień oraz dofinansowań pozwalających na jeszcze prężniejszy rozwój gospodarstwa.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiada karp żywy z Krzywej Góry.

kontakt: Krzywa Góra 37 | 46-034 Pokój
Telefon +48 784 088 450, +48 604 97 60 02
www.stawiska.com.p | krzywagora@stawiska.com.pl

2. Gospodarstwo Rybackie Markowe (karp żywy i wędzony)

Rodzinne, wielopokoleniowe gospodarstwo zajmuje się hodowlą karpia na powierzchni 50 ha lustra wody. Ryby hodowane w gospodarstwie bytują w naturalnych warunkach, odżywiają się organicznym pokarmem, dokarmiane są zbożem pochodzącym od lokalnych producentów rolnych. Nadrzędną ideą jest dbałość o dobrostan ryb na każdym etapie produkcji i dystrybucji, co daje gwarancję zdrowego i smacznego produktu. Gospodarstwo szczyci się rodzinną tradycją, która istnieje od początku funkcjonowania gospodarstwa. Przykładem tego jest karp markowy wędzony, który jednak relatywnie niedawno został wprowadzony na rynek. Obecnie cieszy się ogromną popularnością i zyskuje nowych fanów na Opolszczyźnie. Smak karpia markowego wędzonego został doceniony podczas konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" 2019 r. i zdobył pierwszą nagrodę.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają karp żywy i wędzony.

kontakt: ul. Słowackiego 11 | 46-250 Wołczyn
Telefon +48 602 376 814
www.gospodarstwomarkowe.pl

3. Okręg Polskiego Związku Wędkarskiego z siedzibą w Opolu (karp i pstrąg)

Głównym celem stowarzyszenia OPZW z siedzibą w Opolu jest organizowanie i promowanie wędkarstwa. Jednym z miejsc wspierających te działania jest Ośrodek Zarybieniowy Poliwoda w Biestrzenniku. Od kilku lat z powodzeniem funkcjonuje tam patroszarnia, dzięki temu mogła rozwinąć się oferta na ryby patroszone, co spotykało się z ogromnym uznaniem klientów zarówno pstrąga, jak i karpia poliwodzkiego. Ryby w poliwodzkich stawach żywią się pokarmem naturalnie występującym w stawach, a dokarmiane są naturalnymi mieszankami zbóż. Głównym celem stowarzyszenia jest promocja na rynku marki karpia i pstrąga poliwodzkiego.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają karp i pstrąg (ryby żywe lub patroszone).

kontakt: ul. Malczewskiego 1 | 45-031 Opole
Telefon +48 77 45 45 554
www.opole.pzw.org.pl

4. Państwowe Gospodarstwo Leśne Lasy Państwowe Gospodarstwo Rybackie Niemodlin (karp)

Hodowla ryb w okolicach Niemodlina istnieje od wieków i ma ona silny związek z Zamkiem Książęcym w Niemodlinie. PGL rozwija hodowlę karpia w pięciu obiektach hodowlanych na terenie województwa opolskiego oraz jednym usytuowanym na terenie rezerwatu przyrody Łężczok w województwie śląskim. Produkcja karpia odbywa się w trzyletnim cyklu hodowlanym, od początku do końca bazującym na własnym materiale zarybieniowym. Od 2015 r. karp niemodliński wpisany jest na Listę Produktów Tradycyjnych. Dzięki działaniom polegającym na uświadamianiu mieszkańców regionu o historycznym i kulturowym znaczeniu hodowli ryb, a także ich walorach prozdrowotnych i smakowych, znacznie zwiększa się popyt na lokalne ryby.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiada karp niemodliński żywy.

kontakt: ul. Zamkowa 3 | 49-100 Niemodlin
Telefon +48 77 46 06 372
www.niemodlin.katowice.lasy.gov.pl

Prosto

z zagrody

Gospodarstwa rolne to takie miejsca, gdzie spotykają się ciężka praca, trud, zmęczenie, ale także miłość do natury, radość i pasja. Dziś rolnik produkując żywność wysokiej jakości, dba o środowisko naturalne oraz o utrzymanie krajobrazu naturalnego. Żywność wytwarzana w takim gospodarstwie cieszy się dużym zainteresowaniem, co przekłada się na cenę produktów. Rolnik nie musi już jechać do miasta, aby sprzedać to, co wyhodował, dziś to miasto przyjeżdża na wieś. Trend turystyki kulinarnej to też wyjazdy do gospodarstw agroturystycznych, gdzie oprócz noclegu, możemy rozkoszować się walorami turystyki wiejskiej, a co najważniejsze zaopatrzyć się i spróbować produktów z gospodarstwa. A jakie produkty można zakupić i spróbować w gospodarstwie, zobaczcie sami.

1. Gospodarstwo Agroturystyczne „U Edyty" w Odrowążu (dania regionalne)

Gospodarstwo Agroturystyczne w Odrowążu prowadzone jest od 1997 r. i zajmuje się produkcją roślinną oraz zwierzęcą. Produkcja roślinna to produkcja zbóż, tj. pszenicy ozimej, żyta, pszenżyta, jęczmienia ozimego, mieszanek zbożowo-strączkowych, owsa oraz ziemniaków. Hodowane zwierzęta to krowy mleczne, młode bydło opasowe i tuczniki. W przydomowym ogrodzie uprawiane są warzywa na potrzeby własne oraz gości odwiedzających gospodarstwo agroturystyczne. Wyprodukowane i przetworzone w gospodarstwie produkty są podawane gościom do degustacji. Gospodarstwo kieruje się hasłem „Od pola do stołu".

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: nudelzupa, rolada cielęca z nadzieniem wieprzowym, kluski śląskie, modro kapusta, rogaliki drożdżowe.

kontakt: Odrowąż, ul. Wiejska 10 a | 47-316 Górażdże
Telefon + 48 77 467 71 69

2. Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo w Dolinie Odry" w Przewozie (dania tradycyjne)

Ranczo w Dolinie Odry zaprasza przez cały rok do skorzystania z oferty gospodarstwa agroturystycznego położonego w miejscowości Przewóz. Główną atrakcją pobytu w gospodarstwie są konie. Właściciele proponują przejazdy bryczką oraz jazdę na koniu wierzchem nadodrzańskimi szlakami i licznymi polnymi dróżkami. Gospodarstwo serwuje potrawy regionalne przygotowane z produktów wytworzonych w gospodarstwie rolnym. Potrawy były nagradzane w wielu konkursach kulinarnych, m.in. „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" oraz Tradycyjny Produkt Opolszczyzny. W gospodarstwie można spróbować potraw wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, tj. ścierki opolskiej (2007 r.) oraz germuszki tzw. też biermuszką, warmuszką (2007 r.).

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają germuszka i ścierka.

kontakt: ul. Krótka 2 | 47-253 Przewóz
Telefon + 48 77 487 56 17
henrykhenzel@o2.pl

3. Gospodarstwo Rolne „Eko-Gościniec w sadzie" w Przewozie (produkty zbożowe oraz owocowo-warzywne)

Gospodarstwo znajduje się w regionie rzeki Odry w południowo-wschodniej części województwa opolskiego. Można tam spróbować oraz zakupić produkty tradycyjne i lokalne, nagrodzone w konkursach kulinarnych. W sadzie jest miejsce na wypoczynek, ognisko oraz część do grillowania wraz z altanką, obok znajduje się oczko wodne oraz miejsca parkingowe. Produkty zostały nagrodzone w licznych konkursach kulinarnych. Chlubą gospodarstwa są anyżki, które zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w 2011 r.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają anyżki.

kontakt: ul. Świerczewskiego 11 | 47-253 Przewóz
Telefon +48 797 743 003
agronova@o2.pl

4. Gospodarstwo Rolne A.S. Górka „Lipowa Farma” w Masowie (jajka, drób)

Właściciele gospodarstwa w 2015 r. zmieniając profil z hodowli trzody w cyklu otwartym na gospodarstwo ekologiczne – spełnili własne marzenia. Początki łatwe nie były – wszechstronna biurokracja, poznawanie nowych kierunków produkcji, ale z każdym miesiącem i rokiem doświadczenie stawało się większe. W gospodarstwie produkowane są ekologiczne jajka, kaczki, kurczaki, gęsi. Zarejestrowana jest przydomowa ubojnia drobiu, a od 2018 r. produkowany jest także olej tłoczony na zimno z lnu i lnianki. Pozyskane wytłoki wykorzystuje się jako dodatek białkowy do pasz, co znacząco podnosi walory prozdrowotne (podwyższona ilość nienasyconych kwasów tłuszczowych) pozyskiwanych jaj i mięsa. Praca stała się nie tylko źródłem utrzymania, ale też pasją, która na co dzień daje mnóstwo satysfakcji, a rozrastające się grono zadowolonych klientów utwierdza gospodarzy w słuszności podjętej przed laty decyzji.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: jajka, kaczki, kurczaki, gęsi.

kontakt: ul. Opolska 53 a | 46-024 Masów
Telefon +48 698 973 686

5. Agroturystyka „Cichy Zakątek” w Lubiczu (dania regionalne)

Gospodarstwo znajduje się w pięknym, malowniczym miejscu na terenie Parku Stobrawskiego. Obecnie świadczy usługi gastronomiczne oraz noclegowe (znajduje się tutaj 10 miejsc noclegowych). Gospodarstwo organizuje cateringi, imprezy okolicznościowe oraz podejmuje wycieczki o charakterze kulinarnym. Na terenie gospodarstwa znajduje się staw rybny (30 arów) oraz własny las (50 arów). W kuchni przede wszystkim dominują potrawy śląskie i regionalne, wyprodukowane z lokalnych produktów oraz wytwarzane z własnych surowców. Większość receptur opracowała właścicielka pani Danuta Majewska, która – dzięki wieloletniej pracy jako wykwalifikowany kucharz – zdobyła ogromne doświadczenie. Jej dorobek kulinarny został doceniony dwoma nagrodami: „Perła 2008” za roladę wołową, kluski śląskie i modrą kapustę i „Perła 2009” za królika w śmietanie i zieloną sałatę.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: rolada wołowa, kluski śląskie, modra kapusta, królik w śmietanie.

kontakt: Lubicz 1 a | 49-314 Lubicz
Telefon +48 77 411 84 10, +48 603 809 140
ekoturystyka1a@o2.pl

Z tego sadu i pola

Przetwory owocowo-warzywne od lat znajdowały się w opolskiej spiżarni. Każda gospodyni musiała wykonać zapasy, aby w zimie cieszyć się darami lata zamkniętymi w krauzach i butelkach. Dziś te piękne czasy nieco się zmieniły, ale oto z odsieczą przychodzą lokalne firmy, które specjalizują się w przetwarzaniu warzyw i owoców. Tak więc jeśli nie zdążyliście zrobić sami zapasów, możecie je zakupić w miejscach wskazanych poniżej.

1. Irena Jasińska DELICIOUS HOME MADE z Gogolina (przetwory owocowo-warzywne)

Firma powstała z pasji pani Ireny oraz dzięki entuzjazmowi z jakim spotkała się wśród rodziny i klientów. Receptury powstają na podstawie autorskich przepisów bazujących na lokalnych owocach i warzywach. Do produkcji dżemów, konfitur, sosów i miodków nie są używane żadne sztuczne konserwanty, a prosty skład cieszy się ogromną popularnością wśród odbiorców. Najbardziej popularne smaki, jednocześnie zgłoszone do sieci DKO, to: dżem imbirowe jabłuszko, czerwona porzeczka z czerwonym pieprzem oraz konfitura z kwiatów czarnego bzu. Marka jest silnie utożsamiana z województwem opolskim, dobrze znana, ciesząca się ogromną popularnością i dostępna na rozmaitych jarmarkach.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: imbirowe jabłuszko, czerwona porzeczka z czerwonym pieprzem oraz konfitura z kwiatów czarnego bzu.

kontakt: ul. Przyjaciół Schongau 2 a | 47-320 Gogolin
Telefon +48 729 635 981

2. „JANTAR" Januszewski Tadeusz w Przygorzelu (przetwory owocowo-warzywne)

Gospodarstwo znajduje się na terenie Stabrowskiego Parku Krajobrazowego, który został założony we wrześniu 1999 roku. Powierzchnia gospodarstwa wynosi 66 ha, w tym 55 ha stanowią sady owocowe. Owoce i warzywa wykorzystywane w przetwórni pochodzą z własnego gospodarstwa ekologicznego. Gospodarstwo oferuje duży wybór ekologicznych owoców, warzyw i ziół. Przetwórnia oferuje szeroki wybór produktów przetworzonych na soki (truskawkowy, śliwkowy, morelowy, jabłkowy, pomidorowy, gruszkowy oraz wiśniowy); marynaty z owoców i warzyw, surówki i sałatki, przeciery owocowo-warzywne, dżemy, konfitury, solanki, kiszonki. W 2008 roku rozpoczęto działalność gospodarczą, aby przetwarzać uzyskane plony owoców i warzyw na miejscu w myśl „Jak najkrótsza droga – od pola do stołu".

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają soki i przetwory w syropie.

kontakt: Przygorzele 1 | 46-112 Świerczów,
Telefon +48 77 419 62 93 | +48 508 074 829

3. Wytwórnia Barszczu w Odcinku (barszcz i żur)

Wytwórnia barszczu powstała w 1993 roku. Od początku istnienia do dziś jest firmą rodzinną opartą na pracy członków rodziny. Bardzo ułatwia to skupienie całej uwagi na utrzymaniu wysokich standardów jakości produkowanego żurku. Jego dystrybucja opiera się na współpracy z hurtowniami spożywczymi. Początkowo produkcja odbywała się w lokalach wynajętych i dostosowanych przejściowo na potrzeby produkcji. Od kilku lat żurek wytwarzany jest w wybudowanym zakładzie spełniającym wszystkie normy wymagane przy tego rodzaju działalności. Przez pierwsze lata żurek rozlewany był do woreczków foliowych, dziś również do butelek. Od niedawna nowym produktem jest barszcz biały.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają barszcz biały i żur.

kontakt: Odcinek 6 | 46-325 Rudniki
Telefon +48 605 081 923; +48 605 137 271
arturpinkosz@tlen.pl

4. Napus-Oil s.c. w Nasiedlu (oleje tłoczone na zimno)

Firma NAPUS-OIL s.c., założona w 2005 roku, zajmuje się produkcją olejów tłoczonych na zimno. W ofercie znajdują się: olej rzepakowy, słonecznikowy, lniany, z ostropestu – są one tłoczone na zimno – oraz makuchy. Oleje tłoczone metodą na zimno, wytwarzane są z ziaren z polskich upraw, przez co firma jest w stanie zagwarantować niezmiennie wysoką jakość i powtarzalność produktu. Olej tłoczony na zimno jest najcenniejszym olejem. Wydajność takiego tłoczenia jest dużo niższa niż tłoczenia przemysłowego, za to olej zachowuje wszystkie wartości przenoszone z ziaren. Oleje tłoczone są z nasion uprawianych w tradycyjnych gospodarstwach wolnych od GMO. Najwyższa jakość produktów potwierdzona jest przez zdobyte nagrody i wyróżnienia, zarówno na rynku lokalnym, jak i ogólnopolskim.
W 2011 r. naturalny olej głubczycki rzepakowy został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a w 2014 r. zdobył nagrodę „Perła 2014" w XIV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów", natomiast naturalny olej głubczycki z ostropestu w roku 2018 zdobył nagrodę „Perła 2018" w XVIII edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów".

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają olej tłoczony na zimno lniany, słonecznikowy, rzepakowy i z ostropestu.

kontakt: Nasiedle, ul. Pocztowa 12 | 48-130 Kietrz
Telefon +48 77 485 17 97
www.olej-glubczycki.pl | biuro@olej-glubczycki.pl

5. Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Kotwicą" w Kadłubie Wolnym (dżemy owocowe)

Gospodarstwo agroturystyczne „Pod Kotwicą" zostało założone pośród starych zabudowań młyńskich z początku XX wieku. Położone jest we wsi Kadłub Wolny (gm. Zębowice, powiat oleski, woj. opolskie), w dolinie rzeki Libawa, nad stawem, wśród pięknych leśnych terenów. Na gości czekają przytulne pokoje gościnne i serdeczni gospodarze. Gośćmi są turyści krajowi oraz zagraniczni, wypoczywający w gospodarstwie przez cały rok. Częstymi gośćmi są całe rodziny i ich znajomi, którzy przyjeżdżają do gospodarstwa na rowerach z okolicznych miejscowości, aby spędzić czas na świeżym powietrzu i zajadać się daniami z ryb, m.in. wędzonym pstrągiem lub karpiem. Kuchnia specjalizuje się w daniach z ryb. Sztandarowym daniem jest grillowany pstrąg, od którego zaczęto sprzedaż i popularyzację jedzenia ryb w regionie. Klienci mają możliwość popływania w stawie, wędkowania, spacerów po lesie, jazdy na rowerze czy skorzystania z profesjonalnej siłowni zewnętrznej.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: dżem jabłkowy, dżem jabłkowy z cynamonem, dżem wieloowocowy, dżem śliwowy, powidła śliwowe.

kontakt: Kadłub Wolny, ul. Izydora Murka 39 | 46-048 Zębowice
tel. 77 546 78 62, 600 278 719, 606 203 337
bbartkowiak1@poczta.onet.pl

O trunkach regionalnych i nalewkach

Opolskie ze smakiem to nie tylko żywność produkowana z lokalnych surowców, ale także napoje regionalne. Turyści odwiedzający nasze województwo szukają małych browarów rzemieślniczych czy lokalnych winnic, których trunki ściśle związane są z naszym regionem. Nalewki, które powstają z owoców z okolicznych sadów, łąk i lasów, wina powstające z winorośli dojrzewających w charakterystycznych warunkach klimatycznych czy piwo wytwarzane na bazie wody płynącej z naturalnych źródeł. Jeśli chcesz dowiedzieć się więcej o tych miejscach, możesz je śmiało odwiedzić. Zostały opisane poniżej. Tam możesz skosztować lokalnych trunków, nabyć je i zabrać ze sobą do domu.

1. Winnica Parypa w Byczynie (wina)

Winnica założona została w 2010 roku pod Byczyną. Wśród odmian winorośli królują: Seyval Blanc, St. Pepin, Aurora, Rondo, Frontenac, Leon Millot. Aktualnie winnica liczy cztery tysiące krzewów, docelowo ma ich być czternaście tysięcy. Od 2018 roku wina Quercus, Juniperus oraz Rubus znajdują się w oficjalnej sprzedaży. Wino gronowe Rubus zdobyło wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów 2019 r".

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: białe wino wytrawne Quercus, białe wino wytrawne Juniperus, czerwone wino wytrawne Rubus.

kontakt: ul. Paruszowicka 11 | 46-220 Byczyna
winnicaparypa@onet.eu

2. Książęcy Browar Nysa Sp. z o.o. w Nysie (piwo rzemieślnicze)

Książęcy Browar Nysa nawiązuje do stylu kolonialnego i produkcji metodą górnej fermentacji. Historia piwowarstwa w Nysie sięga roku 1810, a sprzyjający klimat dla wzrostu surowców, z których produkowane jest piwo, stał się kolejną przesłanką do kontynuowania tradycji. Na szlachetny smak piwa składają się wysokiej jakości surowce, którym Browar pozostaje wierny.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: piwo Nyskie Jasne, piwo Nyskie Bogate, piwo Nyskie Pszeniczne, piwo Nyska Stal, piwo Dom Kata.

kontakt: ul. Nowowiejska 19 | 48-303 Nysa
www.browarnysa.eu | biuro@browarnysa.eu

3. Stanisław Smarduch NALEWKI KRESOWE.PL w Grodkowie (nalewki)

Mała firma rodzinna opiera się na wieloletnim doświadczeniu. W ciągu setek godzin spędzonych na dobieraniu składników i proporcji powstało kilkanaście smaków nalewek. Firma nie spoczywa na laurach i stara się wciąż pogłębiać wiedzę, tworząc nowe kompozycje smakowe. Nalewki kresowe produkowane są na bazie owoców pozyskiwanych od miejscowych sadowników. Aktualnie w sprzedaży dostępnych jest 9 różnych nalewek. Pierwszym sukcesem było wpisanie nalewki orzechowej na Listę Produktów Tradycyjnych w 2005 r. Następnie trunki były wystawiane w licznych konkursach kulinarnych, np. w konkursie Tradycyjny Produkt Opolszczyzny oraz konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów". Ostatnia nalewka Duch Kniei zdobyła Złoty Medal Międzynarodowych Targów Poznańskich w 2019 roku.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: nalewki z pigwy, derenia, agrestu, wiśni oraz nalewka duch kniei (nalewka myśliwska).

kontakt: ul. Wrocławska 63 | 49-200 Grodków
Telefon +48 509 792 396
www.nalewkikresowe.pl | nalewkikresowe@gmail.com

4. Winnica Rodzinna Cwielong-Olszewski w Balcarzowicach (wina)

Winnica powstała w 2013 roku na terenie gminy Ujazd, w powiecie strzelecki, na powierzchni 2,5 hektara. Prowadzona jest przez miłośników wina, rodzinę Cwielong i rodzinę Olszewski. Idea założenia winnicy powstała z pomysłu stworzenia czegoś unikatowego, a zarazem przyjemnego. Wino wytwarzane jest naturalnym sposobem, uprawiane szczepy to: Riesling, Muscat, Solaris, Pinto noir, Regent i Rondo. W sprzedaży dostępne są następująca wina: Rietzling Blanc, Solaro, Traminee, Rondone, Regant, Ronsorose, Zwerose, Piot noir.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają m.in.: Rielzling Blanc, Solaro, Traminee, Rondone, Regant, Ronsorose, Zwerose, Piot Noir.

kontakt: ul. 1 Maja 18 | 47-134 Balcarzowice
Telefon +48 602 725 225
www.winnicarodzinna.pl | winnicarodzinna@gmail.com

5. POTIS sp. z o.o. BROWAR W CIENIU w Kochłowicach (piwo)

Browar w Cieniu to rzemieślniczy zakład, którego charakter doskonale odzwierciedla motto: „Lokalny charakter, globalne zacięcie". Powstanie browaru jest oddolną inicjatywą miłośników piwa, będących specjalistami w tym zakresie, pochodzącymi z Kluczborka. Receptury piwa to połączenie autorskich, klasycznych i tradycyjnych produktów podsycanych eksperymentalnym poszukiwaniem nietuzinkowych smaków. Fundamentem są trzy gatunki piw: jasne – typu kolońskiego, czerwone – typu irlandzkiego, pszeniczne – typu american wheat. Surowce używane w procesie warzenia piwa pochodzą z najbliższego otoczenia, polityka firmy stawia na dystrybucję swoich piw lokalnym odbiorcom, co ma silne przełożenie na intensywny rozwój firmy.

Znak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie posiadają piwo jasne, piwo czerwone, piwo pszeniczne.

kontakt: Kochłowice 18 A | 46-220 Byczyna
Telefon +48 722 018 068
www.browarwcieniu.pl

Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego
Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Zespół redakcyjny:

Wiesław Kryniewski

Ewa Kotula

Anna Bodzioch

Justyna Osiecka-Sułek

Opole 2020

Egzemplarz bezpłatny

Nakład: 2 000 egz.

ISBN: 978-83-65642-12-7

Skład i druk publikacji:

Pracownia C&C Sp. z o.o.

ul. Porannej Bryzy 33

03-284 Warszawa

Wszelkie prawa zastrzeżone :

Żadna część niniejszej publikacji nie może być reprodukowana, przechowywana jako źródło danych i przekazywana w jakiejkolwiek formie zapisu bez pisemnej zgody posiadacza praw. Publikacja nie może być sprzedawana – każdy egzemplarz jest bezpłatny.