



Przedsiębiorczość wiejska na Dolnym Śląsku

Wystawcy
Dolnośląskiego
Targu Rolnego



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Instyтуcja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Materiał opracowany przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu.

Spis treści

Wstęp	3
WYSTAWCY DOLNOŚLĄSKIEGO TARGU ROLNEGO	
Kozie sery Honoraty	5
Kiszzone warzywa z Doliny Baryczy Gospodarstwo Rolne Michał Sznajder	6
BM Ogrody Bożena Pochodyła	7
Z Natury Lepsze – Mydlarnia	8
Gospodarstwo Sadownicze Romańczyk	9
Gospodarstwo Pasieczne Robert Samek	10
Piekarnia VitaFit	11
Gospodarstwo Sadowniczo-Ogrodnicze Marek Banaś	12
Gospodarstwo Robert Byrski	13
Jagodowe Pole	14
Złota Patoka. Pasieka Wędrowna	15
Lawendowa Sowa	16
Robótki Karolka	17
Pasieka pod Ślężą	18
Czosnkowo	19
Gospodarstwo Ekologiczne Eko-Ar	20
Gospodarstwo Ekologiczne Katarzyna i Krzysztof Ciciała	21
Pierniki Wrocławskie	22
Gospodarstwo Rolne Aneta i Sławomir Mrozik	23
Raj Pstrąga	24
Gospodarstwo Malinowskich w Ciepłowodach	25
Dyniowy Zakątek	26
Noel Henryk Nowakowski – Cydr Tradycyjny z Trzebnicy	27
Gospodarstwo Rolne Szczypiorki	28
Wańczykówka	29
Spiżarnia Miodowa	30
Serownia Stróżańska, Owcze delicje	31
Smak Tradycji Dolnego Śląska	32
Manufaktura Wysoki Kościół	33
Skarby z Walizy	34
Wagnerówka	35
Ziarno – Palarnia Kawy	36
Gospodarstwo Rolne Waldemar Ząbek	37
Spiżarnia Andzi	38
Koło Gospodyń Wiejskich w Tuszynie	39
Eko Deski – Jerzy Pryczynicz	40
Ogrodnictwo Lipskie Lutomia Dolna	41

Wstęp

Przyszłość polskiej wsi jest związana z koniecznością szukania różnych form działania i rozwoju. Wynika to z faktu, że rolnictwo przestało być wyłącznym źródłem utrzymania dla mieszkańców terenów wiejskich.

Jednym ze sposobów na zwiększenie dochodów rolników, szczególnie tych posiadających niewielkie, tradycyjne gospodarstwa, jest sprzedaż żywności wyprodukowanej w gospodarstwie rolnym, bezpośrednio konsumentowi finalnemu. Umożliwia to pominięcie pośredników. Rozwojowi rynku produktów wysokiej jakości, wytwarzanych na niewielką skalę, sprzyjało wprowadzenie przepisów dotyczących wytwarzania i sprzedaży żywności przez rolników – w ramach rolniczego handlu detalicznego.

RHD jest szansą **na zdobycie dodatkowego źródła dochodu**. Dotyczy to szczególnie niedużych gospodarstw lub tych położonych na terenach o niekorzystnych warunkach gospodarowania.

Produkty regionalne i tradycyjne są ważnymi elementami wspierania rozwoju gospodarczego regionu. Świadczy o tym chociażby fakt, że na współczesnym konkurencyjnym rynku, wśród konsumentów, zauważalny jest stopniowy wzrost zainteresowania produktami wytwarzanymi tradycyjnymi metodami.

W 2019 roku Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego razem z rolnikami, producentami regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej żywności oraz twórcami rękodziela powołał Zespół Tematyczny Dolnośląski Targ Rolny. DTR to miejsce wspólnej sprzedaży – bezpośrednio konsumentom – żywności wysokiej jakości, wytwarzanej na niewielką skalę, przez dolnośląskich rolników i producentów regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej żywności.

Powyższe przedsięwzięcie było możliwe, dzięki uzyskaniu dotacji celowej z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi na działania związane z Siecią na rzecz innowacji w rolnictwie i obszarach wiejskich (SIR) dla województwa dolnośląskiego oraz środków uzyskanych z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi na modernizację wiaty sprzedażowej i utwardzenia nawierzchni na placu, gdzie prowadzona jest sprzedaż.

Targowisko to wspólne przedsięwzięcie rolników, związane ze skracaniem łańcuchów dostaw i edukacją konsumentów. Wymiana wiedzy i doświadczeń ułatwiły stworzenie sieci kontaktów podmiotów, zainteresowanych innowacjami w rolnictwie i produkcji żywności. A w ten sposób wspólnie działający producenci, stali się bardziej konkurencyjni na rynku zdominowanym przez duże sieci sklepów.



Dolnośląski Targ Rolny jest organizowany na terenie Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, przy ulicy Zwycięskiej, dwa razy w miesiącu. To miejsce gdzie rolnicy i producenci żywności z Dolnego Śląska sprzedają swoje produkty, promują je i rozmawiają z kupującymi.

To jednocześnie miejsce, gdzie konsumenci mogą poznać osoby sprzedające żywność, otrzymywać informacje o procesie produkcji, a przede wszystkim kupują świeże, lokalne i tańsze produkty w jednym miejscu, bezpośrednio od rolnika.

Dolnośląski Targ Rolny ułatwia budowanie relacji rolnik, producent – konsument, wzmacnia świadomość konsumencką i edukuje w zakresie żywności wysokiej jakości. To także sposób na współpracę producentów i budowanie wspólnej marki.

W naszej publikacji znajdziecie Państwo opis Wystawców Dolnośląskiego Targu Rolnego i ich ofertę. Są oni przykładem przedsiębiorczości na terenach wiejskich województwa dolnośląskiego. Działają nie tylko jako firmy, ale także jako małe gospodarstwa. Sprzedają żywność wysokiej jakości, zyskując w ten sposób dodatkowe źródło dochodów i wykorzystując potencjał wsi.

Mamy nadzieję, że przedstawione przykłady będą źródłem inspiracji dla mieszkańców obszarów wiejskich.

Zapraszamy także do odwiedzenia profilu DTR na facebooku.

 [DolnośląskiTargRolny](#)



Kozie Sery Honoraty

Sery wytwarzane są w gospodarstwie „Kozie Sery Honoraty”, położonym w pobliżu miasta Prusice, wśród pól i lasów, pomiędzy Parkiem Krajobrazowym Dolina Baryczy, a Wzgórzami Trzebnickimi. Produkcją mleka koziego właściciele zajmują się w sposób profesjonalny od ponad 8 lat. Jest to ich hobby, pasja i praca. Gospodarstwo oferuje: kozie mleko, kefiry, jogurty, sery miękkie, twarde, wędzone oraz desery z ricotty koziej. Gospodarstwo zdobyło tytuł Wojewódzkiego Wicemistrza AgroLigi 2022 w kategorii Rolnik, w konkursie organizowanym przez DODR. Posiadają także tytuł Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2019. Produkty zdobyły wiele nagród i wyróżnień w konkursach kulinarnych. Gospodarstwo stale się rozwija, poszerzając asortyment produktów oraz zwierzęcy inwentarz. Oprócz kóz, w gospodarstwie hodowane są świny mangalice.

Kozie Sery Honoraty

Kaszyce Wielkie 8, 55-110 Prusice

e-mail: biuro@kozieseryhonoraty.pl

tel. 530 305 080

www.kozieseryhonoraty.pl

 Kozie sery Honoraty



Kiszone warzywa z Doliny Baryczy Gospodarstwo Rolne Michał Sznajder

Gospodarstwo rodziny Sznajderów z Doliny Baryczy od trzech pokoleń uprawia i kisi warzywa. Sami sieją, sadzą, uprawiają, zbierają i kiszą kapustę, ogórki, buraki i kalafiory. A wszystko zgodnie z rytmem natury, sezonowo, naturalnie, bez pestycydów i konserwantów. W wyniku samoczynnej, powolnej fermentacji, kiszonki są bogate w cenne bakterie probiotyczne, które zwiększają odporność. Sznajderowie oferują też niepasteryzowane soki z kiszonej kapusty, buraków, ogórków i czerwonej kapusty. Ich produkty to samo zdrowie.

Gospodarstwo zdobyło tytuł Wojewódzkiego Mistrza AgroLigi 2018 w kategorii Firma, w konkursie organizowanym przez DODR.

Kiszonki Sznajderów z Doliny Baryczy

Karnice 17, 55-140 Karnice

e-mail: biuro@sznajder.agro.pl, tel. 609 630 221

www.sznajder.agro.pl

 Kiszonki Sznajderów z Doliny Baryczy



BM Ogrody Bożena Pochodyła

Bio Jabłko to naturalny sok jabłkowy 100%, tłoczony w Wolance, na terenie Parku Krajobrazowego Dolina Baryczy. Soki są tłoczone, każdego dnia, z myślą o zdrowiu, urodzie, szczupłej sylwetce i dobrym samopoczuciu. Jabłka pochodzą z sadu, prowadzonego w systemie certyfikowanej ekologii.

Do produkcji soku używane są tylko jednoodmianowe owoce, ze starych odmian jabłoni. Bez dodatku wody, cukru, konserwantów i barwników. W szklanych butelkach zamknięte jest wyłącznie to, co daje natura. Właściciele dodają jedynie design opakowania i etykietę.

W sprzedaży soki: jabłkowy (eko), jabłko-mięta (eko), jabłko-aronia (eko), wiśniowy, z winogron, z czarnej i z czerwonej porzeczki, a także lemoniada, cytryna z miodem, syrop z pigwowca japońskiego, syrop z wiśni, dżem i mus jabłkowy (eko), musztarda z jabłek (eko) i ocet z jabłek (eko). W sezonie można kupić również ekologiczne owoce prosto z plantacji oraz ziemniaki.

BM Ogrody Bożena Pochodyła, Marek Kruk

ul. Stabłowicka 1, 54-058 Wrocław

e-mail: kruk.m@poczta.fm

tel. 663 798 337

 BioJabłko





Z Natury Lepsze – Mydlarnia

Z Natury Lepsze – Mydlarnia to mała manufaktura, w której ręcznie produkowane są kosmetyki naturalne, głównie mydła – kostki po brzegi wypełnione pielęgnacyjnymi olejami. Finalny produkt to wynik dopracowanych receptur, kilkumiesięcznego dojrzewania oraz testów laboratoryjnych. Kosmetyki nie zawierają syntetycznych półproduktów, sztucznych barwników czy zapachów. Właścicielka Mydlarni, pani Ania, czerpie z natury i wykorzystuje moc tkwiącą w olejach i masłach roślinnych, ekstrakty z ziół, glinki, olejki eteryczne i kozie mleko. Używa tylko składników najwyższej jakości. To uczta dla ciała i zmysłów. Jako chemik z wykształcenia, do produkcji podchodzi profesjonalnie. Produkty są przebadane i certyfikowane oceną bezpieczeństwa Safety Assesora. Wszystko to dla bezpieczeństwa i zdrowia naszej skóry. W ofercie: mydło w kostkach i w płynie, kremy, masła do ciała, peelingi do ciała, kule kąpielowe, olejki do twarzy i ciała, dezodoranty, hydrolaty, balsamy, pomadki, szampony, odżywki, olejki eteryczne oraz świece.

Z Natury Lepsze – Mydlarnia
Rudnica 19, 58-262 Rudnica
e-mail: sklep@mojamydlarnia.pl
tel. 691 565 018
www.mojamydlarnia.pl

 Z Natury Lepsze – Mydlarnia



Gospodarstwo Sadownicze Romańczyk

Gospodarstwo powstało w 1993 roku. Założycielem jest Wiesław Romańczyk. Sady zajmują niewielką powierzchnię 1,20 ha. Z najlepszych jabłek, różnych odmian śliwek, w sposób tradycyjny, bez sztucznych substancji zagęszczających czy konserwantów, gospodarze produkują przetwory.

Do celów przetwórstwa został zaadaptowany jeden z budynków w gospodarstwie. Świeże owoce i naturalne przetwory można kupić w gospodarstwie, na lokalnych jarmarkach i kiermaszach, w sklepach ze zdrową żywnością, restauracjach oraz na Dolnośląskim Targu Rolnym. Owoce są uprawiane w czystym środowisku Doliny Baryczy, co wpływa na ich wyjątkowy smak, zapach i walory zdrowotne. Misją tej małej manufaktury jest tworzenie czegoś wyjątkowego, z myślą o zdrowiu i zadowoleniu klientów. Obok przetworów i suszonych owoców, właściciele oferują w sezonie świeże jabłka i śliwki.

Gospodarstwo Sadownicze Romańczyk
ul. Sanatoryjna 7, 56-320 Krośnice
e-mail: wieslaw.romanczyk@wp.pl
tel. 607 556 158, 71 383 39 32



Gospodarstwo Pasieczne Ewa i Robert Samek

Robert Samek wraz z żoną od 10 lat prowadzi gospodarstwo pasieczne, położone w miejscowości Pogorzała. Pasieka znajduje się w obrębie Książańskiego Parku Krajobrazowego i liczy 190 pni pszczelich. W ofercie gospodarstwo posiada miody – rzepakowy, wielokwiatowy, lipowy, faceliowy, gryczany, spadziowy czy nawłociowy. Wśród produktów oferowanych przez gospodarzy można znaleźć pyłek kwiatowy, pierzę, propolis, świece z wosku pszczelego oraz miodowe upominki. Gospodarstwo oferuje także świeże jaja oraz sos paprykowy, keczupy i sezonowo pesto z czosnku niedźwiedziego.

Gospodarstwo Pasieczne Ewa i Robert Samek

Pogorzała 8, 58-100 Świdnica

e-mail: tynkisamek@op.pl

tel. 692 691 531

f Miód i chałka



Piekarnia VitaFit

VitaFit to mała manufaktura chleba, oferująca naturalne pieczywo na zakwasie z mąki żytniej 2000 (pełnoziarnistej) lub z mąki bezglutenowej. Właściciele stosują tradycyjne metody, by stworzyć prawdziwy chleb. Pieczywo VitaFit nie zawiera drożdży, konserwantów, ani innych substancji niekorzystnych dla organizmu.

W ofercie piekarni, obok chleba znajdują się naturalne, niepasteryzowane kwasy chlebowe, bogate w bakterie probiotyczne. VitaFit oferuje pięć różnych smaków pieczywa – od słodkich po kwaśne, żytnie i gryczane – pieczywo żytnie 100%, pieczywo z niskim indeksem glikemicznym, pieczywo na mące gryczanej, kwasy chlebowe naturalne i niepasteryzowane.

Produkty piekarni VitaFit można znaleźć w sklepach ze zdrową żywnością, na lokalnych targach, a także zamówić, kontaktując się z właścicielami.

Piekarnia VitaFit

Krajków, ul. Południowa 9, 55-020 Krajków

e-mail: piekarnia.vitaFit@gmail.com

tel. 603 758 387

 Piekarnia VitaFit



Gospodarstwo Sadowniczo-Ogrodnicze Marek Banaś



Gospodarstwo z tradycjami. Istnieje od 1947 roku i jest prowadzone przez trzecie pokolenie sadowników. Właściciele postanowili nie ograniczać się do uprawy owoców i warzyw. Tak powstały zdrowe produkty, które sprzedają w swoim sklepiku i które można kupić także na Dolnośląskim Targu Rolnym. Przetwory warzywne to buraki z papryką, przecier pomidorowy, sałatka wielowarzywna, pikle (patison, cukinia), ajwar, ketchup z cukinii, chutney z agrestu czy gęszcz staropolski. Przetwory owocowe – konfitura z wiśni, konfitura z czarnych porzeczek, czeko-konfitura z wiśni, czeko-konfitura z czarnych porzeczek. Dżemy – agrestowy, z czarnych porzeczek, z czerwonych porzeczek, wiśnie w syropie. Soki tłoczone do bezpośredniego spożycia: jabłkowy, jabłko-wiśnia, jabłko-czarna porzeczka, jabłko-agrest, jabłko-czerwona porzeczka. Soki i syropy do rozcieńczenia: czarna porzeczka, czerwona porzeczka, wiśnia, agrest.

Gospodarstwo Sadowniczo-Ogrodnicze Marek Banaś

Domasław 36, 55-040 Domasław

e-mail: banas_marek@o2.pl

tel. 502 498 086

 [Banaś Gospodarstwo Sadowniczo-Ogrodnicze](#)



Gospodarstwo Robert Byrski

W gospodarstwie Roberta Byrskiego pracuje już drugie pokolenie. Wszystkie prace, począwszy od uprawy sadzonek i warzyw, po ich zbiór, gospodarze wykonują sami. Starają się, aby ich warzywa były jak najlepszej jakości. Na stoisku podczas Dolnośląskiego Targu Rolnego oferują świeże warzywa oraz jajka, pochodzące od kur z wolnego wybiegu, karmionych paszą, którą gospodarze sami produkują. Sezonowo oferują fasolę, pomidory, ogórki, sałatę, koper, szczypior oraz truskawki, czereśnie i śliwki.

Gospodarstwo Robert Byrski
58-113 Bojanice 53
e-mail: angelika.byraska.91@wp.pl
tel. 663 492 771



Jagodowe Pole

Jagodowe Pole to małe gospodarstwo w niewielkiej wsi Kalno, zajmujące się uprawą borówki amerykańskiej. Plantacja jest prowadzona metodą tradycyjną. Wszystkie prace pielęgnacyjne, zbiory owoców i przetwórstwo są wykonywane ręcznie. Jagodowe Pole oferuje przetwory, octy, soki, musy, konfitury słodzone i bez cukru, w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego. W ofercie: konfitura borówkowa z lawendą, konfitura z wanilią, konfitura z kwiatem czarnego bzu, konfitura z jabłkiem, konfitura z cytryną, konfitura z czekoladą, konfitura borówkowa z solą, sok z kwiatem czarnego bzu z cytryną, niesłodzony oraz octy z borówek i herbatki octowe. W sezonie prowadzona jest również sprzedaż świeżych borówek, malin, truskawek. W gospodarstwie są prowadzone warsztaty. Jagodowe pole stale poszerza asortyment o nowe borówkowe pyszności.

Jagodowe Pole Indywidualne Gospodarstwo Rolne

Kalno 19 B, 58-130 Żarów

e-mail: mierzak@wp.pl

tel. 607 628 093

 Jagodowe pole



Złota Patoka. Pasieka Wędrowna

Złota Patoka to rodzinna pasieka wędrowna, która przemierza tereny Pogórza Kaczawskiego i Borów Dolnośląskich oraz Wrzosowisk Przemkowskich, zapewniając pszczołom idealne pożytki, na których pozyskują nektar. W sprzedaży miody naturalne i smakowe oraz produkty pszczele.

Złota Patoka Marcin Kalemba

Legnica

e-mail: zlotapatoka@wp.pl

tel. 883 000 651

 Złota Patoka



Lawendowa Sowa

Lawendowa Sowa to mała plantacja lawendy położona u podnóża Gór Sowich, w Lutomi Górnej. Właściciele stawiają na ekologię. Dlaczego lawenda? Roślina ma wiele zastosowań. To jednocześnie zioła, kwiaty ozdobne i kwitnące półkrzewy do ogrodu. Wykorzystuje się ją w aranżacjach, do tworzenia ozdób, w medycynie i ziołarstwie, w kosmetyce oraz w kuchni. W ofercie znajdują się świeże i suche bukiety, wianki, sezonowe i okazjonalne dekoracje z kwiatów lawendy, woreczki zapachowe, filcowe ozdoby zapachowe, poduszki z wypełnieniem z lawendy, sadzonki lawendy, susz lawendowy różnych odmian, syropy z kwiatów lawendy, hydrolat z kwiatów lawendy. Lawendowa Sowa jest członkiem Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych, a na lawendowych polach organizowane są warsztaty.

Lawendowa Sowa Plantacja Lawendy
Lutomia Górna 1AC
e-mail: biuromalgorzata14@wp.pl
tel. 508 138 321
www.lawendowa-sowa.pl



Robótki Karolka

Karolek, a tak naprawdę Karolina na codzień czaruje różdżkami w postaci szydełka i drutów, aby spełniać marzenia innych. Artystka tworzy torebki, koce, czapki, szaliki, swetry, przytulanki, koszyczki i inne cuda. Większość robótek powstaje na indywidualne zamówienie, ale właścicielka tworzy także rzeczy gotowe do wzięcia od ręki. W jej pracowni powstają robótki dla niemowląt, dzieci, dorosłych i tych trochę starszych. Najważniejsze jest aby to, co tworzy, sprawiało klientom radość, poprawiało humor, przynosiło szczęście. Dzierga z miłością, ku radości klientów. W sprzedaży na targowisku oferuje: torby, torebki, torebeczki, biżuterię z kamieni naturalnych, dekoracje w postaci koszyczków, podkładek, zabawki, breloczki, opaski, spiniki. Sezonowo także czapki, szaliki, rękawiczki, chusty, swetry i kapcie.

Robótki Karolka
Świebodzice
e-mail: cetera@onet.eu
tel. 608 661 897

 **RobótkiKarolka**



Pasieka pod Ślężą

Gospodarstwo Rolne Pasieka pod Ślężą jest prowadzone przez Krzysztofa Staryszaka. W jego ofercie można znaleźć miód pszczele naturalny i produkty pszczele. W sezonie można także kupić świeże czereśnie i śliwki.

Pasieka pod Ślężą
Krzysztof Staryszak
ul. Kolejowa 8A, 58-124 Marcinowice
e-mail: krzysztof.star@wp.pl
tel. 662 129 572



Czosnkowo

Czosnkowo to gospodarstwo rodzinne ze Strzegomia, które czosnek uprawia ponad 9 lat. Podczas Dolnośląskiego Targu Rolnego oferuje: czosnek (sezonowo od lipca do grudnia), czosnek w oliwie (z papryką, czosnkiem niedźwiedzim i innymi przyprawami), czosnek kiszony i marynowany, syrop z czosnku (na zbiórkę cholesterolu, wzmocnienie), warkoczki i maczugi zaplatane z główek czosnku.

Czosnkowo
Elżbieta Otlewska
ul. Dolna, 58-150 Strzegom
e-mail: otlewskaelzbieta@gmail.com
tel. 660 375 635



Gospodarstwo Ekologiczne Eko-Ar



Eko-Ar to rodzinne gospodarstwo, zajmujące się przetwarzaniem i propagowaniem aronii oraz sprzedażą domowych przetworów. Owoce są uzyskiwane z własnej, ekologicznej plantacji na zboczach Gór Orlickich, w Jarkowie pod Kudową Zdrój. W ofercie – herbata aroniowa „Ani herbata, Ani aronia”, sok aroniowy 100%, aronia z rokitnikiem, jabłka z aronią, „Fenomen aronii” (sok z dodatkiem cukru trzcinowego), syrop aroniowo-malinowy, „Bomba aroniowa”, aroniowy dżem bio, konfitura aroniowa, aronia w syropie, aronia do chrzanu, aronia kandyzowana, aronia w czekoladzie, a także susz z aronii oraz aronii i rokitnika.

Eko-Ar

Jarków 9, 57-343 Lewin Kłodzki

e-mail: zuzanna@ekoaronia.pl

tel. 501 021 741

www.ekoaronia.pl

 Eko-Ar Przetwory z Aronii



Gospodarstwo Ekologiczne Katarzyna i Krzysztof Ciciała

Katarzyna i Krzysztof Ciciała prowadzą gospodarstwo ekologiczne od 2016 roku. Gospodarstwo leży u podnóża Gór Żłoty, w małej miejscowości Sławęcín. Na powierzchni 11,5 ha uprawiają warzywa, zboża i owoce, w zgodzie z naturą. Kontrolę i certyfikację w gospodarstwie prowadzi jednostka certyfikująca Ekogwarancja PTRE Sp. z o.o. Podczas Dolnośląskiego Targu Rolnego „Stare Podwórkó” oferuje produkty prosto z gospodarstwa. W ofercie – warzywa, przetwory i jajka.

Stare Podwórkó
Katarzyna i Krzysztof Ciciała
Sławęcín 11, 57-230 Kamieniec Ząbkowicki
e-mail: k.ciciała@wp.pl
tel. 785 724 732

 **Gospodarstwo Ekologiczne**
Katarzyna i Krzysztof Ciciała





Pierniki Wrocławskie

Pierniki Wrocławskie to naturalne, rękodzielnicze wyroby, inspirowane dolnośląskimi tradycjami piernikarskimi. Pierniki Wrocławskie nie są masową produkcją cukierniczą, bowiem wszystkie wykonywane są ręcznie. W skład pierników wchodzi mąka z rodzinnych młynów z okolic Wrocławia, masło z małej mleczarni z Międzyborza, duża ilość pszczelego miodu, prosto z pasieki oraz przyprawy korzenne zmieszane według własnej receptury. W każdym z pierników nie może zabraknąć dużej dawki pieprzu, wszakże piernik to pieprzne ciasteczko. W piernikach nie znajdziemy oleju palmowego, polepszaczy smaku ani żadnych „E”. Przepis na piernik i ciasto piernikowe jest efektem wieloletniej rodzinnej tradycji i własnych doświadczeń. Właściciele wkładają serce w ich wykonanie. W sprzedaży na targowisku są m.in. pierniki smakowe z dodatkiem suszonych owoców, orzechów, gorzkiej czekolady, Bomba Legnicka, Węgielek Wałbrzyski, Piernikarka Wrocławska, Przekładaniec z powidłami, pierniki dekorowane cukrem królewskim.

Pierniki Wrocławskie
ul. Kolonia 5,
55-220 Grędzina
e-mail: sklep@piernikiwroclawskie.pl
tel. tel. 602 609 504

 [piernikarniawroclawska](https://www.facebook.com/piernikarniawroclawska)



Gospodarstwo Rolne Aneta i Sławomir Mrozik

Aneta i Sławek Mrozikowie prowadzą małe rodzinne gospodarstwo rolne w Strzegomiu. Zajmują się produkcją octów, kiszonek, przetworów owocowych, syropów, dżemów, przecierów i soków. Produkty są w 100% naturalne, niepasteryzowane, wolne od konserwantów. Zaskakują i wciąż wprowadzają do swojej oferty nowe produkty, jak oksymel czy kombucha. Dbają nie tylko o odporność i zdrowie swoich klientów, ale także o ich skórę, oferując hydrolaty.

Mrozikowe przysmaki ze Wzgórz Strzegomskich

Aneta i Sławek Mrozikowie

ul. Olszowa, 58-150 Strzegom

e-mail: polokij71@wp.pl

tel. 669 711 127

 Mrozikowe Prysmaki ze Wzgórz Strzegomskich



Raj Pstrąga



Raj Pstrąga znajduje się w Goszowie nieopodal Stronia Śląskiego. To miejsce wypoczynku, dobrego jedzenia i przyjacielskiej atmosfery. Niewielka restauracja na ponad hektarowym terenie jest prowadzona przez Asię i Dominika, którzy postanowili porzucić miasto i spełnić marzenie o niezależności, gotowaniu i spotykaniu nowych, ciekawych ludzi. Na terenie gospodarstwa można łowić ryby, wypoczywać, kupować inne lokalne i zdrowe produkty od dolnośląskich producentów – jest tam restauracja, sklepik, a także domki na wynajem. Podczas Targu oferują: surowe pstrągi patroszone, pstrągi wędzone, pasty z wędzonego pstrąga do pieczywa oraz pstrąga w zalewie słodko-winnej, w słoikach. Sezonowo i okazjonalnie: jesiotr surowy i wędzony oraz inne ryby, a także zupa rybna.

Raj Pstrąga

Goszów 14A, 57-550 Stronie Śląskie

e-mail: kontakt@rajpstraga.pl

tel. 512 866 477

www.rajpstraga.pl



Gospodarstwo Malinowskich w Ciepłowodach

Małe, rodzinne gospodarstwo z Dolnego Śląska. Pasją właścicieli są pszczoły. Tradycje pszczelarskie w rodzinie sięgają lat 20-tych ubiegłego wieku.

Malinowscy zapewniają pszczolom jak najlepsze warunki do życia i stale wzbogacają ich bazę pożytkową. Pozyskują doskonale miody odmianowe – rzepakowy, faceliowy, lipowy, gryczany oraz miód wielokwiatowy – „miód tysiąca kwiatów”.

Produkują przetwory z własnych surowców – kasztany jadalne pasteryzowane, konfiturę z płatków róż, konfiturę z zielonych orzechów włoskich, sok malinowy, sok z owoców czarnego bzu czy sok z kwiatów czarnego bzu. Prowadzą warsztaty pszczelarskie oraz piernikarskie.

Gospodarstwo Malinowskich zdobyło uznanie w prestiżowych konkursach. Należy do międzynarodowej sieci Dziedzictwa Kulinarne, promującej tradycyjną, zdrową, lokalną żywność. Sprzedaż swoich produktów prowadzą w sklepiku na terenie gospodarstwa, organizując jarmark w Ciepłowodach, a także uczestnicząc w różnych targach ze zdrową żywnością.



Gospodarstwo Malinowskich w Ciepłowodach

ul. Boczna 1, 57-211 Ciepłowodzy

e-mail: e.malinowska@vp.pl

tel. 519 829 709

www.gospodarstwomalinowskich.pl

 [GospodarstwoMalinowskichCieplowody](https://www.facebook.com/GospodarstwoMalinowskichCieplowody)



Dyniowy Zakątek

Dyniowy Zakątek to miejsce, które powstało z miłości do dyni. Jest gospodarstwem rodzinnym. Jego początki sięgają 1945 roku, gdy rodzina Staraków przyjechała do Olszan spod Lwowa. Joanna i Michał są trzecim pokoleniem, które prowadzi i rozwija gospodarstwo. Dynia jest tam uprawiana już szesnasty rok. Najpierw sprzedawali obraną dynię dużym przetwórciom w kraju i za granicą. Historia Dyniowego Zakątka zaczęła się kilka lat temu, od dyniowych słoiczków na potrzeby rodziny. Później odbiorcami byli znajomi, znajomi znajomych oraz uczestnicy lokalnych wydarzeń i okolicznych jarmarków. W 2019 Starakowie zarejestrowali Rolniczy Handel Detaliczny, który pozwolił im się rozwijać. W Dyniowym Zakątku można kupić wszystko, co z dyni można wytworzyć – dyniowe dżemy, pasty, pasztety, musy, sok, maselko dyniowe, oleje, paprykarz, keczup, dyniowy chlebek, syropy, ciasta dyniowe, desery oraz likiery bezalkoholowe. Dla fanów czekolady jest i czekolada z dynią. Wszystkie dyniowe cuda można kupić na odwiedzanych przez Staraków targach ze zdrową żywnością oraz w sklepiku w gospodarstwie, które oferuje nie tylko swoje produkty, ale także od innych dolnośląskich rolników. Gospodarstwo jest wpisane do Sieci Zagród Edukacyjnych, organizuje warszaty dyniowe. Jest laureatem ogólnopolskiego konkursu Rolnik – farmer roku 2022.

Dyniowy Zakątek

Joanna i Michał Starak
Olszany 171, 58-150 Olszany
e-mail: mstarak@wp.pl
tel. 514 497 706

 DyniowyZakątek



Noel Henryk Nowakowski – Cydr Tradycyjny z Trzebnicy

Wielopokoleniowa tradycja wytwarzania Cydru z Trzebnicy ma swoje początki na Wileńszczyźnie. Mieszkała tam rodzina mamy pana Henryka, który jako dziecko uczestniczył w wyciskaniu soku. Zabawa z czasem przerodziła się w pasję, która trwa od ponad pięćdziesięciu lat. Pan Henryk zachował nie tylko tradycyjną recepturę, ale i prasę do wyciskania soku, przywiezioną z Nowej Wilejki. Jabłka z jesiennych zbiorów, wykorzystywane do produkcji cydru, pochodzą z własnego, trzydziestohektarowego gospodarstwa oraz od okolicznych rolników. Oprócz regularnego cydru i przetworów owocowych, w gospodarstwie Noel powstał pierwszy polski cydr lodowy, produkowany z przemrożonych jabłek. Cydr jabłecznik trzebnicki został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jako produkt tradycyjny. Nagrodzony w X edycji wojewódzkiego konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, po pięciu latach doczekał się ogólnopolskiej Perły 2015 oraz wielu innych nagród. Na Targu w sprzedaży także ocet, sok oraz musztarda jabłkowa.

Cydr Tradycyjny z Trzebnicy
ul. Czereśniowa 14
55-100 Trzebnica
e-mail: noel@onet.pl
tel. 604 504 644
www.cydr-tradycyjny.pl

 **Cydr Tradycyjny z Trzebnicy**



Gospodarstwo Rolne Szczypiorki

Sylwia i Andrzej Szczypkowie prowadzą gospodarstwo rolne w Tuszynie koło Dzierżoniowa, pod wdzięczną nazwą „Szczypiorki”. Produkują sery podpuszczkowe, jogurty, wędliny, m.in. kiełbasę czosnkową z „sowiogórskiego niedźwiedzia”, która zdobyła wyróżnienie w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów. W ofercie gospodarstwa jest także świeże mięso wieprzowe i wołowe, mleko i produkty mleczne oraz przetwory owocowo-warzywne. Pan Andrzej z zawodu jest technologiem żywienia i razem z żoną dba, aby wyroby były naturalne i po prostu smaczne. W gospodarstwie „Szczypiorki” hoduje się krowy i świny. Są one karmione paszą z własnej uprawy. Małżeństwo sprzedaje wyroby we własnym sklepiku, podczas Dolnośląskiego Targu Rolnego oraz na tagowisku „Od Rolnika do koszyka” w Świdnicy. Gospodarstwo jest wicemistrzem dolnośląskim w konkursie Agroliga 2021.

Gospodarstwo Rolne Szczypiorki
Tuszyn 51, 58-200 Dzierżoniów
e-mail: panszczypiorek@gmail.com
tel. 662 976 123

 **Gospodarstwo Rolne Szczypiorki**



Wańczykówka

Wańczykówka to 40-hektarowe certyfikowane ekologiczne gospodarstwo, położone w Górach Kamiennych, w Sudetach. Właściciele – Lucyna i Sylwester Wańczykowie prowadzą działalność agroturystyczną, hodują zwierzęta i uprawiają rośliny w systemie ekologicznym. Zajmują się także przetwórstwem mleka krowiego i koziego, zgodnie z tradycją serowarską. Wańczykówka to rodzinna firma, która stawia na rozwój. Wszyscy członkowie rodziny są zaangażowani w produkcję. Oprócz edukacji i organizacji warsztatów serowarskich, właściciele sprzedają swoje produkty w sklepiku mieszczącym się w serowni. Można się tu zaopatrzyć w sery, sprzęt dla początkujących serowarów oraz lokalne produkty od dolnośląskich producentów zdrowej żywności. Właściciele pomagają zainteresowanym produkcją sera oraz oferują komponenty do ich produkcji. Wańczykówka uczestniczy w wielu regionalnych oraz krajowych imprezach i konkursach. Sery z gospodarstwa zdobywają prestiżowe nagrody i wyróżnienia, jak Perła 2016 w ogólnopolskim konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, Certyfikat Kukbuk Poleca – Dumni z pracy ludzkich rąk w 2017 r., Żółty przewodnik Gault&Millau, Dolnośląski Mistrz AgroLigi 2016 i wiele innych. W ofercie przetwórci jest 40 produktów. Są to sery długo dojrzewające pleśniowe, kwasowo-podpuszczkowe, twarogowe, jogurty i masło. Sezonowo oferuje świeże warzywa z ekologicznego gospodarstwa. W 2021 roku gospodarstwo zwyciężyło w ogólnopolskim konkursie na Najlepsze gospodarstwo ekologiczne w Polsce.

Wańczykówka Lucyna Wańczyk
 ul. Świętej Anny 9, 58-405 Krzeszów
 e-mail: aniaw@wanczykowka.pl
 lub biuro@wanczykowka.pl
 tel. 605 160 009, 531 662 874
www.wanczykowka.com

 **Wańczykówka**



Spizarnia Miodowa



Spizarnia Miodowa wywodzi się z rodzinnego gospodarstwa pasiecznego, założonego w 1953 roku. Tradycyjny sposób gospodarowania w pasiece umożliwia produkcję miodów wysokiej jakości, smacznych, aromatycznych, biologicznie aktywnych i w dobrej cenie. Państwo Migoccy oferują miody – rzepakowy, wielokwiatowy, lipowy, gryczany, nawłociowy oraz miody z dodatkami np. miód z malinami, żurawiną, imbirem, pomarańczą, korzenny i inne. Spizarnia miodowa jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolny Śląsk, Szlaku Kulinarnego „Smaki Dolnego Śląska” i Ogólnokrajowej Sieci Zagród Edukacyjnych. Właściciele prowadzą dodatkowo Ryczyńską Zagrodę Edukacyjną, gdzie dzieci mają możliwość rozwijania swoich uzdolnień i w praktyczny sposób poznają otaczający je świat. Wizyta w zagrodzie jest formą zdobywania wiedzy dla dzieci, młodzieży i dorosłych, ale także okazją do innowacyjnych działań dla nauczycieli podczas obserwacji pracy i życia pszczół.

Spizarnia Miodowa Ewa Migocka
ul. Broniewskiego 13
55-200 Oława
e-mail: kontakt@spizarniamiodowa.pl
tel. 691 529 142, 663 221 957
www.spizarniamiodowa.pl

 SpizarniaMiodowa



Serowarnia Stróżańska, Owcze delicje



Gospodarze prowadzą Rolniczy Handel Detaliczny, pod nazwą pochodzą od nazwy wsi Strugi, w której mieszkają i prowadzą produkcję serów. Wieś oddalona jest o około 5 km od Wałbrzycha i miejscowości Szczawno Zdrój, w gminie Stare Bogaczowice, tuż przy granicy z Książańskim Parkiem Krajobrazowym. W serowni wytwarzają przepyszne twarogi pełnotłuste, sery świeże i dojrzewające oraz jogurty i kefiry z mleka owczego oraz krowiego. Podczas produkcji wyrobów stosują wyłącznie tradycyjne, naturalne i sprawdzone receptury. Podstawą serów, mającą decydujący wpływ na ich jakość, jest wyśmienite mleko krowie i owcze. Wszystkie sery produkowane są z mleka farmerskiego pochodzącego od krów i owiec wypasanych na podgórskich łąkach, z dala od smogu i innych zanieczyszczeń. Krowy i owce karmione są trawami oraz zbożami z czystych i naturalnych upraw.

Agnieszka i Maciej Żak
Struga
e-mail: biuro@owczedelicje.pl
tel. 602 576 870,
600 978 082

 SerowarniaStrużańska



Smak Tradycji Dolnego Śląska

Sylwia Kicuła – dietetyk i technolog żywienia z wykształcenia – wraz z mężem wytwarza tradycyjne wyroby wędliniarskie. Aromatyczne, tworzone z pasją, odpowiedzialnością za smak oraz jakość, tylko z polskiego mięsa i bez konserwantów. Produkty zostały nagrodzone w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Wpisano je do rejestru Produktów Tradycyjnych Dolnego Śląska, zdobyły liczne nagrody, a przede wszystkim uznanie klientów. W ofercie znajdują się tradycyjne wyroby wędliniarskie – kielbasa z czosnkiem niedźwiedzim, kielbasa pieczona, szynka wędzona z liściem laurowym, szynka pieczona ze słoniną, salceson, paszтет pieczony, wątrobianka, paszтет wędzony, kaszanka jęczmienna lub gryczana, kabanosy, smarowidło, schab lub karkówka pieczona, kielbasa w słoiku, kielbasa biała mini. Właściciele prowadzą sprzedaż w sklepiku o nazwie „Kielbasa i Róża” w Oleśnicy – oferują produkty swoje i innych dolnośląskich producentów.

Smak Tradycji Dolnego Śląska – Sylwia i Tomasz Kicuła

Cieśle 35g, 56-400 Oleśnica
e-mail: smak.tradycji@wp.pl
tel. 517 159 515

 Smak Tradycji Dolnego Śląska



Manufaktura Wysoki Kościół



Naturalne Oleje z Wysokiego Kościoła to niewielkie gospodarstwo rolne, specjalizujące się w produkcji oraz przetwarzaniu olejów i olejków roślinnych. Właściciele uprawiają rośliny oleiste oraz zioła, które następnie przetwarzają tradycyjnymi metodami, uzyskując naturalne produkty najwyższej jakości. Sprzedają swoje produkty w sklepie internetowym oraz na Dolnośląskim Targu Rolnym. W sprzedaży: oleje tłoczone na zimno: olej lniany, olej z czarnuszki, olej rzepakowy, olej konopny, ocety jabłkowe, mydła, a także zestawy prezentowe.

Manufaktura Wysoki Kościół
Łukasz Ozimek
Wysoki Kościół
e-mail: l.k.ozimek@gmail.com
tel.: 793 709 524
www.poleisad.pl

 Manufaktura Wysoki Kościół



Skarby z Walizy

Pani Ania tworzy wyjątkowe i niepowtarzalne dzieła. Ręcznie wypala na drewnie obrazy i portrety. Robi szkatułki, tabliczki, szyldy i zakładki do książek. O oferowanych produktach mówi, że są to przedmioty z duszą, gdyż powstały z zamiłowania do staroci i rękodzieła. Przedsięwzięcie wciąż się rozwija, zaskakując pomysłowością. Skarby z Walizy można spotkać na Dolnośląskim Targu Rolnym we Wrocławiu oraz na targowisku Od Rolnika do Koszyka w Świdnicy.

Skarby z Walizy

Anna Plewak

e-mail: skarbyzwalizy@gmail.com

tel. 733 162 099

 Skarby z Walizy



Wagnerówka

Wagnerówka to ekologiczne gospodarstwo rolne położone w Lubnowie, w gminie Ziębice. Produkcja jest prowadzona w zrównoważony sposób. Uprawiane są tu warzywa i zboża – pszenica zwyczajna, owies, proso, stare gatunki pszenic płaskurka, samopsza, orkisz oraz zioła lecznicze i przyprawowe, gryka, groch, fasola, lędzwan, kukurydza cukrowa, a także topinambur. Prowadzone są też uprawy sadownicze – czarna i czerwona porzeczka, agrest, truskawka, dereń, aronia oraz stare odmiany jabłoni, gruszy, śliw, wiśni i czereśni. W gospodarstwie Krystyny i Roberta Wagnerów odbywają się spotkania edukacyjne, których inicjatorem są gospodarze, a także organizacje i stowarzyszenia zajmujące się tematyką ekologiczną.

Od maja do października odbywają się otwarte drzwi gospodarstwa. Co roku organizowany jest tu Dzień Niezapominajki. Gospodarstwo znajduje się w bazie ekologicznych gospodarstw demonstracyjnych. Wagnerówka jest chętnie odwiedzana przez wycieczki szkolne, a wizytom towarzyszą wykłady, pogadanki oraz zajęcia praktyczne „Od ziarenka do bochenka”. Gospodarstwo oferuje m.in kiszoną kapustę z chrzanem, w ofercie są też kiszone ogórki tzw. szampańskie, ogórki, patisony, kabaczki, papryki konserwowe na bazie własnego octu winnego z dodatkiem ziół, świeże i suszone zioła oraz herbatki owocowe, kasze, mąki i płatki.

Wagnerówka

57-220 Lubnów 10

tel. 691 146 844

e-mail: wagnerowka10@gmail.com

 Wagnerówka



Ziarno – Palarnia Kawy

Podczas Dolnośląskiego Targu Rolnego można napić się także smacznej kawy, korzystając z oferty Palarni Kawy Ziarno, dostępnej w strefie gościnnej Dolnośląskiego Targu Rolnego. Palarnia oferuje kawę świeżo paloną, w opakowaniach 250 g oraz 1 kg, a także kawę w kubeczkach na miejscu. Ziarno jest lokalną, rzemieślniczą palarnią z Legnicy. Kawy są wypalane w tradycyjny sposób, w piecu bębnowym. Są w 100 % naturalne, bez substancji ulepszających smak. Dzięki unikalnemu sposobowi palenia, z kawy są wydobywane unikalne nuty smakowe.

Ziarno – Palarnia kawy

Przemysław Łuka

Legnica

tel. 531 428 990

e-mail. ziarno.palarniakawy@gmail.com

 Ziarno Palarnia Kawy



Gospodarstwo Rolne Waldemar Ząbek

To rodzinne gospodarstwo prowadzone przez Waldemara Ząbka w miejscowości Tomkowa, nieopodal Jaworzyny Śląskiej. Stąd też nazwa gospodarstwa – „Z Tomkowej”, w której pan Waldemar wraz z rodziną uprawia truskawki, maliny oraz jagodę kamczacką. Gospodarstwo oferuje także przetwory domowej kuchni z owoców i warzyw takie, jak: dżemy, kompoty, soki z truskawek, malin, jagody kamczackiej, czereśni, jabłek oraz śliwek, z warzywnych ogórki, cukinie i buraki ćwikłowe. Na stoisku Waldemara Ząbka można zaopatrzyć się także w kapustę oraz kiszonki i sałatki na bazie octu winnego. Gospodarze prowadzą sprzedaż w sklepiku przy gospodarstwie, oferują przetwory, a w sezonie świeże owoce.

Gospodarstwo Rolne
Waldemar Ząbek
Tomkowa 26
58-140 Jaworzyna śląska
e-mail: waldemarzabek@wp.pl
tel. 605 621 779

 Z Tomkowej



Spizarnia Andzi

Pani Ania prowadzi gospodarstwo we wsi Gęsiniec, w powiecie strzelińskim. Podczas Dolnośląskiego Targu Rolnego oferuje kiszonki (ogórki, cukinia, patisony, marchew, topinambur, kapusta, rzodkiewka). W sezonie – także ogórki małosolne. Okazjonalnie prowadzi sprzedaż innych przetworów. Pani Ania jest Wystawcą sezonowym targowiska.

Spizarnia Andzi
Anna Kremsa
Gęsiniec
57-00 Strzelin
e-mail: mrozicha18@o2.pl
tel. 693 223 763



Koło Gospodyń Wiejskich w Tuszynie

Panie z KGW w Tuszynie na Dolnośląskim Targu Rolnym oferują ciasta, ciastka, makarony, wyroby garmażeryjne, susze warzywne i przetwory owocowo-warzywne. Sezonowo sprzedają także stroiki, bukiety, bombki oraz pisanki, a wszystko to przygotowują własnoręcznie i z ogromną precyzją.

Koło Gospodyń Wiejskich w Tuszynie
tel. 606 925 058



Eko Deski – Jerzy Pryczynicz

Na Dolnośląskim Targu Rolnym Pan Jurek oferuje naczynia użytkowe z litego drewna. Są to ekologiczne deski, deseczki, misy, patery do serwowania, o rozmaitych wielkościach i kształtach. Każde naczynie jest inne i wyjątkowe. Nie ma dwóch identycznych, a to za sprawą ręcznego wykonania i różnorodności słoje w drewnie. Deski i naczynia wykonane z litego drewna, są produktem naturalnym, posiadającym pięknie zarysowaną strukturę drewna i widoczne słoje.

Jerzy Pryczynicz

Wińsko

tel. 696 199 852



Ogrodnictwo Lipskie Lutomia Dolna

Rodzinne Ogrodnictwo Lipskie działa od 1986 roku. Specjalizuje się w rozsadażach, bylinach i ziołach. Wiosną na stoisku Dolnośląskiego Targu Rolnego, u pani Ani, można znaleźć m.in. rozsady warzyw i ziół (selera, pora, kalarepy, kalafiora, brokuła, kapusty wczesnej, kapusty późnej, sałaty masłowej, kručzej i rzymskiej, a także ogórków, cukinii, dyni i kabaczków). Oferta ogrodnictwa przez cały rok obejmuje także szeroki asortyment bylin i traw ozdobnych. Ogrodnictwo Lipskich pojawia się na Dolnośląskim Targu Rolnym sezonowo. Panią Anię można znaleźć także na innych, lokalnych targowiskach.

Ogrodnictwo Lipskie

Anna Lipska

Lutomia Dolna

e-mail: ania_lipska@wp.pl

tel. 510 700 133

 Ogrodnictwo Lipskie Lutomia Dolna



Wydawca

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
53-033 Wrocław, ul. Zwycięska 8, tel. 71 339 80 21

Opracowanie: Katarzyna Cymbała
Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich, DODR

Redakcja i korekta: Agnieszka Siegel, Izabela Liskowiak-Jaremko
Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw, DODR

Opracowanie graficzne i skład: Ewa Kutkowska
Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw, DODR

Zdjęcia: DODR, materiały wystawców Dolnośląskiego Targu Rolnego

rolniczy rynek

Zapraszamy do prenumeraty naszego miesięcznika

zadzwoń:
tel. 71 339 80 21/22 w. 250
lub napisz:
e-mail: redakcja@dodr.pl



- miesięcznik, 80 stron
- około 3200 czytelników na dolnośląskiej wsi
- aktualności rolnicze
- informacje na temat uprawy i hodowli, unijnych programów pomocowych, agroturystyki
- przepisy prawne
- agronotowania
- informacje o szkoleniach
- roczna prenumerata 70 zł – odbiór u doradcy 90 zł – z wysyłką pocztową

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław

centrala: 71 339 80 21 (22), sekretariat: tel. 71 339 86 56

faks 71 339 79 12

e-mail: sekretariat@dodr.pl, www.dodr.pl

