

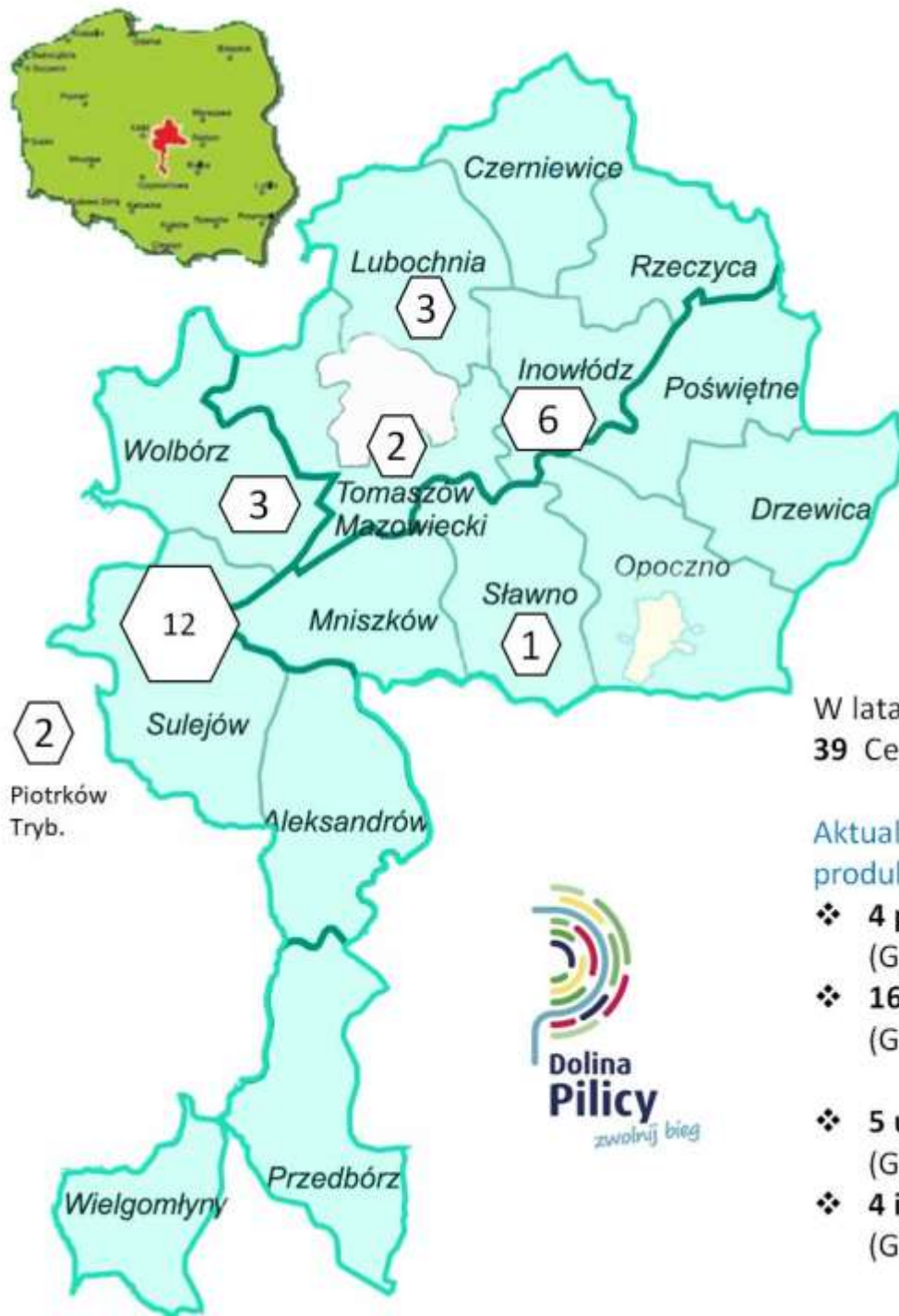
Marka lokalna
Dolina Pilicy zwolnij bieg ...
Produkty, Usługi i Inicjatywy



Certyfikacja

Znak Marki lokalnej **Dolina Pilicy zwolnij bieg...** przyznawany jest od 2019 roku:
produktom, usługom i inicjatywom pochodzącym z obszaru Doliny Pilicy, wyróżniających się: wysoką jakością, przyjaznością dla klienta, powstającym lub świadczonych z poszanowaniem środowiska i tradycji.

To co wyróżnia podmioty posiadające certyfikowaną ofertę to **współpraca i polecanie się nawzajem.**



Znak Marki lokalnej Dolina Pilicy zwolnij bieg...
przyznawany jest na podstawie oceny złożonego wniosku
przez powołaną przez administratora Znak
- Lokalną Grupę Działania Stowarzyszenie Dolina Pilicy,
7 osobową Kapitułę.

Członkowie Kapituły

Robert Papis – Prezes Lokalnej Organizacji Turystycznej
w Spale - **Przewodniczący Kapituły**

Olga Gałek – Autorka metody budowania marki lokalnej

Wanda Panfil – Polska lekkoatletka, zwyciężczyni
maratonów

Piotr Wojtysiak – Starosta Powiatu Piotrkowskiego

Jakub Steuermark – Mistrz kuchni świata

Bronisław Helman – Prezes Stowarzyszenia Dolina Pilicy

Agnieszka Rusiecka – Inicjatorka Marki lokalnej Dolina Pilicy

W latach 2019-2023 Kapituła przyznała łącznie
39 Certyfikatów Marki lokalnej Dolina Pilicy zwolnij bieg...

Aktualnie Znak Marki Dolina Pilicy może być używany przez **29**
produktów lokalnych (produkty, usługi i inicjatywy).

- ❖ **4 produktów rzemieślniczych**
(Gmina: 1 Inowłódz, 2 Wolbórz, 1 Sulejów)
- ❖ **16 produktów spożywczych**
(Gmina: 10 Sulejów, 2 Lubochnia, 2 Tomaszów Mazowiecki,
1 Piotrków Trybunalski, 1 Wolbórz)
- ❖ **5 usług**
(Gmina: 3 Inowłódz, 1 Sulejów, 1 Piotrków Trybunalski)
- ❖ **4 inicjatywy**
(Gmina: 1 Sławno, 1 Lubochnia, 2 Inowłódz)



Kontakt:

Hotel Podklasztorze

ul. W. Jagiełły 1

97-330 Sulejów

www.hotelpodklasztorze.pl

Tel. 44 610 24 00 / 695 320 485

FB: @Podklasztorze



Autorskie rytuały cysterskie Monasterium Spa & Wellness Hotel Podklasztorze, to miejsce pachnące wonnymi olejkami, gdzie zmysły rozpalają wyobraźnię, a fluidy szczęścia unoszą się dookoła. Każdy z naszych gości może poczuć kojącą moc płynącą z natury, korzystając z zabiegów czerpiących z doświadczenia i wiedzy cysterskich mnichów. Naszym gościom szczególnej uwadze polecamy zabiegi:

Piaski nad Pilicą - Zabieg peelingujący na ciało. Drobne ziarna piasku, oczyszczają ciało, usuwają drobne zanieczyszczenia oraz niwelują przebarwienia na ciele. Zabieg kończy się wmasowaniem olejku do ciała który zmiękcza skórę i czyni ją idealnie gładką.

CistercianSpa - Na bazie zapachu różanego i sensorycznych doznań zbudowany jest rytuał CisterianSPA.

Rozpoczyna się sesją w basenie floatingowym, który ma na celu uspokoić zmysły i wyciszyć umysł, a następnie ciało jest oczyszczane różanym peelingiem. Relaksujący masaż całego ciała na różanym olejku, dopełnia ten mistyczny rytuał.

Lawendowe Łąki - Aromatyczny rytuał pielęgnacyjny na bazie lawendy, która okala teren wokół klasztoru. Łagodny peeling usuwa zanieczyszczenia i oczyszcza pory skóry. Uspokajający masaż lawendowymi stemplami, głęboko rozluźnia i relaksuje ciało. Rytuał kończy relaksujący masaż stóp, przy filiżance herbaty z lawendy.

Skarby Burgundii nad Pilicą - Wyjątkowy rytuał na bazie czerwonego wina. Rozpoczyna go łagodny peeling całego ciała o działaniu ujędrniającym.

Masaż aromaterapeutyczny całego ciała masłem z czerwonego wina łagodzi napięcie i ma działanie przeciwstarzeniowe. Okład z odżywczego masła, regeneruje skórę i niweluje niedoskonałości. Kieliszek czerwonego cysterskiego wina dopełnia działanie antyoksydacyjne rytuału i poprawia metabolizm.

Miodowa symfonia/Ule podklasztorza - Oczyszczający rytuał na bazie naturalnego miodu z podklasztorznych pasiek. Działanie oczyszczające i detoksykujące tego wyjątkowego, naturalnego kosmetyku jakim jest miód były inspiracją dla naszego rytuału CISTERCIANSIPA.

Rozpoczyna go sesja relaksująca w basenie floatingowym, po której zapraszamy na masaż ciepłym miodem: pleców i nóg.

Biesiada rycerza zakonu - Rytuał cystersów dla mężczyzn na bazie tytoniu i piwa. Rozpoczyna go peeling ciała o zapachu tytoniu, który usuwa martwy naskórek i oczyszcza skórę. Intensywny masaż klasyczny całego ciała, ciepłym olejem o zapachu tytoniu, usuwa napięcia mięśniowe i relaksuje ciało.

Rytuał wieńczy wizyta w grocie solnej z kuflem regionalnego piwa z browaru „Podklasztorze”.





Willa AMBER Zakościele położona jest nad samą rzeką Pilicą, 400 metrów od Kościółka św. Idziego z XI w. Urokliwe panoramy, cisza, spokój, otoczenie lasów i piękna rzeka oraz liczne atrakcje turystyczne, to niewątpliwe atuty naszej Willi.

Posiadamy 32 miejsca noclegowe o wysokim standardzie 1, 2, 3 osobowe lub jako rodzinne dla 4 osób, aneks kuchenny, miejsca parkingowe, miejsce na grilla, ognisko, altanę i taras widokowy.

Oferujemy również: catering, wycieczki rowerowe, transport osób, kajaków, przygotowanie obozowiska, organizację ognisk, grilla, atrakcji towarzyszących jak: gry terenowe, paintball.

Kompleksowa oferta aktywnej turystyki wodnej obejmuje organizację spływów kajakowych rzeką Pilicą.

Posiadamy 40 rowerów miejskich, trekkingowych i górskich oraz ponad 100 kajaków najlepszej klasy turystycznej.

Polecamy spływy kajakowe rzeką Pilicą na trasach:

Spływ kajakowy na trasie Spała – Zakościele (10 km) Śladami Carów i Królów

Spływ kajakowy na trasie Tomaszów – Spała – Zakościele (20 km)

Spływ kajakowy na trasie Zakościele – Mysiakowiec (11 km) Śladami wysp

Spływ kajakowy na trasie Spała – Inowłódz – Mysiakowiec (19 km)

Spływ kajakowy na trasie Zakościele – Mysiakowiec – Grotowice - Gapinin (16 km)

Kontakt:

PHU AMBERLEX Andrzej Ambroziak

Zakościele 22A

97-215 Inowłódz

www.amber.travel

Tel. 602 321 035

FB: @amberwillazak



Kontakt:

Hotel Podklasztorze

ul. W. Jagiełły 1

97-330 Sulejów

www.hotelpodklasztorze.pl

Tel. 44 610 24 00 / 695 320 485

FB: @Podklasztorze



Autorskie rytuały cysterskie Monasterium Spa & Wellness Hotel Podklasztorze, to miejsce pachnące wonnymi olejkami, gdzie zmysły rozpalają wyobraźnię, a fluidy szczęścia unoszą się dookoła. Każdy z naszych gości może poczuć kojącą moc płynącą z natury, korzystając z zabiegów czerpiących z doświadczenia i wiedzy cysterskich mnichów. Naszym gościom szczególnej uwagdy polecamy zabiegi:

Piaski nad Pilicą - Zabieg peelingujący na ciało. Drobne ziarna piasku, oczyszczają ciało, usuwają drobne zanieczyszczenia oraz niwelują przebarwienia na ciele. Zabieg kończy się wmasowaniem olejku do ciała który zmiękcza skórę i czyni ją idealnie gładką.

CistercianSpa - Na bazie zapachu różanego i sensorycznych doznań zbudowany jest rytuał CisterianSPA.

Rozpoczyna się sesją w basenie floatingowym, który ma na celu uspokoić zmysły i wyciszyć umysł, a następnie ciało jest oczyszczane różanym peelingiem. Relaksujący masaż całego ciała na różanego olejku, dopełnia ten mistyczny rytuał.

Lawendowe Łąki - Aromatyczny rytuał pielęgnacyjny na bazie lawendy, która okala teren wokół klasztoru. Łagodny peeling usuwa zanieczyszczenia i oczyszcza pory skóry. Uspokajający masaż lawendowymi stemplami, głęboko rozluźnia i relaksuje ciało. Rytuał kończy relaksujący masaż stóp, przy filiżance herbaty z lawendy.

Skarby Burgundii nad Pilicą - Wyjątkowy rytuał na bazie czerwonego wina. Rozpoczyna go łagodny peeling całego ciała o działaniu ujędrniającym.

Masaż aromaterapeutyczny całego ciała masłem z czerwonego wina łagodzi napięcie i ma działanie przeciwstarzeniowe. Okład z odżywczego masła, regeneruje skórę i niweluje niedoskonałości. Kieliszek czerwonego cysterskiego wina dopełnia działanie antyoksydacyjne rytuału i poprawia metabolizm.

Miodowa symfonia/Ule podklasztorza - Oczyszczający rytuał na bazie naturalnego miodu z podklasztorznych pasiek. Działanie oczyszczające i detoksykujące tego wyjątkowego, naturalnego kosmetyku jakim jest miód były inspiracją dla naszego rytuału CISTERCIANSIPA.

Rozpoczyna go sesja relaksująca w basenie floatingowym, po której zapraszamy na masaż ciepłym miodem: pleców i nóg.

Biesiada rycerza zakonu - Rytuał cystersów dla mężczyzn na bazie tytoniu i piwa. Rozpoczyna go peeling ciała o zapachu tytoniu, który usuwa martwy naskórek i oczyszcza skórę. Intensywny masaż klasyczny całego ciała, ciepłym olejem o zapachu tytoniu, usuwa napięcia mięśniowe i relaksuje ciało.

Rytuał wieńczy wizyta w grocie solnej z kuflem regionalnego piwa z browaru „Podklasztorze”.



Gospodarstwo agroturystyczne Za lasami położone jest w lesie, na terenie wsi Zakościele, 300 m od brzegu rzeki Pilicy.

Dysponujemy dwupoziomowym apartamentem (z aneksem kuchennym) o wysokim standardzie z 8 miejscami noclegowymi. Istnieje możliwość skorzystania z posiłków, serwujemy regionalne potrawy i produkty.

Do dyspozycji gości jest również świetlica na warsztaty, wiata z grillem, ognisko, małe boisko do kosza oraz przestrzeń do gier na trawie, 4 rowery, parking.

Oferujemy warsztaty dla dzieci i dorosłych (rękodzieła, kulinarne) oraz stały kontakt z przyrodą. Organizujemy spływy, wycieczki rowerowe i piesze.



Laureat konkursu

weekend na wsi®

konkurs wojewódzki

w latach 2020 i 2021

Kontakt:

Edyta Wawrzyniak
Zakościele 56C
97-215 Inowłódz

Tel. 516 165 939
FB: @ZaLasami





Najpiękniejsze pierniki wykonywane w 100% ręcznie!
Produkty idealne na prezent, dopracowane są w najdrobniejszych szczegółach, w bogatej paletce barw i są wyjątkowe wizualnie.

Zdobienia są także robione pod indywidualne zamówienie.

Usługa dekorowania ciastek wykonywana przez Zalukrowane została w 2023 roku wyróżniona Znakiem Marki lokalnej Dolina Pilicy zwolnij bieg...

Kontakt:
Zalukrowane
Iwona Milczarek
Spała
97-215 Inowódz

Tel. 693 400 760
FB: @Zalukrowane

Muzeum Lodów Kamienie Pingwin oferuje usługę zwiedzania muzeum z przewodnikiem oraz warsztaty edukacyjne.

Zarówno usługa jak i warsztaty zawierają w sobie możliwość konsumpcji certyfikowany Marką Doliny Pilicy produkt spożywczy lody Kamienie Pingwin.

Usługa zwiedzania i warsztaty są dostępne dla osób indywidualnych jak i zorganizowanych bez ograniczeń wiekowych i sprawnościowych.

Muzeum Lodów w Piotrkowie Trybunalskim ma siedzibę na Starym Mieście po kultowej niegdyś kawiarni Pod Ormianinem.

Odwiedzający Muzeum mają możliwość poznać wiele eksponatów, artefaktów historycznych do wyrobu lodów, obejrzeć film przygotowany przez właścicieli na bazie materiałów własnych oraz przygotować lody pod okiem przewodnika.



Kontakt:

Muzeum Lodów Kamienie Pingwin

ul. Rynek 1

97-300 Piotrków Trybunalski

Tel. 514 856 409

FB: @KamieniePingwin



Miody pitne produkowane w naszej miodosytni są uznawane na świecie za jedno z najlepszych.

Dbamy o to aby zarówno surowce jak i produkt gotowy były bardzo dobrej jakości.

Nasze miody pitne osiągają swoje wyśmienite walory smakowe w czasie wieloletniego leżakowania.

Surowcem do ich produkcji jest miód pszczeły, woda i zioła. Tak jak w dawnych czasach, do produkcji nie stosujemy sztucznych barwników, aromatów, środków konserwujących, środków przyspieszających dojrzewanie i stabilizatorów.

Walory smakowe i szlachetność naszych miódów pitnych utrwalamy przechowując je w butelkach wykonanych starym garncarskim sposobem z bolesławieckiej gliny, tak jak było to w dawnych czasach.

Miód pitny jest jednym z najstarszych napojów alkoholowych na świecie. Nasza firma produkuje miody w oparciu o stare receptury, jak i zgodnie z dawnymi sposobami ich produkcji.

Podstawowe rodzaje miódów pitnych produkowanych przez naszą firmę to:

Półtorak – powstaje poprzez zmieszanie jednej części miodu i pół części wody. Z powodu wysokiego stężenia cukrów fermentacja trwa bardzo długo, a miód pitny dojrzewa po kilkuletnim okresie leżakowania.

Dwójniak – powstaje poprzez zmieszanie jednej części miodu i jednej części wody. Dwójniaki należą do miódów słodkich, a ich dojrzewanie trwa kilka lat.

Trójniak – powstaje poprzez zmieszanie jednej części miodu i dwóch części wody. Jest to miód pitny półsłodki, a jego dojrzewanie trwa około roku.

Miody pitne owocowe powstają poprzez zastąpienie co najmniej 30% wody przeznaczoną do fermentacji sokiem owocowym. I tak dwójniak Maliniak powstaje przez dodanie soku malinowego, dwójniak Jabłkowy – soku jabłkowego, półtorak Gronowy – przez dodanie soku z winogron.



Kontakt:

Pasieka Jaros Sp. z o.o.

Łazisko 46

97-200 Tomaszów Mazowiecki

www.pasiekajaros.pl

Tel. 44 724 40 73/ 696 108 278

FB: @PasiekaJaros



Ciasto **Jasieniotka** to nie tylko deser – to opowieść o tradycji, przekazywana z pokolenia na pokolenie. Każdy kęs to smak historii. Tajemna mieszanka ziół nadaje szarlotce niepowtarzalny aromat i smak, który zachwyci Twoje zmysły.

Idealna na rodzinne spotkania i uroczystości. Tworzy atmosferę ciepła i wspólnego smakowania chwil.

Produkt został w 2023 roku wyróżniony Znakiem Marki lokalnej Dolina Pilicy zwolnij bieg...

Gratulujemy jakości i niepowtarzalnych walorów smakowych .



Kontakt:

**Koło Gospodyń Wiejskich
w Nowym Jasieniu
„Jasienianki”**

Nowy Jasień
97-217 Lubochnia

Tel. 692 480 924

FB: @KGW Jasienianki



**Dolina
Pilicy**
zwolnij bieg



Korytnicki ser dojrzewający to produkt, który jest naturalny, bez konserwantów i barwników. Dojrzewa minimum 2,5 miesiąca. Produkowany z mleka pozyskanego z własnego gospodarstwa. Dzięki odpowiedniemu, zdrowemu i racjonalnemu żywieniu zwierząt, uzyskuje się najlepszą jakość mleka co decyduje o wyjątkowym smaku sera.

Sery są źródłem antyoksydantów, które regulują nasz metabolizm co pozytywnie wpływa m.in. na procesy odchudzania. Mają także działanie przeciwwirusowe i przeciwbakteryjne.

Kontakt:

**Gospodarstwo rolne
Joanna, Elżbieta i Janusz
Szymańscy**
Korytnica 11
97-330 Sulejów

Tel. 798 852 686
FB: @KromleKorytnica



Podchmielony Mnich, Biała Dama, 1176 Opactwo, Ale Mnich to unikalne **wyroby Browaru restauracyjnego „Podklasztorze”** a także powrót do tradycji warzenia piwa w murach Opactwa Cystersów. Do produkcji używamy najwyższej klasy słodu, drożdży i chmielu. Cały proces warzenia od początku do końca stanowi czyste rzemiosło. By uzyskać pełnię smaku, obfitą pianę i piękną barwę nasze piwo nie jest pasteryzowane ani filtrowane. Proces leżakowania odbywa się w piwnicznych murach klasztoru i trwa odpowiednio długo w zależności od uwarzonego stylu. Pijąc nasz złoty trunek mają Państwo pewność, że każda warka ugotowana została z wielką pasją i sercem.

W murach opactwa Cystersów usytuowanego na terenie starej Puszczy Pilickiej od najdawniejszych czasów mnisi warzyli przednie piwo. Wskrzeszając na nowo tradycje browarnicze staramy się aby nasze piwo oddawało klimat i charakter wymienionych trunków wytwarzanych przez zakonnych braci.

Najwyższej klasy słody, drożdże czy chmieie ale przede wszystkim prawdziwa pasja naszego browarnika sprawiają, że piwa z Browaru Podklasztorze cieszą się uznaniem naszych gości. Każde z naszych czterech piw „PodChmielony Mnich”, „Biała Dama”, „1176 Opactwo” czy „Ale Mnich” to trunki, które powstają z zachowaniem wszelkich prawideł sztuki browarniczej. Odpowiednio długo leżakując w piwnicach starego klasztoru nabierają mocy oraz szlachetnego smaku – tak cenionego przez wszystkich miłośników piwa.



Kontakt:
Hotel Podklasztorze
 ul. W. Jagiełły 1
 97-330 Sulejów
www.hotelpodklasztorze.pl

Tel. 44 610 24 00 / 695 320 485
 FB: @Podklasztorze



Odkryj Smak Tradycji z Chlebem na Zakwasie!

Nasza receptura opiera się na starannie pielęgnowanym zakwasie, który nadaje chlebowi niepowtarzalny smak i aromat.

To nie jest zwykły chleb - to podróż w głąb tradycji piekarskiej, gdzie jakość i smak są na pierwszym miejscu.

Zdrowy wybór:

Zakwas wspomaga trawienie i zawiera naturalne probiotyki.

Bez sztucznych dodatków:

Tylko naturalne składniki, bez konserwantów ani polepszaczy.

Unikalny smak:

Delikatna kwasowość i pełne ziarno, które uwodzi zmysły.

**Kontakt:**

Naturalnie, na zakwasie

Beata Naporska

ul. Taraszczyńska 45a

97-330 Sulejów

Tel. 793 555 771

FB: @naturalnienazakwasie



Kontakt:
Palarnia kawy
Małgorzata Kula
 Studzianki 4
 97-320 Wolbórz

Tel. 518 320 357
 FB: @coffee-latte.pl

Rozpocznij Dzień z Kawką Orkiszową – Energetyczna Pysność Prosto z Natury!

Zapraszamy do odkrycia sekretu pełnej energii, zdrowej alternatywy – kawy orkiszowej. Ziarna orkiszu sprowadzane są z obszaru Doliny Pilicy od lokalnych producentów, następnie prażone są na tradycyjnym piecu do kawy. Orkisz mieszany jest przez nas w odpowiedniej proporcji z naturalną 100% arabiką.

Orkisz, znany ze swoich właściwości zdrowotnych, teraz także w formie kawy! Bezglutenowa i łatwo przyswajalna, doskonała dla Twojego zdrowia. Delikatne nuty orkiszu łączą się z intensywnym aromatem kawy, tworząc niezwykle doznania smakowe. Każdy łyk to podróż po zmysłach! Zamów kawę orkiszową już teraz i zacznij swoją podróż w świat zdrowego smaku!

Kawa ta jest wyjątkowa w swoim smaku, można porównać ją do tradycyjnej kawy zbożowej, ale zawiera w sobie nuty karmelowe, które nadaje jej prażony orkisz oraz kofeinę, która pobudza organizm, dzięki dodawanym do niej ziaren arabiki.



Czy marzysz o wyjątkowym smaku i aromacie w Twojej kuchni?

Panie z KGW zbierają i suszą zioła z najwyższą starannością, zachowując ich pełnię smaku i aromatu.

Każde opakowanie to gwarancja świeżości!

Suszone zioła to nie tylko wyjątkowy smak, ale także pełne dobrodziejstwo dla Twojego zdrowia.

Jasieńskie susze ziołowe sprawią, że Twoje potrawy staną się arcydziełem smaku.

Produkt został w 2023 roku wyróżniony Znakiem Marki lokalnej Dolina Pilicy zwolnij bieg...



**Dolina
Pilicy**
zwolnij bieg



Kontakt:

**Koło Gospodyń Wiejskich
w Nowym Jasieniu**

„Jasienianki”

Nowy Jasień

97-217 Lubochnia

Tel. 692 480 924

FB: @KGW Jasienianki



Plantacja Potok oferuje naturalny sok z pigwowca, zwanego "polską cytryną".

Owoce do produkcji pozyskujemy z własnej plantacji, położonej wśród lasów z dala od infrastruktury. Do produkcji soku nie używam żadnych wzmacniaczy smaku, barwników czy ulepszaczy.

Sok jest bardzo esencjonalny, wydajny i świetnie nadaje się do rozcieńczania z wodą lub jako dodatek do herbaty. Duża butelka na 5 litrów wody. Zawiera olbrzymie ilości cennych mikro i makroelementów (żelazo, magnez, sód, miedź, cynk, fosfor) oraz jest bogaty w witaminy A, C, D, B, B2.

Oprócz świetnego kwaśno-słodkiego smaku sok posiada wiele prozdrowotnych właściwości:

- podnosi odporność organizmu
- działa przeciwzapalnie i antywirusowo
- redukuje zły cholesterol
- zmniejsza ryzyko chorób serca
- wspomaga regenerację wątroby
- jest źródłem cennego błonnika (pektyny)
- oczyszcza jelita i poprawia metabolizm
- obniża ciśnienie krwi
- przeciwutleniacze świetnie działają na skórę
- uzupełnia niedobory witamin
- ma niski indeks glikemiczny, cukier zawarty w soku jest przyswajalny w mniejszych ilościach



Kontakt:

Plantacja Potok
Mateusz Parol

ul. Leśna 3

97-213 Smardzewice

Tel. 574 503 005

FB: @Plantacja Potok



Kamienie Pingwin – lody rzemieślnicze nazywane także kamieniami, kamborkami, granatami, lodami odpustowymi, twardymi, sprzedawane są od kilkudziesięciu lat w tej samej formie, tylko na terenie powiatu piotrkowskiego. Nasze lody to produkt spożywczy wytwarzany według wielopokoleniowej receptury na terenie Doliny Pilicy w Kłudzicach, gm. Sulejów od prawie 100 lat.

Lody nie zawierają w sobie sztucznych dodatków, stabilizatorów, konserwantów i ulepszaczy. Są ewenementem na rynku lodów. Proces ich produkcji jest typowo rzemieślniczy, trwający kilkanaście godzin. Dobór składników celowo nastawiony jest na jakość, a nie na ilość.

Lody pierwszych ulicznych sprzedawców są, podawane z drewnianej skrzynki w handlu obwoźnym na obszarze Doliny Pilicy.

Nasz produkt wstawiamy m.in. do sklepów:

Groszek w miejscowościach: Kłudzice, Milejów

Livio w miejscowości Witów Kolonia

Krokodylek w miejscowości: Przygłów Las, Włodzimierzów, Sulejów Podklasztorze



Kontakt:

**Wytwórnia Lodów
Rzemieślniczych Pingwin
Tomasz Strzelczyk**

*Kłudzice 45A
97-330 Sulejów*

*Tel. 514 856 409
FB: @KamieniePingwin*



Miód rzepakowy, akacjowy, lipowy, wielokwiatowy, spadziowy z Pasieki Na Mokrych

wytwarzany jest przez pszczołę *Apis mellifera* pochodzącą z obszarów leśnych, łąk, pól uprawnych oraz zielonych alei zlokalizowanych na obszarze objętym Doliną Pilicy.

Pasieka zlokalizowana jest w miejscowości Barkowice Mokre nad Zalewem Sulejowskim. Miód to naturalny słodki produkt. Wytwarzany jest przez pszczołę miodną poprzez łączenie z własnymi specyficznymi substancjami nektaru roślin, który jest następnie składowany, odparowywany i pozostawiony do dojrzewania w komórkach plastra. Pasieka zlokalizowana jest w miejscowości Barkowice Mokre w gminie Sulejów, powiat piotrkowski.

Na obecną chwilę uzyskuje się ok 500 l. miodu.



Kontakt:

Pasieka Na Mokrych

Michał Cejnek

Barkowice Mokre

ul. Główna 13

97-330 Sulejów

www.pasiekanamokrych.pl

Tel. 604 550 110

FB: @PasiekaNaMokrych



Do przygotowania miódów z owocami liofilizowanymi używamy miodu rzepakowego i wielokwiatowego wczesnowiosennego. Są to miody, które najszybciej ulegają krystalizacji.

Miody z dodatkiem owoców liofilizowanych tj. maliny, cytryna, jagody, truskawka i inne owoce to świetny dodatek do herbaty, sprawdzają się jako dodatek do lodów, deserów i tostów.

Owoce dzięki liofilizacji tracą wodą bez utraty wartości odżywczych, dzięki czemu są zdrowe i pyszne. Zawsze kupuj u źródła - tam gdzie one powstają i wspieraj krótki łańcuch dostaw.



Kontakt:
Warsztat smaków
Monika Cejnek
 Barkowice Mokre
 97-330 Sulejów

www.pasiekanamokrych.pl
 Tel. 604 550 110
 FB: @PasiekaNaMokrych



Sulejowska Buła to najsmaczniejszy burger - rozpoznawalny smak ziemi sulejowskiej. Tajemnica smaku kryje się w unikatowej oryginalnej recepturze, którą znają tylko nieliczni. Usługa serwowania *Sulejowskiej Buły* świadczona jest z najnowocześniejszego food-trucka, z wszelkimi odbiorami sanepidu i weterynarii. Aby zasmakować tej wyjątkowości smaku, konsumenci na kultową sulejowską Polanę-Victorię zjeżdżają się z całej Polski.

Dostępność parkingu i miejsc siedzących wśród zieleni nad Pilicą, sprzyja do rodzinnego wypoczynku i degustacji wybornym smakiem regionu.

Produkty spożywcze potrzebne do przygotowania *Sulejowskiej Buły* są wysokiej jakości i pochodzą od lokalnych sprzedawców z woj. łódzkiego.

Sos szefa z dodatkiem miodu z lokalnej *Pasieki Na Mokrych* sprawia, że smak produktu jest wyjątkowy i niepowtarzalny.

Firma świadczy sprzedaż na wynos oraz może być atrakcją na imprezach okolicznościowych.

Wysokie noty i pozytywne opinie klientów na Google Maps oraz portalu Facebook świadczą o wysokiej jakości świadczonej usługi.

Kontakt:

FOX Burger Jakub Lisman

*Przy drodze krajowej nr DK 12
na 412 kilometrze
97-330 Sulejów*

Godziny otwarcia

*Poniedziałek-Piątek: 12:00-22:00
Sobota & Niedziela: 14:00-22:00*

Tel. 791 567 779

FB: @FoxBurgerSulejów



Burgerowa Buła to maślana, delikatna bułka z piekarni Gredka przeznaczona do przyrządzenia wyśmienitych burgerów. Produkcja ręczna i wykorzystanie lokalnych surowców gwarantuje najwyższą jakość i niepowtarzalny smak. Bułka jest sprzedawana w różnych wariantach dekoracyjnych z różnymi rodzajami ziarna co jest odpowiedzią na zapotrzebowanie klientów dzisiejszych czasów.

Nasze produkty są wypiekane na bazie dawnych receptur modyfikowanych pod nowe gusta klientów. Tworzymy również wyroby piekarnicze pod zamówienia i pod współpracę z nowymi kontrahentami. Cały czas w tym temacie się rozwijamy żeby nasze wyroby były jak najlepszej jakości.

Piekarnia Gredka jest firmą rodzinną z branży piekarsko-ciastkarskiej działającą od wielu pokoleń na terenie Doliny Pilicy. Historia rodziny Gredka w Sulejowie zaczyna się w XVIII wieku. Pradziadek obecnych właścicieli piekarni 31 grudnia 1816 roku uzyskał papiery na czeladnika zatwierdzone mocą Wielkiego Księcia Namiestnika Królestwa.

Burgerowe Buły można kupić jako produkt w punktach sprzedaży naszych zakładów w Piotrkowie Trybunalskim oraz Sulejowie. Jako produkt poddawany jest także obróbce przez Firmę FOX Burger sprzedającego swoje produkty na terenie Sulejowa, a także innych miast jak Piotrków Trybunalski czy Opoczno.



Kontakt:

Piekarnia Gredka Sp. z o.o.

ul. Słowackiego 149

97-300 Piotrków Trybunalski

Oddział: Grunwaldzka 3

97-330 Sulejów

Tel. 607 919 635



PRODUKT

Konfitura z borówki amerykańskiej

Syrop z borówki amerykańskiej

Konfitura i syrop z borówki amerykańskiej to domowe pyszności, wykonane według tradycyjnych receptur, naturalnych składników pozyskanych z własnej ekologicznej plantacji od Edyta i Rafał Fogiel. Produkcja opiera się na tradycyjnych metodach, następnie produkty są ręcznie nalewane, zakręcane i etykietowane. Tu wszystko dzieje się w zgodzie z naturą!

Produkty zostały wyróżnione w 2023 roku
Znakiem Marki lokalnej Dolina Pilicy zwolnij bieg...

Produkty zawierają naturalny błonnik,
witaminy A, B, C, PP kwas foliowy a także
naturalne składniki mineralne magnez, potas,
wapń, cynk, selen, żelazo oraz dużo
antyoksydantów.

Kontakt:

Gospodarstwo Rolno-Sadownicze

Edyta i Rafał Fogiel

Przyglów, ul. Sulejowska

97-330 Sulejów

Tel. 606 326 176



Dereń jadalny jest rośliną znaną od stuleci, posiada wiele właściwości prozdrowotnych i smakowych.

Owoce derenia jadalnego pochodzą z jedynej w województwie łódzkim plantacji towarowej położonej w Sulejowie. Charakteryzują się słodko-kwaśnym smakiem ze specyficznym aromatem.

Dereń jadalny dzięki niesamowitym walorom smakowym i prozdrowotnym stanowi doskonałą bazę do produkcji konfitur, soków oraz nalewek. Świeże owoce z derenia są dostępne od sierpnia do października, natomiast mrożone praktycznie przez cały rok do czasu wyczerpania zapasów. Owoce po ręcznym zbiorze są myte i pakowane do 1 kg lub 2 kg opakowań, w których są mrożone. Świeże owoce derenia można przechowywać w lodówce maksymalnie kilka dni, natomiast owoce zamrożone mogą leżeć nawet kilka miesięcy, nie tracą swoich właściwości smakowych i prozdrowotnych.



Właściwości: prozdrowotne

Ze względu na wysoką zawartość żelaza dereń jest bardzo skuteczny w zapobieganiu anemii.

Przetwory z owoców derenia pomagają w prawidłowym dotlenieniu organizmu.

Skład derenia ma dobroczynne działanie na skórę, włosy i paznokcie.

Z uwagi na zawartość kwasów organicznych i fitoncydów dereń ma też właściwości przeciwzapalne i ściągające.

Świeży sok z derenia sprawdzi się w leczeniu biegunki i kolki żołądkowej. Przyspiesza również przemianę materii.

Dereń jadalny ma także działanie antyseptyczne i grzybobójcze.

Witamina P zawarta w owocach derenia wzmacnia układ krwionośny i ma działanie przeciwalergiczne.

Witamina A wpływa korzystnie na skórę, włosy, paznokcie oraz na wzrok.

Sok z derenia jest pomocny w walce z otyłością i nadwagą.

Ze względu na właściwości antyseptyczne, dereń pomaga w utrzymaniu higieny jamy ustnej.

W medycynie naturalnej stosowany jest w leczeniu przeziębienia i grypy jako środek przeciwgorączkowy.

Wspomaga też układ odpornościowy.

Dereń stosowany może być do łagodzenia objawów migreny i podagry.

Okłady i kąpiele z dodatkiem wywaru z liści i kory derenia są pomocne przy bólach reumatycznych.

Kontakt:

Gospodarstwo ogrodniczo-rolne

Mariusz Stobiecki

ul. Południowa 5

97-330 Sulejów

Tel. 605 210 695

Świece z wosku pszczelego wykonane są z naturalnego produktu pszczół, czyli z wosku pszczelego. Wykorzystywane są w obrzędach liturgicznych i apiterapii. Mają oryginalny wygląd i zapach. Wydzielają przyjemny, miodowy – woskowy aromat. Spalają się jasnym, równym płomieniem.

Palenie świec z wosku pszczelego ma bardzo dobre skutki dla zdrowia:

- likwiduje szkodliwe zapachy naturalne i sztuczne, w tym zapach dymu tytoniowego, odświeża powietrze, nasycza je przyjemnym miodowym aromatem,
- korzystnie, ujemnie jonizuje powietrze, co pozytywnie wpływa na samopoczucie, koncentrację, działają uspokajająco i wyciszająco
- zmniejsza szkodliwość promieniowania elektromagnetycznego monitorów, telewizorów, kuchenek i innych urządzeń elektrycznych.

Zachęcamy aby codziennie palić świeczki z wosku pszczelego przez przynajmniej 15-60 minut. Wszystkie świece z wosku pszczelego produkowane są w naszej pasiece w miejscowości Barkowice Mokre nad Zalewem Sulejowskim.



Kontakt:

Pasieka Na Mokrych

Michał Cejnuł

Barkowice Mokre

ul. Główna 13

97-330 Sulejów

www.pasiekanamokrych.pl

Tel. 604 550 110

FB: @PasiekaNaMokrych



Zapraszamy do świata, gdzie każdy produkt jest niepowtarzalny a rękodzielnicze dzieła są stworzone z pasją i dbałością o detale!

wzbudzają podziw i zainteresowanie odbiorców misternością i estetyką. Niepowtarzalne motywy tj.: ptaki, płazy, gady itp. są wykonane z surowców naturalnych. Ekspozują walory przyrodnicze z obszaru Doliny Pilicy. Podstawową zasadą tworzenia ozdób z orzecha jest wyjątkowość doboru tworzywa artystycznego, jednocześnie przecież tak bardzo naturalnego. Unikatowość a przy tym rzeczywistość artystycznych skojarzeń czyni produkty wyjątkowymi na rynku.

Jesteśmy wielopokoleniową rodziną pasjonatów sztuki ludowej. Nasze rękodzieło łączy tradycję z nowoczesnością – potrafimy twórczo wykorzystać każdy surowiec. Natura dostarcza nam inspiracji, a jej owocom nadajemy drugie życie. Uczestniczymy w kiermaszach i jarmarkach zarówno w Polsce i zagranicą.

Prowadzimy warsztaty i pokazy.

Kontakt:

Mariusz Bogusławski

97-320 Wolbórz

www.plecione.pl

Tel. 603 426 534

FB: @plecione



Jesteśmy małą rodzinną pracownią i tworzymy wyjątkowe przedmioty z drewna – biżuterię drewnianą, dekoracje i akcesoria, a także pamiątki i gadżety dla firm. Pomysłów nam nie brakuje i z biegiem czasu będziecie mogli zobaczyć tutaj kolejne nasze realizacje.



Kontakt:

Spalska Manufaktura

Jerzy Starosta

Spała, ul. Krótka

97-215 Inowłódz

www.spalskamanufaktura.pl

Tel. 792 501 435

FB: @spalskamanufaktura



SPALSKA
MANUFAKTURA



Dolina
Pilicy
zwolnij bieg



Kapelusz pilicki wyplatany ręcznie ze sznurka papierowego

surowca naturalnego, przez co jest bardzo praktyczny, oryginalny i w pełni ekologiczny. Wyobrażenia pomagają wyczarować ze zwykłego sznurka niepowtarzalne wzory i kształty.

Mocną stroną rękodzieła jest wysoka jakość artystyczna proponowanego produktu. Bezwzględna powtarzalność jakości, przy zachowaniu jednorodności wykorzystywanego tworzywa, a przy tym doprowadzona do perfekcji technika ręcznego wyplatania.

Tworzymy trendy w modzie, dodając do oferty w każdym sezonie nowe wzory i modele.

W pełni naturalny sznurek papierowy zamieniamy w rzeczy użytkowe, z którego wyplatamy przewiewne kapelusze, kosze a także torebki i biżuterię.

Uczestniczymy w kiermaszach i jarmarkach zarówno w Polsce i zagranicą.

Prowadzimy warsztaty i pokazy.



Kontakt:
Mariusz Bogusławski
97-320 Wolbórz
www.plecione.pl

Tel. 603 426 534
FB: @plecione



Lubocheński Festiwal Maśła powstał m.in. po to, by ocalić od zapomnienia tradycyjne metody wyrabiania maśła. Sekretom wielu gospodyń są dodawane do maśła lokalnie rosnące zioła i przyprawy, które nadają mu specyficznego i niepowtarzalnego smaku. Podczas festiwalu rozgrywany jest Konkurs Ubijania Maśła, gdzie wykorzystuje się stare, niezmiennie metody. Śmietana ubijana jest w kierzankach, a pozyskane maśło formowane ręcznie w tradycyjne osetki.

Termin zostanie podany na stronie Gminy Lubochnia.



Kontakt:
Gmina Lubochnia
ul. Tomaszowska 9
97-217 Lubochnia
www.lubochnia.pl

Tel. 44 710 35 10
FB: @GminaLubochnia



Geopark Owadów-Brzezinki w Gminie Sławno powstał w celu promocji unikatowego stanowiska paleontologicznego, na którym udokumentowano bogate skamieniałości organizmów morskich oraz lądowych sprzed 148 mln. oraz poszerzenia oferty edukacyjno – turystycznej Gminy Sławno.

Wykorzystując ten fakt samorząd Gminy Sławno wspólnie z naukowcami z Polskiej Akademii Nauk organizowali szereg badań naukowych i konferencji na terenie kamieniołomu Owadów – Brzezinki /czynne wyrobisko firmy NORDKALK/ uznanym przez naukowców za niezwykle wyjątkowy geoturystyczny teren. Efektem tych prac jest powstanie GEOPARKU z tarasem widokowym oraz muzeum, które mają niezwykle znaczenie nie tylko dla paleontologii ale również dla rozwoju regionu i jego mieszkańców oraz promocji Gminy Sławno. Obiekt powstał dzięki dofinansowaniu z Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego.

To również świetna inicjatywa promująca współpracę trójstronną: biznes – nauka – samorząd.

W muzeum na terenie GEOPARKU znajduje się liczna kolekcja skamieniałości specyficznych amonitów, homaropodobnych skorupiaków i skrzypłoczy, a także dużych kręgowców, drapieżnych ryb, żółwi skrytoszyjnych, krokodylomorfów oraz ichtiozaurów. Niewątpliwą atrakcją jest również możliwość podziwiania tych skamieniałości poprzez nadanie im formy przestrzennej a ich szczegółowy opis znajduje się na ścieżce edukacyjno - naukowej.

Na terenie GEOPARKU znajdują się także otwarte strefy aktywności dla dzieci i dorosłych.

Taras widokowy jest czynny całodobowo i przez cały rok – wstęp wolny. Pawilon wystawowy można zwiedzać w weekendy natomiast grupy zorganizowane po wcześniejszym ustaleniu telefonicznym.



Kontakt

Geoparku Owadów - Brzezinki

N:51° 21'47.04"

E:20° 7'52.76"

ul. Juliusza Słowackiego 77
Sławno 26-332

Gmina Sławno

ul. Marszałka Józefa

Piłsudskiego 31

26-332 Sławno

www.ugslawno.pl

Tel. 44 755 18 50

FB: @ugslawno

Widowisko plenerowe „Podróż do Betlejem”

to interaktywna, plenerowa inscenizacja, która w niezwyklej, artystycznej formie przedstawia wydarzenie, które zmieniło historię świata. Spektakl, w realizację którego angażuje się corocznie ponad 150 wolontariuszy, przypomina najważniejsze fakty i przedstawia najpiękniejsze sceny historii Bożego Narodzenia. Widzowie, będąc częścią przedstawienia, w asyście rzymskich żołnierzy razem z głównymi bohaterami przedstawianej historii, wyruszają w pełną wrażeń podróż, na końcu której, w ubogiej stajence, spotykają Marię i Józefa z dziećmi Jezus.

Termin wydarzenia będzie podany na stronie internetowej.



Kontakt:
Fundacja Proem Zako
Zakościele 80
97-215 Inowłódz
www.proemzako.pl
www.dobetlejem.pl

Tel. 44 710 11 40
FB: @dobetlejem

PROEM
ZAKO



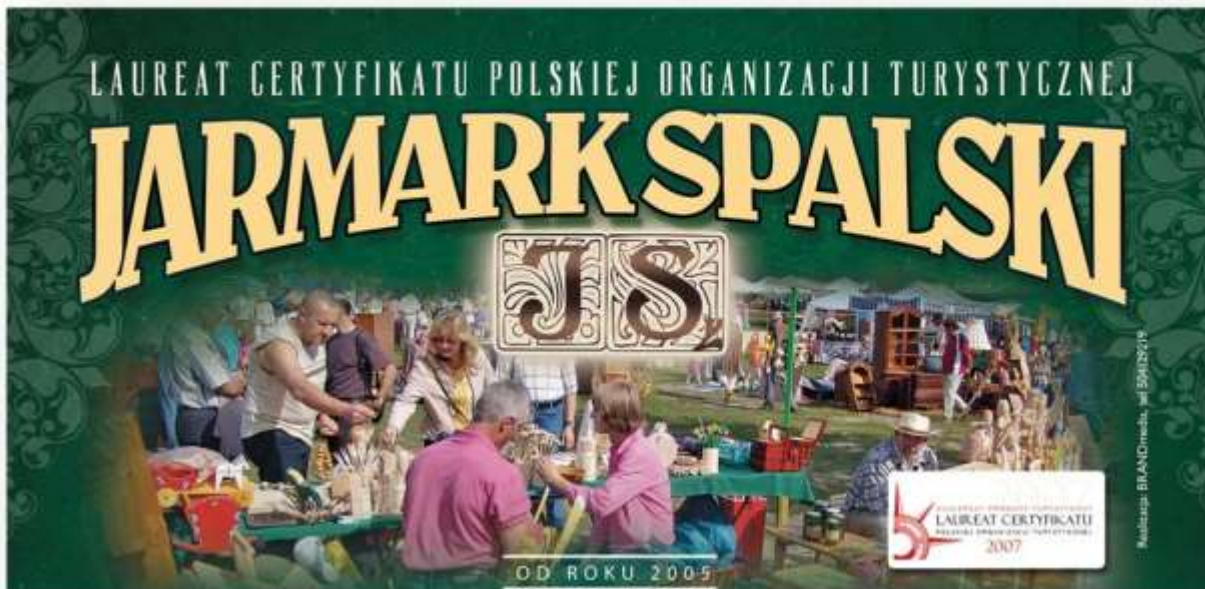
Jarmark zlokalizowany jest w samym centrum Spały, w malowniczym miejscu nad stawem w sercu turystycznego obszaru Doliny Pilicy.

Spalski Jarmark Antyków i Rękodzieła Ludowego w Spale adresowany przede wszystkim do kolekcjonerów i zbieraczy wszelkiego rodzaju przedmiotów zabytkowych i staroci oraz do osób handlujących tego typu przedmiotami, producentów zdrowej lokalnej żywności takich jak miody, nalewki, chleby, sery, przetwory owocowe, warzywno.

Na imprezie prezentowana jest twórczość ludowa i rękodzielnicza.

Spalski Jarmark Antyków i Rękodzieła Ludowego w Spale to impreza cykliczna, odbywająca się raz w miesiącu od kwietnia do października.

Dla zwiedzających wstęp na Jarmark jest bezpłatny.



Kontakt:
PAPIS Robert Papis
Spała
97-215 Inowódz
www.jarmarkspalski.pl

Tel. 724 238 823
FB: @jarmarkspalski

