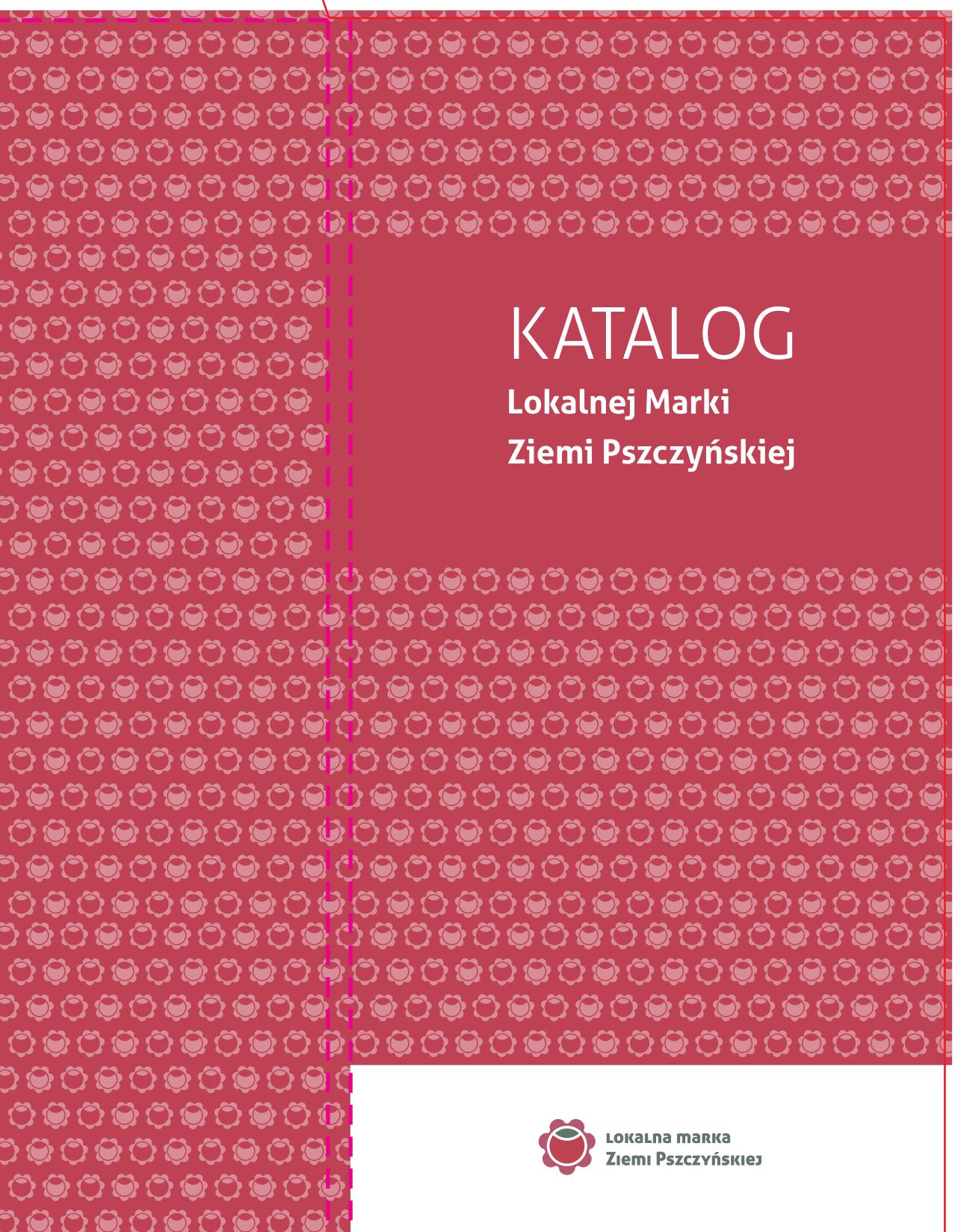


KATALOG

Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej



Lokalna marka
Ziemi Pszczyńskiej



PŘEKRAČUJEME HŘANICE
PRZEKRACZAMY GRANICE
2014–2020



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO



Mikroprojekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu
INTERREG V-A Republika Czeska – Polska 2014-2020 oraz z budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu Beskidy

znajdź nas w mediach społecznościowych:
[marka.powiat.pszczyna.pl](#)
 @LokalnaMarkaZiemiPszczyńskiej

 **Lokalna Marka Ziemi Pszczyńskiej** jest znakiem jakości przyznawanym produktom wytwarzanym w powiecie pszczyńskim, spełniającym określone kryteria certyfikacyjne. Jej celem jest wspieranie lokalnej przedsiębiorczości, promowanie walorów i zasobów regionu, a także wzrost ruchu turystycznego na ziemi pszczyńskiej.

Artykuły oznaczone przedmiotową marką są gwarancją wysokiej jakości produktów, pochodzących z terenu powiatu pszczyńskiego.

Logo Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej nawiązuje do wizerunku róży, stanowiącej element historycznego haftu pszczyńskiego.

 **Lokalna Marka Ziemi Pszczyńskiej (Local Brand of Pszczyna Land)** is a quality mark awarded to products manufactured in the Pszczyna district which meet specific certification criteria. Its aim is to support local entrepreneurship, promote the values and resources of the region and increase tourist traffic in the Pszczyna Land.

Articles marked with this brand are a guarantee of high-quality products from the Pszczyna district.

The logo of the Local Brand of the Pszczyna Land refers to the image of a rose, which is an element of the historic Pszczyna embroidery.

 Die Marke **Lokalna Marka Ziemi Pszczyńskiej** ist ein Qualitätszeichen, das an Produkte vergeben wird, die im Kreis Pszczyna hergestellt werden und bestimmte Zertifizierungskriterien erfüllen. Ihr Ziel ist es, das lokale Unternehmertum zu unterstützen, die Werte und Ressourcen der Region zu fördern und den Touristenverkehr im Pszczyna-Land zu steigern.

Die mit dieser Marke gekennzeichneten Artikel sind eine Garantie für qualitativ hochwertige Produkte aus dem Kreis Pszczyna.

Das Logo der Marke Lokalna Marka Ziemi Pszczyńskiej bezieht sich auf das Bild einer Rose, die ein Element der historischen Stickerei in Pszczyna ist.

 **Místní značka pštinského regionu** je značkou kvality udělovanou výrobkům vyrobeným v pštinském okresu, které splňují určitá certifikační kritéria. Její cílem je podporovat místní podnikání, propagovat hodnoty a zdroje regionu a také zvýšit turistický ruch v Pštinském regionu.

Produkty označené příslušnou značkou zaručují vysoce kvalitní produkty z okresu Pština.

Logo Místní značky pštinského regionu odkazuje na obrázek růže, který je součástí historické pszczyńskiej výšivky.

**Piekarnia-Cukiernia
Brzeczek sp. k.**

ul. Słoneczna 6
43-200 Pszczyna

tel. 32 210 23 09
brzeczek@brzeczek.com.pl
www.brzeczek.com.pl

facebook.com/ubrzeczka



Chleb z łopaty

Piekarnia-Cukiernia u Brzęczka to pszczyńska firma z tradycjami, istniejąca od 1971 roku. Zgodnie z mottem „wypieki z tradycją, pasją i sercem”, wszystkie wyroby piekarskie i cukiernicze produkowane są z należytą starannością, z wysokiej jakości surowców. Firma cieszy się dużym uznaniem wśród społeczności lokalnej i nie tylko.

„Chleb z łopaty” powstaje z połączenia najwyższej jakości mąki pszennej i żytniej, z dodatkiem drożdży, soli i zakwasu żytniego. Receptura jego wypieku jest niezmienna od ponad 50 lat. Pyszny chleb powstaje dzięki pasji piekarzy, którzy sumiennie wykonując swoją pracę sprawiają, że chleb ten ma wyśmienity smak, chrupiącą skórkę oraz delikatny i porowaty miększ. To niewątpliwie największe walory tego produktu, który znany jest nie tylko w powiecie pszczyńskim, ale również w dużej części Śląska.

W 2013 roku „Chleb z łopaty” otrzymał tytuł Top Produktu w znany konkursie „Doceń polskie”.

Shovel Bread

Bakery and sweet shop at Brzęczek is a Pszczyna-based company with traditions, existing since 1971. According to the motto „baked goods with tradition, passion and heart”, all bakery and confectionery products are made with due care and from high-quality raw materials. The company is well respected by the local community and beyond.

The „Shovel Bread” is made from a combination of the highest quality wheat and rye flour, with the addition of yeast, salt and rye sourdough. The recipe has remained unchanged for over 50 years. The delicious bread is created thanks to the passion of the bakers who, by diligently performing their work, ensure that the bread has an exquisite taste, crispy crust and a delicate and porous crumb. These are undoubtedly the greatest qualities of this product, which is known not only in the Pszczyna district, but also in large parts of Silesia.

In the year 2013, „Shovel Bread” was awarded the title of Top Product in the well-known „Doceń polskie” competition.



Brot aus Einer Schaufel

Piekarnia-Cukiernia u Brzęczka ist ein Traditionssunternehmen aus Pszczyna, das seit 1971 besteht. Nach dem Motto „Backwaren mit Tradition, Leidenschaft und Herz“ werden alle Back- und Konditoreiprodukte mit Sorgfalt und aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt. Das Unternehmen ist in der Gemeinde und darüber hinaus sehr angesehen.

Das Brot aus einer Schaufel „Chleb z łopaty“ wird aus einer Kombination von Weizen- und Roggenmehl höchster Qualität unter Zugabe von Hefe, Salz und Roggensauerteig hergestellt. Das Rezept ist seit über 50 Jahren unverändert geblieben. Das köstliche Brot entsteht dank der Leidenschaft der Bäcker, die durch ihre sorgfältige Arbeit dafür sorgen, dass das Brot einen köstlichen Geschmack, eine knusprige Kruste und eine zarte und poröse Krume hat. Dies sind zweifellos die größten Vorteile dieses Produkts, das nicht nur im Kreis Pszczyna, sondern auch in weiten Teilen Schlesiens bekannt ist.

Im Jahr 2013 wurde „Chleb z łopaty“ beim bekannten Wettbewerb „Doceń polskie“ mit dem Titel Top Produkt ausgezeichnet.



Chléb z Lopaty

Pekárna-Cukrárna u Brzęczka je společnost z Pštině s tradicí, která existuje již od roku 1971. V souladu s motom „pečení s tradicí, vášní a srdcem“ jsou všechny pekařské a cukrářské výrobky vyráběny s náležitou péčí, z kvalitních surovin. Společnost je vysoce ceněna místní komunitou a nejen.

„Chléb z lopaty“ je vyroben z kombinace nejkvalitnější pšeničné a žitné mouky s přídavkem droždí, soli a žitného kvásku. Jeho receptura se nemění již více než 50 let. Lahodný chléb vzniká díky vášni pekařů, kteří svědomitou prací dodávají chlebu vynikající chuť, křupavou kůrku a jemnou a porézní střídku. To jsou bezesporu největší přednosti tohoto produktu, který je známý nejen v pszczynském okresu, ale i ve velké části Slezska.

V roce 2013 získal „Chléb z lopaty“ titul Top produkt ve známé soutěži „Oceňte polské“.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

GRÜNeR Przetwórstwo serów DG&JG sp. z o.o.

ul. Hodowców 139 E
43-243 Wiśla Wielka
tel. 500 327 460
gruner-e@wp.pl
www.gruner-group.eu

Punkt sprzedaży:
Fromażeria GRÜNeR
ul. ks. bp. H. Bednorza 2
43-200 Pszczyna



PL Kule i kremy serowe

W firmie DG&JG sp. z o.o., powstacej w 2013 r., wykorzystywane są przekazywane z pokolenia na pokolenie receptury, które zostały uszlachetnione i wzbogacone o dodatkowe smaki.

Produkty te nie posiadają konserwantów, mają oryginalny i naturalny smak. Sery powstają ze świeżego, najwyższej jakości mleka krowiego lub z dodatkiem mleka koziego.

Kule serowe i kremy serowe na bazie mleka krowiego i koziego:

- Kula pszczyńska z pomidorem
- Kula pszczyńska z melisą i pyłkiem kwiatowym
- Kula pszczyńska z czosnkiem niedźwiedzim
- Kula pszczyńska z czarnuszką i pomidorem
- Kula pszczyńska z łososiem
- Krem serowy Daisy z cebulką
- Krem serowy Daisy z morelami
- Krem serowy Daisy z papryką

UK Cheese balls and cheese creams

Established in 2013, DG&JG sp. z o.o. uses recipes passed down from generation to generation, which have been refined and enriched with additional flavours.

These products have no preservatives and have an original and natural taste. The cheeses are made from fresh, top-quality cow's milk or with the addition of goat's milk.

Cheese balls and cheese creams based on cow's and goat's milk:

- Pszczyna ball with tomato
- Pszczyna ball with balm and pollen
- Pszczyna ball with bear garlic
- Pszczyna ball with nigella and tomato
- Pszczyna ball with salmon
- Daisy cream cheese with onion
- Daisy cream cheese with apricots
- Daisy cream cheese with pepper

Käsekugeln und Käsecremes

Das 2013 gegründete Unternehmen DG&JG sp. z o.o. verwendet von Generation zu Generation überlieferte Rezepte, die verfeinert und mit zusätzlichen Aromen angereichert wurden.

Diese Produkte enthalten keine Konservierungsstoffe und haben einen ursprünglichen und natürlichen Geschmack. Die Käsesorten werden aus frischer, hochwertiger Kuhmilch oder unter Zugabe von Ziegenmilch hergestellt.

Käsekugeln und Käsecremes auf der Basis von Kuh- und Ziegenmilch:

- Käsekugel mit Tomate von Pszczyna - Land
- Käsekugel mit Melisse und Blütenstaub von Pszczyna - Land
- Käsekugel mit Bärlauch von Pszczyna - Land
- Käsekugel mit Schwarzkümmel und Tomate von Pszczyna - Land
- Käsekugel mit Lachs von Pszczyna - Land
- Käsecreme Daisy mit Schnittlauch
- Käsecreme Daisy mit Aprikosen
- Käsecreme Daisy mit Paprika

Sýrové kuličky a sýrové krémy

Ve společnosti DG&JG sp. z o.o., založené v roce 2013, jsou používány receptury předávané z pokolení na pokolení, které byly zušlechtěny a obohaceny o další příchutě.

Tyto produkty neobsahují žádné konzervační látky, mají originální a přirozenou chuť. Sýry jsou vyráběny z čerstvého kvalitního kravského mléka nebo s přídavkem kozího mléka.

Sýrové kuličky a sýrové krémy na bázi kravského a kozího mléka:

- Pštinská kulička s rajčaty
- Pštinská kulička s meduňkou a květovým pylem
- Pštinská kulička s medvědím česnekem
- Pštinská kulička s černým kmínem a rajčaty
- Pštinská kulička s lososem
- Sýrový krém Daisy s cibulí
- Sýrový krém Daisy s meruňkami
- Sýrový krém Daisy s paprikou



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

GRÚNeR Przetwórstwo serów DG&JG sp. z o.o.

ul. Hodowców 139 E
43-243 Wiśla Wielka
tel. 500 327 460
gruner-e@wp.pl
www.gruner-group.eu

Punkt sprzedaży:
Fromażeria GRÚNeR
ul. ks. bp. H. Bednorza 2
43-200 Pszczyna



🇵🇱 Sery dojrzewające

W firmie DG&JG sp. z o.o., powstałej w 2013 r., wykorzystywane są przekazywane z pokolenia na pokolenie receptury, które zostały uszlachetnione i wzbogacone o dodatkowe smaki.

W asortymencie można znaleźć sery świeże, takie jak kremy i kule serowe, sery dojrzewające, sery pleśniowe, jogurty i masła smakowe.

Sery dojrzewające na bazie mleka krowiego z dodatkiem kiszki śląskiej:

- Ser pszczyński z marchewką
- Ser pszczyński z zielonym pieprzem
- Ser pszczyński z kozieradką
- Ser pszczyński z ziołami
- Ser Wiślanin naturalny
- Ser Wiślanin z czarnuszką
- Ser Wiślanin z kozieradką

🇬🇧 Matured cheeses

Established in 2013, DG&JG sp. z o.o. uses recipes passed down from generation to generation, which have been refined and enriched with additional flavours.

The product range includes fresh cheeses such as creams and cheese balls, ripened cheeses, moulded cheeses, yoghurts and flavoured butters.

Matured cheeses based on cow's milk with the addition of Silesian kiszka:

- Pszczyna cheese with carrot
- Pszczyna cheese with green pepper
- Pszczyna cheese with fenugreek
- Pszczyna cheese with herbs
- Natural Vistula cheese
- Vistula cheese with nigella
- Vistula cheese with fenugreek



Reifende Käse

Das 2013 gegründete Unternehmen DG&JG sp. z o.o. verwendet von Generation zu Generation überlieferte Rezepte, die verfeinert und mit zusätzlichen Aromen angereichert wurden.

Das Sortiment umfasst Frischkäse wie Cremes und Käsekugeln, reifende Käse, Schimmelkäse, Joghurts und aromatisierte Buttersorten.

Reifende Käse auf Kuhmilchbasis mit dem Zusatz von schlesischer Sauermilch:

- Käse mit Karotten von Pszczyna - Land
- Käse mit grünem Pfeffer von Pszczyna - Land
- Käse mit Bockshornklee von Pszczyna - Land
- Käse mit Kräutern von Pszczyna - Land
- Natürlicher Wiślanin-Käse
- Wiślanin-Käse mit Schwarzkümmel
- Wiślanin-Käse mit Bockshornklee



Zrající sýry

Ve společnosti DG&JG sp. z o.o., založené v roce 2013, jsou používány receptury předávané z pokolení na pokolení, které byly zušlechtěny a obohaceny o další příchutě.

V sortimentu jsou čerstvé sýry jako krémy a sýrové kuličky, zrající sýry, modré sýry, jogurty a ochucená másla.

Zrající sýry na bázi kravského mléka s přídavkem kyselého mléka:

- Pštinský sýr s mrkví
- Pštinský sýr se zeleným pepřem
- Pštinský sýr s pískavicí
- Pštinský sýr s bylinkami
- Sýr Wiślanin přírodní
- Sýr s černým kmínem Wiślanin
- Sýr s pískavicí Wiślanin



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

GRÚNeR Przetwórstwo serów DG&JG sp. z o.o.

ul. Hodowców 139 E
43-243 Wiśla Wielka
tel. 500 327 460
gruner-e@wp.pl
www.gruner-group.eu

Punkt sprzedaży:
Fromażeria GRÚNeR
ul. ks. bp. H. Bednorza 2
43-200 Pszczyna



Sery pleśniowe

W firmie DG&JG sp. z o.o., powstałej w 2013 r., wykorzystywane są przekazywane z pokolenia na pokolenie receptury, które zostały uszlachetnione i wzbogacone o dodatkowe smaki.

Sery pleśniowe na bazie mleka krowiego lub koziego:

- **Sery Karlik** – ich charakterystyczną cechą jest ciemna skórka z „popiołu” roślinnego (Carbonalis Vegetabilis); jest to nawiązanie do symbolu śląskiego przemysłu – górnictwa;
 - » **Rogaty Karlik** – ser kozi z ciemną skórką z „popiołu” roślinnego;
 - » **Karlik w ziołach** – ser pleśniowy nacierany ziołami (zielona skórka);
 - » **Karlik w pomidorach** – ser pleśniowy nacierany pomidorami (czerwona skórka);
 - » **Karlik w winogronach** – ser pleśniowy nacierany czerwonym winem.
- **Torty serowe Vizla** – nazwa nawiązuje do miejsca produkcji – Wisły Wielkiej, a także do pierwszej zanotowanej nazwy „Wiśla” w języku łacińskim – „Vizla”.

Moulded cheeses

Established in 2013, DG&JG sp. z o.o. uses recipes passed down from generation to generation, which have been refined and enriched with additional flavours.

Moulded cheeses based on cow's or goat's milk:

- **Karlik cheese** – their characteristic feature is a dark crust made of vegetable 'ash' (Carbonalis Vegetabilis); this is a reference to the symbol of Silesian industry – mining;
 - » **Rogaty Karlik** – goat's cheese with a dark vegetable 'ash' rind;
 - » **Karlik in herbs** – blue cheese rubbed with herbs (green rind);
 - » **Karlik in tomatoes** – blue cheese rubbed with tomato (red rind);
 - » **Karlik in grapes** – blue cheese rubbed with red wine.

- Vizla cheese cakes – the name refers to the place of production – Vistula the Great – and also to the first recorded name of "Vistula" in Latin – "Vizla".

Schimmelkäse

Das 2013 gegründete Unternehmen DG&JG sp. z o.o. verwendet von Generation zu Generation überlieferte Rezepte, die verfeinert und mit zusätzlichen Aromen angereichert wurden.

Schimmelkäse auf Basis von Kuh- oder Ziegenmilch:

- Karlik-Käse – sein charakteristisches Merkmal ist eine dunkle Rinde aus pflanzlicher „Asche“ (Carbonalis Vegetabilis); dies ist ein Hinweis auf das Symbol der schlesischen Industrie - den Bergbau;
 - » Rogaty Karlik – Ziegenkäse mit einer dunklen Rinde aus pflanzlicher „Asche“ Karlik;
 - » Karlik-Käse in Kräutern – Schimmelkäse mit Kräutern eingerieben (grüne Rinde);
 - » Karlik-Käse in Tomaten – Schimmelkäse mit Tomaten eingerieben (rote Rinde);
 - » Karlik-Käse in Weintrauben – Schimmelkäse mit Rotwein eingerieben.
-
- Käsetorten Vizla – der Name bezieht sich sowohl auf den Herstellungsplatz – Wisła Wielka- als auch auf den ersten aufgezeichneten Namen „Wisła“ im Lateinischen – „Vizla“.

Modré sýry

Ve společnosti DG&JG sp. z o.o., založené v roce 2013, jsou používány receptury předávané z pokolení na pokolení, které byly zušlechtěny a obohaceny o další příchutě.

Modré sýry na bázi kravského nebo kozího mléka:

- Sýry Karlik – jejich charakteristickým znakem je tmavá slupka z rostlinného „popelu“ (Carbonalis Vegetabilis); je to odkaz na symbol slezského průmyslu – hornictví;
 - Rohatý Karlik – kozí sýr s tmavou slupkou z rostlinného „popelu“;
 - Karlik v bylinkách – niva třená bylinkami (zelená slupka);
 - Karlik v rajčatech – niva třená rajčaty (červená slupka);
 - Karlík v hroznech – Modrý sýr třený červeným vínem.
-
- Sýrové koláče Vizla – názvem odkazují na místo výroby – Wisła Wielka, stejně jako na první zaznamenaný název „Wisła“ v latině – „Vizla“.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

GRÚNeR Przetwórstwo serów DG&JG sp. z o.o.

ul. Hodowców 139 E
43-243 Wiśla Wielka
tel. 500 327 460
gruner-e@wp.pl
www.gruner-group.eu

Punkt sprzedaży:
Fromażeria GRÚNeR
ul. ks. bp. H. Bednorza 2
43-200 Pszczyna



🇵🇱 Jogurty Bona

W firmie DG&JG sp. z o.o., powstałej w 2013 r., wykorzystywane są przekazywane z pokolenia na pokolenie receptury, które zostały uszlachetnione i wzbogacone o dodatkowe smaki.

W grudniu 2017 r. produkty tej firmy zostały zgłoszone do Urzędu Patentowego Rzeczypospolitej Polskiej. Ponadto niektóre produkty Fromażerii GRÚNER otrzymały certyfikat ogólnopolskiego programu „Doceń polskie”. Produkty te nie posiadają konserwantów, mają oryginalny i naturalny smak.

Jogurty Bona z wkładem owocowym

Naturalne i delikatne w smaku, bez konserwantów i barwników. Powstają ze świeżego mleka krowiego lub koziego z dodatkiem kiszki śląskiej, nadającej delikatnego kwaskowatego posmaku, uzupełnione świeżymi owocami.

Nazwa jogurtów nawiązuje do królowej Bony, która zatrzymała się niegdyś w Pszczynie.

🇬🇧 Bona yoghurts

Established in 2013, DG&JG sp. z o.o. uses recipes passed down from generation to generation, which have been refined and enriched with additional flavours.

In December 2017, the company's products were filed with the Polish Patent Office. In addition, some of GRÚNER's cheese shop products have been certified by the nationwide 'Doceń polskie' award programme. These products have no preservatives and have an original and natural taste.

Bona yoghurts with fruit filling

Natural and delicate in taste, without preservatives or colourings. They are made from fresh cow's or goat's milk with the addition of Silesian kiszka, which gives a delicate sourish flavour, completed with fresh fruit.

The name of the yoghurt refers to Queen Bona, who once stayed in Pszczyna.



Joghurts Bona

Das 2013 gegründete Unternehmen DG&JG sp. z o.o. verwendet von Generation zu Generation überlieferte Rezepte, die verfeinert und mit zusätzlichen Aromen angereichert wurden.

Im Dezember 2017 wurden die Produkte des Unternehmens beim polnischen Patentamt angemeldet. Darüber hinaus sind einige Produkte von Fromažeria GRÜNER im Rahmen des landesweiten Programms „Doceń polskie“ zertifiziert worden. Diese Produkte enthalten keine Konservierungsstoffe und haben einen ursprünglichen und natürlichen Geschmack.

Joghurts Bona mit Fruchtfüllung

Natürlich und delikat im Geschmack, ohne Konservierungs – und Farbstoffe. Sie werden aus frischer Kuh- oder Ziegenmilch unter Zugabe von schlesischer Sauermilch hergestellt, die ihnen einen zart säuerlichen Geschmack verleiht, ergänzt durch frisches Obst.

Der Name des Joghurts bezieht sich auf Königin Bona, die einst in Pszczyna weilte.



Jogurty Bona

Ve společnosti DG&JG sp. z o.o., založené v roce 2013, jsou používány receptury předávané z pokolení na pokolení, které byly zušlechtěny a obohaceny o další příchutě.

V prosinci 2017. výrobky společnosti byly předloženy Patentovému úřadu Polské republiky. Některé produkty Fromažerie GRÜNER navíc získaly certifikát celostátního programu „Oceňte polské“. Tyto produkty neobsahují žádné konzervační látky, mají originální a přirozenou chuť.

Jogurty Bona s ovocnou náplní

Přírodní a jemná v chuti, bez konzervantů a barviv. Vyrobeny z čerstvého kravského nebo kozího mléka s přídavkem kyselého mléka, které dodává lehce nakyslou chuť, doplněné čerstvým ovocem.

Název jogurtů odkazuje na královnu Bonu, která kdysi pobývala v Pštině.



LOKALNA MARKA
Ziemi Pszczyńskiej

GRÜNeR Przetwórstwo serów DG&JG sp. z o.o.

ul. Hodowców 139 E
43-243 Wiśla Wielka
tel. 500 327 460
gruner-e@wp.pl
www.gruner-group.eu

Punkt sprzedaży:
Fromażeria GRÜNeR
ul. ks. bp. H. Bednorza 2
43-200 Pszczyna



🇵🇱 Masło z ziołami Babci Franciszki

W firmie DG&JG sp. z o.o., powstałej w 2013 r., wykorzystywane są przekazywane z pokolenia na pokolenie receptury, które zostały uszlachetnione i wzbogacone o dodatkowe smaki. Firma jest członkiem Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych.

W grudniu 2017 r. produkty tej firmy zostały zgłoszone do Urzędu Patentowego Rzeczypospolitej Polskiej. Ponadto niektóre produkty Fromażerii GRÜNER otrzymały certyfikat ogólnopolskiego programu „Doceń polskie”.

Masło z ziołami Babci Franciszki

Wyrabiane jest z najlepszej jakości śmietany z dodatkiem wyselekcjonowanych ziół. Ma naturalny smak, nie posiada żadnych konserwantów ani barwników.

Nazwa produktu odnosi się do mieszkańców powiatu pszczyńskiego, która przekazała kolejnym pokoleniom bezcenne przepisy.

🇬🇧 Granny Francesca's herb butter

Established in 2013, DG&JG sp. z o.o. uses recipes passed down from generation to generation, which have been refined and enriched with additional flavours. The company is a member Farmers' and Homestead Cheese Growers' Association.

In December 2017, the company's products were filed with the Polish Patent Office. In addition, some of GRÜNER's cheese shop products have been certified by the nationwide 'Doceń polskie' award programme.

Granny Francesca's herb butter

It is made from the best quality cream with the addition of selected herbs. It has a natural flavour and no preservatives or colourings.

The name of the product refers to an inhabitant of the Pszczyna district who has passed on priceless recipes to successive generations.



Kräuterbutter von Oma Franciszka

Das 2013 gegründete Unternehmen DG&JG sp. z o.o. verwendet von Generation zu Generation überlieferte Rezepte, die verfeinert und mit zusätzlichen Aromen angereichert wurden. Das Unternehmen ist Mitglied des Verbandes der Bauernkäseerzeuger - Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych.

Im Dezember 2017 wurden die Produkte des Unternehmens beim polnischen Patentamt angemeldet. Darüber hinaus sind einige Produkte von Fromažeria GRÜNER im Rahmen des landesweiten Programms „Doceń polskie“ zertifiziert worden.

Kräuterbutter von Oma Franciszka

Sie wird aus Sahne bester Qualität unter Zugabe von ausgewählten Kräutern hergestellt. Sie hat einen natürlichen Geschmack und ist frei von Konservierungs- und Farbstoffen.

Der Name des Produkts bezieht sich auf eine Bewohnerin des Kreises Pszczyna, die unschätzbare Rezepte an nachfolgende Generationen weitergegeben hat.



Bylinkové máslo babičky Franciszky

Ve společnosti DG&JG sp. z o.o., založené v roce 2013, jsou používány receptury předávané z pokolení na pokolení, které byly zušlechtěny a obohaceny o další příchutě. Společnost je členem Asociace farmářských sýrařů.

V prosinci 2017. výrobky společnosti byly předloženy Patentovému úřadu Polské republiky. Některé produkty Fromažerie GRÜNER navíc získaly certifikát celostátního programu „Oceňte polské“.

Bylinkové máslo babičky Franciszky

Je vyrobeno z nejkvalitnější smetany s výběrem bylinek. Má přírodní chuť, neobsahuje žádné konzervační látky ani barviva.

Název produktu odkazuje na obyvatelku pštinského okresu, která předala dalším generacím neocenitelné receptury.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

**Uzdrowisko Goczałkowice-Zdrój
sp. z o.o.**

**ul. Uzdrowiskowa 54
43-230 Goczałkowice-Zdrój**

**tel. 32 449 21 01
biuro@gozdroj.pl
www.gozdroj.pl**

**facebook.com/uzdrowisko.
goczałkowice**



Borowina ze złożą Uzdrowiska Goczałkowice-Zdrój

Borowina to naturalny surowiec leczniczy, który jest wykorzystywany do kąpieli, okładów i zawijań borowinowych oraz jako składnik kosmetyków pielęgnacyjnych.

Zabiegi z wykorzystaniem borowiny pomagają w leczeniu stanów zapalnych, schorzeń mięśni, kości i stawów, a także chorób kobiecych. Ponadto po zabiegu borowinowym skóra jest gładka, ujędrniona i nabiera zdrowego kolorystyki.

Borowina z goczałkowickiego uzdrowiska jest surowcem, którego właściwości lecznicze potwierdza świadectwo wydane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny.

🇬🇧 Therapeutic mud from the Goczałkowice-Zdrój Health Resort

Therapeutic mud is a natural healing raw material used for baths, poultices and mud wraps and as a component of care cosmetics.

Mud treatments help in the treatment of inflammatory conditions, muscle, bone and joint disorders, as well as women's diseases. In addition, after the mud treatment the skin is smooth, firm and acquires a healthy colour.

The therapeutic mud from the Goczałkowice health resort is a raw material whose healing properties are confirmed by a certificate issued by the National Institute of Public Health - National Institute of Hygiene.



Heilschlamm aus der Lagerstätte des Kurortes Goczałkowice-Zdrój

Der Heilschlamm ist ein natürlicher Heilrohstoff, der für Bäder, Umschläge und Schlammwickel sowie als Bestandteil von Pflegekosmetik verwendet wird. Die Heilschlammbehandlungen helfen bei der Behandlung von Entzündungen, Muskel-, Knochen- und Gelenkerkrankungen sowie bei Frauenkrankheiten.

Darüber hinaus ist die Haut nach dieser Behandlung glatt, straff und erhält eine gesunde Farbe.

Der Heilschlamm aus dem Heilbad Goczałkowice ist ein Rohstoff, dessen Heileigenschaften durch ein Zertifikat des Nationalen Instituts für öffentliche Gesundheit - Nationales Institut für Hygiene bestätigt werden.



Rašelina z lázní Goczałkowice-Zdrój

Rašelina je přírodní léčivá surovina používaná ke koupelím, rašelinovým zábalům a jako přísada do pečující kosmetiky.

Léčby s použitím rašeliny pomáhají při léčbě zánětů, onemocnění svalů, kostí a kloubů a také ženských onemocnění. Po rašelinovém ošetření je navíc pokožka hladká, tonizovaná a získává zdravou barvu.

Rašelina z lázní v Goczałkowicích je surovinou, jejíž léčivé vlastnosti potvrzuje certifikát Státního zdravotního institutu – Státní hygienický ústav.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

**Uzdrowisko Goczałkowice-Zdrój
sp. z o.o.**

**ul. Uzdrowiskowa 54
43-230 Goczałkowice-Zdrój**

**tel. 32 449 21 01
biuro@gozdroj.pl
www.gozdroj.pl**

**facebook.com/uzdrowisko.
goczalkowice**



Solanka ze złóż Uzdrowiska Goczałkowice-Zdrój

Solanka to naturalna woda mineralna, która jest wykorzystywana do leczenia chorób reumatycznych, urazów narządu ruchu, schorzeń neurologicznych oraz stosowana do inhalacji w chorobach układu oddechowego.

Podczas leczenia solanką w postaci: kąpieli, inhalacji, płukanki czy okładów, zachodzą uzdrawiające reakcje dzięki wchłanianiu przez skórę dobroczyńnych minerałów.

Goczałkowicka solanka – woda mineralna chlorkowo-sodowo-jodkowo-żelazista o stężeniu 7,5% – posiada świadectwo wydane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny, potwierdzające jej właściwości lecznicze.

Brine from the Goczałkowice-Zdrój Health Resort deposits

Brine is a natural mineral water used in the treatment of rheumatic diseases, musculoskeletal injuries, neurological diseases and for inhalation in respiratory diseases.

Thanks to the absorption of beneficial minerals through the skin, healing reactions occur during treatment with brine in the form of baths, inhalations, rinses or compresses.

Goczałkowice brine – 7.5% chloride-sodium-iodine-iron mineral water – has a certificate issued by the National Institute of Public Health of the National Institute of Hygiene, confirming its therapeutic properties.

Sole aus den Lagerstätten des Kurortes Goczałkowice-Zdrój

Die Sole ist ein natürliches Mineralwasser, das bei der Behandlung von rheumatischen Erkrankungen, Verletzungen des Bewegungsapparats, neurologischen Erkrankungen und zur Inhalation bei Atemwegserkrankungen eingesetzt wird.

Bei der Behandlung mit Sole in Form von Bädern, Inhalationen, Spülungen oder Kompressen kommt es zu Heilungsreaktionen, da die wohltuenden Mineralien über die Haut aufgenommen werden.

Die Sole aus Goczałkowice – ein 7,5%iges Chlorid-Natrium-Jod-Eisen-Mineralwasser – verfügt über ein Zertifikat des Nationalen Instituts für öffentliche Gesundheit des Nationalen Instituts für Hygiene, das ihre therapeutischen Eigenschaften bestätigt.

Solanka z ložisek lázní Goczałkowice-Zdrój

Solanka je přírodní minerální voda používaná k léčbě revmatických onemocnění, poranění pohybového aparátu, neurologických onemocnění a k inhalaci při onemocněních dýchacích cest.

Při léčbě solným roztokem ve formě: koupelí, inhalací, výplachů či obkladů probíhají hojivé reakce díky vstřebávání prospěšných minerálů kůži.

Goczałkowická solanka – minerální voda chlorid-sodno-jod-železitá o koncentraci 7,5% – má certifikát vydaný Státním zdravotním institutem Státního hygienického ústavu, potvrzující její léčivé vlastnosti.



LOKALNA MARKA
Ziemi Pszczyńskiej

Pasieka św. Ambrożego
Dorota i Bartłomiej Pękała

ul. Zbożowa 9
43-225 Wola

tel. 691 015 266
pasieka.sw.ambrozego@gmail.com
www.miodyambrozego.pl

facebook.com/miodyambrozego



Miody odmianowe

Miody odmianowe z Pasieki św. Ambrożego to miody pozyskiwane i konfekcjonowane z poszanowaniem środowiska naturalnego, począwszy od opieki nad rodzinami pszczelimi, a skończywszy na formie ostatecznej, w której miody trafiają do klienta.

Ich główną cechą jest wysoka jakość oraz estetyka oferowanych produktów. Są to miody pełnowartościowe, w 100% naturalne. Dowodem na to jest przyznanie im srebrnego godła „Najwyższa Jakość Quality International 2020” oraz złotego godła „Najwyższa Jakość Quality International 2021”.

Miody odmianowe:

- rzepakowy
- wielokwiatowy
- akacjowy
- lipowy
- nawłociowy
- ze spadzi liściastej
- nektarowo-spadziowy

Varietal honeys

Varietal honeys from St. Ambrose Apiary is honey obtained and packaged with respect for the natural environment, from the care of bee families to the final form in which the honey is delivered to the customer.

The main feature of these honeys is their high quality and the aesthetics of the products on offer. These are full-flavoured, 100% natural honeys. The proof of this is that they were awarded the silver emblem "Highest Quality International 2020" and the gold emblem "Highest Quality International 2021".

Varietal honeys:

- rapeseed
- multi-flower
- acacia
- lime
- goldenrod
- honeydew
- nectar honeydew



Sortenhonige

Sortenhonige aus der Bienenzucht - Pasieka św. Ambrożego werden unter Berücksichtigung der natürlichen Umwelt gewonnen und verpackt, angefangen bei der Pflege der Bienenvölker bis hin zur endgültigen Form, in der der Honig den Kunden erreicht.

Das Hauptmerkmal dieser Honige ist ihre hohe Qualität und die Ästhetik der angebotenen Produkte.

Es handelt sich um 100% natürliche Honige mit vollem Geschmack. Der Beweis dafür ist die Auszeichnung mit dem silbernen Emblem „Höchste Qualität International 2020“ und dem goldenen Emblem „Höchste Qualität International 2021“.

Sortenhonige:

- rapshonig
- mehrblütenhonig
- akazienhonig
- lindenhonig
- goldrutenhonig
- honigtauuhonig
- nektar-honigtau-honig



Odrůdové medy

Odrůdové medy z Včelína sv. Ambrože je med získávaný a balený s ohledem na přírodní prostředí, od péče o včelstva až po finální podobu, ve které je med dodán zákazníkovi.

Hlavním znakem těchto medů je jejich vysoká kvalita a estetika nabízených produktů.

Jedná se o plnohodnotné, 100% přírodní medy. Svědčí o tom i fakt, že jim byl udělen stříbrný emblém „Nejvyšší kvalita Quality International 2020“ a zlatý emblém „Nejvyšší kvalita Quality International 2021“.

Odrůdové medy:

- řepkový
- vícekvětový
- akáciový
- lipový
- zlatobýlový
- medovicový
- nektar-medovicový



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

Pasieka św. Ambrożego
Dorota i Bartłomiej Pękała

ul. Zbożowa 9
43-225 Wola

tel. 691 015 266
pasieka.sw.ambrozego@gmail.com
www.miodyambrozego.pl

facebook.com/miodyambrozego



Miody z dodatkiem kwiatów jadalnych i ziół

Ich głównym składnikiem jest w 100% naturalny, pełnowartościowy miód wielokwiatowy z Pasieki św. Ambrożego – co najmniej 95%. Reszta to suszone, zmielone płatki lub liście kwiatów jadalnych i ziół. Produkty te są unikatowe i oryginalne, a większości z nich nie sposób znaleźć na polskim rynku.

Na uwagę zasługują przede wszystkim właściwości zdrowotne tych produktów. Dodanie do miodu suszonych roślin nie tylko uatrakcyjnia ich kolor, ale również - a może przede wszystkim - smak i zapach. Warto w tym miejscu zaznaczyć, że rośliny te były kiedyś (i ciągle są w medycynie niekonwencjonalnej) stosowane jako naturalne lekarstwo. Dlatego też połączenie ich z prozdrowotnym miodem jeszcze bardziej podnosi walory tych produktów.

Miody z dodatkiem kwiatów jadalnych i ziół:

- z płatkami róży
- z nutą lawendy
- z chabrem bławatkiem
- z miętą polną
- z kwiatem pomarańczy

Honeys with edible flowers and herbs

Their main ingredient is 100% natural, wholesome multiflower honey from the St. Ambrose Apiary - at least 95%. The rest is dried, ground petals or leaves of edible flowers and herbs.

These products are unique and original, and most of them cannot be found on the Polish market.

Particularly noteworthy are the health properties of these products. Adding dried plants to honey not only enhances its colour, but also - and perhaps most importantly - its taste and aroma. It is worth noting here that these plants were once (and still are in unconventional medicine) used as natural remedies. Therefore, combining them with the health-promoting honey further enhances the value of these products.

Honeys with edible flowers and herbs:

- with rose petals
- with a hint of lavender
- with bluebottle
- with field mint
- with orange flower

Honige mit Essbaren Blüten und Kräutern

Ihr Hauptbestandteil ist 100% natürlicher, vollwertiger Mehrblütenhonig aus der Bienenzucht - Pasieka św. Ambrożego – mindestens 95%. Der Rest sind getrocknete, gemahlene Blütenblätter oder Blätter von essbaren Blüten und Kräutern. Diese Produkte sind einzigartig und originell, und die meisten von ihnen sind auf dem polnischen Markt nicht zu finden.

Die gesundheitlichen Eigenschaften dieser Produkte sind besonders hervorzuheben. Die Zugabe von getrockneten Pflanzen zum Honig verbessert nicht nur seine Farbe, sondern auch - und das ist vielleicht das Wichtigste - seinen Geschmack und sein Aroma. An dieser Stelle sollte erwähnt werden, dass diese Pflanzen früher (und auch heute noch in der unkonventionellen Medizin) als Naturheilmittel verwendet wurden. Durch die Kombination mit dem gesundheitsfördernden Honig wird der Wert dieser Produkte weiter erhöht.

Honige mit Essbaren Blüten und Kräutern:

- mit Rosenblättern
- mit einer Lavendel-Note
- mit Kornblume
- mit Feldminze
- mit Orangenblüten

Med s jedlými květy a bylinkami

Jejich hlavní složkou je 100% přírodní, plnohodnotný vícekvětový med z Včelínu sv. Ambrože - minimálně 95%. Zbytek jsou sušené, mleté okvětní lístky nebo listy jedlých květů a bylinek. Tyto produkty jsou jedinečné a originální a většinu z nich na polském trhu nenajdete.

Zvláště pozoruhodné jsou zdravotní vlastnosti těchto produktů. Přidáním sušených rostlin do medů se zatraktivňuje nejen jejich barva, ale také – a možná především – chuť a vůně. Zde stojí za zmínu, že tyto rostliny byly kdysi (a stále jsou v nekonvenční medicíně) používány jako přírodní léčivo. Proto jejich kombinace se zdraví prospěšným medem hodnotu těchto produktů ještě zvyšuje.

Med s jedlými květy a bylinkami:

- s okvětními lístky růží
- s nádechem levandule
- s chrpou
- s mátou polní
- s květy pomerančovníku



**LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ**

Lawenda pod lasem

Anna Mazur

ul. św. Jana Pawła II 175
43-215 Studzienice

tel. 697 882 813
lawendapodlasem@gmail.com

facebook.com/anna.myrczek.9



Woreczki z lawendą

Woreczki zapachowe z suszoną lawendą wypełnione są aromatycznym kwiatem specjalnie wyselekcjonowanej lawendy pośredniej. Lawenda ta uprawiana jest bez nawozów sztucznych i pielęgnowana ręcznie. Jej kwiaty mają w sobie dużo olejku eterycznego, którego zapach wydziela się na skutek delikatnego zgniatania kwiatów lub pod wpływem ciepła.

Związki aromatyczne kwiatów lawendy mają działanie uspokajające, antyseptyczne i relaksujące. Dla ukojenia nerwów lub wyciszenia się przed snem, poleca się umieszczenie woreczków pod poduszką. Lawenda pomaga także uśmierzyć ból głowy. Olejek eteryczny w lawendzie utrzymuje się długo, bo aż 5-6 lat.

Kwiat lawendy posiada unikalny skład, któremu roślina ta zawdzięcza wszystkie swoje właściwości zdrowotne. W suszonych kwiatach lawendy znajdują się bowiem naturalne garbniki, triterpeny, kumaryny, fitosterole, kwasy organiczne oraz sole mineralne. Jej najcenniejszym składnikiem jest jednak olejek eteryczny, któremu lawenda zawdzięcza swój intensywny, wyjątkowo urzekający zapach.

Lavender pouches

Scented pouches with dried lavender are filled with the aromatic flower of specially selected intermediate lavender. This lavender is grown without artificial fertilisers and tended by hand. Its flowers are rich in essential oil, the scent of which is released when the flowers are gently crushed or when they are warm.

The aromatic compounds in the lavender flowers have a calming, antiseptic and relaxing effect. To soothe nerves or calm down before bed, it is recommended to place the pouches under the pillow. Lavender also helps to relieve headaches. The essential oil in lavender lasts a long time, as long as 5-6 years.

The lavender flower has a unique composition to which the plant owes all its health properties. Dried lavender flowers contain natural

tannins, triterpenes, coumarins, phytosterols, organic acids and mineral salts. However, its most valuable ingredient is the essential oil, to which lavender owes its intense, exceptionally charming aroma.



Lavendelsäckchen

Duftsäckchen mit getrocknetem Lavendel sind mit den aromatischen Blüten von speziell ausgewähltem Lavendel gefüllt. Dieser Lavendel wird ohne chemische Düngemittel angebaut und von Hand gepflegt. Seine Blüten enthalten viel ätherisches Öl, dessen Duft durch sanftes Zerdrücken der Blüten oder durch Wärme freigesetzt wird.

Die aromatischen Verbindungen von Lavendelblüten haben eine beruhigende, antiseptische und entspannende Wirkung. Um Ihre Nerven zu beruhigen oder sich vor dem Schlafengehen zu entspannen, empfiehlt es sich, die Lavendelsäckchen unter das Kopfkissen zu legen. Der Lavendel hilft auch, Kopfschmerzen zu lindern. Das ätherische Öl des Lavendels ist lange haltbar, bis zu 5-6 Jahre.

Die Lavendelblüte hat eine einzigartige Zusammensetzung, die die Pflanze alle ihre gesundheitlichen Eigenschaften verdankt. Denn getrocknete Lavendelblüten enthalten natürliche Gerbstoffe, Triterpene, Cumarine, Phytosterine, organische Säuren und Mineralsalze. Sein wertvollster Bestandteil ist jedoch das ätherische Öl, dem der Lavendel sein intensives, außergewöhnlich bezauberndes Aroma verdankt.



Sáčky s levandulí

Aromatické sáčky se sušenou levandulí jsou plněné aromatickým květem speciálně vybrané levandule prostřední. Tato levandule je pěstována bez umělých hnojiv a ošetřována ručně. Její květy obsahují hodně silice, jejíž vůně se uvolňuje jemným rozrcením květů nebo působením tepla.

Aromatické sloučeniny květů levandule mají uklidňující, antiseptické a relaxační účinky. Pro uklidnění nervů nebo zklidnění před spaním se doporučuje umístit sáčky pod polštář. Levandule také pomáhá zmírňovat bolesti hlavy. Levandulový esenciální olej vydrží dlohuo, až 5-6 let.

Květ levandule má jedinečné složení, kterému tato rostlina vděčí všechny její zdravotní vlastnosti. Sušené květy levandule obsahují přírodní trásliny, triterpeny, kumariny, fytosteroly, organické kyseliny a minerální soli. Její nejcennější složkou je však esenciální olej, který levanduli dodává její intenzivní, výjimečně podmanivou vůni.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

Gospodarstwo Przewoźnikówka
Marlena i Piotr Przewoźnikowie

ul. Podlesie 1
43-252 Pielgrzymowice

tel. 602 639 888
przewoznikowka@gmail.com
<https://przewoznikowka.business.site>

facebook.com/Przewoznikowka



Fetunia

W Przewoźnikówce powstają produkty wytwarzane ręcznie – sposób ten nawiązuje do tradycji serowarów. Są to sery produkowane z najwyższej jakości mleka, pochodzącego wyłącznie od zwierząt z własnej hodowli, karmionych naturalnie i tradycyjnie.

Fetunia – ser z mleka krów rasy jersey

Mleko krów rasy jersey uważane jest powszechnie za najlepszy surowiec do produkcji serów, jak również do codziennego spożycia.

Fetunia to ser z pełnotłustego mleka zaprawianego kulturami bakterii, dojrzewający w solance. Wyprodukowany bez dodatku sztucznych konserwantów, barwników i innych polepszaczy. Odznacza się charakterystycznym smakiem – słony i pikantny posmak doskonale komponuje się z warzywami, oliwą oraz owocami morza. Fetunię można zapiekać, dodawać do farszów oraz podawać do sałatek czy przekąsek.

Fetunia

In Przewoźnikówka, products are made by hand – a method that relates to the traditions of cheesemakers. These are cheeses made from the highest quality milk, sourced exclusively from home-bred, naturally and traditionally fed animals.

Fetunia – cheese made from milk of Jersey cows

Milk from Jersey cows is widely regarded as the best raw material for cheese production, as well as for everyday consumption.

Fetunia is a cheese made from whole milk treated with bacterial cultures and matured in brine. Produced without the addition of artificial preservatives, colourings or other enhancers. It has a distinctive taste, with a salty and spicy aftertaste that goes well with vegetables, olive oil and seafood. Fetunia can be baked, added to fillings and served in salads or snacks.



Fetunia

Im Bauernhof Przewoźnikówka werden die Produkte von Hand hergestellt – eine Methode, die an die Traditionen der Käsereien anknüpft. Es handelt sich um Käse, der aus Milch höchster Qualität hergestellt wird, die ausschließlich von selbst gezüchteten, natürlich und traditionell ernährten Tieren stammt.

Fetunia – Käse aus der Milch von Jersey-Kühen

Die Milch von Jersey-Kühen gilt weithin als der beste Rohstoff für die Käseherstellung und für den täglichen Verzehr.

Fetunia ist ein Käse aus Vollmilch, der mit Bakterienkulturen behandelt und in Salzsole gereift wird. Hergestellt ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsmitteln, Farbstoffen oder anderen Verstärkern. Der Käse hat einen unverwechselbaren Geschmack mit einer salzigen und pikanten Note, die gut zu Gemüse, Olivenöl und Meeresfrüchten passt. Der Fetunia-Käse kann gebacken, zu Füllungen gegeben und in Salaten oder Snacks serviert werden.



Fetunia

V Przewoźnikówce vznikají ručně vyráběné výrobky – tato metoda odkazuje na tradici sýrařů. Jedná se o sýry z nejkvalitnějšího mléka, získané pouze ze zvířat z vlastního chovu, krmených přirozeně a tradičně.

Fetunia – sýr vyrobený z mléka krav plemena jersey

Mléko krav plemena Jersey je obecně považováno za nejlepší surovina pro výrobu sýrů i pro každodenní spotřebu.

Fetunia je sýr vyrobený z plnotučného mléka ochuceného kulturami bakterií, zrající ve slaném nálevu. Vyrábí se bez přidání umělých konzervantů, barviv nebo jiných zlepšujících látek. Má charakteristickou chuť – slaná a kořeněná dochutě se hodí k zelenině, olivovému oleji a mořským plodům. Fetunii lze zapéct, přidat do nádivky a podávat do salátů nebo přesnídávek.



LOKALNA MARKA
Ziemi Pszczyńskiej

Gospodarstwo Przewoźnikówka
Marlena i Piotr Przewoźnikowie

ul. Podlesie 1
43-252 Pielgrzymowice

tel. 602 639 888
przewoznikowka@gmail.com
<https://przewoznikowka.business.site>

facebook.com/Przewoznikowka



Matołek z czarnuszką

W Przewoźnikówce powstają produkty wytwarzane ręcznie – sposób ten nawiązuje do tradycji serowarów. Są to sery produkowane z najwyższej jakości mleka, pochodzącego wyłącznie od zwierząt z własnej hodowli, karmionych naturalnie i tradycyjnie.

Matołek z czarnuszką – ser kozi dojrzewający z dodatkiem czarnuszki

Miękki ser podpuszczkowy kozi z dodatkiem nasion czarnuszki, która nadaje mu głębokiego i wyrazistego smaku.

Matołek produkowany jest z mleka niepasteryzowanego. Zwarta struktura pozwala na krojenie go w plastry lub kostki. Stanowi idealny dodatek do śniadań. Charakteryzuje go delikatna kwasowość, elastyczność, mocno mleczny smak. Doskonale topi się czy grilluje, a ponadto świetnie smakuje w zapiekankach, zupach serowych lub jako składnik lasanii czy pizzy. Szczególnie polecany jest dla osób z alergią na mleko krowie.

Matolek with nigella

In Przewoźnikówka, products are made by hand – a method that relates to the traditions of cheesemakers. These are cheeses made from the highest quality milk, sourced exclusively from home-bred, naturally and traditionally fed animals.

Matolek with nigella – maturing goat's cheese with added nigella

Soft rennet goat's cheese with the addition of nigella seeds, which gives it a deep and distinctive flavour.

Matolek is made from unpasteurised milk. Its compact structure allows it to be sliced or diced. It makes an ideal addition to breakfasts. It is characterised by delicate sourness, elasticity and a strongly milky taste. It melts or grills perfectly and also tastes great in casseroles, cheese soups or as an ingredient in lasagna or pizza. It is especially recommended for people who are allergic to cow's milk.

Matołek – Käse mit Schwarzkümmel

Im Bauernhof Przewoźnikówka werden die Produkte von Hand hergestellt – eine Methode, die an die Traditionen der Käsereien anknüpft. Es handelt sich um Käse, der aus Milch höchster Qualität hergestellt wird, die ausschließlich von selbst gezüchteten, natürlich und traditionell ernährten Tieren stammt.

Matołek – Käse mit Schwarzkümmel – reifender Ziegenkäse mit Schwarzkümmelzusatz

Ziegenweichkäse mit Lab und dem Zusatz von Schwarzkümmel, der ihm einen intensiven und unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Der Matołek – Käse wird aus unpasteurisierter Milch hergestellt. Kompakte Struktur kann in Scheiben oder Würfel geschnitten werden. Er ist eine ideale Ergänzung zum Frühstück. Er zeichnet sich durch einen delikaten Säuregehalt, Elastizität und einen stark milchigen Geschmack aus. Der Käse lässt sich perfekt schmelzen oder grillen und schmeckt hervorragend in Aufläufen, Käsesuppen oder als Zutat in Lasagne oder Pizza. Er wird besonders für Menschen empfohlen, die allergisch auf Kuhmilch reagieren.

Matołek s černým kmínem

V Przewoźnikówce vznikají ručně vyráběné výrobky – tato metoda odkazuje na tradici sýrařů. Jedná se o sýry z nejkvalitnějšího mléka, získané pouze ze zvířat z vlastního chovu, krmených přirozeně a tradičně.

Matołek s černým kmínem – zrající kozí sýr s přídavkem černého kmínu

Jemný kozí syřidlový sýr s přídavkem semen černého kmínu, který mu dodává hlubokou a výraznou chuť.

Matołek je vyroben z nepasterizovaného mléka. Jeho kompaktní struktura umožňuje krájení na plátky nebo kostky. Je to perfektní doplněk ke snídani. Vyznačuje se jemnou kyselinkou, elasticitou velmi mléčnou chutí. Skvěle se rozpouští nebo griluje a skvěle chutná i v kastrolech, sýrových polévkách nebo jako přísada do lasagní či pizzy. Doporučuje se zejména lidem alergickým na kravské mléko.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

**Kozia Rodzinka Gospodarstwo
Rolne Krzysztof Gałuszka**

**ul. Wyzwolenia 15
43-250 Pawłowice**

**tel. 514 181 741, 570 766 867
izabelagaluszka44@gmail.com**

**facebook.com/Kozia-Rodzinka-
Rolniczy-Handel-Detaliczny-
114030253756044**



Sery kozie z Pawłowic

Sery podpuszczkowe wytwarzane metodą rzemieślniczą z pełnego mleka koziego, pozyskiwanego wyłącznie od kóz hodowanych w gospodarstwie Kozia Rodzinka. Gotowe sery trafiają do solanki, co nadaje im lekko słonego posmaku. Przygotowywane są w postaci krążków z możliwością pokrojenia jako dodatek do różnych potraw lub do samodzielnego spożycia. Do wyboru z dodatkiem różnych ziół i przypraw.

Sery kozie z Pawłowic:

- z czosnkiem i natką pietruszki
- z przyprawą włoską
- z pomidorami i bazylią

Goat's cheese from Pawlowice

Artisanal rennet cheeses made from whole goat's milk obtained exclusively from goats reared on the Kozia Rodzinka farm. The finished cheeses are placed in brine, which gives them a slightly salty flavour. They are prepared in the form of discs which can be sliced as an addition to various dishes or to be eaten on their own. Choose from a variety of herbs and spices.

Goat's cheese from Pawlowice:

- with garlic and parsley
- with Italian seasoning
- with tomatoes and basil



Ziegenkäse aus Pawłowice

Handwerklich hergestellte Labkäse aus Ziegenvollmilch, die ausschließlich von Ziegen stammen, die auf dem Bauernhof Kozia Rodzinka gehalten werden. Die fertigen Käselaibe werden in Salzlake eingelegt, wodurch sie einen leicht salzigen Geschmack erhalten. Der Käse wird in Form von Scheiben zubereitet, die in Stücke geschnitten als Beilage zu verschiedenen Gerichten oder zum Verzehr allein verwendet werden können. Auswahl an Käsesorten mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen.

Ziegenkäse aus Pawłowice:

- mit Knoblauch und Petersilie
- mit italienischer Würze
- mit Tomate und Basilikum



Kozí sýry z Pawłowic

Syřidlové sýry vyrobené řemeslnou metodou z plnotučného kozího mléka, získaného výhradně z koz chovaných na farmě Kozia Rodzinka. Hotové sýry jdou do solného nálevu, který jim dodává lehce slanou dochut. Připravují se ve formě disků s možností krájení jako doplněk k různým pokrmům nebo samostatně. Na výběr s přísadou různých bylinek a koření.

Kozí sýry z Pawłowic:

- s česnekem a sýrem petrželkou
- s italským kořením
- s rajčaty a bazalkou



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

**Kozia Rodzinka Gospodarstwo
Rolne Krzysztof Gałuszka**

**ul. Wyzwolenia 15
43-250 Pawłowice**

**tel. 514 181 741, 570 766 867
izabelagaluszka44@gmail.com**

**facebook.com/Kozia-Rodzinka-
Rolniczy-Handel-Detaliczny-
114030253756044**



Sery kozie z Pawłowic wędzone

Sery te produkowane są w 100% z mleka koziego, pozyskiwanego od kóz hodowanych w gospodarstwie Państwa Gałuszków. Dzięki naturalnemu procesowi wędzenia, sery zyskują wyrazisty aromat i nabierają złocistej barwy. Posiadają delikatną, rozpływającą się w ustach konsystencję. Do wyboru w wersji naturalnej lub z dodatkami.

Sery kozie z Pawłowic wędzone:

- z czarnuszką
- naturalny
- z czosnkiem niedźwiedzim

Smoked goat's cheese from Pawlowice

These cheeses are made from 100% goat's milk, obtained from goats bred on the farm of Mr and Mrs Galuszko. The natural smoking process gives the cheese a distinctive aroma and a golden colour. It has a soft, melt-in-the-mouth texture. Available in natural or with additives.

Smoked goat's cheese from Pawlowice:

- with nigella
- natural
- with bear garlic



Geräucherte Ziegenkäse aus Pawłowice

Diese Käse werden aus 100% Ziegenmilch hergestellt, die von Ziegen stammt, die auf dem Bauernhof von Herrn und Frau Gałuszka gezüchtet werden. Durch das natürliche Räuchern erhält der Käse ein unverwechselbares Aroma und eine goldene Farbe. Er hat eine weiche, zartschmelzende Textur. Erhältlich in natürlicher Form oder mit Zusätzen.

Geräucherte Ziegenkäse aus Pawłowice:

- mit Schwarzkümmel
- natürlich
- mit Bärlauch



Kozí sýry uzené z Pawłowic

Tyto sýry jsou vyrobeny ze 100% kozího mléka, získaného od koz chovaných na farmě manželů Gałuszkovců. Přirozeným procesem uzení sýr získává výrazné aroma a získává zlatavou barvu. Má jemnou konzistenci, která se rozplývá v ústech. Na výber v přírodní verze nebo s doplňky.

Kozí sýry uzené z Pawłowic:

- s černým kmínem
- přírodní
- s medvědím česnekem



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

**Kozia Rodzinka Gospodarstwo
Rolne Krzysztof Gałuszka**

**ul. Wyzwolenia 15
43-250 Pawłowice**

**tel. 514 181 741, 570 766 867
izabelagaluszka44@gmail.com**

**facebook.com/Kozia-Rodzinka-
Rolniczy-Handel-Detaliczny-
114030253756044**



Jogurt kozí naturalny z Pawłowic

Delikatny w smaku jogurt o zwartej i aksamitnej konsystencji.

Produkowany z mleka koziego pasteryzowanego. Wytwarzany wyłącznie dzięki naturalnym kulturom bakterii. Przygotowywany tylko w wersji naturalnej dla uzyskania pełnego, niezmienionego przez dodatki smaku.

Jest łatwo przyswajalny, posiada dużo witamin, minerałów i probiotyków. Poleca się go w celu wzmacnienia organizmu.

Natural goat yoghurt from Pawłowice

Delicate tasting yoghurt with a firm and velvety texture.

Made from pasteurised goat's milk. Made exclusively with natural bacterial cultures. Prepared only in its natural version for a full, unadulterated taste.

It is easily digestible and has lots of vitamins, minerals and probiotics. It is recommended to strengthen the whole body.

Natürlicher Ziegenjoghurt aus Pawłowice

Zartschmeckender Joghurt mit fester und samtiger Konsistenz.

Hergestellt aus pasteurisierter Ziegenmilch. Ausschließlich mit natürlichen Bakterienkulturen hergestellt. Nur in seiner natürlichen Form zubereitet für einen vollen, unverfälschten Geschmack.

Er ist leicht verdaulich und enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und Probiotika. Er wird empfohlen, den Körper zu stärken.



Přírodní kozí jogurt z Pawłowice

Delikátní jogurt s pevnou a sametovou konzistencí.

Vyrobený z pasterizovaného kozího mléka. Vyrábí se pouze díky přirozeným bakteriálním kulturám. Připraveno pouze v přírodní verzi pro získání plné chuti, nezměněné přísadami.

Je lehce stravitelný, má spoustu vitamínů, minerálů a probiotik. Doporučuje se, aby posílit tělo.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

**Kozia Rodzinka Gospodarstwo
Rolne Krzysztof Gałuszka**

**ul. Wyzwolenia 15
43-250 Pawłowice**

**tel. 514 181 741, 570 766 867
izabelagaluszka44@gmail.com**

**facebook.com/Kozia-Rodzinka-
Rolniczy-Handel-Detaliczny-
114030253756044**



Mleko kozie świeże z Pawłowic

Pozyskiwane jest od kóz najlepszych ras mlecznych, hodowanych w pawłowickim gospodarstwie, karmionych wyłącznie naturalnie i wypasanych na pobliskich pastwiskach. Do klientów trafia w litrowych, szklanych butelkach natychmiastowo schłodzone po higienicznym udoju. Zwierzęta jak i samo mleko są przebadane i są pod stałą kontrolą.

Mleko kozie jest bardzo bogatym źródłem witamin i mikroelementów, zawiera białka łatwo przyswajalne przez ludzki organizm.

Fresh goat's milk from Pavlovice

It is obtained from goats of the best dairy breeds, bred on a farm in Pawłowice, fed exclusively naturally and grazed on nearby pastures. It arrives to customers in one-litre glass bottles immediately chilled after hygienic milking. The animals, as well as the milk itself, are constantly tested and monitored.

Goat's milk is a very rich source of vitamins and trace elements and contains proteins easily assimilated by the human body.

Frische Ziegenmilch aus Pawłowice

Die Milch wird von Ziegen der besten Milchrassen gewonnen, die auf einem Bauernhof in Pawłowice gezüchtet werden, ausschließlich natürlich gefüttert werden und auf nahe gelegenen Weiden grasen. Die Milch wird nach dem hygienischen Melken sofort gekühlt in Ein-Liter-Glasflaschen an die Kunden geliefert. Sowohl die Tiere als auch die Milch selbst werden getestet und ständig überwacht.

Die Ziegenmilch ist eine sehr reiche Quelle von Vitaminen und Spurelementen und enthält Proteine, die vom menschlichen Körper leicht assimilierbar sind.



Čerstvé kozí mléko z Pawłowic

Získává se od koz těch nejlepších dojných plemen, chovaných na farmě Pawłowice, krmených pouze přirozeně a pasených na okolních pastvinách. Zákazníkům se dodává v litrových skleněných lahvích, po hygienickém nadojení ihned vychlazené. Zvířata i samotné mléko jsou testovány a pod neustálou kontrolou.

Kozí mléko je velmi bohatým zdrojem vitamínů a stopových prvků, obsahuje bílkoviny, které lidský organismus snadno vstřebává.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

BeEco Dobre z Natury

Beata Marekwię

ul. Katowicka 65

43-211 Piasek

tel. 697 932 201

kontakt@be-eco.com.pl

<https://be-eco.com.pl>

facebook.com/BeEco.DobreZNatury



Mydła konopne

Produkcja mydeł odbywa się w małej manufakturze bez użycia maszyn: począwszy od połączenia składników, poprzez krojenie, po pakowanie, etykietowanie i lakowanie.

Mydła BeEco należą do linii „Sen o pięknie”, która nawiązuje do księżnej Daisy – najbardziej rozpoznawalnej mieszkańców Pszczyńskiego zamku. Prosty skład, delikatne oddziaływanie na skórę i wyjątkowe właściwości pielęgnujące – to największe zalety tych produktów. Wszystkie surowce zawarte w mydlach są pochodzenia wyłącznie roślinnego, z dodatkiem naparów z ziół odpowiednio: nagietka, wrotyczu oraz żywokostu.

Mydło konopne z wrotyczem zostało nagrodzone certyfikatem „Naturalnie POLSKIE”, przyznawanym naturalnym kosmetykom wysokiej jakości, produkowanym w Polsce.

Mydła konopne:

- mydło konopne z nagietkiem
- mydło konopne z wrotyczem
- mydło konopne z żywokostem

Hemp Soaps

The production of the soaps takes place in a small manufacture without the use of machines: from combining the ingredients, through cutting, to packaging, labelling and sealing.

BeEco soaps belong to the “Dream of Beauty” line, which refers to Princess Daisy – the most recognisable resident of the Pszczyna castle. Simple composition, gentle effect on the skin and exceptional care properties – these are the greatest advantages of these products. All raw materials contained in the soaps are of purely plant origin, with the addition of herbal infusions of calendula, tansy and comfrey respectively.

The hemp soap with tansy has been awarded the “NATURALLY POLISH” certificate granted to natural high-quality cosmetics produced in Poland.

Hemp Soaps:

- hemp soap with calendula
- hemp soap with tansy
- hemp soap with comfrey



Hanfseifen

Die Herstellung der Seifen erfolgt in einer kleinen Manufaktur ohne den Einsatz von Maschinen: von der Zusammenstellung der Zutaten über das Schneiden bis hin zum Verpacken, Etikettieren und Versiegeln.

Die Seifen von BeEco gehören zur Linie „Sen o pięknie“ [DE: Traum von Schönheit], die sich auf Prinzessin Daisy bezieht – die bekannteste Bewohnerin des Schlosses Pszczyna. Einfache Zusammensetzung, sanfte Wirkung auf der Haut und außergewöhnliche Pflegeeigenschaften – das sind die größten Vorteile dieser Produkte. Alle in den Seifen enthaltenen Rohstoffe sind rein pflanzlichen Ursprungs und werden durch Kräuteraufgüsse von Calendula, Rainfarn bzw. Beinwell ergänzt.

Die Hanfseife mit Rainfarn wurde mit dem Zertifikat „Naturalnie POLSKIE“ ausgezeichnet, das für in Polen hergestellte Naturkosmetik von hoher Qualität vergeben wird.

Hanfseifen:

- Hanfseife mit Calendula
- Hanfseife mit Rainfarn
- Hanfseife mit Beinwell



Konopné mýdla

Výroba mýdel probíhá v malé manufaktuře bez použití strojů: od spojování surovin, přes krájení, až po balení, etiketování a pečetění.

Mýdla BeEco patří do řady „Sen o kráse“, která odkazuje na princeznu Daisy - nejznámější obyvatelku zámku Pština. Jednoduché složení, šetrné působení k pokožce a výjimečně vyživující vlastnosti – to jsou největší přednosti těchto produktů. Všechny suroviny obsažené v mýdlech jsou čistě rostlinného původu, s přídavkem bylinných nálevů, respektive: měsíčku, vratiče a kostivalu.

Konopné mýdlo s vratičem získalo certifikát „Přírodně POLSKÉ“, udělovaný vysoce kvalitní přírodní kosmetice vyráběné v Polsku.

Konopné mýdla:

- konopné mýdlo s měsíčkem
- konopné mýdlo s vratičem
- konopné mýdlo s kostivalem



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

Koło Gospodyń Wiejskich w Ćwiklicach

**ul. Zawadzkiego 15
43-229 Ćwiklice**

**kontakt: Wanda Wyroba –
Przewodnicząca Koła Gospodyń
Wiejskich w Ćwiklicach
tel. 532 453 490
wanda.wyroba@gmail.com**



Flag *Gęśina w słoju i pasztet z gęsiną w słoju*

Ten charakterystyczny sposób przygotowania gęsiny ma swoją historię... W dawnych czasach gospodynie robiły zapasy gęsiny w słojarach, co spowodowane było sezonową dostępnością tego mięsa i brakiem możliwości jego przechowywania. I tak przepis na gęsinę oraz pasztet w słoju był przekazywany z pokolenia na pokolenie, a dziś potrawy te przyrządzane są przez Koło Gospodyń Wiejskich w Ćwiklicach. Są to sztandarowe produkty, których nie może zabraknąć na odpuscie w Parafii św. Marcina w Ćwiklicach.

Najsmaczniejsza część z tuszki gęsiej, czyli udka i pierś są przyprawiane i zapiekane w słojarach. Tak przygotowane mięso nie traci soczystości, jest miękkie i kruche. Można je spożywać na zimno, jak również jako danie obiadowe.

Pozostałe mięso z gęsich tuszek jest mieszane z innymi, mielone, przyprawiane, a następnie pieczone w słojarach. I tak powstaje pasztet z gęsiną w słoju.

Wykorzystywana gęsina jest najlepszej jakości, pochodzi od lokalnych producentów, specjalizujących się w hodowli gęsi.

Flag *Goose in a jar and pate with goose in a jar*

This distinctive way of preparing goose meat has its history... In the old days, housewives used to stockpile goose meat in jars due to the seasonal availability of this meat and the impossibility of storing it. Thus the recipe for goose meat and pâté in a jar has been passed down from generation to generation, and today these dishes are prepared by the Farmer's Wives' Association in Ćwiklice. These are the flagship products of the St Martin's parish fair in Ćwiklice.

The most delicious part of the goose carcass, i.e. the leg and breast, are seasoned and baked in jars. When prepared in this way, the meat does not lose its juiciness and is soft and tender. They can be eaten cold as well as a dinner dish.

The remaining meat from the goose carcasses is mixed with others, ground, seasoned and then baked in jars. This is how goose pâté in a jar is made.

The goose used is of the best quality, coming from local producers who specialise in raising geese.



Gans im Glas und Pastete mit Gans im Glas

Diese besondere Art der Zubereitung von Gänsefleisch hat eine lange Geschichte... Früher legten die Hausfrauen Gänsefleisch in Gläsern auf Vorrat an, da dieses Fleisch nur saisonal verfügbar war und nicht gelagert werden konnte. So wurde das Rezept für Gänsefleisch und Pastete im Glas von Generation zu Generation weitergegeben, und heute werden diese Gerichte vom ländlichen Hausfrauen - Verein in Ćwiklice zubereitet. Dies sind die Vorzeigeprodukte, die beim Pfarreifest in der Pfarrei St. Martin in Ćwiklice nicht fehlen dürfen.

Der schmackhafteste Teil des Gänsekörpers, also Keule und Brust, wird gewürzt und in Gläsern gebacken. Bei dieser Zubereitungsart bleibt das Fleisch saftig und ist zart und weich. Es kann sowohl kalt als auch als Mittagessen verzehrt werden.

Das restliche Fleisch der Gänsekörper wird mit anderen gemischt, gehackt, gewürzt und dann in Gläsern gebacken. So wird die Gänsepastete im Glas hergestellt.

Die verwendeten Gänse sind von bester Qualität und stammen von lokalen Herstellern, die auf die Aufzucht von Gänsen spezialisiert sind.



Husí maso ve sklenici a husí paštika ve sklenici

Tento charakteristický způsob přípravy husího masa má svou historii... Za starých časů hospodyňky skladovaly husí maso ve sklenicích, což bylo způsobeno sezónní dostupností tohoto masa a nedostatkem množnosti skladování. A tak se recept na husí maso a paštiku ve sklenici dědil z pokolení na pokolení a dnes tato jídla připravuje Kruh venkovských hospodyň v Ćwiklicích.

To jsou vlajkové produkty, které nemohou chybět na církevním veletrhu na Farnosti sv. Martina v Ćwiklicích.

Nejchutnější část husího těla, tedy kýta a prsa, se okoření a peče ve sklenicích. Takto upravené maso neztrácí šťavnatost, je měkké a křehké. Může se jíst studené i jako obědové jídlo.

Zbylé maso z husích těl se míchá s ostatními, seká, okoření a následně peče ve sklenicích. A takhle se vyrábí husí paštika ve sklenici.

Použité husí maso je té nejlepší kvality, pochází od místních producentů specializovaných na chov hus.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

Koło Gospodyń Wiejskich w Ćwiklicach

**ul. Zawadzkiego 15
43-229 Ćwiklice**

**kontakt: Wanda Wyroba –
Przewodnicząca Koła Gospodyń
Wiejskich w Ćwiklicach
tel. 532 453 490
wanda.wyroba@gmail.com**



PL Kopa pszczyńska

Kopa to ciasto, które gości na śląskich stołach od dawna. Pszczyńska kopa składa się z biszkoptu, bakalii, kremu maślanego i dużej ilości spirytusu. Obłożona jest ubitą śmietaną i świeżymi owocami. Jest to deser prosty w wykonaniu, choć – ze względu na swoją zawartość – dość kosztowny. Jednak jest on na tyle wyjątkowy, że nie może go zabraknąć na żadnej większej uroczystości na ziemi pszczyńskiej.

UK Pszczyńska Kopa

Kopa is a cake that has been on Silesian tables for a long time. Pszczyńska kopa consists of sponge cake, nuts, buttercream and a large amount of spirit. It is topped with whipped cream and fresh fruit. It is a simple dessert to make, although – due to its content – quite expensive. However, it is so special that it cannot be missing from any major celebration in the Pszczyń region.

DE Kuchen „Kopa Pszczyńska“

Kopa ist ein Kuchen, der seit langem auf den schlesischen Tischen zu finden ist. Der Kuchen „Kopa Pszczyńska“ besteht aus Biskuitteig, Nüssen, Buttercreme und einer großen Menge Alkohol. Er wird mit Schlagsahne und frischem Obst gekrönt. Es ist ein einfaches Dessert, wenn auch – aufgrund seines Gehalts – recht teuer. Es ist jedoch so besonders, dass es bei keinem größeren Fest in der Region Pszczyń fehlen darf.



Pštinská kopa

Kopa je dort, který je na slezských stolech už dlouho. Pštinská kopa se skládá z piškotového dortu, sušeného ovoce, máslového krému a velkého množství lihoviny. Je pokrytá šlehačkou a čerstvým ovozem. Je to dezert nenáročný na přípravu, i když – vzhledem k jeho obsahu – dosti drahý. Je však natolik unikátní, že nemůže chybět na žádné významné slavnosti v pštinském regionu.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

Gospodarstwo Rolne Sylwia i Leszek Szczotka

ul. Grzybowa 10
43-229 Ćwiklice
tel. 32 211 23 46
pieczarkizjajami@gmail.com
www.pieczarkizjajami.eu
facebook.com/Cwiklice

Punkty sprzedaży:
43-200 Pszczyna, ul. Sobieskiego 8
43-230 Goczałkowice-Zdrój,
ul. Brzozowa 52



🇵🇱 Jaja spod Pszczyny dla każdej rodziny

Gospodarstwo Rolne Sylwia i Leszek Szczotka to firma rodzinna z wieloletnią tradycją, zajmująca się produkcją jaj spożywczych, makaronów, przetworów oraz domowych wyrobów garmażeryjnych. Naturalne procesy hodowli i produkcji wypracowane na przestrzeni ponad 40 lat pomagają uzyskać najwyższą jakość produktów, a tradycja spotyka się tu z jakością i dbałością o smak.

Jaja ze wsi od rolnika, jaja spod Pszczyny dla każdej rodziny

Jaja o delikatnym smaku i naturalnej barwie żółtka. Ogromny wpływ na ich smak ma to, czym karmione są kury, w tym dodatkami w postaci ziół. Produkty te od lat cieszą się ogromnym powodzeniem, a gospodynie wykorzystują je do wypieku różnego rodzaju ciast, a także do produkcji makaronów oraz do codziennego spożycia. Praca, poświęcony czas i cierpliwość przekłada się na jakość produktów.

🇬🇧 Eggs from Pszczyna for every family

The Sylwia and Leszek Szczotka Farm is a family company with a long tradition, producing eggs, pasta, preserves and home-made ready-made products. Natural breeding and production processes developed over more than 40 years help to achieve the highest quality products, and tradition meets quality and attention to taste.

Farmer's eggs from the countryside, eggs from Pszczyna for every family

Eggs with a delicate taste and natural colouring of the yolk. A huge influence on their taste is what the hens are being fed, including additives in the form of herbs. These products have been very popular for years, and housewives use them to bake a variety of cakes, as well as to make pasta and for everyday consumption. Work, time and patience translate into quality products.



Eier aus Pszczyna für jede Familie

Der Bauernhof Gospodarstwo Rolne Sylwia i Leszek Szczotka ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition, der Eier, Nudeln, Eingemachtes und hausgemachte Feinkostprodukte herstellt. Die natürliche Aufzucht und die in mehr als 40 Jahren entwickelten Produktionsverfahren tragen dazu bei, dass die Produkte von höchster Qualität sind und Tradition auf Qualität und Geschmack trifft.

Eier von Bauern vom Lande, Eier aus Pszczyna für jede Familie

Eier mit zartem Geschmack und natürlicher Eigelbfärbung. Einen großen Einfluss auf den Geschmack hat die Fütterung der Hühner, einschließlich Zusatzstoffen in Form von Kräutern. Diese Produkte erfreuen sich seit Jahren großer Beliebtheit, und die Hausfrauen verwenden sie zum Backen verschiedener Kuchen, zur Herstellung von Nudeln und für den täglichen Verzehr. Arbeit, Zeit und Geduld führen zu hochwertigen Produkten.



Vejce z Pszczyny do každé rodiny

Gospodarstwo Rolne Sylwia i Leszek Szczotka je rodinná firma s dlouholetou tradicí, zabývající se výrobou potravinářských vajec, těstovin, zavařenin a domácích lahvůdek. Přirozené šlechtitelské a výrobní postupy vyvýjené více než 40 let pomáhají získat produkty nejvyšší kvality a tradice se zde snoubí s kvalitou a důrazem na chuť.

Vejce z vesnice od farmáře, vejce z Pszczyny do každé rodiny

Vejce s jemnou chutí a přirozenou barvou žloutku. To, čím jsou kuřata krmena, včetně bylinných doplňků, má obrovský vliv na jejich chuť. Tyto produkty jsou již léta velmi oblíbené a hospodyňky je používají k pečení různých druhů koláčů, k výrobě těstovin a ke každodenní konzumaci. Práce, čas a trpělivost se promítají do kvality produktů.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

Gospodarstwo Rolne Sylwia i Leszek Szczotka

ul. Grzybowa 10
43-229 Ćwiklice
tel. 32 211 23 46
pieczarkizjajami@gmail.com
www.pieczarkizjajami.eu
facebook.com/Cwiklice

Punkty sprzedaży:
43-200 Pszczyna, ul. Sobieskiego 8
43-230 Goczałkowice-Zdrój,
ul. Brzozowa 52



Pszczyńskie Grzybki

Gospodarstwo Rolne Sylwia i Leszek Szczotka to firma rodzinna z wieloletnią tradycją, zajmująca się produkcją jaj spożywczych, makaronów, przetworów oraz domowych wyrobów garmażeryjnych. Naturalne procesy hodowli i produkcji wypracowane na przestrzeni ponad 40 lat pomagają uzyskać najwyższą jakość produktów, a tradycja spotyka się tu z jakością i dbałością o smak.

Pszczyńskie Grzybki

„Pszczyńskie Grzybki” to sztandarowy produkt gospodarstwa z Ćwiklic. Pieczarki panierowane w delikatnej zalewie octowej powstają z najwyższej jakości surowców pochodzących z terenu powiatu pszczyńskiego. Tak przyrządzone pieczarki pojawiały się na stołach naszych przodków na różnego rodzaju uroczystościach rodzinnych.

Produkt ten nie zawiera konserwantów, jest ręcznie robiony według tradycyjnej receptury rodzinnej. Wszystko to sprawia, że jest to wyjątkowy przysmak o niepowtarzalnym smaku.

Pszczyna Mushrooms

The Sylwia and Leszek Szczotka Farm is a family company with a long tradition, producing eggs, pasta, preserves and home-made ready-made products. Natural breeding and production processes developed over more than 40 years help to achieve the highest quality products, and tradition meets quality and attention to taste.

Pszczyna Mushrooms

“Pszczyna Mushrooms” is the flagship product of the Ćwiklice farm. Breaded mushrooms in a delicate vinegar marinade are made from the highest quality ingredients from the Pszczyna region. Mushrooms prepared in this way appeared on the tables of our ancestors at various family celebrations.

This product contains no preservatives and is handmade using a traditional family recipe. All this makes it an exceptional delicacy with a unique flavour.

Pilze „Pszczyńskie Grzybki“

Der Bauernhof Gospodarstwo Rolne Sylwia i Leszek Szczotka ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition, der Eier, Nudeln, Eingemachtes und hausgemachte Feinkostprodukte herstellt. Die natürliche Aufzucht und die in mehr als 40 Jahren entwickelten Produktionsverfahren tragen dazu bei, dass die Produkte von höchster Qualität sind und Tradition auf Qualität und Geschmack trifft.

Pilze „Pszczyńskie Grzybki“

„Pszczyńskie Grzybki“ ist das Vorzeigeprodukt des Bauernhofs Ćwiklice. Die paniereten Champignons in einer delikaten Essigmarinade werden aus hochwertigen Zutaten aus der Region Pszczyna hergestellt. Auf diese Weise zubereitete Champignons standen auf den Tischen unserer Vorfahren bei verschiedenen Familienfesten.

Dieses Produkt enthält keine Konservierungsstoffe und wird nach einem traditionellen Familienrezept handgefertigt. All dies macht es zu einer außergewöhnlichen Delikatesse mit einem einzigartigen Geschmack.

Pszczyńskie houby

Gospodarstwo Rolne Sylwia i Leszek Szczotka je rodinná firma s dlouholetou tradicí, zabývající se výrobou potravinářských vajec, těstovin, zavařenin a domácích lahůdek. Přirozené šlechtitelské a výrobní postupy vyvýjené více než 40 let pomáhají získat produkty nejvyšší kvality a tradice se zde snoubí s kvalitou a důrazem na chuť.

Pszczyńskie houby

„Pszczyńskie houby“ jsou vlajkovým produktem farmy Ćwiklice. Obalované houby v jemném octovém nálevu jsou vyrobeny z nejkvalitnějších surovin z oblasti pszczyńskiego okresu. Takto připravené houby se objevovaly na stolech našich předků při různých rodinných oslavách.

Tento výrobek neobsahuje konzervační látky, je ručně vyroben podle tradiční rodinné receptury. To vše z něj dělá jedinečnou pochoutku s neopakovatelnou chutí.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

Zacisze Restauracja z Tradycjami
Marek Ryguła

ul. Ofiar Faszyzmu 4
43-200 Brzeźce

tel. 504 267 052
rygula.zacisze@gmail.com
<http://restauracjazacisze.eu>

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



Rolada śląska z kluskami i modro kapusta

Tradycyjna, śląska potrawa, znana od okresu międzywojennego, z czasem stała się coraz bardziej popularna. Obecnie jest to najpopularniejsze danie obiadowe na Śląsku, przygotowywane przez gospodynie domowe na różnego rodzaju okazje.

W restauracji „Zacisze” potrawa przygotowywana jest z mięsa i warzyw pochodzących od lokalnych producentów z terenu powiatu pszczyńskiego.

Danie nagrodzone zostało certyfikatem „Śląskie Smaki”, potwierdzającym zgodność receptury z tradycją.

Silesian roulade with noodles and red cabbage

This traditional Silesian dish, known since the inter-war period, over time has become increasingly popular. Today it is the most popular dinner dish in Silesia, prepared by housewives for various occasions.

In the ‘Zacisze’ restaurant, the dish is prepared with meat and vegetables from local producers from the Pszczyna district.

The dish has been awarded the “Silesian Flavours” certificate, confirming that the recipe complies with tradition.

Schlesische Roulade mit Klößen und Blaukraut

Dieses traditionelle schlesische Gericht, das seit der Zwischenkriegszeit bekannt ist, hat im Laufe der Zeit an Beliebtheit gewonnen. Heute ist es das beliebteste Mittagessen in Schlesien, das von den Hausfrauen zu verschiedenen Anlässen zubereitet wird.

Im Restaurant „Zacisze“ wird das Gericht mit Fleisch und Gemüse von lokalen Herstellern aus dem Kreis Pszczyna zubereitet.

Das Gericht wurde mit dem Zertifikat „Schlesischer Geschmack“ ausgezeichnet, das bestätigt, dass das Rezept der Tradition entspricht.

Slezská roláda s knedlema a modrým zelím

Tradiční slezský pokrm, známý již z meziválečného období, se postupem času stal ještě populárnější. V současnosti je to nejoblíbenější hlavní jídlo ve Slezsku, kterou připravují hospodyňky k různým příležitostem.

V restauraci "Zacisze" se pokrm připravuje z masa a zeleniny od místních výrobců z pštinského okresu.

Pokrm byl oceněn certifikátem "Slezské chutě" potvrzujícím soulad receptury s tradicí.



Zacisze Restauracja z Tradycjami
Marek Ryguła

ul. Ofiar Faszyzmu 4
43-200 Brzeźce

tel. 504 267 052
rygula.zacisze@gmail.com
<http://restauracjazacisze.eu>

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



Kopa pszczyńska

Deser w postaci kopy znany jest na Śląsku od dawna i nie może go zabraknąć na żadnej większej uroczystości.

Charakterystyczny bakaliowy kopiec, nasączony spirytusem, udekorowany bitą śmietaną i świeżymi owocami jest szczególnie znany na ziemi pszczyńskiej, gdzie ma wielu zwolenników.

Deser ten od 2012 roku posiada certyfikat „Śląskie Smaki”, potwierdzający zgodność receptury z tradycją.

Pszczyna Kopa

Dessert in the form of kopa has been known in Silesia for a long time and should not be missing from any major celebration.

The characteristic mound of nuts, soaked in spirit, decorated with whipped cream and fresh fruit is particularly well-known in the Pszczyna region, where it has many enthusiasts.

This dessert has been certified with the 'Silesian Flavours' certificate since 2012, confirming that the recipe is in line with tradition.

Kuchen „Kopa Pszczyńska“

Das Dessert in Form eines Haufens ist in Schlesien seit langem bekannt und darf bei keinem größeren Fest fehlen.

Der charakteristische, in Alkohol getränktes Nusshaufen, der mit Schlagsahne und frischem Obst dekoriert wird, ist besonders in der Region Pszczyna bekannt, wo er viele Anhänger hat.

Diese Süßspeise ist seit 2012 mit dem Zertifikat „Schlesischer Geschmack“ ausgezeichnet, das bestätigt, dass das Rezept der Tradition entspricht.



Pštinská kopa

Dezert v podobě kopy je ve Slezsku známý již dlouho a nesmí chybět na žádné větší oslavě.

Charakteristický kopec sušeného ovoce, nasáklý lihovinou, zdobený šlehačkou a čerstvým ovocem, je známý především v pštinském regionu, kde má mnoho příznivců.

Od roku 2012 má tento dezert certifikát „Slezské chutě“, což potvrzuje soulad receptury s tradicí.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

RIM s.c.
Marek Ryguła Rafał Ostrowski

ul. Wodzisławska 57
43-200 Poręba

tel. 504 267 052, 517 373 530
kontakt@rarytasyimaszkety.pl

facebook.com/rarytasyimaszkety



Pszczyńska modro kapusta

Modro kapusta to nieodłączny element tradycyjnej kuchni śląskiej.

Pszczyńska modro kapusta przygotowywana jest w szczególny sposób.

Receptura pochodzi ze zbioru rodzinnych przepisów, przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Warzywa będące składnikiem tej potrawy pochodzą od miejscowych rolników z terenu powiatu pszczyńskiego.

Red cabbage from Pszczyna

Red cabbage is an inseparable part of traditional Silesian cuisine.

Pszczyna red cabbage is prepared in a special way.

The recipe comes from a collection of family recipes, passed down from generation to generation.

The vegetables used in this dish come from local farmers in the Pszczyna district.

Blaukraut von Pszczyna – Land

Blaukraut ist ein untrennbarer Bestandteil der traditionellen schlesischen Küche. Blaukraut von Pszczyna – Land wird auf eine besondere Art zubereitet.

Das Rezept stammt aus einer Sammlung von Familienrezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Das Gemüse, aus dem dieses Gericht besteht, stammt von lokalen Landwirten aus dem Kreis Pszczyna.



Pštinské modré zelí

Modro zelí je neodmyslitelným prvkem tradiční slezské kuchyně.

Pštinské modré zelí se připravuje speciálním způsobem.

Recept pochází ze sbírky rodinných receptů předávaných z pokolení na pokolení.

Zelenina, která tvoří tento pokrm, pochází od místních farmářů z pštinského okresu.



LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

— Bożena Rokita
z Goczałkowic-Zdroju
— tel. 505 094 841
— szydelkotopia@onet.pl



Haft ręczny – Fastrygą przez Pszczynę – czepidło

Bożena Rokita od najmłodszych lat pasjonuje się rękodziełem. Szycie, szydełkowanie i haft towarzyszyły jej od zawsze. Najbliższy jest jej jednak nasz lokalny, niepowtarzalny – haft pszczyński.

Czepidło to kobiece nakrycie głowy, które w powiecie pszczyńskim odżyło około 1920 r. i stanowiło część stroju ludowego. To chustka z białego, cienkiego płótna lub batystu, składana w trójkąt. Róg zwisa na plecach, a pozostałe dwa końce wiązane są na potylicy.

Całe czepidło ozdobione jest dookoła koronką, a zwisający na plecach róg dodatkowo zdobiony jest białym haftem i mereżką.

Czepidła obecnie używają niektóre członkinie zespołów regionalnych z powiatu pszczyńskiego.

Hand embroidery – Tacking through Pszczyna – czepidło

Bożena Rokita has been passionate about handicraft since she was a child. Sewing, crocheting and embroidery have always been close to her heart. However, the closest to her is our local, unique – the Pszczyna embroidery.

The czepidlo is a women's headwear which was revived in the Pszczyna district around 1920 and formed part of the folk costume. It is a handkerchief made of white, thin linen or batiste, folded in a triangle. The corner hangs down the back and the other two ends are tied on the occiput.

The whole headwear is decorated all around with lace, and the corner hanging on the back is additionally decorated with white embroidery and drawn thread work.

Czepidla are currently used by some members of regional folk groups from the Pszczyna region.



Handstickerei – Heftnaht über Pszczyna – Kopfschmuck „Czepidło“

Bożena Rokita hat sich schon als Kind für das Kunsthhandwerk begeistert. Nähen, Häkeln und Stickern haben sie immer begleitet. Unsere lokale, einzigartige Pszczyna – Stickerei ist jedoch diejenige, die ihr am nächsten steht.

„Czepidło“ ist eine Frauenkopfbedeckung, die um 1920 im Kreis Pszczyna wiederbelebt wurde und Teil der Volkstracht war. Es ist ein Taschentuch aus weißem, dünnem Leinen oder Batist, das in einem Dreieck gefaltet ist. Die Ecke des Kopftuches hängt über den Rücken und die beiden anderen Enden werden am Hinterkopf zusammengebunden.

Der gesamte Kopfschmuck ist rundherum mit Spitze verziert, und die Ecke, die am Rücken herunterhängt, ist zusätzlich mit weißer Stickerei und Hohlnaht verziert.

Der Kopfschmuck „Czepidło“ wird derzeit von einigen Mitgliedern regionaler Bands aus dem Kreis Pszczyna verwendet.



Ruční vyšívání – Bastingem přes Pštinu – czepidlo

Odmala jsou ruční práce vášní Boženy Rokity. Šití, háčkování a vyšívání ji provázely odjakživa. Nejblížší je však pro ní náš místní unikát – pszczyńské výšivky.

Czepidło je dámská pokrývka hlavy, která byla obnovena v pštinském regionu kolem roku 1920 a byla součástí národního kroje. Je to šátek z bílého, tenkého plátna nebo batistu, složený do trojúhelníku. Roh visí na zádech a další dva konce jsou svázány vzadu na hlavě.

Celé czepidło je dokola zdobeno krajkou a roh visící na zádech je navíc ozdoben bílou výšivkou a lemovkou.

Czepidła v současnosti používají některé členky regionálních skupin z pštinského okresu.



**LOKALNA MARKA
ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ**