



*Klimat  
do Twojego wypoczynku...*



*Smaki*

Krainy Lessowych Wąwozów

— [www.kraina.org.pl/smaki](http://www.kraina.org.pl/smaki) —



**Kraina Lessowych Wąwozów**, uhonorowana tytułem **Polskiej Marki Turystycznej**, leży w zachodniej części województwa lubelskiego. Na jej atrakcyjność wpływają urokliwe krajobrazy, ciekawa architektura, cenne przyrodniczo obszary, a przede wszystkim największa w skali europejskiej, silnie rozgałęziona sieć wąwozów lessowych. Walory te tworzą idealny klimat do wypoczynku i regeneracji sił.

Pretekstem do odwiedzenia tego regionu, może być przygotowana przez Lokalną Organizację Turystyczną „Kraina Lessowych Wąwozów”, szeroka gama pakietów tematycznych wiążących ze sobą obiekty, atrakcje, usługi czy lokalne wyroby. Jednym z nich jest **produkt sieciowy „Smaki Krainy Lessowych Wąwozów”**, zapewniający gościom niepowtarzalne doznania kulinarne. Tutejsza kuchnia, oparta na tradycyjnych przepisach, zaliczana jest bowiem do najsmaczniejszych w kraju.

## Sekrety wybornych smaków

Mówiąc o zaletach kuchni Krainy Lessowych Wąwozów, należy zwrócić uwagę na jej związek z walorami przyrodniczymi tego terenu.

O wysokiej jakości lokalnych produktów przesądzają:

**Czysta woda** nasączona wartościowymi składnikami mineralnymi, których właściwości zdrowotne znane są od XVIII wieku.

**Żyzne lessowe gleby**, bogate w minerały, które bardzo dobrze magazynują wodę i nie wymagają intensywnego nawożenia.

**Naturalne łąki i pastwiska** sprzyjają ekologicznej hodowli krów i kóz, dających mleko wysokiej jakości.

**Czyste pstrągowe rzeki** (Bystra, Chodelka), liczne stawy i gospodarstwa rybackie, a przede wszystkim **Wisła** ze swoimi dopływami i rozlewiskami, dostarczają różnych gatunków ryb.

**Rozległe kompleksy leśne** – czyste i nieskażone działalnością człowieka, sprzyjają rozwojowi gospodarki łowieckiej. Spotkać tu można m.in: jelenia, sarnę, dziką, bażanta.

**Kwitnące sady, łąki i ogrody, liczne uprawy gryki i rzepaku**, a także lipowe aleje wiodące do starych dworskich parków to miejsca ulubione przez pszczoły, które czerpiąc z ich nektarów wytwarzają miody o zdrowotnych właściwościach.







Dziedzictwo kulinarne tutejszego stołu oraz tradycyjne receptury i smaki przetrwały na terenie Krainy Lessowych Wąwozów dzięki zachowanemu licznym dokumentom oraz przekazom ustnym. Rozległość tego terenu, zamieszkiwanego niegdyś przez różne klasy społeczne powoduje, że serwowane tu potrawy, wywodzą się zarówno z kuchni luksusowej jak i pańskiej, średniej czy ubogiej.

Znakomite rody magnackie, żyjące tu od XVI wieku, słynęły z wykwintnych stołów. W Pałacu Czartoryskich w Puławach oraz na Zamku w Janowcu serwowano **kuchnię luksusową** przyrządzaną przez najlepszych kucharzy.

Przykład **kuchni pańskiej** stanowią stoły licznych ziemian osiadłych na terenie Krainy. W ich majątkach prowadzono dość bogatą kuchnię, której bazą były mięsa, ryby i grzyby. Jadano tu wędliny, dobre gatunki pieczywa, używano też masła i śmietany oraz wielu przypraw.

Wpływ na kuchnię pańską miała na tym terenie również **kuchnia kresowa**, za sprawą rodzin ziemiańskich z Wołynia i Wileńszczyzny osiedlających się w Nałęczowie. Przynieśli oni ze sobą na tutejsze stoły m.in. litewskie kołduny oraz kulebiaki.

**Kuchnię średnią** Krainy reprezentuje przede wszystkim kuchnia mieszczańska typowa dla Nałęczowa, Kazimierza Dolnego, Wąwolnicy czy Puław. Za sprawą Żydów zamieszkujących te miasteczka popularne tu były również **potrawy koszerne** takie jak placki z kasz i fasoli, kugel, czulent, chałki, gęsina czy szczupak po żydowsku.

Na osobną wzmiankę zasługuje **kuchnia zdrojowa** związana z uzdrowiskiem nałęczowskim. Posiłki wydawane tu były cztery razy dziennie i obfitowały w smaczne zupy, mięsa czy leguminy. Bardzo dobrze żywiono również w przyjmujących kuracjuszy miejscowych willach i pensjonatach.

Na terenach wiejskich Krainy Lessowych Wąwozów występowała głównie **kuchnia podstawowa** i **uboga**. Potrawy kuchni chłopskiej były proste i pożywne, a opierały się przede wszystkim na produktach z własnego gospodarstwa. Dominowały tu dania mączne oraz sporządzane z ziemniaków, kapusty, kasz, fasoli, a także mleka.

Tak bogate dziedzictwo kulinarne Krainy Lessowych Wąwozów, pozwala dzisiejszym restauratorom, właścicielom pensjonatów i kwater agroturystycznych czerpać z tutejszej tradycji. Korzystając z pieczołowicie strzeżonych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie, serwują oni swoim gościom wykwintne potrawy wyróżniające się subtelnością i doskonałą kompozycją smaku. Dania te, choć nieco unowocześnione, wciąż przywołują wspomnienia z dzieciństwa i są przykładem dbałości o zachowanie tradycji smacznego i zdrowego żywienia w tym regionie.

## Specjały lokalnej kuchni

Kraina Lessowych Wąwozów to obszar, z dużą ilością lasów i pól uprawnych. Mieszkańcy tego terenu czerpiąc z bogatych darów natury, wykorzystują do przyrządzania potraw, to co rodzi tutejsza, żyzna gleba.

Podstawą kuchni tego regionu jest mąka mielona w lokalnych młynach. Jest ona bazą do tworzenia tradycyjnych potraw, takich jak kluski kładzione, gnicione, pyzy, ciasta drożdżowe czy chleb na zakwasie. Jednak najpopularniejsze są tutaj pierogi – te najbardziej charakterystyczne nierzadko kaszą gryczaną, serem i miętą, ale także kapustą i grzybami, ziemniakami, mięsem, soczewicą, a w sezonie letnim truskawkami, jagodami i innymi owocami.

Kraina Lessowych Wąwozów to region bogaty w sady. Owoce są więc bardzo często używane w miejscowej kuchni jako baza do deserów, ale także w nietypowych zastosowaniach, czego przykładem są barszcze z jabłek czy wiśni.



W wielu potrawach na tym terenie swoje zastosowanie znajduje również ziemniak. Od prażuchy, mieszkki, parzybrody rozpoczynając na babce czy kiszce ziemniaczanej kończąc. Równie popularna jest w tym regionie kasza. Wykorzystuje się ją zarówno do dań wytrawnych jak i słodkich, tworząc z niej kaszanki, prażonki, desery czy dodatki do głównych dań.

Nieodłącznym składnikiem tradycyjnych potraw są warzywa w postaci świeżej lub przetworzonej. Tutejsze gospodynie osiągnęły mistrzostwo w przygotowywaniu dań z kapusty, grochu czy buraka, a także w robieniu marynat i kiszunek. Zupy i barszcze przyrządzane na bazie jarzyn cieszą podniebienia zarówno mieszkańców Krainy jak również przebywających tu turystów. Liczne konkursy kulinarne pozwoliły wyłonić w tej dziedzinie takich faworytów jak np. zupa sałatowa przyrządzana w kwaterach agroturystycznych w Wojciechowie.

Z deserów, warto wymienić placki drożdżowe z dodatkiem owoców, maku, kaszy jaglanej czy gryczanej z serem. Lokalne słodkości to również placki na fajercie (fajerczaki), czy ciasta z buraka cukrowego (buracarze).

## Produkty lokalne i tradycyjne – podstawa tutejszej kuchni



Kluczem do zachowania oryginalnych smaków Krainy Lessowych Wąwozów jest wykorzystywanie w kuchni lokalnych produktów. Rolnicy i przedsiębiorcy z tego terenu otrzymują mocne wsparcie w produkcji i promocji wyrobów spożywczych, co motywuje ich do tworzenia małych manufaktur, gospodarstw specjalistycznych i przetwórnictwa. Są to miejsca, w których lokalne gospodynie, a także restauracje, pensjonaty i kwatery agroturystyczne mogą zaopatrzyć się w świeże, regionalne artykuły.



Obiekty te dostępne są również dla odwiedzających Krainę turystów, którzy jako pamiątkę z pobytu mogą zabrać konfiturę wytworzoną w **Manufakturze Różanej w Końskowoli**, tłoczony na zimno olej z gospodarstwa **Skarby Natury z Zabłocia czy Olejowni w Nałęczowie**.

Region ten obfituje również w gospodarstwa pszczelarskie, które prowadzą sprzedaż bezpośrednią. Zdrowe miody o różnych smakach oferują pasieki: **Nałęczowska, Amatorska, Miódowe Tajemnice** czy **Nad Bystrą** rozsiane po całym terenie Krainy Lessowych Wąwozów.



W pyszne sery i jogurty wytwarzane metodą rzemieślniczą, zaopatrzyć się można w gospodarstwie **Mleczna Droga** w Zawadzie koło Wąwolnicy. Z kolei na alergików i smakoszy koziego mleka, czeka gospodarstwo **Kozi Gród** w Słotwinach.

Żyźne gleby oraz ukształtowanie terenu, pozwalające uzyskać odpowiednie nasłonecznienie sprzyjają uprawie winorośli. Stąd na terenie Krainy Lessowych Wąwozów liczne **winnice**, produkujące wina o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Można ich poprobać biorąc udział w proponowanych przez właścicieli spotkaniach degustacyjnych, a także odwiedzając miejscowe restauracje lub imprezy takie jak **Kazimierskie Winobranie** czy **Święto Wina** w Janowcu.



W regionalnej kuchni wciąż kultywowane są tradycje spożywania ryb. Tutejszym specjałem, zarejestrowanym na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych, są **dania z karpia** przygotowywane w **Gospodarstwie Rybackim Pustelnia** koło Opola Lubelskiego.

Sztandarowe produkty lokalne Krainy Lessowych Wąwozów to **Śliwka Nałęczowska**, **Kogut z Piekarni Sarzyńskiego** w Kazimierzu Dolnym, **Krówka Opolska**, a także wody **Nałęczowska** i **Cisowianka** pozyskiwane z miejscowych ujęć.

Aby poznać wszystkie tutejsze „dary ziemi”, warto wziąć udział w corocznym wrześniowym „**Święcie jesieni**” w Kazimierzu Dolnym, w ramach którego organizowana jest plenerowa wystawa „**Z lasów, pól i ogrodów**”. Okazją do zaopatrzenia się w regionalne produkty spożywcze, są **Kiermasze Produktów Lokalnych** organizowane raz w miesiącu w Nałęczowie lub w Kazimierzu Dolnym przez Lokalną Grupę Działania „Zielony Pierścień”.







## Smaki Krainy Lessowych Wąwozów

Najciekawsze obiekty gastronomiczne oraz miejsca wytwarzające regionalne specjały, Lokalna Organizacja Turystyczna „Kraina Lessowych Wąwozów” połączyła w **PRODUKT SIECIOWY** pod nazwą **SMAKI KRAINY LESSOWYCH WĄWOZÓW**.

Są to głównie restauracje serwujące niepowtarzalne potrawy przygotowywane na bazie miejscowych produktów, ale również producenci regionalnych win i piw oraz gospodarstwa ekologiczne wytwarzające mąki, kasze czy tłoczone na zimno oleje. Obiekty te są zlokalizowane w różnych częściach Krainy, co pozwala poznać ten region „od kuchni”.

### Co wyróżnia obiekty produktu sieciowego ?



Niemal wszystkie podmioty należące do tego produktu sieciowego, posiadają **Certyfikat Polskiej Marki Turystycznej Kraina Lessowych Wąwozów**, co gwarantuje najwyższą jakość usług.

Opracowany przez Lokalną Organizację Turystyczną system certyfikacji, stawia przed obiektami wysokie wymagania dotyczące standardów prowadzonej działalności. Jakość świadczonych usług i oferowanych produktów oceniana jest według ściśle określonych kryteriów przez specjalnie powołaną Komisję podczas osobistych wizyt w obiektach. Daje to turystom gwarancję wyjątkowości odwiedzanych miejsc, jakości wybranych wyrobów oraz powiązania ich z historią, tradycją i specyfiką tego regionu.

Należące do sieci Smaków certyfikowane **restauracje**, są tematycznie powiązane z kuchnią polską i regionalną, a większość serwowanych przez nie dań ma swoje źródło w kuchni rodzimej. W menu każdego z tych lokali znajdują się przynajmniej dwa dania przygotowane według starych receptur, które są oparte na kuchni regionalnej lub tradycyjnej Krainy Lessowych Wąwozów. Nazwy tych potraw powiązane są z miejscem lub z postaciami historycznymi i literackimi z tego regionu. Ważne jest również wykorzystywanie w kuchni produktów lokalnych wytwarzanych w sposób niemasaowy i współpraca obiektu z miejscowymi rolnikami, winnicami, browarami itp.

Na wysoki standard usług ma wpływ również profesjonalna obsługa. Kompetentny, życzliwy personel potrafi zachęcić gości nie tylko do spróbowania popisowych, regionalnych dań, ale również do odwiedzenia najciekawszych miejsc Krainy Lessowych Wąwozów.

Należące do sieciowego produktu **winnice, browary** czy **gospodarstwa** to miejsca, które również musiały sprostać wysokim wymaganiom certyfikacji. Obiekty te, wyróżnia produkcja niemaso-  
wa, oparta na tradycyjnych recepturach, a ich wyroby powstają z lokalnych i naturalnych surow-  
ców. Specjały te, posiadają estetyczne opakowania, przywołujące wspomnienia o pobycie w Krainie  
Lessowych Wąwozów, mogą być więc doskonałą pamiątką z tego regionu.

Ponadto odwiedzając obiekty połączone w sieć Smaków, spotkać będzie można certyfikowane  
**atrakcje**, pozwalające poznać lokalną kuchnię. Są to **warsztaty kulinarne** prowadzone bezpośred-  
nio w lokalach gastronomicznych, pokazy produkcji żywności w piekarniach i olejarniach czy pre-  
zentacje sposobów uprawiania roślin w gospodarstwach ekologicznych. Sieć łączy również miejsca  
wytwarzające certyfikowane **produkty spożywcze**, mające związek z tym regionem, których smak,  
kształt lub opakowanie przywołuje wspomnienia z pobytu w tej części Lubelszczyzny.

Oferta Produktu Sieciowego „Smaki Krainy Lessowych Wąwozów” uzupełniona jest propozyc-  
jami, które oferują tutejsze Koła Gospodyń Wiejskich. Proponowane przez nich biesiady połączone  
często z wielotematycznymi warsztatami, jak również oferowana możliwość przygotowania na  
zamówienie regionalnych dań, to doskonała okazja do skosztowania autentycznych przysmaków  
przyrządzanych na bazie najstarszych receptur.

Tak szeroki wybór miejsc oferujących lokalne potrawy i produkty sprawia, że Kraina Lesso-  
wych Wąwozów to idealne miejsce dla smakoszy, którzy podczas wypoczynku uwielbiają pozna-  
wać miejscową kuchnię i tradycje kulinarne odwiedzanego regionu.

**A zatem, zapraszamy do stołu, w Krainie Lessowych Wąwozów!**

## Obiekty Produktu Sieciowego Smaki Krainy Lessowych Wąwozów

### 1 Czarna Dama – Restauracja i Apartamenty

Obiekt zlokalizowany w pobliżu Zamku w Janowcu, jego nazwa i wystrój  
nawiązują do postaci z miejscowych legend. Przed wojną Janowiec sły-  
nął z hodowli owiec, dlatego lokal specjalizuje się w daniach z baraniny  
i jagnięciny, a bliskość Wisły sprawia, że w menu znajdziemy też dania  
z ryb. Serwowane są tu również regionalne wina oraz piwa z pobliskiego  
browaru. Restauracja dysponuje przestronną salą bankietową oraz bazą  
noclegową. Można tu również zakupić oryginalne pamiątki wykonane  
przez lokalnych artystów.



#### Dania regionalne:

- **Gulasz barani z plackami słomianymi** – bazą tego dania jest od-  
powiednio zamarynowane mięso oraz dodawane w ustalonej  
kolejności zioła, warzywa i owoce. Połączenie wyrazistości  
baraniny oraz delikatności pozostałych składników dostarcza  
niezwykłych doznań smakowych.
- **Nadwiślańska zupa z suma** – gotowana na wywarze rybnym  
z dodatkiem startych, podsmażonych na maśle warzyw. Charak-  
teru tej potrawie dodają zauważalne, wcześniej usmażone ka-  
wałki ryby oraz sok z cytryny i świeża natka pietruszki.



ul. Sandomierska 24, 24-123 Janowiec, tel. 780 609 830





Karczma z bazą hotelową położona przy Stoku Narciarskim Parchatka, w malowniczych okolicach Puław i Kazimierza Dolnego. Wybudowana w stylu góralskim, serwuje gościom potrawy kuchni polskiej, przygotowywane według tradycyjnych receptur, z wykorzystaniem produktów pochodzących z okolicznych gospodarstw i lasów. Karczma organizuje eventy, pikniki, imprezy plenerowe oraz ogniska. Posiada salę restauracyjną i taneczną, a także liczne atrakcje i udogodnienia dla dzieci. Prowadzi też wypożyczalnię rowerów i sprzętu narciarskiego.

#### Dania regionalne:

- **Flaki wołowe** – przygotowywane według staropolskiej receptury, gotowane na wywarze z lokalnych warzyw, zagęszczone tradycyjną zasmażką z mąki i cebulki.
- **Grillowany pstrąg z „Pustelni”** – ryba marynowana w czosnku, cebulce i kolorowym pieprzu, następnie grillowana i zapieczona. Podawana z dodatkiem masła, kopru i warzyw z pieca.



Parchatka 187, 24-120 Kazimierz Dolny, tel. 516 750 040, 81 888 43 04

## Restauracja Muzyczna „Siwy Dym”



Siwy Dym to restauracja, łącząca w sobie tradycje południowej Polski i lubelską gościnność. Jej obszerne wnętrza, niemal w całości wyrzeźbione w drewnie, pomieszczą nawet 300 osób. W menu restauracji są dania kuchni polskiej z mocnymi elementami regionalnych, góralskich smaków oraz cytrynowka czy lokalne piwa. Obiekt posiada sale konferencyjne z pełnym wyposażeniem. Dodatkową atrakcją dla gości są organizowane w każdy weekend najlepsze w okolicy dancingi.

#### Dania regionalne:

- **Żeberko XL z wieprzowiny rasy puławskiej w glazurze ze śliwką naęczowską i dodatkami** – żeberko z wieprzowiny o wybitnych walorach smakowych, marynowane w świeżych, lokalnych ziołach i warzywach. Następnie długo pieczone w winie z dodatkiem miodu z miejscowej pasieki oraz śliwki naęczowskiej.
- **Golonka puławska pieczona w piwie podawana na gorącej patelni z dodatkami** – golonki gotowane są do miękkości w wywarze z lokalnych warzyw, miodu i piwa, a następnie opiekane dla nadania chrupkości skórce.



Celejów 63c, 24-120 Kazimierz Dolny, tel. 883 262 826

## Kawiarnia - Restauracja Zabytkowe Podziemia

Restauracja mieści się w stylowych piwnicach Willi „Nagórze” wybudowanej w 1882 r. Ten gustownie urządzony lokal, z klimatycznymi zakątkami, serwuje autorskie potrawy przyrządzane według receptur tradycyjnej kuchni z XIX w. Atrakcją są organizowane tu biesiady ze śpiewem i muzyką na żywo oraz koncerty lokalnych artystów. Właściciele proponują obiady dla grup i wycieczek bez ograniczeń wiekowych, uroczystości okolicznościowe, a także zwiedzanie Nałęczowa z przewodnikiem zarówno w dzień jak i po zmroku.



### Dania regionalne:

- **Barszcz Oktawii** gotowany według staropolskiej receptury, na bazie rodzimych warzyw. Intensywny, świeży, zachwycający swoim aromatem. Utrzymany w klimacie XIX - wiecznych smaków ulubionych przez Stefana Żeromskiego i Bolesława Prusa.
- ◀ **Medalion Wokulskiego** przyrządzony z mięsa najwyższej jakości podawany z plackami ziemniaczanymi oraz grzybami zbieranymi w lasach położonych w Małopolskim Przełomie Wisły.
- **Pigwowiec** – ulubiony deser Bolesława Prusa przełamany słodką nutą i niepowtarzalnym smakiem polskiej cytryny.



Aleja Lipowa 27, 24-150 Nałęczów, tel. 665 311 222

## Willa Filiks Restauracja & Pokoje Nałęczów

Restauracja z bazą noclegową, mieści się w centrum Nałęczowa, w zabytkowej Willi Ukraina. Pasją szefowej lokalu, Agnieszki Filiks, jest przywracanie świetności dawnym recepturom i komponowanie na ich podstawie nowych, zaskakujących dań. W menu restauracji przeważają potrawy regionalne i tradycyjne, ukazane w innowacyjnej odsłonie. Pięknie serwowane przystawki, zupy i desery, łączą w sobie składniki nieoczywiste. Przykładem może być tu śledź i śliwka nałęczowska, które w swoim zestawieniu tworzą smak niepowtarzalny.



### Dania regionalne:

- **Forszmak po Lubelsku z pączkiem ziemniaczanym** – pieczone i wędzone mięsa, zalane wywarem z lokalnych warzyw, następnie podduszzone z ogórkiem kiszonym i majerankiem. Podawane z wytrawnym pączkiem przyrządzanym z dodatkiem ziemniaków, według tradycyjnej receptury babci.
- ◀ **Schabowy po lubelsku** – mięso marynowane w maślanie z dodatkiem ziół, soli i pieprzu, następnie zanurzone w rozmażonym jajku i tuż przed podaniem zapieczone w formie omeletu.



ul. Armatnia Góra 10, 24-150 Nałęczów, tel. 519 432 777

## Restauracja Filiks Kazimierz Dolny

6



Restauracja, podobnie jak ta w Nałęczowie, prowadzona jest przez jedną z najbardziej rozpoznawalnych osobowości kulinarnych Lubelszczyzny. W autorskiej karcie dań królują potrawy kuchni polskiej, komponowane na bazie świeżych składników pochodzących od miejscowych dostawców. Przyrządzanie potraw można obserwować w częściowo odsłoniętej kuchni. W ofercie są również kosze prezentowe z domowymi przetworami. Dodatkowym atutem obiektu jest malownicze położenie nad samym brzegiem Wisły z widokiem na Wzgórze Zamkowe.

### Dania regionalne:

- **Kazimierska zalewajka z jajkiem sadzonym** – gotowana na wywarze z kości wędzonych i własnoręcznie przyrządzanym żytnim zakwasie, podawana z jajkiem sadzonym, ziemniakami i wędzonym żeberkiem.
- **Podwędzane gęsie pipki po żydowsku** – długo duszone w prawie curry z cebulką marynowaną i suszonymi pomidorami. Przed podaniem wędzone dla uzyskania koloru i aromatu.



ul. Sadowa 23, 24-120 Kazimierz Dolny, tel. 519 432 777

## Restauracja Stacja Kultura

7



Przytulna restauracja, atrakcyjna turystycznie ze względu na pyszną, regionalną kuchnię oraz ciekawą lokalizację w odrestaurowanym budynku zabytkowej stacji kolejowej. W menu znajdują się zarówno dania tradycyjne jak również pizza, burgery oraz potrawy wegetariańskie i bezglutenowe, a także szeroka oferta lokalnych trunków. Organizowane są tu koncerty uzdolnionych artystów i wieczory karaoke. Obiekt posiada miejsca noclegowe, jest też miłym przystankiem na trasie Nadwiślańskiej Kolejki Wąskotorowej.

### Dania regionalne:

- **Tarte pyzy ziemniaczane z mięsem** robione według starej, rodzinnej receptury. Gotowane i surowe ziemniaki połączone z jajkiem, mąką oraz przyprawami nadziewane są mięsem i po ugotowaniu podawane z dodatkiem podsmażonej cebulki oraz boczką.
- **Szarlotka z regionalnymi jabłuskami** – to świetny deser na każdą porę roku. Krucho ciasto z grubą warstwą świeżo startych jabłek z pobliskich sadów, pokryte kruszonką bądź słodką pianką białkową.



ul. Kolejowa 2, 24-320 Poniatowa, tel. 81 475 52 20



## Restauracja Słowik

Restauracja Słowik zlokalizowana tuż przy Zalewie Miejskim w Poniatowej, to klimatyczne miejsce z pyszną domową kuchnią. Potrawy przyrządzane są z sezonowych produktów najwyższej jakości, pozyskiwanych od lokalnych dostawców. Obiekt organizuje przyjęcia okolicznościowe, imprezy kulturalne i integracyjne oraz szkolenia czy konferencje. Ulubionym miejscem gości jest kawiarnia z tarasem i ogródkiem oraz prywatnym zejściem nad Zalew. Lokal oferuje również pokoje hotelowe oraz usługi cateringowe.



### Dania regionalne:

- **Karp po lubelsku** – świeży karp z Gospodarstwa Rybackiego „Pustelnia”, usmażony i podawany z aromatycznymi ziołami, cebulką i pieczarkami.
- **Kotlet po lubelsku** – schab marynowany w świeżych ziołach, a następnie smażony w jajku i mące. Podawany z dodatkiem opiekanych ziemniaków i grillowanych sezonowych warzyw.
- ◀ **Karp w śmietanie** – podsmażony filet karpia z „Pustelni”, polany delikatnym sosem śmietanowym z dodatkiem czosnku, cebuli i naturalnych przypraw.

ul. Spacerowa 3, 24-320 Poniatowa, tel. 81 820 41 61

## Karczma Biesiada

Karczma Biesiada zlokalizowana jest w Wojciechowie, wsi słynącej z tradycji kowalskich oraz z zabytkowej Wieży Ariańskiej. Swoim gościom oferuje wyśmienitą kuchnię staropolską, bazującą na świeżych, lokalnych produktach. Unikatową ofertą tego lokalu są pieczone na zamówienie prosiaki, barany czy dziki. Obiekt zajmuje się organizacją i obsługą szkoleń, spotkań rodzinnych, integracyjnych, biesiad przy ognisku czy kuligów. W ofercie posiada noclegi z całodziennym wyżywieniem, a także usługi cateringowe.



### Dania regionalne:

- ◀ **Golonka Czernieca** – jej sekret tkwi w opracowanej przez właściciela lokalu marynacie. Skrupulatnie dobrane proporcje oraz przyprawy zapewniają mięsu miękkość i znakomity smak.
- **Smażony Pstrąg z „Pustelni”** – świeże ryby poddawane są tu krótkiej obróbce i marynowane. Następnie smażone i serwowane z dodatkiem masła, koperku oraz cytryny.
- **Pierogi Wojciechowskie z grzybami** – delikatne, miękkie ciasto nadziewane farszem z grzybów zbieranych w pobliskich lasach, połączonych z kiszoną kapustą od lokalnego producenta.

Wojciechów 151a, 24-204 Wojciechów, tel. 81 517 72 02




## Winnica Las Stocki

10

Winnica Las Stocki, to urokliwe miejsce zlokalizowane na terenie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego. Produkowane tu wina wytwarzane są z winorośli o różnych odmianach, uprawianych w sposób ekologiczny. Grona są zbierane i sortowane ręcznie, a następnie przetwarzane od podstaw.

### Oferta w ramach produktu:

Dla turystów gospodarze organizują degustację z poczęstunkiem, poprzedzoną zwiedzaniem plantacji i wewnątrz winiarni. W pięknie urządzonej degustatorni goście próbują różnych gatunków win, słuchając opowieści o historii tego miejsca.

Zwiedzanie: 18+   2-3h  10-50 osób



**Wina Las Stocki** to wytrawne trunki wysokiej jakości, o bogatym aromacie i smaku. Ich walory zostały wielokrotnie docenione w konkursach winiarskich. Są to alkohole jednodmianowe, dojrzewające do czternastu miesięcy w beczkach. Sprzedawane są w estetycznych butelkach oznaczonych oryginalną etykietą. Można je zakupić bezpośrednio w winnicy lub w wybranych sklepach, restauracjach i pensjonatach czy też w firmowym sklepie internetowym.



Las Stocki 80, 24-120 Kazimierz Dolny, tel. 602 155 196



## Winnica Widok

11

Winnica położona jest na skarpie, z której rozciąga się malowniczy widok na dolinę Wisły i panoramę Kazimierza Dolnego. Na kamienistych glebach rośnie tu ponad 5 000 krzewów winorośli, z których produkuje się znakomite trunki. Klimatyczna sceneria tego miejsca stwarza doskonałe warunki do organizacji plenerów malarskich.

### Oferta w ramach produktu:

Właściciele zapraszają na zwiedzanie winnicy oraz degustację win. Podczas wizyty goście mogą wysłuchać opowieści o uprawie winorośli i produkcji wina, a także poznać sięgającą średniowiecza historię winiarstwa na terenie Małopolskiego Przełomu Wisły.

Zwiedzanie: 18+   4-20 osób



**Wina z Winnicy Widok** to trunki wytrawne, białe i czerwone, odznaczające się ciekawym aromatem, świeżością i równowagą smaku. Zastosowane prostych technik winifikacji oraz unikanie filtrowania i „ulepszających” dodatków, pozwala tworzyć wina lekkie, których smak oddaje cechy zastosowanej winorośli. Produkty sprzedawane są w butelkach z ozdobną etykietą przedstawiającą zabytki Kazimierza Dolnego. Można je zakupić w winnicy lub w wybranych hotelach i lokalach gastronomicznych Janowca, m.in. w Restauracji „Czarna Dama”.



Wojszyn 5a, 24-123 Janowiec, tel. 601 56 39 90, 797 11 73 45

## Chmiele Nałęczowskie




Browar Rodzinny „Chmiele Nałęczowskie” to miejsce, w którym z pasją tworzone są piwa rzemieślnicze przy użyciu szyszek chmielowych z lokalnych upraw. Proces technologiczny jest oparty na tradycyjnych metodach. Piwa warzone są z wysokiej jakości surowców, nie są filtrowane, pasteryzowane ani sztucznie nagazowywane, dzięki czemu zawierają wiele wartościowych składników i mają niskie stężenie dwutlenku węgla.



**Głogowe** – na Jubileusz nadania praw miejskich Miastu Nałęczów. Trunki można zakupić w Browarze, w restauracjach w Nałęczowie, Kazimierzu, Bogucinie lub podczas Kiermaszu Produktów Lokalnych.

### Oferta w ramach produktu:

Właściciele zapraszają na zwiedzanie browaru z degustacją. Podczas wizyty goście mogą obejrzeć wnętrza warzelni, zapoznać się z procesem produkcji oraz poprobać kraftowych piw.

Zwiedzanie: 18+   4-20 



Piwa z Browaru „Chmiele Nałęczowskie” to trunki najwyższej jakości. Są wśród nich: **Jasne Goryczkowe, Klasztorne Mocne, IPA Goryczkowe, Pszeniczne**. Tworzone są tu również piwa okazjonalne: **Lawendowe** – na Festiwal Otwartych Ogrodów, **Żytni Odłot** – na Międzynarodowe Zawody Balonowe,

Przybysławice 5 b, 21-080 Garbów, tel. 600 088 384

## Piekarnia T. Zubrzycki – Kraczewice

Piekarnia rodziny Zubrzyckich, to rzemieślnicza firma funkcjonująca na rynku od trzech pokoleń, hołdująca tradycyjnym, wypróbowanym recepturom i smakom. Właściciele realizują szereg projektów mających na celu stworzenie nawyku świadomych wyborów zakupowych.



### Oferta w ramach produktu:

Organizowane są tu warsztaty **Od ziarenka do bochenka**, pozwalające na zapoznanie się z tajnikami tego zawodu oraz z tradycyjną metodą produkcji pieczywa. W programie zajęć są opowieści o historii piekarnictwa, zwiedzanie piekarni oraz wyrób i wypiek pod kierunkiem Mistrza Piekarskiego samodzielnie zaprojektowanych chałek i bułeczek.

Warsztaty:   2-3h  15-30 



Piekarnia oferuje różne rodzaje pieczywa, w tym **chleb zwykły**, którego receptura pozostaje niezmienna od początku istnienia zakładu, czyli od 1962 r. Jego cechą charakterystyczną jest niepowtarzalny smak oraz długo utrzymująca się świeżość. Dużą popularnością cieszy się również **cebularz** wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Wypieki można zakupić w sklepie firmowym na ul. Bema 4 w Poniatowej oraz w lokalnych sklepikach z pieczywem.

Kraczewice Prywatne 26, 24-320 Poniatowa, tel. 81 820 42 82



Delisis, to rodzinna manufaktura czekolady, w której tworzone są słodkości według ściśle opracowanych, autorskich receptur. Produkowane są tu tabletki czekoladowe o różnych smakach, przy użyciu zdrowych, lokalnych dodatków. W ofercie są również lizaki z czekolady, pralinki i trufle.

## Oferta w ramach produktu:

**Czekoladowe Warsztaty** – w programie zajęć krótka historia czekolady, poznanie jej rodzajów, właściwości i surowców, pokaz temperowania czekolady, przygotowywanie własnych słodkości z wykorzystaniem wybranych dodatków.

Warsztaty:   1,5h  15-30 zł/osoba



**Czekoladowa Pocztówka z Nałęczowa** – to tabliczka czekolady z wizerunkiem Sanatorium „Księżę Józef”, które jest wizytówką nałęczowskiego Parku Zdrojowego.

**Śliwka z Nałęczowa w gorzkiej czekoladzie** – śliwka z lokalnych sadów podsuszana w sposób pozwalający na zachowanie koloru i walorów smakowych, oblewana wyjątkowo kruchą i błyszczącą gorzką czekoladą. Produkty sprzedawane są w kawiarni „Niezapomnijka” przy ul. Leśnej 1 w Nałęczowie oraz w firmowym sklepie internetowym.



Rynek 12, 24-160 Wąwolnica, tel. 572 893 161

# Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne Skarby Natury z Zabłocia 15

Skarby Natury to rodzinne gospodarstwo ekologiczne, w którym uprawiane są rośliny oleiste, motylkowe, zbożowe i zioła. Pozyskane zbiory gospodarze przetwarzają na zdrowe, ekologiczne produkty, które zostały docenione w wielu prestiżowych konkursach.

## Oferta w ramach produktu:

Właściciele zapraszają na pokazy z degustacją, a także na warsztaty tematyczne pozwalające zdobyć wiedzę z zakresu biologii i ekologii oraz poznać właściwości zdrowotne i odżywcze uprawianych roślin. Podczas zwiedzania części skansenowej gospodarstwa, goście mogą tłoczyć olej za pomocą urządzeń tradycyjnych, a następnie wykonywać własne kompozycje smakowe.

Warsztaty:   15-30 zł/osoba



Oferowane produkty to **oleje** tłoczone na zimno z różnych gatunków roślin, **mąki** pełnoziarniste ze zbóż pradawnych wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, a także **kasze**, **lędwian** oraz **poduszki z łuską gryki czy orkiszu**. Sprzedaż prowadzona jest bezpośrednio w gospodarstwie w godz. 9.00-18.00 (weekendy po uzgodnieniu), a także na Kiermaszach Produktów Lokalnych lub wysyłkowo przez e-mail: [kontakt@skarbynatury-zablocie.pl](mailto:kontakt@skarbynatury-zablocie.pl).



Zabłocie 3, 24-173 Markuszów, tel. 694 209 112

## Manufaktura Różana

Rodzinne Gospodarstwo Manufaktura Różana, korzystając z tradycyjnych receptur tworzy smaczkowite i aromatyczne konfitury, soki i syropy z płatków i owoców dzikiej róży oraz pigwowca. Surowce pochodzą z własnej plantacji leżącej w otulinie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego.

### Oferta w ramach produktu:

Manufaktura zaprasza na **wizyty degustacyjne**, podczas których można spróbować różanych przysmaków, poznać walory zdrowotne dzikiej róży oraz pigwowca, a także zwiedzić małą przetwórnictwo i wysłuchać opowieści o historii zastosowania róży w sztuce kulinarnej.

Wizyta:   1,9h  15+



Powstające w Manufakturze przetwory wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych, posiadają certyfikat Marki Lokalnej i są laureatami wielu nagród. Warto tu zakupić **Konfiturę różaną z Końskowoli**, **Konfiturę z owoców dzikiej róży**, **Syrup z pigwowca** i wiele innych. Są one doskonałym dodatkiem do ciast, deserów oraz ulubionego pieczywa.

Sprzedż prowadzona jest w działającej przy Manufakturze Izbie Produktu Lokalnego czynnej w godz. 9.00 - 18.00 lub na Kiermaszach w Nałęczowie czy Kazimierzu.

Stara Wieś, ul. Różana 15, 24-130 Końskowola, tel. 609 481 420, 665 872 128

### Oferta uzupełniająca

## Koło Gospodyń Wiejskich Poniatowa Wieś

W profesjonalnie wyposażonej kuchni wiejskiego Klubu Kultury członkinie Koła przyrządzają regionalne dania ściśle według tradycyjnych receptur. Ich specjalnością są własnoręcznie wyrabiane pierogi z delikatnego ciasta i różnorodnych farszy. Gospodynie prowadzą usługi cateringowe.

Na zamówienie wykonują pierogi z sera i ziemniaków, z kapusty i grzybów, z soczewicy, na słodko, z owocami sezonowymi i wiele innych. Panie przygotowują również **uszka wigilijne** i inne **potrawy świąteczne**. Koło zaprasza także na domowe obiady grupy zorganizowane do 50 osób.



Zarówno dla małych jak i dorosłych turystów proponuje **warsztaty robienia pierogów**. Uczestnicy zajęć poznają tajniki zagniatania najlepszego ciasta, przyrządzania nadzienia o różnych smakach oraz ręcznego lepienia kształtnych pierożków. Warsztaty kończą się wspólną degustacją.

Wymagane wcześniejsze uzgodnienie w sezonie letnim: tydzień przed planowanym wydarzeniem w okresie jesienno-zimowym: zamówienie 4 dni wcześniej

Poniatowa 36, 24-320 Poniatowa, tel. 513 218 777

# Produkty lokalne

## MIODY I PRODUKTY PSZCZELE

- **Pasieka Nałęczowska**, ul. Kolejowa 38c, 24-150 Nałęczów, tel. 697 707 477
- **Roman Wolny „Pasieka Amatorska”**, ul. Szkolna 17, 24-120 Kazimierz Dolny, tel. 888 924 356
- **Pasieka Miodowe Tajemnice**, Niezdów 126, 24-300 Niezdów, tel. 799 908 463
- **Pasieka Nad Bystrą**, Sylwia Potakiewicz, 24-160 Wąwolnica, tel. 669 170 112

## POZOSTAŁE WINA REGIONALNE

- **Winnica „Rzeczycza”**, Rzeczycza 100a, 24-120 Kazimierz Dolny, tel. 735 046 725
- **Winnica Kazimierskie Wzgórze**, Wylągi 35, 24-120 Kazimierz Dolny, tel. 600 221 951
- **Winnica Janowiec**, ul. Młynarska 7, 24-123 Janowiec, tel. 697 700 233
- **Stateczni Winnica Celejów**, Celejów 91D, 24-160 Wąwolnica, tel. 607 091 633, 512 473 798
- **Winnica Mały Młynek**, Bronowice 21C, 24-100 Puławy, tel. 607 379 068
- **Winnica Sienkiewicz**, Samokłęski 1, 21-132 Kamionka, tel. 602 433 676
- **Winnica Rubinowa**, Ożarów Pierwszy 35, 24-300 Opole Lubelskie, tel. 724 508 408, 695 445 001

## PRZETWORY, OLEJE, PRODUKTY MLECZNE

- **Oleownia Kisielewskich**, ul. Powstańców 1863 r. 95 A, 24-150 Nałęczów, tel. 605 243 022
- **Kozi Gród** Jolanta Śliwa, Naturalne Sery Kozie, Słotwiny 109, 24-310 Słotwiny, tel. 600 353 415
- **Mleczna Droga**, Zawada 57, 24-160 Wąwolnica, tel. 510 275 084

## KULINARNY WEEKEND w Krainie Lessowych Wąwozów

### Propozycja 1

#### Piątek (Wojciechów)

- **Zwiedzanie jedyne w Polsce Muzeum Kowalstwa oraz Wieży Ariańskiej.**
- **Wizyta w kuźni Romana Czernieca** – pokaz kucia podkowy, regionalny poczęstunek na kowadle.
- **Kolacja w Karczmie Biesiada** – potrawy i trunki regionalne, biesiada przy muzyce Kapeli Wojciechowskiej.

#### Sobota (Nałęczów)

- **Śniadanie w Restauracji Zabytkowe Podziemia** – zapoznanie z historią Willi Nagórze (1882 r.) i jej właścicieli, przebywających tu sławnych osób (S. Żeromski, B. Prus), zwiedzanie rodzinnej kolekcji lamp naftowych oraz galerii obrazów sławnych lokalnych artystów, kawa i deser regionalny.
- **Zwiedzanie Nałęczowa z przewodnikiem pieszo lub Retro Meleksem.**
- **Obiad w Restauracji Zabytkowe Podziemia** – smaki kuchni z XIX w.
- **Relaks w Kompleksie Wodnym Atrium** (basen Aquatonic, basen Białej Glinki, jacuzzi, łóżka bąbelkowe, ławeczki parowe oraz sauny – sucha i mokra).
- **Kolacja w Restauracji Zabytkowe Podziemia** – wieczór artystyczny (do wyboru): Spotkanie z Katem Zabytkowych Podziemi, Koncert Cygański, Koncert Solo, Biesiada ze śpiewem i muzyką na żywo.

#### Niedziela (Nałęczów)

- **Śniadanie w Restauracji Willa Filiks** – Poznanie historii budynku (Willa Ukraina 1894 r.), prezentacja starych fotografii.
- **Spacer Nordic Walking** po okolicznych wąwozach (samodzielnie po wyznaczonych szlakach lub z instruktorem).
- **Obiad regionalny z deserem w Restauracji Willa Filiks** – Warsztaty z Agnieszką Filiks: tradycyjne potrawy kuchni nałęczowskiej w nowoczesnej odsłonie. Komponowanie przekąsek regionalnych. Pokazy dekoracji i eksponowania dań.



## Propozycja 2

### Piątek (Poniatowa)

- **Kolacja w Stacji Kultura w Poniatowej** – przystawka regionalna „przed podróżą”, poznanie historii Zabytkowej Stacji Nałęczowskiej Kolejki Dojazdowej (1953 r.), zwiedzanie budynku, kolacja regionalna, wieczór artystyczny (do wyboru): koncert miejscowego artysty, potańcówka lub karaoke.

### Sobota (Poniatowa, Kazimierz Dolny, Celejów)

- **Śniadanie w Restauracji Słowik w Poniatowej** – zwiedzanie wystawy prac z organizowanych plenerów malarskich.
- **Spacer Nordic Walking Doliną Dziesięciu Stawów.**
- **Kawa z regionalnym deserem w Kawiarni Hotelu Słowik nad Zalewem Miejskim w Poniatowej.**
- **Przejazd do Kazimierza Dolnego, spacer wąwozem lessowym.**
- **Obiad regionalny w Restauracji Filiks** – obserwacja przygotowywania dań w otwartej kuchni, kawa na tarasie z widokiem na Wisłę.
- **Zwiedzanie Parku Labiryntów i Miniatur w Rąbrowie**, spacer koroną wąwozu.
- **Kolacja w Restauracji Muzycznej „Siwy Dym” w Celejowie** – powitalny aperitif – cytrynówka „Siwy Dym”, zapoznanie z twórczością Józefa Pintschera – rzeźbiarza ludowego – wykonawcy wnętrza restauracji oraz z postacią Piotra Majerczyka – właściciela lokalu (muzyk i aktor filmowy), kolacja regionalna, Dancing z muzyką na żywo.

### Niedziela (Parchatka, Puławy, Janowiec)

- **Śniadanie w Restauracji Parchatka** (smaki kuchni puławskiej).
- **Aktywności na świeżym powietrzu:** latem – zabawy integracyjne, marsze na orientację, wyprawy samochodami terenowymi lub rowerami, zimą – jazda na nartach na Stoku Narciarskim Parchatka (*lub Leśny Escape Room – gra terenowa z Las Przygodas*).
- **Kawa z regionalnym deserem w Karczmie Parchatka** (*lub poczęstunek na polanie Las Przygodas – kawa i placek drożdżowy z owocami leśnymi*).
- **Popołudnie w Restauracji Czarna Dama** – poczęstunek powitalny, poznanie historii tego miejsca, jego nazwy i miejscowych legend, **obiad regionalny**, degustacja piw z pobliskiego browaru (Czarna Dama, Czarny Baran, Baba Wojszyńska, Hałabardnik), wycieczka objazdowa po najpiękniejszych i najmniej znanych zakątkach okolicy, **kawa z deserem regionalnym**, zakup pamiątek produkowanych przez lokalnych artystów.

### Oferty fakultatywne

- **Zwiedzanie Gospodarstwa Skarby Natury z Zabłocia** (warsztaty i pokazy, zakupy produktów).
- **Zwiedzanie Browaru „Chmiele Nałęczowskie”** z degustacją.
- **Wizyta degustacyjna w Manufakturze Różanej w Końskowoli** – zwiedzanie przetwórni, zakupy w Izbie Produktu Lokalnego.
- **Czekoladowe Warsztaty w Delissis w Wąwolnicy** – historia czekolady, poznanie jej rodzajów, właściwości i surowców, pokaz temperowania czekolady, przygotowywanie własnych słodkości z wykorzystaniem wybranych dodatków.
- **Warsztaty „Od ziarenka do bochenka” w Piekarni T. Zubrzycki** – poznanie historii piekarnictwa, zwiedzanie piekarni, wyrób i wypiek samodzielnie zaprojektowanych chatek i bułeczek.
- **Zwiedzanie Winnicy Widok w Wojszynie** – poznanie historii winiarstwa w Małopolskim Przełomie Wisły, degustacja.
- **Zwiedzanie Winnicy Las Stocki** z degustacją, spacer wąwozem.
- **Warsztaty lepienia pierogów z Kolem Gospodyń Wiejskich w Poniatowej Wsi.**



## Zwiedzaj z nami

# Krainę Lessowych Wąwozów i okolice

### Zapraszamy na wycieczki:

po Krajinie Lessowych Wąwozów m.in. do Kazimierza Dolnego, Puław, a także do Kozłówek, Lublina, Zamościa i Sandomierza.

### Polecamy

- Usługi profesjonalnych przewodników,
- ubezpieczenie uczestników,
- pakiety pobytowe dostosowane do indywidualnych potrzeb grup.



Zadzwoń na numer **81 501 61 01** lub napisz na [info@kraina.org.pl](mailto:info@kraina.org.pl)  
bądź wejdź na stronę

[kraina.org.pl/wycieczki](http://kraina.org.pl/wycieczki)



© Wydawca: **Lokalna Organizacja Turystyczna „Kraina Lessowych Wąwozów”**  
ul. 1 Maja 16, 24-150 Nałęczów, tel. 81 501 61 01, [info@kraina.org.pl](mailto:info@kraina.org.pl)  
[www.kraina.org.pl](http://www.kraina.org.pl)

Opracowanie merytoryczne: Urszula Mirosław  
Opracowanie graficzne: Grzegorz Jaworski  
Zdjęcia z archiwum Lokalnej Organizacji Turystycznej „Kraina Lessowych Wąwozów”  
oraz fotografie udostępnione przez właścicieli certyfikowanych obiektów i usług  
Polskiej Marki Turystycznej Krajinie Lessowych Wąwozów

Nałęczów 2023

ISBN 978-83-969489-6-0

Druk: Alf Graf

Egzemplarz bezpłatny



Ministerstwo  
Sportu i Turystyki

Publikacja została wydana dzięki dofinansowaniu ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki w ramach realizacji zadania „Wzmocnienie instytucjonalne i promocyjne Polskiej Marki Turystycznej Krajinie Lessowych Wąwozów” zgodnie z zawartą umową nr 2023/0042/1874/UDOT/DT/BP z dnia 2.06.2023.

Zaplanuj pobyt  
w Krainie Lessowych Wąwozów z serwisem  
**[www.kraina.org.pl](http://www.kraina.org.pl)**

**Tu znajdziesz:**

- **Certyfikowane obiekty i produkty** Polskiej Marki Turystycznej „Krainy Lessowych Wąwozów”
- **Ofertę produktów sieciowych:**
  - **Akademia Lesslandia**
  - **Kraina Zdrowia**
  - **Szlak Smaków**
- **Lessowe wąwozy** i inne walory przyrodnicze
- **Szlaki turystyczne**
- **Atrakcje turystyczne**
- **Restauracje**
- **Obiekty noclegowe**
- **Oferty wycieczek** po Krainie Lessowych Wąwozów oraz okolicy
- **Informacje praktyczne**



***Zapraszamy***

