

Gospodarstwo Rolne Brandys

ul. Mały Dwór 17
43-265 Mizerów

tel. 692 930 775
brandys.jola@gmail.com

facebook.com/czosnkuwianek



Czosnku wianek

Kto powiedział, że wianki można robić tylko z kwiatów? Jolanta Brandys wraz z mężem Tomaszem prowadzą Gospodarstwo Rolne w Mizerowie i od wielu lat uprawiają czosnek na malowniczych polach powiatu pszczyńskiego. Po jego zbiorach suszą go razem z łodygami, by następnie własnoręcznie zaplatać z niego wianki i warkocze, które służą jako ozdoba kuchni.

Czosnek z wianków doskonale sprawdza się jako przyprawa do potraw, nadaje im wyraźny smak i zapach. Poza tym, to absolutny lider w świecie leczniczych roślin – jest naturalnym antybiotykiem, hamuje rozwój bakterii i zwalcza infekcje.

Garlic garland

Who said garlands can only be made of flowers? Jolanta Brandys and her husband Tomasz run the farm in Mizerów and have been growing garlic in the picturesque fields of the Pszczyna district for many years. After it has been harvested, they dry it together with the stalks to make their own garlands and braids out of it, which serve as kitchen decorations.

Garlic garlands work well as a seasoning for dishes, giving them a distinct flavour and aroma. Besides, it is an absolute leader in the world of medicinal plants – being a natural antibiotic, inhibiting the growth of bacteria and fighting infections.

Knoblauchkranz

Wer hat gesagt, dass Kränze nur aus Blumen bestehen können? Jolanta Brandys und ihr Mann Tomasz betreiben einen Bauernhof in Mizerów und bauen seit vielen Jahren Knoblauch auf den malerischen Feldern des Landkreises Pszczyna an. Nach der Ernte trocknen sie ihn zusammen mit den Stängeln, um daraus eigene Kränze und Zöpfe zu machen, die als Küchenschmuck dienen.

Knoblauch aus Kränzen eignet sich gut zum Würzen von Speisen und verleiht ihnen einen besonderen Geschmack und ein besonderes Aroma. Außerdem ist Knoblauch ein absoluter Spitzenreiter in der Welt der Heilpflanzen – er ist ein natürliches Antibiotikum, hemmt das Bakterienwachstum und bekämpft Infektionen.



Góra Sera

ul. Długa 133
43-227 Góra

tel. 660 816 468, 504 539 638
malcher.mate@gmail.com

facebook.com/
GospodarstwoGoraSera



Domowe sery żółte na bazie twarogu – Smakotyki Taty

Gospodarstwo Państwa Malcherów ma ponad 100-letnią tradycję. Od zawsze było w nim hodowane bydło mleczne, a z mleka wytwarzany nabiał. Smak tych produktów znali wszyscy domownicy, jak i sąsiedzi. Marka Góra Sera odzwierciedla przywiązanie właścicieli do swojej ziemi.

Domowe sery żółte na bazie twarogu – Smakotyki Taty

Na bazie twarogu własnej produkcji przygotowywane są domowe sery żółte – Smakotyki Taty:

- klasyczne
- z suszonymi pomidorami i czarnuszką
- z kminkiem i prażoną cebulką
- z czosnkiem
- z chilli

Cieszą się one dużą popularnością wśród klientów. A to za sprawą naturalnych składników, wyśmienitego smaku i wielkiego serca wkładanego w ich produkcję.

Nazwa serów nawiązuje do największego smakosza tych produktów.

Homemade curd-based yellow cheeses – Smakotyki Taty

The farm of Mr and Mrs Malcher has a tradition of more than 100 years. It has always been home to dairy cattle and dairy products made from milk. The taste of these products was known to all household members as well as neighbours. The Góra Sera brand reflects the owners' attachment to their land.

Homemade curd-based yellow cheeses – Smakotyki Taty

Homemade curd cheese is used as a base for the preparation of the homemade yellow cheeses – Smakotyki Taty:

- classic
- with sun-dried tomatoes and nigella
- with cumin and roasted onions
- with garlic
- with chilli

They are extremely popular among customers. And this is due to the natural ingredients, the delicious taste and the great heart put into their production.

The name of the cheese refers to the greatest gourmet of these products.

Hausgemachte Käsesorten auf Quarkbasis – Smakotyki Taty

Der Bauernhof von Herrn und Frau Malcher hat eine mehr als 100-jährige Tradition. Seit jeher werden hier Milchkühe gehalten und Milchprodukte aus Milch hergestellt. Der Geschmack dieser Produkte war allen Hausbewohnern und Nachbarn bekannt. Die Marke Góra Sera spiegelt die Verbundenheit der Eigentümer mit ihrem Land wider.

Hausgemachter gelber Käse auf Quarkbasis – Papas Leckereien

Hausgemachter Quark wird als Basis für die Zubereitung der hausgemachten gelben Käsesorten – Smakotyki Taty:

- klassisch
- mit getrockneten Tomaten und Schwarzkümmel
- mit Kümmel und gerösteten Zwiebeln
- mit Knoblauch
- mit Chili

Sie sind bei Kunden sehr beliebt. Und das liegt an den natürlichen Zutaten, dem köstlichen Geschmack und dem großen Herz, das in ihre Herstellung gesteckt wird.

Der Name von Käse bezieht sich auf den größten Feinschmecker unter diesen Produkten.



Góra Sera

ul. Długa 133
43-227 Góra

tel. 660 816 468, 504 539 638
malcher.mate@gmail.com

facebook.com/
GospodarstwoGoraSera



Twaróg – Frykas Babci Krysi

Tradycja przygotowywania twarogu była obecna w domu Państwa Malcherów od wielu lat. Przekazane przez babcię receptury i smaki pamiętane z dzieciństwa pozwoliły przygotować produkt, który jest w 100% naturalny, domowy i swojski. Ręcznie wytwarzany twaróg produkowany jest wyłącznie z mleka pozyskiwanego z krów hodowanych we własnym gospodarstwie. Jak mówią właściciele Góra Sera – do produkcji Frykasu Babci Krysi nie potrzeba niczego innego oprócz odrobiny pasji i czasu.

Na uwagę zasługuje nazwa twarogu, która nawiązuje do osoby babci Krysi, która wytwarzała twaróg w domu Państwa Malcherów, a następnie przekazała recepturę kolejnym pokoleniom.

Twaróg Frykas Babci Krysi w czerwcu 2023 roku zdobył I miejsce w konkursie „Kryształowy ser – konkurs na najlepszy ser w województwie śląskim” w kategorii serów świeżych.

Curd cheese – Frykas Babci Krysi

The tradition of preparing curd cheese had been present at Mr and Mrs Malcher's home for many years. The recipes handed down by grandmother and the flavours remembered from childhood have made it possible to prepare a product that is 100% natural, homemade and familiar. The handmade curd is produced exclusively from milk sourced from cows reared right on one's own farm. As the owners of Góra Sera say - nothing else is needed to produce Frykas Babci Krysi except a dash of passion and time.

What deserves attention is the name of the curd, which refers to the person of grandmother Kryisia, who made curd in the house of Mr. and Mrs. Malcher, and then passed the recipe to the next generation.

Curd cheese Frykas Babci Krysi in June 2023 won first place in the competition 'Kryształowy ser - competition for the best cheese in the Silesian Voivodship' in the fresh cheese category.

Quark – Frykas Babci Krysi

Die Tradition der Zubereitung von Quark war im Haus von Herrn und Frau Malcher seit vielen Jahren präsent. Omas überlieferte Rezepte und Geschmackserinnerungen aus der Kindheit machten es möglich, ein 100% natürliches, hausgemachtes und vertrautes Produkt herzustellen. Der handwerklich hergestellte Quark wird ausschließlich aus der Milch von Kühen hergestellt, die auf dem eigenen Hof gehalten werden. Wie die Besitzer von Góra Sera sagen, braucht man zur Herstellung von der Spezialität von Oma Kryisia nichts weiter als ein wenig Leidenschaft und Zeit.

Bemerkenswert ist der Name des Quarks, der auf die Person von Großmutter Kryisia anspielt, die im Haus von Herrn und Frau Malcher Quark herstellte und das Rezept dann an die nächste Generation weitergab.

Der Quark „Frykas Babci Krysi“ gewann im Juni 2023 den ersten Platz im Wettbewerb „Kryształowy ser - Wettbewerb um den besten Käse in der Woiwodschaft Schlesien“ in der Kategorie Frischkäse.



LOKALNA MARKA
Ziemi Pszczyńskiej

Bożena Rokita

ul. Główna 16
43-230 Goczałkowice-Zdrój

tel. 505 094 841

szydelkotopia@onet.pl



Haft ręczny „Pszczynska Róża”

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.

„Pszczynska Róża” jest elementem historycznego haftu pszczyńskiego. Jest on bardzo malowniczy, może być jedno- lub wielokolorowy.

Certyfikowany haft wykonywany jest na obrusach, serwetkach, bieżnikach oraz poszewkach na poduszki, szytych z wysokiej jakości materiałów naturalnych, takich jak np. bawełna czy len. Produkty zdobione tym haftem prezentują się elegancko, stanowiąc piękną dekorację, a także świetnie nadają się na prezent.

Hand embroidery „Pszczynska Róża”

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.

“Pszczynska Róża” is an element of historical Pszczyna embroidery. Such embroidery is particularly picturesque and can be either single or multi-coloured.

Certified embroidery is used on tablecloths, napkins, table runners and cushion covers made from high-quality natural materials such as cotton or linen. Products decorated with this embroidery look elegant, make a beautiful decoration and are also perfect as gifts.

Handstickerei „Pszczynska Róża“

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

„Pszczynska Róża“ ist ein Element der historischen Pszczyna-Stickerei. Sie ist sehr malerisch und kann einfarbig oder mehrfarbig sein.

Zertifizierte Stickerei wird auf Tischtüchern, Servietten, Tischläufern und Kissenbezügen ausgeführt, die aus hochwertigen Naturmaterialien wie Baumwolle oder Leinen genäht werden. Mit dieser Stickerei verzierte Produkte sehen elegant aus, sind eine schöne Dekoration und eignen sich auch hervorragend als Geschenk.



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: @Lawenda Pod Lasem



Hydrolat lawendowy „Bartoszówka”

Hydrolat to produkt wodny, powstały w wyniku destylacji parą wodną całych roślin lub ich części. Hydrolat lawendowy „Bartoszówka” nie tylko ma przepiękny zapach, który pomaga zasnąć i uspokaja. Świetnie również nawilża cerę, pomaga przy problematycznej cerze trądzikowej, łuszczyca, doskonale sprawdza się jako odżywka do włosów.

Ma imponujące właściwości tonizujące skórę i wyrównuje jej pH, ponieważ jego odczyn jest zbliżony do naturalnego pH skóry człowieka. Może więc być stosowany zamiast popularnego toniku do twarzy. Przewaga hydrolatu nad gotowym tonikiem do twarzy jest ogromna. Produkt ten – w zależności od rodzaju oraz części rośliny, z jakiej jest wytworzony – charakteryzuje się przejęciem jej substancji aktywnych, związków czynnych oraz nierzadko także właściwego dla niej zapachu.

Jest to woda, która w swojej prostocie potrafi zdziałać cuda – łagodzi i regeneruje podrażnioną skórę, nawilża, relaksuje i odpręża, a także działa antybakteryjnie, antyoksydacyjnie i antyseptycznie. Działa także odświeżająco oraz wspomaga dobry i głęboki sen. Może być używany również jako mgiełka zapachowa do odświeżania powietrza.

Lavender hydrolate „Bartoszówka”

A hydrolate is an aqueous product made by steam distillation of whole plants or parts of plants. The lavender hydrolate 'Bartoszówka' not only has a beautiful fragrance that helps you fall asleep and calms you down. It is also great for moisturising the complexion, helps with problematic acne skin, psoriasis and is excellent as a hair conditioner.

It has impressive skin toning properties and balances the skin's pH, as its pH is close to the natural pH of human skin.

It can therefore be used instead of the popular facial tonic. The advantage of a hydrolat over a ready-made facial toner is vast. This product – depending on the type and part of the plant from which it is made – is characterised by the absorption of its active substances, active compounds and often also its characteristic aroma.

It is a water that, in its simplicity, can work wonders – soothing and regenerating irritated skin, moisturising, relaxing, as well as having antibacterial, antioxidant and antiseptic properties.

It also has a refreshing effect and promotes a good and deep sleep. It can also be used as a fragrance mist to freshen the air.

Lavendelhydrolat „Bartoszkówka“

Ein Hydrolat ist ein wässriges Produkt, das durch Wasserdampfdestillation von ganzen Pflanzen oder Pflanzenteilen hergestellt wird. Das Lavendelhydrolat „Bartoszkówka“ hat nicht nur einen schönen Duft, der beim Einschlafen hilft und beruhigt. Es eignet sich auch hervorragend als Feuchtigkeitsspender für den Teint, hilft bei problematischer Aknehaut und Schuppenflechte und ist eine ausgezeichnete Haarspülung.

Es hat beeindruckende hautstraffende Eigenschaften und gleicht den pH-Wert der Haut aus, da sein pH-Wert dem natürlichen pH-Wert der menschlichen Haut nahe kommt. Es kann daher anstelle des beliebten Gesichtswassers verwendet werden. Der Vorteil eines Hydrolats gegenüber einem gebrauchsfertigen Gesichtswasser ist enorm. Dieses Produkt zeichnet sich – je nach Art und Teil der Pflanze, aus der es gewonnen wird – durch die Aufnahme ihrer Wirkstoffe, aktiven Verbindungen und oft auch durch ihr charakteristisches Aroma aus.

Es ist ein Wasser, das in seiner Einfachheit Wunder bewirken kann – es beruhigt und regeneriert gereizte Haut, spendet Feuchtigkeit, entspannt und entkrampft und hat zudem antibakterielle, antioxidative und antiseptische Eigenschaften. Es erfrischt und fördert einen guten und tiefen Schlaf. Es kann auch als Duftspray verwendet werden, um die Luft zu erfrischen.



Lawenda pod lasem Anna Mazur

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

tel. 697 882 813
lawendapodlasem@gmail.com

Facebook: @Lawenda Pod Lasem



Wrzeciono lawendowe

Stale rozwijana plantacja „Lawenda pod lasem” liczy już ponad trzy tysiące roślin. Rodzinny lawendowy zespół tworzy sześć kreatywnych i bardzo pozytywnych osób, które wykonują swoją pracę z wielką pasją i zaangażowaniem.

Wszystkie produkty są najwyższej jakości, spełniają obowiązujące normy i posiadają stosowne badania laboratoryjne.

Wrzeciono lawendowe

Lawendowe wrzeciono to kwiaty lawendy ukryte w misternej, profesjonalnie wykonanej przeplatance atlasowej wstążki. Lawenda, z której wykonane są wrzeciona, pochodzi ze studzienickiej plantacji, gdzie nie stosuje się żadnych środków chemicznych ochrony roślin.

Wytwarzane jest własnoręcznie przez Elżbietę – bratową właścicielki plantacji - ze świeżo ściętej lawendy, która bardzo długo uwalnia swój zapach poprzez delikatne ściskanie, działając przy tym kojąco i uspokajająco.

Lawendowe wrzeciono pełni funkcję dekoracyjną, można je włożyć do wazonu lub powiesić.

Lavender spindle

The “Lawenda pod lasem” plantation, which is constantly being developed, already has more than three thousand plants. The lavender family team is made up of six creative and very positive people who do their work with great passion and commitment.

All products are of the highest quality, meet current standards and have the relevant laboratory tests.

Lavender spindle

Lavender Spindle features lavender flowers hidden in an intricate, professionally crafted interlaced satin ribbon. The lavender from which the spindles are made comes from the plantation in Studzienice, where no plant protection chemicals are used.

It is handmade by Elżbieta - the plantation owner's sister-in-law - from freshly cut lavender, which releases its fragrance for a very long time by being gently squeezed, having a soothing and calming effect.

The lavender spindle has a decorative function, it can be put in a vase or hung.

Lavendelspindel

Die Plantage „Lawenda pod lasen“, die ständig weiterentwickelt wird, umfasst bereits mehr als dreitausend Pflanzen. Das Team der Lavendelfamilie besteht aus sechs kreativen und sehr positiven Menschen, die ihre Arbeit mit großer Leidenschaft und Engagement machen.

Alle Produkte sind von höchster Qualität, entsprechen den geltenden Normen und verfügen über die entsprechenden Labortests.

Lavendelspindel

Die Lavendelspindel ist mit Lavendelblüten verziert, die in einem kunstvoll geflochtenen Satinband versteckt sind. Der Lavendel, aus dem die Spindeln hergestellt werden, stammt aus einer Plantage Studzienice, in der keine chemischen Pflanzenschutzmittel verwendet werden.

Die Spindel wird von Elisabeth - der Schwägerin der Plantagenbesitzerin - in Handarbeit aus frisch geschnittenem Lavendel hergestellt, der durch sanftes Pressen seinen Duft sehr lange verströmt und eine beruhigende Wirkung hat.

Die Lavendelspindel hat eine dekorative Funktion, man kann sie in eine Vase stellen oder aufhängen.



Lawenda pod lasem Anna Mazur

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

tel. 697 882 813
lawendapodlasem@gmail.com

Facebook: @Lawenda Pod Lasem



Tabliczka zapachowa „Lawenda”

Każda zawieszka „Lawenda” wykonana jest własnoręcznie przez Annę – właścicielkę lawendowej plantacji. Wytwarzana w małych ilościach „na świeżo”, by można było jak najdłużej cieszyć się jej zapachem – intensywnym i orzeźwiającym. Wykonana jest z wosku sojowego, suszonych kwiatów lawendy, ziół oraz olejku eterycznego z lawendy. Pięknie opakowana stanowi idealny pomysł na niezobowiązujący prezent.

Jeśli zawieszysz tabliczkę zapachową w szafie, włożysz ją do szuflady lub powieszysz w pomieszczeniu, skutecznie odświeżysz powietrze jej delikatnym zapachem. Ważne by użyć jej, gdy tylko zostanie kupiona. Pamiętaj, gdy tylko twoja zawieszka przestaje pachnieć można ją roztopić w kominku do aromaterapii, wydobywając z niej resztkę aromatu.

Zawieszki różnią się od siebie kompozycją – każda z nich jest wyjątkowa i niepowtarzalna.

Wszystkie oferowane produkty powstają wyłącznie z roślin pochodzących ze studzienickiej plantacji, przy uprawie których nie używa się żadnych sztucznych nawozów i pestycydów. Jest to uprawa organiczna. Wszystkie produkty są najwyższej jakości, spełniają obowiązujące normy i posiadają stosowne badania laboratoryjne.

Scented plaque „Lawenda”

Each scented plaque 'Lawenda' is handmade by Anna, the owner of the lavender plantation. Produced in small quantities 'fresh' so that its fragrance – intense and refreshing – can be enjoyed for as long as possible. It is made from soy

wax, dried lavender flowers, herbs and lavender essential oil. Beautifully packaged, it makes an ideal idea for a gift.

If you hang the fragrance plaque in a wardrobe, put it in a drawer or hang it in a room, you will effectively freshen the air with its delicate scent. It is important to use it as soon as it is bought. Remember, as soon as your plaque stops being scented you can melt it in an aromatherapy fireplace, extracting the remaining aroma.

The plaques vary in composition – each one is unique and inimitable.

All of the products on offer are made exclusively from plants originating from the plantation in Studzienice, the cultivation of which does not use any artificial fertilisers or pesticides. It is an organic crop. All products are of the highest quality, meet current standards and have the relevant laboratory tests.

Duftanhänger „Lawenda“

Jeder „Lawenda“ -Anhänger wird auf der Plantage von Anna, der Besitzerin der Lavendelplantage, handgefertigt. Er wird in kleinen Mengen „frisch“ hergestellt, damit sein intensiver und erfrischender Duft möglichst lange genossen werden kann. Er wird aus Sojawachs, getrockneten Lavendelblüten, Kräutern und ätherischem Lavendelöl hergestellt. Wunder schön verpackt, ist er eine ideale Idee für ein zwangloses Geschenk.

Wenn Sie einen Duftanhänger in einen Schrank hängen, in eine Schublade legen oder in einen Raum hängen, erfrischen Sie die Luft effektiv mit seinem zarten Duft. Es ist wichtig, ihn sofort nach dem Kauf zu verwenden. Denken Sie daran: Sobald Ihr Anhänger nicht mehr riecht, können Sie ihn in einem Aromakamin schmelzen, um das restliche Aroma zu extrahieren.

Die Anhänger variieren in ihrer Zusammensetzung - jeder ist einzigartig und unnachahmlich.

Alle angebotenen Produkte werden ausschließlich aus Pflanzen hergestellt, die von der Plantage aus Studzienice stammen, bei deren Anbau keine Kunstdünger oder Pestizide verwendet werden. Es geht um einen Bio-Anbau. Alle Produkte sind von höchster Qualität, entsprechen den geltenden Normen und verfügen über die entsprechenden Labortests.



Lawenda pod lasem Anna Mazur

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

tel. 697 882 813
lawendapodlasem@gmail.com

Facebook: @Lawenda Pod Lasem



Olejek lawendowy

Olejek otrzymywany jest podczas destylacji parą wodną świeżo ściętej lawendy wąskolistnej, w specjalnym urządzeniu miedzianym zwanym alembikiem.

Jest to olejek w 100% stężony tj. pozbawiony dodatków i jakichkolwiek innych esencji. Barwa olejku jest słomkowo-żółta, a zapach – charakterystyczny, ziołowo-kwiatowy, który natychmiast daje doznania czystości, świeżości i orzeźwienia.

Lawenda poprawia nastrój, ma też szereg właściwości leczniczych. Działa korzystnie na układ nerwowy: zwalcza bezsenność, bóle głowy, drażliwość, a poza tym łagodzi depresję. Monoterpenole i monoterpeny harmonizują, uspokajają i koją. Dlatego też spokój to druga nazwa tego olejku. Można go stosować do kąpieli, a także w kominkach do aromaterapii. Zawarte w lawendzie estry słyną także z właściwości rozkurczowych i przeciwzapalnych.

Olejek ten wyrównuje także koloryt skóry, jak również ułatwia gojenie ran i można go stosować na poparzenia. Bardzo dobrze sprawdzi się jako środek przeciwko komarom, gdyż lawenda nie tylko je odstraszy, ale i złagodzi swędzenie po ukąszeniach.

Lavender oil

The oil is obtained during steam distillation of freshly cut narrow-leaved lavender, in a special copper device called an alembic.

It is a 100% concentrated oil, i.e. without additives or any other essences. The colour of the oil is straw yellow and the fragrance is a distinctive, herbal and floral scent that

immediately gives a sensation of cleanliness, freshness and refreshment.

Lavender improves mood and also has a number of medicinal properties. It has a beneficial effect on the nervous system: it combats insomnia, headaches, irritability, in addition to relieving depression. Monoterpenols and monoterpenes harmonise, calm and soothe. Tranquillity is therefore the other name for this oil. It can be used in baths and also in fragrance burners. The esters contained in lavender are also renowned for their decongestant and anti-inflammatory properties.

The oil also evens out skin tone as well as facilitates wound healing and can be used on burns. It will work very well as an anti-mosquito remedy, as lavender will not only repel mosquitoes, but also relieve the itching from bites.

Lavendelöl

Das Öl wird durch Wasserdampfdestillation von frisch geschnittenem, schmalblättrigem Lavendel in einem speziellen kupfernen Gerät, dem sogenannten Destillierkolben, gewonnen.

Es handelt sich um ein 100% konzentriertes Öl, d.h. ohne Zusätze oder andere Essenzen. Die Farbe des Öls ist strohgelb und der Duft ist ein unverwechselbarer, pflanzlicher und blumiger Duft, der sofort ein Gefühl von Sauberkeit, Frische und Erfrischung vermittelt.

Lavendel verbessert die Stimmung, hat auch eine Reihe von medizinischen Eigenschaften. Er hat eine positive Wirkung auf das Nervensystem: Er bekämpft Schlaflosigkeit, Kopfschmerzen, Reizbarkeit und lindert Depressionen. Monoterpenole und Monoterpene wirken harmonisierend, beruhigend und lindernd. Deshalb ist Ruhe der zweite Name dieses Öls. Es kann in Bädern und auch in Aromakaminen verwendet werden. Die im Lavendel enthaltenen Ester sind auch für ihre abschwellenden und entzündungshemmenden Eigenschaften bekannt.

Das Öl gleicht auch den Hautton aus, fördert die Wundheilung und kann bei Verbrennungen verwendet werden. Es eignet sich sehr gut als Mittel gegen Mücken, da Lavendel nicht nur Mücken abwehrt, sondern auch den Juckreiz bei den Stichen lindert.



Łukasz Koziół
„Ze Smakiem U Koziółka”

ul. Generała Hallera 30
43-200 Pszczyna

tel. 519 840 120
repcja@brovar16.pl

Punkt sprzedaży:
ul. Rynek 16, 43-200 Pszczyna



„W KRAUZACH” – Pszczyńskie Smarowidła: Konfitura z czerwonej cebuli w winie

„Ze Smakiem U Koziółka” to firma działająca w powiecie pszczyńskim od 2010 roku. Właściciel – pszczyńnianin Łukasz Koziół, aktywnie promuje swoją działalność oraz region. Jego firma jest rozpoznawalną marką, cenioną przez lokalną społeczność. Wytwarzane regionalne produkty spożywcze oparte są na recepturach przekazywanych rodzinie od wielu pokoleń.

Linia produktów „W KRAUZACH” to efekt doświadczeń opartych na tradycji tworzenia produktów z wykorzystaniem lokalnych surowców.

Konfitura z czerwonej cebuli w winie to jedno z najbardziej oryginalnych Pszczyńskich Smarowideł, charakteryzujące się wyjątkowymi walorami smakowymi.

„W KRAUZACH” – Spreads from Pszczyna: Red onion in wine jam

“Ze Smakiem U Koziółka” is a company operating in the Pszczyna district since 2010. The owner, Łukasz Koziół from Pszczyna, actively promotes his business and the region. His company is a recognisable brand, valued by the local community. Produced regional food products are based on recipes handed down within the family for many generations.

The ‘W KRAUZACH’ product line is the result of experience based on the tradition of creating products using local raw materials.

Red onion in wine jam is one of Pszczyna’s most original spreads, characterised by its unique taste qualities.

„W KRAUZACH“ – Aufstriche aus Pszczyna: Konfitüre aus roten Zwiebeln in Wein

„Ze Smakiem U Koziółka“ ist ein lokal tätiges Unternehmen im Kreis Pszczyna seit 2010. Der Eigentümer, Łukasz Koziół aus Pszczyna, wirbt aktiv für sein Geschäft und die Region. Sein Unternehmen ist eine erkennbare Marke, die von der lokalen Gemeinschaft geschätzt wird. Die erzeugten regionalen Lebensmittel basieren auf Rezepten, die seit vielen Generationen in der Familie weitergegeben werden.

Die Produktlinie „W KRAUZACH“ ist das Ergebnis einer Erfahrung, die auf der Tradition der Herstellung von Produkten aus lokalen Rohstoffen beruht.

Konfitüre aus roten Zwiebeln in Wein ist einer der originellsten Brotaufstriche aus Pszczyna, der sich durch seine einzigartigen Geschmackseigenschaften auszeichnet.



LOKALNA MARKA
Ziemi Pszczyńskiej

Łukasz Koziół
„Ze Smakiem U Koziółka”

ul. Generała Hallera 30
43-200 Pszczyzna

tel. 519 840 120
repcja@brovar16.pl

Punkt sprzedaży:
ul. Rynek 16, 43-200 Pszczyzna



„W KRAUZACH” – Zakwas wg domowej receptury Pszczyński Żur

„Ze Smakiem U Koziółka” to firma działająca w powiecie pszczyńskim od 2010 roku. Właściciel – pszczyńnianin Łukasz Koziół, aktywnie promuje swoją działalność oraz region. Jego firma jest rozpoznawalną marką, cenioną przez lokalną społeczność. Wytwarzane regionalne produkty spożywcze oparte są na recepturach przekazywanych rodzinie od wielu pokoleń.

Linia produktów „W KRAUZACH” to efekt doświadczeń opartych na tradycji tworzenia produktów z wykorzystaniem lokalnych surowców.

Na szczególną uwagę zasługuje Zakwas wg domowej receptury Pszczyński Żur, który przygotowany jest od pokoleń wg nieziennej receptury.

„W KRAUZACH” – Sourdough according to family recipe Pszczyński Żur

“Ze Smakiem U Koziółka” is a company operating in the Pszczyzna district since 2010. The owner, Łukasz Koziół from Pszczyzna, actively promotes his business and the region. His company is a recognisable brand, valued by the local community. Produced regional food products are based on recipes handed down within the family for many generations.

The 'W KRAUZACH' product line is the result of experience based on the tradition of creating products using local raw materials.

Particularly worth mentioning is the home-made sour-dough Pszczyński Żur, which has been prepared according to an unchanging recipe for generations.

„W KRAUZACH” – Sauerteig nach dem Hausrezept Pszczyński Żur

„Ze Smakiem U Koziółka” ist ein lokal tätiges Unternehmen im Kreis Pszczyna seit 2010. Der Eigentümer, Łukasz Koziół aus Pszczyna, wirbt aktiv für sein Geschäft und die Region. Sein Unternehmen ist eine erkennbare Marke, die von der lokalen Gemeinschaft geschätzt wird. Die erzeugten regionalen Lebensmittel basieren auf Rezepten, die seit vielen Generationen in der Familie weitergegeben werden.

Die Produktlinie „W KRAUZACH” ist das Ergebnis einer Erfahrung, die auf der Tradition der Herstellung von Produkten aus lokalen Rohstoffen beruht.

Der Sauerteig verdient besondere Aufmerksamkeit nach dem Hausrezept „Pszczyński Żur”, der seit Generationen nach einem unveränderten Rezept zubereitet wird.



Łukasz Koziół
„Ze Smakiem U Koziółka”

ul. Generała Hallera 30
43-200 Pszczyna

tel. 519 840 120
repcja@brovar16.pl

Punkt sprzedaży:
ul. Rynek 16, 43-200 Pszczyna



„W KRAUZACH” – Pszczyńskie pieczarki

„Ze Smakiem U Koziółka” to firma działająca w powiecie pszczyńskim od 2010 roku. Właściciel – pszczynianin Łukasz Koziół, aktywnie promuje swoją działalność oraz region. Jego firma jest rozpoznawalną marką, cenioną przez lokalną społeczność. Wytwarzane regionalne produkty spożywcze oparte są na recepturach przekazywanych rodzinie od wielu pokoleń.

Linia produktów „W KRAUZACH” to efekt doświadczeń opartych na tradycji tworzenia produktów z wykorzystaniem lokalnych surowców.

„W Krauzach” znalazły się Pszczyńskie pieczarki w dwóch odstonach:

- Pieczarki opiekane
- Pieczarki z pomidorami i chilli

„W KRAUZACH” – Mushrooms from Pszczyna

“Ze Smakiem U Koziółka” is a company operating in the Pszczyna district since 2010. The owner, Łukasz Koziół from Pszczyna, actively promotes his business and the region. His company is a recognisable brand, valued by the local community. Produced regional food products are based on recipes handed down within the family for many generations.

The ‘W KRAUZACH’ product line is the result of experience based on the tradition of creating products using local raw materials.

There are two versions of Mushrooms from Pszczyna among the products of "W KRAUZACH":

- Toasted mushrooms
- Mushrooms with tomatoes and chilli

„W KRAUZACH” – Champignons aus Pszczyna

„Ze Smakiem U Koziotka” ist ein lokal tätiges Unternehmen im Kreis Pszczyna seit 2010. Der Eigentümer, Łukasz Koziół aus Pszczyna, wirbt aktiv für sein Geschäft und die Region. Sein Unternehmen ist eine erkennbare Marke, die von der lokalen Gemeinschaft geschätzt wird. Die erzeugten regionalen Lebensmittel basieren auf Rezepten, die seit vielen Generationen in der Familie weitergegeben werden.

Die Produktlinie „W KRAUZACH” ist das Ergebnis einer Erfahrung, die auf der Tradition der Herstellung von Produkten aus lokalen Rohstoffen beruht.

Die Produktlinie „W Krauzach” enthält auch Champignons aus Pszczyna in zwei Versionen:

- Gegrillte Champignons
- Champignons mit Tomaten und Chili



Łukasz Koziół
„Ze Smakiem U Koziołka”

ul. Generała Hallera 30
43-200 Pszczyna

tel. 519 840 120
repcja@brovar16.pl

Punkt sprzedaży:
ul. Rynek 16, 43-200 Pszczyna



„W KRAUZACH” – Pszczyńskie Smarowidła

„Ze Smakiem U Koziołka” to firma działająca w powiecie pszczyńskim od 2010 roku. Właściciel – pszczynianin Łukasz Koziół, aktywnie promuje swoją działalność oraz region. Jego firma jest rozpoznawalną marką, cenioną przez lokalną społeczność. Wytwarzane regionalne produkty spożywcze oparte są na recepturach przekazywanych rodzinie od wielu pokoleń.

Linia produktów „W KRAUZACH” to efekt doświadczeń opartych na tradycji tworzenia produktów z wykorzystaniem lokalnych surowców.

„W KRAUZACH” – Pszczyńskie Smarowidła:

- Smalec ze skwarkami
- Smalec z pomidorami
- Wieprzowina z zielonym pieprzem
- Kaczka z jabłkiem

cieszą się dużą popularnością wśród klientów, którzy cenią je za jakość i smak.

„W KRAUZACH” – Spreads from Pszczyna

“Ze Smakiem U Koziołka” is a company operating in the Pszczyna district since 2010. The owner, Łukasz Koziół from Pszczyna, actively promotes his business and the region. His company is a recognisable brand, valued by the local community. Produced regional food products are based on recipes handed down within the family for many generations.

The "W KRAUZACH" product line is the result of experience based on the tradition of creating products using local raw materials.

"W KRAUZACH" – Spreads from Pszczyna:

- Minced lard
- Lard with tomatoes
- Pork with green pepper
- Duck with apples

are very popular among customers who appreciate them for their quality and taste.

„W KRAUZACH“ – Aufstriche aus Pszczyna

„Ze Smakiem U Koziotka“ ist ein lokal tätiges Unternehmen im Kreis Pszczyna seit 2010. Der Eigentümer, Łukasz Koziół aus Pszczyna, wirbt aktiv für sein Geschäft und die Region. Sein Unternehmen ist eine erkennbare Marke, die von der lokalen Gemeinschaft geschätzt wird. Die erzeugten regionalen Lebensmittel basieren auf Rezepten, die seit vielen Generationen in der Familie weitergegeben werden.

Die Produktlinie „W KRAUZACH“ ist das Ergebnis einer Erfahrung, die auf der Tradition der Herstellung von Produkten aus lokalen Rohstoffen beruht.

„W KRAUZACH“ - Aufstriche aus Pszczyna:

- Griebenschmalz
- Schmalz mit Tomaten
- Schweinefleisch mit grünem Pfeffer
- Ente mit Apfel

sind bei den Kunden sehr beliebt, die sie für ihre Qualität und ihren Geschmack schätzen.



Karczma Wiejska

ul. Żubrów 112 B
43-215 Jankowice

tel. 502 565 414
marketing@epart.eu

www.karczmawiejska.pl
facebook.com/karczmaajankowice



Kopa jankowicka

To tradycyjny deser przygotowywany w Karczmie Wiejskiej zgodnie z przepisem przekazywanym z pokolenia na pokolenie przez gospodynie domowe z Jankowic.

Produkt w formie kopca z biszkoptu, z kremem maślanym z dodatkiem alkoholu i bakalii, wytwarzany jest całkowicie „pracą rąk ludzkich” – od upieczenia biszkoptu, poprzez przygotowanie masy oraz ubicie śmietany, po dekorację.

Od 2011 roku kopa jankowicka wpisana jest w Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki” jako lokalny deser serwowany na terenie Jankowic.

Kopa jankowicka

This is a traditional dessert prepared in Karczma Wiejska according to the recipe handed down from generation to generation by the housewives of Jankowice.

The product, in the shape of a mound made of sponge cake, with a buttercream flavoured with alcohol and nuts, is made entirely by 'human hands' – from the baking of the sponge cake, through the preparation of the filling and the whipping of the cream, to the decoration.

Since 2011, Kopa jankowicka has been included in the Culinary Trail "Silesian Flavours" as a local dessert served in the Jankowice area.

Kopa Jankowicka

Dies ist ein traditionelles Dessert, das in dem Wirtshaus nach dem Rezept, das von Generation zu Generation von den Hausfrauen aus Jankowice weitergegeben wurde.

Das Produkt in Form eines Biskuithaufens mit einer Buttercreme, die mit Alkohol und Nüssen überzogen ist, wird vollständig von „Menschenhand“ hergestellt – vom Backen des Biskuits über die Zubereitung der Füllung und das Schlagen der Sahne bis hin zur Dekoration.

Seit 2011 ist Kopa Jankowicka auf dem Kulinarischen Pfad „Śląskie Smaki“ als ein lokales Dessert eingetragen, das in Jankowice serviert wird.



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

ul. Hodowców 139 E
43-243 Wiśła Wielka
tel. 500 327 460
gruner-e@wp.pl
www.gruner-group.eu
facebook.com/
GRÚNeR Przetwórstwo serów

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



Kule i kremy serowe „Podróże Księżnej Daisy”

- kula serowa ze szczypiorkiem
- kula serowa z kozieradką
- kula serowa z zielonym pieprzem
- kula serowa z oliwkami
- kula serowa z ziołami południowej Francji tj. lawendą i lebiodką
- krem serowy Rodos z oliwą z oliwek i czosnkiem
- krem serowy dalmacki z papryką i grillowanym bakłażanem
- krem serowy z chrzanem i wędzonym pstrągiem

Wytwarzane są na podstawie receptury przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Produkty o oryginalnym i naturalnym smaku, bez dodatku konserwantów. Nie występują w nich żadne polepszacze ani wzmacniacze smaku. Powstają ze świeżego mleka krowiego lub z dodatkiem mleka koziego.

Po uzyskaniu miąższu serowego, oddziela się serwatkę i dodaje wybrane warzywa oraz zioła, które nadają im wyrafinowanego smaku.

Cheese balls and creams „Podróże Księżnej Daisy”

- cheese ball with chives
- cheese ball with fenugreek
- cheese ball with green pepper

- cheese ball with olives
- cheese ball with herbs of southern France, i.e. lavender and oregano
- Rhodes cheese cream with olive oil and garlic
- cream of Dalmatian cheese with peppers and grilled aubergines
- cream of cheese with horseradish and smoked trout

Produced from a recipe passed down from generation to generation. The products have an original and natural taste, with no added preservatives. There are no enhancers or flavour enhancers. They are made from fresh cow's milk or with the addition of goat's milk.

Once the cheese pulp is obtained, the whey is separated and selected vegetables and herbs are added to give them a refined flavour.

Käsekugeln und -cremes „Podróże Księżnej Daisy“

- Käsekugeln mit Schnittlauch
- Käsekugeln mit Bockshornklee
- Käsekugeln mit grünem Pfeffer
- Käsekugeln mit Oliven
- Käsekugeln mit Kräutern aus Südfrankreich, d. h. Lavendel und Wildem Majoran
- Käsecreme Rodos mit Olivenöl und Knoblauch
- dalmatinische Käsecreme mit Paprika und gegrillter Aubergine
- Käsecreme mit Meerrettich und geräucherter Forelle

Sie werden nach einem Rezept hergestellt, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. Produkte mit ursprünglichem und natürlichem Geschmack, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen. Sie enthalten keine Geschmacksverbesserer oder -verstärker. Sie werden aus frischer Kuhmilch oder unter Zugabe von Ziegenmilch hergestellt.

Nach der Gewinnung der Käsemasse wird die Molke abgetrennt und es werden ausgewählte Gemüse und Kräuter hinzugefügt, um den Geschmack zu verfeinern.



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

ul. Hodowców 139 E
43-243 Wiśła Wielka
tel. 500 327 460
gruner-e@wp.pl
www.gruner-group.eu
facebook.com/
GRÚNeR Przetwórstwo serów

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



Serowa rolada pszczyńska

To połączenie serów certyfikowanych Lokalną Marką Ziemi Pszczyńskiej – kuli i kremów serowych. Wyróżnia ją oryginalny i naturalny smak bez dodatku konserwantów.

Po uzyskaniu miąższu serowego, oddziela się serwatkę i formuje roladę. Następnie dodaje się wybrane warzywa, zioła, bakalie.

Serowa rolada pszczyńska z:

- ziołami i cebulką
- zielonym pieprzem
- melisą
- pomidorami i bazylią
- orzechami i migdałami
- kozieradką
- czarnuszką i pomidorem
- tradycyjną wędzonką
- dodatkiem lokalnego piwa

W listopadzie 2022 roku Serowa rolada pszczyńska została wyróżniona EKO Kryształem podczas Tragów EKOSTYL w Bielsku-Białej.

Pszczyzna cheese roulade

It is a combination of cheeses certified with the Local Brand of the Pszczyzna Land - cheese balls and creams. It stands out for its original and natural flavour with no added preservatives.

Once the cheese flesh is obtained, the whey is separated and the roulade is formed. Selected vegetables, herbs and nuts are then added.

Pszczyna cheese roulade with:

- herbs and onions
- green pepper
- melissa
- tomatoes and basil
- nuts and almonds
- fenugreek
- nigella and tomato
- traditional smoked meat
- the addition of local beer

In November 2022, the Pszczyna Cheese Roulade was awarded an EKO Crystal during the EKOSTYL Fair held in Bielsko-Biała.

Käseroulade aus Pszczyna

Es handelt sich um eine Kombination von Käsesorten, die mit der Marke Lokalna Marka Ziemi Pszczyńskiej zertifiziert sind - Käsekugeln und -cremes. Sie zeichnet sich durch ihren ursprünglichen und natürlichen Geschmack aus, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.

Nach der Gewinnung der Käsemasse wird die Molke abgetrennt und die Käserouladen werden geformt. Anschließend werden ausgewählte Gemüse, Kräuter und Backobst mit Nüssen hinzugefügt.

Käseroulade von Pszczyna mit:

- Kräuter und Zwiebel
- Grünem Pfeffer
- Melisse
- Tomaten und Basilikum
- Nüssen und Mandeln
- Bockshornklee
- Schwarzkümmel und Tomaten
- Traditionellem Räucherfleisch
- Zusatz von lokalem Bier

November 2022 wurde die Käseroulade aus Pszczyna auf der EKOSTYL-Messe in Bielsko-Biała mit dem Preis EKO Kryształ ausgezeichnet.



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

ul. Hodowców 139 E
43-243 Wiśła Wielka
tel. 500 327 460
gruner-e@wp.pl
www.gruner-group.eu
facebook.com/
GRÚNeR Przetwórstwo serów

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



Tort serowy VIZLA z orzechami

Charakterystyczną cechą tego produktu jest zastosowanie kilku rodzajów sera. Jednym z nich jest ser z szarą, szlachetną pleśnią, który ma ciekawą strukturę i miękki oraz lekko słodki miąższ. O tym jak bardzo jest ostry decyduje stopień dojrzewania, który może trwać od 3 do 6 miesięcy. Nie występują w nim żadne polepszacze i wzmacniacze smaku. Sery powstają ze świeżego mleka krowiego lub z dodatkiem mleka koziego.

Po uzyskaniu miąższu serowego oddziela się serwatkę i formuje sery. Następnie masuje się wybrane dodatki i pielęgnuje w dojrzewalni.

Nazwa produktu „Vizla” nawiązuje do łacińskiej nazwy miejscowości, w której jest on wytwarzany – Wiśła Wielka.

VIZLA cheese cake with nuts

One characteristic feature of this product is the usage of several types of cheese. One of these is grey noble mould cheese, which has a thin rind and soft and slightly sweet flesh. How pungent it is is determined by the degree of maturation, which can last between three and six months. There are no improvers or flavour enhancers in it. The cheeses are made from fresh cow's milk or with the addition of goat's milk.

Once the cheese flesh is obtained, the whey is separated and the cheeses are moulded. They are then massaged with the chosen garnishes and cured in a maturing room.

The product's name 'Vizla' refers to the Latin name of the village where it is made – Wiśła Wielka.

VIZLA-Käsekuchen mit Nüssen

Eine Besonderheit dieses Produkts ist die Verwendung verschiedener Käsesorten. Einer davon ist der graue Edelschimmelkäse, der eine dünne Rinde und eine weiche, leicht süßliche Masse hat. Wie scharf er ist, hängt vom Reifegrad ab, der zwischen drei und sechs Monaten dauern kann. Er enthält keine Geschmacksverstärker oder -verbesserer. Die Käsesorten werden aus frischer Kuhmilch oder unter Zugabe von Ziegenmilch hergestellt.

Nach der Gewinnung der Käsemasse wird die Molke abgetrennt und die Käse werden geformt. Anschließend werden sie mit ausgewählten Zusatzstoffen eingerieben und im Reifungsraum gepflegt.

Der Name des Produkts „Vizla“ bezieht sich auf den lateinischen Namen des Dorfes, in dem es hergestellt wird – Wista Wielka.



Bożena Rokita

ul. Główna 16
43-230 Goczałkowice-Zdrój

tel. 505 094 841

szydelkotopia@onet.pl



Lalki kolekcjonerskie w stroju pszczyńskim

Lalki te w całości są szyte przez rękodzielniczkę – Bożenę Rokitę z Goczałkowic-Zdroju, a ich stroje stanowią odwzorowanie strojów ludowych występujących na ziemi pszczyńskiej. Obecnie stroje te prezentują głównie zespoły ludowe na różnego rodzaju uroczystościach.

Lalki kolekcjonerskie stanowią piękną pamiątkę, ukazującą wycinek kultury ludowej naszego obszaru.

Collector's dolls in traditional Pszczyna costume

The dolls are entirely sewn by the handicraftswoman Bożena Rokita from Goczałkowice-Zdrój, and their costumes are an imitation of folk costumes from the Pszczyna region. Nowadays, these costumes are mainly presented by folk groups at various celebrations.

The collector's dolls make a beautiful souvenir, showing a slice of the folk culture of our region.

Sammlerpuppen im Pszczyna-Kostüm

Die Puppen werden vollständig von der Kunsthandwerkerin Bożena Rokita aus Goczałkowice-Zdrój genäht, und ihre Kostüme sind eine Nachahmung von Volkstrachten aus der Region Pszczyna. Heutzutage werden diese Kostüme hauptsächlich von Volksmusikgruppen bei verschiedenen Festen präsentiert.

Die Sammlerpuppen sind ein schönes Souvenir, das ein Stück Volkskultur unserer Region zeigt.

