

Lubuskie smaki

Potrawy tradycyjne i regionalne



Wydawca: Serwis Informacyjny INFO-NET

Kulinarne smaki Ziemi Lubuskiej

Lubuskie, to region, który tętni życiem i różnorodnością. Na przestrzeni lat, osadnicy, przybywający tutaj po II wojnie światowej, z różnych zakątków Polski, Kresów Wschodnich i Europy, przynieśli ze sobą bogate tradycje kulinarne, które z czasem stały się częścią tutejszej kultury.

Wiele z dań, które dziś uznawane są za typowe dla Lubuskiego, ma korzenie sięgające daleko poza granice regionu. Jednak dzięki ludziom, którzy z miłością przekazywali przepisy z pokolenia na pokolenie, potrawy te zyskały nową, lokalną tożsamość.

Zapraszamy Cię, drogi Czytelniku, do podróży przez Smaki Lubuskiego. Poznasz tutaj tradycyjne potrawy, które przez lata były pieczołowicie dopracowywane, by stać się symbolem lokalnej kuchni.

To kulinarne bogactwo, które teraz może trafić na Twoje stoły, przypomina o wielokulturowości regionu.

Przygotuj się na odkrywanie wyjątkowych potraw, które odzwierciedlają historię, tradycje i serce Ziemi Lubuskiej. Ciesz się każdym kęsem i poczuć magię miejsca, gdzie przeszłość spotyka się z teraźniejszością, tworząc niezapomniane kulinarne doświadczenia.

Zapraszamy!



Wydawca:

Serwis Informacyjny INFO-NET, Zielona Góra, Tel. 503 034 229

Fotografie:

Właściciele produktów oraz INFO-NET

Zielona Góra 2024

Działy:



Nabiał



Tłuszcze i oleje



Ryby



Mięso i wędliny



Dania gotowe



Wyroby piekarnicze i cukiernicze



Owoce i warzywa, przetwory



Miody i wyroby miodopochodne



Syropy, soki



Octy



Wina



Nabiał

Wyroby nabiałowe - Henryk Kuźma



Zakład Mleczarski w Sławie, specjalizuje się w tradycyjnym przetwórstwie mleka i wyrobach nabiałowych, pozostając wiernym zasadom rzemieślniczej produkcji.

Nasze produkty, takie jak masło, twarogi, serek homogenizowany waniliowy, śmietany, maślanki, serwatki oraz zakwas, są wytwarzane bez dodatku konserwantów, polepszaczy smaku czy barwników.

Stawiamy na świeżość i jakość, dlatego surowce pozyskujemy wyłącznie od lokalnych rolników z ekologicznie czystego regionu w promieniu 30 km od Sławy. Mleko odbierane jest codziennie, co gwarantuje, że produkty na stołach naszych klientów są zawsze świeże i pełne naturalnej mikroflory, niezbędnej dla zdrowego odżywiania.

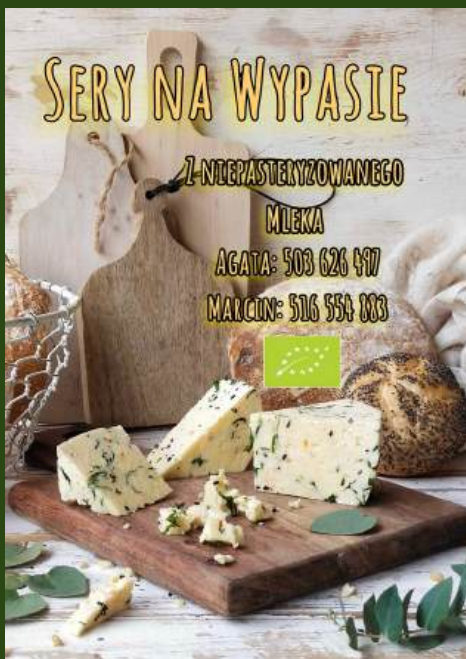
Nasze metody produkcji oparte są wyłącznie na naturalnych procesach. Dzięki temu nasi klienci mogą cieszyć się nabiałem, który nie tylko smakuje wyjątkowo, ale również wspiera zdrowy tryb życia.

Producent: ZPSiH Henryk Kuźma, Sława
tel. +48 68 356 64 36 www.zpsih.com.pl

Sery na Wypasie

"Sery na Wypasie", to prawdziwy rarytas dla koneserów dobrego jedzenia, które są produkowane z niepasteryzowanego mleka od krów rasy Jersey.

Mleko to wyróżnia się większą zawartością tłuszczu oraz jest bogatsze o 20% w wapń, w porównaniu do mleka innych ras, a także zawiera więcej soli mineralnych i witamin z grupy A i B.



Nasze krowy hodowane są na ekologicznych pastwiskach, gdzie mają dostęp do świeżej trawy i roślin zielnych, co bezpośrednio przekłada się na wyjątkową jakość i smak mleka. Zimą zwierzęta są karmione sianem oraz paszą z naszych certyfikowanych ekologicznie pól, co dodatkowo gwarantuje najwyższą jakość produktów.

Produkty wytwarzane w gospodarstwie obejmują sery: świeże twarogowe, dojrzewające, twarde i półtwarde, w tym gouda, edam i parmezan, świeże mleko, twarożki, jogurty

Gospodarstwo jest członkiem Stowarzyszenia Serowarów, co podkreśla jego zaangażowanie w utrzymanie wysokiej jakości i tradycyjnych metod produkcji.

Sery z Krzepielowa były wielokrotnie nagradzane w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, co świadczy o ich renomie i wyjątkowym charakterze.

Producent: Sery na Wypasie, Krzepielów,
tel. +48 503 626 497 [Facebook](#)

Sery kozie Pazdrowscy



Rodzinna serowarnia Sery Kozie Pazdrowscy kultywuje tradycję wytwarzania koziego nabiału, korzystając z wysokiej jakości surowca od sprawdzonych dostawców.

Produkowane są tu ręcznie sery świeże typu bundz, twarożki, pasty, bundz wędzony, a także sery długodojrzewające.

Serowarnia stawia na minimalny stopień przetworzenia produktów, zachowując naturalne metody produkcji. Celem jest dostarczanie konsumentom wysokiej jakości nabiału koziego, poprzez doskonalenie sprawdzonych receptur i zachowanie sztuki serowarskiej.

Produkty Sery Kozie Pazdrowscy zdobyły wiele nagród, w tym:

- I nagroda w kategorii sery świeże i rekomendacja Slow Food Polska za ser kozi borowiecki
- I nagroda w kategorii sery świeże i twarogowe za pastę kozia bazyliowo-czosnkową oraz chrzanowo-koperkową
- III nagroda za ser kozi borowiecki w zalewie olejowej i I nagroda za ser kozi borowiecki wędzony w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów
- I nagroda za ser kozi typu bundz w Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów

Producent: Sery Kozie Pazdrowscy, Nowa Sól,
tel. +48 666 303 480 www.facebook.com/kozieserypazdrowscy

Sery podpuszczkowe i twarogowe

Gospodarstwo Cecylia Doktor



Gospodarstwo, położone we wsi Lemierzycko – gmina Słońsk, przy Parku Narodowym Ujście Warty, specjalizuje się w przetwarzaniu naturalnego, niepasteryzowanego mleka krowiego, koziego i owczego.

W ofercie znajdują się świeże sery podpuszczkowe i twarogowe, pyszne jogurty oraz świeże masło.

Zwierzęta, których mleko jest wykorzystywane do produkcji, paszą się na naturalnych łąkach objętych programem Natura 2000, co gwarantuje wysoką jakość surowca.

Sery twarogowe produkowane są według tradycyjnych metod z kwaśnego mleka, bez dodatków.

Oferta produktowa:

- Sery podpuszczkowe: śmietankowe, z ziołami, wędzone
- Sery twarogowe: klasyczne, Ricotta
- Jogurty: tradycyjne, owocowe
- Śmietana: naturalna
- Masło: świeże, ręcznie robione
- Serwatka: naturalna
- Sernik z rodzynkami: tradycyjny

Gospodarstwo oferuje także usługi związane z pokazami produkcji serów i warsztatami serowarskimi.

**Producent: Gospodarstwo Rolne Cecylia Doktor, Lemierzycko,
tel. +48 519 790 530**

Maślanka - Henryk Kuźma



Maślanka produkowana przez naszą lokalną mleczarnię w Sławie jest wynikiem naturalnego procesu fermentacji laktozy obecnej w mleku, dzięki działaniu specjalnie selekcjonowanych kultur bakterii kwasu mlekowego. Ten proces nie tylko wzbogaca smak i poprawia konsystencję mleka, ale przynosi również szereg korzyści zdrowotnych. Fermentacja przyczynia się do lepszej strawności i przyswajalności składników odżywczych, wspiera budowanie prawidłowej mikroflory jelit, szczególnie po kuracjach antybiotykowych, a także pomaga w przyswajaniu witamin z grupy B.

Dzięki zastosowaniu mleka od lokalnych rolników z ekologicznie czystego obszaru w promieniu 30 km od Sławy, gwarantujemy świeżość i najwyższą jakość naszych produktów. Codzienny odbiór mleka zapewnia, że każda partia maślanki jest nie tylko świeża, ale także pełna naturalnych probiotyków, które są kluczowe dla zdrowia układu trawiennego.

Nasza maślanka to doskonały wybór dla osób ceniących sobie zdrowe i naturalne produkty, które wspierają odporność oraz ogólne samopoczucie.

Producent: ZPSiH Henryk Kuźma, Sława
tel. +48 68 356 64 36 www.zpsih.com.pl

Serwatka naturalna

Gospodarstwo Cecylia Doktor



Serwatka z Gospodarstwa w Lemierzycku – gmina Słońsk, to produkt o niezwykłych właściwościach zdrowotnych, uzyskiwany podczas produkcji świeżych. Pochodzi z mleka pozyskiwanego od zwierząt pasących się na naturalnych łąkach

Właściwości zdrowotne serwatki:

- Bogactwo białka: Serwatka jest źródłem łatwo przyswajalnego białka, które wspiera budowę mięśni.
- Wspomaganie trawienia: Jej naturalne enzymy pomagają w trawieniu i mogą łagodzić problemy trawienne.
- Regularne spożywanie serwatki wspomaga funkcje wątroby i przyczynia się do usuwania toksyn z organizmu.
- Wzmacnianie odporności: Obecne w niej immunoglobuliny pomagając w ochronie przed infekcjami.
- Zdrowie kości: Wysoka zawartość wapnia i innych minerałów w serwatce przyczynia się do wzmocnienia kości i profilaktyki osteoporozy.
- Zastosowanie kulinarnie: Serwatka jest doskonała do picia, do koktajli, lekkich zup i sosów. Może również służyć jako płyn do moczenia mięs.

W ofercie znajdują się również świeże sery podpuszczkowe i twarogowe, pyszne jogurty, świeże masło oraz sernik.

**Producent: Gospodarstwo Rolne Cecylia Doktor, Lemierzycko,
tel. +48 519 790 530**

Jogurt naturalny z mleka koziego od „Sery Kozie Pazdrowscy”



Delikatnie kwaskowaty, raczej pitny (uzależniony od sezonu), bez dodatku jakichkolwiek substancji zagęszczających. Produkowany wyłącznie z mleka koziego, pasteryzowanego oraz specjalistycznych kultur bakterii.

Serownia "Sery Kozie Pazdrowscy" zobowiązuje się do dostarczania konsumentom nabiału koziego o najwyższej jakości, który jest zarówno smaczny, jak i zdrowy. Dzięki innowacyjnemu połączeniu rzemieślniczej precyzji w produkcji serów, produkty serowni zdobywają coraz większe uznanie wśród koneserów. Szeroka oferta, obejmująca świeże sery, twarożki, pasty oraz sery dojrzewające, gwarantuje, że każdy miłośnik zdrowej żywności znajdzie tutaj coś dla siebie.

Producent: Sery Kozie Pazdrowscy, Nowa Sól,
tel. +48 666 303 480 www.facebook.com/kozieserypazdrowscy

Jogurty naturalne i owocowe

Gospodarstwo Cecylia Doktor



Jogurty tradycyjne i owocowe, to kwintesencja naturalnego smaku i zdrowia. Położone w malowniczej wsi Lemierzycko, gospodarstwo, oferuje produkty wytwarzane z mleka krowiego, koziego oraz owczego. Dzięki lokalizacji w pobliżu Parku Narodowego Ujście Warty i wykorzystaniu mleka od zwierząt, pasących się na naturalnych łąkach, jogurty zachowują wszystkie wartości odżywcze i świeżość surowca.

- Jogurty tradycyjne: Pełne i kremowe, o głębokim, naturalnym smaku, są doskonałe jako baza do śniadaniowych musli, smoothie czy jako zdrowa przekąska w ciągu dnia.
- Jogurty Ovocowe: Są połączeniem tradycyjnego jogurtu z naturalnymi, sezonowymi owocami z lokalnych upraw. Bez dodatku sztucznych barwników i aromatów, co gwarantuje autentyczny smak i aromat świeżych owoców.
- Ekologiczna Hodowla: Zwierzęta pasą się na łąkach, co dodatkowo wzbogaca mleko o naturalne antyoksydanty i kwasy tłuszczowe omega-3.

Gospodarstwo oferuje nie tylko jogurty, ale i szeroką gamę innych produktów mlecznych jak świeże sery podpuszczkowe, twarogowe, tradycyjny sernik, masło oraz serwatkę.

**Producent: Gospodarstwo Rolne Cecylia Doktor, Lemierzycko,
tel. +48 519 790 530**

Śmietanka domowa do kawy - Henryk Kuźma



Miło nam przedstawić naszą śmietankę domową 40% do kawy, która dostępna jest w ekologicznych szklanych butelkach. Wybierając to opakowanie, dbamy o lepszą ochronę wyjątkowych walorów smakowych naszej śmietanki oraz o środowisko. Idealna do porannej kawy, szczególnie na świeżym powietrzu, nasza śmietanka to czysty produkt, wolny od dodatków, barwników i konserwantów, co gwarantuje najwyższą jakość.

Śmietanka zawiera 40% tłuszczu oraz żywe kultury bakterii mlekowych, które sprzyjają zdrowiu układu trawienego.

Dzięki codziennemu dostawowi surowców od lokalnych rolników z ekologicznie czystych obszarów w promieniu 30 km od Sławy jest zawsze świeża i pełna naturalnych składników odżywczych. Zachęcamy do jej spróbowania, by cieszyć się naturalnym i zdrowym dodatkiem do codziennego filiżanki kawy.

Producent: ZPSiH Henryk Kuźma, Sława
tel. +48 68 356 64 36 www.zpsih.com.pl

Twarożek kozi od „Sery Kozie Pazdrowscy”



Produkt kwasowo-podpuszczkowy, powstający z koziego mleka pasteryzowanego. Wymaga utrzymania odpowiednich temperatur oraz pH. Ukwaszanie, a następnie oczekiwanie na powstanie odpowiedniego skrzepu trwa ok. 24h. Następnie pocięty skrzep trafia na chusty i odcieka pod własnym ciężarem.

W serowni "Sery Kozie Pazdrowscy" korzystamy wyłącznie z najwyższej klasy surowców dostarczanych przez zaufanych dostawców. Stosujemy naturalne metody produkcji, które ograniczają przetwarzanie, pozwalając na zachowanie pełni wartości odżywczych oraz prawdziwego smaku naszych wyrobów. Nasza oferta, obejmuje ponadto: świeże sery, pasty oraz sery dojrzewające.

Producent: Sery Kozie Pazdrowscy, Nowa Sól,
tel. +48 666 303 480 www.facebook.com/kozieserypazdrowscy

Ser twarogowy pełnotłusty „Krówka Sławska” - Henryk Kuźma



Ser twarogowy pełnotłusty „Krówka Sławska” to wyjątkowy produkt naszej mleczarni, który zdobył uznanie dzięki swojej wyjątkowej jakości i naturalnym składnikom. Jest to ser wytwarzany tradycyjnie, poprzez naturalną fermentację mlekową, bez dodatku jakichkolwiek barwników, konserwantów czy polepszaczy smaku. Zawiera 10,5% tłuszczu oraz żywe kultury bakterii mlekowych, które są niezwykle korzystne dla zdrowia, szczególnie w diecie dzieci.

Jego wyjątkowość została doceniona w 2011 roku, kiedy to „Krówka Sławska” została nagrodzona statuetką i dyplomem oraz otrzymała prawo znakowania Godłem promocyjnym „AGRO POLSKA”. To wyróżnienie przyznawane jest najlepszym produktom w branży rolnej i przetwórstwa rolno-spożywczego, co potwierdza wysoką jakość i autentyczność naszego twarogu.

Jego kremowa konsystencja i bogaty smak sprawiają, że jest doskonałym składnikiem zarówno słodkich deserów, jak i wytrawnych potraw.

Producent: ZPSiH Henryk Kuźma, Sława
tel. +48 68 356 64 36 www.zpsih.com.pl

Pasta włoska z twarogu koziego od „Sery Kozie Pazdrowscy”

Powstaje z twarogu koziego z solą i autorską mieszanką dodatków. W produkcie dominuje smak oliwek, oliwy truflowej oraz ziół prowansalskich.

Serowarnia "Sery Kozie Pazdrowscy" dedykuje swoją działalność dostarczaniu konsumentom wysokiej jakości, smacznego i zdrowego nabiału koziego.



Połączenie innowacyjnych metod produkcji z rzemieślniczą precyzją sprawia, że ich sery zdobywają uznanie wśród koneserów. W "Sery Kozie Pazdrowscy" pielęgnujemy tradycję tworzenia koziego nabiału, harmonijnie łącząc rodzinne dziedzictwo z nowoczesnością. Używając wyłącznie najwyższej jakości surowców od sprawdzonych dostawców, utrzymujemy stałą jakość naszych serów. Nasze metody produkcji są naturalne, co minimalizuje przetwarzanie i pozwala zachować wszystkie odżywcze właściwości oraz autentyczny smak naszych wyrobów.

Ponadto serowarnia oferuje: świeże sery, twarożki, a także sery dojrzewające, zapewnia szeroki wybór dla każdego, kto ceni zdrową żywność.

Producent: Sery Kozie Pazdrowscy, Nowa Sól,
tel. +48 666 303 480 www.facebook.com/kozieserypazdrowscy

Ser twarogowy półtłusty - Henryk Kuźma



Ser twarogowy półtłusty w kostce, z naszej lokalnej mleczarni w Sławie jest wynikiem rzetelnego procesu naturalnej fermentacji mlekowej. Jest to produkt wyjątkowy, gdyż zawiera aktywne kultury bakterii mlekowych, które są kluczowe dla zdrowego odżywiania, szczególnie istotne dla dzieci. Nasz ser twarogowy jest wolny od wszelkich dodatków, barwników i konserwantów, co podkreśla jego naturalność i bezpieczeństwo. Zawiera jedynie 3,5% tłuszczu, co czyni go lekkim wyborem dla zdrowej diety.

Dzięki współpracy z lokalnymi rolnikami z ekologicznie czystych terenów w promieniu 30 km od Sławy, zapewniamy niezmiennie wysoką jakość i świeżość naszych produktów. Codzienny odbiór mleka pozwala na oferowanie naszym klientom serów zawsze świeżych i bogatych w naturalną mikroflorę, co ma kluczowe znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego i ogólnego stanu zdrowia.

Producent: ZPSiH Henryk Kuźma, Sława
tel. +48 68 356 64 36 www.zpsih.com.pl

Sery miękkie - Stary Folwark



W Starym Folwarku – wyjątkowym miejscu agroturystycznym w Pietrzykowie, oprócz bogatej oferty serów twardych, można również znaleźć wyjątkowe sery miękkie, które zadowolą podniebienia nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Wytwarzane z najwyższej jakości mleka, z pełnym poszanowaniem tradycyjnych metod, nasze sery miękkie to kwintesencja delikatności i aromatu.

- Ser ricotta – o neutralnym smaku, doskonały zarówno do dań słonych, jak i słodkich. Świetnie sprawdza się jako składnik nadzienia do pierogów, dodatków do sałatek czy też jako baza do deserów.
- Ser typu camembert – wyróżnia się delikatnym, lekko słodkawym smakiem z subtelnymi nutami grzybowymi. W miarę dojrzewania ser nabiera intensywności, stając się bardziej wyrazisty i pikantny.
- Ser biały – to klasyka polskiej kuchni, pełen cennych składników odżywczych, takich jak magnez, potas i witaminy. Idealny jako dodatek do śmietany i szczypiorku, często serwowany na tradycyjnym polskim stole.

Sery miękkie ze Starego Folwarku to nie tylko smak, ale także gwarancja naturalności i zdrowia, co czyni je doskonałym wyborem dla miłośników zdrowej, regionalnej kuchni.

Producent: Stary Folwark, Pietrzykovo, tel. +48 501 164 805
www.staryfolwark.pl

Kulki serowe w zalewie olejowej od „Sery Kozie Pazdrowscy”



Jest to produkt powstający z posolonego twarogu koziego, który umieszczamy w autorskiej mieszance ziół oraz oleju rzepakowego nierafinowanego i tłoczonego na zimno. Produkt utrzymany w klimacie śródziemnomorskim.

W serowni "Sery Kozie Pazdrowscy" doskonalimy sztukę produkcji tradycyjnego koziego nabiału, łącząc dziedzictwo rodzinne z innowacyjnością. Wybierając wyłącznie najwyższej jakości surowce od zaufanych dostawców, zapewniamy konsekwentnie wysoką jakość naszych wyrobów.

Nasza bogata oferta produktów, od świeżych serów i twarożków, przez pasty, po dojrzewające sery, sprawia, że każdy zwolennik zdrowego odżywiania znajdzie coś dla siebie.

Producent: Sery Kozie Pazdrowscy, Nowa Sól,
tel. +48 666 303 480 www.facebook.com/kozieserypazdrowscy

Sezonowe sery z dodatkami z "Serów na Wypasie"

Sezonowe sery z dodatkami cieszą się uznaniem dzięki wykorzystaniu najwyższej jakości niepasteryzowanego mleka od krów rasy Jersey, które cenione jest ze względu na bogactwo tłuszczu, wapnia, witamin z grupy A i B oraz minerałów. Nasze krowy pasą się na ekologicznych pastwiskach, co bezpośrednio przekłada się na jakość produktów.



W ramach naszej oferty, proponujemy unikalne połączenia, takie jak sery z dodatkiem świeżej rzeżuchy ogrodowej, które wnoszą orzeźwiającą pikantność oraz sery z kwiatami i liśćmi nasturcji, oferujące delikatnie pieprzowy posmak z kwiatowym akcentem. Te wyjątkowe smaki są dostępne tylko sezonowo, co dodatkowo podnosi ich atrakcyjność.

Dodatkowo, w naszej stałej ofercie, znajdują się świeże sery, takie jak: twaróg i śmietankowy serek twarogowy, idealne do smarowania, które zachwycają swoją kremową konsystencją i delikatnym smakiem.

Sery z Krzepielowa są wielokrotnie nagradzane w prestiżowym konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, co stanowi potwierdzenie ich wyjątkowej jakości i smaku.

Producent: Sery na Wypasie, Krzepielów,
tel. +48 503 626 497 [Facebook](#)

Ser kozi podpuszczkowy z dodatkiem ziół od „Sery Kozie Pazdrowscy”



Unikatowy ser kozi podpuszczkowy, delikatnie solony z dodatkami ziołowymi. Warianty z czarnuszką, kozieradką, papryką chilli, czosnkiem niedźwiedzim, a także mieszanką pomidora z bazylią i czosnkiem, oferują szeroki wachlarz smaków, które zadowolą nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Rodzinna serowarnia "Sery Kozie Pazdrowscy" wybiera surowce najwyższej jakości, dostarczane przez sprawdzonych dostawców, co jest gwarancją niezmiennie wysokiego standardu produktów.

Serowarnia stawia na naturalne metody produkcji, minimalizując stopień przetworzenia, co pozwala zachować wszystkie wartości odżywcze i wyjątkowy smak serów.

Serowarnia produkuje także ręcznie tworzone sery świeże, twarożki, pasty oraz sery długodojrzewające.

Producent: Sery Kozie Pazdrowscy, Nowa Sól,
tel. +48 666 303 480 www.facebook.com/kozieserypazdrowscy

Ser ricotta - “Stary Folwark”



Ser ricotta, z włoskiego oznaczający „ponownie gotowany”, to delikatny przysmak, który zawdzięcza swoją nazwę unikalnemu procesowi produkcji. Na ziemi lubuskiej, ten ser zdobywa popularność dzięki swojej kremowej konsystencji i wszechstronności w kuchni. Charakteryzuje się białą, kremową barwą i jest dostępny zarówno w formie luźnych grudek, jak i gładkiej, jednolitej masy.

Ricotta jest serem miękkim, lekko wilgotnym i puszystym, co czyni go idealnym do smarowania oraz łatwego mieszania z innymi składnikami. Jego łagodny, subtelnie słodki smak sprawia, że jest doskonałą bazą zarówno do dań słonych, jak i słodkich. Wykorzystywany jest w wielu tradycyjnych i nowoczesnych przepisach, od nadzienia do ravioli i lasanii, przez naleśniki, aż po składnik sałatek i past.

W deserach, ricotta często stanowi kluczowy składnik serników, ciast i kremów. Dzięki swojej neutralności doskonale łączy się z owocami, miodem, orzechami oraz ziołami, co pozwala na eksperymentowanie z różnorodnymi smakami. Ceniony jest za swoje prozdrowotne właściwości, niską zawartość tłuszczu i bogactwo białka,

Producent: Stary Folwark, Pietrzykowo, tel. +48 501 164 805
www.staryfolwark.pl

Fetka kozia - ser kozi od „Sery Kozie Pazdrowscy”



Ser kozi typu feta (nazwa zastrzeżona), mocno solony, występuje saute lub z dodatkiem mieszanki pomidorowej i oliwy z oliwek lub pietruszki z oliwą z oliwek.

Serownia „Sery Kozie Pazdrowscy” to rodzinny zakład, w którym z wielką pasją oraz szacunkiem dla tradycji prowadzona jest produkcja koziego nabiału na poziomie rzemieślniczym. Serownia konsekwentnie dobiera najwyższej jakości surowce od sprawdzonych dostawców, co zapewnia nieustannie wysoki standard oferowanych produktów. Stawiając na naturalne metody produkcji i ograniczając stopień przetworzenia, serownia utrzymuje pełnię wartości odżywczych oraz niepowtarzalny smak swoich serów.

Oferta zakładu obejmuje ponadto, ręcznie tworzone sery świeże, twarożki, pasty oraz sery długodojrzewające, tworząc bogatą gamę produktów dla każdego, kto ceni zdrową żywność.

Producent: Sery Kozie Pazdrowscy, Nowa Sól,
tel. +48 666 303 480 www.facebook.com/kozieserypazdrowscy

Ser żuławski - “Stary Folwark”



Ser żuławski, tradycyjnie wytwarzany w regionie Żuław Wiślanych, znalazł swoje nowe, doceniane miejsce na ziemiach lubuskich, gdzie zyskał status cenionego produktu regionalnego. Ten twardy ser, charakteryzujący się żółtą, gładką skórą i sprężystym wnętrzem, jest produktem, który doskonale odzwierciedla bogactwo i różnorodność polskiej tradycji serowarskiej.

Jego łagodny, lekko słony smak z delikatnymi nutami orzechowymi intensyfikuje się w miarę dojrzewania, co sprawia, że ser ten jest idealnym dodatkiem do wielu dań. Może być serwowany na zimno, jako wykwintny dodatek do kanapek i sałatek, a także jako kluczowy składnik desek serów, co czyni go wyjątkowo uniwersalnym produktem.

Zastosowanie sera żuławskiego w gotowaniu, szczególnie w zapiekankach i zupach, pokazuje jego wszechstronność i zdolność do wzbogacania lokalnych potraw. Ser ten jest także chętnie łączony z białymi winami, które akcentują jego wyrafinowany smak, tworząc wyjątkowe połączenia smakowe, cenione zarówno przez lokalnych, jak i międzynarodowych smakoszy.

Producent: Stary Folwark, Pietrzykowo, tel. +48 501 164 805
www.staryfolwark.pl

Młode sery podpuszczkowe z "Serów na Wypasie"

Młode sery podpuszczkowe" czerpią swoją niepowtarzalność z najwyższej jakości mleka od krów rasy Jersey, które jest szczególnie bogate w tłuszcz i wapń. Dzięki hodowli na ekologicznych pastwiskach, mleko to jest również źródłem cennych witamin i minerałów.

Sery te, charakteryzujące się wilgotną konsystencją i śmietankowym smakiem,



Dostępne są w kilku, wyjątkowych wariantach z dodatkami, które dodają im charakteru i złożoności smakowej:

- Kozieradka - przypominająca smak orzecha włoskiego,
- Czarnuszka - dodająca lekko pikantnego posmaku,
- Chilli - dla miłośników ostrości,
- Czosnek niedźwiedzi i kozieradka - intensywne i aromatyczne połączenie,
- Czosnek, bazylia, suszony pomidor - smak śródziemnomorski,
- Czosnek, gorczyca, tymianek, nać pietruszki, koperek, cząber - bogactwo ziół,
- Czubryca czerwona - tradycyjna bułgarska przyprawa dodająca charakteru.

Nasze sery zostały docenione przez jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

Producent: Sery na Wypasie, Krzepielów,
tel. +48 503 626 497 [Facebook](#)

Ser typu camembert - “Stary Folwark”



Ser camembert, choć pochodzi z malowniczej Normandii we Francji, znalazł swoje miejsce na stołach Ziemi Lubuskiej, regionu bogatego w kulinarną tradycję i lokalne produkty wysokiej jakości.

Jest serwowany jako ekskluzywny dodatek do lokalnych win i świeżo zbieranych owoców z lubuskich sadów.

Wnętrze sera, kremowe i maślane, z biegiem dojrzewania staje się jeszcze bardziej miękkie i bogate w smak, co idealnie komplementuje regionalne produkty, takie jak świeże pieczywo czy miody.

Podawany na desce serów na lubuskich festiwalach czy degustacjach, camembert przyciąga uwagę swoją elegancją i delikatnością. Stanowi on wyrafinowany akcent w lokalnej ofercie kulinarnej, dodając międzynarodowego charakteru do regionalnych wydarzeń i spotkań, łącząc tradycje winiarskie Ziemi Lubuskiej z klasyczną francuską sztuką serowarską.

Producent: Stary Folwark, Pietrzykowo, tel. +48 501 164 805
www.staryfolwark.pl

Fromage kozi od „Sery Kozie Pazdrowscy”

Jest to ser kwasowo podpuszczkowy, delikatnie solony, występuje w formie bez dodatków lub z dodatkami ziołowymi, w tym m. in. z czosnkiem, mieszanką pomidorową lub papryką chilli.

Serownia "Sery Kozie Pazdrowscy", to rodzinne przedsiębiorstwo, które z pasją i szacunkiem dla tradycji kontynuuje rzemieślniczą produkcję koziego nabiału.



Zakład wybiera tylko najwyższej jakości surowce dostarczane przez zaufanych dostawców, co gwarantuje niezmiennie wysoki standard oferowanych produktów. Serownia przywiązuje dużą wagę do naturalnych metod produkcji, minimalizując stopień przetworzenia, aby zachować wszystkie wartości odżywcze i autentyczny smak serów.

Misją "Sery Kozie Pazdrowscy" jest dostarczanie konsumentom nie tylko smakowitego, ale również zdrowego nabiału koziego. Poprzez nieustanne doskonalenie receptur i dbałość o utrzymanie tradycyjnej sztuki serowarskiej, produkty serowni zdobywają uznanie wśród miłośników dobrej kuchni. W ofercie znajdują się ręcznie robione sery świeże, twarożki, pasty oraz sery długodojrzewające, oferując bogactwo wyboru dla każdego, kto ceni zdrową i smaczną żywność.

Producent: Sery Kozie Pazdrowscy, Nowa Sól,
tel. +48 666 303 480 www.facebook.com/kozieserypazdrowscy

Ser typu mazdamer - “Stary Folwark”



Ser mazdamer, choć ma swoje korzenie w Holandii, zdobywa również popularność na terenie województwa Lubuskiego, gdzie lokalne zakłady mleczarskie podejmują się wyzwania jego produkcji.

Jest to ser półtwardy, który charakteryzuje się gładką, lekko błyszczącą skórką o złocistym lub jasnożółtym kolorze. Jego wnętrze jest kremowe z delikatnymi oczkami, co nadaje mu atrakcyjny wygląd oraz sprawia, że jest łatwy w obróbce - zarówno do krojenia, jak i rozsmarowywania. Mazdamer wyróżnia się łagodnym, lekko orzechowym smakiem z subtelną kwasowością, co czyni go idealnym wyborem na zimne przystawki, kanapki czy jako element sałatek i desek serów. Ser ten, dzięki swojej uniwersalności, znajduje zastosowanie także w cieplej kuchni, dodając smaku zapiekankom, pizzy czy daniom makaronowym.

Doskonale komponuje się z różnorodnymi rodzajami pieczywa oraz z winami, zarówno białymi jak i czerwonymi, co pozwala na pełne wydobywanie jego bogatego bukietu smakowego.

Producent: Stary Folwark, Pietrzykowo, tel. +48 501 164 805
www.staryfolwark.pl

Bundz wędzony - ser kozi podpuszczkowy od „Sery Kozie Pazdrowscy”

Bundz wędzony – ser kozi podpuszczkowy, delikatnie solony i wędzony na zimno w dymie z drewna olchowego i bukowego, co nadaje mu wyjątkowy, głęboki aromat. Rodzinna serownia "Sery Kozie Pazdrowscy", to miejsce, gdzie lokalne tradycje i pasja do serowarstwa przenikają się, tworząc wyjątkowe produkty o wyrafinowanym smaku.



Położona w sercu regionu lubuskiego, serownia wykorzystuje surowce dostarczane przez sprawdzonych lokalnych dostawców, co zapewnia najwyższą jakość koziego nabiału.

Produkty "Sery Kozie Pazdrowscy" charakteryzują się minimalnym stopniem przetworzenia, co pozwala na zachowanie wszystkich naturalnych wartości odżywczych i smakowych. Serownia stawia na ręczne metody produkcji, dzięki czemu każdy ser jest unikalny i niepowtarzalny.

Produkty "Sery Kozie Pazdrowscy" zdobyły liczne nagrody w prestiżowych konkursach, w tym I nagrodę za ser kozi typu bundz w konkursie "Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów", co świadczy o ich wyjątkowości i związku z dziedzictwem kulinarnym regionu lubuskiego.

Ponadto produkowane są tu ręcznie sery świeże, twarożki, pasty, a także sery długodojrzewające.

Producent: Sery Kozie Pazdrowscy, Nowa Sól,
tel. +48 666 303 480 www.facebook.com/kozieserypazdrowscy

Ser typu pecorino - “Stary Folwark”



Ser typu pecorino, choć głęboko zakorzeniony we włoskich tradycjach kulinarnej Lacjum, znalazł swoje miejsce także na lubuskich stołach dzięki lokalnym producentom mleczarskim, którzy z pasją przyjęli to wyzwanie, adaptując techniki produkcji do regionalnych warunków.

W regionie lubuskim, z uwagi na ograniczony dostęp do mleka owczego, pecorino często wytwarzany jest z mieszanki mleka krowiego i koziego, co nadaje mu unikalny, lokalny charakter.

Ser dojrzewa w tradycyjnych warunkach, od trzech miesięcy do kilku lat, przechowywany w dojrzewalniach lub drewnianych skrzyniach, wypełnionych wysokiej jakości sianem. To stwarza pecorino o intensywnym, pełnym smaku i charakterystycznej kruchości, który doskonale komponuje się z regionalnymi winami i stanowi znakomite uzupełnienie lokalnych desek serów.

W Lubuskiem jest nie tylko serwowany na deskach serów podczas degustacji, ale również wykorzystywany w kuchni – dodawany do klasycznych włoskich potraw takich jak pasta carbonara.

Producent: Stary Folwark, Pietrzykowo, tel. +48 501 164 805
www.staryfolwark.pl

Sery półtwarde z "Serów na Wypasie"

Nasze sery półtwarde, takie jak Gouda, Edam, i Cheddar, to produkty, które różnią się smakiem i właściwościami w zależności od długości dojrzewania. Im dłużej ser dojrzewa, tym rozwija grubsza pomarańczową skórkę i staje się bardziej pikantny, oferując bogaty bukiet smaków.



Oferujemy również ser twardy - parmezan, który dojrzewa ponad rok, zyskując głębokie, złożone nuty smakowe.

Dodatkowo, nasze sery wzbogacamy o unikalne dodatki, które wnoszą różnorodność smakową i aromatyczną:

- Kozieradka - nadaje serom smak orzecha włoskiego.
- Czarnuszka - wprowadza subtelną pikantność.
- Chilli - dodaje ostrości
- Czosnek niedźwiedzi i kozieradka - połączenie leśnych aromatów z nutą orzecha.
- Czosnek, bazylia, suszony pomidor - wprowadza włoskie klimaty do każdej przekąski.
- Czosnek, gorczyca, tymianek, nać pietruszki, koperek, cząber - bogata mieszanka ziół idealna dla smakoszy.
- Czubryca czerwona - dodaje delikatnie słodko-ostrą paprykową nutę.

Nasze sery wyróżniają się dzięki zastosowaniu mleka od krów rasy Jersey, znanych z wysokiej zawartości tłuszczu i wapnia, pozyskiwanego z ekologicznie pastwisk. Nasze produkty zostały wielokrotnie wyróżnione w prestiżowym konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

Producent: Sery na Wypasie, Krzepielów,
tel. +48 503 626 497 [Facebook](#)

Ser typu gouda - “Stary Folwark”



Ser typu gouda, choć swe korzenie ma w holenderskim mieście Gouda, dziś jest produkowany przez niemal wszystkie zakłady mleczarskie na świecie, w tym także na terenach lubuskich, gdzie cieszy się dużym uznaniem.

W regionie ten ser półtwardy, dojrzewający od czterech do sześciu tygodni, zyskał reputację dzięki swojemu łagodnemu i delikatnemu smakowi. Tradycyjnie gouda wytwarzana jest z mleka krowiego, ale na ziemiach lubuskich eksperymentuje się również z wersją koziego mleka, co dodaje lokalnej ofercie nabiałowej wyjątkowego charakteru. Jego wszechstronność sprawia, że gouda doskonale komponuje się zarówno z tradycyjnymi, jak i nowoczesnymi potrawami, stanowiąc doskonały dodatek do sałatek, kanapek oraz jako kluczowy składnik w zapiekankach.

Produkcja goudy wpisuje się w regionalne dążenia do tworzenia produktów wysokiej jakości, które celebrują lokalne dziedzictwo kulinarne przy jednoczesnym otwarciu na międzynarodowe inspiracje.

Producent: Stary Folwark, Pietrzykowo, tel. +48 501 164 805
www.staryfolwark.pl

Gouda Pazdrowskich od „Sery Kozie Pazdrowscy”



Ser długodojrzewający, solony na tzw. „suchą skórę”, występujący w wersji czystej lub z dodatkami ziołowymi, m.in. kozieradką, czarnuszką, czosnkiem niedźwiedzim, nasionami konopi, bazylią lub ostrą papryką. Produkowany z mleka pasteryzowanego lub surowego.

Serowarnia "Sery Kozie Pazdrowscy" praktykuje sztukę wytwarzania tradycyjnego koziego nabiału. Wykorzystując tylko najwyższej klasy surowce od sprawdzonych dostawców, firma zapewnia niezmiennie wysoki standard swoich produktów. Innowacyjność połączona z zachowaniem rzemieślniczej precyzji w tworzeniu serów sprawia, że ich produkty cieszą się rosnącym uznaniem wśród koneserów.

Oferują szeroki asortyment, od świeżych serów i twarożków po pasty i sery dojrzewające, co sprawia, że każdy miłośnik zdrowej żywności znajdzie tu coś dla siebie.

Producent: Sery Kozie Pazdrowscy, Nowa Sól,
tel. +48 666 303 480 www.facebook.com/kozieserypazdrowscy

Sery twarde - "Stary Folwark"



Stary Folwark w Pietrzykowie to wyjątkowe miejsce agroturystyczne położone w malowniczej gminie Lipinki Łużyckie, gdzie miłośnicy wiejskiego spokoju oraz regionalnej kuchni mogą cieszyć się prawdziwym odpoczynkiem w harmonii z naturą.

Właściciele z pasją oddają się tworzeniu wyjątkowych produktów spożywczych. Każdy ser, wędzona ryba czy wędlina produkowana na terenie folwarku powstaje z najwyższej jakości naturalnych składników, wolnych od GMO.

Stary Folwark oferuje m.in. szeroki asortyment serów twardych, w tym:

- Ser żuławski – wytwarzany ze świeżego, niepasteryzowanego mleka krowiego
- Ser typu gouda – półtwardy, słynący z łagodnego i delikatnego smaku
- Ser typu mazdamer – z łagodnym, orzechowym smakiem i lekką kwasowością
- Ser typu cheddar – jego unikatowy smak i struktura wynikają z procesu cheddaryzacji masy serowej.
- Ser typu pecorino – znany z intensywnego smaku i kruchości, idealny dla miłośników silnych doznań smakowych.

Producent: Stary Folwark, Pietrzykovo, tel. +48 501 164 805
www.staryfolwark.pl

Ser typu cheddar - “Stary Folwark”



Ser typu cheddar, choć swoje korzenie ma w angielskim Somerset, zyskał również swoje miejsce na lubuskich stołach, dzięki lokalnym producentom, którzy zdecydowali się wprowadzić tę tradycję do swojego asortymentu.

Jest to twardy ser dojrzewający, który może być wytwarzany zarówno z mleka krowiego, jak i koziego. Dojrzewa od trzech miesięcy do nawet dwóch lat, a jego unikatowy charakter i intensywny smak są wynikiem stosowania techniki cheddaryzacji masy serowej.

Cheddar znany jest z szerokiego zastosowania w kuchni. Jego głęboki, wyrazisty smak doskonale komponuje się w pizzy, omletach, a także stanowi wartościowe uzupełnienie różnorodnych sałatek warzywnych. Ser ten, dzięki swojej wszechstronności, stał się popularnym wyborem wśród miłośników serów w regionie lubuskim, dodając lokalnym potrawom bogatej palety smaków.

Producent: Stary Folwark, Pietrzykowo, tel. +48 501 164 805
www.staryfolwark.pl

Jaja z “Chabrowej Polany”



Chabrowa Polana, to malowniczo położone gospodarstwo w Łazach – gminie Tuplice, w sercu Parku Krajobrazowego Łuk Mużakowa, gdzie zdecydowano się na prowadzenie gospodarki regeneratywnej. Ta metoda pozwala na wspieranie zdrowia i bioróżnorodności środowiska naturalnego oraz oferuje produkty najwyższej jakości.

Jednym z flagowych produktów Chabrowej Polany są jaja pastwiskowe, pozyskiwane od kur, utrzymywanych w systemie kwaterowym. To innowacyjne rozwiązanie polega na przemieszczaniu mobilnego kurnika po pastwisku, co zapewnia ptakom dostęp do świeżej trawy, ziół i owadów. Dzięki temu, kury mają nie tylko zdrowe i zróżnicowane środowisko, ale także możliwość naturalnego odżywiania, co bezpośrednio wpływa na wyjątkową jakość i smak ich jaj. Karmione są domową paszą z lokalnych zbóż i tłoczonych wyłoków z olejarni, co dodatkowo podnosi wartość odżywczą ich jaj.

Jaja od Chabrowej Polany to doskonały wybór dla każdego, kto ceni sobie produkty ekologiczne

Producent: Chabrowa Polana, Łazy - gmina Tuplice,
tel. +48 600 217 317 [Facebook](#)

Tłuszcze i oleje

Masło sławskie - Henryk Kuźma

Smak i zapach:

Delikatny zapach pasteryzacji, smak kremowo-tłuszczowy.



Tradycyjny wyrób masła w Sławie to żywy dowód na trwanie wiejskich tradycji kulinarnych.

Do XVIII wieku, masło produkowane domowo, było efektem ręcznego ubijania śmietany w specjalnie przystosowanych do tego narzędziach – maselnicach.

Kiedy masło zaczęło się wyraźnie wydzielać, proces zbierania grudek odbywał się przy pomocy drewnianej łyżki, a następnie łączono je w większą bryłę. Dalej bryłę masła wyrabiano, zanurzając łyżkę w zimnej wodzie, co pozwalało na wyciśnięcie resztek maślanki. Ostatecznie masło formowano w oselkę.

Mimo upływu lat i dostępności nowoczesnych technologii, w Sławie nadal praktykuje się tradycyjne metody produkcji masła.

Producent: ZPSiH Henryk Kuźma, Sława
tel. +48 68 356 64 36 www.zpsih.com.pl

Masło świeże, ręcznie robione

Gospodarstwo Cecylia Doktor



Masło świeże, ręcznie robione z Gospodarstwa w Lemierzycku, to prawdziwy rarytas dla smakoszy tradycyjnych, ekologicznych produktów. Wytworzone z niepasteryzowanego mleka, pochodzącego od zwierząt pasących się na naturalnych łąkach w rejonie Parku Narodowego Ujście Warty, zachwyca swoją naturalnością i pełni smaku.

- **Proces Produkcji:** Masło jest wyrabiane ręcznie, co gwarantuje zachowanie wszystkich wartościowych składników mlecznych. Dzięki tradycyjnym metodom produkcji, ma kremową konsystencję i bogaty, mleczny smak.
- **Zdrowotne Korzyści:** Bogate w naturalne tłuszcze, witaminy A, D, E i K oraz niezbędne kwasy tłuszczowe, są kluczowe dla zdrowia i dobrego samopoczucia.
- **Zastosowanie Kulinarne:** Idealne do smarowania świeżego pieczywa, przygotowywania sosów, pieczenia ciast czy jako dodatek do gotowanych warzyw.

Gospodarstwo oferuje nie tylko masło, ale i szeroką gamę innych produktów mlecznych jak: świeże sery podpuszczkowe, twarogowe, tradycyjny sernik, jogurty oraz serwatkę.

**Producent: Gospodarstwo Rolne Cecylia Doktor, Lemierzycko,
tel. +48 519 790 530**

Olej Lubuski _ Gospodarstwo A.Ł. Kluwak



Naturalny Olej Lubuski produkowany jest w rodzinnej olejarni w Guzowie - malowniczym regionie województwa lubuskiego, gdzie czyste powietrze i bogactwo natury sprzyjają uprawie najwyższej jakości nasion.

Oleje są tłoczone na zimno, w małych partiach i gwarantują zachowanie wszystkich wartości odżywczych i świeżości.

Gospodarstwo oferuje szeroką gamę olejów: rzepakowy, słonecznikowy, lniany, rydzowy (z lnianki), z pestek dyni, ostropestu, oraz czarnuszki. Każdy, wyprodukowany z surowców selekcionowanych osobiście.

Dzięki metodzie produkcji „na zimno” oleje zachowują pełnię aromatu i wartości odżywczych, co doceniło wielu klientów oraz jury Plebiscytu „Nasze Dobre Lubuskie”, przyznając Olejowi Rydzowemu nagrodę w 2018 roku.

Produkty Oleju Lubuskiego zyskujące uznanie nie tylko na lokalnych, ale również regionalnych rynkach i stanowią kwintesencję zdrowej diety i lokalnego rzemiosła.

Producent: Gospodarstwo Rolne Anna i Łukasz Kluwak, Guzów,
tel. +48 601 791 977 www.olejlubuski.pl

Olej rzepakowy i kosmetyki - “Pona Kromka”

Nasze gospodarstwo, działające od 1945 r., oferuje wyjątkowy produkt – olej rzepakowy tłoczony na zimno.

Jest to olej nierafinowany, zdobywający uznanie dzięki swojej naturalności oraz pełnemu zachowaniu wszystkich odżywczych właściwości.



Na bazie tego szlachetnego oleju tworzymy kosmetyki - kremy i mydła, które są w 100% naturalne, wolne od parabenów, sztucznych barwników i zapachów. Wszystkie nasze produkty posiadają pozytywny atest bezpieczeństwa i zarejestrowane są w europejskiej bazie CPNP. Kosmetyki przygotowujemy z wykorzystaniem ziółowych maceratów, które dodatkowo wzbogacają ich działanie, czyniąc je nie tylko skutecznymi, ale i przyjaznymi dla skóry oraz środowiska.



**Producent: Zagroda Edukacyjna Polna Kromka, Kowalów,
tel. +48 608 268 993 [Facebook](#)**

Olej z ostropestu - Gospodarstwo A.Ł. Kluwak



Olej z ostropestu, pozyskiwany wyłącznie z lubuskich nasion ostropestu, jest bogaty w kwas linolenowy oraz zawiera silymarynę, substancję znaną z ochrony błon komórkowych przed działaniem wolnych rodników. Dodatkowo, dzięki wysokiej zawartości witaminy E, wykazuje silne działanie antyoksydacyjne.

Olej ten jest również źródłem witaminy B2, witaminy D oraz soli mineralnych. Jest szczególnie ceniony za swoje działanie wspomagające funkcjonowanie wątroby i nerek, chroniąc te organy przed toksynami i przyspieszając usuwanie szkodliwych substancji z organizmu, w tym metali ciężkich i pestycydów.

Zalecany jest również do łagodzenia dolegliwości trawiennych, a także jako pomoc w zapobieganiu tworzeniu się kamieni żółciowych. Olej z ostropestu ma także pozytywny wpływ na łagodzenie migren i bólów głowy.

**Producent: Gospodarstwo Rolne Anna i Łukasz Kluwak,
Guzów, tel. +48 601 791 977 www.olejlubuski.pl**

Olej z czarnuszki z Pasieki Trzebiszewo

Naturalny Elixir Zdrowia

Pasieka w Trzebiszewie, zlokalizowana na skraju malowniczej puszczy Nadnoteckiej, słynie nie tylko z produkcji wyjątkowych miodów, ale także z tłoczenia na zimno oleju z czarnuszki. Proces ten pozwala zachować wszystkie naturalne właściwości i składniki odżywcze tej cenionej rośliny.



Właściwości zdrowotne oleju z czarnuszki:

- Wsparcie dla układu odpornościowego.
- Działanie przeciwzapalne: Bogaty w tłuszczowe kwasy omega-3 i omega-6, które mają silne właściwości przeciwzapalne, wspomagające zdrowie stawów i skóry.
- Pomaga w łagodzeniu problemów trawiennych, w tym wzdęć i dyskomfortu żołądkowego.
- Zawiera tymochinon, który działa jako mocny antyoksydant, chroniąc komórki przed działaniem wolnych rodników.
- Ceniony w kosmetyce za właściwości nawilżające i regenerujące skórę.

Nasz olej z czarnuszki jest w 100% naturalny, bez żadnych sztucznych dodatków. Ponadto pasieka oferuje szeroką gamę miodów: rzepakowe, wielokwiatowe, akacjowe, gryczane, mniskowe, spadziowe. Dodatkowo, dostępne są produkty takie jak: pyłek kwiatowy, propolis oraz wosk pszczeli.

**Producent: Pasieka Trzebiszewo, gmina Skwierzyna,
tel. +48 502 558 396 Allegro**

Naturalny Lubuski Olej Rydzowy (z Inianki)

Gospodarstwo A.Ł. Kluwak



Olej, pozyskiwany z nasion Inianki jest wyjątkowym produktem charakterystycznym dla regionu lubuskiego. Charakteryzuje się unikalnym smakiem cebulowo-orzechowym z delikatną goryczką, co czyni go wyjątkowym dodatkiem do kulinarnych kreacji.

Jego bogactwo w kwasy tłuszczowe Omega-3 podkreśla jego dietetyczną wartość. Dzięki wysokiej zawartości przeciwutleniaczy, cechuje się długim okresem przydatności do spożycia oraz odpornością na jęczenie.

Olej ten jest ceniony za liczne właściwości zdrowotne, w tym wsparcie dla układu trawienego – chroni żołądek, trzustkę i wątrobę oraz wspiera zdrową florę bakteryjną jelit. Obniża ciśnienie i poziom złego cholesterolu.

W kosmetyce - odżywia skórę, nawilża i zwiększa jej elastyczność, zapobiega powstawaniu trądziku, wspomaga gojenie ran i blizn, a także jest pomocny w walce z atopowym zapaleniem skóry.

Producent: Gospodarstwo Rolne Anna i Łukasz Kluwak, Guzów, tel. +48 601 791 977 www.olejlubuski.pl

Ryby

Karp po gorzycku z Agroturystyki Maya



W urokliwej wsi Gorzyca, nad rzeką Obrą, 6 km od Międzyrzecza, serwujemy wyjątkowego karpia po gorzycku – danie, które łączy w sobie lokalne tradycje i świeżość natury.

Karp, pochodzący z naszych własnych stawów, jest delikatnie duszony z cebulą, rodzynekami i starannie dobranymi przyprawami, które podkreślają jego głęboki, słodko-kwaśny smak.

W samym sercu tej malowniczej okolicy czeka na Ciebie Agroturystyka Maya – elegancki pensjonat hotelowy, który pozwala poczuć się jak w domu. Dla miłośników natury oferujemy także pole biwakowe i możliwość spania na sianie, by nocować blisko natury.

Wśród licznych atrakcji każdy znajdzie coś dla siebie: rekreacja konna, spływy kajakowe po najpiękniejszym odcinku Obry oraz trasy piesze i rowerowe pozwalające odkrywać piękno tej unikalnej okolicy.

Skosztuj naszego karpia i poczuj smak Gorzycy, w miejscu, gdzie natura spotyka tradycję.

Producent: Agroturystyka Maya, Gorzyca - gmina Międzyrzecz
tel. +48 95 741 2391, 504 292 318 www.agroturmaya.pl

Mięso i Wędliny

Wyroby z wieprzowiny i wołowiny z Zagrody Michalscy



Od dwóch pokoleń, rodzinne Gospodarstwo Rolne Zagroda Michalscy z Krzepielowa – gmina Sława, dba o tradycje rolnicze, skupiając się hodowli bydła rasy Limousine i trzody chlewnej. Duży nacisk kładzie na jakość karmienia zwierząt, wykorzystując do tego celu pasze przygotowywane z własnych zbóż.

Oferta produktowa obejmuje:

- Kielbasy i wędzonki – wyroby z wieprzowiny i wołowiny, przygotowywane według rodzinnych receptur.
- Pasztety – bogate w smak i aromat
- Mięsa kulinarne – zarówno wieprzowe, jak i wołowe, idealne na wykwintne dania.
- Wyroby garmażeryjne - flaki, bigos, tatar i inne.
- Steki - świeże oraz sezonowane, mięso burgerowe.

Dzięki bezpośredniemu zaangażowaniu w każdy etap produkcji, od pola po stoły konsumentów, jest gwarancja najwyższej jakości świeżości tych produktów.

Producent: Zagroda Michalscy, Krzepielów,
tel. +48 782 350 202 [Facebook](#)

Zakład Przetwórstwa Mięsnego

Kamila Kamyszek



Zakład działający na rynku od 2003 roku, kontynuuje rodzinne tradycje wędliniarskie jako drugie pokolenie.

Z siedzibą w Przyczynie Górnej, gmina Wschowa, nasza mała rodzina firma skupia się na produkcji wędlin według starych, sprawdzonych receptur, używając wyłącznie naturalnych przypraw. W naszej ofercie nie znajdziesz żadnych polepszaczy, barwników ani innych zamienników mięsa. Obróbka termiczna naszych produktów odbywa się w tradycyjnych wędzarniach opalanych drewnem owocowym i olchowym, co nadaje im wyjątkowy smak i aromat.

Specjalizujemy się w przetwórstwie mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego.

W naszej ofercie znajdują się:

- Kiełbasy,
- Wędzonki,
- Wędliny dojrzewające wieprzowe i wołowe,
- Wędliny podrobowe.

Zapraszamy do skosztowania naszych wysokiej jakości wędlin, które powstają z pasji i zaangażowania w utrzymanie rodzinnej tradycji.

Producent: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Kamila Kamyszek
Przyczyna Górna - gmina Wschowa, tel. +48 500 187 800

Wołowina od krów ze szkockiej rasy wyżynnej z “Charbrowej Polany”



Chabrowa Polana, to urokliwe gospodarstwo położone w Łazach – gmina Tuplice, w obrębie Parku Krajobrazowego Łuk Mużakowa. Nasze krowy, rasy szkockiej wyżynnej (Highland Cattle), mają całoroczny dostęp do przestronnych wybiegów, co zapewnia im naturalne i zdrowe warunki życia. Dbamy o to, by były one karmione wyłącznie trawą i sianem, co ma bezpośredni wpływ na wyjątkową jakość naszej wołowiny.

Charakteryzuje się ona delikatnością, niską zawartością tłuszczu oraz bogactwem wartości odżywczych, w tym witamin i minerałów.

Przykładamy ogromną wagę do dobrostanu naszych zwierząt, co przekłada się na najwyższą jakość i smak oferowanej wołowiny. Zapraszamy wszystkich, którzy cenią zdrową, etycznie pozyskaną żywność, do spróbowania naszych produktów.

**Producent: Chabrowa Polana, Łazy - gmina Tuplice,
tel. +48 600 217 317 [Facebook](#)**

Kurczaki pastwiskowe - tuszki z “Chabrowej Polany”



Chabrowa Polana to urokliwe, pełne życia gospodarstwo, położone w malowniczych Łazach, na terenie gminy Tuplice, w samym sercu Parku Krajobrazowego Łuk Mużakowa.

Nasze kurczaki pastwiskowe cieszą się tutaj wyjątkowym życiem blisko natury. Utrzymywane są w specjalnych mobilnych kojcach, które każdego dnia przesuwamy po pastwisku, dając im stały dostęp do świeżej trawy, aromatycznych ziół i różnorodnych owadów. Dzięki tej wędrówce, nasze ptaki mogą cieszyć się wolnością i słońcem, zupełnie inaczej niż kurczaki hodowane na fermach przemysłowych. Kontakt z naturą wzbogaca ich dietę i daje im przestrzeń do naturalnego rozwoju.

Mięso z naszych kurczaków jest wyjątkowe – delikatne, soczyste, pełne aromatów natury, którą ptaki każdego dnia chłoną. A rosół? Złocisty, intensywnie smakowity, z głębią, która przenosi Cię w świat domowych, tradycyjnych obiadów.

Producent: Chabrowa Polana, Łazy - gmina Tuplice,
tel. +48 600 217 317 [Facebook](#)

Gęsi z “Chabrowej Polany”



Na Chabrowej Polanie, w gospodarstwie, położonym w malowniczych Łazach, w gminie Tuplice, nasze gęsi cieszą się pełnią życia na świeżym powietrzu i soczystej trawie. W samym sercu Parku Krajobrazowego Łuk Mużakowa mają przestrzeń do swobodnego przemierzania łąk, co nie tylko cieszy nasze oczy, ale również wpływa na najwyższą jakość ich mięsa.

Mięso z naszych gęsi jest delikatne, aromatyczne, idealnie nadaje się na tradycyjny obiad np. na Świętego Marcina 11 listopada.

Dodatkowo, nasze gęsi dostarczają wyśmienitego tłuszczu – zdrowego i cenionego smalcu, który w wielu domach jest niezastąpionym dodatkiem.

Na Chabrowej Polanie wierzymy, że bliskość natury, dbałość o dobrostan naszych zwierząt i miłość do tradycji to klucz do tworzenia wyrobów najwyższej jakości.

**Producent: Chabrowa Polana, Łazy - gmina Tuplice,
tel. +48 600 217 317 [Facebook](#)**

Kielbasa lubuska z Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Kamila Kamyszek



Kielbasa lubuska z Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Kamila Kamyszek to prawdziwy rarytas dla miłośników tradycyjnych wędlin, będący symbolem wielopokoleniowej pasji i rzemiosła wędliniarskiego. Jako drugie pokolenie, kontynuujemy rodzinne tradycje wędliniarskie od 2003 roku, produkując kielbasę według starych receptur.

Nasze produkty, w tym kielbasa lubuska, powstają z mięsa wieprzowego wyłącznie z dodatkiem naturalnych przypraw, bez żadnych polepszaczy, barwników czy zamienników mięsa.

Jest wytwarzana w małej rodzinnej firmie. Dzięki obróbce termicznej w tradycyjnych wędzarniach opalanych drewnem owocowym i olchowym, kielbasa zyskuje niepowtarzalny smak i aromat.

Produkujemy również inne rodzaje wędlin: wędzonki, wędliny dojrzewające wieprzowe i wołowe oraz wędliny podrobowe, zapewniając szeroki wybór najwyższej jakości produktów.

**Producent: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Kamila Kamyszek
Przyczyna Górna - gmina Wschowa, tel. +48 500 187 800**

Kielbasa z dzika z Agroturystyki Maya



W urokliwej wsi Gorzyca, położonej nad rzeką Obrą, zaledwie 6 km od Międzyrzecza, serwujemy wyśmienitą kielbasę z dzika – prawdziwą perełkę dla miłośników tradycyjnych smaków.

Starannie przygotowana z najwyższej jakości dziczyzny, nasza kielbasa zachwyca wyjątkowym aromatem i głębią smaku, idealnie komponując się z atmosferą otaczającej przyrody.

W sercu tego malowniczego krajobrazu czeka na Ciebie Agroturystyka Maya – elegancki pensjonat hotelowy, który oferuje pełnię komfortu i serdeczną gościnność. Dla miłośników natury przygotowaliśmy również pole biwakowe oraz możliwość spania na sianie.

Atrakcji tu nie brakuje: rekreacja konna, spływy kajakowe po najpiękniejszym odcinku Obry oraz liczne trasy piesze i rowerowe, zapraszają do odkrywania uroków okolicy.

Spróbuj naszej kielbasy z dzika i poczuj smak tradycji w otoczeniu piękna lubuskiej natury.

Producent: Agroturystyka Maya, Gorzyca - gmina Międzyrzecz
tel. +48 95 741 2391, 504 292 318 www.agroturmaya.pl

Schab po wiejsku z Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Kamila Kamyszek

Schab po wiejsku, to wyjątkowa wędzonka wieprzowa, charakteryzująca się intensywnym smakiem i aromatem, za który odpowiadają liść laurowy i ziele angielskie.



Dzięki starannemu selekcjonowaniu przypraw naturalnych oraz metodzie wędzenia w tradycyjnych wędzarniach, opalanych drewnem owocowym i olchowym, schab zyskuje niepowtarzalną soczystość i głębię smaku.

Nasza rodzina zajmuje się przetwórstwem mięsa od 2003 roku, jako drugie pokolenie wędliniarzy. Dbamy o to, aby nasze produkty były wyjątkowe i zdrowe. Nie używamy żadnych polepszaczy, barwników ani zamienników mięsa, co sprawia, że nasze wędliny są naturalne i bezpieczne dla konsumentów.

W naszej ofercie znajdują Państwo szeroki wybór wędlin: od kielbas, przez wędzonki, wędliny dojrzewające wieprzowe i wołowe, po wędliny podrobowe, każda z nich przygotowana z troską o najwyższe standardy jakości.

**Producent: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Kamila Kamyszek
Przyczyna Górna - gmina Wschowa, tel. +48 500 187 800**

Boczek z dzika z Agroturystyki Maya



W malowniczej wsi Gorzyca, nad brzegiem rzeki Obry, zaledwie 6 km od Międzyrzecza, serwujemy wyborny boczek z dzika – prawdziwą ucztę dla smakoszy.

Starannie przyrządzony, aromatyczny boczek, który pachnie dymem i pełen jest smaku lasu, łączy w sobie soczystość i wyjątkowy charakter dziczyzny. Każdy kęs przenosi wprost do serca natury, gdzie prostota i dzikość tworzą niepowtarzalny smak.

W tej sielskiej scenerii czeka na Ciebie Agroturystyka Maya – elegancki pensjonat hotelowy, który łączy komfort z bliskością przyrody. Dla tych, którzy pragną pełni natury, oferujemy pole biwakowe oraz możliwość spania na sianie.

Na spragnionych przygód czeka moc atrakcji: rekreacja konna, malownicze spływy kajakowe najpiękniejszym odcinkiem rzeki Obry oraz liczne trasy piesze i rowerowe, idealne do odkrywania okolicy.

Przyjedź, spróbuj boczku z dzika i poczuj smak tradycji w harmonii z pięknem lubuskiej natury.

Producent: Agroturystyka Maya, Gorzyca - gmina Międzyrzecz
tel. +48 95 741 2391, 504 292 318 www.agroturmaya.pl

Kielbasa swojska pieczona z Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Kamila Kamyszek

Kielbasa swojska pieczona jest wyjątkowym przykładem rzemieślniczej wędliny, którą tworzymy z pasją od 2003 roku, jako drugie pokolenie tradycji wędliniarskich.

Specjalizujemy się w produkcji wyrobów mięsnych z najwyższej jakości składników, bez użycia polepszaczy i sztucznych dodatków.



Kielbasa swojska pieczona jest wyprodukowana z najlepszego mięsa wieprzowego, obficie przyprawiona czosnkiem i majerankiem, co nadaje jej niepowtarzalny, intensywny smak.

Dopełnieniem jej wyjątkowości jest proces wędzenia w gorącym dymie z drewna olchowego, który przeprowadzany jest w naszych tradycyjnych wędzarniach.

To właśnie te metody sprawiają, że nasze kielbasy cieszą się uznaniem.

W ofercie znajdują się i inne rodzaje wędlin: wędzonki, wędliny dojrzewające wieprzowe i wołowe, podrobowe.

Producent: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Kamila Kamyszek
Przyczyna Górna - gmina Wschowa, tel. +48 500 187 800

Polędwica z dzika z Agroturystyki Maya



W urokliwej wsi Gorzyca, nad rzeką Obrą, zaledwie 6 km od Międzyrzecza, przygotujemy dla Ciebie wyjątkową polędwicę z dzika – wykwintną potrawę, która zachwyca intensywnym smakiem i delikatnością dziczyzny.

Starannie przyrządzona, soczysta polędwica przywołuje zapach lasu i natury, doskonale wpisując się w wyjątkowy charakter tego miejsca.

W otoczeniu malowniczych lasów i jezior, znajduje się Agroturystyka Maya – elegancki pensjonat hotelowy, który zapewnia komfortowy odpoczynek pośród dzikiej przyrody. Dla poszukiwaczy przygód przygotowaliśmy pole biwakowe oraz możliwość spania na sianie, aby można było w pełni zanurzyć się w atmosferze tego miejsca.

Dodatkowo czekają liczne atrakcje: rekreacja konna, spływy kajakowe najpiękniejszym odcinkiem Obry oraz malownicze trasy piesze i rowerowe.

Spróbuj naszej polędwicy z dzika i poczuj smak prawdziwej dziczyzny w otoczeniu niezwyklej lubuskiej przyrody!

Producent: Agroturystyka Maya, Gorzyca - gmina Międzyrzecz
tel. +48 95 741 2391, 504 292 318 www.agroturmaya.pl

Kindziuk z Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Kamila Kamyszek

Kindziuk to jedna z flagowych wędlin dojrzewających produkowanych przez Zakład Przetwórstwa Mięsnego Kamila Kamyszek.

Jako drugie pokolenie kontynuatorów rodzinnych tradycji wędliniarskich, stawiamy na wyroby przygotowywane według starych, sprawdzonych receptur z wykorzystaniem wyłącznie naturalnych przypraw.



Kindziuk produkowany jest z najlepszych kawałków mięsa wieprzowego, które dzięki procesowi dojrzewania, nabiera intensywnego, głębokiego smaku. Obróbka termiczna odbywa się w tradycyjnych wędzarniach, opalanych drewnem owocowym i olchowym, co dodatkowo wzbogaca aromat.

Kindziuk jest znakomitym wyborem dla miłośników autentycznych smaków jaką oferuje mała, rodzinna firma. W naszej ofercie znajdą Państwo również inne rodzaje wędlin: wędzonki, wędliny dojrzewające wieprzowe i wołowe oraz wędliny podrobowe.

**Producent: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Kamila Kamyszek
Przyczyna Górna - gmina Wschowa, tel. +48 500 187 800**

Szynka z jelenia z Agroturystyki Maya



W sercu malowniczej wsi Gorzyca, nad brzegiem rzeki Obry, 6 km od Międzyrzecza, serwujemy wykwintną szynkę z jelenia – danie, które zachwyca swoją delikatnością i bogactwem smaku.

Mięso z jelenia, starannie przyrządzone, jest soczyste i aromatyczne, a jego głęboki smak przenosi na polowanie do samego serca lasu. Otoczenie pełne natury i spokoju sprawia, że posiłek staje się prawdziwą ucztą.

W Agroturystyce Maya – eleganckim pensjonacie hotelowym – poczujesz, jak luksus spotyka się z gościnnością. Dla poszukiwaczy przygód i bliskości natury oferujemy pole biwakowe oraz noclegi na sianie.

W okolicy czekają liczne atrakcje: rekreacja konna, malownicze spływy kajakowe najpiękniejszym odcinkiem rzeki Obry oraz trasy piesze i rowerowe, idealne do odkrywania niezwykłego krajobrazu.

Skosztuj naszej polędwicy z jelenia i zanurz się w smakach dziczyzny pośród uroków lubuskiej przyrody.

Producent: Agroturystyka Maya, Gorzyca - gmina Międzyrzecz
tel. +48 95 741 2391, 504 292 318 www.agroturmaya.pl

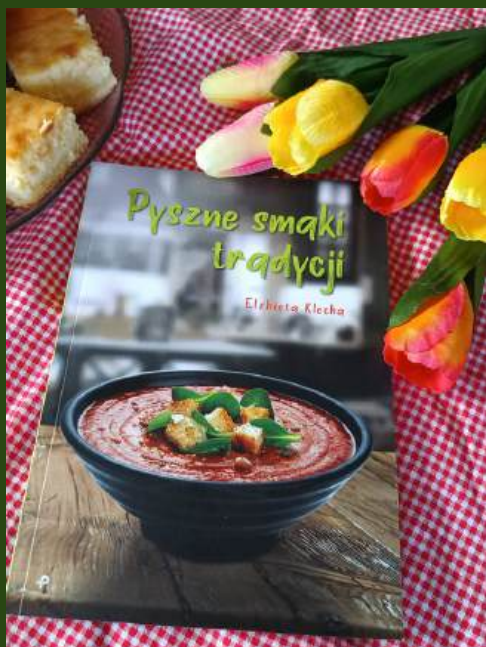
Dania gotowe

„Pyszne smaki tradycji – zbiór przepisów”

Elżbieta Klecha

Książka „Pyszne smaki tradycji – zbiór przepisów” autorstwa Elżbiety Klechy, górali czadeckiej z pochodzenia, to hołd dla kulinarnych tradycji Polski.

Z połączenia lubuskich, wielkopolskich i bukowinśkich smaków powstała wyjątkowa kompilacja przepisów, która przenosi czytelnika w świat domowych zup, dań głównych i deserów.



Elżbieta Klecha, znana z pasji do gotowania i pieczenia, już od dzieciństwa zanurzała się w kulinarnym świecie pod okiem swojej mamy, co zaowocowało głębokim zrozumieniem i miłością do tradycyjnej kuchni.

Książka, pełna rodzinnych anegdot i sprawdzonych receptur, to nie tylko zbiór przepisów, ale także opowieść o kulturze, która kształtuje życie na lubuskich wsiach, zachęcająca do celebrowania rodzinnych posiłków i lokalnych festynów, gdzie potrawy Pani Eli cieszą się ogromną popularnością. Autorka często dzieli się swoimi przepisami w lokalnych gazetach oraz na grupie Facebooka „Ela z kuchnią”.

W drugiej swojej książce "Atelier smaku Bożego Narodzenia", autorka dzieli się swoimi przepisami na wyjątkowe dania wigilijne oraz świąteczne, które goszczą na jej rodzinnym stole.

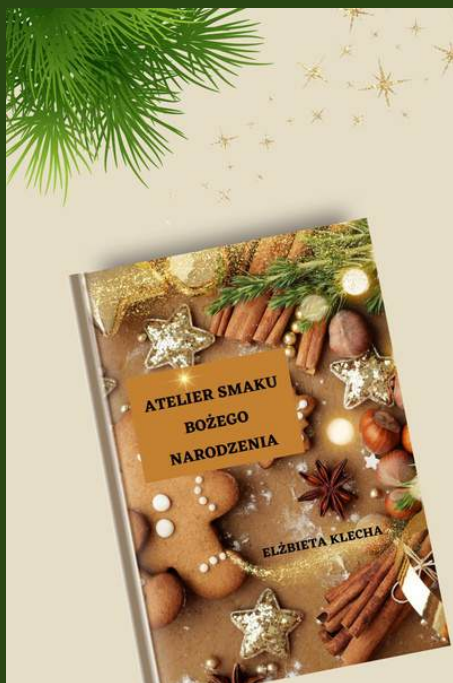
Elżbieta Klecha, Mirocin Górny tel. +48 605 979 447

<https://www.facebook.com/elzbieta.klecha.5>

„Atelier smaku Bożego Narodzenia”

Elżbieta Klecha

Książka „Atelier smaku Bożego Narodzenia” autorstwa Elżbiety Klechy to prawdziwa perła wśród publikacji kulinarnych, celebrująca bogactwo polskiej kuchni świątecznej. Dzięki temu wydaniu czytelnicy mają szansę odkryć, jak wyjątkowo można spędzić Boże Narodzenie, czerpiąc z tradycji kulinarnych regionu lubuskiego oraz czadeckich góralskich korzeni autorki.



Autorka dzieli się nie tylko sprawdzonymi przepisami na wigilijne dania i świąteczne przysmaki, ale także opowiada o osobistych zwyczajach, tworząc ciepłą, rodzinną atmosferę.

Książka stanowi hołd dla polskich tradycji, prezentując nie tylko potrawy, ale i kulturę, która za nimi stoi. Zawarte w niej przepisy są szansą na uchronienie od zapomnienia starych receptur i praktyk, które nadają polskim świętom ich unikalny charakter. Bogato ilustrowana, idealnie nadaje się na prezent, przybliżając każdemu kawałek polskiej tradycji kulinarnej w świątecznym wydaniu.

Inna książka autorki „Pyszne smaki tradycji – zbiór przepisów” przenosi czytelnika w świat domowych zup, dań głównych i deserów.

Elżbieta Klecha, Miocin Górny tel. +48 605 979 447
<https://www.facebook.com/elzbieta.klecha.5>

Żur z ziołami

Produkt Tradycyjny

Smak i zapach:

Smak lekko winny, zapach naturalnego zakwasu żytniego oraz ziół.



Żur, jeden z najstarszych słowiańskich przysmaków, wywodzi swoją nazwę od niemieckiego słowa „Sauer”, co oznacza kwaśny. Nazwa ta przyjęła się w Polsce już w XV wieku.

W Kamieniu Małym żur przybiera formę zawieszistej, gęstej zupy, przygotowywanej na bazie zakwaszonej żytniej mąki razowej i lokalnych produktów. Zakwas powstaje w warunkach domowych z miejscowego żyta i skórki razowego chleba, który jest odstawiany w ciepłe miejsce na minimum tydzień, by się ukisił. Ostateczny wywar gotuje się z kości, z dodatkiem obranych ziemniaków i cebuli, a następnie zakwasu.

Charakterystycznego smaku żurkowi dodają uprawiane zioła.

Tradycja przygotowywania żuru w Kamieniu Małym, opierająca się na lokalnych składnikach, przyczyniła się do tego, że zyskał on reputację jednego z głównych dań obiadowych regionu lubuskiego. W 2013 roku żurek z ziołami otrzymał I miejsce na dożynkach powiatowych w Stanowicach gmina Bogdaniec oraz wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w Stanowicach

Producent: Stowarzyszenie pod nazwą Koło Gospodyń Wiejskich Kamień Mały, tel. +48 883 764 820

Zupa kurkowa - Agroturystka "Roma"



Zupa grzybowa z kurek z Zdroiska, to prawdziwy rarytas kulinarny, czerpiący pełnymi garściami z bogactwa lokalnych lasów, które otaczają malowniczą wieś w gminie Kłodawa. Zdroisko, leżące w sercu Obszaru Chronionego Krajobrazu - z jego dziewiczymi lasami i czystym powietrzem, słynie z doskonałych warunków do zbierania grzybów, szczególnie kurek, które są cenione za swój wyjątkowy smak i aromat.

Tradycyjna zupa grzybowa, przygotowywana według lokalnych receptur, stanowi esencję kulinarnych tradycji regionu, łącząc w sobie prostotę przygotowania z głębią smaku. Kurki, zebrane ręcznie, są głównym składnikiem tej aromatycznej zupy. Dopelnieniem smaku są naturalne, regionalne przyprawy oraz śmietana, która nadaje zupie kremowej konsystencji.

Idealna na chłodne dni, dostarcza nie tylko ciepła i ukojenia, ale także pozwala odkryć bogactwo smaków lokalnej kuchni, będąc wyrazem szacunku dla natury i jej darów. To doskonała propozycja dla każdego, kto ceni sobie zdrowe, naturalne i pyszne jedzenie, przygotowane z myślą o zachowaniu najlepszych tradycji kulinarnej.

**Producent: Gospodarstwo Agroturystyczne „Roma”,
Danuta Cieśla Zdroisko tel. + 48 662 017 441**

Gulasz z dzika z Agroturystyki Maya



W sercu malowniczej lubuskiej wsi Gorzyca, otoczonej urokliwymi lasami i jeziorami, przygotowujemy dla Ciebie wyjątkowy gulasz z dzika. To danie, pełne aromatu i smaku, które powstaje z lokalnych, najwyższej jakości składników: soczystego mięsa z dzika, marchewki, papryki, cebuli, czosnku i starannie dobranych przypraw. Dodatek wytrawnego wina wzbogaca głębię smaku, tworząc prawdziwą ucztę dla podniebienia.

A wszystko to w scenerii pięknej wsi, położonej nad rzeką Obrą, zaledwie 6 km od Międzyrzecza. Znajdziesz tu elegancki pensjonat hotelowy - Agroturystyka Maya, pole biwakowe, a dla miłośników natury – możliwość spania na sianie.

Gorzyca to miejsce, które oferuje bogactwo atrakcji: od rekreacji konnej, przez spływy kajakowe na najpiękniejszym odcinku Obry, po liczne trasy piesze i rowerowe. Spróbuj naszego gulaszu z dzika i pocuj prawdziwy smak natury w otoczeniu wyjątkowego krajobrazu!

Producent: Agroturystyka Maya, Gorzyca - gmina Międzyrzecz
tel. +48 95 741 2391, 504 292 318 www.agroturmaya.pl

Pierogi z jagodami - Agroturystyka "Roma"



Pierogi z jagodami to jeden z najbardziej tradycyjnych i ukochanych przysmaków polskiej kuchni, popularny również w regionie lubuskim, znanym z obfitości owoców leśnych.

Przygotowywane z delikatnego, elastycznego ciasta, wypełnione są świeżo zebranymi jagodami, które nadają im wyjątkowo słodkiego i soczystego smaku. Jagody, dzięki swojemu intensywnemu aromатовi i naturalnej słodkości, stanowią idealne nadzienie do pierogów.

Podawane tradycyjnie, z odrobiną śmietany lub posypane cukrem pudrem, stanowią doskonałe danie na letni deser, podkreślając sezonowy charakter lokalnych produktów. To danie, które nie tylko rozpieszcza podniebienie, ale również łączy pokolenia, będąc stałym elementem rodzinnego stołu podczas sezonu letniego.

Lubuskie, z jego malowniczymi krajobrazami i czystymi, zielonymi lasami, jest idealnym miejscem do czerpania z natury. Pierogi z jagodami to nie tylko smaczny posiłek, ale również część kultury regionalnej, celebrująca prostotę i naturalność lokalnych składników.

Producent: Gospodarstwo Agroturystyczne „Roma” Danuta Cieśla, Zdroisko tel. + 48 662 017 441

Gołąbki w kiszonej kapuście z ziemniakami

Smak:

Charakterystyczny dla kiszonej kapusty z pikantnym farszem ziemniaczanym.

Produkt Tradycyjny



Tradycyjnie kiszoną kapustę przygotowywano w kamionkowych garnkach. Całe, ukiszone liście kapusty były wykorzystywane do przygotowywania gołąbków z farszem z ziemniaków, wg przepisu, które przywędrował do naszego regionu wraz z przesiedleńcami z kresów wschodnich.

Do przygotowania farszu używano ziemniaków, cebuli i czosnku. Ziemniaki oraz cebulę trzeba było utrzeć na tarce, dodać zmiażdżony czosnek, a następnie wymieszać z mąką pszenną oraz solą i pieprzem do smaku. Gotowy farsz wypełniał ukiszone liście kapusty, które następnie zawijano i pieczono.

Gołąbki z kapusty kiszonej były potrawą typową dla jesieni i zimy, kiedy kapusta była już dobrze ukwaszona. Tradycyjnie, podawano je również w wieczór wigilijny w wersji postnej, bez boczku. Dzięki swojej dostępności i smaku, stały się stałym elementem kulinarnego krajobrazu Ziemi Lubuskiej.

Producent: Janina Nowicka, Zielona Góra, tel. + 48 609 470 106

Naleśniki ze szpinakiem w sosie beszamelowym

Agroturystka "Roma"



Naleśniki ze szpinakiem w sosie beszamelowym, to danie, które cieszy się uznaniem również w regionie lubuskim, gdzie lokalne warzywa są wyjątkowo smaczne dzięki żyznym glebom i ekologicznym metodom uprawy.

Przygotowane z delikatnego, cienkiego ciasta naleśnikowego, są wypełnione świeżym, zielonym szpinakiem, który stanowi bogate źródło żelaza i witamin. Szpinak, delikatnie podsmażony z czosnkiem i cebulą, tworzy aromatyczne i zdrowe nadzienie.

Naleśniki są podawane z obfitym, kremowym sosem beszamelowym, który jest przygotowywany z masła, mleka i mąki, co nadaje daniu bogaty i głęboki smak.

To danie jest chętnie wybierane jako komfortowa, ale równocześnie odżywcza opcja na obiad lub kolację. Jest także popularne w lokalnych restauracjach i na festiwalach kulinarnych w regionie, gdzie goście mogą delektować się smakami prosto z lubuskich pól.

**Producent: Gospodarstwo Agroturystyczne „Roma”,
Danuta Cieśla Zdroisko tel. + 48 662 017 441**

Falszywy kurczak, czyli mostek nadziewany

Składniki:

1 kg mostka
wieprzowego lub
cielęcego - 2 jajka - 2
czubate łyżki masła
roślinnego - pęczek
natki pietruszki i
koperku - sól, cukier i
pieprz do smaku - 1
łyżeczka siekanego
estragonu - tłuszcz do
pieczenia (np. masło
roślinne) - tymianek.



Przygotowanie:

1. Przygotowanie mostka: Obluzuj kości żebrowe z obu stron. Mięso zsuń z kości i rozdziel pomiędzy błonami.
2. Nadzienie: W misce wbij jajka, dodaj masło, zieleninę. Dodaj tyle tartej bułki, aby masa miała konsystencję nieco rzadszą niż mięso na siekane kotlety. Dopraw do smaku solą, pieprzem i estragonem. Nadzienie powinno być słodko-pikantne.
3. Nadziewanie: Nadzienie umieść między płatkami mięsa i zaszyj mięso grubą nitką kuchenną.
4. Pieczenie: Mostek natrzyj solą i tymiankiem, ułóż na blasze do pieczenia, podlej kubkiem wody i posmaruj lekko masłem roślinnym. Przykryj i piecz pod przykryciem około godziny. Następnie odkryj i piecz jeszcze przez 10-15 minut, aż mięso się ładnie zarumieni.
5. Podanie: Mięso pokrój wzdłuż i ułóż na półmisku, polej sosem z pieczenia. Podawaj z frytkami lub ziemniaki.

**Producent: Stowarzyszenie pod nazwą Koło Gospodyń
Wiejskich Kamień Mały, tel. +48 883 764 820**

Zapiekane udka gęsi - Agroturystyka "Roma"



Zapiekane udka gęsi to tradycyjne danie kuchni regionalnej, które cieszy się popularnością również w okolicach regionu lubuskiego, znanych z hodowli gęsi.

Te aromatyczne, soczyste kawałki mięsa przyrządzane są z dbałością o zachowanie regionalnych tradycji kulinarnych. Udka są starannie marynowane w mieszance ziół i przypraw, takich jak majeranek, czosnek, i jałowiec, co nadaje im wyjątkowego, głębokiego smaku. Pieczone powoli, aby mięso było wyjątkowo miękkie i oddzielało się od kości, zapiekane udka gęsi podawane są z bogatym, aromatycznym sosem, który zbiera esencję z pieczenia.

Danie to, jest często serwowane z sezonowymi dodatkami, takimi jak pieczone jabłka, czerwona kapusta czy kluski, co czyni je idealnym wyborem na rodzinne uroczystości i tradycyjne polskie święta.

Producent: Gospodarstwo Agroturystyczne „Roma”
Danuta Cieśla, Zdroisko tel. + 48 662 017 441

Tatar z kozła z Agroturystyki Maya



W malowniczej wsi Gorzyca, tuż nad rzeką Obrą, 6 km od Międzyrzecza, przygotowujemy wyjątkowy tatara z kozła – smakowitego przysmaku dla koneserów dziczyzny.

W jego skład wchodzi delikatne kawalki schabu, połówiczka i szynka z kozła, które starannie siekamy, aby zachować pełnię smaku. Podajemy go tradycyjnie, z oddzielnym żółtkiem, które doskonale komponuje się z mięsną głębią tataru.

W okolicy pełnej lasów i jezior czeka na Ciebie Agroturystyka Maya – elegancki pensjonat hotelowy, gdzie gościnność łączy się z urokiem natury. Oferujemy także pole biwakowe oraz spanie na sianie dla tych, którzy pragną bliższego kontaktu z przyrodą.

Wśród licznych atrakcji znajdziesz rekreację konną, spływy kajakowe po najpiękniejszym odcinku Obry oraz malownicze trasy piesze i rowerowe, idealne na odkrywanie tej niezwyklej okolicy.

Spróbuj tataru z kozła i poczuj smak prawdziwej dziczyzny w samym sercu natury!

Producent: Agroturystyka Maya, Gorzyca - gmina Międzyrzecz
tel. +48 95 741 2391, 504 292 318 www.agroturmaya.pl

Kasla – karkówka surowa, wędzona

w kapuście kiszzonej

Produkt Tradycyjny

Smak i zapach:

Aromat mięsa połączony z kwaśnym smakiem kiszzonej kapusty.



Kasla, to danie głęboko zakorzenione w historii lokalnej społeczności Kamienia Małego. Po II wojnie światowej na tych terenach zostali, wprawdzie nieliczni, niemieccy autochtoni, którzy starali się propagować swoje potrawy jeszcze z czasów przedwojennych. I tak „Kasla” jest oryginalną nazwą niemiecką - co po polsku oznacza (karkówka surowa wędzona, duszona w kapuście kiszzonej).

Przygotowanie kasli rozpoczyna się od natarcia przyprawami. W garnku układa się najpierw jedną część kapusty kiszzonej, na niej umieszcza karkówkę, a całość przykrywa drugą warstwą kapusty. Potrawa dusi się, po czym posypuje mąką. Karkówkę kroi się w plastry, na które nakłada się kapustę.

Kasla stała się charakterystycznym daniem Kamienia Małego, chętnie przygotowywanego na różnorodne okoliczności.

Potrawa ta zdobyła uznanie poza lokalną społecznością a głównym uznaniem było dla nas zdobycie II –miejsca w ogólnokrajowym konkursie „Smaki regionów” w Bydgoszczy oraz „Jadło piwne” II miejsce w Witnicy.

Producent: Stowarzyszenie pod nazwą Koło Gospodyń Wiejskich Kamień Mały tel. +48 883 764 820

Szynka z dzika pieczona

Agroturystyka "Roma"

Smak i zapach:

Słono-winny smak, zapach charakterystyczny dla mięsa z dziczyzny.

Produkt Tradycyjny



Zdroisko, malownicza wieś w gminie Kłodawa, otoczona bogatymi lasami, jest częścią Obszaru Chronionego Krajobrazu. Dzięki swoim przyrodniczym walorom, obszar ten stał się siedliskiem tradycji związanych z przetwarzaniem darów lasu. Lokalne koła łowieckie dostarczają dziczyznę, a koła gospodyń wiejskich organizują kursy i pokazy kulinarne, na których uczą przygotowywania potraw z dzikiej zwierzyny.

Jednym z przysmaków, który zyskał tu szczególną popularność, jest szynka z dzika pieczona. Proces jej przygotowania rozpoczyna się od peklowania surowej szynki z kością, którą następnie naciera się mieszanką przypraw: sól, majeranek, pieprz, czosnek, owoce jałowca i kminek. Przed pieczeniem szynkę dodatkowo naciera się miodem i koniakiem, a także obkłada świeżym boczkiem z dzika. Szynka jest pieczona i regularnie polewana wytworzonym sosem, co zapewnia jej soczystość i głębię smaku.

**Producent: Gospodarstwo Agroturystyczne „Roma”,
Danuta Cieśla, Zdroisko, tel. + 48 662 017 441**

Wołowina w karmelizowanej cebuli

Smak i zapach:

Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wołowego, lekko słodkawy z nutą smaku winnego.

Produkt Tradycyjny



Danie, pochodzące z południowej Francji, przybyło do Kamienia Małego wraz z przesiedleńcami. Przybysze z Francji przenieśli na polskie ziemie swoje kulinarne tradycje, w tym to wyjątkowe danie, które obecnie jest sztandarowym daniem miejscowych gospodyń z Koła Gospodyń Wiejskich.

Wołowina używana do przygotowania tej potrawy pochodzi z bydła wypasanego na łąkach Parku Narodowego „Ujście Warty”, co dodaje daniu wyjątkowej jakości. Proces przygotowania rozpoczyna się od pokrojenia wołowiny w plastry, smaruje się olejem, obtacza rozmarynem i mąką, a później smaży na oleju.

Skarmelizowana cebula z dodatkiem octu balsamicznego układana jest na mięsie, tworząc wyjątkowe połączenie smaków.

Danie to, nazywane przez mieszkańców Kamienia Małego „naszą potrawą”, stało się nie tylko lokalnym przysmakiem, ale również elementem promocji regionu podczas lokalnych i regionalnych imprez kulturalnych oraz wesel. Zajęło II miejsce w konkursie „Bitwa Regionów” w Gliźnie gmina Sulęcín

Producent: Stowarzyszenie pod nazwą Koło Gospodyń Wiejskich Kamień Mały, tel. +48 883 764 820

Sól ziołowa KGW „Czapla”

W naszym Kole Gospodyń „Czapla” z pasją tworzymy produkty, które niosą ze sobą zdrowie, smak i szczyptę natury.

Jednym z takich wyrobów jest nasza sól ziołowa, którą przygotowujemy w dwóch wyjątkowych wariantach: czerwona i zielona – oba pełne aromatu i naturalnych składników z naszych ogrodów.



- Sól Ziołowa Czerwona

Ta wyjątkowa mieszanka, to nasza ulubiona przyprawa o wyrazistym smaku i intensywnym aromacie. Połączenie soli himalajskiej z papryką, pieprzem ziołowym, chili i suszonymi pomidorami nadaje potrawom głębi i charakteru, a aromatyczne zioła – bazylia, lubczyk i majeranek – wprowadzają nutę domowej tradycji.

- Sól Ziołowa Zielona

Składniki: unikalne połączenie świeżych ziół z naszych ogrodów, które każdy z nas pieczołowicie uprawia.

Obok soli ziołowej, przygotowujemy również nasze „Dary natury” – syropy z kwiatów czarnego bzu, pędów sosny, nawłoci, pokrzywy i mniszka lekarskiego.

Wyrabiamy również octy jabłkowe oraz krem z mniszka lekarskiego wspomaga pielęgnację skóry.

Producent: Koło Gospodyń Wiejskich „Czapla”, Jesionka - gmina Kolsko tel. +48 664 784 212 [Facebook](#)

Wyroby piekarnicze i cukiernicze

Chleby okolicznościowe -"Polna Kromka"



Zagroda Edukacyjna Polna Kromka w Kowalowie, to miejsce, gdzie tradycja łączy się z edukacją, a pasja do rolnictwa i zabytkowych maszyn rolniczych jest dzielona z odwiedzającymi. Oferuje:

- Wypieki na naturalnym zakwasie, przygotowywane z ekologicznych i lokalnych produktów.
- Chleby okolicznościowe - artystyczne, wytwarzane metodą wolnej i chłodnej fermentacji.
- Tłoczony na zimno olej naturalny i kosmetyki z niego.

Chleby naturalne na zakwasie z najwyższej jakości polskich mąk, w tym pochodzące z własnego gospodarstwa. Składniki: woda, mąka, sól. Zdobione poprzez nacinanie i martwe ciasto. Kolor ciasta dekoracyjnego pozyskiwany z naturalnych składników tj: kurkuma, młody jęczmień, papryka, kakao

Gospodarstwo prowadzi:

- Muzeum rolnictwa, prezentujące historię technik rolniczych.
- Warsztaty z dawnych rzemiosł, przybliżające uczestnikom tradycyjne metody pracy.

Producent: Zagroda Edukacyjna Polna Kromka, Kowalów,
tel. +48 608 268 993 [Facebook](#)

Chleb Polny - Piekarnia Niegosławice



Piekarnia Niegosławice od 1993 r. kultywuje tradycję rzemieślniczego pieczenia chleba. Dzięki zaangażowaniu i wykorzystaniu wiedzy zdobytej przez lata, zdobyliśmy prestiżowe III miejsce w ogólnopolskim konkursie MasterBaker w 2023 roku. Specjalizujemy się w wypieku chlebów na naturalnym kwasie, zarówno żytnim, jak i pszennym, korzystając z technik odroczonej fermentacji.

Ziarna takie jak orkisz, płaskurka, samopsza, pszenica okrągłozbiornowa czy żyto krzyca mielimy bezpośrednio przed przygotowaniem ciasta, co gwarantuje świeżość i pełnię aromatu.

W ofercie znajduje się szeroki asortyment chlebów żytnich i pszennych, często wzbogaconych o zaskakujące dodatki, jak: mak, słonecznik czy kwiaty chabru i nagietka.

Nasz flagowy produkt, Chleb Polny, wyrasta na kwasie pszennym fermentującym przez 16 godzin w lodówce, co nadaje mu chrupiącą skórkę i wilgotny miękisz. Większość naszych receptur, to autorskie kreacje, które podkreślają unikalny charakter naszego pieczywa.

Piekarnia Niegosławice to więcej niż chleb – to pasja i tradycja wypiekana z miłością do rzemiosła.

Producent: Piekarnia Niegosławice, Niegosławice,
tel. +48 782 314 324 [Facebook](#)

Żytni chleb cebulowy Elżbieta Klecha

Oto przepis na tradycyjny żytni chleb cebulowy, który wykorzystuje lokalne składniki i techniki rzemieślnicze charakterystyczne dla regionu. Wykonany z miłością i dbałością o każdy szczegół, ten chleb jest nie tylko pokarmem, ale i odzwierciedleniem lokalnej kultury kulinarnej.



Zaczynając od zakwasu, który jest sercem chleba, używamy 20 gr. świeżego zakwasu z żytniej mąki T2000. Mieszm go z 30 gr. tej samej mąki i równą ilością wody, a następnie pozostawiamy na 8 godzin. Dopełnieniem tego procesu jest dodanie kolejnych 300 gr. mąki żytniej i 300 gr. wody i zostawiamy na noc.

Następnie, dodajemy kulinarny akcent w postaci dwóch dużych cebul, podsmażanych na złoto, które wzbogacają ciasto o wyjątkowy aromat i delikatną słodycz. Zaczyn łączymy z 1200 gr. mąki żytniej T720, 900 gr. wody i 30 gr. soli, tworząc ciasto, które następnie wyrabiamy i pozostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto pięknie wyrośnie, przekładamy je do form, gdzie nadal rośnie, aż wypełni formę, co zazwyczaj trwa ok. 2 godzin. Pieczenie odbywa się w temp. 190°C przez godzinę, co pozwala uzyskać chrupiącą skórkę i miękki, aromatyczny miąższ.

Elżbieta Klecha, Mirocin Górny tel. +48 605 979 447

<https://www.facebook.com/elzbieta.klecha.5>

Chleb swojski na serwatce - “Stary Folwark”



Stary Folwark w Pietrzykowie to wyjątkowe miejsce agroturystyczne, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością. Znajduje się tu w sercu gminy Lipinki Łużyckie, otoczone malowniczymi krajobrazami i spokojem przyrody. To idealne miejsce dla miłośników wiejskiego spokoju oraz doskonałej kuchni regionalnej.

Goście mogą delektować się domowym chlebem na serwatce, który dzięki swojej chrupiącej skórce, bogatemu w mikroelementy oraz aromatowi, jest prawdziwą esencją tradycyjnego piekarstwa.

Właściciele z pasją oddają się tworzeniu wyjątkowych produktów spożywczych – od serów, przez wędliny, aż po wędzone ryby. Wszystko tu kręci się wokół smaku i jakości. Produkty przygotowywane są z naturalnych składników, wolnych od GMO, pozyskanych od zaufanych dostawców oraz lokalnych rolników. Dzięki temu każda potrawa serwowana w Starym Folwarku to gwarancja najwyższej jakości i autentyczności.

Producent: Stary Folwark, Pietrzykowo, tel. +48 501 164 805
www.staryfolwark.pl

Chleb z mąki gryczanej z Agroturystyki Maya

W malowniczej wsi Gorzyca, położonej nad rzeką Obrą, zaledwie 6 km od Międzyrzecza, wypiekamy dla Ciebie wyjątkowy chleb z mąki gryczanej, którą sami mielimy na miejscu.

Ten aromatyczny, pełen charakteru chleb, to wynik pasji do tradycji i dbałości o naturalne składniki. Gryczany smak łączy się tutaj z delikatnością chrupiącej skórki, tworząc chleb idealny na każdy posiłek.



A wszystko to w otoczeniu pięknych lasów i jezior, które tylko czekają, by je odkryć.

W Gorzycy znajdziesz elegancki pensjonat hotelowy - Agroturystyka Maya, pole biwakowe, a także możliwość spania na sianie – doskonale dla tych, którzy chcą poczuć bliskość natury.

Wśród atrakcji czekają na Ciebie rekreacja konna, spływy kajakowe po najpiękniejszym odcinku rzeki Obry oraz liczne trasy piesze i rowerowe.

Przyjedź, spróbuj naszego chleba gryczanego i poczuj smak, który łączy naturę i tradycję w sercu lubuskiego krajobrazu!

Producent: Agroturystyka Maya, Gorzyca - gmina Międzyrzecz
tel. +48 95 741 2391, 504 292 318 www.agroturmaya.pl

Bochen chleba starowiejskiego

Piekarnia Bukowianka

Smak i zapach:

Smak ziemniaczany, zapach ziół

Produkt Tradycyjny



Bochen chleba starowiejskiego, pieczony na wsiach według tradycyjnych przedwojennych metod, stanowi jeden z filarów dziedzictwa kulinarnego regionu lubuskiego.

Wyrabiany jest z grubo mielonej mąki różnych zbóż: pszennej, żytniej, jęczmiennej, owsianej, a czasem nawet kukurydzianej. Do ciasta dodaje się ugotowane i przetarte ziemniaki, mąkę z grochu, fasoli, soczewicy, a także kapustę, cebulę, otręby czy plewy, co jest nie tylko sposobem na powiększenie objętości chleba, ale także na wzbogacenie jego wartości odżywczych.

Proces wypieku rozpoczyna się od dwudniowego wyrabiania ciasta w tradycyjnych dzieżach, po czym pozostawia się je do wyrośnięcia.

Chleb starowiejski stanowi istotny element lokalnych uroczystości i festiwali. Po wojnie otwarto piekarnię, która kontynuuje tę tradycję. Bochen ten, wypiekany z pasją i według starych receptur, przekazuje z pokolenia na pokolenie smak prawdziwej, wiejskiej Polski.

**Producent: Piekarnia Bukowianka Władysław Giza, Bukowina
Bobrzańska tel. +48 68 360 66 33, +48 508 414 209 [Facebook](#)**

Sernik z rodzynkami tradycyjny

Gospodarstwo Cecylia Doktor



Sernik z rodzynkami z Gospodarstwa w Lemierzycku – gmina Słońsk, to tradycyjny deser, którego smak i jakość są bezpośrednim odzwierciedleniem bogactwa naturalnego środowiska tej malowniczej wsi, leżącej na obrzeżach Parku Narodowego Ujście Warty. Powstaje z niepasteryzowanego mleka, pochodzącego od zwierząt pasących się na łąkach objętych programem Natura 2000.

Charakterystyka sernika z rodzynkami:

- **Bogactwo smaku:** Sernik jest delikatny i kremowy, z wyczuwalnymi nutami świeżego sera, wzbogacony słodyczą naturalnych rodzynek.
- **Tradycyjny przepis:** Deser przygotowujemy według starych, sprawdzonych receptur.
- **Wysoka jakość składników:** Wszystkie produkty użyte do przygotowania sernika są wolne od GMO i konserwantów.
- **Zastosowanie zdrowotne:** Rodzynki w serniku nie tylko dodają słodyczy, ale również dostarczają cennych antyoksydantów, błonnika oraz potasu, wspierając zdrowie serca i trawienie.

W ofercie znajdują się również świeże sery podpuszczkowe i twarogowe, pyszne jogurty, serwatka oraz świeże masło

Producent: Gospodarstwo Rolne Cecylia Doktor, Lemierzycko,
tel. +48 519 790 530

Owoce i warzywa, przetwory

Jabłka odmiany Landsberska

Smak:

Produkt Tradycyjny

Kwaskowato-słodki, lekko aromatyczny.



Jabłka odmiany Landsberska, znane również jako Reneta Landsberska, mają swoje korzenie w XIX-wiecznej historii Gorzowa Wielkopolskiego, gdzie w 1840 roku zostały wyhodowane przez radcę prawnego i sadownika amatora, Theodora Heinricha Otto Burchardta. Zyskały one uznanie dzięki wyjątkowym cechom owoców, które przetrwały próbę czasu, stając się żywym zabytkiem przyrodniczym w polskim sadownictwie.

Charakterystyczną cechą jabłek Landsberska jest ich duży rozmiar oraz soczysty miąższ o wyraźnie winnym smaku, bogaty w sole mineralne i witaminy.

Zastosowanie jabłek Landsberska jest wszechstronne – doskonale sprawdzają się one jako deserowe owoce do bezpośredniego spożycia, ale również jako dodatek kulinarny. Ich wyjątkowy smak i właściwości sprawiają, że są one idealne do komponowania z mięsami, zwłaszcza z drobiem. Jabłka te wzbogacają smak racuchów, są doskonałym składnikiem dżemów, moszczu oraz tradycyjnych jabłeczników.

Producent: Jan Skąlecki, Kowalów tel. +48 606 303 736

Dżem dyniowo-miodowy z pomarańczą lub jabłkiem - Pasieka Debora



Dżem dyniowo-miodowy z pomarańczą lub jabłkiem, to doskonały przykład tradycyjnej przetwórci z nutą nowoczesności. Wykorzystując bogactwo smaków sezonowych owoców, połączyliśmy słodczy dyni z orzeźwiającym akcentem pomarańczy lub subtelnie kwaskowatym jabłkiem. Dżem przygotowywany jest bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników, co podkreśla jego domowy charakter.

Każdy słoik naszego dżemu to esencja najlepszych składników, starannie wyselekcjonowanych i połączonych według sprawdzonych receptur, aby na Twoim stole pojawił się produkt najwyższej jakości.

Jest idealnym dodatkiem np. do porannej owsianki, naleśników czy jako słodki akcent do serów. Zapewni smakowite przeżycie i przypomni o ciepłych dniach spędzonych w ogrodzie pełnym dojrzewających owoców.

Producent: Pasieka Wędrowną „Debora” Jan Wróblewski,
Szprotawa tel. +48 603 696 731 www.pasieka-debora.pl

Śliwa w occie - Agroturystyka "Roma"

Smak i zapach:

Produkt Tradycyjny

Charakterystyczny dla śliwki węgierki z posmakiem i aromatem octu oraz przypraw takich ja: goździki, cynamon i laska wanilii.



W malowniczej gminie Kłodawa, gdzie przydomowe ogrody obfitują w drzewa owocowe, śliwki węgierki zajmują szczególne miejsce w kuchniach lokalnych mieszkańców. Te cenione za swoje wyjątkowe walory smakowe owoce, stały się fundamentem dla wielu tradycyjnych przetworów, w tym śliwek w occie – przysmaku, którego receptura przywędrowała tu w bagażu polskiej ludności, przesiedlonej po wojnie ze wschodnich ziem.

Śliwki są delikatnie nakłuwane, aby lepiej przesiąkły aromatem. Następnie gotuje się ocet z cukrem, do którego zanurza owoce. Dodaje się egzotycznych przypraw: goździki, laski cynamonu i wanilię, wzbogacające smak marynaty.

Śliwki w occie stanowią wyśmienity dodatek zarówno do różnorodnych sałatek, jak i stanowią znakomite uzupełnienie do wędlin oraz mięs. Ich uniwersalność sprawia, że są one cenionym produktem na stołach w Kłodawie, a także poza jej granicami, gdzie prezentowane są na lokalnych targach i festiwalach kulinarnych.

**Producent: Gospodarstwo Agroturystyczne „Roma”,
Danuta Cieśla, Zdroisko, tel. + 48 662 017 441**

Pesto z marchwi, buraka lub pietruszki

Pasieka Debora



Pesto z marchwi, buraka lub pietruszki to zdrowa i kolorowa alternatywa dla tradycyjnego pesto bazującego na bazylii.

Marchew dodaje pesto delikatnej słodczy i pięknej pomarańczowej barwy, a także jest bogatym źródłem beta-karotenu, który jest znany z korzystnego wpływu na wzrok.

Burak z kolei wnosi głęboki, ziemisty smak oraz intensywny czerwony kolor. Jest także ceniony za swoje właściwości antyoksydacyjne i zdolność do poprawy wydolności organizmu. Pietruszka dodaje świeżości oraz jest bogata w witaminę C, która wspomaga odporność i vitalność.

Pesto te świetnie sprawdzi się jako dodatek do makaronów, jako smarowidło na pieczywo czy też jako zdrowy dip do warzyw. To kreatywny sposób na wzbogacenie codziennego menu o nowe, pełne witamin smaki.

Producent: Pasieka Wędrowną „Debora” Jan Wróblewski,
Szprotawa tel. +48 603 696 731 www.pasieka-debora.pl

Kapusta kwaszona nadnotecka

Gospodarstwo Henryk Sondej

Smak i zapach:

Smak słodko-winny, zapach przyjemny, świeży, zachęcający do bezpośredniej konsumpcji

Produkt Tradycyjny



Tradycyjne metody kwaszenia, które pierwotnie służyły jedynie zaspokojeniu własnych potrzeb mieszkańców, z czasem przekształciły się w bardziej zorganizowaną produkcję. Już w latach 60-tych we wsi Lipki Wielkie (gm. Santok) zaczęto przetwarzać kapustę na szerszą skalę.

Kapusta biała odmiany „Kamienna głowa”, produkowana z własnego surowca, według tradycyjnych receptur, jest najczęściej wybierana do kwaszenia. Specyficzne warunki gleb potorfowych oraz lokalny mikroklimat nadają kapuście kwaszonej z Doliny Noteci unikalne walory smakowe, cenione zarówno przez lokalnych mieszkańców, jak i koneserów z innych części kraju. Kapusta ta, nie tylko zdobi stoły jako nieodzowny dodatek do wielu potraw, ale również pełni rolę ambasadora kultury lubuskiej, promując jej bogatą tradycję.

**Producent: Gospodarstwo Rolno-Spożywcze Henryk Sondej,
Lipki Wielkie tel. +48 95 731 23 97 www.henryksondej.pl**

Miodowa musztarda z dyni – pikantna i łagodna

Pasieka Debora

Smak:

Posmak dyni, miodu oraz papryki.

Produkt Tradycyjny



Szprotawa, to malownicze miasto, z bogatym charakterem rolniczo-przemysłowym oraz obszarami leśnymi pełnymi rezerwatów przyrody, stanowi idealne tło dla lokalnych tradycji kulinarnych.

Jednym z najbardziej charakterystycznych produktów uprawianych przez jej mieszkańców jest dynia. Warzywo to, znane ze swojego bogactwa w mikroelementy i witaminy, jest podstawą wielu regionalnych dań.

Szczególnym przysmakiem jest miodowa musztarda z dyni – potrawa, która łączy w sobie słodycz miodu z ostrym smakiem gorczycy. Proces jej przygotowania rozpoczyna się od zapieczenia dyni wraz z papryką, co uwalnia głębię smaków tych warzyw. Następnie upieczone składniki są ugniatane, a do uzyskanej pasty dodaje się miód, gorczycę oraz aromatyczne przyprawy, które tworzą idealne połączenie słodko-ostrych nut.

Ta tradycyjna receptura nie tylko wzbogaca kulinarne dziedzictwo regionu, ale także promuje lokalną produkcję rolną.

**Producent: Pasieka Wędrowna „Debora” Jan Wróblewski,
Szprotawa tel. +48 603 696 731 www.pasieka-debora.pl**

Ogórki kiszone nadnoteckie

Gospodarstwo Henryk Sondej

Smak:

Produkt Tradycyjny

*Kwaśny, charakterystyczny dla ogórków kiszonych
z wyczuwalnym aromatem przypraw.*



W sercu regionu lubuskiego, w malowniczych Lipkach Wielkich, kultywuje się tradycję, która rozpoczęła się w latach 50. XX wieku. Mowa o uprawie i kiszeniu ogórków nadnoteckich – praktyce, która ukształtowała lokalną kuchnię.

Odmiany takie jak: Polan, Śremski czy Monastyrski, znane z doskonałych właściwości smakowych, są od lat wybierane do produkcji ogórków kiszonych. Te wyjątkowe warzywa, korzystają z żyznych gleb i specyficznego mikroklimatu Doliny Noteci.

Kiszenie ogórków, to proces wolny od konserwantów, oparty na naturalnych składnikach i tradycyjnych metodach. Wykorzystuje się tu lokalne przyprawy, co nadaje ogórkom charakterystyczny, intensywny smak i aromat.

Ogórki kiszone nadnoteckie, to nie tylko popularny dodatek do rodzimych stołów, ale także ceniony produkt na lokalnych targach i jarmarkach kulinarnych.

**Producent: Gospodarstwo Rolno-Spożywcze Henryk Sondej,
Lipki Wielkie tel. +48 95 731 23 97 www.henryksondej.pl**

Dżem z marchwi - Pasieka Debora



Dżem z marchwi to pyszny i nietypowy przetwór, który łączy w sobie słodycz marchwi z delikatnymi nutami przypraw. To doskonała alternatywa dla tradycyjnych dżemów owocowych, idealna dla tych, którzy cenią sobie oryginalne smaki i szukają zdrowych opcji na śniadanie czy deser.

Marchew, będąca głównym składnikiem tego dżemu, jest znana ze swoich prozdrowotnych właściwości, w tym z wysokiej zawartości beta-karotenu, który jest korzystny dla wzroku i skóry. W dżemie marchewkowym marchew jest najczęściej gotowana do miękkości, a następnie blendowana na gładką masę.

Dżem z marchwi świetnie sprawdzi się jako dodatek do pieczywa, jogurtów, owsianek czy nawet jako składnik wypieków, takich jak ciasta czy muffiny. Jego jasna, pomarańczowa barwa i bogaty smak sprawiają, że jest to atrakcyjny dodatek do różnorodnych dań, przynoszący odrobinę słońca na talerz.

Producent: Pasieka Wędrowną „Debora” Jan Wróblewski,
Szprotawa tel. +48 603 696 731 www.pasieka-debora.pl

Dżem z buraka - Pasieka Debora



Dżem z buraka, to wyjątkowa przekąska, która zachwycą nie tylko swoim niezwykłym kolorem, ale również bogatym smakiem. Ten nietypowy dżem łączy w sobie naturalną słodycz buraka z delikatnymi nutami przypraw, co tworzy wyjątkową harmonię smaków idealną dla tych, którzy cenią sobie oryginalność i nowe doznania kulinarne.

Przygotowywany z najwyższej jakości buraków, które są starannie selekcionowane, myte, a następnie gotowane do miękkości, zanim zostaną zblendowane na gładką masę.

Dżem z buraka jest nie tylko smaczny, ale także pełen wartości odżywczych, dzięki wysokiej zawartości błonnika, witamin i minerałów pochodzących z buraków.

Jego głęboki, rubinowy kolor pięknie prezentuje się na stole, czyniąc go idealnym dodatkiem do porannych tostów, jako dodatek do serów lub kreatywnych sosów i dressingów.

Dżem ten to doskonały sposób na wprowadzenie zdrowych i kolorowych akcentów do codziennej diety.

**Producent: Pasieka Wędrowną „Debora” Jan Wróblewski,
Szprotawa tel. +48 603 696 731 www.pasieka-debora.pl**

Miody i wyroby miodopochodne

Pasieka Łukasz Waryas



Pasieka Łukasza Waryasa w Krośnie Odrzańskim, to miejsce, gdzie miłość do pszczół i przyrody przeplata się z rzetelną wiedzą pszczelarską. Dzięki dogodnym warunkom naturalnym, otaczającym pasiekę różnorodnymi roślinami miododajnymi: lipa, akacja, czy facelia, produkty z tej pasieki cieszą się wyjątkową jakością i czystością.

Stawiając swoje pasieki, stosuje wyłącznie naturalne metody pracy, co gwarantuje najwyższą jakość miodu.

W ofercie znajdziesz szeroką gamę miodów regionalnych: rzepakowy, akacjowy, faceliowy, lipowy, gryczany i wielokwiatowy, nostrzykowy, wrzosowy. Pasieka oferuje także inne produkty pszczelarskie takie jak: pyłek kwiatowy, pierzga, propolis, matki pszczele oraz rodziny i odkłady pszczele.

Pasieka zdobyła prestiżowe wyróżnienie – Grand Prix X edycji konkursu „Pszczelarz Roku 2024”, co jest potwierdzeniem pasji i zaangażowania Łukasza Waryasa w dbałość o każdy szczegół swojej pszczelarskiej działalności.

Producent: Pasieka Łukasz Waryas, Krosno Odrzańskie,
tel. +48 724 838 098 sklep internetowy www.pasiekawaryas.pl
Facebook

Pasieka Marta Lang



Pasieka Marta Lang w Lutolu Mokrym, gmina Trzciel, jest miejscem, w którym pasja do pszczelarstwa łączy się z miłością do natury. Otoczona malowniczymi lasami i łąkami, pasieka produkuje szeroki asortyment miodów, cieszących się uznaniem zarówno ze względu na ich autentyczność, jak i wyjątkowy smak.

Oferta pasieki Marta Lang obejmuje:

- Miody tradycyjne: rzepakowy, lipowy, leśny, akacjowy, faceliowy oraz wielokwiatowy – każdy z nich wyróżnia się niepowtarzalnym bukietem smaków i aromatów.
- Miody kremowane z liofilizowanymi owocami: czerwoną porzeczką, maliną, cytryną, rokitnikiem, imbirem i cytryną, które łączą w sobie naturalną słodycz miodu z orzeźwiającym smakiem owoców i przypraw.
- Produkty pszczele: pyłek pszczeni i pierzga, które są cenione za swoje prozdrowotne właściwości, wspierające zarówno układ odpornościowy, jak i ogólną vitalność.

Producent: Rolniczy Handel Detaliczny Marta Lang
Lutol Mokry - gmina Trzciel, tel. +48 788 595 886

Pasieka Bartnik Łagowski



Pasieka Bartnik Łagowski, to rodzinne przedsięwzięcie z wielopokoleniową tradycją. Dzięki zdobytej wiedzy i doświadczeniu, pasieka specjalizuje się w produkcji miodu oraz hodowli matek pszczelich.

Gospodarstwo pszczelarskie usytuowane jest w malowniczym Łagowskim Parku Krajobrazowym, co zapewnia miodom wyjątkowe walory ekologiczne. Pasieka znajduje się w otulinie parku, w praktycznie leśnym otoczeniu, co umożliwia pszczołom dostęp do bogatej i zróżnicowanej flory. Dzięki temu, miodom naszym przyznano certyfikat sprzedaży bezpośredniej od Powiatowego Lekarza Weterynarii.

W ofercie pasieki znajdują się zarówno tradycyjne miody jak: akacjowy, lipowy i wielokwiatowy w formie kremowanej, jak i miody smakowe kremowane z dodatkami, które cieszą się dużą popularnością, m.in.: cytryna z imbirem, malina, wiśnia, czerwona porzeczka z maliną.

Nasze miody to więcej niż tylko słodycz – to produkt naturalny, zdrowy i w pełni ekologiczny, produkowany z pasją i poszanowaniem dla przyrody.

Producent: Pasieka Bartnik Łagowski Robert Ordowski
Żelechów-gmina Łagów Lubuski, tel. +48 606 784 728 [Facebook](#)

Pasieka DBA



Pasieka DBA – Dorota Bronisław Adamowicz

Założona w 2006 roku pasieka w Lubiechni Małej jest owocem rodzinnej pasji i tradycji, która przekłada się na produkcję wyjątkowych miódów. Położona w sercu lasów, pasieka cieszy się idealnymi warunkami do produkcji miódów, które zachwycają swoim naturalnym smakiem i aromatem.

Pasieka oferuje różnorodne rodzaje miódów, które są wynikiem starannej pracy i pasji pszczelarzy. Wśród podstawowych produktów znajduje się miód: rzepakowy, wielokwiatowy z głogiem, akacjowy, lipowy, gryczany, jak również, w zależności od miejsca - słonecznikowy, ostropestowy czy chabrowy.

Pasieka dba o to, by wszystkie miody były pozyskiwane w sposób naturalny, co pozwala zachować ich nieprzetworzony charakter. Niektóre rodziny pszczoł pozostają na stałe w pasiece pośrodku lasu, inne są przewożone do różnorodnych lokalizacji, co pozwala na uzyskanie szerokiej gamy smaków miódów, dostosowanych do indywidualnych preferencji smakowych. Takie podejście gwarantuje nie tylko doskonały smak, ale także pełnię właściwości zdrowotnych każdego słoika miodu.

Producent: Pasieka DBA Dorota, Bronisław Adamowicz, Rzepin, tel. + 48 691 854 561, 794 962 336 [Facebook](#)

Pasieka Trzebiszewo



Pasieka zlokalizowana jest w Trzebiszewie – gmina Skwierzyna, na skraju puszczy Nadnoteckiej. Ta malownicza okolica otoczona jest rezerwatami przyrody, jeziorami i dorzeciami takich rzek jak: Odra, Warta, czy Noteć sprawia, że miody są wyjątkowe, kuszą zapachem oraz smakiem.

Pasieka oferuje miody: rzepakowe, wielokwiatowe, lipowe, akacjowe, gryczane, mniszkowe, malinowe, nawłociowe, wrzosowe oraz unikalne miody spadziowe ze spadzi liściastej i iglastej.

Dodatkowo oferta obejmuje pyłek kwiatowy, propolis, pierzgę oraz wosk.

Miody z tej pasieki, znane z wyjątkowych walorów smakowych i leczniczych, zdobywają uznanie zarówno w kraju, jak i za granicą. Zdobyły m.in. brązową odznakę Polskiego Związku Pszczelarskiego oraz puchar za najładniejsze stoisko na „Krzeszyckiej Jesieni 2018”.

Produkty pszczele Pasieki Trzebiszewo są chętnie kupowane przez turystów, którzy pragną zabrać ze sobą kawałek pięknej, lubuskiej przyrody.

**Producent: Pasieka Trzebiszewo, gmina Skwierzyna,
tel. +48 502 558 396 Allegro**

Pasieka nad Odrą



Pasieka nad Odrą, usytuowana w malowniczej Radnicy, od trzech pokoleń prowadzona jest z ogromną pasją, tworząc naturalne miody bez sztucznych dodatków. W tym rodzinnym gospodarstwie pszczelarstwie, wiedza i tradycje przekazywane są z pokolenia na pokolenie, co zapewnia niezmienną jakość i autentyczność produktów.

W ofercie Pasieki nad Odrą znajdują się różnorodne rodzaje miódów, docenianych zarówno za swoje wyjątkowe walory smakowe, jak i prozdrowotne właściwości, m.in. oferowane są miody: akacjowe, rzepakowe, faceliowe, lipowe oraz gryczane.

Pasieka oferuje również szeroką gamę miódów smakowych, wzbogaconych naturalnymi dodatkami takimi jak: borówka, cytryna, rokitnik, imbir czy orzechy, co sprawia, że każdy miłośnik miodu znajdzie coś dla siebie.

Dodatkowo, pasieka produkuje pyłek kwiatowy.

Pasieka nad Odrą zaprasza wszystkich zainteresowanych nie tylko do zakupu naturalnych produktów pszczelich, ale także do zgłębiania tajników pszczelarstwa i cieszenia się bliskością natury.

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [Facebook](#)

Pasieka Wojciecha



Pasieka Wojciecha to miejsce, które powstało z głębokiego zamiłowania do pszczół i pszczelarstwa, będące dziełem wielu lat doświadczeń oraz pracy całej rodziny.

Położona w malowniczej okolicy, pełnej naturalnych miododajnych roślin, oferuje szeroką gamę produktów pszczelich.

W naszej ofercie znajdują się różnorodne miody: rzepakowy, spadziowy, lipowy, akacjowy, wrzosowy, mniszkowy, gryczany, faceliowy, malinowy, nostrzykowy, nawłociowy, koniczynowy – każdy z nich jest wynikiem naturalnych procesów, bez dodatku sztucznych składników, co gwarantuje ich najwyższą jakość.

Oprócz miodu produkujemy również pyłek pszczeli, pierzgę oraz propolis. Ponadto, Pasieka Wojciecha oferuje unikatowe świece z naturalnego wosku pszczelego.

Nasza pasieka jest miejscem, gdzie każdy miłośnik pszczół i natury znajdzie coś dla siebie, zarówno początkujący pszczelarze, jak i ci, którzy pragną zgłębić tajniki tej fascynującej sztuki.

Producent: Pasieka Wojciecha Wojciech Nawrot, Lubsko
tel. +48 531 037 008 www.pasieka.igra.pl

Kubusiowa Pasieka



Kubusiowa Pasieka w Lubomyślu koło Żar to prawdziwy raj dla miłośników natury i pszczelarstwa. Otoczona malowniczymi łąkami i lasami tworzy idealne środowisko dla pszczół, które z pasją pielęgnujemy. W naszej pasiece oferujemy nie tylko możliwość zakupu naturalnego miodu, ale także bogaty program edukacyjny, dzięki któremu odwiedzający mogą zgłębić tajniki powstawania miodu i zrozumieć życie pszczół.

Nasza oferta miodów odmianowych jest szeroka i różnorodna i obejmuje: miód rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, faceliowy, lipowy, miód z terenów leśnych, kremowany, wrzosowy, który zdobył pierwsze miejsce na Dolnośląskim Święcie Miodu i Wina w Przemkowie w 2023 roku.

W sprzedaży znajdują Państwo także owoce liofilizowane, orzechy zatopione w miodzie akacjowym, pyłek pszczeli, pierzgę oraz propolis.

Producent: Kubusiowa Pasieka, Lubomyśl - gmina Żary
tel. + 48 795 133 644 [Facebook](#)

Pasieka Marta Lewandowska



Pasieka Marta Lewandowska, położona w malowniczym Kamieniu Małym, to miejsce - zwane “zagłębem akacyjnym”, gdzie tradycja pszczelarstwa przeplata się z nowoczesnymi metodami produkcji miodu.

Pasieka oferuje szeroką gamę naturalnych miodów, w tym akacyjny, chabrowy, lipowy, gryczany, nostrykowy, faceliowy, a także unikalny miód ze spadzi iglastej. Każdy z nich jest starannie produkowany, aby zapewnić najwyższą jakość i zachować wszystkie zdrowotne właściwości.

Dodatkowo, w ofercie pasieki znajduje się pyłek kwiatowy oraz propolis, znane ze swoich wyjątkowych właściwości zdrowotnych.

Marta Lewandowska, z wieloletnim doświadczeniem i pasją, dba o każdy szczegół, co sprawia, że jej miody są nie tylko smaczne, ale i pełne naturalnych składników korzystnych dla zdrowia. Pasieka stanowi idealne miejsce dla tych, którzy cenią sobie produkty prosto z natury, wyprodukowane z dbałością o każdy detal.

**Producent: Pasieka Marta Lewandowska,
Kamień Mały - gmina Witnica, tel. +48 518 713 918**

Pasieka Rygalscy



Pasieka Rygalscy, zarządzana przez Annę i Mariusza Rygalskich, stanowi przykład zrównoważonego pszczelarstwa, gdzie pasja i profesjonalizm idą w parze z troską o środowisko naturalne. To właśnie tutaj, w sercu malowniczych, santockich krajobrazów, powstają wyjątkowe produkty pszczelarskie, które zdobyły uznanie zarówno lokalnie, jak i w szerszym kręgu miłośników zdrowej żywności.

Dzięki solidnej edukacji i bogatemu doświadczeniu, które Mariusz Rygalski zdobył, uczestnicząc w licznych kursach pszczelarskich i zdobywając tytuł mistrza pszczelarza, pasieka oferuje szeroką gamę produktów.

W ofercie znajdują się miody wielokwiatowe dostępne przez cały rok, sezonowe miody jednogatunkowe, takie jak: akacjowy, lipowy, spadziowy czy rzepakowy, a także specjalność pasieki - miód kremowany, cieszący się popularnością dzięki swojej jedwabistej konsystencji i delikatnemu smaku.

W ofercie pasieki znaleźć można również inne produkty pszczele takie jak: pyłek pszczeni, воск pszczeni, propolis oraz ręcznie robione świece z naturalnego wosku pszczelego.

Producent: Pasieka Rygalscy, Lipki Wielkie,
tel. +48 728 533 328 [Facebook](#)

Pasieka w Sadzie



Pasieka w Sadzie w Gostkowicach, położona w sercu malowniczych nadwarciańskich krajobrazów, oferuje wyjątkowe produkty pszczelarskie. Dzięki idealnym, ekologicznym warunkom, jakie stwarza bogata flora regionu, pszczelarze mogą cieszyć się obfitością i różnorodnością miodów oraz innych produktów pszczelich.

Rodzaje produkowanych wyrobów:

- Miód odmianowy
- Propolis: Znany ze swoich właściwości antybakteryjnych i leczniczych.
- Pyłek pszczeli: Ceniony za swoje właściwości odżywcze i zdrowotne.
- Pierzga: Bogata w witaminy i minerały, wspomaga odporność organizmu.
- Wosk pszczeli: Wykorzystywany w kosmetyce i rzemiośle.

Nagrody i certyfikaty:

- Certyfikaty jakości: Miód nektarowo-spadziowy (2017) oraz miód nektarowo-wielokwiatowy (2018) zostały certyfikowane, co potwierdza ich najwyższą jakość.
- I miejsce w Pszczelarzu Roku 2016: W kategorii miód pszczeli wielokwiatowy.

**Producent: Pasieka w Sadzie Agnieszka, Paweł Kamińscy,
Gostkowice tel. +48 781 276 715 [Facebook](#)**

Miód rzepakowy, akacjowy, lipowy i wielokwiatowy - Pasieka "Kuba" i "Patryk"



Pasieka Klenica, położona w malowniczej miejscowości Klenica w gminie Bojadła, prowadzona przez rodzinę Kamińskich, to przykład pasjonującej inicjatywy rodzinnej, która ma swoje korzenie w połowie XX wieku.

Pasieka specjalizuje się w gospodarce wędrownej, dzięki czemu jest w stanie oferować szeroki wachlarz miodów o różnorodnych smakach i właściwościach. W ofercie znajdują się miody rzepakowy, akacjowy, lipowy i wielokwiatowy, a także, w zależności od sezonowych warunków pożytkowych, miody: słonecznikowy, faceliowy, gryczany i spadziowy liściasty.

Pasieka Klenica wzbogaca swoją działalność o pozyskiwanie innych produktów pszczelich, takich jak pyłek kwiatowy, propolis i воск, co świadczy o ich kompleksowym podejściu do pszczołowej produkcji.

W pasiece regularnie organizowane są zajęcia edukacyjne dla dzieci i młodzieży ze szkół oraz przedszkoli. Uczestnicy tych zajęć mają okazję zgłębiać wiedzę o życiu pszczół i procesach produkcji miodu, co ma kluczowe znaczenie dla promowania zrozumienia i ochrony tych cennych owadów.

**Producent: Pasieka Klenica – Pasieka „KUBA” i „PATRYK”,
Klenica, tel. + 48 601 970 421, 603 822 096 [Facebook](#)**

Pasieka Kaczmarczyk



Pasieka Kaczmarczyk, to rodzinna pasieka wędrowna, która ma swoją siedzibę na malowniczym terenie powiatu Ślubickiego, słynącego z bogactwa roślin miododajnych.

Dzięki starannie wyselekcjonowanym lokalizacjom, gdzie rolnicy wysiewają rośliny takie jak: facelia, gryka, słonecznik, czy rzepak - miody produkowane przez Pasiekę Kaczmarczyk charakteryzują się wyjątkowym bogactwem smaków i aromatów.

W ofercie Pasieki znajdują się nie tylko tradycyjne miody gatunkowe, ale także woskowijki, ramki sekcyjne, propolis oraz pyłek pszczeni, stanowiące doskonałe uzupełnienie diety każdego, kto ceni sobie zdrowy tryb życia.

Pasieka otwiera swoje podwoje dla wszystkich chętnych do poznania tajników pszczelarstwa, oferując możliwość uczestnictwa w edukacyjnych pokazach i degustacjach. Jest to idealne miejsce dla każdego, kto chce zrozumieć i doświadczyć, jak natura współgra z tradycją pszczelarską, dostarczając produktów najwyższej jakości.

**Producent: Pasieka Kaczmarczyk, Kowalów,
tel. + 48 509 968 913 [Facebook](#)**

Pasieka Miodowy Spichlerz - Bartnictwo



Pasieka Miodowy Spichlerz Kolsko zaprasza w podróż w świat pszczelarstwa, gdzie tradycja spotyka się z naturą. Nasza pasieka to miejsce, w którym z pasją i szacunkiem dla środowiska prowadzimy hodowlę pszczół w tradycyjnych ulach, ale też w barciach i kłodach bartnych.

Pszczoły żyją u nas w zgodzie z naturą, bez ingerencji szkodliwych substancji. Dzięki temu nasz miód to czysta przyjemność dla podniebienia i źródło zdrowia.

W naszej ofercie znajdą Państwo różnorodne rodzaje miodów, m.in.: mniszkowy, akacjowy, lipowy, faceliowy, leśny i gryczany.

Oprócz nich oferujemy również propolis, pierzgę, pyłek pszczeli oraz naturalne świece z łupanego wosku pszczelego.

Zapraszamy na warsztaty edukacyjne, podczas których odkryją Państwo tajemnice życia pszczół i tajniki tradycyjnego bartnictwa. To doskonała okazja, aby dowiedzieć się, jak powstaje miód i dlaczego jest tak wartościowy dla naszego zdrowia.

Dlaczego warto wybrać nasz miód?

Naturalność - Różnorodność - Tradycja - Edukacja

Odwiedź nas i przekonaj się sam, jak smakuje miód prosto

z pasieki, prowadzonej w zgodzie z naturą.
Producent: Gospodarstwo Rolne Miodowy Spichlerz, Kolsko,
tel. + 48 509 268 688 www.facebook.com/miodowyspichlerz

Miód rzepakowy, akacjowy, lipowy, gryczany, wielokwiatowy z Pszczelarni Słodnik



Pszczelarnia Słodnik to miejsce, gdzie wielopokoleniowa pasja do pszczelarstwa przekształciła się w prężnie działające przedsiębiorstwo rodzinne, którego korzenie sięgają wczesnych lat dwudziestych XX wieku.

Tradycje hodowli pszczół i pozyskiwania miodu są w rodzinie Słodników przekazywane z pokolenia na pokolenie, co zaowocowało bogatą ofertą produktów pszczelich.

Oprócz sprzedaży miodu (rzepakowy, akacjowy, lipowy, gryczany, wielokwiatowy) w ofercie są również: świece z wosku pszczelego, mydła z miodem i woskiem, pyłek kwiatowy, miód pitny i kit pszczeli.

Pszczelarnia Słodnik zbudowała także przestrzeń dedykowaną apiturystyce, czyli leczeniu produktami pszczelimi, polecane przy leczeniu infekcji górnych dróg oddechowych, problemach z układem moczowym, chorobach serca oraz układu nerwowego.

Producent: Pszczelarnia Słodnik, Zabór,
tel. +48 510 479 524, 665 217 240 www.polnapszczola.pl

Lubiszyński miód rzepakowy

Jerzy Kowalewski

Produkt Tradycyjny

Smak i zapach:

Przypomina woń kwiatów rzepaku, lekko kwaskowaty smak.



Miód rzepakowy z Lubiszyna to produkt wyjątkowy, który cieszy się uznaniem ze względu na swoje walory smakowe i zdrowotne. Tradycja jego produkcja w tej malowniczej gminie, otoczonej rozległymi polami rzepaku sięga Baranowicz z obecnej Białorusi.

Wyróżnia się wysoką zawartością glukozy oraz aminokwasów i ma właściwości regeneracyjne. Jest to miód o jasnej, często złocistej barwie, który krystalizuje się w gładką, kremową formę, czyniąc go idealnym dodatkiem do różnych potraw i napojów.

Jest ceniony za swoje prozdrowotne właściwości, w tym zdolność do wzmacniania serca, obniżania ciśnienia krwi oraz działanie przeciwmiażdżycowe. Dzięki wysokiej zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych Omega-3, miód ten jest często polecany jako ważny element zdrowej diety.

Miód rzepakowy z Lubiszyna jest regularnie prezentowany na różnych wydarzeniach regionalnych: Jarmark Miodny Świętego Michała w Gorzowie Wlkp., Lubuskie Święto Chleba w Bogdańcu oraz Lubuskie Miodobranie w Lubiszynie.

Producent: Jerzy Kowalewski Gorzów Wlkp. tel. + 48 788 802 612

Miód nektarowy rzepakowy z pasieki Rygalscy

Miód rzepakowy z Pasieki Rygalskich to jedna z najbardziej cenionych odmian miodu ze względu na swoje wyjątkowe właściwości zdrowotne i delikatny smak. Pozyskiwany z nektaru kwitnącego rzepaku, miód ten charakteryzuje się jasnym, niemal białym kolorem oraz kremową konsystencją po skrzystalizowaniu.

Pasieka Rygalskich dba o każdy etap produkcji miodu, od pozyskiwania nektaru po jego przetwarzanie, co gwarantuje najwyższą jakość produktu. Dzięki temu miód rzepakowy tej pasieki zyskuje uznanie wśród miłośników zdrowej żywności i naturalnych produktów pszczelich.



Właściwości zdrowotne miodu rzepakowego:

- Wspiera serce i układ krążenia: Dzięki wysokiej zawartości glukozy jest rekomendowany dla osób cierpiących na sercowe dolegliwości. Jego regularne spożywanie może przyczynić się do stabilizacji ciśnienia krwi.
- Pomocny w chorobach wątroby: Ze względu na swoje właściwości detoksykujące, jest polecany osobom zmagającym się z problemami wątrobowymi.
- Działa przeciwzapalnie i antybakteryjnie.
- Poprawia kondycję skóry: Może przyczynić się do poprawy wyglądu i kondycji skóry.

**Producent: Pasieka Rygalscy, Lipki Wielkie,
tel. +48 728 533 328 [Facebook](#)**

Miód rzepakowy z Pasieki w Sadzie



Miód rzepakowy z nadwarciańskiej pasieki w Gostkowicach, pozyskiwany jest z obfitych, żółtych kwiatów rzepaku, które kwitną na rozległych polach tego regionu. Jest on doceniany zarówno za swoje właściwości zdrowotne, jak i delikatny smak.

Cechy charakterystyczne miodu rzepakowego:

- Kolor i konsystencja: Ma jasny, kremowy kolor i gęstą, niemal kremową konsystencję, co sprawia, że jest łatwy do smarowania.
- Smak: Charakteryzuje się delikatnym, łagodnie słodkim smakiem z subtelnymi nutami kwiatowymi, co czyni go idealnym dodatkiem do wielu potraw i napojów.

 Właściwości zdrowotne:

- Wspomaganie pracy serca i układu krążenia.
- Działa przeciwzapalnie i antybakteryjnie
- Wsparcie dla układu trawiennego: Ze względu na wysoką zawartość glukozy, jest zalecany jako szybkie źródło energii, wspierające również trawienie.

Miód rzepakowy z Lubuskiego jest regularnie prezentowany na lokalnych festiwalach miodu oraz targach rolnych, m.in. w Jarmarku Świętego Michała w Gorzowie Wlkp., Lubuskim Święcie Chleba w Bogdańcu czy Lubuskim Miodobranium w Lubiszynie.

**Producent: Pasieka w Sadzie Agnieszka, Paweł Kamińscy,
Gostkowie tel. +48 781 276 715 [Facebook](#)**

Miód rzepakowy z Pasieki Marta Lang

Pasieka Marta Lang w Lutol Mokrym, gmina Trzciel, jest znana z produkcji zdrowego, prawdziwego, pysznego i naturalnego miodu. Wśród bogatej oferty znajduje się miód rzepakowy, którego właściwości zdrowotne są szczególnie cenione. Miód ten znany jest z wysokiej zawartości glukozy, co czyni go doskonałym źródłem energii.



Właściwości zdrowotne miodu rzepakowego:

- Wsparcie dla serca: Dzięki zawartości naturalnych antyoksydantów, miód rzepakowy może pomóc w ochronie serca.
- Regulacja poziomu cukru: Jest zalecany dla diabetyków, gdyż pomaga w stabilizacji poziomu cukru we krwi.
- Wsparcie dla układu nerwowego: Zawarte w miodzie składniki mogą przyczyniać się do poprawy funkcji nerwowych.
- Właściwości przeciwzapalne: Miód rzepakowy może łagodzić stany zapalne w organizmie.

Pasieka oferuje również inne rodzaje miodów, takie jak: lipowy, leśny, akacjowy, faceliowy i wielokwiatowy oraz miody kremowane z dodatkami liofilizowanych owoców: czerwona porzeczka, malina, cytryna, rokitnik oraz imbir z cytryną.

Dodatkowo, w ofercie pasieki znajduje się pyłek pszczeleli i pierzga.

**Producent: Rolniczy Handel Detaliczny Marta Lang
Lutol Mokry - gmina Trzciel, tel. +48 788 595 886**

Miód rzepakowy kremowany z Pasieki nad Odrą



Miód rzepakowy kremowany z Pasieki nad Odrą, położonej w urokliwej Radnicy, charakteryzuje się delikatnym, kremowym konsystencją i łagodnym smakiem.

Właściwości zdrowotne miodu rzepakowego kremowanego:

- Wsparcie dla układu sercowo-naczyniowego - obniża poziom złego cholesterolu.
- Wspomaganie zdrowia układu kostnego: Dzięki wysokiej zawartość boru.
- Wsparcie trawienne: łagodzi dolegliwości m.in. takie jak zgaga czy niestrawność.
- Regulacja poziomu cukru we krwi.

Pasieka nad Odrą oferuje szeroki asortyment miodów o różnych smakach i właściwościach zdrowotnych. Oprócz miodu rzepakowego kremowanego, znajdziesz tu również miody akacjowe, lipowe, gryczane oraz smakowe, wzbogacone o naturalne dodatki takie jak borówka, cytryna, rokitnik, imbir czy orzechy.

Dodatkowo, pasieka produkuje pyłek kwiatowy

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [Facebook](#)

Miód rzepakowy z Pasieki Wojciecha

Miód rzepakowy z Pasieki Wojciecha, to produkt wyjątkowy, ceniony zarówno za swoje właściwości zdrowotne, jak i delikatny, kremowy smak. Jest bogaty w glukozę i fruktozę, co sprawia, że szybko się krystalizuje, uzyskując jednolitą i gładką teksturę.



Dzięki wysokiej zawartości witamin, zwłaszcza witaminy C, oraz minerałów, takich jak magnez, potas i cynk, miód rzepakowy wspomaga układ odpornościowy, pomaga w regeneracji organizmu i jest polecany w diecie osób z problemami sercowo-naczyniowymi.

Pasieka Wojciecha znajduje się w malowniczej okolicy, obfitującej w naturalne miododajne rośliny. Dzięki temu, w ofercie pasieki znajduje się szeroki wybór miódów, w tym spadziowy, lipowy, akacjowy, wrzosowy, mniszkowy, gryczany, faceliowy, malinowy, nostrzykowy, nawłociowy i konieczynowy.

Pasieka produkuje również pyłek pszczelel, pierzgę i propolis, oferuje także unikatowe świece z naturalnego wosku pszczelego.

Producent: Pasieka Wojciecha Wojciech Nawrot, Lubsko
tel. +48 531 037 008 www.pasieka.igra.pl

Miód rzepakowy z Pasieki DBA

Pasieka, zrodzona z rodzinnej pasji i długotrwałej tradycji, zlokalizowana jest w malowniczych, leśnych ostępach, co stanowi idealne warunki dla naszych pszczół i produkcji miodu. Oferta pasieki obejmuje różnorodność miodów: rzepakowy, wielokwiatowy z głogiem, lipowy, gryczany, słonecznikowy, ostropestowy i chabrowy.



Miód rzepakowy jest jednym z flagowych produktów naszej pasieki. Ceniony za jasną barwę i delikatny, łagodnie słodki smak, miód ten jest wyjątkowo kremowy dzięki szybkiej krystalizacji. Zawiera liczne składniki odżywcze, w tym witaminy z grupy B oraz minerały takie jak potas, magnez i żelazo.

Właściwości zdrowotne miodu rzepakowego:

- Wsparcie układu sercowo-naczyniowego: Miód rzepakowy jest znany z korzystnego wpływu na serce oraz obniżania poziomu złego cholesterolu LDL.
- Pomoc w zaburzeniach żołądkowych: Dzięki swoim właściwościom, może łagodzić dolegliwości żołądkowe i poprawiać trawienie.
- Właściwości antyoksydacyjne: Bogactwo w przeciwutleniacze pomaga w zwalczaniu wolnych rodników, co przyczynia się do lepszego zdrowia i większej odporności organizmu.

Producent: Pasieka DBA Dorota, Bronisław Adamowicz, Rzepin, tel. +48 691 854 561, 794 962 336 [Facebook](#)

Miód akacjowy z Pasieki Miodowej Spichlerz

Słodki początek dnia

Miód akacjowy, to prawdziwy eliksir młodości. Jego wyjątkowo łagodny smak i jasna barwa, to nie jedyne jego atuty.

Zawiera on łatwo przyswajalne cukry, które dostarczają energii i poprawiają samopoczucie.



Jest polecany osobom z problemami trawiennymi, ponieważ łagodzi podrażnienia żołądka i działa kojąco na cały układ pokarmowy.

Dodatkowo, dzięki swojej łagodności, jest odpowiedni dla dzieci oraz osób z nadkwaśnością.

Pasieka oferuje również inne rodzaje miodów takie jak: lipowy, faceliowy oraz gryczany, a także produkty: propolis, pierzga, pyłek pszczeni oraz naturalne świece z łupanego wosku pszczelego.

Zachęcamy do odwiedzin i uczestnictwa w naszych warsztatach edukacyjnych, gdzie można zgłębić fascynujący świat pszczół i tradycję bartnictwa, odkrywając wiedzę o tym, jak miód jest produkowany i jakie ma znaczenie dla naszego zdrowia i środowiska.

Dlaczego warto wybrać nasz miód?

Naturalność – Różnorodność – Tradycja – Edukacja

**Producent: Gospodarstwo Rolne Miodowej Spichlerz, Kolsko,
tel. + 48 509 268 688 www.facebook.com/miodowyspichlerz**

Miód akacjowy z Pasieki Marta Lang



Pasieka zlokalizowana w Lutol Mokrym, gmina Trzciel, słynie z produkcji wyjątkowo zdrowych i naturalnych miodów, w tym miodu akacjowego. Charakteryzuje się on jasną, prawie przezroczystą barwą i delikatnym, słodkim smakiem, który idealnie komponuje się z różnego rodzaju potrawami i napojami.

Właściwości zdrowotne miodu akacjowego

- Wsparcie dla układu trawiennego - jest delikatny dla żołądka, pomaga w leczeniu zgagi i jest zalecany osobom cierpiącym na problemy z układem pokarmowym.
- Naturalny uspokajacz: Działa kojąco na układ nerwowy, pomagając w walce ze stresem i bezsennością.
- Wsparcie dla układu odpornościowego.
- Regularne spożywanie może przyczynić się do poprawy stanu naczyń krwionośnych i serca.

Pasieka oferuje również inne rodzaje miodów: rzepakowy, lipowy, leśny, faceliowy i wielokwiatowy, a także miody kremowane z liofilizowanymi owocami: czerwoną porzeczką, maliną, cytryną, rokitnikiem, imbirem i cytryną.

Dopełnieniem oferty jest pyłek pszczele i pierzga

Producent: Rolniczy Handel Detaliczny Marta Lang
Lutol Mokry - gmina Trzciel, tel. +48 788 595 886

Miód akacjowy z Pasieki Marty Lewandowskiej

Miód akacjowy z Pasieki Marty Lewandowskiej w Kamieniu Małym, zwanym „zagłębiem akacjowym”, to prawdziwy skarb naturalnej produkcji pszczelarskiej.

Zbierany z obfitujących w nektar akacji, charakteryzuje się jasnym, prawie przezroczystym kolorem i delikatnym, słodkim smakiem.



Dzięki swoim właściwościom łagodzącym, miód akacjowy jest szczególnie ceniony za swoje działanie uspokajające oraz pomocne w zaburzeniach snu i nerwowych.

Jego lekka konsystencja i subtelna słodycz sprawiają, że jest doskonały zarówno jako dodatek do herbat, jak i finezyjny składnik różnorodnych potraw.

Pasieka Marty Lewandowskiej, dzięki swojemu położeniu, korzysta z unikatowego mikroklimatu Kamienia Małego, co pozwala na produkcję miodów o niepowtarzalnym profilu smakowym.

Oprócz miodu akacjowego, oferuje także inne odmiany miodów: chabrowy, lipowy, gryczany, nostrzykowy, faceliowy, ze spadzi iglastej oraz pyłek kwiatowy i propolis, każdy z nich starannie przygotowany, aby dostarczyć klientom najwyższej jakości naturalne produkty.

**Producent: Pasieka Marta Lewandowska,
Kamień Mały - gmina Witnica, tel. +48 518 713 918**

Miód nektarowy akacjowy z pasieki Rygalscy

Miód akacjowy z Pasieki Rygalskich jest wyjątkowym produktem, który pochodzi z nektaru białych, delikatnie pachnących kwiatów robinii akacjowej. Charakteryzuje się jasnożółtym, niemal przezroczystym kolorem i niezwykle delikatną, lekko kwiatową nutą smakową.



Ceniony jest za swoją prawie syropową konsystencję i łagodny, subtelnie słodki smak.

Miód akacjowy jest zalecany szczególnie dla osób cierpiących na problemy z układem trawiennym oraz dla dzieci, jako naturalny i łagodny słodzik. Dzięki wysokiej zawartości fruktozy dłużej pozostaje w stanie płynnym, co czyni go doskonałym dodatkiem do napojów i deserów bez ryzyka szybkiej krystalizacji.

Jest to miód o silnych właściwościach antyseptycznych, polecany przy leczeniu infekcji dróg oddechowych i wzmocnieniu odporności.

Dzięki swojej wyjątkowej jakości i doskonałym właściwościom zdrowotnym jest chętnie wybierany przez koneserów naturalnych produktów pszczelich, stanowiąc jeden z najbardziej cenionych miódów w ich ofercie.

**Producent: Pasieka Rygalscy, Lipki Wielkie,
tel. +48 728 533 328 [Facebook](#)**

Miód akacjowy z Pasieki DBA

Pasieka położona w sercu lasów jest owocem rodzinnej pasji i wielopokoleniowej tradycji pszczelarskiej. Miód akacjowy, będący jednym z głównych produktów tej pasieki, stanowi doskonały przykład dbałości o naturalne metody produkcji.



Zbierany z czystych terenów kwitnących akacji, miód ten zachwyca przezroczystą, jasną barwą oraz delikatnym, słodkim smakiem.

Właściwości zdrowotne miodu akacjowego są szeroko cenione. Działa on kojąco na układ nerwowy, pomagając w relaksacji i walce ze stresem.

Jest również polecany osobom cierpiącym na problemy z układem trawiennym, jak nadkwasota czy trudności w trawieniu, ponieważ łagodnie reguluje i wspiera procesy trawienne.

Jego antybakteryjne właściwości przyczyniają się do poprawy ogólnej odporności organizmu, a wysoka zawartość fruktozy sprawia, że jest szczególnie polecany diabetykom jako bezpieczniejsza alternatywa dla cukru.

Pasieka w Rzepinie oferuje szeroki wybór miodów, w tym miód rzepakowy, wielokwiatowy z głogiem, lipowy, gryczany, a także regionalne odmiany takie jak miód słonecznikowy, ostropestowy i chabrowy.

Producent: Pasieka DBA Dorota, Bronisław Adamowicz, Rzepin, tel. +48 691 854 561, 794 962 336 [Facebook](#)

Miód akacjowy z Pasieki Wojciecha



Miód akacjowy z Pasieki Wojciecha jest produktem wysokiej jakości, który cieszy się popularnością zarówno wśród miłośników zdrowej żywności, jak i osób poszukujących naturalnych sposobów na poprawę samopoczucia.

Zebrany z kwiatów akacji, wyróżnia się jasną, prawie przezroczystą barwą oraz delikatnym i słodkim smakiem, który pozostaje na długo w ustach.

Miód akacjowy jest znany ze swoich właściwości leczniczych, szczególnie w kontekście przewodu pokarmowego. Jest polecany w leczeniu wrzodów żołądka i dwunastnicy, zapalenia błon śluzowych oraz stanów kurczowych jelit. Działa kojąco na nadkwaśność żołądka oraz inne zaburzenia trawienne, wspierając regenerację tkanki i odnowę błony śluzowej.

Dodatkowo, wykazuje właściwości uspokajające. Spożycie naparu z melisy z dodatkiem łyżki miodu akacjowego przed snem może pomóc w zasypianiu i łagodzić wewnętrzny niepokój.

Jego naturalna słodycz, wynikająca z wysokiej zawartości fruktozy, czyni go odpowiednim również dla osób z niektórymi rodzajami cukrzycy.

Producent: Pasieka Wojciecha Wojciech Nawrot, Lubsko
tel. +48 531 037 008 www.pasieka.igra.pl

Miód akacjowy z doliny Warty z Pasieki w Sadzie



Miód akacjowy z nadwarciańskich pasiek w Gostkowicach i okolic, to wyjątkowa specjalność regionalna, ceniona za swoje unikalne właściwości. Charakteryzuje się jasnym, prawie przezroczystym kolorem oraz delikatnym, słodkim smakiem z lekką nutą wanilii. Jest to miód o niskiej tendencji do krystalizacji, co czyni go doskonałym dodatkiem do herbat i deserów.

Właściwości zdrowotne:

- Miód akacjowy jest znany ze swoich właściwości kojących i uspokajających, idealny dla osób cierpiących na problemy związane z bezsennością czy nadmiernym stresem.
- Jego delikatność sprawia, że jest rekomendowany dla dzieci oraz osób z wrażliwym przewodem pokarmowym.
- Działa antybakteryjnie i wzmacniająco na układ odpornościowy.

Miód akacjowy prezentowany jest na lokalnych wydarzeniach, takich jak m.in.: Jarmark Świętego Michała w Gorzowie Wielkopolskim, Lubuskie Święto Chleba w Bogdańcu oraz Lubuskie Miodobranie w Lubiszynie.

**Producent: Pasieka w Sadzie Agnieszka, Paweł Kamińscy,
Gostkowie tel. +48 781 276 715 [Facebook](#)**

Miód akacjowy z Pasieki Łukasza Waryasa

Miód akacjowy z Pasieki Łukasza Waryasa to produkt najwyższej jakości, który cieszy się dużym uznaniem. Pszczoły w pasiece mają dostęp do bogatych źródeł nektaru z akacji, co przekłada się na delikatny, słodki smak i jasną barwę tego miodu. Łukasz Waryas, właściciel pasieki, dba o to, by warunki życia pszczół były jak najlepsze, co wpływa na jakość produkowanego miodu.



Przywiązuje dużą wagę do ekologicznych metod produkcji, unikając jakichkolwiek dodatków chemicznych.

Główne właściwości zdrowotne miodu akacjowego:

- Antybakteryjne działanie
- Wsparcie dla układu trawiennego
- Właściwości uspokajające
- Źródło energii

Pasieka oferuje ponadto szeroką gamę miodów: rzepakowy, faceliowy, lipowy, gryczany oraz wielokwiatowy. Dodatkowo, dostępne są pyłek kwiatowy, propolis oraz matki pszczele.

Prestiż nagrody Grand Prix w X edycji konkursu „Pszczelarz Roku 2024” potwierdza, że miody z Pasieki Łukasz Waryas są cenione zarówno za ich jakość, jak i za odpowiedzialne podejście do pszczelarstwa.

Producent: Pasieka Łukasz Waryas, Krosno Odrzańskie,
tel. +48 724 838 098 sklep internetowy www.pasiekawaryas.pl
Facebook

Miód akacjowy - Pasieka "Kuba" i "Patrik"



Miód akacjowy pozyskiwany z robinii akacjowej (robinia biała), to prawdziwy skarb z okolic Klenicy, gdzie znajduje się największy w Polsce jednogatunkowy las robinii. Nasz miód, wpisany na listę produktów tradycyjnych, jest ceniony za swoje liczne właściwości zdrowotne.

Jest to doskonale źródło, łatwo przyswajalnych węglowodanów, które skutecznie przeciwdziałają zmęczeniu i pomagają w regeneracji sił vitalnych. Zalecany w stanach wzmózonego wysiłku umysłowego działa uspokajająco i wspiera funkcje poznawcze.

Jego właściwości moczopędne i żółciopędne sprzyjają detoksykacji organizmu, a działanie rozkurczowe przyczyniają się do poprawy trawienia.

Miód akacjowy jest także pomocny w leczeniu infekcji układu oddechowego, w tym kaszlu i przeziębień, chroniąc jednocześnie żołądek przed nadmiarem soków trawiennych. Działa osłonowo na układ moczowy, wspiera wątrobę i układ sercowo-naczyniowy.

Dzięki swoim właściwościom antyoksydacyjnym, wzmacnia odporność organizmu i chroni przed tworzeniem się kamieni.

Producent: Pasieka Klenica – Pasieka „KUBA” i „PATRYK”, Klenica, tel. + 48 601 970 421, 603 822 096 [Facebook](#)

Miód akacjowy z pasieki Kaczmarczyk



Miód akacjowy z Pasieki Kaczmarczyk, to więcej niż słodycz – to kropla zdrowia zamknięta w każdym słoiku.

Ceniony jest za swoje wyjątkowe właściwości oraz delikatny, słodki smak. Jego jasny, niemal przezroczysty kolor i subtelny aromat kwiatowy sprawiają, że jest on ulubieńcem wielu smakoszy.

Charakterystyka miodu akacjowego:

- Kolor: Jasnożółty do bezbarwnego
- Aromat: Delikatny, kwiatowy, przypominający zapach kwitnącej akacji.
- Smak: Wyraźnie słodki, czysty, z ledwie wyczuwalną nutą kwaskowatości

Właściwości zdrowotne:

- Antybakteryjne
- Kojące: Idealny dla osób cierpiących na stres i napięcie,
- Wzmacniające ogólną kondycję organizmu.
- Przeciwuutleniające: Działa przeciwzapalnie i ochronnie na komórki przed uszkodzeniami oksydacyjnymi.
- Wsparcie dla układu trawiennego
- Regeneracja błony śluzowej

Producent: Pasieka Kaczmarczyk, Kowalów,
tel. + 48 509 968 913 [Facebook](#)

Miód akacjowy z Pasieki nad Odrą



Miód akacjowy z Pasieki nad Odrą w Radnicy to wyjątkowy produkt, który cieszy się uznaniem dzięki swoim wyjątkowym właściwościom zdrowotnym oraz doskonałemu smakowi.

Ceniony jest za swoją jasną, niemal przezroczystą barwę i delikatny, słodki smak z subtelnymi waniliowymi nutami. Jest idealny nie tylko jako naturalny słodzik do herbat i deserów, ale również jako zdrowy dodatek do różnorodnych potraw.

Miód akacjowy jest znany ze swoich właściwości uspokajających i wspomagających zdrowie układu pokarmowego, pomaga w leczeniu problemów z żołądkiem i jelitami dzięki swojemu łagodnemu działaniu przeczyszczającemu. Dodatkowo, ze względu na wysoką zawartość fruktozy, jest odpowiedni dla osób zmagających się z cukrzycą, ponieważ wolniej podnosi poziom cukru we krwi.

Pasieka nad Odrą, położona w malowniczej Radnicy, oferuje szeroki asortyment innych miodów jednogatunkowych: rzepakowy, faceliowy, lipowy i gryczany, a także miody smakowe z naturalnymi dodatkami takimi jak borówka, cytryna, rokitnik, imbir i orzechy. Dodatkowo, produkowany jest również cenny dla zdrowia pyłek kwiatowy.

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [Facebook](#)

Miód nawłociowy z pasieki Kaczmarczyk



Miód nawłociowy z Pasieki Kaczmarczyk pozyskiwany jest z kwiatów nawłoci, które kwitną późnym latem. Uzyskany z tych niezwykle leczniczych kwiatów, miód ten jest znany ze swoich silnych właściwości zdrowotnych. Jego jasnożółta barwa i intensywny, przyjemnie słodki smak czynią go ulubieńcem wielu smakoszy.

Właściwości zdrowotne miodu nawłociowego:

- **Antybiotyczne:** Miód nawłociowy jest jednym z miodów o najwyższej aktywności antybiotycznej, co sprawia, że skutecznie pomaga w zwalczaniu bakterii i wirusów.
- **Moczopędne i rozkurczowe:** Pomaga w łagodzeniu dolegliwości układu moczowego oraz w relaksacji mięśni.
- **Wzmocnienie odporności:** Idealny na jesień, wspiera organizm w walce z przeziębieniami, grypą oraz innymi infekcjami dróg oddechowych.
- **Zastosowanie:** Doskonały dodatek do herbaty. Można go również stosować jako składnik maseczek kosmetycznych.

Producent: Pasieka Kaczmarczyk, Kowalów,
tel. + 48 509 968 913 [Facebook](#)

Miód nawłociowy z Pasieki Trzebiszewo

Naturalne Złoto-Pelne
Aromatu

Pasieka w Trzebiszewie, położona na skraju puszczy Nadnoteckiej, słynie z produkcji wyjątkowego, rzadko spotykanego miodu nawłociowego, zwanego rzadko spotykanym płynnym złotem.



Właściwości zdrowotne miodu nawłociowego:

- Działanie antyseptyczne i przeciwzapalne: Miód nawłociowy jest ceniony za swoje właściwości bakteriobójcze, które pomagają w walce z infekcjami.
- Wsparcie dla układu trawiennego: Jego delikatna, ale wyraźna goryczka wspomaga trawienie, co czyni go doskonałym dodatkiem do diety.
- Antyoksydacyjne działanie: Bogactwo składników antyoksydacyjnych pomaga zwalczać wolne rodniki, wspierając ogólną odporność organizmu.
- Relaks i uspokojenie: Charakterystyczny, lekko cytrynowy aromat miodu nawłociowego ma działanie relaksujące i uspokajające, idealne do zastosowania w aromaterapii.

Pasieka w Trzebiszewie oferuje szeroką gamę miodów, w tym rzepakowe, wielokwiatowe, lipowe, akacjowe, gryczane i mniszkowe. Ponadto, dla miłośników pszczelarstwa, dostępne są takie produkty jak pyłek kwiatowy, propolis oraz wosk pszczeli

**Producent: Pasieka Trzebiszewo, gmina Skwierzyna,
tel. +48 502 558 396 Allegro**

Miód lipowy - Pasieka "Kuba" i "Patrik"



Miód lipowy to jeden z najbardziej cenionych miódów ze względu na swoje bogate właściwości lecznicze oraz wyjątkowe walory smakowe. Jego znaczenie w medycynie ludowej i współczesnej jest nieocenione ze względu na bogactwo składników aktywnych.

Działa antyseptycznie i przeciwskurczowo, co sprawia, że jest nieoceniony w leczeniu stanów zapalnych dróg oddechowych, (angina, zapalenia) Jego napotne i przeciwgorączkowe właściwości są szczególnie cenione w leczeniu grypy i przeziębienia.

Miód lipowy jest również pomocny w łagodzeniu kaszlu. Dodatkowo, jego lekko nasenne i uspokajające działanie może przyczynić się do poprawy jakości snu,

Rekomendowany jest również osobom cierpiącym na problemy dróg moczowych i nerwice, dzięki swojej zdolności do łagodzenia stanów zapalnych i wspierania relaksacji. Wysoka aktywność antybiotyczna miodu lipowego sprawia, że jest on skutecznym, naturalnym sposobem na wzmacnianie odporności organizmu.

**Producent: Pasieka Klenica – Pasieka „KUBA” i „PATRYK”,
Klenica, tel. + 48 601 970 421, 603 822 096 [Facebook](#)**

Miód lipowy z Pasieki Łukasza Waryasa



Miód lipowy z Pasieki Łukasz Waryas to produkt najwyższej jakości, pochodzący z regionu Krośnie Odrzańskie. Pszczoły zbierają nektar z kwitnących lip, co nadaje miodowi jego charakterystyczne właściwości.

Charakterystyka miodu lipowego:

- Kolor: Jasnożółty do bursztynowego.
- Aromat: Intensywny, kwiatowy, z wyraźną nutą lipową.
- Smak: Słodki z delikatną goryczką.

Główne właściwości zdrowotne:

- Pomaga w leczeniu przeziębień i infekcji.
- Efektywne w łagodzeniu kaszlu i innych objawów infekcji górnych dróg oddechowych.
- Zalecany do spożywania przed snem dla poprawy jakości odpoczynku.

Produkty z Pasieki Łukasz Waryas, w tym miód lipowy, zdobyły uznanie zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym, co potwierdza zdobycie nagrody Grand Prix w konkursie „Pszczelarz Roku 2024”. To gwarancja jakości i zaangażowania w tworzenie produktów najwyższej klasy.

Producent: Pasieka Łukasz Waryas, Krosno Odrzańskie,
tel. +48 724 838 098 sklep internetowy www.pasiekawaryas.pl
[Facebook](#)

Miód lipowy z Pasieki nad Odrą



Miód lipowy ceniony jest za swoje niezwykle właściwości zdrowotne oraz intensywny, aromatyczny smak. Pozyskiwany z nektaru kwiatów lipy, jest znany ze swojej jasnożółtej barwy i charakterystycznego, mocno kwiatowego zapachu.

Właściwości zdrowotne miodu lipowego:

- Działanie antyseptyczne i przeciwgorączkowe: Pomaga łagodzić symptomy grypy i przeziębienia.
- Usprawnienie układu oddechowego: Efektywnie zwalcza problemy związane z zapaleniem dróg oddechowych, kaszlem czy zapaleniem zatok.
- Wspieranie snu i relaksacji.
- Wsparcie dla układu krwionośnego: Polecany w regulacji ciśnienia krwi oraz jako środek wspomagający w chorobach serca.

Pasieka nad Odrą, usytuowana w malowniczej Radnicy, oferuje szeroki wybór innych miodów: akacjowy, rzepakowy, oraz gryczany. Pasieka proponuje również innowacyjne miody smakowe z naturalnymi dodatkami, takimi jak borówka, cytryna, rokitnik, imbir i orzechy. Ponadto, w ofercie pasieki znajduje się pyłek kwiatowy.

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [Facebook](#)

Miód lipowy z Pasieki DBA

Miód lipowy, pochodzący z pasieki zlokalizowanej w sercu lasów, zapewnia pszczelarzom doskonałe warunki do wytwarzania miodów o najwyższej jakości, z bogatym, naturalnym smakiem i aromatem.

Działalność pasieki jest wyrazem rodzinnej pasji i tradycji przekazywanej z pokolenia na pokolenie.



Miód lipowy charakteryzuje się jasnym, złotym kolorem i wyrazistym aromatem kwiatów lipy. Jest ceniony za swoje liczne właściwości zdrowotne:

- Działanie uspokajające: idealny do spożycia przed snem, aby wspomóc relaksację i poprawić jakość snu.
- Wsparcie dla układu oddechowego: efektywnie łagodzi objawy przeziębienia i innych infekcji górnych dróg oddechowych.
- Antyseptyczne właściwości: pomaga w walce z bakteriami i wirusami, wspomagając leczenie infekcji.
- Wspomaganie układu trawienego: może przynosić ulgę w problemach żołądkowych, takich jak zgaga czy niestrawność.

Pasieka oferuje ponadto miód rzepakowy, wielokwiatowy z głogiem, gryczany, słonecznikowy, ostropestowy i chabrowy

Producent: Pasieka DBA Dorota, Bronisław Adamowicz, Rzepin, tel. +48 691 854 561, 794 962 336 [Facebook](#)

Miód lipowy z Pasieki Marty Lewandowskiej

Miód lipowy z Pasieki Marty Lewandowskiej, położonej w Kamieniu Małym, dzięki unikalnemu aromатовi i wielu właściwościom zdrowotnym. Ten miód powstaje z nektaru zbieranego z kwitnących lip, a jego produkcja łączy tradycyjne metody pszczelarskie z nowoczesnymi technikami, co gwarantuje najwyższą jakość.



Właściwości zdrowotne miodu lipowego:

- Działanie antyseptyczne i przeciwzapalne - co czyni go doskonałym środkiem wspomagającym leczenie przeziębień, grypy oraz innych infekcji.
- Jego właściwości wykrztuśne i łagodzące sprawiają, że jest polecany osobom cierpiącym na kaszel, ból gardła czy problemy z zatokami.
- Miód lipowy może przynosić ulgę w dolegliwościach żołądkowych, takich jak niestrawność czy nadkwasota.
- Stosowany przed snem może pomóc w relaksacji i poprawie jakości snu dzięki swoim naturalnym właściwościom uspokajającym.

Pasieka oferuje również inne rodzaje miodów, takie jak miód akacjowy, chabrowy, gryczany, nostrzykowy i faceliowy, a także wyjątkowy miód ze spadzi iglastej. Dodatkowo, w asortymencie znajduje się pyłek kwiatowy i propolis.

**Producent: Pasieka Marta Lewandowska,
Kamień Mały - gmina Witnica, tel. +48 518 713 918**

Miód lipowy z Pasieki Marta Lang



Pasieka Marta Lang, położona w Lutol Mokrym, znana jest z produkcji autentycznych, naturalnych miodów, w tym miód lipowy. Ceniony on jest za swój intensywny, lekko mentolowy smak i złocisto-zielonkawą barwę. Kwiaty lipy nadają mu charakterystyczne, orzeźwiające nuty.

Właściwości zdrowotne miodu lipowego:

- Działanie antyseptyczne i przeciwzapalne - stosowany w leczeniu infekcji dróg oddechowych i łagodzeniu objawów przeziębienia i grypy.
- Pomaga w redukcji stresu i poprawia jakość snu.
- Ulga w bólach głowy i migrenach.
- Poprawa trawienia.

Pasieka oferuje również szeroki wybór miodów: rzepakowy, leśny, akacjowy, faceliowy, wielokwiatowy oraz miody kremowane z liofilizowanymi owocami: czerwoną porzeczką, maliną, cytryną, rokitnikiem, imbirem i cytryną, które łączą w sobie naturalną słodycz miodu z orzeźwiającym smakiem owoców i przypraw.

Dodatkowo, w ofercie pasieki znajdują się produkty takie jak pyłek pszczeli i pierzga

Producent: Rolniczy Handel Detaliczny Marta Lang
Lutol Mokry - gmina Trzciel, tel. +48 788 595 886

Miód lipowy z Pasieki Wojciecha

Miód lipowy z Pasieki Wojciecha to prawdziwy klejnot wśród miodów, znany ze swojego bogatego aromatu i niezwykłych właściwości leczniczych.

Pozyskiwany z kwiatów lipy, ma jasnożółty, niekiedy bursztynowy kolor z delikatnym zielonkawym odcieniem, a jego zapach przywołuje letnie dni pełne kwitnących lip.



W smaku miód lipowy jest pikantny, z lekką goryczką, która podkreśla jego unikalność.

Jego właściwości zdrowotne są wszechstronne – działa antyseptycznie, przeciwskurczowo i przeciwgorączkowo.

Jest również cennym wsparciem w leczeniu grypy, przeziębień oraz różnych schorzeń układu oddechowego, takich jak zapalenie zatok czy angina.

Dodatkowo, dzięki swoim właściwościom napotnym, miód lipowy jest zalecany do obniżania gorączki.

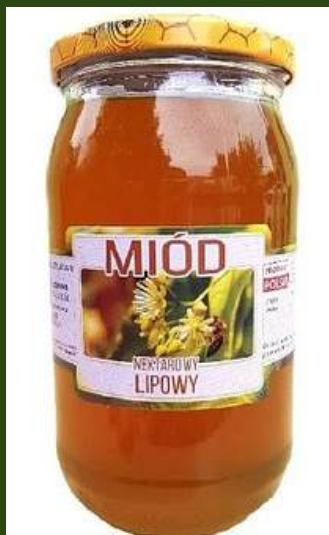
Ponadto, polecany jest przy problemach z układem moczowym i nerwicach, co sprawia, że jest to produkt nie tylko smaczny, ale i bardzo funkcjonalny w domowej apteczce.

Każdy słoik tego miodu to gwarancja najwyższej jakości oraz hołd dla tradycyjnych metod pszczelarstwa, które Pasieka Wojciecha pielęgnuje od pokoleń.

Producent: Pasieka Wojciecha Wojciech Nawrot, Lubsko
tel. +48 531 037 008 www.pasieka.igra.pl

Miód lipowy z Pasieki Trzebiszewo

Pasieka zlokalizowana w Trzebiszewie, na skraju puszczy Nadnoteckiej, oferuje miód lipowy, który czerpie swoje niezwykle właściwości z malowniczych terenów otoczonych rezerwatami przyrody oraz dorzeczami Odrą, Wartą i Notecią.



Walory zdrowotne miodu lipowego:

- Antyseptyczne działanie - pomaga w zwalczaniu infekcji.
- Skutecznie łagodzi objawy przeziębienia i grypy, pomaga w leczeniu kaszlu, zapalenia zatok
- Korzystnie wpływa na sen i zmniejsza stres.
- Działa łagodząco na układ trawienny, pomagając w problemach żołądkowych.
- Pomocny w regulacji ciśnienia krwi i jako wsparcie w profilaktyce chorób serca.

Oferta pasieki obejmuje również inne rodzaje miodów, takie jak rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, gryczany, mniszkowy, malinowy, nawłociowy, wrzosowy oraz unikalne miody spadziowe.

Dodatkowo, dostępne są pyłek kwiatowy, propolis, pierzga oraz воск, co czyni ją wszechstronnym miejscem dla miłośników natury i zdrowego stylu życia.

**Producent: Pasieka Trzebiszewo, gmina Skwierzyna,
tel. +48 502 558 396 Allegro**

Miód mniszkowy nektarowy z Kubusiowej Pasieki

Miód mniszkowy nektarowy z Kubusiowej Pasieki w Lubomyślu koło Żar, stanowi wyjątkowy przysmak dla każdego miłośnika natury i zdrowego odżywiania. Otoczenie pasieki, pełne malowniczych łąk i lasów, stwarza idealne warunki do produkcji tego unikatowego miodu.



Pszczoły z naszej pasieki mają dostęp do bogatych pożytek z mniszka lekarskiego, co przekłada się na niezwykle właściwości zdrowotne i wyjątkowy smak tego miodu.

Miód mniszkowy nektarowy jest ceniony za swoje właściwości detoksykujące oraz wsparcie dla wątroby i układu trawiennego. Charakteryzuje się jasną, złotą barwą i delikatnym, słodkim smakiem z lekko ziołowymi nutami.

W Kubusiowej Pasiece stawiamy na edukację i świadomość ekologiczną, dlatego zapraszamy do uczestnictwa w programach edukacyjnych, gdzie można nie tylko zakupić miód, ale również zgłębić tajniki jego powstawania.

Nasza oferta obejmuje również inne rodzaje miodów, jak miód rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, faceliowy, lipowy, z terenów leśnych, kremowany oraz wrzosowy. Dodatkowo, oferujemy produkty takie jak owoce liofilizowane, orzechy zatopione w miodzie, pyłek pszczeli, pierzgę oraz propolis, które są doskonałym uzupełnieniem zdrowej diety.

Producent: Kubusiowa Pasieka, Lubomyśl - gmina Żary
tel. + 48 795 133 644 [Facebook](#)

Miód mniszkowy z Pasieki Miodowy Spichlerz

Słoneczny smak wiosny

Miód z mniszka lekarskiego, to prawdziwa uczta dla podniebienia i zdrowia.

Jego jasnożółty kolor i delikatny, kwiatowy aromat przenosi nas wprost na rozkwitającą łąkę. Ten wyjątkowy miód charakteryzuje się słodkim smakiem z lekko wyczuwalną nutą goryczki, która nadaje mu niepowtarzalny charakter.



Miód ten wspomaga trawienie, łagodzi niestrawności i działa żółciopędnie, co korzystnie wpływa na pracę wątroby i dróg żółciowych.

Bogactwo witamin i minerałów zawartych w nim, pomaga wzmocnić układ odpornościowy i chroni przed infekcjami.

Jest również pomocny w leczeniu stanów zapalnych górnych dróg oddechowych.

Dzięki swoim właściwościom oczyszczającym pomaga usunąć z organizmu toksyny, a jego regularne spożywanie może korzystnie wpływać na kondycję skóry, nadając jej zdrowy i promienny wygląd

Pasieka, położona w malowniczej lokalizacji, zajmuje się także produkcją innych rodzajów miodów: lipowy, akacjowy, faceliowy i gryczany oraz propolisu, pierzgi, pyłku pszczelego oraz naturalne świece z łupanego wosku pszczelego.

Miodowy Pasieka zaprasza również do udziału w warsztatach edukacyjnych, które są okazją do zgłębienia fascynującego świata pszczół i tradycji bartnictwa.

Producent: Gospodarstwo Rolne Miodowy Spichlerz, Kolsko, tel. + 48 509 268 688 www.facebook.com/miodowyspichlerz

Miód wrzosowy nektarowy z pasieki Kaczmarczyk

Miód wrzosowy od Pasieki Kaczmarczyk, to prawdziwy klejnot wśród miodów nektarowych.

Ten głęboko aromatyczny miód jest ceniony za swoje unikalne właściwości oraz intensywny, lekko gorzkawy smak z wyraźnymi nutami leśnych ziół.



- Właściwości zdrowotne: Miód wrzosowy jest znanym antyoksydantem, który wspiera układ odpornościowy oraz działa przeciwzapalnie. Jest szczególnie polecany w dietach wspomagających pracę układu moczowego i nerki.
- Konsystencja i smak: Charakterystyczna jest, jego żelowa konsystencja. Smak jest bogaty, mocno nasycany, z ziołowym posmakiem.
- Zastosowanie kulinarnie: Świetnie nadaje się do sosów, marinad, a także jako dodatek do serów i ciemnego pieczywa. Doskonale komponuje się z ostrymi i pikantnymi potrawami, równoważąc ich intensywność.

Producent: Pasieka Kaczmarczyk, Kowalów,
tel. + 48 509 968 913 [Facebook](#)

Miód wrzosowy z Pasieki Łukasza Waryasa

Miód wrzosowy z Pasieki Łukasz Waryas to prawdziwy rarytas wśród miodów, wytwarzany z nektaru kwiatów wrzosu. Charakteryzuje się głębokim, intensywnie bursztynowym kolorem oraz gęstą, niemalże żelatynową konsystencją. Jego smak jest silny, lekko gorzkawy, z wyraźnymi nutami leśnymi, co sprawia, że jest wyjątkowo ceniony przez koneserów



Właściciel pasieki dba o to, by pszczoły miały dostęp do czystych, niezanieczyszczonych obszarów wrzosowisk, na które wędruje w rejony świętoszowsko-żagańskich poligonów. Przekłada się na najwyższą jakość miodu. Stosowanie naturalnych metod pszczelarskich gwarantuje, że miód zachowuje wszystkie swoje zdrowotne właściwości.

Miód wrzosowy jest znany ze swoich właściwości antyseptycznych i wspomagających układ krążenia. Idealnie nadaje się do herbaty, jako dodatek do serów oraz jako składnik różnorodnych przepisów kulinarnych.

Prestiżowa nagroda Grand Prix w konkursie „Pszczelarz Roku 2024” potwierdza, że miody z Pasieki Łukasz Waryas stanowią wybór najwyższej jakości, doceniany zarówno w kraju, jak i poza jego granicami.

Producent: Pasieka Łukasz Waryas, Krosno Odrzańskie,
tel. +48 724 838 098 sklep internetowy www.pasiekawaryas.pl
[Facebook](#)

Miód wrzosowy z Pasieki Trzebiszewo

Naturalne bogactwo puszczy Nadnoteckiej

Pasieka w Trzebiszewie, malowniczo położona na skraju puszczy Nadnoteckiej, jest miejscem, gdzie przyroda obdarowuje nas wyjątkowymi skarbami, w tym miodem wrzosowym.

Ten głęboko bursztynowy miód jest ceniony za swój unikalny, lekko gorzkawy smak i żelatynową konsystencję.



Walory zdrowotne miodu wrzosowego:

- Wsparcie dla układu moczowego i nerek - jest znanym diuretykiem, wspomagającym funkcjonowanie nerek i układu moczowego.
- Dzięki wysokiej zawartości antyoksydantów miód wrzosowy pomaga w walce z wolnymi rodnikami, wspierając zdrowie komórkowe i ogólne witalność.
- Przyczynia się do łagodzenia objawów związanych z niestrawnością i innymi dolegliwościami trawiennymi.
- Wzmacnianie układu krążenia: Jego składniki aktywne sprzyjają zdrowiu serca i naczyń krwionośnych, przeciwdziałając miażdżycy.

Pasieka oferuje ponadto, szeroką gamę miodów: rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, gryczany, mniszkowy, spadziowy oraz pyłek kwiatowy, propolis i воск

**Producent: Pasieka Trzebiszewo, gmina Skwierzyna,
tel. +48 502 558 396 Allegro**

Miód wielokwiatowy nektarowy z pasieki Rygalscy

Miód wielokwiatowy nektarowy z Pasieki Rygalskich, to prawdziwy skarb natury, który zawdzięcza swoje wyjątkowe właściwości szerokiej gamie kwiatów, z których pszczoły zbierają nektar.



Wytwarzany w zgodzie z ekologicznymi metodami pszczelarstwa, miód ten charakteryzuje się bogatym, zmiennym bukietem smakowym i aromatem, który może różnić się w zależności od sezonu i roślinności dominującej w okresie zbiorów.

Jest on niezwykle wartościowy dla zdrowia, dzięki swojej naturalnej słodczy i bogactwu składników odżywczych. Zawiera łatwo przyswajalne cukry proste, a także witaminy, minerały i antyoksydanty, które wzmacniają odporność, wspomagają układ krążenia i poprawiają samopoczucie.

Pasieka Rygalskich dba, aby miód był pozyskiwany w sposób najbardziej naturalny, bez dodatku sztucznych substancji czy konserwantów. Dzięki temu miód wielokwiatowy zachowuje wszystkie swoje prozdrowotne właściwości oraz jest bezpieczny dla konsumentów szukających produktów najwyższej jakości.

Ten rodzaj miodu jest doskonały nie tylko jako dodatek do herbaty czy deserów, ale także jako element zdrowej diety.

**Producent: Pasieka Rygalscy, Lipki Wielkie,
tel. +48 728 533 328 [Facebook](#)**

Miód wielokwiatowy z doliny Warty

z Pasieki w Sadzie

Produkt Tradycyjny

Smak i zapach:

Smak delikatny, lekko słodki i kwiatowy zapach. W stanie krystalicznym zapach silny, przypominający wosk.



Miód wielokwiatowy z doliny Warty, to naturalny skarb regionu, który zdobywa uznanie dzięki swojej różnorodności i bogactwu smaków. Pozyskiwany z kwitnących roślin nadwarciańskich łąk, jest prawdziwym "bukietem kwiatów", odzwierciedlającym bogactwo lokalnej flory.

Jest to miód, który charakteryzuje się delikatnym, lekko słodkim smakiem oraz kwiatowym zapachem. Po skrzystalizowaniu, jego zapach staje się intensywniejszy, przypominający wosk.

Nektar do produkcji miodu pochodzi z takich roślin jak leszczyna, wierzba, klon, wiśnia, olcha, jabłoń i głóg.

Dzięki wysokiej zawartości antyoksydantów stosowany jest, jako naturalny środek wspomagający leczenie przeziębień, infekcji dróg oddechowych.

Miód wystawiany jest na licznych lokalnych festiwalach i targach, m.in.: Jarmarku Miodnym Świętego Michała w Gorzowie Wlkp. Lubuskim Święcie Chleba w Bogdańcu oraz Lubuskim Miodobraniu w Lubiszynie.

Producent: Pasieka w Sadzie Agnieszka, Paweł Kamińscy, Gostkowiec tel. +48 781 276 715 [Facebook](#)

Miód wielokwiatowy z Pasieki Wojciecha

Miód wielokwiatowy z Pasieki Wojciecha ceniony jest za swoją unikalną kompozycję smakową i lecznicze właściwości.

Pozyskiwany z nektarów wielu kwitnących równocześnie roślin miododajnych, które rosną na polach, w sadach, lasach oraz na łąkach, oferuje szeroką paletę nut aromatycznych.



Jego barwa, smak i zapach zależą od sezonu zbioru: miód z kwiatów wiosennych charakteryzuje się jasnym kolorem i delikatnością, natomiast miód z letnich kwiatów jest ciemniejszy, z mocniejszym smakiem i wyraźniejszym aromatem.

Miód wielokwiatowy jest znakomitym źródłem łatwo przyswajalnych cukrów prostych, które wspierają działanie mięśnia sercowego i są korzystne dla osób z problemami wątrobowymi oraz pęcherzyka żółciowego. Dzięki swoim antyalergicznym właściwościom, jest także cennym produktem dla osób uczulonych na pyłki, pomagając im łagodzić objawy alergii i budować odporność.

Sz szczególnie polecany dla dzieci, jako naturalny sposób na leczenie i zapobieganie przeziębieniom, grypie oraz innym chorobom dolnych dróg oddechowych.

Producent: Pasieka Wojciecha Wojciech Nawrot, Lubsko
tel. +48 531 037 008 www.pasieka.igra.pl

Miód nektarowy wielokwiatowy z Pasieki DBA

Miód wielokwiatowy, zwany też miodem tysiąca kwiatów, jest naturalnym produktem powstałym z nektaru wielu różnych roślin kwitnących w tym samym czasie, co nadaje mu zróżnicowany i bogaty smak oraz aromat. Ten rodzaj miodu może różnić się kolorami od jasnożółtego do ciemnobursztynowego w zależności od roślin, z których pochodzi nektar.



Właściwości zdrowotne miodu wielokwiatowego:

- Wsparcie układu immunologicznego: Jego antyoksydacyjne i antybakteryjne właściwości pomagają wzmacniać odporność.
- Działanie przeciwzapalne: Skutecznie łagodzi stany zapalne, co jest pomocne w leczeniu chorób dróg oddechowych i skóry.
- Wsparcie dla układu trawiennego: Działa prebiotycznie, wspierając zdrową florę bakteryjną jelit.
- Źródło energii: Szybko przyswajalne cukry naturalne dostarczają energii, idealne dla osób aktywnych fizycznie.

**Producent: Pasieka DBA Dorota, Bronisław Adamowicz,
Rzepin, tel. +48 691 854 561, 794 962 336 [Facebook](#)**

Miód nostrzykowy z Pasieki Marty Lewandowskiej

Miód nostrzykowy z Pasieki Marty Lewandowskiej, usytuowanej w Kamieniu Małym, czerpie swoje unikalne właściwości z nektaru kwiatu nostrzyka, rośliny znanej z leczniczych właściwości. Położenie pasieki w regionie bogatym w naturalną florę pozwala na produkcję miodów o wyjątkowych walorach zdrowotnych i smakowych.



Właściwości zdrowotne miodu nostrzykowego:

- Miód nostrzykowy jest ceniony za swoje właściwości wspomagające serce i układ krążenia.
- Dzięki swoim naturalnym składnikom, pomaga zmniejszać stany zapalne w organizmie.
- Regularne spożywanie miodu nostrzykowego może przyczyniać się do poprawy trawienia i łagodzenia problemów żołądkowych.
- Wzmacnia system immunologiczny, pomagając organizmowi w walce z infekcjami.

Pasieka oferuje również inne rodzaje miodów, takie jak miód akacjowy, chabrowy, lipowy, gryczany, oraz faceliowy. Dodatkowo, pasieka wzbogaca swoją ofertę o produkty takie jak pyłek kwiatowy i propolis.

**Producent: Pasieka Marta Lewandowska,
Kamień Mały - gmina Witnica, tel. +48 518 713 918**

Miód nektarowo-spadziowy z Pasieki w Sadzie

Smak i zapach:

Produkt Tradycyjny

Lekko cierpki korzenny smak, możliwy wyczuwalny aromat kwiatowy.



Nadwarciański miód nektarowo-spadziowy z Gostkowic i okolic, to unikatowy produkt pszczelarski. Bogata flora, słynąca z czystych, ekologicznie terenów, dostarcza pszczelarzom idealnych warunków do produkcji tego wyjątkowego miodu.

Jest produktem szczególnym ze względu na swoje pochodzenie – spadź z wierzby, topoli, klonu, leszczyny oraz trzciny, połączona z nektarem z drzew owocowych i roślin łąkowych, tworzy niepowtarzalny smak i aromat.

To miód o wielu właściwościach zdrowotnych, łączący lecznicze działanie miódów nektarowych z silnymi właściwościami antybiotycznymi miódów spadziowych. Znajduje zastosowanie w tradycyjnej medycynie do łagodzenia objawów przeziębień i wzmocnienia odporności. Jego regularne spożywanie może wspomagać układ sercowo-naczyniowy i poprawiać ogólną kondycję zdrowotną.

Miód ten jest prezentowany na lokalnych wydarzeniach, takich jak: Jarmark Świętego Michała w Gorzowie Wlkp., Lubuskie Święto Chleba w Bogdańcu oraz Lubuskie Miodobranie w Lubiszynie.

Producent: Pasieka w Sadzie Agnieszka, Paweł Kamińscy, Gostkowice tel. +48 781 276 715 [Facebook](#)

Miód leśny nektarowo-spadziowy z Pasieki Trzebiszewo

Pasieka Trzebiszewo, położona na skraju puszczy Nadnoteckiej w otoczeniu malowniczych lasów, słynie z produkcji miodu leśnego nektarowo-spadziowego. Wyprodukowany według tradycyjnych metod, ten miód to kwintesencja tego, co najlepsze w lokalnym ekosystemie.



Walory zdrowotne miodu leśnego:

- Dzięki bogactwu enzymów i naturalnych antybiotyków, miód ten działa przeciwbakteryjnie i przeciwzapalnie.
- Obfitość witamin, takich jak witamina C, oraz minerałów, w tym żelazo i magnez, wzmacnia układ odpornościowy.
- Specyficzna konsystencja i enzymy wspierają proces trawienia, czyniąc go idealnym dodatkiem do diety.
- Związki fenolowe działają jako antyoksydanty, chroniąc organizm przed stresem oksydacyjnym.
- Szybko dostarcza energii dzięki naturalnym cukrom, jak fruktoza i glukoza.

Pasieka w Trzebiszewie oferuje także inne produkty takie jak miody: rzepakowe, wielokwiatowe, lipowe, akacjowe, gryczane, malinowe, nawłociowe, wrzosowe oraz unikalne miody spadziowe oraz pyłek kwiatowy, propolis i воск.

**Producent: Pasieka Trzebiszewo, gmina - Skwierzyna,
tel. +48 502 558 396 Allegro**

Miód leśny z Pasieki Miodowy Spichlerz

Miód leśny z Pasieki Miodowy Spichlerz, dzięki temu, że pszczoły mają dostęp do czystego środowiska leśnego, ceniony jest za swoje głębokie walory smakowe oraz bogactwo zdrowotne.



Jego ciemny kolor i wyrazisty aromat pochodzą z nektaru dzikich roślin leśnych, co nadaje mu, nie tylko unikatowy smak, ale także sprawia, że jest wyjątkowo bogaty w minerały, takie jak: żelazo, magnez i potas. Te składniki mają kluczowe znaczenie dla wielu funkcji organizmu, w tym dla układu krwionośnego i nerwowego.

Jego naturalne właściwości antyoksydacyjne pomagają w walce z wolnymi rodnikami, co przyczynia się do poprawy ogólnego stanu zdrowia i może opóźniać procesy starzenia.

Miód leśny jest również znany z działania wzmacniającego odporność, co czyni go idealnym wyborem, szczególnie w sezonie przeziębień.

Pasieka nie używa sztucznych nawozów ani antybiotyków, a ule wykonane są z naturalnego drewna, co dodatkowo zapewnia wysoką jakość i czystość produktu.

W naszej ofercie znajdują się również inne rodzaje miodu: lipowy, akacjowy, faceliowy, mniskowy oraz gryczany, także inne produkty pszczele: propolis, pierzga i pyłek pszczeli.

Zapraszamy do uczestnictwa w naszych warsztatach edukacyjnych, gdzie można zgłębić fascynujący świat pszczół i tradycję bartnictwa.

**Producent: Gospodarstwo Rolne Miodowy Spichlerz, Kolsko,
tel. + 48 509 268 688 www.facebook.com/miodowyspichlerz**

Miód ze spadzi iglastej z Pasieki Marty Lewandowskiej

Miód ze spadzi iglastej z Pasieki Marty Lewandowskiej w Kamieniu Małym jest unikalnym produktem, który wykazuje liczne korzyści zdrowotne. Wytwarzany z żywic drzew iglastych, ten rodzaj miodu jest szczególnie ceniony za swoje właściwości antyseptyczne i przeciwzapalne.



Właściwości zdrowotne miodu ze spadzi iglastej:

- Wspomaganie układu oddechowego: Miód ten jest znany z łagodzenia objawów infekcji dróg oddechowych, takich jak kaszel czy zapalenie gardła.
- Działanie antyseptyczne i przeciwzapalne: Miód ze spadzi iglastej pomaga w leczeniu ran i stanów zapalnych dzięki swoim naturalnym właściwościom bakteriobójczym.
- Wsparcie układu immunologicznego: Regularne spożywanie miodu ze spadzi iglastej może wzmacniać system odpornościowy, pomagając w walce z chorobami.
- Zdrowie układu pokarmowego: Dzięki swoim właściwościom przeciwbakteryjnym, miód ten może pomagać w zwalczaniu infekcji i poprawie zdrowia jelit.

Pasieka oferuje również szeroki wybór innych rodzajów miodów, takich jak: miód akacjowy, chabrowy, lipowy, gryczany, nostrzykowy i faceliowy, a także pyłek kwiatowy i propolis.

**Producent: Pasieka Marta Lewandowska,
Kamień Mały - gmina Witnica, tel. +48 518 713 918**

Miód gryczany z Pasieki Łukasza Waryasa

Miód gryczany z Pasieki Łukasza Waryasa charakteryzuje się ciemną, niemal rubinową barwą i mocnym, charakterystycznym aromatem. Jest ceniony za swoje liczne właściwości zdrowotne. Pszczoły zbierają nektar z kwiatów gryki, co nadaje temu miodowi unikalne właściwości.



Właściciel pasieki, dbając o naturalne metody produkcji, zapewnia, że każda partia miodu jest wolna od dodatków chemicznych i zachowuje wszystkie naturalne wartości. Główne właściwości zdrowotne miodu gryczanego:

- Wzmacnia układ krążenia: Zawiera antyoksydanty, które pomagają w ochronie serca i naczyń krwionośnych.
- Poprawia stan krwi: Bogaty w żelazo,.
- Jego antybakteryjne właściwości wspomagają walkę z infekcjami.
- Korzystnie wpływa na trawienie oraz może łagodzić objawy żołądkowe.

Pasieka Łukasz Waryas jest znana z dbałości o wysoką jakość swoich produktów, co potwierdza liczne nagrody i wyróżnienia, w tym Grand Prix w konkursie „Pszczelarz Roku 2024”.

Producent: Pasieka Łukasz Waryas, Krosno Odrzańskie,
tel. +48 724 838 098 sklep internetowy www.pasiekawaryas.pl
Facebook

Miód gryczany z Pasieki Wojciecha



Miód gryczany z Pasieki Wojciecha, to prawdziwy skarb natury, ceniony za swoje niezwykle właściwości zdrowotne.

Pozyskiwany z kwiatów gryki, ma intensywny, ostry smak i charakterystyczny, ciemno-herbaciany kolor.

Znany jest z wysokiej zawartości rutyny, która jest kluczowa dla oczyszczania naczyń krwionośnych, co czyni go idealnym wyborem dla osób zmagających się z chorobami sercowo-naczyniowymi, takimi jak miażdżycza czy nadciśnienie.

Pomaga w regeneracji kości i gojeniu ran, co jest szczególnie cenne w terapii ortopedycznej i po złamaniach.

Ponadto, jego spożywanie może przynieść ulgę w zapaleniach nerek i opłucnej oraz wspierać funkcje poznawcze, wzrok i słuch.

W Pasiece Wojciecha stawiamy na tradycyjne metody pszczelarstwa, dzięki czemu nasz miód gryczany zachowuje wszystkie swoje cenne właściwości. Jest to produkt w pełni naturalny, pozyskiwany z dbałością o najwyższą jakość i czystość, bez użycia chemicznych dodatków.

Producent: Pasieka Wojciecha Wojciech Nawrot, Lubsko
tel. +48 531 037 008 www.pasieka.igra.pl

Miód nektarowy gryczany z Pasieki DBA

Pasieka, będąca owocem rodzinnej pasji i tradycji, zlokalizowana jest w sercu lasów, co zapewnia idealne warunki do produkcji wyjątkowych miódów o naturalnym smaku i aromacie.

W jej ofercie znajdziemy również miód gryczany, który jest jednym z najbardziej cenionych miódów ze względu na swoje wyjątkowe właściwości zdrowotne.



Charakteryzuje się on ciemną barwą i intensywnym, mocnym smakiem, który może przypominać karmel z nutą goryczy.

Właściwości zdrowotne miodu gryczanego:

- Wzmacnianie układu krążenia: bogaty w antyoksydanty, w tym rutynę, która pomaga wzmocnić naczynia krwionośne i poprawić krążenie.
- Wsparcie dla wątroby - wspomaga detoksykację.
- Układ trawienny: zalecany osobom z problemami trawiennymi, ponieważ wspomaga trawienie i łagodzi objawy związane z zapaleniem błony śluzowej żołądka.
- Działanie przeciwzapalne i przeciwbakteryjne: stosowany jako naturalny środek przeciwbólowy i przeciwzapalny.

Pasieka oferuje szeroki wybór miódów, w tym miód rzepakowy, wielokwiatowy z głogiem, lipowy, słonecznikowy, ostropestowy i chabrowy.

Producent: Pasieka DBA Dorota, Bronisław Adamowicz, Rzepin, tel. +48 691 854 561, 794 962 336 [Facebook](#)

Miód gryczany z Pasieki Marty Lewandowskiej

Miód gryczany z Pasieki Marty Lewandowskiej zachwyca intensywnym, lekko ostrym smakiem i ciemnobursztynową barwą.

Pasieka oferuje również inne rodzaje miodów, takie jak akacjowy, chabrowy, lipowy, nostrzykowy, faceliowy, ze spadzi iglastej, a także pyłek kwiatowy i propolis.



Właściwości zdrowotne miodu gryczanego:

1. Bogactwo antyoksydantów - posiada wysokiej zawartości przeciwutleniacze, które pomagają w neutralizacji wolnych rodników i ochronie organizmu przed stresem oksydacyjnym.
2. Wsparcie dla układu krążenia - regularne spożywanie miodu gryczanego może przyczyniać się do obniżenia poziomu złego cholesterolu (LDL) oraz poprawy elastyczności naczyń krwionośnych, co jest kluczowe w profilaktyce chorób serca.
3. Właściwości przeciwzapalne - jest pomocny w łagodzeniu stanów zapalnych, takich jak bóle gardła czy problemy z zatokami.
4. Poprawa odporności - wzmacnia układ odpornościowy, co jest szczególnie korzystne w sezonie przeziębień i grypy.
5. Wsparcie dla zdrowia wątroby - Dzięki swoim właściwościom detoksykacyjnym może wspierać wątrobę w procesach oczyszczania organizmu.

**Producent: Pasieka Marta Lewandowska,
Kamień Mały - gmina Witnica, tel. +48 518 713 918**

Miód faceliowy - Pasieka "Kuba" i "Patrik"



Miód faceliowy jest wyjątkowym produktem pszczelim, którego bogate właściwości zdrowotne sprawiają, że cieszy się on dużym uznaniem wśród konsumentów. Zalecany jest przede wszystkim do wsparcia układu odpornościowego, szczególnie w przypadku osłabienia, spowodowanego nadmiernym wysiłkiem intelektualnym, psychicznym lub fizycznym. Jego terapeutyczne działanie rozciąga się także na szerokie spektrum dolegliwości układu krążenia, takich jak: niewydolność mięśnia sercowego, miażdżyca czy nadciśnienie tętnicze, a także problemów związanych z układem pokarmowym i oddechowym, w tym astmą oskrzelową.

Posiada właściwości detoksykacyjne, co czyni go idealnym wyborem dla osób regularnie spożywających alkohol, tytoń i kawę. Jego zastosowanie w dietetyce i medycynie naturalnej jest szerokie, dzięki czemu jest produktem wyjątkowo cenionym w wielu gospodarstwach domowych.

Charakteryzuje się łagodnym, kwiatowym zapachem oraz delikatnie kwaskowym smakiem z subtelną słodyczą, co sprawia, że jest doskonałym dodatkiem do wielu potraw i napojów, podnosząc ich walory smakowe.

Producent: Pasieka Klenica – Pasieka „KUBA” i „PATRYK”, Klenica, tel. + 48 601 970 421, 603 822 096 [Facebook](#)

Miód faceliowy z Pasieki Łukasza Waryasa

Miód faceliowy z Pasieki Łukasza Waryasa w Krośnie Odrzańskim, to wyjątkowy produkt, ceniony za swój delikatny, kwiatowy smak i jasną, złocistą barwę.

Pozyskiwany z nektaru facelii, znanej z obfitości i jakości swoich kwiatów, miód ten jest doskonałym źródłem naturalnych składników odżywczych.

Prowadzący pasiekę zapewnia pszczołom doskonałe warunki do produkcji tego wyjątkowego miodu.



Stosując naturalne metody hodowli bez dodatków chemicznych, właściciel dba o jakość swoich produktów. Główne właściwości zdrowotne miodu faceliowego:

- Wspiera układ odpornościowy.
- Działa kojąco: Polecany przy problemach drogami oddechowych.
- Poprawia trawienie - dzięki zawartym w nim enzymom

Pasieka oferuje ponadto szeroką gamę miodów: rzepakowy, akacjowy, lipowy, gryczany oraz wielokwiatowy, także pyłek kwiatowy, propolis oraz matki pszczele. Wyróżnienie w postaci Grand Prix w konkursie „Pszczelarz Roku 2024” dodatkowo potwierdza wyjątkowość i renomę pasieki.

Producent: Pasieka Łukasz Waryas, Krosno Odrzańskie,
tel. +48 724 838 098 sklep internetowy www.pasiekawaryas.pl
Facebook

Miód faceliowy z Pasieki nad Odrą

Miód faceliowy z Pasieki nad Odrą w Radnicy, to prawdziwy skarb wśród miodów jednogatunkowych, pozyskiwany z nektaru kwiatów facelii. Jest to miód jasny, o łagodnym i przyjemnym smaku oraz delikatnym, kwiatowym aromacie.



Znany jest ze swoich właściwości zdrowotnych, w tym wspomagania układu pokarmowego i uspokajającego działania na układ nerwowy, co czyni go idealnym wyborem dla osób poszukujących naturalnych metod poprawy dobrego samopoczucia.

Miód faceliowy jest również ceniony za swoje działanie przeciwzapalne i antyoksydacyjne, dzięki czemu pomaga w ochronie organizmu przed wolnymi rodnikami i wspiera system immunologiczny.

Jego regularne spożywanie może przyczynić się do poprawy kondycji skóry oraz ogólnego stanu zdrowia.

Pasieka nad Odrą, zlokalizowana w malowniczej Radnicy, oferuje nie tylko miód faceliowy, ale również inne rodzaje miodów jednogatunkowych takie jak akacjowy, rzepakowy, lipowy oraz gryczany.

Dodatkowo, pasieka wzbogaca swoją ofertę o miody smakowe z dodatkami takimi jak borówka, cytryna, rokitnik, imbir i orzechy, a także wytwarza pyłek kwiatowy.

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [Facebook](#)

Miód faceliowy z Pasieki DBA

Pasieka położona w sercu lasów czerpie z wielopokoleniowej pasji i tradycji rodzinnej, dzięki czemu jej miody są nie tylko wyjątkowe w smaku, ale i aromacie.

Wśród szerokiej oferty miódów pasieki znajduje się również miód faceliowy, który jest szczególnie ceniony za swoje wyjątkowe właściwości zdrowotne.



Pochodzi z nektaru kwiatów facelii, co nadaje mu delikatny, lekko kwaskowaty smak oraz jasny, niemal przezroczysty kolor. Jest to miód o łagodnym aromacie, który często przypomina zapach świeżych ziół.

Jego właściwości zdrowotne obejmują przede wszystkim działanie uspokajające i antyoksydacyjne. Jest rekomendowany jako naturalny środek wspomagający leczenie bezsenności oraz nerwic.

Dzięki wysokiej zawartości antyoksydantów, miód faceliowy pomaga w zwalczaniu wolnych rodników, co przyczynia się do ochrony organizmu przed przedwczesnym starzeniem.

Dodatkowo, miód faceliowy wykazuje działanie antybakteryjne, co czyni go doskonałym wsparciem dla układu odpornościowego, zwłaszcza w sezonie przeziębień i grypy.

Pasieka oferuje także inne rodzaje miódów, takie jak miód rzepakowy, wielokwiatowy z głogiem, lipowy, gryczany, słonecznikowy, ostropestowy i chabrowy.

Producent: Pasieka DBA Dorota, Bronisław Adamowicz, Rzepin, tel. +48 691 854 561, 794 962 336 [Facebook](#)

Miód faceliowy z Pasieki Marty Lewandowskiej

Miód faceliowy z Pasieki Marty Lewandowskiej, położonej w Kamieniu Małym, stanowi doskonały przykład połączenia tradycji pszczelarskiej z nowoczesnością w produkcji miodu. Charakteryzuje się on delikatnym, lekko kwiatowym smakiem i jasną barwą, dzięki czemu cieszy się popularnością wśród koneserów miodów naturalnych.



Szczególnie ceniony jest za swoje właściwości zdrowotne. Zawiera liczne antyoksydanty, które pomagają w neutralizacji wolnych rodników w organizmie.

Działa korzystnie na układ pokarmowy, wspomagając trawienie i przyczyniając się do poprawy funkcjonowania jelit.

Ze względu na swoje właściwości przeciwzapalne, miód faceliowy jest także polecany jako wsparcie w leczeniu stanów zapalnych skóry oraz dróg oddechowych.

W Pasiece Marty Lewandowskiej, znajdziemy szeroką ofertę innych miodów: akacjowy, chabrowy, lipowy, gryczany, nostrzykowy, ze spadzi iglastej. Każdy rodzaj miodu jest starannie produkowany, co gwarantuje zachowanie jego naturalnych wartości zdrowotnych.

Pasieka wzbogaca także swoją ofertę o inne produkty pszczelarskie takie jak pyłek kwiatowy i propolis, oferując tym samym szeroki wybór naturalnych produktów wspierających zdrowie.

**Producent: Pasieka Marta Lewandowska,
Kamień Mały - gmina Witnica, tel. +48 518 713 918**

Miód faceliowy z Pasieki Miodowy Spichlerz

Rzadka perełka wśród miodów

Miód faceliowy, to prawdziwy rarytas dla smakoszy. Jego delikatny smak i aromat, przypominający letnie łąki, zachwycą nawet najbardziej wybrednych konsumentów.



Ten miód ma działanie przeciwzapalne i przeciwhistaminowe, co czyni go doskonałym wyborem dla osób z alergiami. Ponadto, wspiera pracę wątroby i nerek oraz poprawia krążenie.

W naszej znajdują Państwo także inne rodzaje miodów: lipowy, akacjowy oraz gryczany, a także produkty takie jak propolis, pierzga, pyłek pszczeli oraz naturalne świece z łupanego wosku pszczelego.

Wszystkie nasze miody produkowane są w sposób naturalny, z poszanowaniem tradycyjnych metod pszczelarskich. Nie stosujemy sztucznych nawozów ani antybiotyków. Nasze ule są wykonane z naturalnego drewna, co pozwala pszczołom na swobodny rozwój i produkcję najwyższej jakości miodu.

Zapraszamy do uczestnictwa w prowadzonych przez nas warsztatach edukacyjnych, gdzie można zgłębić fascynujący świat pszczół i tradycję bartnictwa, ucząc się o znaczeniu tych owadów w ekosystemie oraz o korzyściach płynących z ich produktów.

**Producent: Gospodarstwo Rolne Miodowy Spichlerz, Kolsko,
tel. + 48 509 268 688 www.facebook.com/miodowyspichlerz**

Miód faceliowy z Pasieki Marta Lang

Pasieka Marta Lang, położona w malowniczym Lutol Mokrym, słynie z produkcji naturalnych miodów, wśród których znajduje się miód nektarowy faceliowy.

Uzyskiwany z nektaru kwiatów facelii, jest to miód jasny, o delikatnej i przyjemnej słodyczy, którego subtelny aromat przyciąga koneserów miodów.



Właściwości zdrowotne miodu faceliowego:

- **Przeciwzapalne działanie:** Miód faceliowy jest znany ze swoich właściwości przeciwzapalnych, dzięki czemu może przyczyniać się do redukcji stanów zapalnych w organizmie.
- **Wsparcie dla układu trawiennego:** Delikatny dla żołądka, jest zalecany dla osób z problemami trawiennymi, takimi jak zgaga czy niestrawność.
- **Uspokajające właściwości:** Pomaga w relaksacji i może wspomagać sen.
- **Antyoksydanty:** Zawiera antyoksydanty, które walczą z wolnymi rodnikami, wspomagając ogólne zdrowie i spowalniając procesy starzenia.

Pasieka oferuje szeroki wybór miodów, takich jak: rzepakowy, lipowy, leśny, akacjowy, wielokwiatowy oraz kremowane wariacje z dodatkami z liofilizowanymi owocami: czerwona porzeczka, malina, cytryna, rokitnik, imbir. Dodatkowo, pasieka produkuje pyłek pszczeleli i pierzgę

Producent: Rolniczy Handel Detaliczny Marta Lang
Lutol Mokry - gmina Trzciel, tel. +48 788 595 886

Miód nostrzykowy z Pasieki Łukasza Waryasa



Miód nostrzykowy z Pasieki Łukasz Waryas zyskuje uznanie dzięki swoim wyjątkowym właściwościom smakowym i zdrowotnym. Pozyskiwany z nektaru kwiatów nostrzyka, miód ten wyróżnia się jasnożółtym kolorem i delikatną, subtelnie słodką nutą z kwiatowymi akcentami. Jest jedynym miodem z wyczuwalnym smakiem wanilii.

Dzięki starannemu prowadzeniu pasieki, która znajduje się w Krośnie Odrzańskim, otoczonej ekologicznymi terenami, miód ten jest produktem czystym i naturalnym. Właściciel stosuje metody pszczelarstwa, które zapewniają zachowanie najcenniejszych jego składników.

Miód nostrzykowy zawiera w składzie kumarynę. Jest ceniony za działanie wzmacniające organizm, pomocny w poprawie odporności i ogólnego stanu zdrowia. Jego regularne spożywanie może przyczynić się do lepszego samopoczucia i witalności.

Pasieka Łukasz Waryas, laureat nagrody Grand Prix w konkursie „Pszczelarz Roku 2024”, gwarantuje, że każda słoik miodu nostrzykowego jest wyrazem pasji i zaangażowania w produkcję miodów najwyższej jakości.

Producent: Pasieka Łukasz Waryas, Krosno Odrzańskie,
tel. +48 724 838 098 sklep internetowy www.pasiekawaryas.pl
Facebook

Miód chabrowy z Pasieki DBA

Pasieka położona w sercu lasów oferując miody najwyższej jakości, które zachwycają swoim naturalnym smakiem i aromatem. Jednym z ciekawszych produktów tej pasieki jest miód chabrowy, pozyskiwany z kwiatów chabra bławatka.



To niezwykle rzadki miód, który charakteryzuje się delikatnym, kwiatowym aromatem i subtelnie słodkim smakiem z wyraźną nutą ziołową.

Właściwości zdrowotne miodu chabrowego są szczególnie cenione ze względu na jego działanie antyoksydacyjne. Miód ten jest bogaty w naturalne antyoksydanty, które pomagają w neutralizowaniu wolnych rodników, przyczyniając się do ochrony organizmu przed procesami starzenia i rozwojem wielu chorób cywilizacyjnych.

Miód chabrowy wspiera również układ sercowo-naczyniowy dzięki zawartości flawonoidów, które mogą pomóc obniżyć poziom złego cholesterolu oraz poprawić krążenie krwi.

Pasieka oferuje szeroki wybór miodów, w tym miód rzepakowy, wielokwiatowy z głogiem, akacjowy, lipowy, gryczany, a także regionalne odmiany takie jak miód słonecznikowy, ostropestowy i właśnie chabrowy.

Producent: Pasieka DBA Dorota, Bronisław Adamowicz, Rzepin, tel. +48 691 854 561, 794 962 336 [Facebook](#)

Miód chabrowy z Pasieki Marty Lewandowskiej

Pasieka Marty Lewandowskiej, umiejscowiona w malowniczej okolicy Kamienia Wielkiego, korzysta z bogactwa lokalnej flory, w tym także kwiatów chabra, które nadają miodowi jego charakterystyczne cechy.



Miód chabrowy ceniony jest za swoje właściwości antyoksydacyjne, dzięki wysokiej zawartości związków fenolowych, które pomagają zwalczać wolne rodniki w organizmie.

Posiada także właściwości przeciwzapalne, co czyni go pomocnym w łagodzeniu stanów zapalnych i wspomaganiu procesów regeneracyjnych w organizmie.

Tradycyjnie stosowany jest również do wspomagania układu oddechowego, szczególnie w sezonach przeziębień oraz w leczeniu infekcji.

Pasieka oferuje również inne rodzaje miodów, takie jak: akacjowy, lipowy, gryczany, nostrzykowy, faceliowy oraz miód ze spadzi iglastej.

W ofercie znajduje się także pyłek kwiatowy i propolis, rozszerzając gamę produktów naturalnych dostępnych dla konsumentów poszukujących zdrowych alternatyw w codziennej diecie.

**Producent: Pasieka Marta Lewandowska,
Kamień Mały - gmina Witnica, tel. +48 518 713 918**

Miód słonecznikowy z Pasieki Trzebiszewo

Skarbnica Zdrowia

Pasieka w Trzebiszewie, położona na skraju malowniczej puszczy Nadnoteckiej, jest źródłem wyjątkowych produktów pszczelich, w tym miodu słonecznikowego. Ten złocisty nektar jest ceniony za swoje liczne właściwości zdrowotne i intensywny, słodki smak.



Walory zdrowotne miodu słonecznikowego:

- Wsparcie dla serca i układu krwionośnego: Miód słonecznikowy jest znanym sprzymierzeńcem serca, pomagającym w utrzymaniu zdrowia układu krążenia dzięki swoim antyoksydacyjnym właściwościom.
- Działanie korzystne na układ pokarmowy: Regularne spożywanie miodu słonecznikowego wspiera zdrowie żołądka i jelit, a także wpływa korzystnie na funkcjonowanie wątroby.
- Regulacja poziomu cholesterolu: Obecność fitosteroli w miodzie słonecznikowym pomaga w obniżaniu poziomu „złego” cholesterolu LDL, co przyczynia się do poprawy ogólnego stanu zdrowia.

Pasieka w Trzebiszewie oferuje ponadto miody: rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, gryczany, mniszkowy, spadziowy, a także pyłek kwiatowy, propolis i wosk.

**Producent: Pasieka Trzebiszewo, gmina Skwierzyna,
tel. +48 502 558 396 Allegro**

Miód słonecznikowy z Pasieki DBA

Pasieka, będąca dziełem rodzinnej pasji i tradycji, usytuowana jest w malowniczym sercu leśnych ostępów, gdzie stwarza idealne warunki dla produkcji wysokiej jakości miódów, które charakteryzują się naturalnym smakiem i intensywnym aromatem: rzepakowy, wielokwiatowy, lipowy, gryczany, chabrowy, słonecznikowy, ostropestowy.



Miód słonecznikowy charakteryzuje się jasnozłotym kolorem i wyraźnym słodkim smakiem z subtelną goryczką w tle, co czyni go popularnym wyborem wśród koneserów miodu.

Właściwości zdrowotne miodu słonecznikowego:

- Wsparcie dla serca: Dzięki obecności antyoksydantów, miód słonecznikowy może przyczyniać się do ochrony układu sercowo-naczyniowego.
- Działanie przeciwzapalne.
- Wsparcie dla układu trawiennego: Jego właściwości mogą przynosić ulgę w niektórych dolegliwościach żołądkowych i wspierać prawidłowe trawienie.
- Regulacja cholesterolu: Miód słonecznikowy może wpływać na obniżenie poziomu złego cholesterolu LDL, jednocześnie podnosząc poziom dobrego cholesterolu HDL.

Producent: Pasieka DBA Dorota, Bronisław Adamowicz, Rzepin, tel. +48 691 854 561, 794 962 336 [Facebook](#)

Miód malinowy leśny z Pasieki Trzebiszewo

Naturalny Elixir z Puszczy Nadnoteckiej.

Pasieka w Trzebiszewie, położona na skraju malowniczej puszczy Nadnoteckiej, oferuje wyjątkowy miód malinowy leśny, który powstaje z nektaru dziko rosnących malin i jeżyn. To idealne środowisko gwarantuje najwyższą jakość miodu, który zachwyca swoim niepowtarzalnym, delikatnie słodkim i subtelnie malinowym smakiem.



Walory zdrowotne miodu malinowego leśnego:

- Wzmacnia odporność - szczególnie w okresie zwiększonej zachorowalności na przeziębienia.
- Działa antyseptycznie i przeciwgorączkowo: Idealny w leczeniu i łagodzeniu objawów przeziębienia oraz stanów zapalnych gardła.
- Stymuluje apetyt: Polecany dzieciom i dorosłym jako naturalne wspomaganie apetytu.
- Pomocny w leczeniu anemii i miażdżycy: Dzięki zawartości żelaza i innych cennych minerałów pomaga w walce z niedokrwistością oraz wspiera serce i układ krwionośny.

Pasieka w Trzebiszewie oferuje szeroką gamę miodów: rzepakowe, wielokwiatowe, akacjowe, gryczane, mniszkowe, spadziowe. Dodatkowo, miłośnicy pszczelarstwa mogą znaleźć w ofercie pyłek kwiatowy, propolis oraz wosk

**Producent: Pasieka Trzebiszewo, gmina Skwierzyna,
tel. +48 502 558 396 Allegro**

Miód kremowany z Pasieki Łukasza Waryasa



Miód kremowany smakowy z Pasieki Łukasz Waryas stanowi doskonałe połączenie tradycyjnego pszczelarstwa z nowoczesnymi smakami. Uzyskiwany przez ubijanie miodu nektarowego do kremowej konsystencji, jest następnie wzbogacany o naturalne dodatki, takie jak orzechy, owoce czy przyprawy.

Charakterystyka miodu kremowanego smakowego:

- Konsystencja: Miękką i gładką, idealną do smarowania.
- Dodatki: Dostępny w różnych wariantach smakowych, od wanilii i cynamonu po maliny i kakao.
- Zastosowanie: Świetnie sprawdza się jako dodatek do pieczywa, deserów, jogurtów czy owsianki.

Pasieka Łukasz Waryas zlokalizowana w Krośnie Odrzańskim, dzięki swojemu zaangażowaniu w ekologiczną produkcję i innowacje, zdobyła uznanie na scenie pszczelarskiej, co potwierdza otrzymanie prestiżowej nagrody Grand Prix w konkursie „Pszczelarz Roku 2024”. Ta nagroda świadczy o wysokiej jakości i unikalności produktów pasieki, w tym miodu kremowanego smakowego.

Producent: Pasieka Łukasz Waryas, Krosno Odrzańskie,
tel. +48 724 838 098 sklep internetowy www.pasiekawaryas.pl
Facebook

Miody kremowane z Pasieki Marta Lang



Wśród oferowanych produktów Pasieki Marta Lang znajdują się unikalne miody kremowane, wzbogacone naturalnymi dodatkami, liofilizowanymi owocowymi i roślinnymi, które zachwycają smakiem oraz oferują korzyści zdrowotne:

- Czerwona porzeczka: Bogata w witaminę C i antyoksydanty, wspomaga układ odpornościowy, działa przeciwzapalnie.
- Malina: Zawiera witaminy C, E, B oraz minerały jak potas i magnez, wspomaga serce, układ krążenia i ma działanie antyoksydacyjne.
- Cytryna: Wysoka zawartość witaminy C, pomaga wzmocnić odporność, poprawia trawienie i oczyszcza organizm z toksyn.
- Rokitnik: Bogaty w witaminę C i inne przeciwutleniacze, wspiera układ odpornościowy, poprawia kondycję skóry.
- Imbir i cytryna: Działa rozgrzewająco, wspomaga trawienie, działa przeciwzapalnie, pomaga w przeziębieniach.

Pasieka oferuje również miody: rzepakowy, lipowy, leśny, akacjowy, faceliowy oraz pyłek pszczeli i pierzgę.

**Producent: Rolniczy Handel Detaliczny Marta Lang
Lutol Mokry - gmina Trzciel, tel. +48 788 595 886**

Miody smakowe z Pasieki nad Odrą



Pasieka nad Odrą oferuje również wyjątkową gamę miódów smakowych.

Właściwości zdrowotne miódów smakowych:

- Miód z borówką - bogaty w antyoksydanty, wspomaga wzrok i układ sercowo-naczyniowy.
- Miód z cytryną oferuje dodatkową dawkę witaminy C, wspomagając układ odpornościowy, działa detoksykująco.
- Miód z rokitnikiem - ma właściwości przeciwzapalne oraz wsparcie dla zdrowia skóry i układu pokarmowego.
- Miód z imbirem może łagodzić problemy trawienne, a także działać przeciwzapalnie i rozgrzewająco.
- Miód z orzechami dostarcza zdrowych tłuszczów i białka, wspierając zdrowie serca i układu nerwowego.
- Miód z żurawiną jest doskonały dla zdrowia układu moczowego i przeciwdziała infekcjom.
- Miód z truskawkami i z wiśnią dostarcza witamin i minerałów, które pomagają w utrzymaniu zdrowej skóry i wspierają układ odpornościowy.

Dodatkowo, pasieka produkuje pyłek kwiatowy,

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.

tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [Facebook](#)

Miody kremowane z Kubusiowej Pasieki



Miody kremowane z dodatkami liofilizowanymi oferowane przez Kubusiową Pasiekę w Lubomyślu koło Żar, to prawdziwe dzieła sztuki pszczelarskiej. Każdy słoik tych wyjątkowych miódów to połączenie najwyższej jakości miodu kremowanego z naturalnymi, liofilizowanymi dodatkami takimi jak malina, czarna porzeczka, mięta czy cynamon. Oferujemy także wiele innych smaków, które zachwycą każdego miłośnika niebanalnych połączeń.

Te wyjątkowe miody charakteryzują się nie tylko bogactwem smaku, ale także zachowaniem wszystkich wartości odżywczych zarówno miodu, jak i dodanych owoców i ziół.

Kubusiowa Pasieka stawia na naturalne produkty, dbałość o każdy szczegół oraz edukację ekologiczną, dzięki czemu odwiedzający mogą nie tylko nabyć wyjątkowy produkt, ale także zgłębić tajniki powstawania miodu i życia pszczoł. Poza miódami kremowanymi, pasieka oferuje również szeroką gamę innych miódów odmianowych: rzepakowy, lipowy, wielokwiatowy, akacjowy, faceliowy, miód z terenów leśnych, kremowany, wrzosowy oraz inne produkty: owoce liofilizowane, orzechy zatopione w miodzie, pyłek pszczełi, pierzgę i propolis.

Producent: Kubusiowa Pasieka, Lubomyśl - gmina Żary
tel. + 48 795 133 644 [Facebook](#)

Rokitnik w miodzie z Kubusiowej Pasieki

Rokitnik w miodzie z Kubusiowej Pasieki w Lubomyślu koło Żar, to unikatowy produkt łączący wyjątkowe właściwości zdrowotne rokitnika z naturalną słodyczą miodu. Pasieka ta, położona wśród malowniczych łąk i lasów, zapewnia pszczelarzom idealne warunki do pozyskiwania miodu najwyższej jakości.



Rokitnik, znany ze swoich silnych właściwości antyoksydacyjnych oraz wysokiej zawartości witaminy C, wspomaga system odpornościowy i przyspiesza procesy regeneracyjne w organizmie. Zatopiony w czystym miodzie, rokitnik zyskuje dodatkowe właściwości kojące i wzmacniające.

Pasieka Kubusiowa oferuje szeroką gamę miodów odmianowych, a rokitnik w miodzie stanowi jedną z jej najbardziej wyjątkowych propozycji.

Oprócz tego, w asortymencie pasieki znajdują się inne produkty takie jak miody rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, faceliowy, lipowy, z terenów leśnych, kremowany, wrzosowy, a także owoce liofilizowane, orzechy zatopione w miodzie akacjowym, pyłek pszczeni, pierzgę oraz propolis.

Producent: Kubusiowa Pasieka, Lubomyśl - gmina Żary
tel. + 48 795 133 644 [Facebook](#)

Miód z rokitnikiem z Pasieki nad Odrą

Miód smakowy z rokitnikiem z Pasieki nad Odrą, pochodzący z idyllicznej Radnicy, to wyjątkowa kombinacja naturalnego miodu z dodatkiem rokitnika, znanego ze swoich niezwykłych właściwości zdrowotnych.

Rokitnik to bogate źródło witamin (C, E, A) i antyoksydantów, które przyczyniają się do wzmacniania odporności i poprawy ogólnego stanu zdrowia.



Właściwości zdrowotne miodu z rokitnikiem:

- Wzmacnianie odporności: Wysoka zawartość witaminy C w rokitniku sprawia, że miód ten jest idealny w okresie zwiększonej zachorowalności na przeziębienia i grypę.
- Wsparcie dla układu sercowo-naczyniowego: Rokitnik pomaga regulować poziom cholesterolu i poprawia krążenie krwi.
- Ochrona skóry: Dzięki witaminie E, wspiera regenerację skóry i działa antyoksydacyjnie.
- Wsparcie trawienne: Rokitnik łagodzi objawy niektórych dolegliwości żołądkowych, takich jak zgaga czy wrzody.

Bogata oferta Pasieki oferuje również inne miody: akacjowy, rzepakowy, lipowy, gryczany, miody smakowe, a także pyłek kwiatowy.

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [Facebook](#)

Płatki róży w miodzie akacjowym z Kubusiowej Pasieki



Płatki róży w miodzie akacjowym, to cudowne połączenie, które zachwyca nie tylko smakiem, ale również właściwościami zdrowotnymi. Ten wyjątkowy produkt z Kubusiowej Pasieki jest przykładem harmonii między naturą a rękodzielnym pszczelarskim.

Zdrowotne właściwości płatków róż:

- Bogactwo antyoksydantów: Płatki róż są źródłem antocyjanów i flawonoidów, które wspomagają organizm w walce z wolnymi rodnikami.
- Działanie przeciwzapalne i detoksykujące: Pomagają usunąć toksyny z organizmu, wspierając naturalne procesy oczyszczania.
- Wzmacniają funkcjonowanie wątroby: Szczególnie róża dzika jest znana ze swoich właściwości wspomagających pracę wątroby.

Miód akacjowy jako idealny nośnik:

- Wysoka zawartość fruktozy: Sprawia, że miód akacjowy jest jednym z najstabilniejszych miodów, długo zachowując płynną konsystencję.

Producent: Kubusiowa Pasieka, Lubomyśl - gmina Żary
tel. + 48 795 133 644 [Facebook](#)

Miód z imbirem z Pasieki nad Odrą



Miód z imbirem z Pasieki nad Odrą łączy naturalne słodzące miodu z pikantnymi właściwościami imbiru.

Właściwości zdrowotne miodu z imbirem:

- Przeciwwzapalne
- Ulga w przeziębieniach: Jest popularnym, domowym sposobem na łagodzenie objawów przeziębienia i grypy, wspomaga również w leczeniu bólu gardła.
- Wspomaganie trawienia i łagodzić problemy żołądkowe.
- Poprawa krążenie krwi, co może przynieść ulgę w bólach mięśniowych i stawowych.

Pasieka nad Odrą, położona w Radnicy, oferuje miód z imbirem jako część swojej szerokiej gamy miodów smakowych, które obejmują również takie połączenia jak miód z borówką, cytryną, rokitnikiem oraz orzechami.

Dodatkowo, w asortymencie znajdują się tradycyjne miody takie jak akacjowy, rzepakowy, lipowy i gryczany oraz inne produkty pszczelarskie, takie jak pyłek kwiatowy.

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [Facebook](#)

Miód kremowany z czarnej porzeczki z Pasieki Bartnik Łagowski



Miód kremowany z czarnej porzeczki jest doskonałym połączeniem tradycyjnej metody produkcji miodu z nowoczesnym podejściem do smaku i zdrowia.

Pasieka, zlokalizowana w Łagowskim Parku Krajobrazowym, korzysta z niepowtarzalnych warunków naturalnych, co zapewnia miodom wyjątkowe walory ekologiczne.

Miód kremowany z czarnej porzeczki jest nie tylko wyjątkowo smaczny, ale także pełen zdrowotnych korzyści.

Czarna porzeczka bogata jest w witaminę C, antyoksydanty i antocyjany, które wspierają układ odpornościowy i przyczyniają się do zmniejszenia stanów zapalnych oraz pomagają w ochronie przed chorobami sercowo-naczyniowymi.

Dodatek tego owocu do miodu tworzy produkt, który może przynieść ulgę przy bólach gardła i przyczynić się do lepszego zdrowia ogólnego.

W ofercie Pasieki znajdują się także inne rodzaje miodów kremowanych z dodatkami takimi jak cytryna z imbirem, malina, wiśnia oraz czerwona porzeczka z maliną oraz tradycyjne miody: akacjowy i lipowy.

Producent: Pasieka Bartnik Łagowski Robert Ordowski
Żelechów-gmina Łagów Lubuski, tel. +48 606 784 728 [Facebook](#)

Pistacje w miodzie z Kubusiowej Pasieki



Pistacje w miodzie, to wyjątkowe połączenie dwóch niesamowitych skarbów natury, które razem tworzą kulinarne arcydzieło. W Kubusiowej Pasiece zdecydowano się na połączenie chrupiących, pełnych smaku pistacji z najwyższej jakości miodem, tworząc przysmak, który zdobywa serca od pierwszego spróbowania.

Cechy produktu:

- Zdrowa przekąska: Pistacje są znane ze swoich właściwości odżywczych, zawierają białko, zdrowe tłuszcze oraz wiele witamin i minerałów, które w połączeniu z miodem tworzą energetyczną i zdrową przekąskę.
- Słodkie i chrupiące: Miód dodaje pistacjom słodczy i delikatnie je otula, zachowując ich chrupkość i intensyfikując smak.
- Wszechstronne zastosowanie: Idealne jako dodatek do deserów, śniada lub jako przekąska.

Producent: Kubusiowa Pasieka, Lubomyśl - gmina Żary
tel. + 48 795 133 644 [Facebook](#)

Miód z borówką z Pasieki nad Odrą



Pasieka nad Odrą oferuje szeroki wachlarz miódów smakowych, w tym unikalny miód z borówką. Miód ten jest połączeniem naturalnego, zdrowotnego nektaru pszczoł i świeżych borówek, które dodają miłego, owocowego akcentu oraz zwiększają wartość odżywczą produktu.

Właściwości zdrowotne miodu z borówką:

- Antyoksydanty: Borówki są bogate w antocyjany, które mają silne właściwości przeciwutleniające, pomagające w ochronie organizmu przed uszkodzeniem komórek.
- Wsparcie dla układu sercowo-naczyniowego.
- Wzmacnianie wzroku: Borówki są znane ze swoich korzyści dla zdrowia oczu, co czyni ten miód doskonałym wyborem dla osób pracujących przy komputerze lub narażonych na inne czynniki wpływające negatywnie na wzrok.
- Poprawa pamięci i funkcji poznawczych: Borówki mają korzystny wpływ na funkcje mózgu, wspierając pamięć i inne procesy kognitywne.

Pasieka nad Odrą oferuje również inne rodzaje miódów oraz pyłek kwiatowy.

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [Facebook](#)

Miód kremowany z cytryną i imbirem z Pasieki Bartnik Łagowski

Miód kremowany z cytryną i imbirem z Pasieki Bartnik Łagowski, to prawdziwy rarytas. Wyprodukowany w Łagowskim Parku Krajobrazowym, cieszy się certyfikatem sprzedaży bezpośredniej, co potwierdza jego naturalne pochodzenie i najwyższą jakość.



Ten wyjątkowy produkt, łączy w sobie słodycz miodu z orzeźwiającą cytryną i rozgrzewającym imbirem, co sprawia, że jest on nie tylko pyszny, ale i bardzo zdrowy.

Cytryna, jako bogate źródło witaminy C, wspiera układ odpornościowy i poprawia przyswajanie żelaza, a imbir, znany jest ze swoich właściwości przeciwzapalnych oraz zdolności do łagodzenia dolegliwości żołądkowych i poprawiania trawienia.

Pasieka oferuje szeroką gamę produktów, w tym tradycyjne miody takie jak: akacjowy, lipowy, wielokwiatowy w formie kremowanej, a także inne miody smakowe kremowane, które cieszą się dużą popularnością, takie jak m.in.: malina, wiśnia, czy czerwona porzeczka z maliną.

Producent: Pasieka Bartnik Łagowski Robert Ordowski
Żelechów-gmina Łagów Lubuski, tel. +48 606 784 728 [Facebook](#)

Miód z żurawiną z Pasieki nad Odrą



Miód smakowy z żurawiną z Pasieka nad Odrą w Radnicy, łączy w sobie naturalne słodycze miodu z kwaśnym akcentem żurawiny.

Właściwości zdrowotne miodu z żurawiną:

- Wsparcie dla układu moczowego: Żurawina jest znana z właściwości wspierających zdrowie dróg moczowych i profilaktyki infekcji, dzięki zawartości proantocyjanidyn, które zapobiegają adhezji bakterii E.coli do ścian pęcherza.
- Działanie antyoksydacyjne: Zarówno miód, jak i żurawina są bogate w antyoksydanty, które pomagają zwalczać wolne rodniki w organizmie, wspierając ogólną odporność.
- Poprawa trawienia: Miód jako naturalny prebiotyk wspiera zdrową florę bakteryjną jelit, a żurawina dodatkowo przyczynia się do regulacji trawienia.
- Wsparcie dla serca: Regularne spożywanie żurawiny może przyczynić się do obniżenia poziomu złego cholesterolu LDL oraz poprawy zdrowia sercowo-naczyniowego.

Pasieka nad Odrą oferuje miód żurawinowy jako część szerokiej gamy miodów. W ofercie znajduje się również pyłek kwiatowy.

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [Facebook](#)

Miód kremowany z kakao i orzechami

z Pasieki Bartnik Łagowski



Miód kremowany z kakao i orzechami, to prawdziwy przysmak dla smakoszy, którzy cenią sobie zdrowe i naturalne słodczy.

Położona w sercu Łagowskiego Parku Krajobrazowego pasieka, korzysta z czystego i bogatego środowiska, co bezpośrednio wpływa na jakość produkowanego miodu.

Miód z kakao i orzechami łączy słodycz miodu z bogatym smakiem kakao oraz chrupkością orzechów, tworząc doskonały dodatek do deserów, pieczywa czy nawet jako samodzielny smakołyk.

Kakao znane jest z zawartości antyoksydantów, które przyczyniają się do neutralizowania wolnych rodników w organizmie, a także magnezu, który wspiera funkcjonowanie mięśni i układu nerwowego. Orzechy to źródło zdrowych tłuszczów, białka oraz witamin i minerałów, które wspomagają serce i układ krwionośny.

Pasieka oferuje szeroką gamę miodów, zarówno tradycyjnych: akacjowy, lipowy, jak i smakowych kremowanych z dodatkami.

Producent: Pasieka Bartnik Łagowski Robert Ordowski
Żelechów-gmina Łagów Lubuski, tel. +48 606 784 728 [Facebook](#)

Miód z cytryną z Pasieki nad Odrą



Pasieka nad Odrą, zlokalizowana w Radnicy, w swojej bogatej ofercie posiada również miód smakowy z cytryną, który łączy w sobie słodycz miodu z orzeźwiającą cytryną, tworząc produkt nie tylko smaczny, ale i zdrowy.

Właściwości zdrowotne miodu z cytryną:

- **Wzmacnianie odporności:** Cytryna, bogata w witaminę C, w połączeniu z miodem, który również posiada właściwości antybakteryjne i antywirusowe, tworzy skuteczną barierę przeciwinfekcyjną.
- **Wsparcie dla układu trawiennego:** Poprawia trawienie i łagodzi problemy, takie jak zgaga czy wzdęcia.
- **Oczyszczanie organizmu:** Cytryna pomaga w detoksykacji organizmu, a miód działa nawilżająco i odżywczo.
- **Poprawa energetyczna:** Naturalne cukry w miodzie w połączeniu z właściwościami pobudzającymi cytryny mogą dostarczyć szybkiego źródła energii.

Pasieka nad Odrą oferuje również inne rodzaje miodów oraz pyłek kwiatowy, zapewniając szeroki asortyment produktów dla miłośników naturalnej żywności.

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [**Facebook**](#)

Miód kremowany jabłko z cynamonem z Pasieki Bartnik Łagowski



Miód kremowany jabłko z cynamonem, który łączy tradycyjne metody pszczelarskie pasieki z nowoczesnymi smakami.

Pasieka, zlokalizowana w otulinie malowniczego Łagowskiego Parku Krajobrazowego, korzysta z czystego, leśnego środowiska, co przekłada się na najwyższą jakość produkowanych miódów.

Miód kremowany jabłko z cynamonem jest idealnym dodatkiem do ciepłej herbaty. Jabłko dostarcza naturalnej słodyczy i witamin, natomiast cynamon jest znany ze swoich właściwości przeciwzapalnych i wspomagających trawienie. Ta kombinacja sprawia, że miód ten, nie tylko rozpieszcza podniebienie, ale również wspiera układ odpornościowy i pomaga w regulacji poziomu cukru we krwi.

W ofercie pasieki znajdują tradycyjne miody jak: akacjowy, lipowy jak i miody smakowe kremowane z dodatkami: cytryna z imbirem, malina, wiśnia czy czerwona porzeczka z maliną.

Każdy z nich produkowany jest z troską o zachowanie naturalnych właściwości zdrowotnych i wyjątkowego smaku.

Producent: Pasieka Bartnik Łagowski Robert Ordowski
Żelechów-gmina Łagów Lubuski, tel. +48 606 784 728 [Facebook](#)

Miód z orzechami z Pasieki nad Odrą

Pasieka nad Odrą, zlokalizowana w pięknej Radnicy, prezentuje w swojej ofercie miód smakowy z orzechami. Jest to produkt, który łączy w sobie bogactwo wartości odżywczych miodu i orzechów, dostarczając nie tylko niezwykłego smaku, ale i znaczących korzyści zdrowotnych.



Właściwości zdrowotne miodu z orzechami:

- **Wzmacnianie serca:** Orzechy są bogate w kwasy tłuszczowe Omega-3, które są korzystne dla zdrowia serca, a miód znany jest ze swojego pozytywnego wpływu na system krwionośny.
- **Wsparcie dla mózgu:** Regularne spożywanie orzechów może przyczynić się do poprawy funkcji poznawczych, a miód, jako naturalny energetyk, może pomóc w zwiększeniu koncentracji i pamięci.
- **Działanie antyoksydacyjne:** Orzechy zawierają witaminy E, które są naturalnymi antyoksydantami. Miód również posiada właściwości przeciwutleniające, które pomagają zwalczać wolne rodniki w organizmie.
- **Poprawa trawienia:** Miód jest naturalnym prebiotykiem, który wspomaga zdrową florę bakteryjną w jelitach, a orzechy dostarczają błonnika, który jest kluczowy dla prawidłowego trawienia.

Pasieka nad Odrą, oferując różnorodne rodzaje miodów oraz pyłek kwiatowy, zapewnia szeroki wybór produktów dla miłośników naturalnych, zdrowych smaków.

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [**Facebook**](#)

Ziołomiód pokrzywowy - Pasieka Debora

Smak i zapach:

Produkt Tradycyjny

Smak i zapach słodki o aromacie pokrzywy.



Ziołomiód pokrzywowy, to unikatowy produkt pszczelarski, który łączy w sobie wartości lecznicze pokrzywy z odżywczymi właściwościami miodu. Mieszkańcy lokalni, wykorzystując tradycyjne metody, przygotowują sok pokrzywowy, konserwują go syropem cukrowym i podają pszczołom, które przetwarzają go na ziołomiód.

Jest on ceniony za swoje liczne korzyści zdrowotne:

- Stymulacja układu odpornościowego - pomaga w tworzeniu ciał odpornościowych, co jest kluczowe w sezonach grypowych.
- Wpływ na tworzenie czerwonych krwinek - zawartość aktywnego biologicznie żelaza w pokrzywie wspomaga hematopoezę.
- Działanie moczopędne i laktacyjne - sprzyja funkcjonowaniu nerek i wspiera karmienie piersią.
- Wsparcie dla procesów trawiennych i regulacji cukru - ułatwia trawienie i pomaga w kontrolowaniu poziomu glukozy we krwi.

Ziołomiód pokrzywowy jest polecany w leczeniu anemii, krzywicy, krwawień, stanach zapalnych nerek i pęcherza moczowego.

**Producent: Pasieka Wędrowna „Debora” Jan Wróblewski,
Szprotawa tel. +48 603 696 731 www.pasieka-debora.pl**

Propolis z pasieki Kaczmarczyk



Propolis w płynie, od Pasieki Kaczmarczyk, to prawdziwe zdrowie zamknięte w małej buteleczce, które czerpie z bogactwa natury powiatu Słubickiego. Wyróżnia się wyjątkową jakością, dzięki lokalnie pozyskiwanym składnikom.

Oto kilka powodów, dla których warto sięgnąć po ten naturalny produkt:

- Wsparcie dla układu odpornościowego
- Ochrona przeciwgrzybicza
- Działanie przeciwzapalne
- Regeneracja tkanek
- Naturalny środek przeciwbólowy

**Producent: Pasieka Kaczmarczyk, Kowalów,
tel. + 48 509 968 913 [Facebook](#)**

Propolis z Pasieki DBA

Propolis, zwany również kitem pszczelim, to substancja zbierana przez pszczoły z pąków drzew i używana do uszczelniania i ochrony ula. W pasiece zlokalizowanej w sercu lasów, gdzie tradycja pszczelarska przenika przez pokolenia, propolis jest pozyskiwany z najwyższą starannością, aby zachować jego naturalne właściwości.



Właściwości zdrowotne propolisu:

- Antybakteryjne i antywirusowe działanie.
- Antyoksydacyjne właściwości: Obfituje w związki, które pomagają neutralizować wolne rodniki, chroniąc komórki przed uszkodzeniami.
- Wsparcie dla zdrowia jamy ustnej: Pomaga w zapobieganiu próchnicy i chorobom dziąseł.
- Regeneracja i ochrona skóry: Używany w kosmetyce, przyspiesza gojenie ran, łagodzi podrażnienia i poprawia ogólną kondycję skóry.

Pasieka, będąca dziełem rodzinnej pasji i tradycji, znajduje się w głębi lasów, zapewniając idealne warunki dla pszczół i produkcji miodu o wyjątkowym smaku i aromacie.

Oferuje szeroki asortyment miodów: rzepakowy, wielokwiatowy z głogiem, lipowy, gryczany, słonecznikowy, ostropestowy i chabrowy, które zachwycają naturalnością i jakością.

Producent: Pasieka DBA Dorota, Bronisław Adamowicz, Rzepin, tel. +48 691 854 561, 794 962 336 [Facebook](#)

Pierzga z doliny Warty z Pasieki w Sadzie



Pierzga - fermentowany pyłek kwiatowy z Pasieki w Sadzie w Gostkowicach, to jeden z najcenniejszych produktów pszczelarskich, który jest wynikiem naturalnych procesów zachodzących w pszczelim świecie. Pasieka, usytuowana wśród nadwarciańskiej flory, korzysta z niezwykle różnorodności lokalnych roślin miododajnych, co przekłada się na wyjątkową jakość oferowanej pierzgi.

- Skład: Bogata w witaminy, minerały, białka, aminokwasy oraz antyoksydanty

Właściwości zdrowotne:

- Wzmacnianie odporność dzięki swoim antyoksydacyjnym i antybakteryjnym właściwościom.
- Wsparcie dla układu trawiennego i hormonalnego.
- Właściwości antynowotworowe: Badania sugerują, że pierzga może wykazywać działanie przeciwnowotworowe.

Pierzga z tej pasieki jest często wystawiana na lokalnych festiwalach miodu i targach rolniczych, takich jak Jarmark Świętego Michała w Gorzowie Wlkp., Lubuskie Święto Chleba w Bogdańcu oraz Lubuskie Miodobranie w Lubiszynie.

Producent: Pasieka w Sadzie Agnieszka, Paweł Kamiński,
Gostkowiec tel. +48 781 276 715 [Facebook](#)

Pierzga z pasieki Kaczmarczyk



Pierzga z Pasieki Kaczmarczyk to produkt wyjątkowy, uzyskiwany dzięki starannej pracy pszczół oraz wiedzy i doświadczeniu pszczelarzy. Wytwarzana w sposób naturalny z pyłków pochodzących z różnorodnych roślin miododajnych regionu, takich jak facelia, gryka czy rzepak, pierzga jest fermentowana przez pszczoły, które dodają do niej miód i enzymy, co wzbogaca jej wartości odżywcze.

Właściwości zdrowotne:

- Antynowotworowe: Potwierdzone badaniami działanie antynowotworowe dzięki wysokiej zawartości bioaktywnych substancji.
- Wzmocnienie odporności: Działa antywirusowo i antybakteryjnie.
- Bogactwo składników odżywczych: Źródło witamin (C, A, E, kompleks B) i minerałów (żelazo, magnez, cynk)

Producent: Pasieka Kaczmarczyk, Kowalów,
tel. + 48 509 968 913 [Facebook](#)

Pierzga w miodzie z propolisem

z Pasieki Trzebiszewo

Pierzga w miodzie z propolisem powstaje z połączenia pierzgi, która jest miodowym "chlebem pszczelim" bogatym w białko i składniki odżywcze, z miodem wielokwiatowym, który dostarcza niezbędnych cukrów oraz z dodatkiem ekstraktu z propolisu, znanego ze swoich właściwości antybakteryjnych, antyoksydacyjnych i wzmacniających



Właściwości zdrowotne pierzgi w miodzie z propolisem:

- Wzmacnia odporność.
- Źródło składników odżywczych: Produkt jest bogaty w białka, witaminy, minerały i enzymy, które są kluczowe dla prawidłowego funkcjonowania organizmu.
- Właściwości antybakteryjne: Dzięki obecności propolisu, pierzga w miodzie posiada naturalne właściwości antybakteryjne, które mogą pomagać w zwalczaniu bakterii i wzmacniać barierę ochronną organizmu.
- Wsparcie dla układu trawiennego: Produkt pomaga również w optymalizacji procesów trawiennych dzięki swojej bogatej zawartości enzymów.

Nasz produkt może być stosowany regularnie jako suplement diety, wspomagający ogólne funkcjonowanie organizmu i pomagający uzupełnić niedobory składników odżywczych.

Producent: Pasieka Trzebiszewo, gmina Skwierzyna,
tel. +48 502 558 396 Allegro

Pierzga z Pasieki Trzebiszewo

Naturalne Remedium
Pasieka w Trzebiszewie,
usytuowana na skraju
puszczy Nadnoteckiej, znana
jest z oferowania
naturalnych produktów
pszczelich o wyjątkowych
właściwościach zdrowotnych.

Wśród nich znajduje się
pierzga pszczela, ceniona za
swoje zdumiewające
właściwości regeneracyjne i
wzmacniające.



Właściwości zdrowotne pierzgi pszczelej:

- Regeneracja i Wzmacnianie - doskonała dla rekonwalescentów, szczególnie po operacjach i ciężkich zabiegach medycznych, wspomagając szybsze przywracanie sił witalnych.
- Stymulacja Układu Nerwowego: Pomocna w stanach depresyjnych i w walce z syndromem chronicznego zmęczenia.
- Detoksykacja Wątroby - wykorzystywana w procesach oczyszczania wątroby.
- Wsparcie dla Układu Pokarmowego: Łagodzi wrzody, biegunki oraz zaparcia.
- Kosmetyczne Zastosowanie: Jako składnik maseczek pielęgnacyjnych, wpływa na poprawę jędrności i nawilżenia skóry, stymuluje produkcję kolagenu.

Pasieka oferuje ponadto szeroką gamę miodów: rzepakowe, wielokwiatowe, akacjowe, gryczane, mniszkowe, spadziowe oraz pyłek kwiatowy, propolis i wosk pszczeli.

**Producent: Pasieka Trzebiszewo, gmina Skwierzyna,
tel. +48 502 558 396 Allegra**

Pierzga z Pasieki Łukasza Waryasa

Naturalna bomba witaminowa! - Pierzga z Pasieki Łukasza Waryasa, produkowana w Krośnie Odrzańskim, to wyjątkowy produkt pszczeli, znany ze swoich bogatych właściwości zdrowotnych. Jest to naturalny produkt powstały z pyłków kwiatowych zebranych przez pszczoły, które następnie są fermentowane wewnątrz plastrów.



Główne właściwości zdrowotne:

- Pierzga jest bogata w białka, witaminy, w tym kompleks B, oraz minerały, co wspomaga odporność.
- Zawiera antyoksydanty, które pomagają zwalczać wolne rodniki w organizmie.
- Poprawa trawienia i mikroflory jelitowej, dzięki zawartości probiotyków i enzymów trawiennych.
- Zalecana w okresach zwiększonego wysiłku fizycznego i psychicznego, wspomaga regenerację.
- Stosowana jest jako suplement diety.

Produkty z Pasieki Łukasza Waryasa cieszą się uznaniem, co potwierdza zdobycie prestiżowej nagrody Grand Prix w konkursie „Pszczelarz Roku 2024”.

Producent: Pasieka Łukasz Waryas, Krosno Odrzańskie,
tel. +48 724 838 098 sklep internetowy www.pasiekawaryas.pl
Facebook

Pylek pszczeli z Kubusiowej Pasieki

Pylek pszczeli z Kubusiowej Pasieki w Lubomyślu koło Żar jest jednym z najcenniejszych produktów pszczelarskich, oferowanych przez to malowniczo położone gospodarstwo. Otoczone bogactwem naturalnych łąk i lasów, stanowi idealne środowisko dla pszczół, które zbierają pyłek z różnorodnych roślin miododajnych.



Pylek pszczeli, znany jako "pszczeli chleb", jest nie tylko źródłem białka dla pszczół, ale także bogatym źródłem witamin, minerałów, białek, aminokwasów i enzymów dla ludzi. Posiada właściwości wzmacniające, wspomaga układ odpornościowy i jest polecany dla osób potrzebujących naturalnego wsparcia zdrowia.

W naszej ofercie znajdują się także inne produkty takie jak miody: rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, faceliowy, lipowy, miód z terenów leśnych, kremowany, wrzosowy. Ponadto oferujemy: owoce liofilizowane, orzechy zatopione w miodzie, pierzgę oraz propolis.

Zapraszamy do odwiedzenia naszej pasieki, aby nie tylko zakupić naturalne produkty, ale i zgłębić wiedzę o życiu pszczół dzięki naszym programom edukacyjnym.

Producent: Kubusiowa Pasieka, Lubomyśl - gmina Żary
tel. + 48 795 133 644 [Facebook](#)

Pyłek kwiatowy z Pasieki nad Odrą

Pyłek kwiatowy z Pasieki nad Odrą, pochodzący z urokliwej Radnicy, jest produktem znanym ze swoich wyjątkowych właściwości zdrowotnych. Zbierany z różnorodnych roślin miododajnych, sprawia, że jest bogaty w witaminy, minerały, białka, tłuszcze i enzymy, niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu.



Właściwości zdrowotne pyłku kwiatowego:

- Wsparcie dla układu odpornościowego.
- Działanie antyoksydacyjne: Zawiera antyoksydanty, które pomagają zwalczać wolne rodniki, opóźniając procesy starzenia się organizmu.
- Wsparcie dla układu trawiennego: Poprawia florę bakteryjną jelit i wspomaga trawienie.
- Poprawa energii i witalności: Dzięki wysokiej zawartości składników odżywczych, zwiększa poziom energii
- Wsparcie dla serca i naczyń krwionośnych: Pomaga w regulacji poziomu cholesterolu w organizmie.

Pasieka oferuje również różnorodne rodzaje miodów: akacjowe, rzepakowe, lipowe, rzepakowe, gryczane, a także miody smakowe z naturalnymi dodatkami: borówka, cytryna, rokitnik, imbir czy orzechy.

Producent: Pasieka nad Odrą, Radnica - gmina Krosno Odrz.
tel. +48 511 034 846, 725 736 722 [Facebook](#)

Pylek kwiatowy z Pasieki Łukasza Waryasa

Pylek kwiatowy z Pasieki Łukasza Waryasa, produkowany w Krośnie Odrzańskim, jest cennym produktem pszczelim, cenionym za swoje bogactwo składników odżywczych. Zbierany przez pszczoły z różnorodnych roślin miododajnych jest przetwarzany naturalnie i zachowuje wszystkie właściwości zdrowotne.



Główne właściwości zdrowotne - Bomba witaminowa!:

- Pylek kwiatowy jest źródłem białek, witamin, w tym z grupy B, oraz minerałów, co przyczynia się do wzmacniania odporności - popularny wśród sportowców.
- Dzięki błonnikowi oraz enzymom wspomaga trawienie i zdrowie mikroflory jelitowej.
- Obfituje w antyoksydanty, które chronią organizm przed szkodliwym działaniem wolnych rodników.
- Zalecany jako naturalny suplement energetyczny.

Produkty z Pasieki Łukasza Waryasa są regularnie prezentowane na lokalnych targach, a także zdobywają nagrody, co potwierdza ich jakość i autentyczność. Zdobyły m.in. prestiżową nagrodę Grand Prix w X edycji konkursu „Pszczelarz Roku 2024”

Producent: Pasieka Łukasz Waryas, Krosno Odrzańskie,
tel. +48 724 838 098 sklep internetowy www.pasiekawaryas.pl
Facebook

Pyłek kwiatowy

z Pasieki Marty Lewandowskiej

Pyłek kwiatowy z Pasieki Marty Lewandowskiej, zlokalizowanej w Kamieniu Małym, to prawdziwe bogactwo natury. Pasieka słynie z produkcji wysokiej jakości miodów, takich jak miód akacjowy, chabrowy, lipowy, gryczany, nostrykowy, faceliowy i ze spadzi iglastej.



Właściwości zdrowotne pyłku kwiatowego:

- Wzmocnienie odporności - dzięki bogactwu witamin, minerałów i białka.
- Działa prozdrowotnie na układ trawienny, poprawiając florę bakteryjną jelit oraz wspomagając trawienie.
- Bogaty w naturalne cukry, białka i tłuszcze, pyłek kwiatowy jest doskonałym źródłem energii.
- Dzięki wysokiej zawartości antyoksydantów oraz witamin, korzystnie wpływa na wygląd skóry, włosów i paznokci.
- Pomaga regulować poziom cholesterolu w krwi oraz wspiera serce i naczynia krwionośne.

Pasieka Marty Lewandowskiej oferuje pyłek kwiatowy jako część swojego asortymentu zdrowotnego, obok propolisu, co pozwala klientom na skorzystanie z pełnego spektrum produktów pszczelich o wyjątkowych właściwościach zdrowotnych.

**Producent: Pasieka Marta Lewandowska,
Kamień Mały - gmina Witnica, tel. +48 518 713 918**

Pylek pszczeli z pasieki Rygalscy

Pylek pszczeli zbierany z różnorodnych kwiatów roślin miododajnych, takich jak: rzepak, akacja, lipa, facelia, czy gryka. Jest on bogaty w białko, witaminy, zwłaszcza z grupy B, a także minerały i antyoksydanty, co czyni go wyjątkowo wartościowym superfood.



Znany jest ze swoich właściwości wspomagających układ odpornościowy, zwiększających wydolność organizmu oraz poprawiających trawienie.

Dzięki swoim właściwościom przeciwzapalnym, pyłek pszczeli jest także polecany osobom cierpiącym na alergię i problemy skórne. Jego regularne spożywanie może znacząco poprawić ogólną kondycję zdrowotną i samopoczucie.

Pasieka Rygalscy specjalizuje się w produkcji naturalnych miodów, w tym: akacjowy, lipowy, spadziowy, rzepakowy czy też miód kremowany. W ofercie pasieki znaleźć można również inne produkty pszczele takie jak: wosk pszczeli, propolis oraz ręcznie robione świece z naturalnego wosku pszczelego.

Producent: Pasieka Rygalscy, Lipki Wielkie,
tel. +48 728 533 328 [Facebook](#)

Pylek kwiatowy - Pasieka "Kuba" i "Patryk"

Pylek kwiatowy, to jeden z najbogatszych w składniki odżywcze produktów natury, który wykazuje szereg korzystnych działań na ludzki organizm.



Właściwości pyłku kwiatowego:

- Redukcja cholesterolu
- Ochrona wątroby
- Wsparcie dla układu trawiennego. Jego działanie jest szczególnie efektywne, gdy jest stosowany razem z miodem i propolisem.
- Stymulacja wydzielania soków trawiennych i hormonów: testosteron, insulina i tyroksyna.
- Zwiększa odporność organizmu.
- Działanie przeciwmiażdżycowe
- Wsparcie dla zdrowia prostaty
- Pomaga w leczeniu stanów depresyjnych oraz innych schorzeń nerwowych
- Wspiera procesy regeneracyjne organizmu w przypadku uzależnienia alkoholowego.
- Pomaga w przypadkach niedokrwistości, braku apetytu oraz problemach z niedożywieniem, szczególnie u dzieci.

Pylek kwiatowy, dzięki swoim wszechstronnym właściwościom, jest nieocenionym źródłem naturalnych substancji odżywczych, które skutecznie wspierają zdrowie i dobry stan organizmu.

**Producent: Pasieka Klenica - Pasieka „KUBA” i „PATRYK”,
Klenica, tel. + 48 601 970 421, 603 822 096 [Facebook](#)**

Syropy, soki

Koło Gospodyń Wiejskich "Czapla"



Większość z członków Koła Gospodyń „Czapla”, przyjechała do urokliwej Jesionki, położonej w gminie Kolsko nad jeziorem Rudno, z dużych miast. Pragnienie życia w harmonii z naturą przyciągnęło nas właśnie tutaj. Z czasem odkryliśmy, jak wiele skarbów oferuje nam Matka Ziemia i postanowiliśmy je wykorzystać, tworząc unikalne produkty, które nazwaliśmy „Dary natury”.

Dzięki bogactwu okolicznych łąk i lasów, powstają nasze syropy – esencje natury zamknięte w butelkach: syrop z kwiatów czarnego bzu, pędów sosny, nawłoci, pokrzywy oraz mniszka lekarskiego.

Ale to nie wszystko – z jabłek z naszych sadów robimy naturalny ocet jabłkowy, a z ziół z naszych ogrodów przygotowujemy aromatyczną sól ziołową.

Specjalizujemy się również w produkcji kremu z mniszka lekarskiego, którego właściwości pielęgnacyjne docenia coraz więcej osób.

Każdy wyrób jest drobiazgowo opisany – od składu, przez działanie, aż po przeciwwskazania.

Producent: Koło Gospodyń Wiejskich "Czapla", Jesionka - gmina Kolsko tel. +48 664 784 212 [Facebook](#)

Syrop z nawłoci KGW „Czapla”

W sercu naszej działalności w Kole Gospodyń „Czapla” znajduje się troska o zdrowie i korzystanie z dobrodziejstw natury. Jednym z takich wyjątkowych produktów jest syrop z nawłoci – eliksir, który dzięki swojej mocy ziół wspiera organizm na wielu poziomach.



- Syrop z Nawłoci

Składniki: kwiatostany nawłoci, sok z cytryny, woda, cukier.

Działanie: Nasz syrop z nawłoci to naturalne wsparcie dla zdrowia, pełen właściwości przeciwbakteryjnych, przeciwzapalnych i przeciwgrzybiczych. Dzięki swoim właściwościom odkazającym oraz moczopędnym, syrop wspomaga zdrowie nerek, odtruwa organizm, a także obniża ciśnienie krwi, wzmacniając przy tym naczynia krwionośne. Idealnie sprawdza się w walce z przeziębieniami, kaszlem oraz przy zapaleniach jamy ustnej. Dodatkowo syrop poprawia trawienie.

Oprócz tego wyrabiamy również inne „Dary natury” – syropy z kwiatów czarnego bzu, pędów sosny, pokrzywy i mniszka lekarskiego.

W naszej ofercie znajduje się także ocet jabłkowy oraz sól. Dla pielęgnacji skóry przygotowujemy krem z mniszka lekarskiego,

Producent: Koło Gospodyń Wiejskich „Czapla”, Jesionka - gmina Kolsko tel. +48 664 784 212 [Facebook](#)

Syrop z mniszka lekarskiego KGW „Czapla”

W naszym Kole Gospodyń „Czapla”, w urokliwej Jesionce, czerpiemy z natury to, co najlepsze, przygotowując wyjątkowe produkty, które wspierają zdrowie i pielęgnują ciało.

Jednym z nich jest syrop z mniszka lekarskiego – naturalne bogactwo prosto z łąk. To delikatny i aromatyczny eliksir, który w swojej prostocie skrywa mocne działanie.

- Mniszek Lekarski

Składniki: kwiaty mniszka lekarskiego, woda, sok z cytryny, cukier.

Działanie: Syrop ten ma właściwości przeciwzapalne i przeciwnowotworowe, działa moczopędnie i wspomaga trawienie. Regularne spożywanie wzmacnia odporność, a także łagodzi suchy kaszel i stany zapalne oskrzeli.

Oprócz tego, tworzymy także inne „Dary natury” – syropy z czarnego bzu, pędów sosny, nawłoci i pokrzywy, które stanowią naturalne wsparcie dla zdrowia i wzbogacają codzienną dietę o wyjątkowe smaki.

W naszej ofercie znajduje się również ocet jabłkowy oraz sól ziołowa.

Na specjalne miejsce zasługuje również nasz krem z mniszka lekarskiego – delikatny, leczniczy kosmetyk, który pielęgnuje i łagodzi podrażnienia skóry.



Producent: Koło Gospodyń Wiejskich „Czapla”, Jesionka - gmina Kolsko tel. +48 664 784 212 [Facebook](#)

Syrop z owoców czarnego bzu KGW „Czapla”

W Kole Gospodyń „Czapla” czerpiemy z natury to, co najcenniejsze, tworząc produkty pełne zdrowia i tradycji.

Jednym z naszych ulubionych eliksirów jest syrop z owoców czarnego bzu – prawdziwa bomba witaminowa, idealna na chłodniejsze dni, kiedy odporność potrzebuje szczególnego wsparcia.



- Syrop z Owoców Czarnego Bzu

Składniki: dojrzałe owoce czarnego bzu, cukier, sok z cytryny, woda.

Działanie: Nasz syrop z czarnego bzu wspiera odporność dzięki wysokiej zawartości witamin i antyoksydantów. Ma właściwości przeciwbakteryjne, przeciwwirusowe i przeciwzapalne, co czyni go idealnym wsparciem w walce z przeziębieniami, kaszlem i gorączką. Syrop działa także detoksykująco i wzmacniająco na układ immunologiczny, poprawia trawienie, a nawet pomaga obniżyć ciśnienie krwi.

Oferujemy również inne „Dary natury” – syropy z pędów sosny, nawłoci, pokrzywy i mniszka lekarskiego.

W naszej ofercie znajduje się także ocet jabłkowy oraz sól ziołowa. Nie zapominamy również o pielęgnacji skóry – przygotowujemy krem z mniszka lekarskiego, który naturalnie wspomaga łagodzi stany zapalne skóry.

Producent: Koło Gospodyń Wiejskich „Czapla”, Jesionka - gmina Kolsko tel. +48 664 784 212 [Facebook](#)

Syrop z pędów sosny KGW „Czapla”



W sercu Koła Gospodyń „Czapla” w Jesionce tworzymy produkty, które czerpią z bogactwa natury, by wspierać zdrowie i dobre samopoczucie. Jednym z nich jest syrop z pędów sosny – naturalne wsparcie dla dróg oddechowych, szczególnie cenione w sezonie jesienno-zimowym.

- Składniki: młode pędy sosny, woda, cukier, sok z cytryny.
- Działanie: znany jest ze swoich właściwości wykrztuśnych i rozkurczowych, a jego naturalne działanie przeciwbakteryjne i przeciwzapalne wspiera zdrowie dróg oddechowych. Syrop idealnie sprawdza się przy astmie, problemach z oskrzelami oraz zapaleniu gardła, łagodząc dolegliwości i pomagając organizmowi w walce z infekcjami.

Oferujemy także inne „Dary natury” – syropy z kwiatów i owoców czarnego bzu, nawłoci, pokrzywy i mniszka lekarskiego.

Nasze wyroby, to także ocet jabłkowy oraz aromatyczna sól ziołowa. Dla wsparcia pielęgnacji skóry przygotowujemy także krem z mniszka lekarskiego.

Producent: Koło Gospodyń Wiejskich „Czapla”, Jesionka - gmina Kolsko tel. +48 664 784 212 [Facebook](#)

Syrop z pokrzywy KGW „Czapla”



W Kole Gospodyń „Czapla” w Jesionce tworzymy produkty pełne mocy natury, które wspierają zdrowie i dodają energii. Jednym z naszych wyjątkowych specjałów jest syrop z pokrzywy – eliksir pełen wartości odżywczych, znany i ceniony od pokoleń.

Składniki: świeże liście pokrzywy, woda, sok z cytryny, cukier.

Działanie: Nasz syrop z pokrzywy to naturalne wsparcie dla organizmu. Działa przeciwinfekcyjnie, wzmacniając odporność, oraz przeciwkrwotocznie, wspierając zdrowie naczyń krwionośnych. Ma właściwości moczopędne i detoksykujące.

Dodatkowo wspomaga walkę z anemią, działa korzystnie na układ pokarmowy i wzmacnia ciało w stanach osłabienia.

Oferujemy również inne „Dary natury” – syropy z kwiatów i owoców czarnego bzu, pędów sosny, nawłoci i mniszka lekarskiego.

Nasza oferta obejmuje także ocet jabłkowy oraz aromatyczną sól ziołową, a także krem z mniszka lekarskiego do regeneracji skóry.

Producent: Koło Gospodyń Wiejskich „Czapla”, Jesionka - gmina Kolsko tel. +48 664 784 212 [Facebook](#)

Ocety

Ocet jabłkowy oraz z dodatkiem innych owoców "Bio-Las"

Naturalnie mętny, na dnie osadza się osad owocowy, a u góry powstaje biały korek.



W Łazie – gmina Zabór, znajduje się sad jabłoniowy, w którym pielęgnowane są odmiany jabłek, takich jak: champion, złota reneta, szara reneta, koksa pomarańczowa, antonówka oraz malinówka. To właśnie z tych soczystych i aromatycznych owoców, produkowany jest naturalny ocet jabłkowy, a także ocet jabłkowy z dodatkami winogrona, śliwek, rokitnika czy pigwowca.

Ocet jabłkowy zachowuje pełnię wartości odżywczych, ponieważ w procesie produkcji wykorzystywane są całe owoce. Dzięki temu zawiera wszystkie prozdrowotne składniki, które pochodzą bezpośrednio z jabłek. Produkcja octu odbywa się bez dodatku siarczynów, konserwantów, przeciwutleniaczy czy barwników, co gwarantuje jego najwyższą jakość i naturalność.

Naturalny ocet jabłkowy znajduje zastosowanie w kuchni, medycynie oraz kosmetyce.

Producent: Gospodarstwo Rolno – Szkółkarskie BIO – LAS, Łaz,
tel. +48 505 148 559 www.biolas.pl www.czas-zdrowia.pl

Ocet jabłkowo-miodowy - Pasieka Debora

Produkt Tradycyjny

Smak i zapach:

Słodko-kwaśny z wyraźnym smakiem i aromatem miodu.



Przepis na ocet jabłkowo-miodowy ma korzenie sięgające czasów, kiedy to rodziny na Ziemi Lubuskiej odziedziczyły po Niemcach ule i sady.

Jako produkt z długą tradycją, ocet ten jest wytwarzany w wielu rodzinach, które nawiązały kontakt z kresowiakami i przekazywały sobie recepturę z pokolenia na pokolenie.

Ocet jabłkowo-miodowy jest używany do przyrządzania sosów, sałatek, zup oraz jako składnik przetworów.

Jego popularność w regionie lubuskim wynika z charakterystycznego smaku, który dodaje wyjątkowego aromatu do wielu potraw.

Jest to przykład, jak lokalne produkty mogą wzbogacić kulinarną tradycję regionu lubuskiego.

**Producent: Pasieka Wędrowna „Debora” Jan Wróblewski,
Szprotawa tel. +48 603 696 731 www.pasieka-debora.pl**

Ocet ziołowy - “Bio-Las”

Ocet ziołowy, wytwarzany jest poprzez zalanie świeżo zebranych ziół i owoców, takich jak nawłóć, jarzębina i żurawina, żywym octem jabłkowym. Następnie mieszanka poddawana jest procesowi fermentacji, co pozwala ziołom i owocom oddać wszystkie swoje prozdrowotne właściwości do octu.



Efekt końcowy to ocet niepasteryzowany, niesiarkowany i nieklarowany, bogaty w żywe kultury bakterii, enzymy trawienne oraz witaminy i składniki aktywne.

Zastosowane w produkcji składniki, takie jak nawłóć, jarzębina i żurawina, są znane z licznych właściwości zdrowotnych, w tym działania moczopędnego, ściągającego, przeciwbakteryjnego, przeciwgrzybiczego, uszczelniającego na ściany włosowatych naczyń krwionośnych, przeciwzapalnego, odtruwającego, rozkurczowego, a także wspomagającego leczenie schorzeń nerek, wątroby, dróg żółciowych oraz regulującego poziom cukru we krwi.

Biolas, to firma, która łączy rzemieślniczą pasję z zaangażowaniem w promowanie zdrowia i naturalnych metod leczenia. Dzięki skupieniu na małoskalowej produkcji, każdy etap tworzenia produktów odbywa się z należytą starannością, co pozwala zachować ich wysoką wartość i skuteczność.

Producent: Gospodarstwo Rolno – Szkółkarskie BIO – LAS, Łaz,
tel. +48 505 148 559 www.biolas.pl www.czas-zdrowia.pl

Ocet jabłkowy KGW „Czapla”

W Kole Gospodyń „Czapla” staramy się czerpać z natury to, co najlepsze, by tworzyć produkty, które nie tylko zachwycają smakiem, ale także wspierają zdrowie. Jednym z naszych wyjątkowych wyrobów jest ocet jabłkowy – prawdziwy dar natury o wszechstronnych właściwościach zdrowotnych. Bogaty w naturalne składniki, działa przeciwgrzybiczo i antybakteryjnie, wspomaga trawienie, łagodzi zgagę i wzdęcia, reguluje florę bakteryjną jelit oraz wzmacnia układ odpornościowy.



Dzięki swoim właściwościom pomaga również w pielęgnacji skóry, łagodząc stany zapalne i wspierając walkę z trądzikiem.

Obok octu jabłkowego, z dumą tworzymy również nasze „Dary natury” – syropy pełne esencji kwiatów i ziół: z czarnego bzu, pędów sosny, nawłoci, pokrzywy i mniszka lekarskiego.

W naszych ogrodach każdy z nas uprawia zioła, które zamieniamy w aromatyczną sól ziołową, a także specjalizujemy się w produkcji kremu z mniszka lekarskiego, o wyjątkowych właściwościach pielęgnacyjnych.

Każdy z tych produktów to owoc naszej miłości do natury i wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Producent: Koło Gospodyń Wiejskich „Czapla”, Jesionka - gmina Kolsko tel. +48 664 784 212 [Facebook](#)

Oksymel - “Bio-Las”

Oksymel, znany także jako ognisty cydr, to tradycyjna mikstura medyczna, która ma swoje korzenie w czasach Hipokratesa. Jest to eliksir stworzony z niepasteryzowanego, żywego octu jabłkowego, wysokiej jakości miodu oraz starannie dobranych ziół i warzyw, które są macerowane w tej mieszance.



Dzięki temu procesowi, w delikatnie przebiegającej fermentacji, składniki aktywne z ziół i warzyw wzbogacają ocet swoimi właściwościami.

Oksymel jest ceniony za swoje liczne właściwości zdrowotne, zwłaszcza w przypadku:

- Przeziębienia i grypy,
- Osłabienia układu odpornościowego,
- Bólu gardła, chrypki, kaszlu i kataru,
- Zapalenia zatok,
- Problemów z zalegającą wydzieliną w górnych drogach oddechowych,
- Wspomagania procesów trawiennych.

Ten naturalny środek jest szczególnie polecany dla osób ceniących tradycyjne, sprawdzone metody wspierania zdrowia, które są jednocześnie przyjazne dla organizmu i pozbawione sztucznych dodatków. Produkty Biolas, wykorzystując ten bogaty w tradycję przepis, oferują swoim klientom nie tylko lecznicze właściwości oksymelu, ale również pewność najwyższej jakości składników użytych do jego produkcji.

Producent: Gospodarstwo Rolno – Szkółkarskie BIO-LAS, Łaz,
tel. +48 505 148 559 www.biolas.pl www.czas-zdrowia.pl

Wina

Winnica Wzgórza Cisowskie



Winnica Wzgórza Cisowskie, prowadzona przez Beatę i Remigiusza Rzeszutko, jest usytuowana na malowniczych Wzgórzach Dalkowskich w miejscowości Cisów, gmina Koźuchów. Leżąca na wysokości około 185 m n.p.m., winnica korzysta z wyjątkowego mikroklimatu i urodzajnej gleby.

Powstają tu wina o unikalnym charakterze, który jest wynikiem idealnego połączenia klimatu, gleby oraz starannej pracy winiarzy. W ofercie winnicy znajdują się zarówno wina białe - Bianca, Seyval Blanc, czy Solaris, wina czerwone z odmiany Regent oraz różowe, które zyskują uznanie zarówno wśród koneserów, jak i amatorów win.

Winnica nie tylko oferuje możliwość degustacji swoich wyrobów w urokliwej wiacie degustacyjnej, ale także zaprasza do wspólnego biesiadowania przy grillu i ognisku. Właściciele z pasją dzielą się wiedzą o winiarstwie, oprowadzając gości po winnicy i przetwórni, gdzie opowiadają o procesie produkcji wina i charakterystyce poszczególnych szczepów.

To idealne miejsce dla każdego, kto pragnie zanurzyć się w świat winiarstwa i odkryć sekrety produkcji wina, której tradycje na tych ziemiach sięgają wieków.

Producent: Winnica Wzgórza Cisowskie, Cisów,
tel. +48 662 626 747 [Facebook](#)

Winnica Kalina



Winnica Kalina, znajdująca się we wsi Sieniawa, w gminie Łagów, to kwintesencja rodzinnej pasji i miłości do winiarstwa. Założona przez właścicieli, pragnących stworzyć miejsce, które będzie dumą i spełnieniem ich życiowych marzeń, winnica ta wyróżnia się kameralnym charakterem i malowniczymi terenami, idealnymi do uprawy winorośli.

Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości win. W ofercie znajdują się zarówno wina białe, jak: Solaris, Hiberna, Riesling, Traminer i Seyval Blanc oraz wina czerwone, takie jak: Rondo i Zweigelt.

Winnica Kalina, to również centrum enoturystyki, gdzie odwiedzający mogą zgłębić tajniki winiarstwa. Właściciele z ogromnym zaangażowaniem oprowadzają gości, opowiadając o procesie produkcji wina i historii z życia winnicy.

Oprócz degustacji win, winnica oferuje także próbowanie tradycyjnych nalewek i lokalnych przysmaków z domowej kuchni i wędzarni, takich jak ciasta, pierogi, wędliny i ryby.

Na winnicy jest również pasieka, która oferuje miody, miody kremowane z dodatkiem owoców, pyłek oraz pierzgę.

Producent: Winnica Kalina, Sieniawa, tel. +48 721 219 498

[Facebook](#)

Winnica Międzypole



Winnica Międzypole, położona jest w malowniczym Zaborze niedaleko Zielonej Góry. Okolice, znana z urokliwej przyrody i czystych jezior, stanowi idealne tło dla rozwijającej się kultury winnej.

Specjalizuje się w wytwarzaniu wyjątkowych win z własnych upraw, które zdobywają uznanie zarówno wśród lokalnych, jak i międzynarodowych smakoszy. Właściciel winnicy z pasją dzieli się wiedzą o uprawie winorośli i procesie produkcji wina, zapraszając odwiedzających na degustacje, które są prawdziwą podróżą w świat zapachu i smaku.

Każda butelka wina z Winnicy Międzypole kryje w sobie historię tego winnego domu, przesyconą aromatem tradycji i nowoczesności. To doskonała propozycja dla tych, którzy pragną zanurzyć się w bogatej historii winiarstwa regionu lubuskiego.

To wspaniałe miejsce, tętniące produktem regionalnym i ze względu na znajdujące się, nieopodal liczne inne winnice, nazywane „Lubuską Toskanią” przyciąga coraz więcej turystów i miłośników winnej kultury.

Producent: Winnica Międzypole, Zabór, tel. +48 509 345 355
Facebook

Winnica U Michała

**Smak i zapach:
*Bukiet owocowy.***

Produkt Tradycyjny



Winnica „U Michała”, położona w malowniczej Zielonej Górze, to urokliwe miejsce z bogatą historią winiarską, której korzenie sięgają okresu przedwojennego. Teren ten, w przeszłości był częścią działalności Lubuskiej Wytwórni Win.

Na obszarze winnicy rośnie około 500 krzewów winorośli, wśród których dominują takie odmiany jak Cabernet Carol, Riesling i Pinot Noir, każda z nich starannie pielęgnowana, by zapewnić najlepszą jakość owoców.

W samym sercu winnicy znajduje się domek winiarza, który służy nie tylko jako miejsce pracy, ale również jako przestrzeń do organizowania spotkań winiarskich oraz przyjmowania wycieczek. Winnica „U Michała” otwiera swoje drzwi dla grup od pięciu osób, oferując nie tylko degustacje, ale też okazję do poznania procesu produkcji wina.

Zygmunt Prętkowski, za swoje zasługi i wkład w rozwój lokalnego winiarstwa, został w 2020 r. uhonorowany przez Marszałka województwa Lubuskiego tytułem Ambasadora Rady Ambasadatorów Lubuskiego Winiarstwa, co jeszcze bardziej potwierdza znaczenie i prestiż tego miejsca na winiarskiej mapie regionu.

Producent: Producent: Zygmunt Prętkowski, Zielona Góra
tel. +48 696 095 717 www.winnicaumichala.jimdofree.com