

# Katalog

## PRODUKTÓW, USŁUG I INICJATYW

### MARKI DOLINA PILICY

na lata 2021–2022

**wysoka jakość**  
**przyjazność środowisku**  
**gwarancja pochodzenia!**

„Marka Dolina Pilicy” to prestiżowy Znak promocyjny, przyznawany raz do roku wyjątkowym lokalnym produktom spożywczym i rzemieślniczym, usługom turystycznym wysokiej jakości oraz ciekawym inicjatywom. Kupując produkty i usługi rekomendowane Znakiem „Marka Dolina Pilicy”, wspierasz lokalnych przedsiębiorców oraz przyczyniasz się do zachowania unikatowych walorów przyrodniczych i kulturowych regionu. Odwiedzając obszar Doliny Pilicy koniecznie szukaj produktów, usług i inicjatyw wyróżnionych tym Znakiem!



**Dolina  
Pilicy**  
*zwolnij bieg*



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”  
Publikacja opracowana przez Stowarzyszenie Dolina Pilicy, współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.4  
„Wsparcie na rzecz kosztów bieżących i aktywizacji” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na latach 2014–2020.

## Miód pitny

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

Dbamy o to, aby zarówno surowce, jak i produkt gotowy, były bardzo dobrej jakości. Nasze miody pitne osiągają swoje wymienione walory smakowe w czasie wieloletniego leżakowania. Surowcem do ich produkcji jest miód pszczeli, woda i zioła. Tak jak w dawnych czasach, do produkcji nie stosujemy sztucznych barwników, aromatów, środków konserwujących, środków przyspieszających dojrzewanie i stabilizatorów. Przez zastosowanie tych środków można by przyspieszyć produkcję i obniżyć jej koszty.

Mijałyby się to jednak z zamierzonym przez nas celem. Walory smakowe i szlachetność naszych miodów pitnych utrwalamy przechowując je w butelkach wykonanych starym, garncarskim sposobem z bolesławieckiej gliny, tak jak było to w dawnych czasach.

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

Podstawowe rodzaje miodów pitnych produkowanych przez naszą firmę to:

Certyfikat przyznany na lata 2021–2023



Pasieka Jaros Sp. z o.o.  
Łazisko 46  
97-200 Tomaszów Maz.

Strona internetowa: [www.pasiekajaros.pl](http://www.pasiekajaros.pl)

Telefon: 604 211 053

Facebook: @PasiekaJaros

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

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

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

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



## Podchmielony Mnich, Biała Dama, 1176 Opactwo, Ale Mnich

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

W murach opactwa Cystersów usytuowanego na terenie starej Puszczy Pilickiej od najdawniejszych czasów mnisi warzyli przednie piwo. Wskrzeszając na nowo tradycje browarnicze staramy się, aby nasze piwo oddawało

Certyfikat przyznany na lata 2020–2022



Hotel Podklasztorze  
ul. W. Jagiełły 1  
97-330 Sulejów

Strona internetowa: [www.hotelpodklasztorze.pl](http://www.hotelpodklasztorze.pl)

Telefon: 44 610 24 00 / 695 320 485

Facebook: @Podklasztorze

klimat i charakter wyśmienitych trunków wytwarzanych przez zakonnych braci.

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



## Miód rzepakowy, akacjowy, lipowy, wielokwiatowy, spadziowy z Pasieki na Mokrych

wytwarzany jest przez pszczołę *Apis mellifera*. Nektar i spadz zbierane przez pszczoły pochodzą z obszarów leśnych, łąk, pól uprawnych oraz zielonych alei zlokalizowanych na obszarze objętym Doliną Pilicy. Pasieka zlokalizowana jest w miejscowości Barkowice Mokre nad Zalewem Sulejowskim. Miód to naturalny, słodki produkt od stuleci ceniony za swoje walory smakowe i zdrowotne. Wytwarzany jest przez pszczołę miodną poprzez łączenie z własnymi specyficznymi substancjami nektaru roślin, który jest następnie składowany, odparowywany i pozostawiony do dojrzewania w komórkach plastra. Do pozyskiwania miodu przystosowane są dwa pomieszczenia gospodarcze tj. pracownia pszczelarska oraz magazyn.

W pasiece pozyskujemy miody odmianowe: rzepakowy, akacjowy, lipowy, wielokwiatowy oraz spadziowy.

Certyfikat przyznany na lata 2020–2022



Pasieka Na Mokrych  
Michał Cejnek  
Barkowice Mokre  
ul. Główna 13  
97-330 Sulejów

Strona internetowa: [www.pasiekanamokrych.pl](http://www.pasiekanamokrych.pl)

Telefon: 604 550 110

Facebook: @PasiekaNaMokrych



## Kamienie Pingwin lody rzemieślnicze

To jeden z najstarszych faktycznie wytwarzanych produktów regionu, bo produkowany od czasów przedwojennych w jednej rodzinie. Lody wyrabiane są metodą gotowania – wg dawnej receptury bez użycia środków konserwujących i ulepszaczy. Nazwa Kamienie Pingwin jest unikatowa i niespotykana w całej Polsce. Sposób sprzedaży ma bogatą historię ewoluującą od produktu na andrucie z wozów konnych, po wózki ulicami miasta, aż do dzisiejszej postaci skrzynek z parasolem z wizerunkiem Pingwinka.

Produkty używane do wyrobu Kamieni Pingwin są najlepszej jakości na rynku. Jaja z wolnego wybiegu, mleko z terenów Podlasia najbardziej zielonych i niezanieczyszczonych w Polsce.

Lody mają czystą etykietę, bo ich skład to cztery składniki (dla porównania lody wytwarzane metodą przemysłową to 10 i więcej składników).

Historia zatoczyła koło i od wielu lat miejscem wyrobu Kamieni Pingwin jest miejsce urodzenia jednego z pomysłodawców – wieś Kłudzice w gminie Sulejów w otoczeniu lasów i rzeki Luciąży. Podtrzymanie tradycji, odświeżenie historii i powrót do lat dzieciństwa to założenia przyświecające rodzinnej firmie. Reaktywacja tego, co dawne i potrzebne jest jednocześnie poszukiwane przez nowe pokolenia.

Kamienie Pingwin to produkt prosto z serca, uratowany w odpowiednim momencie przed wygaśnięciem. Proces ich produkcji jest typowo rzemieślniczy, bo trwający 15 godzin. Dla porównania lody przemysłowe możemy



Certyfikat przyznany na lata 2019–2023



Wytwórnia Lodów  
Rzemieślniczych Pingwin  
Tomasz Strzelczyk  
Kłudzice 45A  
97-330 Sulejów

Telefon: 514 856 409

Facebook: @KamieniePingwin

wyprodukować w czasie 30 minut. Jest to rzemieślnictwo niezwykle ważne dla zachowania spuścizny regionu piotrkowskiego.

Nigdzie w Polsce nie ma kamieniaków, granatów, kamborków, skatek lodów, którym nazwy nadali sami mieszkańcy. Dokumenty potwierdzające wielopokoleniowy wyrób lodów rzemieślniczych są potwierdzeniem, że są one jednym z niewielu produktów regionu wytwarzanym nieustannie. Nawet okres międzywojenny nie spowodował całkowitego zaniechania wyrobu. Kamienie Pingwin to produkt rozpoznawalny i tym samym promujący Dolinę Pilicy, Powiat Piotrkowski, Sulejów i Piotrków Trybunalski.



## Miód z dodatkiem bakalii i orzechów

Wytwarzany miód, który staje się dodatkiem do bakalii i orzechów pochodzi z naszych pasiek zlokalizowanych na obszarach leśnych, łąkach, polach uprawnych oraz zielonych alejach objętych obszarem Doliny Pilicy.

Miód to naturalny, słodki produkt, wytwarzany przez pszczołę miodną, poprzez łączenie z własnymi specyficznymi substancjami nektaru roślin, który jest następnie składowany, odparowywany i pozostawiony do dojrzewania w komórkach plastra.

Do miodu akacjowego dodajemy orzechy i bakalie: orzechy włoskie, laskowe, migdały i żurawinę suszoną.

Orzechy dostarczają naszej diecie cenne tłuszcze i składniki odżywcze, miód akacjowy reguluje trawienie, pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu przewodu pokarmowego i przemianie materii.

Certyfikat przyznany na lata 2021–2023



Pasieka Na Mokrych  
Michał Cejnek  
Barkowice Mokre  
ul. Główna 13  
97-330 Sulejów

Strona internetowa: [www.pasiekanamokrych.pl](http://www.pasiekanamokrych.pl)

Telefon: 604 550 110

Facebook: @PasiekaNaMokrych

Dzięki takiemu połączeniu powstaje zdrowy i wyszukany przysmak.

Nasza pasieka zlokalizowana jest w miejscowości Barkowice Mokre w gminie Sulejów, powiat piotrkowski. Do pozyskiwania miodu przystosowane są dwa pomieszczenia gospodarcze, pracownia pszczelarska oraz magazyn. W pasiece pozyskuje się miody odmianowe: rzepakowy, akacjowy, lipowy, wielokwiatowy oraz spadziowy.



## Sulejowska Buła

to najsmaczniejszy burger – rozpoznawalny smak ziemi sulejowskiej. Tajemnica smaku kryje się w unikatowej oryginalnej recepturze, którą znają tylko nieliczni. Usługa serwowania Sulejowskiej Buły świadczona jest z najnowocześniejszego food-trucka, z wszelkimi odbiorami sanepidu i weterynarii. Aby zasmakować tej wyjątkowości smaku, konsumenci na kultową sulejowską Polanę-Victorię zjeżdżają się z całej Polski. Dostępność parkingu i miejsc siedzących wśród zieleni nad Pilicą, sprzyja do rodzinnego wypoczynku i degustacji wybornym smakiem regionu. Produkty spożywcze potrzebne do przygotowania Sulejowskiej Buły są wysokiej jakości i pochodzą od lokalnych sprzedawców z woj. łódzkiego. Sos szefa z dodatkiem miodu z lokalnej Pasieki Na Mokrych sprawia, że smak produktu jest wyjątkowy i niepowtarzalny. Firma świadczy sprzedaż na wynos oraz może być atrakcją na imprezach okolicznościowych. Wysokie noty i pozytywne opinie klientów na Google Maps oraz portalu Facebook świadczą o wysokiej jakości świadczonych usług.

Certyfikat przyznany na lata 2020–2022



**FOX Jakub Lisman**  
Przy drodze krajowej  
nr DK 12 na 412 km  
97-330 Sulejów

Telefon: **791 567 779**

Facebook: **@FoxBurgerSulejów**

Godziny otwarcia

Poniedziałek-Piątek: 12:00–22:00

Sobota & Niedziela: 14:00–22:00



## Miód z dodatkiem owoców liofilizowanych

Do przygotowania miódów z owocami liofilizowanymi używamy miodu rzepakowego i wielokwiatowego wczesnowiosennego. Są to miody, które najszybciej ulegają krystalizacji. Miody te poddajemy procesowi kremowania dzięki czemu po skryształowaniu mają miękką, mazistą konsystencję. Taki miód dodajemy do owoców liofilizowanych: maliny, cytryny i jagody. Owoce dzięki liofilizacji tracą wodę bez utraty wartości odżywczych, dzięki czemu są zdrowe i pyszne. Miody z dodatkiem cytryny, maliny i jagody to świetny dodatek zimą do herbaty, a latem do lemoniady. Sprawdzą się jako dodatek do lodów, deserów i tostów.



Certyfikat przyznany na lata 2021–2023



Pasieka Na Mokrych  
Michał Cejnek  
Barkowice Mokre  
ul. Główna 13  
97-330 Sulejów

Strona internetowa: [www.pasiekanamokrych.pl](http://www.pasiekanamokrych.pl)

Telefon: 604 550 110

Facebook: @PasiekaNaMokrych





## Tuziemka Hycowana

to kielbasa w 100 % ekologiczna, wytwarzana w tradycyjny sposób według rodzinnej receptury, bez konserwantów ani "wypełniaczy". Kielbasa wytwarzana jest z szynki i boczku z dodatkiem czosnku niedźwiedziego, kolendry, pieprzu i soli, podwójnie wędzona w drewnie olchowym, a na koniec podpiekana. Dzięki niewielkiej skali i nieautomatyzowanej metodzie produkcji możemy z wielką pieczołowitością nadzorować proces wytwarzania kielbasy na każdym etapie jej powstawania.

Kielbasa Tuziemka Hycowana wytwarzana jest w Wędzarni Dobre Drzewo produkującym kielbasy, wędliny, wędliny długo dojrzewające, a także sery oraz wędzone ryby. Wędzarnia znajduje się w Zakościelu na terenie wiejskiej gminy Inowódz. W bliskim sąsiedztwie zakładu oraz na terenie gmin ościennych znajduje się wiele ekologicznych gospodarstw rolnych, od których Wędzarnia Dobre Drzewo pozyskuje półprodukty (mięso, jaja, owoce, warzywa) do wytwarzania swoich wyrobów. Dzięki temu jesteśmy w stanie zapewnić najwyższą jakość naszych produktów, a jedno-

Certyfikat przyznany na lata 2021 – 2023



Dobre Drzewo  
Wojciech Szewczykowski  
Zakościele 99  
97-215 Inowódz

Telefon: 502 722 755

Facebook: @DobreDrzewo

częściej mieć pewność, że to co wytwarzamy jest całkowicie naturalne, świeże i zdrowe.

Kielbasa Tuziemka Hycowana – nazwana tak od sposobu obróbki wyrobu oraz miejsca wytwarzania, tuziemka – miejscowa i hycowana – podwójnie wędzona, jest produktem całkowicie naturalnym, wytwarzanym z miejscowych surowców, wpisującym się w lokalną tradycję wyrobów wędliniarskich, charakterystycznych dla kultury kulinarnej lokalnej społeczności.



## Owoce derenia jadalnego

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

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

Świeże owoce z derenia są dostępne od sierpnia do października, natomiast mrożone praktycznie przez cały rok do czasu wyczerpania zapasów. Owoce po ręcznym zbiorze są myte i pakowane do 1 lub 2 kg opakowań, w których są mrożone. Świeże owoce derenia można przechowywać w lodówce maksymalnie kilka dni, natomiast owoce zamrożone mogą leżeć nawet kilka miesięcy, przy czym nie tracą swoich właściwości smakowych i prozdrowotnych.

Właściwości prozdrowotne:

- » Ze względu na wysoką zawartość żelaza dereń jest bardzo skuteczny w zapobieganiu anemii;
- » Przetwory z owoców derenia pomagają w prawidłowym dotlenieniu organizmu;



Certyfikat przyznany na lata 2020–2022

Gospodarstwo ogrodniczo-rolne

Mariusz Stobiecki

ul. Południowa 5

97-330 Sulejów

Telefon: 605 210 695

- » Z uwagi na zawartość kwasów organicznych i fitoncydów dereń ma także właściwości przeciwzapalne i ściągające;
- » Świeży sok z derenia sprawdzi się w leczeniu biegunek i kolki żołądkowej. Przyspiesza również przemianę materii;
- » Dereń jadalny ma także działanie antyseptyczne i grzybobójcze;
- » Witamina P zawarta w owocach derenia wzmacnia układ krwionośny i ma działanie przeciwalergiczne;
- » Witamina A wpływa korzystnie na skórę, włosy, paznokcie oraz na wzrok;
- » Sok z derenia jest pomocny w walce z otęłością i nadwagą;
- » Ze względu na właściwości antyseptyczne, dereń pomaga w utrzymaniu higieny jamy ustnej;
- » W medycynie naturalnej stosowany jest w leczeniu przeziębienia i grypy jako środek przeciwgorączkowy;
- » Wspomaga też układ odpornościowy;
- » Dereń stosowany może być do łagodzenia objawów migreny i podagry;
- » Okłady i kąpiele z dodatkiem wywaru z liści i kory derenia są pomocne przy bólach reumatycznych.



## Konfitura i sok z owoców derenia jadalnego

Dereń jadalny dzięki niesamowitym walorom smakowym i prozdrowotnym stanowi doskonałą bazę do produkcji konfitur, soków oraz nalewek.

Doskonałym produktem spożywczym są soki dereniowe. W zależności od użytych odmian derenia (z mniejszą lub większą zawartością związków pektynowych) i zastosowanej technologii (z lub bez depektynizacji i klarowania) mogą to być soki klarowne lub mętne. Podczas tłoczenia uzyskuje się sok surowy, z którego w dalszej części produkcji otrzymuje się napoje, nektary czy wina, natomiast z wyłoków – preparat irydoidowo-polifenolowy.

Smakowo atrakcyjnym produktem jest niewątpliwie dżem dereniowy. Produkt ten charakteryzuje się słodko-winnym smakiem oraz piękną i stabilną, podczas przechowywania, barwą. Jest chętnie spożywany przez najmłodszych konsumentów. Łatwy w przygotowaniu półprodukt stanowi przecier dereniowy, który w dalszej kolejności można wykorzystać do produkcji nektarów, soków przecierowych, od-

Certyfikat przyznany na lata 2020–2022

Gospodarstwo ogrodniczo-rolne

Mariusz Stobiecki

ul. Południowa 5

97-330 Sulejów

Telefon: 605 210 695

żywek dla dzieci, musów i innych delikatnych przetworów. Z owoców z naszej plantacji wykonujemy dżem dereniowy z jabłkiem, truskawką i innymi rodzimymi owocami.

Sprzedaż owoców derenia jadalnego, konfitur i soków odbywa się wprost z gospodarstwa rolnego.



## Willa Amber Zakościele

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

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

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

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

Posiadamy ponad 100 kajaków najlepszej klasy turystycznej angielskiej firmy Perception.

Polecamy spływy kajakowe rzeką Pilicą na trasach:

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

Certyfikat przyznany na lata 2020–2022



**PHU AMBERLEX**  
Andrzej Ambroziak  
Zakościele 22A  
97-215 Inowódz

Strona internetowa: [www.amber.travel](http://www.amber.travel)

Telefon: 602 321 035

Facebook: @amberwillazak

e-mail: [amberlex@op.pl](mailto:amberlex@op.pl)

- » Spływ kajakowy na trasie Tomaszów – Spała – Zakościele (20 km)
- » Spływ kajakowy na trasie Zakościele – Mysiakowiec (11 km) Śladami wysp
- » Spływ kajakowy na trasie Spała – Inowódz – Mysiakowiec (19 km)
- » Spływ kajakowy na trasie Zakościele – Mysiakowiec – Grotowice – Gapinin (16 km)

Posiadamy 40 rowerów miejskich, trekkingowych i górskich. Obsługujemy grupy, indywidualnych klientów i naszych gości.



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

### Piaski nad Pilicą

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

### CistercianSpa

Ogrody cystersów od zawsze pachniały różami. To właśnie ten piękny kwiat towarzyszył zakonnikom i cieszył ich oczy.

Na bazie zapachu różanego i sensorycznych doznań zbudowany jest rytuał CistercianSPA. Rozpoczyna się sesją w basenie floatingowym, który ma na celu uspokoić zmysły i wyciszyć umysł, a następnie ciało jest oczyszczane różanym peelingiem. Relaksujący masaż całego ciała przy użyciu różanego olejku, dopełnia ten mistyczny rytuał.



Certyfikat przyznany na lata 2020–2022



**Hotel Podklasztorze**  
ul. W. Jagiełły 1  
97-330 Sulejów

Strona internetowa: [www.hotelpodklasztorze.pl](http://www.hotelpodklasztorze.pl)

Telefon: 44 610 24 00 / 695 320 485

Facebook: @Podklasztorze

### Lawendowe łąki

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

### Skarby Burgundii nad Pilicą

Wyjątkowy rytuał na bazie czerwonego wina. Rozpoczyna go łagodny peeling całego ciała o działaniu ujędrniającym. Masaż aromaterapeutyczny całego ciała masłem z czerwonym winem łagodzi napięcie i ma działanie przeciwstarzeniowe. Okład z odżywczego masła regeneruje skórę i niweluje niedoskonałości. Kieliszek czerwonego cysterskiego wina dopełnia działanie antyoksydacyjne rytuału i poprawia metabolizm.

### Miodowa symfonia / Ule podklasztorza

Działanie oczyszczające i detoksykujące tego wyjątkowego, naturalnego kosmetyku, jakim jest miód, były inspiracją dla naszego rytuału CistercianSpa. Rozpoczyna go sesja relaksująca w basenie floatingowym, po której zapraszamy na masaż ciepłym miodem: pleców i nóg.

### Biesiada rycerza zakonu

Rytuał cystersów dla mężczyzn na bazie tytoniu i piwa. Intensywny masaż klasyczny całego ciała ciepłym olejem o zapachu tytoniu usuwa napięcia mięśniowe i relaksuje ciało. Rytuał wieńczy wizyta w grocie solnej z kuflem regionalnego piwa z browaru „Podklasztorze”.

## Gospodarstwo agroturystyczne Za Lasami

Gospodarstwo agroturystyczne Za lasami położone jest w lesie, na terenie wsi Zakościele, 300 m od brzegu rzeki Pilicy. Dysponujemy dwupoziomowym apartamentem (z aneksem kuchennym) o wysokim standardzie z 8 miejscami noclegowymi. Istnieje możliwość skorzystania z posiłków, serwujemy regionalne potrawy i produkty.

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

Oferujemy warsztaty dla dzieci i dorosłych (rękodzieła, kulinarne) oraz stały kontakt z przyrodą.

Organizujemy spływy, wycieczki rowerowe i piesze.

Laureat konkursu województwa łódzkiego „Weekend na Wsi” w latach 2020 i 2021.

Certyfikat przyznany na lata 2021 – 2023



Edyta Wawrzyniak  
Zakościele 56C  
97-215 Inowódz

Telefon: 516 165 939

Facebook: @ZaLasami

USŁUGA

13



## Stolik z widokiem

„Stolik z widokiem” to unikatowa usługa Wędzarni Dobre Drzewo polegająca na możliwości spożywania produktów na świeżym powietrzu w malowniczych okolicznościach przyrody. Projekt obejmuje możliwość zamówienia stolika nakrytego obrusem z elegancką porcelaną, z deskami naszych serów, półmiskiem ciepłych ryb i deską wędlin. „Stolik z widokiem” zlokalizowany jest w naturalnym pejzażu nadpilicznych błoni otaczających rzeczny krajobraz z sylwetką romańskiego kościoła św. Idziego na skarpie. Dzięki usłudze klient ma możliwość konsumpcji lokalnych produktów, rozkoszując się

Certyfikat przyznany na lata 2021 – 2023



Dobre Drzewo  
Wojciech Szewczykowski  
Zakościele 99  
97-215 Inowłódz

Telefon: 502 722 755

Facebook: @DobreDrzewo

jednocześnie pięknym okolicznego krajobrazu i miejscowych zabytków.



## Świece z wosku pszczelego

wykonane są z naturalnego produktu pszczół, czyli z wosku pszczelego. Knot wykonany jest z naturalnej bawełny.

Wszystkie oferowane przez nas świece odlewamy ręcznie w naszej pracowni pszczelarskiej. Ponieważ stawiamy na naturalność do naszych świec z wosku pszczelego nie dodajemy barwników i aromatów. Z upływem czasu świeca z wosku pszczelego może zmieniać swój kolor, co tylko potwierdza jej naturalność.

Świece z wosku pszczelego mają oryginalny wygląd i zapach. Wydzielają przyjemny, miodowo-woskowy aromat. Spalają się jasnym, równym płomieniem. Palenie świec z wosku pszczelego ma bardzo dobre skutki dla zdrowia:

- » likwiduje szkodliwe zapachy naturalne i sztuczne, w tym zapach dymu tytoniowego, odświeża powietrze, nasycza je przyjemnym miodowym aromatem,
- » korzystnie, ujemnie jonizuje powietrze, co pozytywnie wpływa na samopoczucie, koncentrację, działa uspokajająco i wyciszająco,

Certyfikat przyznany na lata 2020–2022



**Pasieka Na Mokrych**  
Michał Cejnek  
Barkowice Mokre  
ul. Główna 13  
97-330 Sulejów

Strona internetowa: [www.pasiekanamokrych.pl](http://www.pasiekanamokrych.pl)

Telefon: 604 550 110

Facebook: @PasiekaNaMokrych

- » zmniejsza szkodliwość promieniowania elektromagnetycznego monitorów, telewizorów, kuchenek i innych urządzeń elektrycznych.

Zachęcamy, aby codziennie palić świeczki z wosku pszczelego przez przynajmniej 15-60 minut.

Nasze świece z wosku pszczelego produkowane są w naszej pasiece w miejscowości Barkowice Mokre nad Zalewem Sulejowskim.

15





## Ozdoby z orzecha z motywem lokalnym

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

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

16



Certyfikat przyznany na lata 2019–2023



Mariusz Bogusławski  
Żarnowica Mała 109  
97-320 Wolbórz

Strona internetowa: [www.plecione.pl](http://www.plecione.pl)

Telefon: 603 426 534

Facebook: @plecione



## Pamiątki z Doliny Pilicy – magnesy z naturalnych surowców

przedstawiają atrakcje turystyczne z obszaru Doliny Pilicy.

Wykonane z drewna i ceramiki, ściśle powiązane z twórczością właścicieli Galerii Simcinów.

Magnesy są projektowane i wykonywane przez dwójkę artystów Annę i Jarosława Luterackich, działających w dziedzinie rzeźby, malarstwa i ceramiki. Ich doświadczenia artystyczne umożliwiają tworzenie projektów unikatowych, wykorzystujących warsztat artystyczny do celów promocyjnych.

Przy galerii działa pracownia ceramiczna, w której można podejrzeć artystów przy pracy.

Certyfikat przyznany na lata 2019–2023



Manufaktura Simcinów  
Anna Luteracka  
Galeria Simcinów  
Pl. Kazimierza Wielkiego 21A  
97-215 Inowłódz

Telefon: **600 858 699**

Facebook: @ [GaleriaSimcinowAnnaJaroslawLuteraccy](#)

W Galerii Simcinów można nabyć zarówno magnesy z regionu, jak i magnesy kolekcjonerskie promujące Kruchomiękkie Anny Luterackiej i malarstwo Jarosława Luterackiego, a także rzeźby, obrazy i inne ceramiczne pamiątki.



## Kapelusz pilicki wyplatany ręcznie ze sznurka papierowego

surowca naturalnego, przez co jest bardzo praktyczny, oryginalny i w pełni ekologiczny. Wyobraźnia pomaga wyczarować ze zwykłego sznurka niepowtarzalne wzory i kształty. Mocną stroną rękodzieła jest wysoka jakość artystyczna proponowanego produktu. Bez względu na powtarzalność jakości, przy zachowaniu jednorodności wykorzystywanego tworzywa, a przy tym doprowadzona do perfekcji technika ręcznego wyplatania. Tworzymy trendy w modzie, dodając do oferty w każdym sezonie nowe wzory i modele. W pełni naturalny sznurek papierowy zamieniamy w rzeczy użytkowe, z którego wyplatamy przewiewne kapelusze, kosze, a także torebki i biżuterię. Uczestniczymy w kiermaszach i jarmarkach, zarówno w Polsce i zagranicą. Prowadzimy warsztaty i pokazy.



Certyfikat przyznany na lata 2019–2023



Mariusz Bogusławski  
Żarnowica Mała 109  
97-320 Wolbórz

Strona internetowa: [www.plecione.pl](http://www.plecione.pl)

Telefon: 603 426 534

Facebook: @plecione



## Niezbędnik Flisaka

to skórzana torba-worek, saszetka na pasek oraz solidny pas.

Niezbędnik Flisaka to przywołanie starych, zapomnianych rzemiosł, współczesnego designu oraz niezwykłej jakości.

Inspiracją do powstania kolekcji Niezbędnik Flisaka był człowiek zajmujący się flisowaniem, czyli rzeczonym transportem towarów. Flisak pracował w trudnych warunkach. Jego wyposażenie musiało być niezniszczalne, wytrzymałe i wygodne. I taki właśnie jest niezbędny Flisaka. Ma swój twardy styl, elegancki sznyt i jest praktyczny.

Twórcami Niezbędnika jest para artystów, Randia Filutowska i Piotr Pastusiak, którzy kilka lat temu przywędrowali z Łodzi do Inowłodzi. Zainspirowani Pilicą, okoliczną przyrodą i potężną historią miejsca otworzyli w Inowłodzu

Certyfikat przyznany na lata 2019–2023



**Galeria Czarna Kura**

Pl. Kazimierza Wielkiego 26  
97-215 Inowłódz

Strona internetowa:

Telefon: **698 691 527**

Mail: [galeriaczarnakura@gmail.com](mailto:galeriaczarnakura@gmail.com)

Facebook: @galeriaczarnakura

autorską galerię sztuki, w której mają swoje pracownie, kaletniczą i metaloplastyczną. Co tworzą? Torby, teczki, paski, biżuterię srebrną i miedzianą oraz rysunki, obrazy olejne i akwarele. Zapraszamy do Galerii Czarna Kura w Inowłodzu.



## Wyroby drewniane z motywem lokalnym

Jesteśmy małą, rodzinną manufakturą z samego serca Spały – miejscowości o wyjątkowych walorach przyrodniczych i z dużą historią. Kreujemy wyjątkowe pamiątki, biżuterię, ozdoby i akcesoria z drewna. Wszystkie nasze wyroby powstają od początku do końca u nas – od projektu, przez surowe drewno po końcowy produkt. Znajdziecie u nas wyjątkowe bransoletki z naturalnych materiałów, podstawki pod kubki, kolczyki z drewna, a także wyjątkowe pamiątkowe magnesy, które będą Wam przypominały o pięknych atrakcjach Spały. Dzięki nam możecie mieć kawałek Spały zawsze przy sobie.

PRODUKT UŻYTKOWY

20



Certyfikat przyznany na lata 2021 – 2023



Spalska Manufaktura  
Jerzy Starosta  
Spała, ul. Krótka 8  
97-215 Inowódz

Strona internetowa: [www.spalskamanufaktura.pl](http://www.spalskamanufaktura.pl)

Telefon: 792 501 435

Facebook: [@spalskamanufaktura](https://www.facebook.com/spalskamanufaktura)



# Geopark Owadów-Brzezinki w Gminie Sławno

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

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

Certyfikat przyznany na lata 2019–2023



Geopark

Owadów-Brzezinki

N:51° 21' 47.04"

E:20° 7' 52.76"

ul. Juliusza Słowackiego 77

26-332 Sławno

Gmina Sławno

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 31

26-332 Sławno

Strona internetowa: [www.ugslawno.pl](http://www.ugslawno.pl)

Telefon: 44 755 18 50

Facebook: @ugslawno

jąca współpracę trójstronną: biznes – nauka – samorząd.

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

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



## Widowisko plenerowe „Podróż do Betlejem

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

Termin wydarzenia jest podany na stronie internetowej.

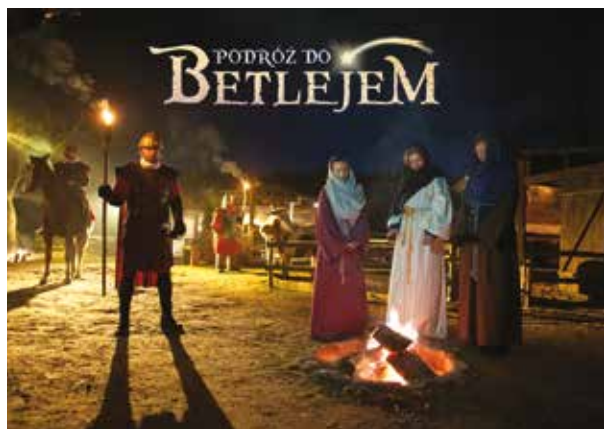
22

Certyfikat przyznany na lata 2019–2023

Fundacja Proem Zako  
Zakościele 80  
97-215 Inowódz



Strona internetowa: [www.proemzako.pl](http://www.proemzako.pl)  
[www.dobetjelem.pl](http://www.dobetjelem.pl)  
Telefon: 44 710 11 40  
Facebook: @dobetjelem



# Lubocheński Festiwal Maśła

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

Termin: 4 czerwca 2022 r.

Certyfikat przyznany na lata 2019–2023



Gmina Lubochnia  
ul. Tomaszowska 9  
97-217 Lubochnia

Strona internetowa: [www.lubochnia.pl](http://www.lubochnia.pl)  
Telefon: 44 710 35 10  
Facebook: @GminaLubochnia





## Kłodzicki chleb na ziemniakach

zwany również chlebem partyzanckim na liściu chrzanu z Kłodzic. Kłodzicki chleb na ziemniakach to kulinarne dziedzictwo ziemi sulejowskiej. Szczególnie upodobany w okresie zaborów i okupacji. Zwany dawniej chlebem partyzanckim, ze względu na swoją prostotę i dostępność składników, ale przede wszystkim za sprawą znaczenia, jakie pełnił, chroniąc od głodu wielu mieszkańców tutejszych okolic w mrocznych czasach II wojny światowej. Wówczas wypiek chleba na ziemniakach łagodził niedobory mąki z okolicznych młynów. Tymczasem tradycja wypieku takiego chleba sięga znacznie wcześniejszych czasów. Legenda głosi, iż przywędrowała do Kłodzic Traktem Krakowskim z kupcami przejeżdżającymi tędy z dawnych Prus. To dzięki nim smakowity chleb na kartoflach zagościł na stałe na kłodzickim stole. Był wypiekany zapewne w każdej wiejskiej chałupie, stanowiąc czasami dla gospodarzy, obok ziemniaków, jedyne pożywienie.

Zgodnie z najstarszym, dostępnym źródłem pisany, książką kucharską z 1915 r., zawie-

Certyfikat przyznany na lata 2020–2022



Fundacja Pingwinek  
Kłodzice 45A  
97-330 Sulejów

Telefon: 514 856 409

Facebook: @Kłodzice

rającą recepturę chleba ziemniaczanego, co potwierdzają również przekazy najstarszych gospodyń z Kłodzic, chleb taki był wypiekany w piecu kamiennym opalonym twardym drewnem, na liściach chrzanu lub kapusty, nadających wypiekowi swoistego aromatu.

Ziemniaki dodają wyjątkowego smaku i przedłużają jego świeżość.

Tradycja wypieku chleba na ziemniakach została ożywiona za sprawą inicjatywy Fundacji Pingwinek, która już od kilku lat organizuje w Kłodzicach Święto Chleba, prowadzi warsztaty wypieku takiego chleba oraz upowszechnia bogatą historię lokalnego młynarstwa.

Chleb ziemniaczany wypiekany jest na zamówienie po uprzednim uzgodnieniu z Fundacją. Można go spróbować także na uroczystościach organizowanych w Kłodzicach i innych miejscowościach gminy Sulejów.



**Wydawca**  
Stowarzyszenie Dolina Pilicy  
Ul. św. Antoniego 55  
97-200 Tomaszów Mazowiecki  
e-mail: [dolinapilicy@onet.eu](mailto:dolinapilicy@onet.eu)

[www.dolinapilicy.pl](http://www.dolinapilicy.pl)  
[www.markadolinapilicy.pl](http://www.markadolinapilicy.pl)

FB @StowarzyszenieDolinaPilicy  
FB @MarkaDolinaPilicy

Fotografie  
Wszystkie prezentowane zdjęcia  
wykorzystano za zgodą autorów

Opracowanie graficzne  
Wydawnictwo Publikkore

