



***Lubuskie trendy
na regionalne weekendy!***



Lubuskie



LUBUSKIE CENTRUM
PRODUKTU REGIONALNEGO



***Lubuskie trendy
na regionalne weekendy!***



LUBUSKIE CENTRUM PRODUKTU REGIONALNEGO

LUBUSKIE TRENDY NA REGIONALNE WEEKENDY!



ul. Fryderyka Chopina 14
65-031 Zielona Góra



dojazd

FZ → 1,5 km (5 minut)
FG → 110 km (ok. 1h 10 minut)

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni:
pn-pt
w godz. 08.00-16.00



skontaktuj się

Tel.: 68 326 74 01
e-mail: sekretariat@lcpr.pl
www.lcpr.pl
facebook.com/lcprzg

To swoisty przewodnik dotyczący producentów i obiektów znajdujących się na terenie województwa lubuskiego, do których można przyjechać w dni wolne od pracy i spędzić miło czas (w pojedynkę, we dwoje, z rodziną lub z przyjaciółmi) – czy to na gospodarstwie czy w restauracji lub przy grillu w ogródku albo może zwiedzając winnice? Wszakże opcji jest tak wiele!

Na przewodnik składa się aż 30 propozycji na spędzenie wolnych chwil w Lubuskim. Miejsca te są zaprezentowane w formie wizytówek o treści lekkiej, przystępnej, ale co najważniejsze – merytorycznej. Aby pokazać, że regionalny wytwórca jest na wyciągnięcie ręki wizytówka zawiera nie tylko dokładny adres obiektu, mapkę i wskazówkę dojazdu (o ile dojazd jest utrudniony), ale także odległości liczne zarówno od centrum Zielonej Góry oraz Gorzowa Wielkopolskiego.

Każdy Trend ułatwia skontaktowanie się z producentem poprzez wskazanie numeru telefonu, adresu e-mail oraz mediów społecznościowych i/ lub prowadzonych stron. Dodatkowym ułatwieniem jest wyraźnie zaznaczenie branży, w ramach której działa dany przedsiębiorca. A żeby móc dowiedzieć się więcej na temat danej działalności stworzone zostały kody QR odsyłające bezpośrednio do Lubuskich Trendów w wersji elektronicznej, na których znajdują się interaktywne mapki oraz możliwość bezpośredniego przejścia na ogólną wizytówkę LCPR.

Jestem więcej niż pewna, że każdy z Państwa znajdzie coś dla siebie i będzie miał szansę skorzystać z uroków naszego województwa! Jednak trzeba pamiętać, aby każdorazowo zadzwonić i upewnić się, że przyjazd w zaplanowanym przez Państwa terminie jest możliwy.

Marta Forszpaniak
p.o. Dyrektora Lubuskiego Centrum
Produktu Regionalnego w Zielonej Górze

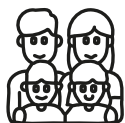


Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze (LCPR) jest jednostką budżetową podległą Urzędowi Marszałkowskiemu Województwa Lubuskiego i istnieje od końca 2018 roku. LCPR zajmuje się promocją produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych województwa lubuskiego na rynku krajowym i międzynarodowym. Jednostka ma również za zadanie wspierać lubuskich wytwórców i przedsiębiorców w działaniach informacyjnych, promocyjnych i edukacyjnych. Jednocześnie LCPR buduje wizerunek regionu lubuskiego jako obszaru rozwojowego m.in. pod kątem turystyki kulinarnej, atrakcyjnego rekreacyjnie oraz przyjaznego przedsiębiorcom.

**ZESKANUJ
MNIE ↓**



LEGENDA



dla każdego



dojazd



gastronomia



godziny
otwarcia



kalendarz



menu
wegetariańskie



na łonie
natury



nocleg



otwarte
cały sezon



otwarte
sezonowo



płatność kartą
lub BLIK



pole
namiotowe



ruszaj
w rejs



sklep lokalny



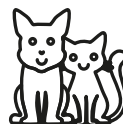
w pojedynkę



we dwoje



skontaktuj się



zwierzęta
mile widziane

A zatem... #bądźTrendy!

SPIS TREŚCI

Dereniówka	6	Winnica Miłsko	20
Gościniec Pod Dębem	7	Winnica Kinga	21
Gościniec u Deców	8	Winnica Mozów	22
Nasze Wolne Życie	9	Coffee Hunter	23
OW Łubu Dubu w Dankowie	10	Palarnia Kawy Progusta	24
Pałacyk Łąkomin	11	Czyste Lody Autorskie	25
Browar Łąkomin	11	Mr. Łódzik	26
Przystań Tu	12	Lawendowe Dusze	27
Kubusiowa Pasieka	13	Silna Lawenda	28
Fundacja Pszczeli Sad	14	Dyniowe Pole Rokitno	29
Pasieka Kwiaty w Stoiku	14	Smaki Przylasek	30
Malinówka	15	Rybacka Chata	31
Pszczelarnia Słodnik	16	MakArts	32
Gościniec Polna Pszczoła	16	Biały Tulipan Rękodzieło	33
ULOTERAPIA	17	Alpacze Ranczo	34
Winnica Cantina	18	Kaktusiarnia Żagań	35
Winnica Julia	19		





DERENIÓWKA

Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne
Zagroda Edukacyjna



na łonie
natury



dla każdego



nocleg



gastronomia



otwarte
cały sezon



Lubiechnia Wielka 8
69-110 Rzepin
Gmina Rzepin
Powiat słubicki

Wskazówki dojazdu:

Jedź drogą woj. nr 134 - Rzepin
- Ośno Lubuskie,
następnie 5 km za Rzepinem skręć
w las i 2 km później dotrzesz do celu.



dojazd

FZ → 108 km (ok. 1h 15 minut)
FG → 70 km (ok. 1h)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pt-ndz
w godz. 10.00-17.00.*

*w zależności od dokonanych rezerwacji,
godziny mogą ulec zmianie



skontaktuj się

tel.: 602 156 199
e-mail: dereniowka@wp.pl
www.dereniowka.eu
 [dereniowka](https://www.facebook.com/dereniowka)

www.natoor.pl/obiekt/gospodarstwo-rolno-agroturystyczne-dereniowka/

Dereniówka jest to rodzinne gospodarstwo z duszą tchniętą w roku 1947, a więc jest to miejsce na wskroś przesiąknięte historią! Pani Grażyna Dereń, właścicielka i wielokrotna laureatka konkursów kulinarnych, w sposób niezwykle ujmujący te historie rodzinne opowiada, gładko przenosząc słuchaczy do lat minionych. Klimatu również dodaje tak charakterystyczny dla tego miejsca wiekowy opalany drewnem piec chlebowy, w którym zresztą do dziś bochny są wypiekane. Dereniówka słynie ze swoich wyrobów certyfikowanych na ministerialnej liście produktów tradycyjnych, wśród których znajduje się Schab tradycyjny słubicki, Pączki lubuskie czy wspomniany już Chleb domowy na zakwasie, Pierogi z kapustą i grzybami, Pierogi z kaszą i twarogiem oraz Nalewka z owoców derenia. No i ta szlagierowa gęsiina... Wędzony półgęsek, rosół, pierogi, pasztety i inne wymyślne dania z wykorzystaniem gęsi. A jakby tego było mało - bigos myśliwski, przetwory, syropy i wszystkie pozostałe potrawy przygotowane na bazie lokalnych produktów. Gospodarstwo współtworzy Ogólnopolską Sieć Zagród Edukacyjnych oraz organizuje warsztaty (w tym również dla najmłodszych!), degustacje, biesiady i pokazy kulinarne.

" Doceniają nas kulinarne autorytety m.in. Magda Gessler czy Karol Okrasa. Dodatkowo w dowód uznania wielokrotnie otrzymujemy podziękowania od jednostek samorządowych (...).

– Właścicielka Grażyna Dereń



**Dereniówka znajduje się także na
Lubuskim Szlaku Wina i Miodu!**

**ZESKANUJ
MNIĘ ↓**





GOŚCINIEC POD DĘBEM



na łonie
natury



dla każdego



nocleg



gastronomia



płatność kartą
lub BLIK



Jasieniec 50
66-320 Trzciel
Gmina Trzciel
Powiat międzyrzecki



dojazd

FZ → 66 km (ok. 1h 5 minut)

FG → 78 km (ok. 1h)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn-ndz
w godz. 08.00-14.00.*

*w zależności od dokonanych rezerwacji,
godziny mogą ulec zmianie



skontaktuj się

tel.: 83 783 783, 538 371 226
e-mail: imprezy-lubuskie@o2.pl
www.gosciniexpoddebem.eu
f Gościniec Pod Dębem

Gościniec Pod Dębem jest to otoczone łąkami oraz borami sosnowymi miejsce znajdujące się w otulinie Pszczewskiego Parku Krajobrazowego, w niewielkiej odległości od Jeziora Młyńskiego oraz Jeziora Lutoł, które wyznacza granicę między woj. lubuskim, a wielkopolskim. Dwuhektarowy park wokół Gościńca kusi spacerowiczów pięknymi alejkami i sielską atmosferą, a także przyciąga plantacją słoneczników ozdobnych, które są sprzedawane, ale które są częścią prowadzonych warsztatów florystycznych! Dla Gości bardziej aktywnych stworzono siłownię zewnętrzną, a dla wybitnie aktywnych (czyt. dzieci) – plac zabaw. Wszyscy miłośnicy zaś mogą spędzić czas w towarzystwie przyjaznych psów Dyzia i Gucia.

Gościniec pod Dębem to przede wszystkim agroturystyka oferująca nie tylko pokoje oraz wolnostojący domek na wynajem, ale także sale biesiadne i w pełni wyposażoną salę konferencyjną.

Właściciele zajmujący się również cateringiem proponują swoje dania i desery z wykorzystaniem produktów regionalnych, takich jak m.in. grzyby, szparagi, soczewica, maliny, dynie hokkaido, borówki i truskawki z pobliskiej plantacji, miody z okolicznych pasiek, ale także ryby, które następnie są wędzone na miejscu, bo tu nie ma miejsca na mrożonki! A co najlepsze - na miejscu znajduje się sklepik, w którym można zaopatrzyć się w to co lokalne.

" Nasz Gościniec to idealnie miejsce do zorganizowania wszelkiego rodzaju imprez – rodzinnych, firmowych jak również szkoleń.

Polecamy młodym parom niezapomniane przyjęcie ślubne z pięknymi plenerami do sesji fotograficznych.

– Właściciele Gościńca Pod Dębem



Gościniec Pod Dębem wchodzi w skład grupy operacyjnej tworzącej sieć "Krótkich Łańcuchów Dostaw", czyli zajmuje się sprzedażą oraz dostawą bezpośrednią, skracając drogę do absolutnego minimum- od producenta prosto do konsumenckiego stołu!

ZESKANUJ
MNIJE ↓





GOŚCINIEC U DECÓW



na łonie
natury



dla każdego



sklep lokalny



płatność kartą
lub BLIK



otwarte
sezonowo



Karszyn 10
66-120 Kargowa
Gmina Kargowa
Powiat zielonogórski



dojazd

FZ → 40 km (ok. 45 minut)
FG → 120 km (ok. 1h 20 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty wyłącznie dla
umówionych Gości.



skontaktuj się

tel.: 533 901 901
magdalena.m.dec@gmail.com

[f gościniec.u.deców](#)
[i gościniec.u.deców](#)



"
Zapraszamy do naszego Gościńca –
miejsca, gdzie czas płynie wolniej, a smak
i gościnność grają pierwsze skrzypce.
Położony w cichej i zielonej okolicy,
to idealna przestrzeń do wypoczynku
i relaksu.

– Właściciele Gościńca u Deców

Gościniec u Deców jest to miejsce,
które oczaruje każdego komu marzy
się błogi relaks na tarasie z filiżan-
ką kawy lub z domową lemoniadą
w dłoni pośród promieni karszyń-
skiego słońca. Gościniec specjalizuje
się w zdrowym jedzeniu, które po-
wstaje z najwyższej jakości produk-
tów pozyskiwanych wprost od lokal-
nych dostawców. Z przyjemnością,
ale przede wszystkim z niezwykłą
starannością przygotowują cateringi
na imprezy rodzinne lub spotka-
nia firmowe. To tutaj wybitny smak
ściska rękę najwyższej jakości. Za tą
jakością stoją przede wszystkim lu-
dzie, a właściciele Gościńca u Deców
są specjalistami w swojej dziedzinie,
co w połączeniu z wyjątkową chary-
zmą tworzy niezwykłą aurę.

A amatorom wieczornego lubu-
skiego nieba Gościniec wyszedł
na przeciw - po uprzednim umó-
wieniu się, można przyjść na ogni-
sko i w specjalnie przygotowanym
miejscu usmażyć decową domową
kielbasę, a tym samym poczuć kli-
mat prawdziwej biesiady pod gołym
niebem! Obiekt dysponuje małą salą
zabaw, a więc jest świetnie przysto-
sowany dla rodzin z dziećmi.



Gościniec u Deców oferuje rów-
nież warsztaty kulinarne dla
dużych i małych. Można nauczyć
się piec sprężyste drożdżów-
ki, przyrządzać idealnego steka
albo stworzyć własną lemoniadę
z sezonowych owoców!

**ZESKANUJ
MNIE ↓**





na łonie
natury



dla każdego



nocleg



gastronomia



płatność kartą
lub BLIK



ul. Bolesława Chrobrego 60
66-105 Pomorsko
Gmina Sulechów
Powiat zielonogórski



dojazd

FZ → 34 km (ok. 30 minut)

FG → 102 km (ok. 1h 20 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn-ndz
w godz. 10.00-20.00*

*W zależności od rezerwacji godziny mogą ulec
zmianie.



skontaktuj się

tel.: 665 765 001

e-mail: info@naszewolnezycie.pl

f NaszeWolneZycie

Instagram NaszeWolneZycie



"Prowadzimy naturalne miejsce, w którym
mieszkamy i żyjemy. Aktywnie spędzamy
czas, jemy to, co sami wyhodujemy lub
kupujemy w zaprzyjaźnionych miejscach.
– Właściele

Nasze Wolne Życie to niezwykle
urodliwe miejsce z przedwojennym
domem, w którym dawno temu była
piekarnia, a dziś odżył na nowo i na-
dał pachnie świeżo pieczonym chle-
bem! Za domem zaś znajduje się pół
hektara ogrodu, w którym rosną śliwy
i jabłonie, a w niedalekiej odległości
płynie Odra.

Właściele prowadzą agroturystykę
i sami przygotowują posiłki metodą
"slow food", na bazie własnych wy-
robów oraz lokalnych produktów.
Charakteryzują się głównie kuchnią
wegetariańską. Ponadto prowadzą
małą piekarnkę i pasiekę. Jak sami
zapewniają – kochają gotować i czę-
sto sięgają do swoich podróżniczych
inspiracji, więc nie zabraknie na talerzu
wyrafinowanych acz prostych dań.
Jest to idealne miejsce dla osób chcą-
cych cieszyć się życiem i tych szukają-
cych wytchnienia wśród natury.



Istnieje także Fundacja Nasze
Wolne Życie, której, ideą jest pro-
pagowanie zdrowego i niespiesz-
nego życia, tzw. "slow life".

Zajmuje się m.in. spotkaniami,
szkoleniami, nowatorskimi pro-
jektami oraz prowadzeniem warsz-
tatów, wśród których sztandaro-
wymi są: ceramiczne, kulinarne
i przyrodnicze. Na miejscu znajdu-
ją się dwie sale – jedna ceglana,
druga biała, gotowe są pomieścić
50 osób. Na zewnątrz jest jeszcze
więcej miejsca – wiaty z zielonymi
dachami i półhektarowy teren pod
niebem, który przyjmie 100 osób
i więcej!

**ZESKANUJ
MNIE ↓**





OŚRODEK WYPOCZYNKOWY ŁUBU DUBU

w Dankowie



na łonie natury



gastronomia



menu wegetariańskie



nocleg



pole namiotowe



dla każdego



płatność kartą lub BLIK



zwierzęta mile widziane



otwarte cały sezon



Danków 41
66-500 Strzelce Krajeńskie
Gmina Strzelce Krajeńskie
Powiat strzelecko-drezdenecki



dojazd

FZ → 140 km (ok. 1h 40 minut)

FG → 31 km (ok. 40 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny otwarcia

Obiekt otwarty w dni:

pn-sb: 14.00-20.00,

ndz: 12.00-20.00.

*Najlepiej zadzwoń i się umów!



skontaktuj się

tel.: 798 952 87

lubudubu.rezerwacja@gmail.com

osrodekclubudubu.pl

osrodekclubudubu

osrodekclubudubu



Ośrodek Łubu Dubu w Dankowie położony jest w urokliwej wsi i oprócz bajecznego otoczenia ma do zaoferowania wiele atrakcji dla odwiedzających, a mianowicie m.in. świetną restaurację na miejscu, która posiada bogate menu. A dla tych którzy preferują aktywnie spędzić czas jest możliwość wypożyczenia kajaków, skorzystania z kortu tenisowego zewnętrznego, z basenu zewnętrznego, siłowni na świeżym powietrzu lub wygrzać ciało w saunie suchej lub zewnętrzną jacuzzi. Opcji jest całe mnóstwo! Natomiast jeśli chodzi o nocleg, to można skorzystać z hotelu lub campingu z nowoczesnymi, wyposażonymi sanitariatami, camping dla namiotów oraz dla kamperów, z podłączeniem do prądu, z widokiem na las.

"

Dla nas Ośrodek Łubu Dubu, to miejsce, w którym organizowane są warsztaty, wystawy, koncerty muzyczne, spotkania kulturalne oraz inne imprezy okolicznościowe. Ośrodek Łubu Dubu, to także działalność kulinarna, która pozwala dotrzeć do szerokiego grona odbiorców. Nasza kuchnia jest miejscem, gdzie karmi się nie tylko potrawami, ale także szeroko rozumianą kulturą.

– Właściciel Tomasz Holyński



Wieś Danków położona jest między jeziorami Wielgie oraz Małe w otulinie Barlineckiego Parku Krajobrazowego.

ZESKANUJ
MNIE ↓





PAŁACYK ŁĄKOMÍN BROWAR ŁĄKOMÍN



na łonie
natury



gastronomia



sklep lokalny



nocleg



pole
namiotowe



dla każdego



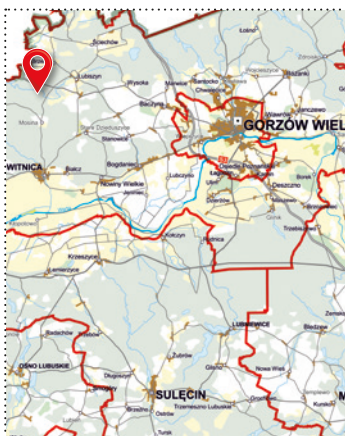
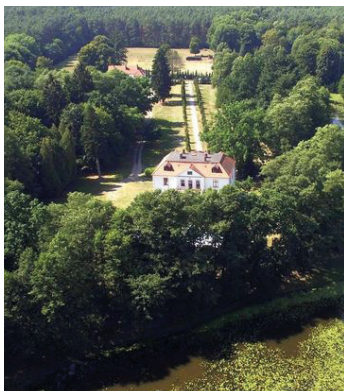
płatność kartą
lub BLIK



zwierzęta
mile widziane



otwarte
cały sezon



Łąkomín 1
66-433 Lubiszyn
Gmina Lubiszyn
Powiat gorzowski

Wskazówki dojazdu:

Z Gorzowa Wlkp. jedź na Dębno (droga 130) i 6 km za Tarnowem skręć w lewo w leśną drogę przy tablicy reklamowej. Ze Szczecina – przez Myślibórz i Barnówko (kierunek Gorzów Wlkp.), po 7 km skręć w prawo w las.



dojazd

FZ → 138 km (ok. 1h 25 minut)

FG → 32 km (ok. 40 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn-ndz.



skontaktuj się

tel.: 95 731 80 24

e-mail:

palacyk@lakomin.pl (repcja i obsługa grup)

browar@lakomin.pl (Browar)

www.lakomin.pl

palacyk.lakomin

lakomin_hotelspa

Pałacyk Łąkomín to 8 hektarów czystego relaksu, na terenie którego mieści się Browar Łąkomín, hotel oraz strefa SPA&Wellness. Obiekt położony jest w samym sercu lasu, nad jeziorkiem, z dala od cywilizacji, a przez całą jego długość przepływa rzeczka.

Na terenie ośrodka znajduje się również kilkanaście stołów, stolików i ławeczek, przy których można spokojnie poczytać książkę czy spożyć ulubiony napój. Serwowane są tu dania kuchni regionalnej oraz dania z grilla lub ogniska (po dokonaniu uprzedniej rezerwacji). Dodatkowo obiekt oferuje atrakcje dla rodzin z dziećmi takie jak: plac zabaw, wypożyczalnia rowerów, strzelnica, łódka, kajak, boiska do siatkówki, piłki nożnej, badmintonu, bilard, piłkarzyki, dart, bule oraz wypożyczalnia wędek do łowienia ryb.

Dorośli mogą nabyć piwo butelkowe lub łane oraz spróbować piwa w tap room w przybrowarowym sklepie. Warto także spróbować się na degustację oraz zwiedzanie Browaru. A dla chcących przenocować czekają pokoje zarówno w pałacyku jak i w starym młynie. Są to głównie pokoje dwuosobowe z możliwością dostawek.

Pałacyk Łąkomín jest oddalony od jakiegokolwiek cywilizacji. Najbliższa wieś położona jest w odległości 5 kilometrów (Mosina), a do najbliższego miasta (Dębno) jedzie się aż 16 kilometrów! To wszystko sprawia, iż Łąkomín jest prawdziwą oazą ciszy i spokoju. Można tu odpocząć i w pełni się zrelaksować, a dodatkowo skosztować piwa z lokalnego Browaru i skorzystać z licznych atrakcji.

– Właściciele



Na miejscu można skosztować piwa z browaru mieszczącego się w piwnicach pałacyku, w którym warzone jest ono według autor-skich receptur, przy użyciu samych naturalnych składników. Piwa te są niepasteryzowane, naturalnie refermentowane. Dodatkowo – wiele z nich jest leżakowanych w beczkach po mocnych alkoholach, takich jak: whiskey Jack Daniel's, rum, żytnia whiskey, torfowa whisky single malt. Jako pierwsi w Polsce Browar Łąkomín wyleżakował także piwo w beczce po miodzie pitnym.

ZESKANUJ
MNIE ↓





ul. Portowa 1
66-131 Cigacice
Gmina Sulechów
Powiat zielonogórski

Wskazówki dojazdu:
Kierować się na port w Cigacicach



FZ → 14 km (ok. 19 minut)
FG → 96 km (ok. 60 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry i centrum Gorzowa Wlkp.



Obiekt otwarty w dni:
śr-czw: 13.00-20.00,
pt-sb: 12.00-21.00.



tel.: 531 559 930
e-mail: tuprzystan@gmail.com
f przystan.cigacice
i przystan-tu

Przystań Tu mieści się w porcie Cigacice. Jest idealnym miejscem na zrelaksowanie się w pięknych okolicznościach przyrody z dala od miejskiego zgiełku. Jedną z najciekawszych atrakcji jest możliwość przepłynięcia się galem po rzece Odrze lub wizyta na Statku Kultury.

– Właściciele

Na terenie Przystań Tu znajduje się punkt gastronomiczny, który serwuje dania m.in. z lokalnych zbiorów, w zależności od pory roku.

Kolejnym z licznych atutów obiektu jest możliwość uczestniczenia w bogatej ofercie kulturalnej (koncerty, plenery artystyczne, spektakle), a także w różnego rodzaju warsztatach rozwojowych.

W sezonie letnim organizowane są również imprezy taneczne. Dla głodnych wrażeń jest też możliwość uprawiania sportów wodnych. A dla spragnionych przygód istnieje opcja noclegu na Statku Kultury.



Gdy przychodzi wieczór można tu rozpałcić ognisko i spędzić czas w gronie najbliższych.

ZESKANUJ MNIE ↓





KUBUSIOWA PASIEKA



na łonie natury



dla każdego



sklep lokalny



zwierzęta mile widziane



płatność kartą lub BLIK



otwarte cały sezon



Lubomyśl 68/3
68-200 Żary
Gmina Żary
Powiat żarski

"Odwiedzając nas, wspierasz lokalne pszczelarstwo i przyczyniasz się do ochrony przyrody.
— Kubusiowa Pasieka



Kubusiowa Pasieka organizuje również spotkania tematyczne w szkołach, przedszkolach i innych instytucjach, podczas których można m.in. nauczyć się tworzyć świecę z wosku pszczelego, zobaczyć, a nawet przymierzyć strój pszczelarza, a także poznać wiele ciekawostek o pszczołach – wykorzystywany w tym celu ul edukacyjny jest wielką atrakcją zarówno dla dzieci jak i dorosłych.



dojazd

FZ → 43 km (ok. 42 minuty)
FG → 165 km (ok. 2h 15 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn-ndz
w godz. 09.00-19.00.



skontaktuj się

tel.: 795 133 644, 698 334 912
e-mail: kubusiowa.pasieka@wp.pl
f kubusiowapasiekalubomysl
i kubusiowa_pasieka

Kubusiowa Pasieka to miejsce, gdzie tradycja pszczelarstwa spotyka się z nowoczesnością, oferując wyjątkowe doznania dla całej rodziny. Pasieka położona jest w malowniczej okolicy pełnej kwitnących łąk i lasów, które tworzą idealne warunki dla pszczół. W Kubusiowej Pasiece można nie tylko zakupić pyszny naturalny miód, ale również poznać tajniki jego powstawania. W ofercie znajdują się różnorodne rodzaje miodu – od klasycznego wielokwiatowego po unikalne miody z dodatkiem orzechów, owoców liofilizowanych. Na miejscu znajduje się mały sklepik, w którym można samemu tworzyć zestawy prezentowe na wszelkie okazje, np. urodziny, imieniny, święta, wesela, etc. Ale to nie wszystko! Bo oprócz miodu producent oferuje także inne wyroby pszczele, takie jak: propolis, pyłek kwiatowy i pierzęg.

ZESKANUJ
MNIE ↓



Produkty pszczelarskie



FUNDACJA PSZCZELI SAD PASIEKA KWIATY W SŁOIU



na łonie
natury



dla każdego



sklep lokalny



płatność kartą
lub BLIK



zwierzęta
mile widziane



otwarte
sezonowo



ul. Sportowa 7
66-225 Szczaniec
Gmina Szczaniec
Powiat świębodziński

Wskazówki dojazdu:
Bardzo łatwy dojazd z nawigacją.



dojazd

FZ → 55 km (ok. 45 minut)
FG → 82 km (ok. 1h 05 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni: sb-ndz
w godz: 14.00-18.00.



skontaktuj się

tel.: 601 682 476
kontakt@fundacjapszczelisad.pl
fundacjapszczelisad.pl
fundacjapszczelisad
Kwiatywsłoiu



"Naszym głównym celem jest promowanie pszczelarstwa, znaczenia pszczoł i owadów w zapyłających w przyrodzie oraz roślin miododajnych. Dlatego prowadzimy zajęcia edukacyjne w przedszkolach oraz w szkołach. Fundacja zajmuje się także apiturstyką, która jest formą turystyki związaną z pszczelarstwem."

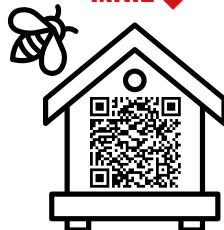
– Właściele

Pani Teresa Sikucińska wraz z mężem prowadzi pasiekę wędrowną liczącą 120 rodzin pszczelich, która z roku na rok sukcesywnie się powiększa. Pasieka pozyskuje miody odmianowe, m.in. miód rzepakowy, akacjowy, gryczany, czy faceliowy. A jakby tego było mało, Państwo Sikucińscy posiadają w ofercie także m.in. pyłek kwiatowy, propolis, kosmetyki oraz świece z wosku pszczelego. Odwiedzający Pasiekę mogą skorzystać z miejsca na ognisko, spaceru wśród uli oraz wysłuchania opowieści o pracy pszczoł i pszczelarza. Właściele zachęcają również do odpoczynku w Api-domku, czyli do przebywania z pszczołami w jednym pomieszczeniu, bez fizycznego kontaktu z nimi, co bardzo pozytywnie wpływa na zdrowie.



W 2021 roku Właściele Pasieki Kwiatów w Słoiu założyli Fundację Pszczeli Sad, której głównym celem jest uświadamianie społeczeństwa o roli i znaczeniu w przyrodzie pszczoł, owadów zapyłających i roślin miododajnych. W ramach działań Fundacji prowadzone są zajęcia edukacyjne oraz warsztaty w przedszkolach oraz szkołach, których celem jest pogłębianie wiedzy na temat pracy pszczoł i pszczelarza.

**ZESKANUJ
MNIE ↓**



Produkty pszczelarskie



MALINÓWKA



na łonie
natury



dla każdego



sklep lokalny



płatność kartą
lub BLIK



otwarte
sezonowo



ul. Krótka 4
66-010 Drągowina
Gmina Nowogród Bobrzański
Powiat zielonogórski

Wskazówki dojazdu:

GPS się często gubi – po telefonicznym umówieniu spotkania przesłane zostaną dokładne wskazówki dojazdu do gospodarstwa.



dojazd

FZ → 34 km (ok. 35 minut)

FG → 145 km (ok. 1h 50 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty wyłącznie dla umówionych Gości



skontaktuj się

tel.: 607 276 703
bzz@malinowka.pl
f malinowkapl
i malinowka.pl

Gdzieś w głębi lasu, pośród dzikiej przyrody istnieje tajemnicze miejsce z prawie stuletnim domem – to gospodarstwo Malinówka, miejsce sielskie i spokojne. Na co dzień, Właściciele prowadzą Zagrodę Edukacyjną i przyjmują grupy zorganizowane, takie jak przedszkola, szkoły czy Kola Gospodyń Wiejskich. Dla grup przygotowujemy są ciekawe programy edukacyjne poświęcone pszczołom i dzikim owadom zapylającym, przyrodzie (lasom, dzikim roślinom jadalnym) oraz kulinarne warsztaty (Kiszonkarskie, octowe, z wypieku chleba). Podczas organizowanych imprez Goście są częstowani regionalnymi przysmakami, często wegańskimi i wegetariańskimi (na przykład słynną już TA zupą pomidorową czy smalcem z fasoli przygotowanym według przepisu z 1941 roku!).

Państwo Świderscy pod szyldem „Profesor Pszczółka” odwiedzają także placówki edukacyjne i inne instytucje, gdzie barwnie opowiadają o roli pszczoł na świecie i uczą robić własnoręcznie domki dla owadów zapylających czy tworzyć świece z wosku pszczelego.

Zupełnie nie na co dzień Malinówka organizuje dla najmłodszych Dzikie Urodziny, a także wyjątkowe spotkania z przyrodą i warsztaty dla dorosłych, każde dopasowane do pory roku i potrzeb przybyłych Gości. Od 2025 roku gospodarstwo jest częścią dwóch szlaków turystyczno-kulinarnych – „Lubuskie opowieści” oraz „Lubuskie winem i miodem słynące”, będących częścią szlaków pn. „Rarytas Lubuski w podróż”.

Na terenie gospodarstwa znajduje się leśny szopik – minisklepek, w którym można zakupić produkty z gospodarstwa – miody, chleby, wegańskie pasty, kiszonki, octy ziołowe i kwiatowe, syropy na bazie miodu, musztardy

i inne kuchenne czary – ale uwaga! – tak jak całe gospodarstwo jest on czynny tylko po wcześniejszym umówieniu się z Właścicielami!

” W wybrane weekendy odbywają się warsztaty rodzinne – pszczele niedziele, wyprawy świetlikowe, wyprawy bobrowe oraz dzikie biwaki.

– Właściciele Malinówki



Właściciele Malinówki pieką również chleb żytni, który jest wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Podają go z pesto z chwastów z własnych łąk. Do degustacji jest także miód leśny, który został nagrodzony Perłą Regionów w Konkursie Nasze Kulinarnie Dziedzictwo.

**ZESKANUJ
MNIE ↓**



Produkty pszczelarskie



PSZCZELARNIA SŁODNIK

GOŚCINIEC POLNA PSZCZOŁA



na łonie natury



dla każdego



otwarte cały sezon



nocleg



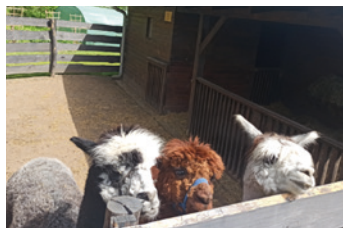
sklep lokalny



płatność kartą lub BLIK



zwierzęta mile widziane



ul. Polna 16 i 18
66-003 Zabór
Gmina Zabór
Powiat zielonogórski



dojazd

FZ → 21 km (ok. 25 minut)
FG → 123 km (ok. 1h 18 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn-ndz
w godz: 10.00-18.00.



skontaktuj się

tel.: 510 479 524
e-mail: pszczelarnia.slodnik@wp.pl
polnapszczoła.pl
pszczelarnia.słodnik
pszczelarnia_słodnik_apis_fund



PSZCZELARNIA SŁODNIK jest rodzinną pasieką wędrówką. Obecnie pasieka liczy ponad 80 rodzin pszczeł prowadzonych w ulach wielkopolskich 10-rankowych i 12-rankowych. Na terenie Pszczelarni powstało również miejsce sprzyjające do apiterystyki i apiterapii, czyli leczenia produktami pszczelimi. Godnym uwagi są domki do inhalacji powietrzem z ula, które wspomagają leczenie infekcji górnych dróg oddechowych, chorób układu moczowego, chorób serca i chorób układu nerwowego.

– Właściciele

GOŚCINIEC POLNA PSZCZOŁA znajduje się na terenie gospodarstwa przy wzgórzach największej winnicy w Polsce gdzie brzęczenie pszczół miesza się ze spacerującymi alpakami.



Na terenie obiektu znajdują się m.in. wiaty rekreacyjne, plac zabaw, ścieżka dydaktyczna o zapylaczach i pszczołotowaty, ścieżka sensoryczna oraz domki do inhalacji powietrzem z ula. Można także nakarmić alpaki i powdychać jod z tężni solankowej.

Gościniec oferuje nocleg, można zarezerwować strefę spa-saunę i beczkę z rytuałem saunowym. Goście indywidualni nie mający wynajętego pokoju w Gościńcu mogą zamówić seans w saunie niezależnie. Obiekt jest otwarty dla każdego. Można się wybrać bez zapowiedzi, natomiast oprowadzanie czy też degustację trzeba umawiać wcześniej.

Na tej samej ulicy, a dokładnie przy Polnej 15 znajduje się również inny producent lubuski, mianowicie Winnica Międzyzpole.

ZESKANUJ
MNIE ↓



Produkty pszczelarskie



ULOTERAPIA

Pszczela Kraina Wioletta Wojtera



na łonie natury



dla każdego



sklep lokalny



płatność kartą lub BLIK



zwierzęta mile widziane



otwarte sezonowo



Janowiec 57a
67-320 Małomice
Gmina Małomice
Powiat zagański



dojazd

FZ → 58 km (ok. 50 minut)
FG → 164 km (ok. 1h 44 minuty)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn-ndz
w godz: 09.00-19.00.



skontaktuj się

tel.: 721 611 977
wioletta.wojtera@o2.pl
 PszczelaKraina



" Każdy z odwiedzających ma możliwość degustacji produktów w oraz jest częstowa-
ny lemoniadą z miodem oraz ziołami, które
sam wybiera z miejscowego zielnika.
- Właścicielka



ULOTERAPIA Pszczela Kraina Wioletta Wojtera to nie jest zwykła pasieka- jest całkiem niezwykła! Jest to obiekt znajdujący się w małej miejscowości Janowiec, oddalony od dużych miast, co dodaje uroku temu miejscu. W ofercie Pszczelej Krainy znajduje się wiele dobroczynnych produktów, które są pozyskiwane z własnej pasieki, takie jak m.in: miód, pyłek pszczeli, pierzga, propolis oraz świece zrobione ze stuprocentowego wosku pszczelego. Właściciele oferują również leczenie poprzez inhalację powietrzem ulowym w domku do apiterapii. Jest to idealne miejsce dla wszystkich tych, którzy szukają spokoju i wytchnienia.

Właścicielka Pszczelej Krainy prowadzi również wykłady w szkołach oraz w domach seniora odnośnie leczenia chorób produktami pszczelarskimi.

**ZESKANUJ
MNIE ↓**



Produkty pszczelarskie



WINNICA CANTINA

Mariusz Pacholak



na łonie natury



w pojedynkę



we dwoje



nocleg



gastronomia



płatność kartą
lub BLIK



zwierzęta
mile widziane



otwarte
cały sezon



ul. Mozów 13A
66-100 Mozów
Gmina Sulechów
Powiat zielonogórski



" Dominującymi odmianami są szczepy szlachetne *Vitis vinifera*, m.in. Sauvignon blanc, Riesling, Pinot gris, Pinot noir. Uprawiane są także: Hibernal, Regent, Domfelder.

– Właściciele

Wskazówki dojazdu:

Kierować się wg tabliczki Winnica Cantina



dojazd

FZ → 25 km (ok. 30 minut)
FG → 92 km (ok. 60 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn - ndz
wyłącznie dla umówionych Gości.



skontaktuj się

tel.: 691 914 849, 695 657 069
530 914 849
e-mail: winnica@winnicacantina.pl
winnicacantina.pl
 WinnicaCantina
 Winnica-Cantina



Właściciele Winnicy Cantina prowadzą degustacje komentowane dla grup zorganizowanych. Organizowane są imprezy plenerowe, m.in. koncerty (np. w wiacie degustacyjnej), spacer po winnicy i okolicy oraz istnieje możliwość wystąpienia prelekcji winiarza na temat historii winnicy regionu, wytwarzania wina i pielęgnacji winorośli. Ale to nie wszystko! Na terenie winnicy mieszka kuc Marian. Bez wątpienia, jest atrakcją (nie tylko) dla najmłodszych.

Winnica Cantina jest również obiektem agroturystycznym, który jest dostępny dla gości przez cały sezon.

Przy bramie wjazdowej do Winnicy Cantina znajduje się Kapliczka z Patronem Winnicy – św. Urbanem I (patron winnic, rolników i dobrego urodzaju) oraz zabytkowa owalna beczka o pojemności 3510 L!

ZESKANUJ
MNIE ↓





WINNICA JULIA

Małgorzata i Roman Grad



na łonie
natury



w pojedynkę



we dwoje



płatność kartą
lub BLIK



sklep lokalny



zwierzęta
mile widziane



otwarte
sezonowo



ul. Stary Kisielin – Pionierów Lubuskich 15
66-002 Zielona Góra



dojazd

FZ → 6,5 km (ok. 11 minut)

FG → 112 km (ok. 1h 8 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty zwykle podczas
weekendów



skontaktuj się

tel.: 603 382 854, 722 380 289

e-mail: vinograd@vp.pl

winnicajulia.pl

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

[winnica_julia](https://www.instagram.com/winnica_julia)

Winnica Julia jest to rodzinna winnica powstała w roku 2004 na solidnym fundamencie jakim jest pasja oraz miłość do wina. Zaczęło się skromnie, bo od amatorskiej uprawy na przydomowej działce w Starym Kisielinie. Wszystko jednak nabrało rozpędu w 2007 r., kiedy to Państwo Grad zaczęli angażować się w lokalne działania związane z kulturą winiarską (m.in. w Weekendy Otwartych Piwnic, w Paszport Winiarskiego Odkrywcy, w Wino-busy etc.) oraz kiedy otworzyli się na enoturystykę. W chwili obecnej istnieją 2 warianty oferty enoturystycznej: podstawowa oraz rozszerzona (VIP). Każda z opcji zawiera degustację win, natomiast w wersji rozszerzonej jest dodatkowo: oprowadzenie po Winnicy Julia, omówienie poszczególnych szczepów winorośli oraz sposobów pielęgnacji krzewów, a także krótkie przedstawienie historii winnicy i perspektyw rozwoju lubuskiego winiarstwa. Winnica chętnie ugości zarówno grupy autokarowe, jak i klientów indywidualnych. Na terenie Winnicy znajduje się sklepik, w którym można zakupić wino oraz (w sezonie) sadzonki winorośli.

„Specjalnością Winnicy Julia są wina białe, tworzone w oparciu o szlachetne odmiany *Vitis Vinifera*, takie jak Riesling czy Traminer. Wprowadzamy także nowe, obiecujące odmiany: Muscaris, Johanner, Solaris czy Sauvignier Gris. Wina czerwone, z odmian historycznych, jak Pinot Noir czy nowoczesnych jak Monarch i Cabernet Cortis, poddawane są procesowi starzenia w beczkach dębowych. Wszystkie wina wytwarzane są metodami tradycyjnymi z ręcznie zbieranych gron poddawanych starannej selekcji.

— Właściciele Małgorzata i Roman Grad



Od roku 2014 na terenie Winnicy Julia w Starym Kisielinie funkcjonuje Park Miniatur Historycznych Obiektów Winiarskich.

To unikalna atrakcja turystyczna, przedstawiająca miniatury obiektów związanych z tradycjami winiarskimi Zielonej Góry. Zostały one wykonane techniką modelarską i rzeźbiarską.

**ZESKANUJ
MNIE ↓**



Produkty winiarskie



WINNICA MILSKO



na łonie natury



w pojedynkę



we dwoje



nocleg



płatność kartą
lub BLIK



sklep lokalny



otwarte
cały sezon



ul. Bachusa 21, Milsko
66-003 Zabór
Gmina Zabór
Powiat zielonogórski

Wskazówki dojazdu:

Po wjeździe do Milska (od strony Zaboru) trzeba skręcić w lewo zaraz za znajdującym się na początku miejscowości warsztatem samochodowym. Następnie jechać połą ścieżką aż do winnicy.



dojazd

FZ → 22 km (ok. 28 minut)

FG → 128 km (ok. 1h 20 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn-ndz*

*Najlepiej zadzwonić i się umówić



skontaktuj się

tel.: 605 324 142

e-mail: manager@winnicamilsko.pl

winnicamilsko.pl

[WinnicaMilskoBachusa21](https://www.facebook.com/WinnicaMilskoBachusa21)

[winnicamilsko](https://www.instagram.com/winnicamilsko)



W Winnicy Milsko istnieje możliwość zorganizowania spotkań rodzinnych, biznesowych, dla grona przyjaciół lub inne przyjęcie okolicznościowe z cateringiem. Na specjalną prośbę Winnica przygotowuje degustację win w towarzystwie deski lokalnych przystawek (m.in. sery, wędliny). Zaś dla osób, które chciałyby nacieszyć się dłużej tym pięknym miejscem możliwy jest pobyt w apartamentach wraz ze śniadaniem przygotowanym na bazie produktów regionalnych. A jeśli ktoś chciałby przyjechać własnym camperem istnieje możliwość rozstawienia się na terenie obiektu. Winnica posiada również ofertę zwiedzania skierowaną do klientów indywidualnych, firm oraz grup zorganizowanych. Podczas wizyty zobacz Państwo uprawę winorośli, piwnicę w której dojrzewają wina oraz miejsce ich produkcji. Dowiedzą się Państwo również jak powstają tutaj najlepsze wina oraz poznają Państwo tajniki sztuki winiarskiej. Nieodzownym elementem podczas odwiedzin winnicy jest degustacja. Co ważne - w winnicy znajdują się także sklep w którym dostępne są wszystkie wina, a na stronie internetowej można składać zamówienia online z dostawą wina do domu!

"Zatrzymaj się i posłuchaj historii, którą usłyszysz w szumie majestatycznego lasu, zobaczysz w pięknie meandrującej rzeki. W takim otoczeniu, w regionie słynącym z wielowiekowych tradycji winiarskich zrodziła się idea rodzinnej winnicy

– Właściciele Winnicy Milsko



Nieodłączną atrakcją zarówno dla najmłodszych jak i starszych jest zagroda ze zwierzętami znajdującą się na terenie obiektu!

**ZESKANUJ
MNIE ↓**





WINNICA KINGA



na łonie natury



w pojedynkę



we dwoje



nocleg



płatność kartą
lub BLIK



sklep lokalny



otwarte
cały sezon



Stara Wieś 28
67-100 Nowa Sól
Gmina Nowa Sól
Powiat nowosolski



dojazd

FG → 32 km (ok. 30 minut)
FG → 136 km (ok. 1h 20 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn-ndz
wyłącznie dla umówionych Gości.



skontaktuj się

tel.: 609 528 581
e-mail: kinga@winnicakinga.pl
winnicakinga.pl
f WinnicaKinga
winnicakinga

Winnica Kinga jest pokoleniowym gospodarstwem położonym nad samą rzeką w urokliwej dolinie środkowej Odry. Dzięki położeniu Goście mogą do winnicy nie tylko przyjść lub przyjechać, ale także dopłynąć! Charakterystyczne dla Winnicy są m.in. lekkie wina wytrawne oraz wina kupażowane, czyli połączenie kilku win. Cytując właścicieli: "porównujemy je do perfum, ponieważ komponowanie takich win ma w sobie coś z budowania „pachnidel” – łączenia składników i aromatów”.

Winnica Kinga wraz z jej sielskim otoczeniem przenosi konsumenta do innej rzeczywistości, gdzie czas przestaje mieć znaczenie, a zmysły się wyostrają. Podczas wizyty można skorzystać z różnych pakietów, m.in. z pakietu kierowanego do grup (liczących od 6 do 60 osób) oferującego zwiedzanie połączone z przybliżeniem historii miejsca oraz degustację win w połączeniu z regionalną kuchnią. Degustacja odbywa się w starej drewnianej rybakówce. Podczas pobytu grupa jest pod opieką właścicieli winnicy, którzy chętnie odpowiadają na każde winiarskie pytania. Przybyli goście mogą także odbyć jednodniowy kurs na terenie winnicy, np. kurs winogrodniczy, kurs enologiczny lub kurs sommelierski. Obiekt oferuje również miejsca noclegowe, które mają swój niepowtarzalny rustykalny klimat.

Jeżeli szukacie wytchnienia z dala od gwaru i pędu dużych miast zapraszamy do Winnicy Kinga. Tutaj czas płynie swobodnym tempem natury. Atmosfera agroturystyki sprawia, że nasi Goście odnajdują energię i spokój, którego szukają i z nową mocą powracają do zmagania z codziennością. W naszej ofercie znajdziecie noclegi w winnicy oraz zwiedzanie winnicy połączone z różnego rodzaju warsztatami. U nas znajdziecie to czego Wam potrzeba!”
– Właściciele



Na terenie Winnicy znajduje się sklepik, w którym oprócz wina znaleźć można także jedyne w swoim rodzaju winne przetwory!

ZESKANUJ
MNIENIE ↓





WINNICA MOZÓW



na łonie
natury



w pojedynkę



we dwoje



sklep lokalny



gastronomia



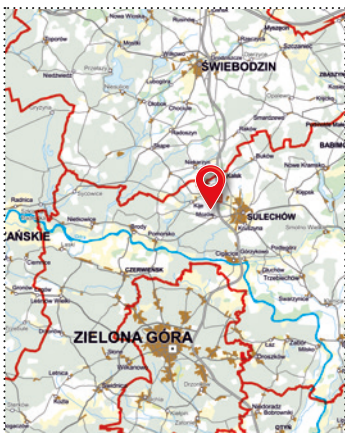
menu
wegetariańskie



płatność kartą
lub BLIK



otwarte
cały sezon



Mozów 63
66-100 Mozów
Gmina Sulechów
Powiat zielonogórski



dojazd

FZ → 25 km (ok. 30 minut)
FG → 92 km (ok. 60 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn - ndz
wyłącznie dla umówionych Gości.



skontaktuj się

tel.: 660 493 034
e-mail: kontakt@winnica-mozow.pl
winnica-mozow.pl
f winnicamozow
i winnicamozow

" Winnica Mozów w od kilkunastu lat tworzy
wina w szerokiej palecie.
Do najbardziej rozpoznawalnych odmian
należą: Chardonnay, Riesling, Sauvignier
Gris, Leon Millot, Zweigelt,
Cabernet Cortis, Golubok.

– Właściciele

Smakosze mogą tu znaleźć wina
półwytrawne i wytrawne, białe,
różowe i czerwone. Od kilku lat
w ofercie winnicy na stałe podczas
degustacji podawane są własnej
produkcji sery świeże oraz długo-
dojrzewające. Największą popular-
nością cieszą się sery typu gorgon-
zola, mozzarella, ser dojrzewający
macerowany w czerwonym winie,
ser z pastą truflową i chyba ulubio-
ny przez ogromną większość - ser
z kandyzowaną skórą pomarańczy
w czekoladowej polewie.



**Winnica Mozów posiada pokoje
agroturystyczne wyposażone w pry-
watne łazienki (łącznie może prze-
nocować 12 osób).**

**Co więcej - na miejscu istnieje
możliwość zamówienia degustacji
komentowanej lub zamówienia
wina wraz z przekąskami i spędze-
nia czasu na łonie natury.**

**ZESKANUJ
MNIE ↓**





COFFEE HUNTER

Palarnia Kawy



gastrosomnia



sklep lokalny



dla kaędego



płatnoř kartą
lub BLIK



zwierzęta
mile widziane



otwarte
cały sezon



ul. Franciszka Rzeźniczaka 3a
65-001 Zielona Góra

Wskazówki dojazdu:
Obiekt znajduje się w Galerii
Źródlanej



dojazd

FZ → 3,5 km (ok. 7 minut)
FG → 110 km (ok. 1h 10 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn-pt
w godz.: 8.00-20.00,
sb: 9.00 - 20.00,
ndz: 10.00-18.00.



skontaktuj się

tel.: 730 760 224
e-mail: palarnia@coffeehunter.pl
coffeehunter.pl
facebook: coffeehunterpalarniakawy
instagram: hunter.coffee



"Codziennie można u nas napić się dobrej kawy, zjeść coś dobrego, posiedzieć w lokalu przy miłej dla ucha muzyce lub skorzystać z naszego ogródka na zewnątrz."
— Współtwórciel Jarosław Pilarczyk

Lokalna kawiarnia Coffee Hunter Palarnia Kawy to miejsce, w którym można kupić zarówno wytwarzane kawy jak i lokalne produkty od drobnych wytwórców z naszego regionu. A jak przebiega cały proces w dużym skrócie? Na początku są doskonałe ziarna sprowadzane z wielu zakątków świata, następnie palone w kraftowy sposób we własnej zielonogórskiej palarni, a na końcu... Na końcu dzieje się magia.

W ofercie kawiarni można znaleźć takie słodkości jak np. pyszne lody, gofry, desery i ciasta lub coś na słono jak m.in. tosty, bajgle, które są częścią śniadaniowej oferty.

Coffee Hunter to nie tylko palarnia, to nie tylko kawiarnia, ale także sklep internetowy, w którym znajdują się min. wszystkie rodzaje kaw takie jak kawy do ekspresu, kawy do przelewu oraz kawy ekologiczne.



Raz w miesiącu Coffee Hunter organizuje warsztaty kawowe, podczas których przeprowadzane są degustacje kaw oraz wspólne parzenie kawy różnymi metodami. Jest to okazja do zapoznania się z branżą kawową oraz przyjrzenia się pracy rzemieślniczej palarni kawy.

**ZESKANUJ
MNIE ↓**



Napoje



PALARNIA KAWY PROGUSTA



sklep lokalny



dla każdego



płatność kartą
lub BLIK



otwarte
cały sezon



skontaktuj się



Rogi 17
66-439 Lubniewice
Gmina Lubniewice
Powiat sulęciński



dojazd

FZ → 106 km (ok. 60 minut)
FG → 25 km (ok. 28 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.

Wskazówki dojazdu:

Dojazd drogą asfaltową.
Przed Krzyżem należy skręcić w lewo.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni od pn-sb
w godz.: 8.00-15.00 - wyłącznie dla
umówionych Gości.



skontaktuj się

tel.: +48 95 7500 166
e-mail: sklep@progusta.pl
progusta.pl
Facebook: KawaProgusta
Instagram: palarnia_kawy_progusta

"Wychodzimy naprzeciw potrzebom i oczekiwaniom wszystkich miłośników kawy. Oferujemy wysokiej jakości kawę, która w pełni zadowoli nawet najbardziej wymagających gości. Świeżo palona kawa w naszej palarni jest wyrazem chęci powrotu do tradycji i smaków, które jeszcze do niedawna towarzyszyły ludziom na co dzień. Z każdym opakowaniem kawy, proponujemy niepowtarzalną możliwość celebrowania chwili przy dobrej kawie i zachowania wspomnień, które dają radość. Tak, jak dawniej.

– Progusta

Palarnia Kawy Progusta w swojej ofercie posiada przepyszne i aromatyczne kawy z różnych kontynentów: Ameryka Południowa, Afryki, Azji. Pijąc więc ulubiony napar można wyruszyć w podróż dookoła świata. Magia!

Wyborny smak i wyjątkowy aromat to nie jedyne walory, które przyciągają konsumentów do Palarni Kawy Progusta – obiekt organizuje liczne bileutowane wydarzenia pn. „Zwiedzanie palarni kawy wraz z degustacją”. Spotkanie trwa 1,5h i obejmuje:

- wstęp na teren obiektu,
- krótki spacer z rysem historycznym miejsca,
- wizytę w palarni kawy oraz kawiarni wraz z prezentacją o kawie i omówieniem sposobów wypalania kawy,
- możliwość zakupu świeżo palonej kawy,
- bezpłatny parking.

Warto przybyć o wyznaczonej godzinie, aby nie uронić ani sekundy oraz... ani jednej kropli. Dostępne terminy znajdują Państwo na stronie internetowej.



Pijąc kawę z rzemieślniczej Palarni Progusta dokładasz swoją cegiełkę do rewitalizacji założenia Pałacowo – Parkowego w Rogach!

Obserwując nasz profil w social mediach dołączysz do grona najlepiej poinformowanych smakoszy kawy i będziesz mieć okazję skorzystać z wyjątkowych promocji.

Można zbierać punkty za zakupy online, a zebrane punkty wymienić na produkty w sklepie Progusta! Każde wydane 10 zł to 1 punkt.*

*Punkty przyznawane są w momencie zmiany statusu zamówienia na „przesyłka wysłana”.

ZESKANUJ
MNIE ↓





CZyste LODY AUTORSKIE



gastronomia



sklep lokalny



dla każdego



płatność kartą
lub BLIK



zwierzęta
miłe widziane



otwarte
cały sezon



ul. Wesoła 11
66-300 Międzyrzecz
Gmina Międzyrzecz
Powiat międzyrzecki



dojazd

FZ ⇒ 66 km (ok. 43 minut)
FG ⇒ 47 km (ok. 36 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.

Wskazówki dojazdu:
park, potocznie „na Plantach”.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni: pn-ndz
w godz: 9.00-19.00.



skontaktuj się

tel.: 881 666 300
e-mail: czystelody@gmail.com
[f CzysteLodyAutorskie](#)
[i czystelodyautorskie](#)



„Czyste Lody Autorskie to koncept, który polega na produkcji lodów rzemieślniczych z naturalnych składników, dostarczanych przez lokalnych dostawców z okolic Międzyrzecza.

- Właściciele

Lodziarnio-kawiarnia posiada w swojej ofercie między innymi produkowane metodą rzemieślniczą lody typu gelato. Gdy tylko to możliwe, producent sięga po lokalne produkty – na ich bazie powstają takie sezonowe smaki jak Sorbet z Truskawki Stołuskiej, Kozia Śmietanka na mleku z gospodarstwa Kozia Górka czy Pieczona Dynia z Dyniowego Pola w Rokitnie.

Lody są produkowane tradycyjną metodą, na bazie świeżego mleka i śmietanki. Czyste Lody Autorskie nie korzystają z gotowych proszkowych mieszanek, past owocowych czy chemicznych dodatków ani konserwantów.



W lodziarnio-kawiarni można również napić się aromatycznej kawy, herbaty i sezonowych napojów oraz spróbować ciast i wypieków, które również są przygotowywane przez producenta z dbałością o ich czysty skład.

**ZESKANUJ
MNIE ↓**





MR. LODZIK



gastronomia



menu
wegetariańskie



sklep lokalny



dla każdego



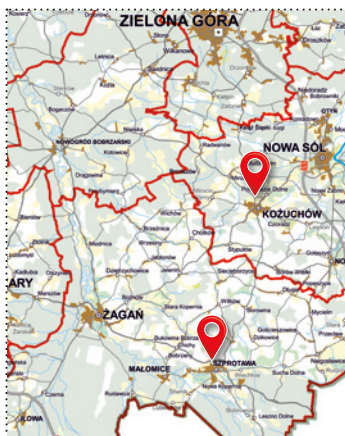
płatność kartą
lub BLIK



zwierzęta
mile widziane



otwarte
sezonowo



ul. Rynek 32
67-300 Szprotawa
Gmina Szprotawa
Powiat żagański

FZ → 58 km (ok. 53 minut)

FG → 158 km (ok. 104 minuty)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.

ul. Kraszewskiego 9
67-120 Kozuchów
Gmina Kozuchów
Powiat nowosolski

FZ → 29 km (ok. 31 minut)

FG → 135 km (ok. 89 minuty)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekty otwarte w dniach pn-ndz
w godz: 10.00-20.00.



skontaktuj się

tel.: 451 002 201

e-mail: mr-lodzik@o2.pl

Mr.Lodzik Szprotawa

Mr.Lodzik Kozuchów

mr.lodzik_official

" Naszą misją jest produkowanie zdrowych lodów z naturalnych składników, bez barwników, sztucznych past smakowych, polepszaczy smaku.

– Mr. Lodzik

Mr. Lodzik jest producentem lodów rzemieślniczych, które są wytwarzane na bazie własnych autorskich receptur bez użycia przemysłowych dodatków!

Lista smaków lodów cały czas jest aktualizowana, ponieważ wciąż pojawiają się nowe pomysły. Mr. Lodzik oprócz tradycyjnych lodów rzemieślniczych wytwarza także sorbety, które nie zawierają cukru białego, a składają się w 60% z owoców! Jeśli chodzi o ich smaki, to wszystko zależy od sezonu oraz dostępności owoców i warzyw. To co jest charakterystyczne dla tego producenta, to łączenie z wielkim powodzeniem owoców z warzywami. I tak na przykład hitem wśród dzieci stał się smak "shrek" (ze względu na jego piękny zielony kolor), czyli połączenie jabłka oraz szpinaku! Z nietuzinkowych smaków warto wymienić także melanż jabłka z burakiem, gruszki z jarzążem lub gruszki z miętą, pieczone jabłko z cynamonem itp.

Mr. Lodzik tworzy również lody wegańskie na bazie mleka roślinnego (tu również lista jest otwarta). W firmowych kawiarniach oprócz lodów i sorbetów można skosztować także kawy mrożone oraz ciasta i desery semifreddo.

PS Poza granicami naszego województwa również można znaleźć Mr. Lodzika, a konkretnie w Głogowie przy ul. Saturna 29!



Mr. Lodzik jest w trakcie opracowywania receptury lodów dla psiaków!

**ZESKANUJ
MNIE ↓**





LAWENDOWE DUSZE

Plantacja Lawendy



na łonie
natury



dla każdego



płatność kartą
lub BLIK



sklep lokalny



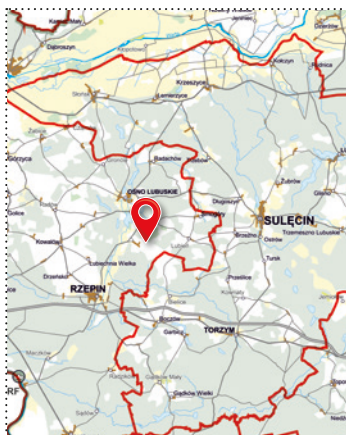
zwierzęta
miłe widziane



otwarte
sezonowo



która leczy, relaksuje, wycisza to oraz sprawia, że życie nabiera sensu i koloru. Lawenda to kwiat, którego zadaniem jest zapewnienie mieszkańcom szczęścia, miłości i dostatku."



"Serdecznie zapraszamy na wypoczynek do naszego lawendowego raju. Tutaj na nowo poczujesz się spełniona/y, odkryjesz czym jest prawdziwe szczęście i radość życia!
– Właścicielka Mariola Kozakiewicz-Nikodem



Połęcko 24/1
69-220 Ośno Lubuskie
Gmina Ośno Lubuskie
Powiat słubicki

Wskazówki dojazdu:

Trzeba kierować się 200 m prosto
w stronę lasu.



dojazd

FZ → 105 km (ok. 1h 20 minut)

FG → 55 km (ok. 55 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni:
pn-pt w godz. 16.00- 20.00,
sb-ndz w godz. 12.00-20.00.



skontaktuj się

tel.: 788 850 535

e-mail: kozakiewicz.mariola@wp.pl

pełnia-autentycznosci.pl

plantacjalawendylawendowedusze

pełnia_autentycznosci

O Plantacji Lawendy "Lawendowe Dusze" można napisać wiele – oczywiście, wiele dobrego! Przede wszystkim jest to miejsce, do którego w weekendy można przyjechać z całą rodziną, a piękne otoczenie idealnie pasuje do fotograficznych pamiątek. Ale! Nikt tak wspaniale nie zaprezentuje obiektu jak sama właścicielka Mariola Kozakiewicz-Nikodem, a więc pozwolę sobie zacytować jej wypowiedź... "Wśród zapachu lawendy, w otoczeniu pól, lasów i łąk dzięki skupieniu się na sobie i swoim wnętrzu na nowo odnajdziesz swoją drogę życiową, odkryjesz swoje „autentyczne ja”. Uspokoisz umysł i zapanujesz nad natłokiem myśli dzięki prowadzonemu przez nas warsztatom lub uczestnicząc w prowadzonych przez nas kobiecych kręgach. Doświadczysz relaksu wśród lawendy połączonego z aromaterapią, podróżami z dźwiękiem, naturoterapią, psychosomatyką, medytacjami i koncertami muzyki relaksującej, a także będziesz mógł wziąć udział w warsztatach rękodzieła z lawendy. Nierozzerwalną częścią plantacji są drzewa tlenowe oxytree, pomocne w procesie niwelowania stresu i kontaktu z samym sobą. Lawenda jest rośliną,

Na terenie plantacji mieści się sklepik lawendowy ze specjalami producenta - można w nim kupić m.in. domowej roboty soki na odporność, zakwas, syrop z lawendy, olejek, hydrolat lawendowy, wianki oraz inne rękodzieło. Poza tym można napić się orzeźwiającej lemoniady lawendowej, kawy oraz spróbować domowe wypieki takie jak np. lawendowe ciasteczka maślane, jagodzianki, sernik z borówkami i lawendą oraz wiele, wiele innych pyszności!

Warto wspomnieć, że w dni powszednie producent prowadzi również zagrodę edukacyjną!

ZESKANUJ
MNIE ↓



Produkty ekologiczne



SILNA LAWENDA

Iwona Piechota



na łonie natury



dla każdego



płatność kartą
lub BLIK



sklep lokalny



zwierzęta
mile widziane



otwarte
sezonowo



66-330 Silna
Gmina Pszczew
Powiat międzyrzecki

Wskazówki dojazdu:
nawigacja doprowadzi do celu.



dojazd

FZ → 87 km (ok. 1h 20 minut)

FG → 70 km (ok. 55 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni: wt-ndz*

*Najlepiej zadzwonić i zapytać



skontaktuj się

tel.: 530 099 551

e-mail: ipiechota@silnalawenda.pl

silnalawenda.pl

[f](#) SilnaLawenda

[i](#) silnalawenda

"
Lawenda przynosi ukojenie, spokój,
prostuje zamotane myśli. To przy niej
człowiek zapomina o codzienności, ładuje
baterie.
Teraz po 4 latach wiem dlaczego przysniła
mi się lawenda... (...) Silna lawenda to
siła, jaką oferuje nam Matka Ziemia."
– Właścicielka Iwona Piechota

Silna Lawenda Iwona Piechota to gospodarstwo położone w otulinie Pszczewskiego Parku Krajobrazowego. Plantacja jest otwarta dla wszystkich, zwłaszcza dla tych, którzy chcą odpocząć od codziennego pędu i mają ochotę pooddychać aromatycznym lawendowym powietrzem i побыć, a nawet poleżeć wśród lawendy i choć na chwilę odciąć się od świata zewnętrznego. Lawenda to nie jedyne rośliny hodowane na plantacji, bo znaleźć tu można także duże pole słoneczników, a także różne zioła. W gospodarstwie znajduje się kilka słodkich królików, które można pogłaskać oraz kotka o imieniu Yoki. Dla najmłodszych powstał także mini plac zabaw.

Silna lawenda tętni życiem, zwłaszcza podczas organizowanych koncertów na żywo czy warsztatów tematycznych, takie jak m.in. warsztaty zielarskie, podczas których uczestnicy pod czujnym okiem prowadzącego przygotowują 3 różne naturalne kosmetyki. Inną formą zajęć są np. warsztaty makramy, na których uczestnicy tworzą przeróżne sznurkowe dzieła. Warto śledzić media społecznościowe Silnej Lawendy, ponieważ dużo się dzieje.



Na miejscu można napić się nie tylko kawy i herbaty, ale także lemoniady lawendowej oraz skosztować ciastek i lodów lawendowych.

**ZESKANUJ
MNIE ↓**





DYNIOWE POLE ROKITNO



na łonie
natury



dla każdego



sklep lokalny



zwierzęta
miłe widziane



otwarte
sezonowo



Rokitno 48
66-340 Przytoczna
Gmina Przytoczna
Powiat międzyrzecki



dojazd

FZ → 81 km (ok. 50 minut)
FG → 45 km (ok. 35 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni:
wt-pt w godz. 16.00-20.00,
sb-ndz w godz. 10.00-20.00.



skontaktuj się

tel.: 660 210 450
e-mail: szczyszyk@gmail.com
f DyniowePoleRokitno
i dyniowe_pole_rokitno



”
Od początku września do końca paź-
dziernika Dyniowe Pole Rokitno zachwy-
ca soczystymi jesiennymi barwami!
– Właściciele

Dyniowe Pole Rokitno to wyjątkowe miejsce, które łączy tradycyjną uprawę dyni z edukacją i rekreacją. Tym co ich wyróżnia jest plener dyniowy, który jest wspaniałym tłem do sesji zdjęciowych i tym samym tłumnie przyciąga rodziny oraz fotografów. Miejsce to chętnie odwiedzają także wycieczki przedszkolne – dzieci mogą uczyć się o warzywach i uczestniczyć w zabawach na świeżym powietrzu. Ania i Damian Szczyszyk, którzy prowadzą to miejsce, dbają o to, by każda wizyta była wyjątkowym doświadczeniem, pełnym jesienną atmosfery. Trzeba wspomnieć, że gospodarstwo zajęło zaszczytne I miejsce w konkursie LCPR na Ulubionego Producenta Lubuskiego 2024!



W gospodarstwie można zakupić ponad 30 różnorodnych gatunków odmian dyni. Między standardowymi dyniami znajdują się również imponujące giganty – w 2024 roku największa ważyła aż 209 kg!

**ZESKANUJ
MNIE ↓**



Warzywa i owoce



na łonie
natury



gastronomia



menu
wegetariańskie



dla każdego



płatność kartą
lub BLIK



zwierzęta
mile widziane



otwarte
sezonowo



Przyłaski 44a
68-113 Przyłaski
Gmina Brzeźnica
Powiat żagański



dojazd

FZ → 30 km (ok. 35 minut)
FG → 138 km (ok. 1h 30 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dniach:
pn-pt w godz. 16.00-20.00,
sb-ndz w godz. 12.00-18.00.



skontaktuj się

tel.: 605 660 440, 605 052 992
e-mail: smakiprzyłasek@wp.pl
f smakiprzyłasek

"
Żyjemy w zgodzie i w symbiozie z otaczającą nas naturą. W naszym gospodarstwie hodujemy zwierzęta, m.in. owce i pszczoły oraz propagujemy zrównoważone rolnictwo ekologiczne.

– Właściciele Renata i Dariusz Karwanowie

"Smaki Przyłasek" to 50 ha gospodarstwo i nie są to jedynie pola uprawne, łąki i pastwiska, ale także lasy, zagajniki, mrowiska i oczka wodne stworzone dla dzikich zwierząt. Państwo Karwanowie otaczają się także zwierzętami domowymi – mają psa, 3 koty, wolierę z ptakami śpiewającymi oraz gotębnik.

Gospodarze hodują owce oraz popularyzują konsumpcję zdrowego, ekologicznego mięsa jakim jest jagnięcina. Właściciele dużo pracy i czasu poświęcają na wytwarzanie tradycyjnych kiszzonek oraz na produkcję napojów fermentowanych, wśród których można wymienić m.in.: kombuchę, żywy zakwas chlebowy, żywy ocet jabłkowy na miodzie czy żywy zakwas z buraka. Gospodarstwo wytwarza również prozdrowotne syropy na bazie miodu oraz ziół i kwiatów (m.in. z mniszka, z pędów sosny, z kwiatów lipy czy z czarnego bzu etc.). Gospodarze szczerzą się wytwarzaniem syropów na odporność "Oksymel", znanych i cenionych przez ludzkość od kilku tysięcy lat.

"Smaki Przyłasek" serdecznie zaprasza do odwiedzin oraz do skosztowania autorskich potraw, takich jak

m.in. dania z jagnięciny, carpaccio z buraka z domowym twarogiem, domowy chleb na zakwasie i wiele, wiele innych!



"Smaki Przyłasek" organizuje także wizyty edukacyjne połączone z warsztatami dla dzieci, warsztaty kulinarne dedykowane dla dorosłych i dla dzieci z opiekunami, a także spotkania integracyjne połączone z warsztatami przyrządzania jagnięciny na żywym ogniu.

ZESKANUJ
MNIE ↓





RYBACKA CHATA



na łonie
natury



gastronomia



menu
wegetariańskie



dla każdego



płatność kartą
lub BLIK



zwierzęta
mile widziane



otwarte
sezonowo



Wojnowo 8
66-120 Kargowa
Gmina Kargowa
Powiat zielonogórski



dojazd

FZ → 36,5 km (ok. 32 minuty)
FG → 105 km (ok. 1h 35 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Restauracja otwarta w dni:
wt- ndz od godz. 13.00.

Sklep otwarty w dni:
pn w godz. 10.00-16.00,
wt- śr w godz. 10.00-18.00,
czw- sb w godz. 10.00-19.00,
ndz w godz. 12.30-19.00.



skontaktuj się

tel.: 501 623 465
e-mail: fischnet@poczta.fm
rybackachata.pl
[f.rybackachata](https://www.facebook.com/rybackachata)
[ig.rybackachata](https://www.instagram.com/rybackachata)

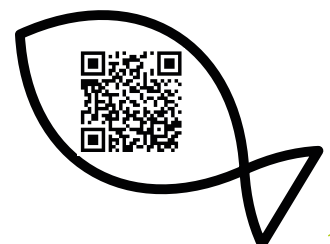
"Zajmujemy się przetworzeniem ryb na wszelaki sposób, czynimy pasty, marynaty, pasztety, paprykarze, czy kielbasę z ryb. Ponadto uruchamiamy naszą starą, kamienną wędzarnię parę razy w tygodniu, w której wędzimy w sposób tradycyjny ryby słodkowodne."

– Właściciele

Rybacka Chata jest to manufaktura działająca już od ponad 30 lat co sprawia, że w prowadzenie działalności zaangażowało się już drugie pokolenie. Wszelkie dania oraz wyroby bazują na rybach słodkowodnych pozyskanych z lokalnego jeziora Wojnowskiego. W sezonie letnim uruchamiana zostaje smażalnia rybna, w której podawane są ryby, jakie uda się właścicielom złowić. W lokalu można nie tylko zjeść pyszny posiłek, który jest przygotowywany z miłością do produktu co wyraźnie czuć, ale również można zaopatrzyć się w przydomowym sklepiku w min. pasty, marynaty, pasztety, paprykarze, czy kielbasę z ryb. Co więcej, można także kupić produkty od lokalnych producentów! Kto więc się zakocha w serwowanych posiłkach i żał mu wyjeżdżać, to ma możliwość zabrać część miejscowej magii do swojego domu.

Tuż obok obiektu znajduje się piękny park po którym warto się spacerować lub przyjechać rowerem i odpocząć na urokliwej plaży, znajdującej się nad jeziorem Wojnowskim. W Rybackiej Chacie, specjalnie z myślą o najmłodszych konsumentach, został utworzony mały kąpek z piaskownicą, natomiast w parku plac zabaw. A ponadto w lokalu znajduje się duży wybór lodów oraz słodkości.

**ZESKANUJ
MNIE ↓**



Produkty rybactwa



dla każdego



sklep lokalny

płatność kartą
lub BLIKotwarte
cały sezon

skontaktuj się

ul. Kapitańska 11
65-548 Zielona Góra

dojazd

FZ → 6,5 km (ok. 12 minut)

FG → 110 km (ok. 1h 6 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.**Wskazówki dojazdu:**
(rejon – Stary Kisielin)godziny
otwarciaObiekt otwarty w dni: pn - ndz,
wyłącznie dla umówionych Gości.

skontaktuj się

tel.: 668 845 908

e-mail: makarts.sklep@gmail.com

sklepmakarts.pl

f sklepmakarts

i sklepmakarts

"
Tu każdy wyrób tworzony jest od
podstaw, własnoręcznie. Pragniemy, aby
nasze wyroby cieszyły oko, były miłym
i niespotykanym prezentem lub wspaniałą
dekoracją w domu lub biurze.

– Właściciele

MakArts Pracownia Ceramiki Artystycznej jest niewielką firmą rodzinną, która od kilku pokoleń zajmuje się wytwarzaniem rękodziela, a na rynku istnieje już 35 lat! Warto podkreślić, że sklep MakArts jest częścią firmy SZYLDY S.C. A i S Mierkiewicz mieszczącej się w Zielonej Górze.

To co wyróżnia pracownię MakArts, to przede wszystkim ogromny talent Pani Ani (właścicielki) oraz pasja i serce, które znajdują odzwierciedlenie w każdym z jej dzieł. Wyżej wspomniana ceramika artystyczna dopełnia pozostałe propozycje firmy takie jak m.in.: malowanie portretów (pastel suchy) oraz obrazów olejnych, a także wszelkiego rodzaju wyroby okazjonalne, jak np. bombki bożonarodzeniowe czy jajka wielkanocne oraz wiele, wiele innych. Rękodziela pracowni MakArts to także sztuka użytkowa, która jest nie tylko piękna, ale też jedyna i niepowtarzalna – każdy jeden wyrób jest całkowicie unikatowy i nie ma dwóch takich samych dzieł!



Pracownia MakArts prowadzi warsztaty ceramiczne, które są organizowane w małych grupach od 2 do 12 osób lub indywidualnie. Nie ma ograniczenia wiekowego, więc jest to świetna przygoda zarówno dla dorosłych jak i dla dzieci. Temat zajęć można dobrać samodzielnie. Warsztaty ceramiczne to świetny pomysł na spędzenie wolnego czasu, relaks i odpoczynek od codziennej rutyny. A duma z własnoręcznie wykonanego przedmiotu jest bezcenna!

**ZESKANUJ
MNIE ↓**



dla każdego



sklep lokalny



zwierzęta
mile widziane



otwarte
cały sezon



ul. Zielony Las 32
65-253 Zielona Góra



dojazd

FZ → 4 km (ok. 9 minuty)

FG → 110 km (ok. 1h 5 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni:

pn- sb

Sklep otwarty w dni:

pn-pt: 16.00-20.00,

sb: 10.00-20.00,

ndz: trzeba się wcześniej umówić.



skontaktuj się

tel.: 571 332 201

białytulipan@onet.pl

bialy_tulipan

bialytulipanrekodzieło

" Białý Tulipan Rękodzieło to firma rodzinna, która powstała z miłości do piękna, estetyki tradycyjnych smaków.

– Właściciele

W samym sercu Zielonej Góry wśród zieleni, szumu lasu i śpiewu ptaków istnieje takie magiczne miejsce – producent Białý Tulipan Jerzy Krzywda. Magiczne, ponieważ w pracowni powstają niezwykle produkty – od własnoręcznie tworzonych i wypiekanych tradycyjnych pierników tworzone z najwyższej jakości składników, po zdrowe syropy, konfitury, herbaciane susze, mydła oraz wiele innych. Organizowane są także warsztaty rękodzielnicze, podczas których uczestnicy mają możliwość rozwijania swoich umiejętności manualnych. W ofercie znajdują się m.in. zajęcia ze zdobienia pierników, malowania toreb, robienia breloków, magnesów, mydła itp. A jak wiadomo - warsztaty to wspaniała okazja do wspólnego spędzenia czasu w twórczej atmosferze, a także doskonała forma integracji dla rodzin i grup zorganizowanych!



Podczas warsztatów prowadzona jest również degustacja własnoręcznie wyrabianych produktów spożywczych wpisanych na Listę produktów tradycyjnych takich jak np.: drożdżowiec, babka, pierniczki, powidła.

A i kawa też będzie!

**ZESKANUJ
MNIĘ ↓**





na łonie
natury



dla każdego



płatność kartą
lub BLIK



sklep lokalny



otwarte
cały sezon



ul. 3 maja 7
68-120 Łowa
Gmina Łowa
Powiat żagański



dojazd

FZ → 75 km (ok. 1h 15 minut)
FG → 180 km (ok. 1h 30 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni:
wt-ndz*

*trzeba się umówić na wizytę!



skontaktuj się

tel.: 537 496 401, 575 761 445
e-mail: alpaceranczo@gmail.com
www.alpaceranczo.pl
www.alpasklep.pl
 Alpaceranczo
 alpaceranczo

"
Nasze działania łączą edukację, relaks
i kontakt ze zwierzętami w sposób mądry
i pełen szacunku.
– Właścicielka "alpamama"

W Alpaczym Ranczo w Łowej czas płynie wolniej – wszystko zaczyna się od spotkania z alpakami, które witają Gości z delikatną ciekawością. Organizowane są indywidualne spacer po łąkach, podczas których można nie tylko prowadzić alpaki na smyczy, ale również poznać ich zwyczaje i historie. Dla tych, którzy wolą krótsze formy, Ranczo proponuje wizyty w zagrodzie – karmienie, głaskanie i dużo śmiechu gwarantowane!

Urodziny z alpakami to specjalność Rancza – przygotowywane są scenariusze dopasowane do wieku uczestników, pełne zabawy, ruchu i twórczości. Alpaki towarzyszą też w grach terenowych, kreatywnych zajęciach i przy ognisku z kietbaskami. Każde spotkanie jest kameralne i dopasowane do potrzeb Gości. Jak sami o sobie mówią: "nie jesteśmy zoo, nie działamy masowo, stawiamy na jakość i prawdziwe relacje".

To, co wyróżnia Alpaczce Ranczo w Łowej, to fuzja spokoju natury z ciepłem rodzinnej atmosfery. Alpaki są przyjazne, dobrze przygotowane i traktowane z największą troską. Właścicielka bardzo dba o ich dobrostan, dlatego każda wizyta odbywa się w małych grupach, z wydzielonym czasem na odpoczynek dla zwierząt.

Po zajęciach można zakupić ręcznie robione produkty – świece sojowe, czapki z wełny alpaka oraz inne wyjątkowe alpamamiątki!



W wybrane weekendy odbywają się kreatywne warsztaty rodzinne – uczestnicy uczą się wykonywać m.in. łapacze snów, breloki z makramy, obrazy z mchu czy sojowe świece. A dla grup zorganizowanych, takich jak przedszkola czy szkoły, przygotowujemy specjalne programy edukacyjno-ruchowe.

**ZESKANUJ
MNIE ↓**



KAKTUSIARNIA ŻAGAŃ

Zdzisław Kondratowicz



dla każdego



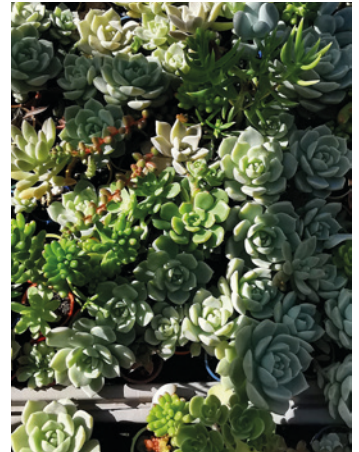
sklep lokalny



zwierzęta
mile widziane



otwarte
cały sezon



Rzeżnicka 62
68-100 Żagań
Gmina Żagań
Powiat żagański



dojazd

FZ → 50 km (ok. 50 minut)
FG → 160 km (ok. 1h 50 minut)*

*Odległość mierzona od centrum Zielonej Góry
i centrum Gorzowa Wlkp.



godziny
otwarcia

Obiekt otwarty w dni:
od pn-ndz
w godz: 08.00-18.00.



skontaktuj się

tel.: 508 422 253
kaktusiarnia@wp.pl
[f Kaktusy.Kondratowicz](https://www.facebook.com/Kaktusy.Kondratowicz)
[i kaktusiarnia-zagan—zdzislaw-kondratowicz](https://www.instagram.com/kaktusiarnia-zagan-zdzislaw-kondratowicz)

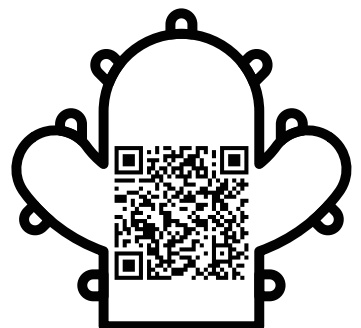


Kaktusiamia Żagań – Zdzisław Kondratowicz w ramach "Rarytasu Lubuskiego w podróży" współtworzy szlak turystyczno-kulinarny pn. "Szlak trzech światów – piekarnicze sekrety, kłujące rośliny i historyczna wędrówka".

"
Co tu dużo opowiadać... To trzeba zoba-
czyć na własne oczy!
– Właściciel Zdzisław Kondratowicz

Kaktusiarnia istnieje od roku 1984! Od wejścia hipnotyzuje szerokim wachlarzem przeróżnych odmian kaktusów. Pan Zdzisław, właściciel, posiada okazałą kolekcję tych roślin, która liczy aż 200 tys. sztuk, a w tym 600 gatunków! Egzotyczna Kaktusiarnia w Żaganiu jest obowiązkową pozycją do zwiedzenia! Na miejscu można nie tylko zobaczyć i zakupić kaktusy, ale również zdobyć wiedzę co do ich dalszej pielęgnacji. Pan Zdzisław prowadzi również warsztaty z siewu, pikowania i pielęgnacji kaktusów.

**ZESKANUJ
MNIE ↓**



Inne



