



# Słowłęg

Ostatnio dość mocno popularne pojęcie **słow** zainspirowało Nas do poszukiwań jego odzwierciedlenia w naszej Krainie Łęgów Odrzańskich.

Miejs, w których po codziennej gonitwie i natłoku myśli możemy zwolnić, odpocząć, skupić się na tym co dla nas ważne a wszystko po to żeby podjąć samodzielnie ważne dla siebie i bliskich decyzje. Dla innych to wolniejszy tryb życia w otoczeniu i zgodzie z przyrodą.

Po prostu pokazujemy wam miejsca, w których łatwiej jest osiągnąć szczęśliwy stan ducha.

**W formule Słowłęg polecamy Państwu również produkty lokalne, usługi turystyczne, edukacyjne i eventy na Szlaku Odry**



Produkty lokalne wytwarzane przez naszych producentów oraz rękodzielników i rzemieślników



Spływy kajakowe, rejsy sztuką, wycieczki rowerowe Szlakiem Odry po Krainie Łęgów Odrzańskich



Zajęcia edukacyjne dla rodzin, szkół i przedszkoli w naszych Ekomuzeach i zagrodach edukacyjnych



Eventy z programem opartym o naszych animatorów, kabareciarzy, muzyków i warsztaty wytwórców.

Więcej informacji o usługach i produktach na:

[www.szlakodry.pl](http://www.szlakodry.pl)  
[szlakekomuzeow.pl](http://szlakekomuzeow.pl)  
[www.lgdodra.pl](http://www.lgdodra.pl)



Kraina Łęgów Odrzańskich

**Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Kraina Łęgów Odrzańskich”**

Plac Kopernika 6, 59-230 Prochowice  
tel.: 76 858 45 45 / 509 347 189  
e-mail: [lgdodra@op.pl](mailto:lgdodra@op.pl)



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

**Szlak Odry**

Kraina niezwykłości



# Słowłęg

Podróż kulinarna po smakach i produktach Krainy Łęgów Odrzańskich

[www.szlakodry.pl](http://www.szlakodry.pl)

Kraina Łęgów Odrzańskich

## Winnice Jaworek



W niewielkiej Miękini, sąsiadującej z Wrocławiem i Środą Śląską, w miejscu historycznych upraw winorośli w roku 2001 zostały założone przez Ewę i Lecha Jaworków Winnice Jaworek, należące do jednych z pierwszych i największych winnic w Polsce.

Plantacja składa się z dwóch parceli, w Miękini oraz Wińsku, gdzie historycznie na 24 ha testowanych było ponad 30 odmian winorośli, głównie szlacheńskich *Vitis Vinifera* - uprawiane są tu najstarsze w Polsce krzewy odmian takich jak *riesling*, *pinot noir* oraz *pinot gris*. Winnice znajdują się w zabytkowym folwarku, w którym dodatkowo funkcjonują restauracja oraz hotel, gdzie zapraszamy Państwa do niezwykłej krainy dolnośląskiego wina.

Warto zajrzeć do restauracji, która mieści się w zabytkowym odrestaurowanym folwarku. Serwuje się tu starannie dobrane dania przygotowywane ze specjalnie wyselekcjonowanych regionalnych produktów.



ul. Kościuszki 48a, Miękinia  
tel. 71 396 09 94  
[www.winnicejaworek.pl](http://www.winnicejaworek.pl)



## Gospoda Kobena



Serdecznie zapraszamy Państwa do Chobieńskiej Gospody Kobena, gdzie dobrze znane polskie (i nie tylko) smaki, przyprawione odrobiną nowoczesności, łączą się z niezapomnianą atmosferą nadodrzańskiego klimatu. Miejsce to stworzone jest dla osób ceniących sobie dobry smak i niepowtarzalny urok starych miejsc.

Gospoda „Kobena” mieści się w starannie odrestaurowanym, stuletnim poniemieckim gospodarstwie. Zachowane we wnętrzach oryginalne mury i belki, wyposażone w stare sprzęty i przedmioty codziennego użytku, tworzą urokliwą atmosferę do udanych biesiad, imprez rodzinnych, spotkań we dwoje oraz codziennych posiłków.

Wszyscy goście znajdują w Gospodzie Kobena życzliwość, gościnność, serdeczność. Głodnych nakarmią, zaproponują wygodne spanie i zadbają, abyście czuli się Państwo absolutnie wyjątkowymi gośćmi.

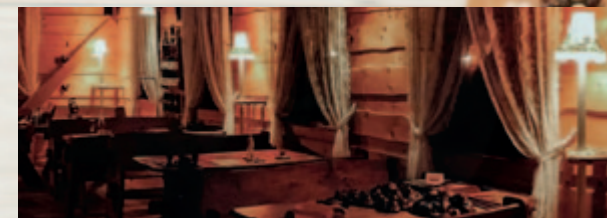
Menu oparte jest głównie na sprawdzonych daniach kuchni polskiej. Oferujemy potrawy mięsne oraz bezmięsne, dostosowane do gustów wegetariańskich. Wszystko przygotowujemy na miejscu, ze świeżych produktów.



ul. Partyzantów 2, Chobienia  
tel. 76 843 90 42 / 534 238 775  
[www.kobena.pl](http://www.kobena.pl)



## Karczma Słowianka



Szukasz miejsca ze słowiańską duszą, niebanalnym podejściem do tradycyjnej kuchni, to odwiedź koniecznie Karczmę w Mazurowicach. Już sam budynek wprowadza Nas do innego świata a potwierdza ją to zgromadzone wewnątrz obiektu eksponaty.

Karczma to połączenie słowiańskich trendów z ułańską fantazją. Kuchnia Karczmy przywodzi na myśl nasze dzieciństwo i naszych pradziadów a jednocześnie zaskakuje. Potrawy, dania, przekąski i napoje z karty menu odnoszą się do regionu co powoduje że czujemy się tutaj po prostu swojsko.

Niebanalne podejście do tego co robią najlepiej wyrazili w Kwasiu Słowianka przygotowywanym według własnej receptury. Orzeźwiający kwas chlebowy jest bogaty w wartości odżywcze produkt lokalny dostępny tylko w Karczmie na miejscu.



Spółdzielcza 1A, Mazurowice  
tel. 601 225 965  
[www.karczmaslowianka.pl](http://www.karczmaslowianka.pl)

