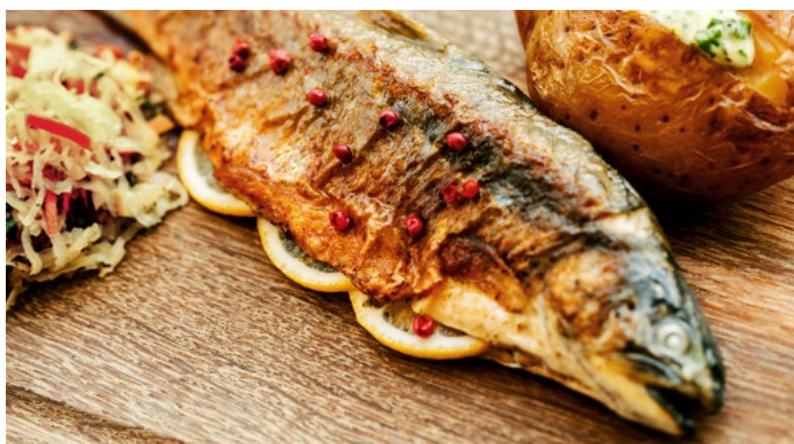




POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



Katalog szlaków kulinarnych w Polsce



Na podstawie dokumentu:
***Analiza funkcjonowania i potencjału promocyjnego
szlaków kulinarnych w Polsce.***
Andrzej Stasiak, Łódź 2024.
Na zlecenie Polskiej Organizacji Turystycznej.



Spis treści

Kolorowy Szlak Karpia po Dolinie Baryczy	3
Szlak „Smaki Dolnego Śląska”	4
Szlak krajoznawczo-kulinarny „Niech Cię Zakole”	5
Toruński Piernikowy Szlak Kulinarny	6
Lubelski Szlak Kulinarny „Zasmakuj w Tradycji”	7
Lubelsko-Podkarpacki Szlak Karpia	8
Smaki Krainy Lessowych Wąwozów	9
Lubuski Szlak Wina i Miodu	10
Małopolski Szlak Winny	11
Miodny Szlak	12
Rowerowy Szlak Doliny Karpia	13
Śliwkowy Szlak / Na Śliwkowym Szlaku	14
Mazowiecka Micha Szlachecka	15
Mazowiecki Szlak Tradycji, ścieżka: Kulinaria	16
Szlak Jabłkowy w Największym Sadzie Europy (d. Warecki Szlak Jabłkowy – Jabłkowa Warka)	17
Wielki Gościńiec Litewski	18
Opolski Szlak Winnic	19
Szlak Kulinarny Województwa Opolskiego „Opolski Bifyj” (Szlak Kulinarny „Opolski Bifyj”, „Opolski Bifyj”)	20
Karpacki Szlak Wina	21
Szlak Historycznych Receptur	22
Szlak Kulinarny „Podkarpackie Smaki”	23
Kulinarne Szlaki Dawnego Białegostoku	24
„Podlaskie Smaki” – Podlaski Szlak Kulinarne	25
Szlak Kulinarne Centrum Gdyni	26
Szlak Truskawek Kaszubskich	27
Szlakiem Kaszubskiej Żurawiny – Kościerska Chata	28
Cieszyński Szlak Wina	29
Szlak Kulinarne „Śląskie Smaki”	30
Sandomierski Szlak Jabłkowy	31
Sandomierski Szlak Winiarski	33
Szlaki Świętokrzyskich Winnic	34
Świętokrzyska Kuźnia Smaków	35
Szlak Maślanki Mrągowskiej	36
Szlak Kulinarne „Kaliskie Smaki”	37
Szlak Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”	38

Katalog szlaków kulinarnych

Szlaki istniejące

DOLNOŚLĄSKIE

KOLOROWY SZLAK KARPIA PO DOLINIE BARYCZY		
Rok powstania: 2014		
Rodzaj szlaku: Samochodowy		
Oznakowanie: Figury karpia przy obiektach		
Trasa szlaku: Zbiór punktów		
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Kolorowy Szlak Karpia w Dolinie Baryczy jest unikatową ofertą zwiedzania cennego przyrodniczo obszaru, który słynie z 800-letniej tradycji hodowli karpia. Szlak zaznaczają w terenie przestrzenne modele ryb wykonane przez artystów z ASP we Wrocławiu. Łącznie na terenie ośmiu gmin pogranicza Dolnego Śląska i Wielkopolski ustawiono 29 kolorowych figur. Karpie znajdują się przy tradycyjnych zabytkach (kościół, zespoły pałacowo-parkowe, rynki historycznych miast) i atrakcjach (Krośnicka Kolej Wąskotorowa, młyn parowy, Muzeum Bombki), łowiskach, miejscach piknikowych i restauracjach, a także przy specjalnych atrakcjach dla dzieci (całoroczne akwarium plenerowe, centra edukacyjne, kąpieliska, parki linowe, kompleksy boisk sportowych). W efekcie trasa ma charakter kulturowo-przyrodniczo-specjalistyczny i stanowi atrakcyjną ofertę aktywnego wypoczynku dla całych rodzin. Podmioty oferujące produkty i usługi wysokiej jakości posiadają znak „Dolina Baryczy poleca”, nadawany przez 8-osobową Kapitułę. Powstanie i rozwój szlaku dofinansowano ze środków Polsko-Amerykańskiej Fundacji Wolności (projekty i wykonanie figur karpia, projekt „Kolorowy szlak karpia – bezpiecznie zwiedzaj i wspieraj lokalnych producentów”), a także w ramach Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie („Modernizacja i promocja Kolorowego Szlaku Karpia – wizytówki Doliny Baryczy”).		
Zarządca/administrator: Stowarzyszenie „PARTNERSTWO dla Doliny Baryczy”		
Strona internetowa: https://dnikarpia.barycz.pl/home-115?lang_id=2 wersje językowe: polska		
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/szlakkarpia		
Promocja: - Aplikacja DOLINA BARYCZY to wirtualny przewodnik i karta lojalnościowa w jednym (automatyczne naliczanie punktów, które można wymienić na kupony rabatowe). - Konkurs „Za karpem po dolinie Baryczy”: specjalna mapa umożliwia zbieranie pieczętek (min. 10). Drugi etap: zaprojektowanie karpiowej monety lub pieczętki. Nagrody: gry edukacyjne, okolicznościowe gadżety, produkty i vouchery na usługi z Doliny Baryczy. - Bogata oferta sklepu z pamiątkami (https://sklep.barycz.pl/strona-glowna-174)		
Wydarzenia: Dni Karpia		

SZLAK „SMAKI DOLNEGO ŚLĄSKA”



Rok powstania: 2015

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Sztyl z logo szlaku przed lub w środku obiektu

Trasa szlaku: Zbiór punktów (49)

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Szlak kulinarny Smaki Dolnego Śląska został wytyczony przez Dolnośląską Organizację Turystyczną przy wsparciu Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego. Aktualnie skupia 49 podmiotów (przed pandemią ponad 60). Są wśród nich producenci żywności (piekarnie, winnice, pasieki, wytwórcy serów, gospodarstwa rybackie, masarnia, młyn, olejarnia, kwaszarnia kapusty i ogórków), lokale gastronomiczne (restauracje, karczmy, cukiernie) oraz sklepy oferujące lokalne produkty. Główną ideą szlaku jest przybliżanie różnorodnych smaków regionu, zarówno tych przedwojennych, niemieckich specjałów, często zapomnianych i dopiero w ostatnich latach odtwarzanych, jak i bogatego dziedzictwa kulinarnego przesiedleńców po 1945 r. (Kresowiaków, Greków, Macedończyków, Łemków). Współczesna kuchnia Dolnego Śląska charakteryzuje się bowiem wielokulturowością, harmonijnym łączeniem tradycyjnych receptur z nowoczesnymi technikami i trendami kulinarnymi, a także wykorzystaniem sezonowych, lokalnych produktów.

Członkami szlaku mogą zostać podmioty posiadające certyfikat jakości przyznawany przez krajowe lub międzynarodowe organizacje, jak również te, które poddadzą się ocenie komisji składającej się z członków Kapituły Szlaku. Po uzyskaniu akceptacji każdy podmiot otrzymuje certyfikat – sztyl Smaki Dolnego Śląska do umieszczenia w swoim lokalu.

Logo szlaku umieszczane jest na produktach wytwarzanych przez partnerów.

Administrator: Dolnośląska Organizacja Turystyczna

Strona internetowa: www.smakidolnegoslaska.pl wersje językowe: polska

Media społecznościowe: https://www.facebook.com/smakidolnegoslaskapl?ref=embed_page
<https://www.instagram.com/smakidolnegoslaska/>
https://www.youtube.com/watch?v=F_akMLuSMaM

Inna strona: <https://geoportal.dolnyslask.pl/app/mapa/admindiiip/turystyka-kulinarna-dolnego-slaska-thmw4/>
<https://dot.org.pl/smaki-dolnego-slaska/>

SZLAK KRAJOZNAWCZO-KULINARNY „NIECH CIĘ ZAKOLE”	
Rok powstania: 2016	
Rodzaj szlaku: Samochodowy, wodny	
Oznakowanie: Brak	
Trasa szlaku: Zbiór punktów (16)	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Szlak wziął nazwę od Zakola Dolnej Wisły (odcinek od Torunia przez Bydgoszcz po Chełmno i Grudziądz). Jego stolicą jest Ostromecko z zespołem pałacowo-parkowym. Szlak tworzą tzw. lansjerzy, czyli 15 podmiotów świadczących usługi kulinarno-przetwórcze, gastronomiczne, hotelarskie i agroturystyczne. Są to gospodarstwa agroturystyczne, zagrody, plantacje, ogrody, winnice, serownia, skansen (Olenderski Park Etnograficzny). Oferta szlaku obejmuje: wyprawy kulinarne, produkty z ras rodzimych (jagnięcina, złotnicka wieprzowina, kołudzka gęsina) i regionalne rękodzieła kulinarne (konfitury, marynaty, miody, lokalne trunki), a także tzw. kuchnię objazdową. Wyprawy kulinarne to jednodniowe tematyczne wędrowki dla grup zorganizowanych (Zasmakuj Zakola na wędrownie w czasie i przestrzeni z LuBoŻercami, Menonicka Pętla Smaku) oraz rejsy z flisakiem po Wiśle (Do Olendrów – Rejs na Smaki, Rejs Zakolem Smaku). Pakiety przygotowywane są we współpracy z lansjerami i biurem podróży Travel Projekt (partner szlaku). Kuchnia objazdowa to z kolei różnego rodzaju wydarzenia organizowane u lansjerów lub w innym wskazanym miejscu. Są wśród nich: tematyczne koncerty kulinarne (Gęś w trzech aktach z antraktem, Trufla wśród mięs jagnięcina, Potrawy i wyroby ze świniobicia, Jarsko i dziarsko), Piknik Kuchni Objazdowej, Piknik – BISTRO ZAKOLEC, Rarytasy Rodzimej Rasy z Quizem kulinarnym „Pod Patelnię”, a także biesiady, pikniki w plenerze, warsztaty i pokazy kulinarne. Szlak powstał dzięki realizacji trzech projektów w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich (w partnerstwie z Instytutem Zootechniki, Państwowym Instytutem Badawczym w Balicach i Kujawsko-Pomorską Organizacją Turystyczną): 2016 – Poznaj smaki doliny Wisły i „Niech Cię zakole” (tworzenie partnerstwa i szlaku); 2021 – Co z zagrody, to na stole na hasło „Niech Cię zakole” (akcja edukacyjno-promocyjna i wdrażająca do gastronomii); 2022 – Wybierz strawę i wyprawę na szlaku „Niech Cię zakole” (popularyzacja oferty szlaku).	
Administrator: Firma PHS „LENART” PIOTR LENART	
Strona internetowa: https://niechciezakole.pl/ wersje językowe: polska	
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/niechciezakole/?ref=page_internal	

TORUŃSKI PIERNIKOWY SZLAK KULINARNY



Rok powstania: 2023

Rodzaj szlaku: Pieszy, wodny

Oznakowanie: Brak

Trasa szlaku: Zbiór punktów

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Toruński Piernikowy Szlak Kulinarny to niedawno rozpoczęta i dopiero rozwijana inicjatywa, która ma promować dziedzictwo kulinarne miasta. Mimo że pierniki „od zawsze” (a dokładniej od średniowiecza) są symbolem Torunia, to przez długi czas nie było to specjalnie widoczne w przestrzeni miasta. Sytuacja zmieniła się wraz z powstaniem interaktywnego Żywego Muzeum Piernika (2006).

Kolejnym etapem tworzenia piernikowych atrakcji turystycznych jest tematyczny szlak kulinarny. Na razie składa się na niego 11 podmiotów. Są to: certyfikowane restauracje, które oferują bogatą gamę niezwykłych (tradycyjnych i nowoczesnych) dań i deserów z dodatkiem piernika, akademie kulinarna, Muzeum Toruńskiego Piernika, a także tradycyjne rejsy flisackie po Wiśle i pracownia witraży. W grodzie Kopernika można spróbować pierników o różnych kształtach i z różnym nadzieniem, ale też napić się piernikowego piwa lub wódki, zjeść piernikowe lody, kupić piernikowy syrop, piernikową musztardę, piernikowy sos i wiele innych, niezwykłych specjałów. Można również zaspokoić głód wiedzy, poznając historię i technologię słodkich wypieków w muzeum, podczas praktycznych piernikowych warsztatów i certyfikowanych szkoleń lub czytając wydany przez LOT w Toruniu skrypt historyczno-kulinarny. Ciekawostką jest fakt, że ambasadorką szlaku została Ewa Wachowicz.

Zadanie publiczne pn. Stworzenie i promocja produktu sieciującego pn. „Toruński Piernikowy Szlak Kulinarny” na obszarze Polskiej Marki Turystycznej TORUN dofinansowano ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki.

Administrator: Lokalna Organizacja Turystyczna w Toruniu

Strona internetowa: <https://smakujtorun.pl/> wersje językowe: polska

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/smakujtorun>
<https://www.instagram.com/smakujtorun/>

Promocja:

- Aplikacja Tropiciel

LUBELSKI SZLAK KULINARNY „ZASMAKUJ W TRADYCJI”	
Rok powstania: 2022	
Rodzaj szlaku: Samochodowy	
Oznakowanie: Tabliczki informacyjne	
Trasa szlaku: Zbiór punktów	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Lubelski Szlak Kulinarny zrodził się w ramach projektu „Zasmakuj w Tradycji – Lubelski Szlak Kulinarny” realizowanego przez członków pięciu LGD (Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w obszary wiejskie, „Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”). Trasa została wytyczona na terenie pięciu powiatów: lubelskiego, radzyńskiego, krasnostawskiego, kraśnickiego i biłgorajskiego. Celem szlaku jest upowszechnianie turystyki kulinarnej oraz zaangażowanie lokalnych producentów, przetwórców, właścicieli gospodarstw agroturystycznych, restauracji i innych obiektów gastronomicznych w promowanie produktów regionalnych i tradycyjnych Lubelszczyzny. Dlatego na szlaku znalazły się obiekty, w których prowadzona jest działalność związana z wytwarzaniem oraz wprowadzaniem na rynek produktów charakterystycznych dla regionu. Są to: gospodarstwa agroturystyczne, winnice, lokale gastronomiczne (restauracje, bary, zajazdy), a także piekarnia, olejarnia, tłocznia soków i cydru czy Spółdzielnia Rolniczo-Handlowa „Jutrzenka”. Łącznie 31 miejsc, w których można odkrywać unikatowe, różnorodne smaki i zapachy Lubelszczyzny.	
Administrator: LGD Kraina Wokół Lublina, we współpracy z LGD Zapiecek, LGD Ziemia Biłgorajska, LGD Ziemi Kraśnickiej, LGD Krasnostaw Plus	
Strona internetowa: https://zasmakujwtradycji.pl/ wersje językowe: polska	
Media społecznościowe: www.facebook.com/zasmakuj.w.tradycji.lubelski.szlak.kulinarny https://www.youtube.com/results?search_query=lubelski+szlak+kulinarny+zasmakuj+w+tradycji	

LUBELSKO-PODKARPACKI SZLAK KARPIA



Rok powstania: 2019

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Tablice informacyjne przy punktach gastronomicznych

Trasa szlaku: Zbiór punktów

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Lubelsko-Podkarpacki Szlak Karpia to ponadregionalna trasa łącząca miejsca związane z hodowlą i spożywaniem ryb słodkowodnych. Wytoczono ją na obszarze Lokalnej Grupy Działania „Owocowy Szlak” i Rybackiej Lokalnej Grupy Działania „Roztocze”. Projekt powstał w celu promocji wyjątkowego dziedzictwa rybackiego regionu, a także restauracji specjalizujących się w daniach nie tylko z karpia, ale także z pstrągów czy jesiotrów. W szczytowym okresie do szlaku należały 22 obiekty: ośrodki hodowli ryb i gospodarstwa rybackie (niektóre o historii sięgającej XVIII w.) oraz restauracje serwujące różnorodne rybne specjały. Aktualnie aktywnych jest 10 obiektów w północnej części trasy (w województwie lubelskim). Szlak nie jest obecnie zarządzany.

Administrator: LGD Opole Lubelskie, Rybacka Lokalna Grupa Działania Roztocze

Strona internetowa: <http://www.lgdowocowyszlak.pl/szlak-karpia> wersje językowe: polska

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/lkszlakkarpia/>

SMAKI KRAINY LESSOWYCH WĄWOZÓW



Rok powstania: 2021

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Brak

Trasa szlaku: Zbiór punktów (15)

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Pierwsze próby stworzenia produktu turystycznego na bazie kulinariów miały miejsce już w 2007 r. (we współpracy z G. Russakiem). Podobną inicjatywę podjęto w latach 2014-15 pod wpływem konsorcjum produktowego „Polskie Szlaki Kulinarne”. Ostatecznie Smaki Krainy Lessowych Wąwozów powstały na początku trzeciej dekady XXI w.

Nie jest to typowy szlak kulinarny, lecz produkt sieciowy przygotowany przez lokalną organizację turystyczną w ramach swojej inwentaryzacji dziedzictwa kulinarnego. Należy do niego ok. 15 podmiotów. Są to: restauracje i karczmy serwujące miejscowe specjały (przynajmniej dwa dania przygotowane według starych receptur kuchni regionalnej – nazwy często nawiązują do miejsc lub postaci historycznych i literackich), a także producenci regionalnych win i piw, czekolady nałęczowskiej, przetworów różanych oraz gospodarstwa ekologiczne wytwarzające mąki, kasze czy tłoczone na zimno oleje. Obiekty te są zlokalizowane w różnych częściach Krainy, co pozwala poznać region „od kuchni”. Niemal wszystkie podmioty posiadają Certyfikat Polskiej Marki Turystycznej Kraina Lessowych Wąwozów. Nadawany jest on przez specjalnie powołaną Komisję, która podczas osobistych wizyt w obiektach ocenia wg ściśle określonych kryteriów jakość świadczonych usług i oferowanych produktów. Daje to turystom gwarancję wyjątkowości odwiedzanych miejsc, jakości wybranych wyrobów oraz powiązania ich z historią, tradycją i specyfiką regionu.

Dopełnieniem atrakcji szlaku są liczne wydarzenia, pozwalające poznać lokalną kuchnię (warsztaty kulinarne prowadzone bezpośrednio w obiektach gastronomicznych, pokazy produkcji żywności w piekarniach i olejarniach, prezentacje sposobów uprawy roślin w gospodarstwach ekologicznych) oraz możliwość zakupu certyfikowanych produktów spożywczych, których smak, kształt lub opakowanie wzbudza wspomnienia z pobytu w tej części Lubelszczyzny.

Administrator: Lokalna Organizacja Turystyczna „Kraina Lessowych Wąwozów”

Strona internetowa: <https://kraina.org.pl/smaki> wersje językowe: polska

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/krainalessowychwawozow/>
<https://www.instagram.com/krainalessowychwawozow/>
<https://www.youtube.com/channel/UCU63ehTLbTgW575KCUe2b9Q>

Promocja:

- Smaki Krainy Lessowych Wąwozów zostały opisane w publikacji POT pt. „Szlakami Smaku” (kukbuk).

LUBUSKI SZLAK WINA I MIODU	
Rok powstania: 2007	Rodzaj szlaku: Samochodowy
Oznakowanie: Wytyczony i oznakowany	Trasa szlaku: Zbiór punktów (65)
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Wino gronowe i miód pszczeni to naturalne dziedzictwo Środkowego Nadodrza. Inicjatywa utworzenia szlaku tematycznego opartego na produktach tradycyjnych powstających w winnicach i pasiekach zrodziła się w 2006 r., a jego premiera miała miejsce na VII Targach Turystycznych „ZATUR 2008”. Ideą przewodnią przedsięwzięcia jest promocja regionu lubuskiego i jego produktów tradycyjnych: wina, miodu pszczelego oraz miodu pitnego. Trasa umożliwia poznanie bogatej historii uprawy winnej latorośli i produkcji wina, bartnictwa i hodowli pszczoł na Ziemi Lubuskiej, a także współczesne procesy reaktywacji winnic, odradzania winiarstwa i rozwoju pszczelarstwa. Szlak wiedzie do ponad 60 miejsc i obiektów o różnym charakterze. Są to: Lubuskie Centrum Winiarstwa i 47 winnic rozsianych po całym województwie, 10 gospodarstw pszczelarskich i pasiecznych, 3 gospodarstwa agroturystyczne oraz 5 placówek muzealnych posiadających stosowne ekspozycje (Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze, Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze – Ochli, Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta w Gorzowie Wlkp. „Zagroda Młyńska” w Bogdańcu, Muzeum Puszczy Drawskiej i Noteckiej im. Franciszka Grasia, Zamek Piastowski w Krośnie Odrzańskim). Największą atrakcją szlaku jest możliwość degustacji różnorodnych win i miodów oraz przygotowane przez właścicieli prezentacje przybliżające zasady ich serwowania i produkcji. Dodatkowym walorem Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu są niezwykle malownicze krajobrazy. Przebiega on bowiem zarówno po wzniesieniach Wału Zielonogórskiego, Pradoliny Odry, jak i też przez duże kompleksy leśne i krainę jezior połodowcowych. Podczas wędrówki można również zwiedzić szereg ciekawych zabytków związanych z historią Ziemi Lubuskiej.	
Nagrody i wyróżnienia: • 2007 – wyróżnienie na VII Targach Turystycznych „Zatur” w Drzonkowie • 2008 – Perła Turystyki Lubuskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej „LOTUR” • 2011 – Najlepszy Produkt Turystyczny – Certyfikat POT	
Administrator: Lubuska Regionalna Organizacja Turystyczna „LOTUR”	
Strona internetowa: https://szlakwinaimiodu.pl/ wersje językowe: polska, angielska, niemiecka	
Promocja: • pieczęcie turystyczne obiektów na szlaku • turystyczne kartki pocztowe szlaku • fotostandy z grafiką szlaku z otworem na twarz, umożliwiające turystom robienie pamiątkowych zdjęć • Unikatowy w skali kraju projekt pt. „Lubuski Szlak Wina i Miodu – Wirtualnie i Realnie”, którego efektem są panoramy i filmy 360° (dofinansowany przez MSiT)	
Wydarzenia: • „Winobranie” – święto Zielonej Góry (od 1842 r. – najstarsze i największe święto wina w Polsce) – wydarzenia typowe dla wszystkich europejskich regionów winiarskich: wiosenna próba wina, letnie tygodnie otwartych winnic, wrześniowe winobranie i jesienne święto młodego wina: „Święto młodego wina” i „Święto wina” (Zabor), „Winobranie w skansenie” i „Święto miodu” (Ochla), „Lubuskie Święto Chleba” (Bogdaniec), Lubuski Festiwal Otwartych Piwnic i Winnic • Liczne degustacje, szkolenia, warsztaty, jarmarki, imprezy okolicznościowe, koncerty	

MAŁOPOLSKI SZLAK WINNY	
Rok powstania: 2013	
Rodzaj szlaku: 1. Samochodowy, 2. Rowerowy	
Oznakowanie: Tablice informacyjne z mapami, tablice przy winnicach	
Trasa szlaku: 1. Zbiór punktów (65), 2. Wytoczony, nieoznakowany	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Za sprawą benedyktynów z Tyńca winorośl znana była w Małopolsce już w XII w. Po okresie upadku winnice zostały reaktywowane na początku XXI w. i obecnie Małopolska jest drugim obok Lubuskiego największym regionem winiarskim w Polsce. Szczególne zagęszczenie winnic występuje w okolicach Ojcowskiego Parku Narodowego, Jeziora Rożnowskiego oraz Pogórza Ciężkowickiego. 60 najciekawszych winnic tworzy Małopolski Szlak Winny. Ich oferta obejmuje nie tylko zwiedzanie upraw i degustacje wina, ale także dłuższe pobyty w gospodarstwach agroturystycznych. Sztandarowym wydarzeniem są Dni Otwartych Winnic, podczas których prezentowane są wina, cydry, szampany, miody pitne oraz miejscowe specjały, odbywają się prelekcje nt. małopolskiego winiarstwa, a odwiedzający mają okazję zwiedzić miejsca na co dzień niedostępne. Na szczególną uwagę zasługuje specjalna oferta dedykowana enoturystom rowerowym. Na odrębnej stronie internetowej opisano 22 trasy przebiegające w pobliżu winnic leżących na Małopolskim Szlaku Winnym. Liczą one od 30 do 40 km i mają kształt pętli, z punktem rozpoczęcia i zakończenia wycieczki w miejscach łatwo dostępnych komunikacyjnie. Częściowo przebiegają one po istniejących szlakach rowerowych. Znajduje się na nich 16 Miejsc Przyjaznych Rowerzystom (MPR). Projekt Małopolskiego Szlaku Winnego zrealizowano przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego.	
Nagrody i wyróżnienia: 2019 – laureat konkursu „Turystyczne Skarby Małopolski” w kategorii najciekawszy szlak turystyczny	
Administrator: Gorczańska Organizacja Turystyczna	
Strona internetowa: https://malopolskiszlakwinny.pl/ wersje językowe: polska https://szlakwinnyinarowerach.pl/ wersje językowe: polska	
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/malopolskiszlakwinny/ https://www.instagram.com/malopolski_szlak_winny/	
Inna strona: https://visitmalopolska.pl/-/malopolski-szlak-winny-1356	
Promocja: Niezbędnik enoturysty: przewodniki i mapy, także dla rowerzystów ze śladami GPX (papierowe i do pobrania w PDF) oraz filmy wideo	
Wydarzenia: - Dni Otwartych Winnic (od 2013 r.) - Kino Letnie na Małopolskim Szlaku Winnym - Kolacja pn. „Smaki Jesieni na Małopolskim Szlaku Winnym”	

MIODNY SZLAK



Rok powstania: 2019

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Baner, certyfikat

Trasa szlaku: Zbiór punktów

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Marka lokalna „Miodny Szlak” powstała z inicjatywy Fundacji „Po Zdrowie Do Natury” z Kamiannej. Początkowo celem przedsięwzięcia było stworzenie swego rodzaju narzędzia promocji regionu sądeckiego, z czasem coraz bardziej przypomina ono szlak kulturowy. Marka budowana jest w oparciu o bogate lokalne zasoby i dziedzictwo historyczno-kulturowe obszaru. Znakiem marki wyróżniane są wysokiej jakości produkty, usługi i inicjatywy związane z regionem, oferowane i realizowane przez twórców, usługodawców, instytucje i podmioty ekonomii społecznej. Aktualnie certyfikaty posiada 25 podmiotów, nie tylko pasieki, ale także restauracje, masarnie, producenci naturalnych kosmetyków, lokalni rzemieślnicy (ginące zawody), winnica.

Z turystycznego punktu widzenia ważny jest fakt, że centrum szlaku stanowi Kamianna – ważny ośrodek pszczelarski, znany z produkcji miodu i produktów pszczelich, Światowe Centrum Apiterapii, w którym funkcjonuje Dom Pszczelarza Polskiego Związku Pszczelarskiego oraz Muzeum Pszczelarstwa.

Projekt został zrealizowany przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego.

Administrator: Fundacja „Po Zdrowie Do Natury”

Strona internetowa: <https://miodnyszlak.pl/> wersje językowe: polska

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/miodnyszlak/>
<https://www.instagram.com/miodnyszlak/>

Wydarzenia:

- Festiwal Folkloru na Miodnym Szlaku
- Ekologiczny Jarmark Regionalny

ROWEROWY SZLAK DOLINY KARPIA



Rok powstania: 2020

Rodzaj szlaku: Rowerowy

Oznakowanie: Wytyczony, oznakowany (tabliczki)

Trasa szlaku: Osiek Dolny – Piotrowice – Łowiczki – Grodzisko – Bachowice – Zygodowice – Tłuczań – Marcyporęba – Brzeźnica (86 km)

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Początki hodowli karpia i rybactwa na ziemi oświęcimsko-zatorskiej sięgają czasów panowania Bolesława Krzywoustego. Dolina Karpią, zwana też „Mazurami Małopolski”, obejmuje obszar o powierzchni setek hektarów na terenie siedmiu gmin (Brzeźnica, Osiek, Polanka Wielka, Przeciszów, Spytkowice, Tomice i Zator). W dolinie Wisły i Skawy znajduje się ostoja ptaków o znaczeniu europejskim: Dolina Dolnej Skawy (PL125). Od 2014 r. działa tu Ekomuzeum Doliny Karpią, a co roku odbywa się artystyczno-kulinarne wydarzenie – Święto Karpią.

Dolinę Karpią można penetrować na różne sposoby, korzystając z sieci ekologicznych szlaków: ścieżek przyrodniczych, nordic walking i szlaków rowerowych.

Główny czerwony Rowerowy Szlak Doliny Karpią ma kształt spłaszczonej pętli i liczy 86,9 km (po dodaniu 11 lokalnych tras jest to już ok. 237 km – projekt w ramach programu Interreg V-A Polska-Słowacja 2014-2020). Trasa biegnie po spokojnych drogach asfaltowych lub szutrowych, wśród pól, łąk, meandrujących rzek, rozlewisk i stawów rybnych, które tworzą historyczne zagłębienie hodowli karpia. Stawy stanowią ostoję dla wielu gatunków ptaków, w tym również gatunków zagrożonych (ślepowron – symbol Doliny) lub egzotycznych (pelikan różowy). Wyjątkowe walory harmonijnego krajobrazu naturalnego i kulturowego objęte są ochroną prawną (Natura 2000, rezerwat przyrody Przeciszów, Rudniański Park Krajobrazowy). Na szlaku rowerowym znajdują się też zabytki architektury obronnej i sakralnej, placówki edukacyjno-kulturalne (muzea i izby regionalne), a nawet parki rozrywki (Zatorland, Energylandia). Znaczące różnice wysokości i strome podjazdy sprawiają, że jest to trasa dla bardziej doświadczonych rowerzystów.

Rowerowy Szlak Doliny Karpią można zaklasyfikować jako szlak turystyki aktywnej o tematyce kulturowej związanej z szeroko rozumianą gastronomią. Od 2019 r. szlak jest częścią sieci Greenways.

Administrator: Stowarzyszenie Dolina Karpią w Zatorze

Strona internetowa: <https://dolinakarpia.eu/odkryj/rowerowy-szlak-doliny-karpia/> wersje językowe: polska

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/RowerowaDolinaKarpią>

Inna strona: <https://visitmalopolska.pl/trasa/-/poi/rowerowy-szlak-doliny-karpia>

<https://www.traseo.pl/trasa/rowerowy-szlak-doliny-karpia>

<https://projektyprzygodowe.pl/szlak-doliny-karpia/>

Wydarzenia:

- Rajd rowerowy podczas Targów Turystycznych Doliny Karpią
- Dni otwartych atrakcji

ŚLIWKOWY SZLAK / NA ŚLIWKOWYM SZLAKU	 
Rok powstania: 2009	
Rodzaj szlaku: Samochodowy	
Oznakowanie: Logo	
Trasa szlaku: Zbiór punktów	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku” to lokalna grupa działania skupiająca siedem małopolskich gmin: Czchów, Gnojnik, Gródek nad Dunajcem, Iwkowa, Laskowa, Lipnica Murowana i Łososina Dolna. Obszar ten często bywa nazywany Śliwkowym Szlakiem, choć w rzeczywistości jest to zbiór różnorodnych atrakcji, nie tylko kulinarnych. Spoiwem łączącym wymienione gminy z Pogórza Wiśnickiego oraz Beskidu Wyspowego są bogate, wielopokoleniowe tradycje sadownicze i wyrób suszonych śliwek (suska sechłowska – od 2010 r. Chronione Oznaczenie Geograficzne) i innych owoców (susorki iwkwoskie). Miejsowa legenda głosi, że sadzenie śliw było pokutą za grzechy, często zadawaną przez proboszcza. Kiedy jednak górale powszechnie zaczęli przerabiać śliwki na śliwowiec, ksiądz nakazał suszyć owoce dymem, co skutecznie uniemożliwiało pędzenie samogonu. I w ten sposób powstał kolejny lokalny specjał... Śliwka stała się symbolem tradycji i kultury mieszkańców, a także motywem przewodnim produktu turystycznego stworzonego w celu promocji lokalnego dziedzictwa. Najważniejsze są oczywiście sady, tradycyjne suszarnie opalane drewnem bukowym i przetwórnice owoców, a także zakłady gastronomiczne serwujące dania ze śliwkami. Uzupełniają je zabytkowe budowle (zamki i dwory), obiekty małej architektury (malownicze górskie kapliczki), rezerваты przyrody, punkty i wieże widokowe, obiekty sportowe oraz infrastruktura turystyczna. Główną atrakcją szlaku pozostają jednak niezmiennie owoce i wyrabiane z nich przetwory, dania i napoje. Istnieje też zarządzany przez PTTK czarny szlak pieszy. Małopolski Szlak Owocowy – Szlak Śliwkowy ma kształt pętli o długości ponad 11 km i prowadzi lokalnymi drogami do 20 tematycznych przystanków.	
Administrator: Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku”	
Strona internetowa: https://www.nasliwkowymszlaku.pl/ wersje językowe: polska	
Inna strona: https://nowosadecki.pl/pl/na-sliwkowym-szlaku-ii https://mynaszlaku.pl/sliwkowy-szlak-podroz-po-smakach-zapachach-i-atrakcjach-naszego-regionu/#Mapa_atrakcji_Sliwkowego_Szlaku https://malopolska.szlaki.pttk.pl/351-pttk-malopolska-malopolski-szlak-owocowy-szlak-sliwkowy	
Wydarzenia: • Spotkajmy się na Śliwkowym Szlaku (lato) • Święto Suszonej Śliwki • Festiwal Śliwki, Miodu i Sera • Piknik „Od ziarenka do wiejskiego rarytasu” • Śliwkowy Weekend w Bacówce Biały Jeleń	

MAZOWIECKA MICHA SZLACHECKA	
Rok powstania: 2012	
Rodzaj szlaku: Samochodowy	
Oznakowanie: Brak	
Trasa szlaku: Zbiór punktów (8)	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Szlak Kulinaryny „Mazowiecka Micha Szlachecka” powstał na terenie dwóch powiatów: siedleckiego i sokołowskiego w ramach prywatnej inicjatywy kilku właścicieli stylowych obiektów z tradycjami. Ich celem była promocja wschodniego Mazowsza (kulturowo już Podlasia), a zwłaszcza lokalnych smaków, folkloru i tradycji. Z uwagi na lokalizację podmiotów w zabytkowych dworach i pałacach serwowana kuchnia odwołuje się przede wszystkim do staropolskich tradycji szlacheckich. Po okresie pandemii pozostało jedynie sześć podmiotów gastronomicznych: pałac w Korczewie, Dwór Mościbrody, restauracja „Zaścianek Polski”, piekarnia (kawiarenka) Ratuszowa, sklep ze zdrową żywnością w Siedlcach oraz gorzelnia Chopin w Krzesku (Polmos Siedlce). Ofertę trasy uzupełniają placówki kulturalne: Muzeum Diecezjalne w Siedlcach (z jedynym w Polsce obrazem El Greco) i Muzeum Ziemiaństwa w Dąbrowie. Aktywnie za to działa Fundacja Mazowiecka Micha Szlachecka. Wędrując szlakiem można skorzystać z wielu atrakcji, takich jak: warsztaty kulinarne czy warsztaty rękodzieła, a także różnych form aktywnego wypoczynku (wędkowanie, jazda konna, przejażdżki bryczką, kuligi, rajdy rowerowe, spływy kajakowe). Wyjątkową atrakcją jest tradycyjna „ruska bania”, mini-SPA „Dotyk Anioła” z kąpielami w piwie i rozgrzewka kremłowskimi herbatkami. Projekt był współfinansowany ze środków Samorządu Województwa Mazowieckiego.	
Nagrody i wyróżnienia: Laury Marszałka Województwa Mazowieckiego dla wielu potraw serwowanych na szlaku	
Administrator: Fundacja Mazowiecka Micha Szlachecka	
Strona internetowa: http://szlakkulinaryny.pl/ wersje językowe: polska	
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/michaszlachecka/	
Wydarzenia: Inauguracja sezonu morsowego	

MAZOWIECKI SZLAK TRADYCJI, ŚCIEŻKA: KULINARIA



Rok powstania: 2015

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Brak

Trasa szlaku: Zbiór punktów (38)

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Mazowiecki Szlak Tradycji powstał z inicjatywy tamtejszego Urzędu Marszałkowskiego (Departament Kultury, Promocji i Turystyki, Wydział ds. Tworzenia Przestrzeni Kulturowej i Turystycznej) w celu udokumentowania, zachowania i popularyzowania zjawisk kultury tradycyjnej na zróżnicowanym obszarze województwa (Mazowsze, część Podlasia, Radomszczyzna). Na szlak składa się siedem tzw. ścieżek tematycznych, wśród nich są też „Kulinaria”. Nie jest to jednak typowy szlak turystyczny, raczej zbiór udokumentowanych informacji o regionalnych produktach, daniach i potrawach. Zamieszczone na stronie internetowej opisy zawierają kontekst historyczny i etnograficzny, ciekawostki i anegdoty, przepisy umożliwiające przygotowanie dania/potrawy we własnym zakresie, a także bibliografię źródełową. Wskazano też 38 miejsc (restauracji, gospodarstw agroturystycznych, kół gospodyń wiejskich), w których można spróbować mazowieckich specjałów. Wśród polecanych przysmaków znalazły się m.in. kurpiowskie fafernuchy, rejbak, rosół z prośnianek, miód i piwo kozicowe (jałowcowe), marchwianka z Powiśla Maciejowickiego, zupy siuferek, sytocha i śliwianka z Nadwiślańskiego Urzecza, jabłka grójeckie, powidła olenderskie, kielbasa z wątrobą z Kornicy.

Utworzenie Mazowieckiego Szlaku Tradycji było współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach RPO Województwa Mazowieckiego 2007-2013 i budżetu województwa mazowieckiego.

Administrator: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie Departament Kultury, Promocji i Turystyki Wydział ds. Tworzenia Przestrzeni Kulturowej i Turystycznej

Strona internetowa: <https://mazowieckiszlaktradycji.pl/sciezki-tematyczne/kulinaria/> wersje językowe: polska

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/MazowieckiSzlakTradycji>
https://www.instagram.com/mazowiecki_szlak_tradycji/
<https://www.youtube.com/channel/UCjZygRU5FmlvACoF4tBSodA>

SZLAK JABŁKOWY W NAJWIĘKSZYM SADZIE EUROPY (D. WARECKI SZLAK JABŁKOWY – JABŁKOWA WARKA)



Rok powstania: 2017

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Tablica informacyjna przy obiekcie

Trasa szlaku: Zbiór punktów (22)

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Region grójecki nazywany jest Największym Sadem Europy – stąd pochodzi 40% jabłek krajowej produkcji. Tutaj uprawiane są „jabłka grójeckie” posiadające unijny certyfikat Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Szlak Jabłkowy rozpoczął swoją działalność w 2017 r. w gminie Warka w wyniku realizacji partnerskiego projektu Jabłkowa Warka. W 2020 r. rozszerzono zakres projektu na cały powiat grójecki. Obecnie szlak ma długość 70 km i obejmuje 22 obiekty, podzielone na cztery kategorie wg haseł: zobacz – wypocznij – przeżyj – zasmakuj.

Wędrując po szlaku turyści mogą poznać historię regionu w Muzeum im. K. Pułaskiego w Warce, zobaczyć jak wygląda praca w sadzie, nowoczesnej sortowni owoców czy na linii produkcyjnej browaru, wziąć udział w warsztatach (Laboratorium Jabłkowe, pasieka), zrywać samodzielnie jabłka z drzew, wytłoczyć naturalne soki, wypocząć w gospodarstwach agroturystycznych, przeżyć niezapomnianą przygodę poznając tajniki warzenia jabłkowego piwa (Browar Rzemieślniczy Browarka), a przede wszystkim degustować różnego rodzaju przysmaki z jabłek.

Wyjątkowy smak i regionalny charakter potraw potwierdza certyfikat „Jabłko na widelcu”. Otrzymało go 36 jabłkowych specjałów. W restauracjach można spróbować dań i potraw według autorskich receptur szefów kuchni (m.in. barszcz królowej Bony, udo kacze konfitowane, barszcz z jabłek grójeckich, jabłuszka w cieście). W sprzedaży są też oryginalne produkty, które można nabyć jako specyficzną pamiątkę ze szlaku (m.in. miód z jabłkiem grójeckim, ekologiczny ocet jabłkowy, kiszzone jabłko, piwo „drzewo życia” czy jabłkowy sok chmielony 0%).

Rozwój Szlaku Jabłkowego w Największym Sadzie Europy dofinansowywany był ze środków Polsko-Amerykańskiej Fundacji Wolności, Samorządu Województwa Mazowieckiego, Powiatu Grójeckiego i Gminy Warka.

Administrator: Stowarzyszenie W.A.R.K.A.

(przy współpracy ze Stowarzyszeniem Sady Grójeckie – Światowy Dzień Jabłka)

Strona internetowa: <https://szlakjablkowy.eu/> wersje językowe: polska

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/szlakjablkowy/>

Wydarzenia:

- Jarmarki Śniadaniowe Szlaku Jabłkowego
- Światowy Dzień Jabłka – Jarmark Szlaku Jabłkowego
- Zimowa Odmiana – Jabłkowy Weekend w Warce
- Weekendy na Szlaku Jabłkowym

WIELKI GOŚCINIEC LITEWSKI



Rok powstania: 2012

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Wytyczony, nieoznakowany

Trasa szlaku: Warszawa – Sulejówkę – Okuniew – Dębe Wielkie – Stanisławów – Dobrze – Liw – Węgrów – Sokołów Podlaski – Drohiczyń – Granne – Ciechanowiec – Brańsk – Bielsk Podlaski – Haćki – Białystok – Wasilków – Supraśl – Czarna Białostocka – Sokółka – Kuźnica Białostocka

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

W XVII i XVIII w. Wielki Gościniec Litewski był jednym z najważniejszych lądowych traktów handlowych Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Łączył Warszawę – stolicę Korony Polskiej z Wilnem – stolicą Wielkiego Księstwa Litewskiego. W XVIII w. nazywano go „wielkim traktem pocztowym”. Dwa razy w tygodniu dyliżansami przewożono zarówno listy i przesyłki, jak i pasażerów – krajowych i zagranicznych wędrowców. Na całym szlaku funkcjonowały stacje pocztowe, które pełniły rolę urzędów, gospód z noclegiem oraz miejsc zmiany koni. W XIX w., po upowszechnieniu kolei, Wielki Gościniec Litewski stracił na znaczeniu. Reaktywowano go w XXI w. już jako współczesny szlak turystyczny. W 2009 r. zainaugurowano realizację tego projektu, a w 2012 r. w Sokołowie Podlaskim powołano do życia LOT „Wielki Gościniec Litewski”. Trakt wiedzie przez Mazowsze i Podlasie do dzisiejszej granicy polsko-litewskiej. Wędrowka nim to podróż w poszukiwaniu dawnej wielokulturowej Rzeczypospolitej: położonych na uboczu małych miasteczek i wsi z ich kościołami i cerkwiami, śpiewną mową i melancholijnym krajobrazem.

Wielki Gościniec Litewski jest przede wszystkim szlakiem historycznym i krajobrazowym, ale nie brak na nim atrakcji gastronomicznych. Do ciekawych obiektów związanych z szeroko rozumianą gastronomią wypada zaliczyć: zabytkowe zajazdy w Bielsku Podlaskim, Miedźnie i Stanisławowie, cukrownię w Sokołowie Podlaskim (z murałem przedstawiającym historię zakładu) oraz Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka. Regionalnych specjałów pogranicza mazowiecko-podlaskiego można spróbować w restauracji Chabry & Maki w Sokołowie Podlaskim, której klimat nawiązuje do dawnego traktu pocztowego. Koneserzy kulinariów powinni zaś odwiedzić Cukiernię Babeczki w Sulejówku – miejsce, gdzie odtworzono i produkuje się „cynamonowe suchary Marszałka” (Józefa Piłsudskiego) i „bezowe róże Marszałkowej” (Aleksandry Piłsudskiej), a także Wielądki – wieś, z której pochodził Wojciech Wielądko – autor „Kucharza doskonałego” (1783), drugiej książki kucharskiej wydanej w języku polskim.

Znakiem firmowym szlaku jest gościnność i bogate dziedzictwo kulinarne. Dlatego najważniejszymi atrakcjami są liczne cykliczne wydarzenia: turnieje smaków i konkursy kulinarne.

Administrator: Lokalna Organizacja Turystyczna „Wielki Gościniec Litewski”

Strona internetowa: <http://xn--wielkigocinieclitewski-fee.eu/> wersje językowe: polska

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/lotwgl/>

Inna strona: <https://turystycznaszkoła.gov.pl/materialy/wielki-gosciniiec-litewski/>

Promocja:

- Stworzenie gier tematycznych dla dzieci: puzzle, przebieranie w stroje ludowe, memory (dostępne w Muzeum Wielkiego Gościńca Litewskiego „Stacja Sokołów” w Sokołowie Podlaskim)

Wydarzenia:

- Międzynarodowe Turnieje Smaków na Wielkim Gościńcu Litewskim w Muzeum Architektury Drewnianej Regionu Siedleckiego w Nowej Suchej (od 2014 r., początkowo na zamku w Liwie)
- Jesienne Turnieje Smaków w Sokołowskim Ośrodku Kultury

OPOLSKI SZLAK WINNIC	
Rok powstania: 2020	
Rodzaj szlaku: Samochodowy	
Oznakowanie: Tablice informacyjne w winiarniach, kierunkowskazy ustawiane we własnym zakresie	
Trasa szlaku: Zbiór punktów (17)	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Opolski Szlak Winnic powstał w celu promowania enoturystyki w jednym z najmłodszych, ale i najszybciej rozwijających się winiarskich regionów w kraju. Adresowany jest nie tylko do pasjonatów dziedzictwa kulinarnego i kulturowego Opolszczyzny, ale także do „zwykłych” turystów poszukujących nowych miejsc i niebanalnych doświadczeń. Szlak tworzy 17 winnic, które podczas wydarzeń dodatkowo wspierane są przez lokalnych producentów serów, miodów i wędlin z sieci „Opolskie ze smakiem”. Oferta usługowa obejmuje m.in.: zwiedzanie winnic połączone z degustacją, udział w winobraniach i procesie przerobu owoców, możliwość zorganizowania pikników, różnego rodzaju warsztatów, sesji fotograficznych, imprez firmowych i rodzinnych.	
Administrator: Fundacja na Rzecz Partnerstwa Events Partner	
Nagrody i wyróżnienia: • 2021 – Certyfikat Specjalny OROT w Konkursie na Najlepszy Produkt Turystyczny Województwa Opolskiego • Kryształ Turystyki – nagroda Międzynarodowych Targów Turystyki i Czasu Wolnego we Wrocławiu	
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/opolskiszlakwinnic https://www.instagram.com/opolskiszlakwinnic/	
Inna strona: https://www.visitopolskie.pl/strona/odkrywaj/1029-opolski-szlak-winnic	
Wydarzenia: • ENOfestiwal 4 – Opolski Festiwal Enoturystyczny (dni otwarte – letnie enopikniki w winnicach), w programie m.in.: zwiedzanie z enologiem winnic i winiarni, przejażdżki winobusem „Łania”, warsztaty sensoryczne, degustacje, koncerty, konkursy z nagrodami, możliwość zakupów detalicznych	

SZLAK KULINARNY WOJEWÓDZTWA OPOLSKIEGO „OPOLSKI BIFYJ” (SZLAK KULINARNY „OPOLSKI BIFYJ”, „OPOLSKI BIFYJ”)



Rok powstania: 2015

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Tabliczki emaliowane oraz naklejki na szybach okien/drzwi restauracji i cukierni

Trasa szlaku: Zbiór punktów (19)

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Bifyj w gwarze śląskiej oznacza kuchenny kredens. Bifyj to jednocześnie oczywiste skojarzenie ze śląskością, gdyż w kuchni lub jadalni każdego domu i mieszkania na Górnym Śląsku stał taki mebel. To w nim trzymano najpiękniejsze zastawy, wykruchmalone obrusy, a także przepisy, cenne przyprawy, słodczyce czy trunki. Nic więc dziwnego, że to właśnie bifyj stał się symbolem szlaku.

Głównym celem utworzenia Szlaku Kulinarnego „Opolski Bifyj” była chęć ratowania od zapomnienia tradycyjnej kuchni Śląska Opolskiego, jej historii, lokalnych zwyczajów oraz promocja lokalnych potraw, tradycyjnych produktów i producentów z regionu. Oferta trasy skierowana jest do osób poszukujących regionalnych i lokalnych przysmaków wysokiej jakości, ale także chcących poznać bogatą kulturę, regionalne zwyczaje, obrzędy i tradycje, a także historię zaklętą w zabytkach Śląska Opolskiego.

Do szlaku obecnie należy 19 zakładów gastronomicznych (18 restauracji i 1 cukiernia) z terenu województwa opolskiego, posiadających w swej karcie potrawy tradycyjne lub skomponowane w oparciu o regionalne produkty tradycyjne. Tworzą one wyjątkową mieszankę kuchni polskiej, niemieckiej, czeskiej i kresowej. Restauracje są zróżnicowane pod względem wystroju, historii i lokalizacji. Łączy je natomiast silne odniesienie do regionalizmu w każdym przejawie działalności.

Obiekty muszą przejść proces certyfikacji, prowadzony przez Kapitułę powołaną przez OROT – operatora szlaku. Potwierdzeniem pozytywnej oceny jest sygnowanie się specjalnym, utworzonym na potrzeby szlaku, znakiem graficznym.

Nagrody i wyróżnienia:

- 2022 – Najlepszy Produkt Turystyczny – Certyfikat POT
- 2022 – Najlepszy Produkt Turystyczny – Certyfikat OROT
- 2019 – Opolska Marka – nagroda Marszałka Województwa Opolskiego w kategorii promocja regionu
- 2015-17 – nagrody za publikację: „Opolski Bifyj – przyjazny przewodnik kulinarny” (Nagroda Magellana w konkursie na najlepszą publikację turystyczną 2015, wyróżnienia w konkursie „Róże Regionów” podczas targów Tour-Salon 2015 oraz w konkursie „Opolska Marka” 2016), „Szlak kulinarny Opolski Bifyj. Informator” (wyróżnienie w konkursie Nagroda Magellana 2016, II miejsce w kategorii Przewodnik w konkursie „GLOBalny Format 2017” podczas targów GLOBalne w Katowicach)

Administrator: Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna

Strona internetowa: <https://www.opolskibifyj.com/> wersje językowe: polska

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/OpolskiBifyj>
<https://www.youtube.com/channel/UCraAW4fsc9xTvshPkToX9Q/videos>

Promocja:

- 2023 – miesięczna kampania reklamowa w 7 kinach sieci Helios w województwach opolskim, śląskim i dolnośląskim (w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020)
- promocja szlaku na mobilnych stoiskach OROT w różnych lokalizacjach województwa opolskiego, a także w Czechach
- udział w kampanii „Jak smakuje Polska?” (Pytanie na Śniadanie)
- filmy kulinarne, reklamy szlaku, restauracji,
- wydawnictwa: *Otwórz Opolski Bifyj. Przyjazny przewodnik kulinarny*, foldery, informatory, przepisy
- wizyty studyjne dla m.in. znanych blogerów i dziennikarzy kulinarnych

Wydarzenia:

- Udział restauracji w Festiwalu Opolskich Smaków w Opolu (2015-19, 2022-24)

KARPACKI SZLAK WINA	 KARPACKI SZLAK WINA
Rok powstania: 2017	
Rodzaj szlaku: Samochodowy	
Oznakowanie: Oznaczenia przy obiekcie	
Trasa szlaku: Zbiór punktów (32)	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: W przeszłości pojęcie „karpacki szlak wina” kojarzone było z importem węgierskiego wina i oznaczało historyczną drogę handlową, którą sprowadzano ten trunek z obszaru dzisiejszych północno-wschodnich Węgier do południowo-wschodniej Polski. Obecnie nazwa ta określa międzynarodowy produkt turystyczny, stworzony w duchu enoturystyki, <i>slow life</i> i turystyki kulturowej, który stał się wizytówką regionu. Karpacki Szlak Wina powstawał stopniowo, w wyniku realizacji kilku projektów. Były to: 2017-18 – Karpacki Szlak Wina – wykreowanie unikatowego produktu turystycznego opartego na lokalnym potencjale kulturowo-przyrodniczym (Program Interreg V-A Polska-Słowacja 2014-2020, wartość: 58 107,66 euro) 2019-2021 – Karpacka Akademia Dziedzictwa Winiarskiego (Program Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020, wartość: 66 658,60 euro) 2021 – Odkryj Podkarpackie Winnice – rozwój i promocja szlaku jako ważnego, regionalnego produktu turystycznego wzmacniającego wizerunek Podkarpacia (Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego, wartość: 25 200,00 zł) 2022 – Winnym szlakiem. Podróż po lepszy smak – wsparcie gruzińskich winiarzy (konkurs MSZ „Polska pomoc rozwojowa 2022”, wartość: 63 400,00 zł) Aktualnie na Karpacki Szlak Wina składa się 31 winnic i gospodarstw winiarskich w województwie podkarpackim oraz jedna winnica na Słowacji (Viničná Hora a Gečová we wsi Brekov). W połączeniu z największymi atrakcjami turystycznymi tworzą one pięć tras: jasielsko-krośnieńską, sanocko-strzyżowską, rzeszowsko-przeworską, przemysko-jarosławską i słowacką. Spośród wszystkich obiektów najbardziej znana jest Winnica Goleś, założona przez pioniera winiarstwa w Polsce Romana Myśliwca. Dziś winnicą zajmują się jego dzieci, a on sam prowadzi Podkarpacką Akademię Wina.	
Administrator: Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”	
Strona internetowa: https://www.karpackiszlakwina.pl/pl/ wersje językowe: polska, angielska, francuska, hiszpańska, włoska, niemiecka	
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/KarpackiSzlakWina/ https://www.instagram.com/karpacki_szlak_wina/?hl=pl	
Inna strona: https://www.podkarpackie.eu/turystyka/odkryj_podkarpackie/podkarpackie_winnice/karpacki-szlak-wina-17583	
Wydarzenia: • Międzynarodowe Dni Wina w Jasle (18 edycji) • Carpathian Wine Fest & Ser Jest Ser Festiwal w Rzeszowie • Konkurs Polskich Win w Jasle (najstarszy profesjonalny konkurs winiarski w kraju)	

SZLAK HISTORYCZNYCH RECEPTUR



Rok powstania: 2018

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Brak

Trasa szlaku: Zbiór punktów (16)

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Mikroprojekt „Szlak Historycznych Receptur” realizowany był przez Podkarpacką Regionalną Organizację Turystyczną w partnerstwie ze słowackim podmiotem (Karpatský Euroregion Slovensko-Sever) w latach 2017-18. Jego efektem było wytyczenie nowej trasy turystycznej przebiegającej przez województwo podkarpackie i północną Słowację. Szlak łączy miejsca związane z rzemieślniczym wytwarzaniem produktów regionalnych: piwa, wina, naturalnych nalewek, miódów pitnych oraz tradycyjnych przekąsek i potraw. Pasjonaci, którzy je tworzą, sięgają do dawnych przepisów, kreując produkty na bazie naturalnych składników.

Działania w ramach projektu obejmowały m.in. komercjalizację szlaku, warsztaty i konferencję, stworzenie strony internetowej oraz aplikacji, wydanie publikacji papierowych (przewodnik, folder, mapa). Ogólna wartość projektu wyniosła niemal 67,5 tys. euro, z czego 74,15% środków pochodziło z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego Interreg Polska-Słowacja.

Dziś Szlak Historycznych Receptur obejmuje 16 wyjątkowych miejsc i obiektów (12 w Polsce, 4 na Słowacji). Są to browary, winnice, wytwórnie nalewek oraz gorzelnie. Zamieszczony na stronie internetowej przewodnik opisuje 6 tras łączących punkty węzłowe szlaku z innymi atrakcjami turystycznymi, historią, kulturą i przyrodą transgranicznego regionu.

Większość atrakcji szlaku znajduje się w niewielkich, malowniczych miejscowościach, których turystyczny potencjał nie został jeszcze odkryty. Idea trasy wpisuje się w obecnie bardzo popularne poszukiwanie tego, co naturalne, sprawdzone, tworzone w ten sam sposób od pokoleń. Wędrówka po szlaku umożliwia więc turystom przeniesienie się w świat roślin, rytmu pór roku i naturalnych metod leczniczych.

Administrator: Podkarpacka Regionalna Organizacja Turystyczna

Strona internetowa: <https://receptury.podkarpackie.travel/> wersje językowe: polska, słowacka, angielska, niemiecka

SZLAK KULINARNY „PODKARPACKIE SMAKI”



Rok powstania: 2013

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Drewniano-szklana tabliczka z logo szlaku

Trasa szlaku: Zbiór punktów (30)

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

W styczniu 2013 r. Stowarzyszenie „Pro Carpathia” wraz z 20 podmiotami z województwa podkarpackiego utworzyło klaster „Podkarpackie Smaki”, zrzeszający wytwórców produktów tradycyjnych, regionalnych, lokalnych i ekologicznych. Klaster powstał w wyniku realizacji projektu „Alpejsko-Karpacki Most Współpracy”, współfinansowanego ze środków szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej.

Kontynuacją i rozwinięciem tych działań był sfinansowany z budżetu województwa podkarpackiego projekt „Odkryj Podkarpackie na Szlaku Kulinarnym Podkarpackie Smaki”. W wyniku jego realizacji powstał szlak turystyczny, który ma promować historyczny, wieloetniczny i ekologiczny charakter kulinariów obszaru Podkarpacia.

Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki to trzy trasy:

- Północna – wędrówka głównie po smakach staropolskich, dworskich (Baranów Sandomierski) i mieszczańskich (Rzeszów), ale też smakach kuchni etnicznej i autorskiej;
- Beskidzko-Pogórska – wędrówka po smakach kuchni włościańskiej (Bachórz, Pstrągowa), staropolskiej i dworskiej (Kraczyn, Dubiecko, Dwór Kombornia) oraz autorskiej i *fusion* (Przemyśl);
- Bieszczadzka – wędrówka po smakach kuchni etnicznej: bojkowskiej i łemkowskiej (Sanok, Cisna) czy autorskiej, *fusion* (Wetlina).

Do tras przypisane są pakiety – propozycje programu 3-dniowej oferty weekendowej.

Aktualnie szlak tworzy ok. 30 obiektów (w szczytowym okresie było ich 56). Są to: gospody, karczmy, chaty, oberże, zajazdy, zagrody i gościńce, gospodarstwa agroturystyczne, bary-kawiarnie, kawiarnie, restauracje, wille i dworki. Oferują one tradycyjne dania i specjały kuchni regionalnej, takie jak: proziaki, hreczanyki, fuczki, stolniki, knyszy, wareniki, studzienina, kisielcyca, bryndza kozia i wiele innych.

Nagrody i wyróżnienia:

- 2014 – Najlepszy Produkt Turystyczny – Certyfikat POT
- 2015 – finalistka konkursu „Najlepsze Europejskie Kierunki Turystyczne EDEN – Turystyka i lokalna gastronomia”
- 2018 – drugie miejsce w kategorii „Oferta szlaków kulinarnych na obszarach wiejskich” w konkursie POT „Na wsi najlepiej”

Administrator: Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”

Strona internetowa: <https://www.szlakpodkarpackiesmaki.pl/pl/home> wersje językowe: polska

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/podkarpackie.smaki/>

Wydarzenia:

- Targi Żywności Tradycyjnej „Festiwal Podkarpackich Smaków” (16 edycji)
- Podkarpacki Festiwal Szarlotki w Siedlisku Janczar w Pstrągowej (9 edycji)

KULINARNY SZLAK DAWNEGO BIAŁEGOSTOKU	
Rok powstania: 2021	Rodzaj szlaku: Pieszy
Oznakowanie: Brak	Trasa szlaku: Zbiór punktów (21)
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Projekt „Białostockie szlaki turystyczne” powstał w 2021 roku, z inicjatywy przewodników turystycznych PTTK, w ramach realizacji zadania publicznego dofinansowanego przez Miasto Białystok. Jedną z 15 powstałych wówczas tras jest Kulinarny Szlak Dawnego Białegostoku. Szlak został wytyczony i opisany przez członków Stowarzyszenia „Dorzecze” Andrzeja Fiedoruka i Andrzeja Lechowskiego. Ideą przewodnią przedsięwzięcia było ocalenie od zapomnienia smaków okresu międzywojennego. To właśnie po 1918 r., w wyniku scalenia dań i potraw z trzech zaborów na bazie tradycji kuchni staropolskiej, zrodziła się współczesna kuchnia polska. Zamiarem autorów szlaku było zachęcenie gastronomów do odtworzenia i przywrócenia zapomnianych specjałów, a także wspomnienie dawnych obyczajów kulinarnych oraz nieistniejących już kultowych miejsc i obiektów przedwojennego Białegostoku. Na szlaku umieszczone zostały podmioty, które wyraziły zgodę na udział w projekcie pt. „Jemy z historią”. Pierwotnie było ich 18, obecnie aktywnych jest ok. 15 (na stronie internetowej wymieniono 21). Są to różnorodne lokale gastronomiczne: restauracje, bary, gospody, pierogarnia, kawiarnie, pijalnia czekolady, piekarnie, cukiernie, a nawet spółdzielnia spożywców i lokalny targ on-line. Przybliżają one smaki kuchni magnackiej (Branickich), szlacheckiej, mieszczańskiej, a także mniejszości etnicznych regionu. W planach jest poszerzenie tematyki szlaku o kuchnię czasów PRL-u i zwiększenie jego zasięgu na całe województwo.	
Administrator: Stowarzyszenia „Dorzecze”	
Strona internetowa: http://szlaki.bialystok.pl/kulinarny/ wersje językowe: polska	
Promocja: Szlakowi towarzyszą wydawnictwa: folder i książka „Kuchnia dawnego Białegostoku” autorstwa A. Fiedoruka i A. Lechowskiego. Autorzy przedstawiają w niej kulinarny klimat Białegostoku lat międzywojennych: najciekawsze potrawy oraz dania kuchni mniejszości narodowych i etnicznych, popularne lokale, znanych gastronomów.	

„PODLASKIE SMAKI” – PODLASKI SZLAK KULINARNY



Rok powstania: 2016

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Brak

Trasa szlaku: Zbiór punktów (35)

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Podlaski Szlak Kulinarny prowadzi smakoszy do producentów lokalnych wyrobów kulinarnych – niewielkich firm kultywujących rodzinne tradycje. Mottem przewodnim trasy są kresowe tradycje kulinarne, obejmujące kuchnie wielu narodów pogranicza (polską, litewską, białoruską, tatarską, cygańską) oraz warstw społecznych (szlachecką, włościańską, puszczańską). Z powodu niezwykle zróżnicowanego bogactwa kulinarnego szlak został podzielony na 9 tzw. spiżarni, wyróżniających się własną, lokalną specyfiką. Są to spiżarnie: białostocka (4 obiekty), białowieska (4), biebrzańska (4), korycińska (4), litewska (4), nadbużańska (2), suwalska (5), szlachecka (5) i tatarska (3). Do odwiedzenia są gospodarstwa agroturystyczne, regionalne restauracje oraz producenci tradycyjnej żywności. Istnieje możliwość uczestniczenia w biesiadach regionalnych i warsztatach kulinarnych, a także przygotowanych na zamówienie imprezach plenerowych, szkoleniowych i okolicznościowych.

Projekt został dofinansowany ze środków Programu Fundusz Inicjatyw Obywatelskich Interreg Lietuva-Polska.

Administrator: Stowarzyszenie „Podlaskie Smaki”

Strona internetowa: <https://www.podlaskiszlakkulinarny.pl/> wersje językowe: polska

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/podlaskiesmaki/>

<https://youtu.be/zLoaVCFBXyc>

<https://youtu.be/KYZBgSL74k>

<https://youtu.be/l7chllTxCUl>

<https://youtu.be/CutcRECAqM4>

<https://youtu.be/C7wHVbZeGEg>

SZLAK KULINARNY CENTRUM GDYNI	SZLAK KULINARNY  CENTRUM GDYNI
Rok powstania: 2008	
Rodzaj szlaku: Pieszy	
Oznakowanie: Brak (nieobowiązkowe naklejki z logo szlaku)	
Trasa szlaku: Zbiór punktów (72)	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Koncepcję, logo oraz system identyfikacji wizualnej nowego szlaku kulinarnego w Gdyni opracowała w drugiej połowie 2008 r. Polska Agencja Rozwoju Turystyki. Od 2009 r. działania związane z jego dalszym rozwojem prowadzi już Agencja Rozwoju Gdyni. Szlak Kulinarny Centrum Gdyni to typowy szlak lokalny, promujący zwiedzanie miasta w bliskiej relacji ze znakomitą kuchnią. Łączy najlepsze restauracje w mieście, podobnie jak sama Gdynia zrodzone z „morza i marzeń”. W ramach projektu prowadzone są akcje promujące lokale i ich ofertę, aktywizujące i zachęcające restauratorów do wspólnych działań. Idea szlaku przybliży także historię gdyńskich kulinariów oraz tożsamość kulinarną Gdyni – morskiego „okna na świat”. Aktualnie w ramach szlaku funkcjonują 72 lokale gastronomiczne. W 2024 r. dwie restauracje (Oberża 87, Butchery & Wine) zyskały rekomendacje Michelin i znalazły się w słynnym przewodniku. Szlak to specjalna oferta nie tylko dla smakoszy, ale również dla tych, dla których gotowanie stanowi życiową pasję i sposób na życie. Formążywienia szlaku jest coroczny festiwal street foodu Kulinarna Świętojańska (w tym Bieg Kelnerów), Weekend Kulinarny (minidania w ramach tzw. <i>happy hours</i>) oraz szkoły gotowania, również dla dzieci.	
Administrator: Agencja Rozwoju Gdyni Sp. z o.o. na zlecenie Urzędu Miasta	
Strona internetowa: https://www.kulinarnagdynia.pl/ wersje językowe: polska, angielska	
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/kulinarnagdynia https://www.instagram.com/kulinarnagdynia/ https://www.youtube.com/watch?v=bJ7Z3xK8T3w	
Inna strona: https://arg.gdynia.pl/projekty/proj/szlak_kulinarny_centrum_gdyni.html	
Promocja: Promocja tożsamości kulinarniej miasta – „Gdyński modernizm kulinarny” (panel dyskusyjny)	
Wydarzenia: - Kulinarna Świętojańska (7 edycji) - Akademia Kulinarna - Dziecięca Akademia Kulinarna (ok. 70 spotkań) - Weekend Kulinarny	

SZLAK TRUSKAWEK KASZUBSKICH	
Rok powstania: 2024	
Rodzaj szlaku: Samochodowy	
Oznakowanie: Wytyczony, nieoznakowany	
Trasa szlaku: Koźczkowo – Chmielno – (Zawory) – Miechucino – Borzestowska Huta – Wygoda Łączyńska – Kamienica Szlachecka – Ostrowo Trasa poboczna: Koźczkowo – Miechucino – Długi Kierz – Wygoda Łączyńska	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Truskawka kaszubska (kaszëbskô malëna) to zwyczajowa nazwa truskawki uprawianej w okolicach Kartuz i Bytowa. Dzięki odpowiednim właściwościom glebowym i klimatycznym Kaszub jest ona bardziej aromatyczna i słodsza niż truskawki uprawiane w innych regionach kraju (choć nieznacznie). Truskawki kaszubskie wyróżniają się też nietypowym kształtem całego owocu (kulisto-stożkowaty lub kulisto-nerkowaty), a także jego sercowatym przekrojem podłużnym. W 2009 r. kaszëbskô malëna została zarejestrowana jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. Aktualnie na obszarze Kaszub uprawa truskawek obejmuje ok. 100 plantacji, z czego ok. 10% to certyfikowana truskawka kaszubska ChOG. W 2022 r. z inicjatywy Edyty Klasy, dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury Sportu i Rekreacji w Chmielnie, podjęto prace nad opracowaniem koncepcji Szlaku Truskawek Kaszubskich. Dzięki współfinansowaniu z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 powstała profesjonalna analiza możliwości utworzenia takiej trasy (kreacja graficzna na rzecz marki, wizualizacja rozwiązań, zdjęcia wizerunkowe, kreatywne mapy obszaru, moodboardy – plansze z inspiracjami dotyczącymi kreowanych rozwiązań produktów i usług na szlaku)¹. W 2023 r. odbyły się spotkania robocze, w których udział wzięli właściciele gospodarstw rolnych, agroturystycznych i przedstawiciele Kół Gospodyń Wiejskich, a także konferencja pt. „Dziedzictwo kulturowe szansą rozwoju zrównoważonej turystyki oraz edukacji regionalnej”. Według przyjętej koncepcji szlak ma łączyć truskawkowe pola i smakołyki z kulturą ludową i rękodziełem Kaszub. Głównym celem przedsięwzięcia jest ożywianie gospodarcze regionu, wydłużenie sezonu turystycznego, a także upowszechnianie wiedzy o kaszubskim dziedzictwie kulturowym (w tym specjalach lokalnej kuchni). Trasa szlaku przebiega przez malownicze tereny Pojezierza Kaszubskiego (Kaszubski Park Krajobrazowy) i prowadzi do 20 atrakcji: truskawkowych plantacji, gospodarstw agroturystycznych, sklepów, skansenów, pracowni ludowych artystów i rzemieślników (Muzeum Ceramiki Kaszubskiej Neclów w Chmielnie), kół gospodyń wiejskich. Wśród nich jest też kościół i folwark w Wygodzie Łączyńskiej, który od ponad 100 lat kreuje historię upraw truskawek na Kaszubach. Inauguracja szlaku miała miejsce w 2024 r. Promowano go m.in. na targach Tour Salon w Poznaniu, uruchomiono też stronę internetową (sfinansowaną przez Unię Europejską NextGenerationUE). Projekt jest jednak nadal w fazie rozwoju.	
Administrator: Gminny Ośrodek Kultury, Sportu i Rekreacji w Chmielnie	
Strona internetowa: https://szlaktruskawekkaszubskich.pl/ ; wersje językowe: polska, angielska, niemiecka, francuska, hiszpańska, włoska, ukraińska	
Wydarzenia: Festiwal Truskawek Kaszubskich w Chmielnie (od 2016), w ramach imprezy m.in. wybór Truskawkowej Królowej	

¹. <https://chmielno.naszgok.pl/pliki/plik/analiza-mozliwosci-utworzenia-nowego-szlaku-turystyki-szlak-truskawek-kaszubskich-1671555456.pdf>

SZLAKIEM KASZUBSKIEJ ŻURAWINY – KOŚCIERSKA CHATA

Rok powstania: 2015

Rodzaj szlaku: Rowerowy

Oznakowanie: Wytoczony, nieoznakowany

Trasa szlaku: Odcinek główny (130 km): Wieżycza (stacja kolejowa) – Szymbark – Sikorzyno – Skorzewo – Fingrowa Huta – Wieprznica – Łubiana – Grzybowski Młyn – Loryniec – Schodno – Wygoda – Przytarnia – Wiele – Górki – Borsk – Gołuch – Nowa Kiszewa – Niedamowo – Stary Barkoczin – Nowy Barkoczin – Liniewko Kościerskie – Nowa Karczma – Grabówko – Będomin – Wętfie – Dobrogoszcz – Kościerska Huta – Nowa Wieś Kościerska – Kościerzyna (Rynek)

Dodatkowo trasa alternatywna (Łubiana – Gołuch) i dwie łącznikowe (Łącznik – Wieżycza i Łącznik – Wdzydze) o sumarycznej długości ok. 30 km

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Żurawina to skarb Kaszub – magiczny owoc, łączący liczne schorzenia i wzbogacający smak wielu potraw. Coroczne zbieranie żurawiny błotnej jest tradycją w wielu tutejszych domach. Rośnie ona na terenach podmokłych, torfowiskowych, znanych tylko miejscowym, a zbiór możliwy jest jedynie ręcznie. W 2014 r. żurawina z Kaszub ucierana na surowo została wpisana na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Trasa „Szlakiem Kaszubskiej Żurawiny” jest projektem promującym ten wyjątkowy owoc i związane z nim produkty kulinarne i zdrowotne. Łączy miejsca występowania kaszubskiej żurawiny, atrakcje związane z kulturą i tradycją regionu oraz lokale, w których można skosztować żurawinowych smakołyków.

Szlak wiedzie głównie po szutrowych i gruntowych drogach lokalnych o niskim natężeniu ruchu samochodowego.

Pofalowany teren i strome podjazdy wymagają raczej roweru górskiego, dobrej kondycji i bardziej zaawansowanych umiejętności jazdy. Przebieg trasy umożliwia zaplanowanie kilkudniowej wycieczki rowerowej z noclegami w gospodarstwach agroturystycznych.

Projekt był współfinansowany ze środków Samorządu Województwa Pomorskiego.

Nagrody i wyróżnienia:

- 2019 – III miejsce w konkursie POT „Na wsi najlepiej”

Administrator: Kaszubskie Stowarzyszenie Agroturystyczne „Kościerska Chata”

Strona internetowa: <https://lot-sercekaszub.pl/portfolios/trasa-rowerowa-szlak-kaszubskiej-zurawiny/?portfolioCats=84%2C89%2C88%2C87%2C85> wersje językowe: polska

Inna strona: <https://www.traseo.pl/trasa/trasa-szlakiem-kaszubskiej-zurawiny-odcinek-glowny>

Promocja:

- Programy kulinarne (Robert Makłowicz Polska odc. 110 „Zioła i żurawina”), na YouTube: „Kaszubskie gotowanie”

Wydarzenia:

- Festiwal Żurawiny – 11 edycji (rajd rowerowy z wejściem na bagna – 10 edycji, gotowanie na żywo, konkurs na najlepszą potrawę z wykorzystaniem żurawiny, jarmark, występy artystyczne)

CIESZYŃSKI SZLAK WINA	
Rok powstania: 2021	
Rodzaj szlaku: Samochodowy	
Oznakowanie: Brak	
Trasa szlaku: Zbiór punktów (16)	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: W 2021 r. powstało Stowarzyszenie „Cieszyński Szlak Wina”, którego celem jest rozwój winiarstwa i enoturystyki w regionie, w tym również stworzenie winnej trasy turystycznej. Jego członkami są polscy i czescy partnerzy, obok winiarzy m.in. hotelarze, restauratorzy, pszczelarze, serowarzy, a także ludzie kultury i sztuki. Aktualnie szlak tworzy 16 podmiotów, w tym 8 winnic. Centralnym punktem jest winnica Chateau w Kończycach Wielkich. Na zamku odbywają się różne wydarzenia, m.in. swoją metę ma Międzynarodowy Rajd Pojazdów Zabytkowych Szlakiem Zamków nad Piotrówką.	
Administrator: Stowarzyszenie Cieszyński Szlak Wina	
Nagrody i wyróżnienia: 2024 – dyplom marszałka województwa śląskiego za zasługi dla rozwoju turystyki w kategorii „działalność społeczna”	
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/profile.php?id=100077943844383	
Wydarzenia: - Cieszyńskie Winobranie - Winny Express (pociąg do Valtic na Morawach) - Międzynarodowy Rajd Pojazdów Zabytkowych Szlakiem Zamków nad Piotrówką	

SZLAK KULINARNY „ŚLĄSKIE SMAKI”	
Rok powstania: 2012	
Rodzaj szlaku: Samochodowy	
Oznakowanie: Oznakowanie lokali gastronomicznych	
Trasa szlaku: Zbiór punktów (24)	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki” jest jednym z najstarszych szlaków kulinarnych w Polsce. Powstał w 2012 r. na bazie organizowanego od 2006 r. w różnych miejscowościach województwa festiwalu (pierwsze dwie edycje pod nazwą „Festiwal Kuchni Śląskiej”, od 2008 r. Festiwal „Śląskie Smaki”). Aktualnie na szlaku znajdują się 24 restauracje i lokale gastronomiczne serwujące ponad 100 tradycyjnych dań, reprezentujących tzw. stoły: śląski, jurajski, zagłębiowski i beskidzki (widoczne są też wpływy kuchni czeskiej, austriackiej, niemieckiej i żydowskiej).	
Nagrody i wyróżnienia: • 2007 – certyfikat POT dla Najlepszego Produktu Turystycznego (Festiwal Kuchni Śląskiej) • 2013 – certyfikat POT dla Najlepszego Produktu Turystycznego (Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”) • 2015 – Najlepsza Europejska Destynacja EDEN (European Destination of Excellence)	
Administrator: Śląska Organizacja Turystyczna	
Strona internetowa: https://slaskiesmaki.pl/ wersje językowe: polska, angielska, niemiecka, rosyjska, czeska, Google Translation / Yandex	
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/SlaskieSmaki/ https://www.instagram.com/slaskiesmaki/	

SANDOMIERSKI SZLAK JABŁKOWY	
Rok powstania: 2005	
Rodzaj szlaku: Samochodowy	
Oznakowanie: Logo szlaku	
Trasa szlaku: Wytyczony, nieoznakowany	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Inspiracją do powstania Sandomierskiego Szlaku Jabłkowego były inicjatywy podejmowane w Styrii (podpatrzone podczas wyjazdów studyjnych) i funkcjonujący już Małopolski Szlak Owocowy (najstarszy szlak kulinarny w Polsce). Po dwuletnich przygotowaniach (w ramach realizacji strategii „Planowanie rozwoju lokalnego dla powiatu sandomierskiego”) trasę otwarto w 2005 r. Wirtualnie wytyczony trakt liczy ok. 200 km i wiedzie przez malownicze, lessowe zakątki powiatu sandomierskiego. Rozpoczyna się w Centrum Ogrodniczym ŚODR w Sandomierzu, a kończy w Zawichoście. Na trasie znajdują się gospodarstwa sadownicze, agroturystyczne, winiarskie, rybackie i pasieki, a także inne podmioty, takie jak: restauracje, ośrodki szkoleniowo-wypoczynkowe, przetwórnice, grupy producenckie, Izba Tradycji Ogrodniczej, Izba Regionalna czy zabytkowy stuletni młyn. W 2013 r. w ramach projektu wytyczono 5 tras tematycznych z 50 atrakcjami. Dziś istnieją cztery ścieżki tematyczne: • apetyczna – 17 obiektów umożliwiających poznanie smaków regionu (owoce i ich przetwory, miody, sery, pieczywo, syrop lawendowy); • artystyczna – 6 miejsc, w których można spotkać artystów i rzemieślników, miłośników regionalnej sztuki; • agroturystyczna – 16 gościnnych gospodarstw, oferujących relaks w otoczeniu przyrody, a także doradztwo w zakresie przygotowywania lokalnych specjałów czy pielęgnacji ogrodów, • winiarska – 5 winnic, zapraszających na zwiedzanie, degustacje, warsztaty i dłuższe pobyty z noclegami. Sandomierski Szlak Jabłkowy jest propozycją dla miłośników przyrody, historii oraz lokalnych tradycji i smaków. Oferuje zarówno gotowe pakiety produktów i usług, jak i możliwość elastycznego dostosowania programów do indywidualnych oczekiwań klientów. Są wśród nich m.in.: • specjalistyczne wycieczki do sadów i winnic (poznawanie tajników sadownictwa i procesu powstawania win: od kwitnienia drzew przez zbiór owoców po ich przetwarzanie); • pikniki w sadzie „JABŁKOWY RAJ” (wypoczynek na łonie natury, degustacja jabłek prosto z drzewa); • podróże w poszukiwaniu regionalnych smaków (degustacja lokalnych specjałów, przede wszystkim różnorodnych produktów z jabłek); • warsztaty edukacyjne „CIŚNIEMY MOC” z jabłek sandomierskich (promocja zdrowego stylu życia, nauka tłoczenia soków z jabłek, zdobywanie wiedzy nt. korzyści wynikających ze spożywania owoców); • warsztaty artystyczne i plenery malarskie prowadzone przez lokalnych artystów (rozwijanie kreatywności, poszukiwanie inspiracji); • różne formy aktywności na świeżym powietrzu (np. joga w sadzie, bieganie, wycieczki rowerowe); • organizacja wizyt studyjnych dla grup umożliwiających zrozumienie istoty lokalnego sadownictwa i towarzyszącej mu kultury i tradycji (wycieczki zorganizowane, spotkania z ekspertami, warsztaty praktyczne). W 2011 r. jabłka sandomierskie zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych MRiRW, a w 2024 r. został złożony wniosek o certyfikat unijny Chronione Oznaczenie Geograficzne. Sandomierski Szlak Jabłkowy zrealizował ponad 20 projektów z funduszy unijnych (m.in. „Turystyka – wspólna sprawa” w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego, „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020), Polsko-Amerykańskiej Fundacji Wolności, szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej, a także z budżetu Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.	
Nagrody i wyróżnienia: • 2016 – główna nagroda w konkursie na najciekawszy pakiet turystyki wiejskiej podczas VIII Międzynarodowych Targów Turystyki Wiejskiej i Agroturystyki „AGROTRAVEL” w Kielcach • 2024 – „Wędrowiec Świętokrzyski” – nagroda Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego	
Administrator: Stowarzyszenie „Sandomierski Szlak Jabłkowy”	

Strona internetowa: https://szlakjablkowy.pl/ wersje językowe: polska
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/sandomierskiszlakjablkowy https://www.instagram.com/sandomierskiszlakjablkowy/
Promocja: Wieszaki promocyjne w kształcie jabłoni
Wydarzenia: - Europejskie Święto Jabłka w Obrazowie (22 edycje) - Jarmark na Świętego Jacka w Klimontowie (16 edycji) - Święto Kwitnącej Jabłoni w Samborcu (34 edycje) - Lawendowy piknik z Winem i Serem

SANDOMIERSKI SZLAK WINIARSKI



Rok powstania: 2015

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Brak

Trasa szlaku: Wytoczony, nieoznakowany

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Pierwsze winorośle w okolicach Sandomierza sadzono już w XIII wieku. Sandomierski Szlak Winiarski ma przypomnieć te wielowiekowe tradycje i przyczynić się do promocji winnic reaktywowanych w najbliższym otoczeniu miasta. Około 60-kilometrowa trasa prowadzi do gospodarstw enologicznych, na plantacje winorośli i do zakładów przetwórczych.

Aktualnie szlak liczy 9 winnic przyporządkowanych do dwóch tras:

- Trakt Królewski prowadzi z Sandomierza do Klimontowa (6 winnic),
- Trakt Pieprzowy zaś wiedzie z Sandomierza przez Góry Pieprzowe do Kamienia Łukawskiego (3 winnice).

Swoiste „centrum edukacyjne” i główny punkt węzłowy szlaku stanowi położona przy klasztorze oo. dominikanów w Sandomierzu Winnica Świętego Jakuba.

Winnice można zwiedzać indywidualnie lub grupowo. Podczas corocznych Dni Otwartych Winnic organizowane są 5-godzinne wycieczki autobusowe. Wizyty obejmują pobyt na plantacjach, degustacje win i produktów regionalnych, opowieści gospodarzy o historii regionalnego winiarstwa, uprawie winnej latorośli i procesie produkcji wina. Niektóre winnice oferują noclegi.

Istotny wkład w rozwój Sandomierskiego Szlaku Winiarskiego miał projekt „Powrót do tradycji winiarskich Ziemi Sandomierskiej” zrealizowany przez Towarzystwo Naukowe Sandomierskie, a współfinansowany w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej.

Administrator: Sandomierskie Stowarzyszenie Winiarzy

Strona internetowa: www.sandomierskiszlakwiniarski.pl/ wersje językowe: polska

Inna strona: <https://tymrazem.pl/sandomierski-szlak-winiarski/>

Wydarzenia:

- Dni Otwartych Winnic (od 2016 r.)
- Piknik Kwitnącej Winorośli (w wybranej winnicy, od 2021 r.)
- Festiwal Biegowy Sandomierskim Szlakiem Winiarskim (Bieg Traktem Królewskim – 15 km, Bieg Traktem Pieprzowym – 25 km, Bieg Traktem Świętokrzyskim – ok. 70 km)
- Święto Młodego Wina w Sandomierzu / Jesień Młodego Wina

SZLAKI ŚWIĘTOKRZYSKICH WINNIC



Rok powstania: b.d.

Rodzaj szlaku: Samochodowy, rowerowy

Oznakowanie: Brak

Trasa szlaku: Wytyczony, nieoznakowany

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Winorośl trafiła na Ziemię Sandomierską już w XII w., razem z zakonnikami: cystersami, dominikanami, paulinami. Sadzonki pochodziły głównie z Francji, Hiszpanii i Włoch, w kolejnych wiekach również z terenu dzisiejszej Mołdawii, skąd sprowadzali je już kupcy. Po 500 latach doszło jednak do całkowitej likwidacji winnic w regionie. Mimo kilku prób reaktywacji winiarstwa w XX w., winnice odrodziły się na dobre dopiero po 2000 r. W 2019 r. rozpoczęto zakładanie tzw. winniczek, czyli małych miejskich winnic (Opatów, Sandomierz, Szydłów, Starachowice).

Wraz z rozwojem winnic pojawiło się też zainteresowanie turystów, chcących poznać tajniki uprawy winnej latorośli i produkcji wina. Fundacja Świętokrzyskie Winnice przygotowała dla nich szczególną ofertę: 6 tras wiodących do winnych gospodarstw i zarazem największych atrakcji turystycznych regionu. Są to szlaki:

- pomarańczowy – Wzdłuż Wisły (Sandomierz – Charbinowice),
- zielony – Wśród zamków i pałaców (Malice Kościelne – Busko),
- fioletowy – Dookoła Ponidzia (Staszów – Busko – Staszów),
- beżowy – Region zachodni (Ćmińsk – Sroczków),
- niebieski – Z północy na południe (Góry Świętokrzyskie – Stara Wieś),
- czerwony – Przez góry i wyżyny (Ćmińsk – Sandomierz).

Przecinają się one ze sobą w wielu punktach, co umożliwia elastyczne planowanie wycieczek po regionie.

Administrator: Fundacja Świętokrzyskie Winnice

Strona internetowa: www.swietokrzyskiewinnice.pl wersje językowe: polska, angielska, hiszpańska, niemiecka

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/swietokrzyskiewinnice>

ŚWIĘTOKRZYSKA KUŹNIA SMAKÓW



Rok powstania: 2016

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Tablica na/przy obiekcie, wewnątrz certyfikat produktu

Trasa szlaku: Zbiór punktów

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

„Świątokrzyska Kuźnia Smaków” jest największym szlakiem kulinarnym w Polsce. Liczy aż 103 obiekty. Wśród nich jest 77 podmiotów oferujących produkty tradycyjne (gospodarstwa sadownicze, winiarskie, przetwórnice, piekarnie itd.), 15 restauracji i 11 gospodarstw agroturystycznych. Głównym celem stworzenia szlaku była promocja tradycyjnych wyrobów i przetworów żywnościowych oraz dań i potraw regionalnych tworzących dziedzictwo kulinarne regionu świętokrzyskiego, wzmocnienie tożsamości regionalnej, a także stymulowanie ruchu turystycznego poprzez wzrost atrakcyjności kulinarnej obszaru oraz wsparcie rozwoju sieci sprzedaży żywności tradycyjnej.

Wiele z oferowanych na szlaku specjałów znajduje się na liście produktów tradycyjnych MRiRW (np. zalewajka świętokrzyska, prazuki, piernik z żytniej mąki, chleb iwański, pączek opatowski) lub było nagradzanych w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

Szlak zlokalizowany jest we wszystkich 13 powiatach województwa świętokrzyskiego. Warunkiem przyjęcia do projektu jest poddanie się certyfikacji, którą przeprowadza niezależny zespół certyfikujący. Podmioty, które zostały pozytywnie ocenione otrzymują Certyfikat ŚKS oraz prawo posługiwania się nazwą i znakiem marki. Każdy obiekt należący do szlaku oznakowany jest tablicą informacyjną w kolorze złotym ze znakiem graficznym prawnie chronionym „Świątokrzyska Kuźnia Smaków”.

Szlak kulinarny promujący lokalną markę Świątokrzyska Kuźnia Smaków powstał w czterech etapach:

- I etap realizowany był w pow. kieleckim, opatowskim, ostrowieckim i sandomierskim w latach 2013-2016 w ramach programu Góry Świętokrzyskie Naszą Przyszłością (współfinansowanego przez szwajcarskie program współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej) – efekt: opracowanie procedur, utworzenie szlaku, nadanie marki ŚKS 53 obiektom;
- II etap objął budowę marki ŚKS w 2017 r. w pow. buskim, pińczowskim, staszowskim, starachowickim dzięki operacji pn. „Stymulowanie rozwoju rynku produktów regionalnych poprzez markę Świątokrzyska Kuźnia Smaków” realizowanej w ramach Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich, współfinansowanej ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020;
- III etap to realizacja projektu „Świątokrzyska Kuźnia Smaków – lokalna marka”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – efekt: poszerzenie oferty szlaku o kolejne podmioty z pow.: koneckiego, włoszczowskiego, jędrzejowskiego, kazimierskiego i skarżyskiego;
- IV etap stanowi projekt z 2022 r. pt. „Wsparcie rozwoju szlaku kulinarnego Świątokrzyska Kuźnia Smaków, jako narzędzia budowania marki lokalnych produktów żywnościowych wysokiej jakości”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – efekt: nadanie marki ŚKS kolejnym wytwórcom produktów tradycyjnych, aktualizacja strony internetowej.

Administrator: Świątokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach

Strona internetowa: <http://www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl/> wersje językowe: polska

Media społecznościowe:

<https://www.facebook.com/people/%C5%9Awi%C4%99tokrzyska-Ku%C5%BAnia-Smak%C3%B3w/100089640137162/>

Promocja:

- Publikacje książkowe w wersji elektronicznej: *Produkty tradycyjne regionu świętokrzyskiego, Potrawy tradycyjne z regionu Gór Świętokrzyskich, Świątokrzyska tradycja źródłem inspiracji*

Wydarzenia:

- Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (laureaci/uczestnicy są włączani do szlaku)

SZLAK MAŚLANKI MRĄGOWSKIEJ	
Rok powstania: 2022	
Rodzaj szlaku: Pieszy	
Oznakowanie: Brak	
Trasa szlaku: Zbiór punktów	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Szlak Maślanki Mrągowskiej został zainaugurowany w 2022 r. w ramach obchodów 25-lecia istnienia tego fermentowanego napoju. Nie jest to typowy szlak kulinarny, tylko swego rodzaju markowy produkt turystyczny obszaru (miasto Mrągowo oraz gminy Mrągowo i Piecki), mający przy tym charakter wybitnie sezonowy (trzy miesiące w szczycie sezonu turystycznego). W 2024 r. na szlak składały się 32 lokalizacje: Punkt Informacyjny Szlaku Maślanki Mrągowskiej w Mrągowie, 10 tzw. ambasadorów kulturalnych (atrakcje Mrągowa i okolic) oraz 21 tzw. ambasadorów kulinarnych (miejsca, w których serwowane są oryginalne dania i potrawy z Maślanką Mrągowską). Do obsługi turystów wykorzystano nowe rozwiązania, m.in. elementy grywalizacji. W wyniku współpracy różnych podmiotów (producenta lokalnego produktu naturalnego, miejscowych przedstawicieli branży turystycznej, władz lokalnych, LOT) powstała gra terenowa zachęcająca do degustacji oryginalnych potraw z maślanką, a także odkrywania uroków Mrągowa i okolic. Jej celem jest promocja zarówno popularnego, silnie zakorzenionego w regionie produktu spożywczego, jak i walorów turystycznych Mazur. Dotychczas odbyły się trzy edycje gry. W drugiej edycji w 2023 r. wzięło udział blisko 5 tys. osób. Aby zostać zdobywcą Szlaku Maślanki Mrągowskiej w 2024 r., trzeba było odwiedzić minimum cztery lokalizacje (3 kulinarne, 1 kulturalną) i zebrać pieczątki na specjalnej karcie do gry. Wszyscy, którzy spełnili ten warunek otrzymywali pamiątkową koszulkę oraz Maślankę Mrągowską. Dodatkowo w konkursie na Facebooku można było wygrać vouchery o wartości 200 zł do wykorzystania na Szlaku. Organizatorami akcji są: Stowarzyszenie LOT „Ziemia Mrągowska”, Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól i Urząd Miasta w Mrągowie.	
Administrator: Stowarzyszenie Lokalna Organizacja Turystyczna „Ziemia Mrągowska”	
Nagrody i wyróżnienia: 2023 – Biznesowe Wydarzenie Roku na I Mrągowskiej Gali Miasta Ludzi Aktywnych	
Strona internetowa: https://szlak.maslankamragowska.pl/ wersje językowe: polska	
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/szlak.maslankamragowska https://www.instagram.com/szlak.maslankamragowska/	
Wydarzenia: Święto Maślanki Mrągowskiej (organizowane przez Mlekpól, ale w 2024 r. jako podsumowanie gry)	

SZLAK KULINARNY „KALISKIE SMAKI”	
Rok powstania: 2016	
Rodzaj szlaku: Samochodowy	
Oznakowanie: Tablica z logo (w lokalu), logo na opakowaniu (etykiecie) andrutów, pomidorów itp.	
Trasa szlaku: Zbiór punktów (23)	
Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne: Szlak Kulinaryny „Kaliskie Smaki” powstał z inicjatywy lokalnych producentów i Starostwa Powiatowego w Kaliszu w celu promocji miejscowych specjałów kulinarnych. Trasa prowadzi do restauracji serwujących tradycyjne dania i potrawy, gospodarstw agroturystycznych oraz wytwórców ekologicznych produktów, tworzących dziedzictwo kulinarne regionu. Wielu z nich to członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. Najbardziej znany jest chyba zakład cukierniczy produkujący słynne andruty kaliskie (zarejestrowane w Unii Europejskiej w 2009 r. jako Chronione Oznaczenie Geograficzne). Realizacja Szlaku Kulinarne „Kaliskie Smaki” była pierwszym etapem tworzenia większego produktu turystycznego pt. „Odpocznij na Ziemi Kaliskiej w Krainie Nocy i Dni”.	
Administrator: Starostwo Powiatowe w Kaliszu	
Strona internetowa: https://www.powiat.kalisz.pl/p,179,szlak-kulinaryny-kaliskie-smaki wersje językowe: polska	
Media społecznościowe: https://www.facebook.com/kaliskiesmaki/	
Wydarzenia: Rajd Rowerowy Szlakiem Kulinarne „Kaliskie Smaki”	

SZLAK KULINARNY „SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO”



Rok powstania: 2021

Rodzaj szlaku: Samochodowy

Oznakowanie: Własna identyfikacja wizualna używana przez niektóre obiekty szlaku

Trasa szlaku: Zbiór punktów (79)

Charakterystyka szlaku / Walory i główne atrakcje turystyczne:

Szlak Kulinarny „Smaki Powiatu Poznańskiego” to sieć rekomendowanych miejsc i wydarzeń związanych z kulturą kulinarną regionu. Te różnorodne punkty łączy zwykle jedna, najważniejsza cecha: pasja ludzi tworzących dzisiejszą kuchnię wielkopolską. Ma ona pięć równorzędnych korzeni: dawną kuchnię dworską, mieszczańską i chłopską, kuchnię powojennych przesiedleńców oraz współczesną kuchnię, otwartą na wszelkie nowości.

Misją Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego” jest „nagradzanie i prezentacja tego, co wyjątkowe i prawdziwe w kulinariach regionu”. Szlak tworzy łącznie 79 podmiotów, wśród nich: restauracje, bary, kawiarnie, sklepy, piekarnie, gospodarstwa pasieczne, sadownicze, agroturystyczne, browary, mleczarnia, rozlewnia wód itd.

Aby zostać członkiem projektu, należy złożyć wniosek, który musi zaakceptować Kapituła.

Szlak ma charakter lokalny ze względu na obecność restauracji i dostawców kierujących swoją ofertę głównie do mieszkańców aglomeracji poznańskiej. Na uwagę zasługują liczne i ciekawe wydarzenia organizowane przez Instytut Skrzynki.

Administrator: Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarного Powiatu Poznańskiego

Nagrody i wyróżnienia:

- 2023 – Najlepszy Produkt Turystyczny Wielkopolski w konkursie Departamentu Sportu i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego

Strona internetowa: <https://smakipowiatupoznanskiego.pl/> wersje językowe: polska, angielska, niemiecka

Media społecznościowe: <https://www.facebook.com/smakipowiatupoznanskiego>
<https://www.instagram.com/smakipowiatupoznanskiego/>

Wydarzenia:

- Konkurs wiedzy kulinarnej „Kuchnia wielkopolska – czy wiesz, co jesz?”
- Regionalne konkursy kulinarne „Smak Pyry”, „Smak Chleba”, „Smak Tatara”...
- Konkursy kulinarne, poetyckie, wystawy, koncerty i spotkania świąteczne