



Dobre przykłady funkcjonowania  
**gospodarstw demonstracyjnych**  
w Krajowej Sieci Gospodarstw Demonstracyjnych  
z województwa podkarpackiego





# KSGD

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

---



Gospodarstwa z województwa podkarpackiego  
należące do Krajowej Sieci Gospodarstw  
Demonstracyjnych,  
w których odbyły się demonstracje w ramach  
wyjazdów studyjnych w latach 2022/23



## Rodzinna Winnica Widokowa Moniki i Krzysztofa Stanisławczyków w Kombornii

Winnica WIDOKOWA z uwagi na położenie na terenie Czarnorzecko-strzyżowskiego Parku Krajobrazowego jest unikatowa. Winnica znajduje się na malowniczych wzgórzach podkarpackiej miejscowości Kombornia, a na wysokości 470 metrów. Widokowa znajduje się na wysokości 470 metrów - to i południowe nachylenie stoku (około 20 stopni nachylenia!) gwarantuje niezwykle warunki do wzrostu owoców.



<https://youtu.be/LwNya2h8bYM?si=qfTr-sf-rJQFOWXX>



## Rodzinna Winnica Widokowa Moniki i Krzysztofa Stanisławczyków w Komborni

WIDOKOWA jest bardzo ważnym i atrakcyjnym miejscem na mapie enoturystyki Podkarpacia. Stąd rozciąga się piękny widok na odległość na Bieszczadzkie Połoniny, Pogórze Gorlickie, a przy sprzyjającej pogodzie dostrzec można tatrzańskie szczyty. Przyjazd tutaj jest doskonałą okazją by poznać proces produkcji wina, tajemnice smaku podczas degustacji oraz skosztować lokalnych specjałów. Degustacjom wina towarzyszy widok na przepiękną panoramę.



<https://youtu.be/LwNya2h8bYM?si=qfTr-sf-rJQFOWXX>



## Rodzinna Winnica Widokowa Moniki i Krzysztofa Stanisławczyków w Kombornii

Rodzinna Winnica Widokowa Moniki i Krzysztofa Stanisławczyków powstała w 2013 r. i obejmuje obszar 4 ha, na którym jest uprawianych kilkanaście odmian winorośli, ok. 20 000 roślin posadzonych na stoku, każda w odległości ok. 97 cm od siebie. Wśród nich znajdują się: Solaris, Seyval Blanc, Chardonnay, Riesling, Rondo, Sauvignier Gris, Regent, Muscaris, Johanniter oraz Leon Millot. Dzięki nim powstają wina białe i różowe, jak również bardziej wytrawne i wyraziste wina czerwone. 75 proc. towaru końcowego stanowi wino białe, pozostałe 25 proc. to wino czerwone, w tym ok. 10 proc. to wino różowe. Perełką winnicy jest białe półsłodkie wino Solares (z odmiany solaris) z wyraźnie wyczuwalną nutą cytrusów i naturalną niską kwasowością. W klasie mistrzowskiej znajduje się białe wino wytrawne Sejblaj, synteza smakowa dwóch odmian, doskonałe połączenie świeżości seyval blanc z aromatami mięty i porzeczki jutrzenki. W 2019 roku winnica WIDOKOWA została laureatem Międzynarodowego Konkursu Win GALICJA VITIS, a wina Sejblaj i Solares zostały uhonorowane złotym i srebrnym medalem konkursu. W tym samym roku w Carpatia Vini srebrny medal w konkursie przyznany został niezwykle świeżemu i aromatycznemu białemu półwytrawnemu winu Muscater, z odmian muscaris i jutrzenka..





## Rodzinna Winnica Widokowa Moniki i Krzysztofa Stanisławczyków w Komborni

Tematyka demonstracji związana była z uprawą winorośli i produkcją wina, a prelekcje na temat „Procesy winifikacyjne w Winnicy Widokowej” poprowadził właściciel Krzysztof Stanisławczyk.

Rodzinna Winnica Widokowa obejmuje obszar 4 ha, na którym jest uprawianych kilkanaście odmian winorośli. Wśród nich znajdują się: Solaris, Seyval Blanc, Chardonnay, Riesling, Rondo, Sauvignier Gris, Regent, Muscaris, Johanniter oraz Leon Millot. Dzięki nim powstają wina białe i różowe, jak również bardziej wytrawne i wyraziste wina czerwone. W roku 2019 winnica została laureatem Międzynarodowego Konkursu Win GALICJA VITIS - wina Sejblaj i Solares zostały uhonorowane złotym i srebrnym medalem konkursu.





# KSGD WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

**Demonstracje w gospodarstwie URBANEK w Korczynie – listopad 2022/ wrzesień 2023**  
(prowadzący: Andrzej Urbanek)



<https://www.facebook.com/gospodarstwo.rolne.urbanek.andrzej/>



# KSGD WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

**Demonstracje w gospodarstwie URBANEK w Korczynie – listopad 2022/ wrzesień 2023  
(prowadzący: Andrzej Urbanek)**

**PASJA**  
**TRADYCJA**  
**JAKOŚĆ**





# KSGD WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

**Demonstracje w gospodarstwie URBANEK w Korczynie – listopad 2022/ wrzesień 2023**  
(prowadzący: Andrzej Urbanek)



<https://www.facebook.com/gospodarstwo.rolne.urbanek.andrzej/>





## Demonstracje w gospodarstwie URBANEK w Korczynie – listopad 2022/ wrzesień 2023 (prowadzący: Andrzej Urbanek)

Tematyka demonstracji związana była z sadownictwem i przetwórstwem.

W 2016 roku Gospodarstwo Rolne Andrzej Urbanek zaczęło działać pod własną marką. Andrzej Urbanek ma już ponad 20 lat doświadczenia w sadownictwie, które nabywał od dziecka. Pierwszym dużym sukcesem firmy było wypuszczenie na rynek soków naturalnie tłoczonych z owoców. Obecnie soki Urbanka cieszą się dużą popularnością i mają szerokie grono stałych klientów. Od czterech lat Gospodarstwo Rolne współpracuje z Podkarpacką Destylarnią Okowity w Długiem. Produkty dostarczane przez Andrzeja Urbanka są podstawą dla najlepszych destylatów - Okowita Urbanek. W prestiżowym konkursie Warsaw Spirits Competition, alkohole te trzy lata pod rząd zdobyły najwyższe oceny. W 2022 roku Okowita z ziemniaków zdobyła Grand Prix, pokonując wszystkie alkohole z całej Europy.





# KSGD WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

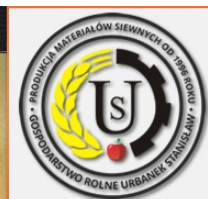
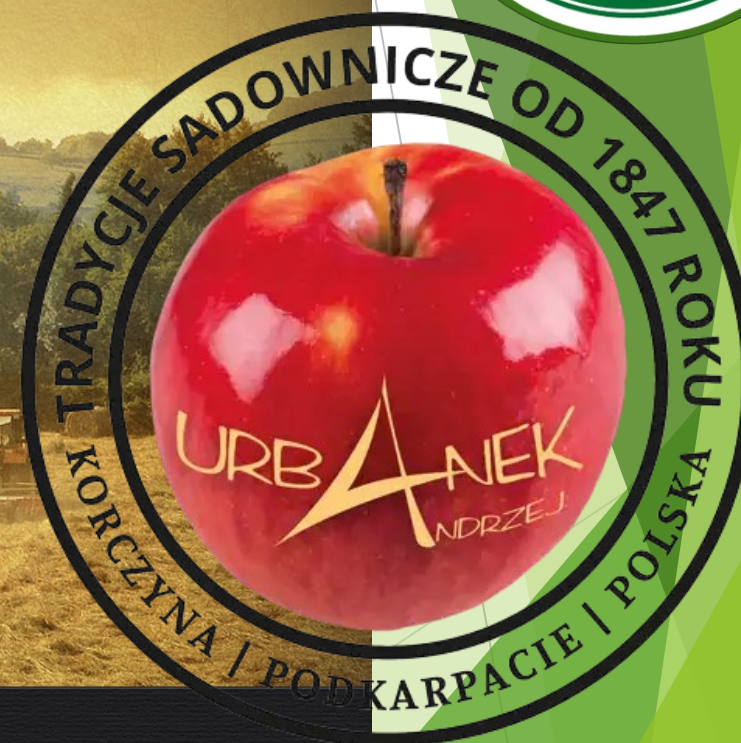
Alkohole to najnowszy pomysł i zarazem pasja gospodarza W swojej pracy zawsze kieruje się mottem, że nie liczy się ilość, ale jakość i dzięki temu został doceniony. Ostatnim największym sukcesem była nagroda w Warsaw Spirits Competition. Jego Okowita zdobyła 8 złotych medali, a Okowita z ziemniaka zdobyła podwójne złoto. Jego produkty znalazły się pośród najlepszych polskich alkoholi kraftowych.





# Gospodarstwo Rolne Andrzej Urbanek

<https://www.urbanek.agro.pl/>



O NAS

PRODUKTY

SKLEP KARDI

TRANSPORT

INFORMACJE

FILMY

KONTAKT

WITAMY NA STRONIE  
GOSPODARSTWA ROLNICZEGO  
URBANIEK



ZBOŻA NASIENNE



ZBOŻA PASZOWE



100% SOKI



OWOCE - WARZYWA

## NAJNOWSZE INFORMACJE

### MATERIAŁ SIEWNY

Gospodarstwo Rolne Stanisław Urbanek od ponad 20 lat zajmuje się reprodukcją materiału siewnego: pszenicy ozimej, pszenicy jarej, owsa, jęczmienia jarego oraz bobiku...

## O NAS

Gospodarstwo Rolne Stanisław Urbanek 38-420 KorcZYNA, ul. St. Pigoń 26 tel. 13 43 540 40 kom. 606 121 745 NIP 684-176-97-36 FIRMA HANDLOWO – PRODUKCYJNA "KARDI" Produkcja roślinna Bogumiła Urbanek 38-420...

[więcej...](#)



Copyright Gospodarstwo Rolne URBANEK

2013 Design by [Studio Nexim](#)



<https://www.urbanek.agro.pl/>



# Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne „FIGA” w Mszanie

Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne „FIGA” z Mszany położone jest na granicy Beskidu Niskiego i Bieszczad w okolicach Przełęczy Dukielskiej.



foto. Zygmunt Novak  
MSZANA WIDZIANA Z ŁĄKI

<https://www.serymaziejuk.pl/kontakt>



# Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne „FIGA” w Mszanie

Gospodarstwo jako główną działalność prowadzi hodowlę kóz  
oraz przetwórstwo mleka koziego.

Tereny wypasów to jedno z najczystszych przyrodniczo miejsc w Polsce,  
dzięki czemu mleko kozie i sery  
mają bogate właściwości odżywcze i zdrowotne.





# Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne „FIGA” w Mszanie

Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne **FIGA** to hodowla kóz licząca około 300 kóz mlecznych. Gospodarstwo znajduje się na granicy Beskidu Niskiego i Bieszczadów (gm. Dukla, okolice Magurskiego Parku Narodowego). Tematyka demonstracji związana była z tradycyjnym przetwórstwem mleka niepasteryzowanego i wyrobem wysokiej jakości serów.



<https://www.serymaziejuk.pl/kontakt>





# KSGD WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE



<https://www.serymaziejuk.pl>





## KONTAKT



Od 2002 roku gospodarstwo rolne nieustannie jest pod kontrolą jednostek certyfikujących. Od 2011 warsztat zarejestrowany serowarski również jest certyfikowany.

W roku 2005 oraz 2015 dokonaliśmy rejestracji kilkunastu produktów na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa.

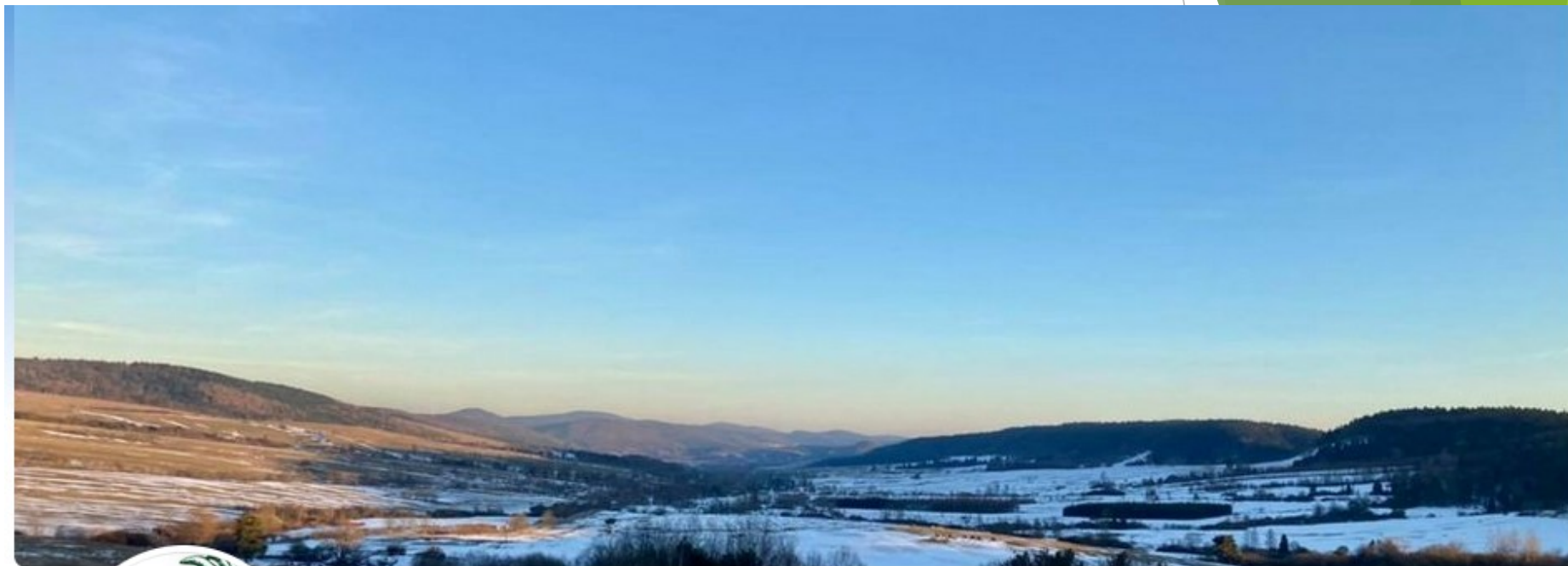


<https://www.serymziejuk.pl>





# KSGD WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE



## Ekologiczne tradycyjne sery od Maziejuków

@sery.maziejuk · ★ 4 (8 ocen) · Farma

[Skontaktuj się z nami](#)

[serykozie.pl](#)

[Strona główna](#)

[Sklep](#)

[Więcej ▾](#)

[Polub to](#)

[Wyślij wiadomość](#)



<https://www.facebook.com/sery.maziejuk>



Gospodarstwo rolne w miejscowości Dźwiniacz Dolny prowadzone przez małżeństwo  
Beate i Marka Kołodziejów





## Zagroda edukacyjna Beaty i Marka Kołodziejów w Dźwiniaczu Dolnym

Gospodarstwo rolne położone w malowniczej miejscowości Dźwiniacz Dolny, prowadzone przez małżeństwo Beatę i Marka Kołodziejów od 1996 roku. Powierzchnia gospodarstwa to około 15 ha użytków rolnych, w większości są to łąki i pastwiska oraz 0,10 ha sadu i ogród warzywno - ziołowy. Produkcja zwierzęcą opiera się na hodowli bydła mlecznego - 18 krów. Oprócz tego corocznie utrzymuje się ok. 50 sztuk kur niosek, kaczki i króliki, a do celów rekreacyjnych dwa kucyki.

Głównym źródłem utrzymania jest działalność rolnicza, a dodatkowe źródło dochodów stanowi agroturystyka. Gospodarstwo specjalizuje się w przetwórstwie owoców i warzyw oraz mleka (głównie sery) w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego.

Część gospodarcza oddzielona jest od wypoczynkowo - rekreacyjnej. W budynku mieszkalnym do dyspozycji gości przeznaczone jest oddzielne piętro, w którym znajdują się pokoje z łazienkami, a na parterze - jadalnia, kuchnia z pełnym wyposażeniem, salon rekreacyjny oraz kącik z mapami i przewodnikami po Bieszczadach.

Na terenie posesji znajduje się sad a w nim zadaszona altana z grillem, trampolina, basen, miejsce na ognisko. Przy budynku mieszkalnym znajduje się bezpieczny parking.

W gospodarstwie można nabyć: mleko, sery, jaja, warzywa i owoce. Gospodyni oferuje posiłki na bazie produktów z własnego gospodarstwa.





## Zagroda edukacyjna Beaty i Marka Kołodziejów w Dźwiniaczu Dolnym

Tematyka demonstracji związana była z prowadzeniem agroturystyki i zagrody edukacyjnej w Bieszczadach.

Gospodarstwo rolne położone w malowniczej miejscowości Dźwiniacz Dolny prowadzone przez małżeństwo **Beatę i Marka Kołodziejów** od 1996 roku. Głównym źródłem utrzymania jest działalność rolnicza, a dodatkowe źródło dochodów stanowi agroturystyka. Gospodarstwo specjalizuje się w przetwórstwie owoców i warzyw oraz mleka (głównie sery) w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego.





## Bieszczadzki Ogród Katarzyny i Mirosława Krupy w Moczarach

Katarzyna i Mirosław Krupowie od ponad 12 lat aktywnie zajmują się promocją regionu Bieszczad. Włączają się w inicjatywy i działania związane m. in. z turystyką, kulturą i dziedzictwem kulturowym, a także sportem, nauką, ekologią i ochroną zdrowia. Z wielką pasją i zaangażowaniem prowadzą w Ustrzykach Dolnych „Gościniec Pod Małym Królem” oraz „Bieszczadzki Ogród” w Moczarach. Ciekawą inicjatywą było stworzenie ogrodu z możliwością zakupów z gwarancją świeżości. Tak powstała plantacja borówki amerykańskiej, która zajmuje około 3 ha powierzchni. Znajdują się tu również krzewy derenia jadalnego, śliwy i czarnego bzu. Następnym etapem było powstanie dużego ogrodu warzywnego, gdzie z myślą o najmłodszym pokoleniu, skupiali się na tym, aby pokazać etapy i naturalne sposoby produkcji warzyw i owoców.





## Bieszczadzki Ogród Katarzyny i Mirosława Krupy w Moczarach

W 2018 r. otworzyła się przed nimi możliwość zbudowania **Inkubatora Przetwórstwa Lokalnego**. Postawili sobie za zadanie stworzenia obiektu, który spełniałby najwyższe standardy związane z produkcją spożywczą, a jednocześnie pozwolił zachować tradycyjne metody jej przetwarzania. Wyposażyli go w najnowszą linię technologiczną przetwórstwa owocowo-warzywnego, sprzęt niezbędny do konfekcjonowania miodu, a także suszarnię. Dodatkowo w budynku Inkubatora powstała sala edukacyjna ze sprzętem multimedialnym, w której istnieje możliwość przeprowadzania warsztatów, konferencji i wykładów. Dzięki wspomnianym działaniom w 2020 roku, udało się stworzyć własną markę produktów pod nazwą **Bieszczadzki Ogród**, a zaplecze w postaci plantacji i ogrodu pozwala w 100% dostarczyć materiał, który wykorzystywany jest w przetwórstwie do wytwarzania pysznych i zdrowych bieszczadzskich produktów. Od 2021 roku w ramach Inkubatora działa kawiarenka, w której można napić się kawy i herbaty, zjeść pyszne ciasta, które każdego dnia pieczone są w domowej kuchni, a także spróbować pysznych deserów i lodów przygotowywanych z własnych naturalnych produktów.





## Bieszczadzki Ogród Katarzyny i Mirosława Krupy w Moczarach

Tematyka demonstracji związana była z promocją produktów z lokalnych manufaktur i **marki bieszczadzkiej**.

