



Koordynacja projektu
RURALTOUR :
Urząd Marszałkowski
Województwa Opolskiego
Departament Koordynacji
Programów Operacyjnych
ul. Ostrówek 5-7
45-082 Opole
tel. (+48) 77 54 16 204
www.umwo.opole.pl
www.ruraltour.org

Urząd Marszałkowski
Województwa Opolskiego
Departament Kultury,
Sportu i Turystyki
ul. Żeromskiego 3
45-053 Opole
tel. (+48) 77 44 29 323
fax. (+48) 77 44 29 320
e-mail: turystyka@opolskie.pl
www.turystyka.opolskie.pl
www.opolskie.pl

Opolska Regionalna
Organizacja Turystyczna
www.orot.pl
ul. Żeromskiego 3
45-053 Opole
tel. (+48) 77 44 12 521
fax. (+48) 77 44 29 320
e-mail: info@orot.pl
orot@orot.pl

Turystyka wiejska Country-side tourism Ländliche Touristik



Śląsk Opolski • Opole Silesia • Das Oppelner Schlesien

Copyright by
© Oficyna Piastowska
Opole 2007

Wydawca/Publisher/Herausgeber
Oficyna Piastowska
45-015 Opole, Rynek 1/6
roman@hlawacz.pl
www.hlawacz.pl

Redakcja/Editor/Redaktion
R. Hlawacz
Fotografie/Photos/Fotos
A. Hlawacz, R. Hlawacz, J. Małkowski,
K. Spalek, M. Szczepanek

Projekt /Design/Entwurf
R. Hlawacz, P. Simonides
Rysunki /Drawings/
Zeichnungen
A. Czyzioł, P. Kasprzyk, K. Mular



Opole
Tutaj zostaje!



Województwo Opolskie



RURALTOUR – Turystyka jako czynnik wpływający na
równoważony rozwój rolnictwa na obszarach wiejskich
jest międzynarodowym projektem realizowanym przez Samorząd
Województwa Opolskiego w ramach Inicjatywy Wspólnotowej
INTERREG III B CADSES.

Partnerzy projektu :
Region Veneto – Włochy
Region Emilia-Romagna – Włochy
Region Karyntia – Austria
Mikroregion Szczesny – Węgry
Region Istria – Chorwacja
Województwo Opolskie

Cel projektu – wspieranie konkurencyjności regionów partnerskich
w zakresie rozwoju turystyki na obszarach wiejskich poprzez wspólnie
promowanie walorów turystycznych oraz podnoszenie jakości usług
turystycznych. Partnerzy projektu tworzą międzynarodową sieć
współpracy RURALTOUR, w ramach której osoby i firmy zajmujące
się usługami turystycznymi na obszarach wiejskich mają możliwość
wspólnego promowania. Projekt finansowany jest z środków
Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu
Województwa Opolskiego.

Osoby prowadzące działalność usługową związaną z turystyką na
obszarze wiejskim, zainteresowane zamieszczeniem informacji o swojej
działalności na międzynarodowej stronie internetowej RURALTOUR,
zachęcamy do nawiązania kontaktu z Lokalną Grupą Działania na
własnym terenie lub z Departamentem Kultury, Sportu i Turystyki
w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Opolskiego.

Województwo Dolnośląskie



RURALTOUR – Tourism as a factor of sustained agricultural
development in rural areas is an international project pursued
by the provincial government authority of Opole within the
community initiative INTERREG III B CADSES.

Project partners:

Veneto region – Italy
Emilia-Romagna region – Italy
Carinthia region – Austria
Szczesny microregion – Hungary
Istria region – Croatia

Opole Voivodeship

Project targets: supporting competitiveness of the partner regions
in developing tourism in rural areas by means of joint promotion
of tourism attraction and improving tourist services.

The project partners form the international cooperation network
RURALTOUR, in the framework of which private and institutional
tourist service providers in rural areas have joined their promotion
possibilities.

The financing comes from the European Regional Development Fund,
and the budget of the Opole Voivodeship.

Private tourist service providers in rural areas, who are interested
in advertising their activities on the international RURALTOUR website,
should feel free to make contact with their Local Action Group, or to
the Culture, Sports and Tourism Department at the Marshal's Office
of the Opole Voivodeship.

Czechy



RURALTOUR – Die Touristik als Faktor der nachhaltigen Landwirtschaftsentwicklung in ländlichen Gebieten

ist ein internationales Projekt, das durch die Selbstverwaltung
der Woiwodschaft Opole im Rahmen der Gemeinschaftsinitiative
INTERREG III B CADSES durchgeführt wird.

Die Projektpartner:

Region Veneto – Italien
Region Emilia-Romagna – Italien

Region Kärnten – Österreich

Mikroregion Szczesny – Ungarn

Region Istrien – Kroatien

Woiwodschaft Opole

Das Projektziel: Unterstützung der Wettbewerbsfähigkeit
der Partnerregionen in der touristischen Entwicklung ländlicher
Gebiete durch gemeinsame Förderung touristischer Qualitäten sowie
Verbesserung der Touristikdienstleistungen. Die Projektpartner bilden
ein internationales RURALTOUR Kooperationsnetz, in dessen Rahmen
private und institutionelle Touristikdienstleister in Landgebieten
gemeinsame Fördermöglichkeiten haben. Die Finanzierung erfolgt
aus dem Europäischen Regionalentwicklungsfonds und dem Haushalt
der Woiwodschaft Opole. Die privaten Touristikdienstleister
in ländlichen Gebieten, die an der Veröffentlichung einer Information
über ihre Tätigkeit auf der internationalen RURALTOUR Website
Interesse haben, möchten bitte mit ihrer Lokalen Aktionsgruppe oder
mit der Abteilung für Kultur, Sport und Touristik im Marschallamt
der Woiwodschaft Opole Kontakt aufnehmen.



Tradycje ludowe • Folk traditions • Volkstraditionen



Wodzenie niedźwiedzia

Tosny zwyczaj zapustu kultywowany we wschach śląskich do dzisiaj. Figura niedźwiedzia symbolizuje, że trzeba unicestwić, by mogło zapawować.

Topienie Marzanny
Najpopularniejszy opolski obrzęd wiosenny symbolizujący pożeganie zimą, chorobami i złem, zazwyczaj łączone z wiosennym galakiem – symbolu wiosny.

Zdobienie jaj wielkanocnych i ceramika opolska
Wykonanie krzeszów ma bardzo długą tradycję, sięgającą X w. Jaja gotują się w naturalnych barwnikach i misterne dekoracje „rzebiące” na nich ostrym narzędziem niepotoczane, wyłącznie roślinne wzory. Motywy dekoracji i kolorysta zostały przeniesione na fajans i porcelan, tworząc tak charakterystyczną dla regionu „porcelanę opolską”, chętnie kupowaną przez turystów, jako regionalną pamiątkę.

Easter egg decorating and Opole ceramics

A very long tradition going back to the 10th century is the custom of decorating Easter eggs. These are cooked in natural colourings and artfully adorned whilst unique, exclusively herbal patterns are “carved on” with a pointed tool. Meanwhile, the decorative ratings and the colours have been transferred onto faience and china, embellishing the “Opole china” which is very characteristic of the region and willingly sold by tourists as a regional souvenir.

Drawing of Marzanna
Most popular regional spring custom symbolising the leave-taking of winter, illness and evil, usually combined with bringing in young pine branches as a symbol of spring.

Ernterennen der Marzanna
Der beliebteste regionale Frühlingsbrauch symbolisiert den Abschied von Winter, Krankheit und Bösem, für gewöhnlich mit dem Tragen junger Kiefernzweige als Symbole des Frühlings verbunden.

Verzierungen der Osterreiter und die Oppelner Keramik

Das Verziern der Osterreiter hat eine lange bis ins 10. Jh. zurückreichende Tradition. Die Eier werden in natürlichen Farbstoffen gekocht und kunstvoll dekoriert, indem in ihnen mit einem spitzen Werkzeug einmaliert, ausschließlich pflanzliche Motive „geritzt“ werden. Die Ziermotiven und Farben werden auf Tonwaren und Porzellan übertragen und so ist das regionsspezifische „Oppelner Porzellan“ entstanden, das von den Touristen als Andenken gern gekauft wird.

Ludowe rękodzielnia
Chór opolska wieś jest nowoczesna, to nadal można tu spotkać przedstawicieli tzw. „gryczących zawodów” – kowali, wilkimiary, garmarzy. Ich tradycyjne wyroby niemalnie cieszą się zainteresowaniem turystów.

Folk Song Festival in Gogolin
A cyclic competition event biennially presenting amateur folk groups from the Opole region since 1979.

Vollkunsthandwerk
Obwohl das heutige Oppelner Dorf modern ist, kann man hier weiterhin Vertreter der sog. „aussterbenden Berufe“ wie etwa Schmiede, Korbfechter oder Täpfer treffen. Ihre traditioneller Erzeugnisse erfreuen sich eines unveränderlichen Interesses der Touristen.

Święto Pieśni Ludowej w Gogolinie
Jest to cykliczna impreza konkursowa, prezentująca dorobek amatorskich zespołów folklorystycznych regionu opolskiego, organizowana od 1979 r. co dwa lata.

Thanksgiving
The custom of thanksgiving has a long tradition. Often, the highlight of the celebration is a harvest crown competition. The day comes to an end with fire fighters' performance and dancing.

Erntedankfest
Das Erntefest hat eine lange Tradition. Häufig ist ein Ernteknabenwettbewerb der Höhepunkt der Feierlichkeiten.

Zniwionek opolski
Odbiera się na placu w grudniu i przenosi z domu do domu. Jak dawniej, skubaczk – starańko kobiet i dziewcząt, umilającej pieśniom i gospodarki, pokazy strażaków, zabawa taneczna.

Feather Plucking
It takes place mostly in December as a house-to-house activity. As earlier, so-called pluckers being older women and young girls make the time pass more pleasantly for themselves by singing songs and telling stories. The plucking ends with traditional catering.

Skubanie pierza
Odbiera się na placu w grudniu i przenosi z domu do domu. Jak dawniej, skubaczk – starańko kobiet i dziewcząt, umilającej pieśniom i gospodarki, pokazy strażaków, zabawa taneczna.

Feather Plucking
It takes place mostly in December as a house-to-house activity. As earlier, so-called pluckers being older women and young girls make the time pass more pleasantly for themselves by singing songs and telling stories. The plucking ends with traditional catering.

Federerufen
Dass Federrupfen findet meistens im Dezember statt und wird Haus zu Haus weitergebracht. Wie früher, sogenannter „Federerupfen“ – ältere Frauen und Mädchen – auch heute für Abwechslung bei der Arbeit, indem sie Lieder singen und Erzählungen spinnen. Das Rupfen endet mit einer traditionellen Bewirtung.

Drewiane kościołki • Wood churches • Holzkirchen



Kolanicze

Kościół św. Barbary z 1678 r., na obecnym miejscu od 1810 r. (pierwotnie za murami Opola), otoczony podcieniami. Wyposażenie wnętrza barokowe.

Michalice
Kościół św. Michała Archanioła z 1614 r. Bogaty barokowy wystrój wnętrza z bogatym polichromią.

Michalice
St. Michael's Church from 1614, rich baroque interior decoration with precious wall painting.

Michalice
Erzengel Michael Kirche von 1614. Reiche barocke Innenausstattung mit einer wertvollen Polychromie.

Kolanowice
St. Barbara church from 1678, situated on its current site since 1810 (originally outside of Opole town walls), surrounded by arcades with baroque interior decorations.

Kolanowice
St. Barbara Kirche von 1678, am jetzigen Ort seit 1810 (ursprünglich außerhalb der Stadtmauern von Opole), von Arkaden umgeben. Barocke Innenausstattung.

Sowczyce
Kościół św. Antoniego z 1 poł. XVII w. z Lomnicą, na obecnym miejscu od 1917 r.

Sowczyce
St. John the Baptist Church from the first half of 17th c. transferred from Lomnicka; on the present site since 1917.

Sowczyce
St. Anton Kirche von der 1. Hälfte des 17. Jhs., aus Lomnicka, am jetzigen Ort seit 1917.

Wędrynia
Kościół św. Jana Chrzciciela z przełomu XVII i XVIII w. odnowiony w 1959 r. Wiele zdobudowana w 1818 r.

Wędrynia
St. John the Baptist Church from the turn of XVII and XVIII c. renovated in 1959, with a tower reconstructed in 1818 and late baroque interior.

Wędrynia
St. Johannes der Täuferkirche von der Wende des 17./18. Jhs., 1959 renoviert, Turmbau im Jahr 1818.

Museum Wsi Opolskiej
Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu-Bierkowicach pokazuje jak wyglądało życie ludności wiejskiej na Śląsku Opolskim od XVII do XX w. Zbiory muzeum obejmują ok. 50 obiektów architektury wiejskiej wraz z wyposażeniem. Muzeum zajmuje się także popularyzacją dawnej i współczesnej kultury ludowej oraz folkloru. Służą temu organizowane tu imprezy plenerowe, festyny, wystawy i konkursy.

The Museum of Local History

The Museum of Local History in Opolo-Bierkowice shows how local village people lived from the 18th up to the 20th century. The museum's collection comprises approximately 50 objects of rural architecture including furnishings. The museum also propagates earlier and contemporary folk culture and folklore by means of open-air events, popular festivals, exhibitions and competitions.

Das Museum des Oppelner Dorfes

Das Museum des Oppelner Dorfes in Opolo-Bierkowice zeigt, wie das Leben der Dorfvölker vom 18. bis zum 20. Jahrhundert im Oppeler Schlesien aussah. Die Museumssammlung umfasst ca. 50 Objekte der ländlichen Architektur zusammen mit der Ausstattung. Das Museum populärisiert auch frühere und zeitgenössische Volkskultur und Folklore, indem es Freilichtveranstaltungen, Volksfeste, Ausstellungen und Wettbewerbe organisiert.

Das Programm der Dorferneuerung

Die Bewohner des Oppelner Dorfes verstehen die Erneuerungs- und Wirkungsaktivitäten darin, die einzigartige Kulturgüter des Dorfes und die alten Traditionen zu erhalten, zugleich aber auch mit den modernen Standards im Einklang zu leben.

Gospodarstwa agroturystyczne

Po całym regionie rosnące są gospodarstwa agroturystyczne, szczególnie liczne na Ziemi Nyskiej i w powiecie kluczborskim. Oferują wypoczynek w pięknych okolicach, na foni nieskażonej natury.

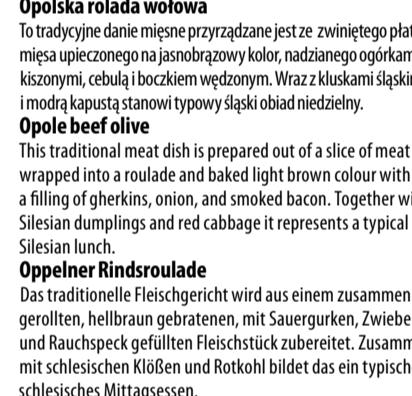
Countryside tourism farms

All across the region there are scattered countryside tourism farms, especially numerous in the Land of Nysa and in the district of Kluczbork. They offer recreation in lovely places in the bosom of unspoilt nature.

Agratourystyczna Bauernhöfe

In der ganzen Region sind agratouristische Bauernhöfe verbreitet, besonders zahlreich im Land Nysa und Kreis Kluczbork. Sie bieten Erholung in schönen Gegenden, in einer unberührt gebliebenen Natur.

Kuchnia śląska • Silesian cuisine • Schlesische Küche



Kluski śląskie

Tzw. biale kluski wykonywane są z przygotowanych i przetranych ziemniaków, maków kartoflanej i jajecznicy oraz jajek. Są świątecznym dodatkiem do misy pieczonych, zwłaszcza rolaclu.

Silesian dumplings
Das so genannte „Weißer Klöße“ werden aus gekochten und geriebenen Kartoffeln, Kartoffel- und Weizenmehl sowie Eiern zubereitet. Sie sind eine ausgezeichnete Beilage zum gebrautem Fleisch, insbesondere zu Rouladen und zum Kohl.

Koloniowice
Tzw. biale kluski wykonywane są z przygotowanych i przetranych ziemniaków, maków kartoflanej i jajecznicy oraz jajek. Są świątecznym dodatkiem do misy pieczonych, zwłaszcza rolaclu.

Oppolzka rolada wołowa
To tradycyjne danie zimienne przyrządzane jest ze zwiniałego płata mięsa upieczonego na żarnej kuchni koloru fioletowo-niebieskiego z lekka nutą przypraw i boczek. Jest często obecna w kuchni śląskiej podawana na ciasto z rolnymi wołownymi i iukamią dębkami.

Oppolzka rolada
Das traditionelle Fleischgericht wird aus einem zusammengerollten, hellbraun gebratenen, mit Sauerkraut, Zwiebel und Rauschspeck gefüllten Fleischstück zubereitet. Zusammen mit schlesischen Klößen und Rotkohl bildet das ein typisches schlesisches Mittagsessen.

Modro kapusta
Tą tradycyjną potrawę ziemniaczaną z wędzonym boczkiem przygotowywaną była na wszystkie uroczystości rodzinne. Dodawano też do niej marchewkę, cebule, kiszone ogórki. Dzisiaj zamiast boczu częściej dodaje się jajko i majonez.

Kartoffelsalat

Ta tradycyjna sałatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem przygotowywaną była na wszystkie uroczystości rodzinne.

Modro kapusta
This traditional meat dish is prepared out of a slice of meat wrapped in a roulade and baked light brown with a filling of gherkins, onion, and smoked bacon. Together with Silesian dumplings and red cabbage it represents a typical Silesian lunch.

Blue cabbage

It is a salad of purple-blue red cabbage, slightly seasoned and with a little bacon. Frequently present in Silesian cuisine, it is served warm together with beef olive and dumplings.

Kartoffelsalat

This traditional potato salad with smoked bacon used to be prepared for all family celebrations. In addition, there were often also carrots, onion, and gherkins. Today, instead of bacon there are usually eggs and mayonnaise.

Kartoffelsalat

This traditional potato salad with smoked bacon used to be prepared for all family celebrations. In addition, there were often also carrots, onion, and gherkins. Today, instead of bacon there are usually eggs and mayonnaise.

Modro kapusta

This traditional potato salad with smoked bacon used to be prepared for all family celebrations. In addition, there were often also carrots, onion, and gherkins. Today, instead of bacon there are usually eggs and mayonnaise.

Zymlak opolski bialy

Na Śląsku okresach niedostatku jadalno z 2-3 razy dziennie. Obecnie także jest spożywany często, zwłaszcza w okresie postu. Zazwyczaj zjawiane jest przysmak ludowe, Bo od zuru to chłop z muru".

Sourdough soup

In Silesia, in times of need, sourdough soup was eaten 2 or 3 times a day. Today, the soup is popular as well, especially in Lent. A Silesian proverb says: "If you eat sour, you'll be a man of power".

Schlesische Sauerteigsuppe mit Buttermilch

In Silesia, in times of need, the so-called Sauerteigsuppe with butter milk is eaten 2 or 3 times a day. It is a Silesian Christmas Eve dish.

Weißer Zymlak (Semmelmutter)

Zymlak to wędliniarski wyrób z brotchen ('zymlka' – bulka w gwarze śląskiej), to którego nie dodaje się krwi zwierzęcej, powodując sciemnienie barwy. Zymlak opolski jest biały, ma kształt walcowaty.

White zymlak

Zymlak to a sausage product with bread rolls (in the Silesian dialect, "zymla" means "roll"), to which no animal blood is added, so that the color does not darken. The Opole zymlak is white and cylindrical.

White zymlak

Zymlak to a sausage product with bread rolls (in the Silesian dialect, "zymla" means "roll"), to which no animal blood is added, so that the color does not darken. The Opole zymlak is white and cylindrical.

Wielkanocny Molka

Wielkanocny Molka to tradycyjne świąteczne danie z wieczystym składnikiem.

Molka

Jest to tradycyjne śląskie danie wigiliowe, które koryczy wieczercę.