



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”  
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej PROW 2014-2020  
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**ZAPROSZENIE DO UDZIAŁU W WIZYCIE STUDYJNEJ**  
organizowanej przez Opolską Regionalną Organizację Turystyczną w ramach operacji:  
„Wsparcie promocji i rozwoju sieciowania Szlaku Kulinarnego  
Województwa Opolskiego *Opolski Bifyj*”

Szanowni Państwo,

chcielibyśmy serdecznie Państwa zaprosić do udziału w wizycie studyjnej organizowanej w ramach operacji mającej na celu rozwój Szlaku Kulinarnego „Opolski Bifyj”, stanowiącej realizację Planu operacyjnego KSOW 2014-2020 dla Województwa Opolskiego na lata 2016-2017. Wizyta jest częścią całego cyklu, która adresowana jest do blogerów i dziennikarzy kulinarnych spoza województwa opolskiego

Zaproszenie do odwiedzenia województwa opolskiego oraz podążania szlakiem Opolskiego Bifyju dziennikarzy i blogerów będzie elementarnym i innowacyjnym narzędziem wspomagającym promocję Szlaku, jego członków, a tym samym wyeksponowania wartości opolskich walorów dziedzictwa kulinarnego, w szczególności z obszarów wiejskich. Dziennikarzom i blogerom zaprezentowane zostaną efekty współpracy zaangażowanych w Szlak podmiotów, a do degustacji podane zostaną najlepsze, oryginalne smaki Opolszczyzny. Zaangażowanie różnych postaci z mediów, prasy czy internetu pozwoli na zaprezentowanie Śląska Opolskiego z wielu, często zależnych od obiektywnych odczuć, stron i wykreowanie ciekawego obrazu opolskich kulinariów.

Poniżej szczegóły dotyczące wizyty studyjnej, na które serdecznie Państwa zapraszamy:

**DATA WIZYTY:** 17.10 – 19.10.2016 r.

**MIEJSCE:** Województwo Opolskie

**CZAS TRWANIA:** 3 dni

**PROGRAM:**

**Dzień 1:**

**12:00** Przyjazd do Opola

**12.30** Przejazd do stawów hodowlanych, warsztaty kulinarne z przygotowania „Karpia po Niemodlińsku”

**Restauracja „Na Wyspie”** ul. Wojska Polskiego 2A Niemodlin, [www.restauracjanawyspie.com](http://www.restauracjanawyspie.com) - „Kraina karpia” wokół Niemodlina to wiele stawów rybnych i gospodarstw rybackich. Króluje tu w menu, rzecz jasna, karp po niemodlińsku, który słynie z wyjątkowo delikatnego smaku. Oczywiście spróbować można także innych lokalnych ryb. Restauracja położona jest w pobliżu parku Niemodlińskiego na cyplu otoczonym wodą, z widokiem na niemodliński zamek.

**Ok. 17.00** Przyjazd do **Zamku Moszna** (ul. Zamkowa 1, [www.moszna-zamek.pl](http://www.moszna-zamek.pl)) jednego z trzech pałaców znajdujących się na szlaku kulinarnym Opolski Bifyj. Spotkanie z organizatorami i prezentacja szlaku

Adres Korespondencyjny - Kontaktowy:  
ul. Żeromskiego 3, 45-053 Opole, tel./fax.: +48 77 44 12 521, tel./fax.: +48 77 44 12 522  
e-mail: [info@orot.pl](mailto:info@orot.pl), [info@ocit.pl](mailto:info@ocit.pl)  
[www.orot.pl](http://www.orot.pl); [www.visitopolskie.pl](http://www.visitopolskie.pl)

NIP: 754 27 48 106, KONTO BOŚ: 27 1540 1229 2055 4603 1112 0002



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”  
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej PROW 2014-2020  
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

kulinarnego Opolski Bifyj – idei szlaku, obiektów tworzących szlak kulinarny Opolski Bifyj. Zwiedzanie obiektu.

**Zamek Moszna** - porównywana do zamku Królowy Śnieżki z Disneylandu autentyczna budowla z końca XIX wieku, stworzona przez przemysłowca – fantastę Franza Huberta von Tiele-Winckler, posiada 99 wież i 365 pokoi. Restauracja z przylegającą oranżerią oraz salą z drewnianymi krużgankami tworzy niezwykłą scenografię do delektowania się posiłkiem, a w menu figurują wymyślne dania z produktów tradycyjnych i regionalnych.

**19:00** kolacja i nocleg

## Dzień 2:

**8:00** Śniadanie

**9:00** Przejazd do **Restauracji Stantin**, ul. Michała 27, Stare Siołkowice [www.stantin.eu](http://www.stantin.eu),

Restauracja położona jest na obrzeżach Stobrowskiego Parku Krajobrazowego. Kontynuuje tradycje rodzinne rozpoczęte w połowie XIX wieku przez przodka właścicieli, Konstantego zwanego Śtantinem. Śtantin to domowa, tradycyjna Kuchnia i swojska atmosfera oraz największy wybór śląskich dań na szlaku kulinarnym Opolski Bifyj. Spotkanie z właścicielami, którzy omówią najważniejsze aspekty śląskiej tradycyjnej kuchni.

**Ok. 11.00** przejazd do Kluczborka,

**12:00** Odwiedzenie kolejnego obiektu na Szlaku Kulinarnym – Hotel Spałka

**Hotel Spałka**, ul. Waryńskiego 16 Kluczbork, [www.hotelspalka.pl](http://www.hotelspalka.pl) – jedyny cztero gwiazdkowy hotel znajdujący się na Szlaku kulinarnym Opolski Bifyj. Szef kuchni znajdującej się w hotelu Restauracji Pasja, wynajduje lokalne produkty dobrej jakości, by przyrządzać z nich prawdziwe frykasy, m.in.: pstrąga z Paliwody, Regionalne odmiany jabłek czy mięte, której sok jest wykorzystywany do produkcji pysznych lodów. Warto podkreślić, że przepis na grillowaną pierś z kurczaka z kostką podaną na sosie z szyjek rakowych zdobył I miejsce w plebiscycie kulinarnym „Opolskie Smaki – rozsmakuj Opole 2014”. Spotkanie z przedstawicielami obiektu, zwiedzanie hotelu i prezentacja jego działalności, obiad

**Ok. 14.30** przejazd do Pałacu Pawłowice – warsztaty z pieczenia kołocza śląskiego

**Pałac Pawłowice**, Pawłowice 58, [www.palacpawlowice.pl](http://www.palacpawlowice.pl) - to jednej z trzech obiektów pałacowych znajdujących się na Szlaku kulinarnym Województwa Opolskiego. Pałac w Pawłowicach to odrestaurowany XIX-wieczny pałacyk, dogodny dla organizacji eventów i przyjęć, ze stylowymi wnętrzami i kompleksem plenerowym. W przyziemiu znajduje się sala regionalna z zabytkowym sprzętem kuchennym i piecem chlebowym. W lokalu spróbować można prawdziwego, certyfikowanego kołocza



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”  
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej PROW 2014-2020  
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

śląskiego. Warto nadmienić, że właściciel Pan Godyla jest prezesem Stowarzyszenia Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego.

**Ok. 17.30** przejazd i zakwaterowanie

**Ok. 20.00** Kolacja

**Dzień 3:**

**8:00** Śniadanie

**9:00** przejazd do Park Nauki i Rozrywki Krasiejów, ul. 1 Maja 10 Krasiejów, [www.juraparkkrasiejow.pl](http://www.juraparkkrasiejow.pl) – JuraPark to kompleks turystyczny i edukacyjny wraz z Muzeum Paleontologicznym chętnie odwiedzany. Zwiedzający mogą obejrzeć z bliska ok. 200 modeli prehistorycznych gadów naturalnej wielkości oraz skorzystać m.in. z multimedialnego tunelu czasu, prehistorycznego oceanarium i kina 5D. W nowoczesnym Parku Nauki i Ewolucji Człowieka dzięki technologii cyfrowej podróżnicy w czasie.

**Ok. 11:00** przejazd do Opola - spacer i zwiedzanie stolicy województwa - Wieża Piastowska, Muzeum Polskiej Piosenki, Amfiteatr

**Ok. 14:00** obiad

**Wyjazd z Opola**

**MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW: 8**

W załączeniu znajduje się karta zgłoszenia, którą należy wypełnić i odesłać do dnia **07.10.2016 r. do godziny 12:00** na adres Opolskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej: [info@orot.pl](mailto:info@orot.pl) lub na numer Fax.: 77 44 12 521 celem zapisania Państwa na listę uczestników.

Adres Korespondencyjny - Kontaktowy:  
ul. Żeromskiego 3, 45-053 Opole, tel./fax.: +48 77 44 12 521, tel./fax.: +48 77 44 12 522  
e-mail: [info@orot.pl](mailto:info@orot.pl), [info@ocit.pl](mailto:info@ocit.pl)  
[www.orot.pl](http://www.orot.pl); [www.visitopolskie.pl](http://www.visitopolskie.pl)

NIP: 754 27 48 106, KONTO BOŚ: 27 1540 1229 2055 4603 1112 0002