

*„... jest najlepszym ze wszystkich zbóż.
Ogrzewa, odżywia, wzmacnia i jest łagodniejszy od innych ziaren.
Daje człowiekowi mocne mięśnie i zdrową krew, szczęśliwy umysł
i pogodną duszę...”*

św. Hildegarda z Bingen

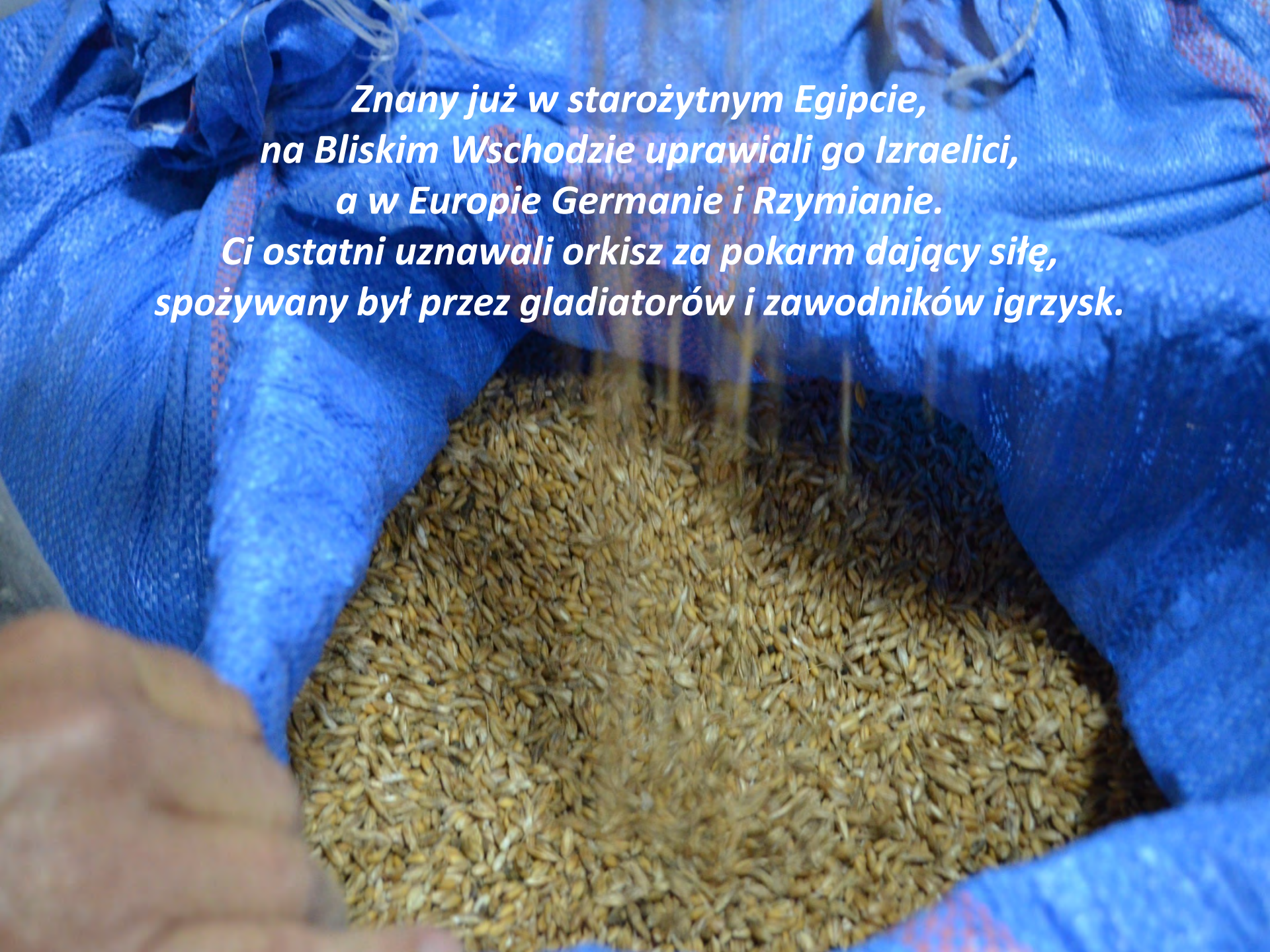


A wooden scoop is partially filled with brown orkisz (barley) grains. The scoop is made of light-colored wood and has a simple handle. The grains are small, elongated, and have a distinct reddish-brown hue. The background consists of light-colored wooden planks, suggesting a storage bin or a wooden structure. The lighting is bright, highlighting the texture of the wood and the individual grains.

ORKISZ

The image shows six large, full sacks of grain, likely wheat, arranged on a wooden pallet. The sacks are made of a blue and red striped woven material and have their tops tied with the same material. They are stacked in two rows of three. The pallet is on a tiled floor. In the background, there is a window with a decorative pattern and a wooden door. The text "Prastary gatunek zboża... odmiana pszenicy..." is overlaid on the image in a white, italicized font.

Prastary gatunek zboża... odmiana pszenicy...




*Znany już w starożytnym Egipcie,
na Bliskim Wschodzie uprawiali go Izraelici,
a w Europie Germanie i Rzymianie.
Ci ostatni uznawali orkisz za pokarm dający siłę,
spożywany był przez gladiatorów i zawodników igrzysk.*

Życiodajne zboże powraca do łask...




*Orkisz niewątpliwie zawdzięcza swoje odrodzenie
produkcji ekologicznej...*





*Należy do zbóż najmniej wymagających, jeśli chodzi o uprawę.
Jest odporny na warunki pogodowe, może być uprawiany na
ubogich glebach.*



Ziarno orkiszu i wytwarzane z niego produkty charakteryzują się niezaprzeczalnymi walorami smakowo-dietetycznymi, decydującymi o tym, że zboże to powinno być wykorzystane przede wszystkim w żywieniu człowieka.



Zawartość glutenu w mące orkiszowej jest wyższa niż w pszenicy zwyczajnej.

Orkisz jest wartościowym zbożem z uwagi na wysoką koncentrację składników pokarmowych.

*A wszystkiego dowiedzieliśmy się we wsi Radzimowice
w górach Kaczawskich...*



*... gdzie domy i budynki gospodarcze są wkomponowane
w przepiękną przestrzeń tej okolicy.*



RADZIMOWICE
Gospodarstwo ekologiczne
„DOM CHLEBA”





Specjalnością gospodarstwa jest ekologiczna uprawa orkisz, który jest przerabiany na mąki, kasze, makarony, ciasta, chleby i ma zastosowanie w wielu innych potrawach przygotowywanych dla gości na żywym ogniu.

DOM ZBOŻA...

...obiekt z silosem, wiatą, młynem i przetwórną orkiszu.

Wewnątrz MATKA Z. BOŻA...



...cudowni gospodarze, doskonały chleb, smakowite podpłomyki...



***Właściciele Władysława Gil i Wiktor Urbańczyk
od 25 lat upiększają swoją zagrodę.***

***W 2008 zajęli I miejsce na Dolnym Śląsku
w kategorii gospodarstw agroturystycznych,
a w 2011 w konkursie ogólnopolskim „Rolnik – Farmer Roku”
otrzymali „Złote Jabłko”
za działalność na rzecz promowania rolnictwa ekologicznego.***

***Ścieżki, sągi, stoły, ławy, krzewy, drzewa, kwiaty,
ogródki warzywne...
Mur z kamienia rodzimego...***

Wszystko podkreśla niezwykły urok tego miejsca!



Czy jest jeszcze gdzieś prawdziwa ta wieść...

...zielona, pachnąca lnem...?





























← WC









JESLIŚ STRUDZONY ZNIŻĄ SIĘ TE PROGI
I SPOCZYNEK CIĘ CZEKA.

JESLIŚ ZNEKANY ROZSZERZA SIĘ ŚCIANY
I SPOKÓJ TU ZNAJDZIESZ.









Taka wieś... tylko 10 km od Bolkowa!

Na Dolnym Śląsku!

ZACHĘCAMY DO WIZYTY!

Grzegorz Babiarz i Marcel Wiśniewski
Zespół Szkół – Gimnazjum nr 1
ul. Lubawska 8
58-400 Kamienna Góra