**Nasze, najlepsze, lokalne – Dolina Strugu zaprasza**

**Dolina Strugu – mikroregion położony w centralnej części Podkarpacia, w dużej mierze ukierunkowany jest na produkcję ekologicznej, nieprzetworzonej żywności oraz agroturystykę. Region dynamicznie rozwija się dzięki wsparciu ze Szwajcarii, promowaniu wysokiej jakości produktów spożywczych oraz wzrostowi zapotrzebowania na zdrowe, tradycyjne jedzenie.**

W Dolinie Strugu działają gospodarstwa rolne trudniące się wytwarzaniem ekologicznych mięs, serów, miodów, owoców i warzyw, domowych ciast i przetworów oraz tradycyjnych chlebów. Kazimierz Jaworski, prezes Stowarzyszenia Dolina Strugu, podkreśla, że region obfituje dzięki temu w pyszną żywność o wysokich walorach odżywczych, jaką trudno jest znaleźć w innych rejonach kraju. Dodatkowo lokalny folklor, tradycje rzemieślnicze i walory przyrodnicze sprawiają, że do Doliny Strugu ściągają turyści spragnieni poznać kulturę Podkarpacia.

**Rozsmakujmy się w Dolinie Strugu**

Rolnicy prowadzący działalność w Dolinie Strugu zajmują się wytwarzaniem różnorodnej żywności. Gospodarstwo Zuza, należące do Lucyny Cwynar, zajmuje się produkcją serów i twarogów z mleka koziego. Ich właściwości zdrowotne są odmienne od walorów odżywczych serów i twarogów mlecznych – wyroby z mleka koziego są lekkostrawne, odpowiednie dla alergików, małych dzieci i osób cierpiących z powodu chorób układu pokarmowego.

W Dolinie Strugu wytwarza się ponadto certyfikowany miód spadziowy, który powstaje jedynie w tym regionie. Miód jest wytwarzany ze spadzi z jodły podkarpackiej. Czyste powietrze, gleba i wody sprawiają, że w miodzie spadziowym nie ma żadnych szkodliwych substancji, a jego walory zdrowotne są znacznie wyższe niż w przypadku miodów wielokwiatowych, lipowych czy rzepakowych, wytwarzanych w innych rejonach kraju. Wytwarzaniem miodu spadziowego w Dolinie Strugu zajmuje się Izydor Guzik, gospodarz prowadzący pasiekę w Hermanowie. Pszczelarz pozyskuje również pyłek i propolis – pyłek jest jednym z najbardziej wartościowych, naturalnych produktów białkowych, natomiast propolis jest znanym od wieków, bardzo silnym antybiotykiem, który wykorzystuje się do produkcji ekstraktów spirytusowych, płukania gardła przy anginie ropnej oraz jako środek na oparzenia i rany.

Dawid Jaworski z Chmielnika zajmuje się hodowlą krów rasy galloway, które przez cały rok przebywają na pastwisku. Bydło latem żywi się trawą, a zimą jest dokarmiane jedynie sianem, co sprawia, że jego mleko i mięso jest znacznie bardziej wartościowe niż nabiał z krów żywionych paszami. Dawid Jaworski prowadzi również gospodarstwo agroturystyczne.

**Wczasy pod gruszą, czyli wypoczynek w Dolinie Strugu**

W Dolinie Strugu działają gospodarstwa agroturystyczne, które każdego roku goszczą tysiące turystów z całego kraju. Kazimierz Jaworski zaznacza, że nad rzeką Strug szukają wypoczynku osoby chcące poznać lokalne dziedzictwo kulturalne, a także skorzystać z licznych tras rowerowych i pieszych, przebiegających w okolicach zabytkowych kościołów, pięknych, dworskich zabudowań oraz skromnych, tradycyjnych zabudowań chłopskich. Do Doliny Strugu ściągają również osoby szukające wsparcia duchowego, które można otrzymać w lokalnych sanktuariach, między innymi u Ojców Dominikanów w Borku Starym.

Jednym z gospodarstw agroturystycznych w regionie jest Boska Dolina. Jej właściciel, Antoni Bosek, promuje agroturystykę jeździecką oraz prowadzi działania edukacyjne z zakresu agroturystyki i ekologii. Turyści mogą konno przemierzać pagórkowate tereny, okoliczne lasy i potoki, co stanowi dla nich wspaniałą atrakcję. Ponadto w Boskiej Dolinie założono stawy, w których wędkarze mogą łowić ryby i przygotowywać z nich pyszne posiłki. Jazdę konną w Dolinie Strugu promuje także Paulina Hałys-Urban, prowadząca stadninę koni Palomino. Stadnina świadczy usługi dla lokalnych gospodarstw agroturystycznych, organizując przejażdżki bryczką, wycieczki konne i inne atrakcje dla przyjezdnych.

Dawid Jaworski z Chmielnika prowadzi natomiast hodowlę konika polskiego i posiada jako atrakcję dla turystów pięć bawołów wodnych. Dodatkowo u Dawida Jaworskiego znajduje się staw rybny. Właściciel gospodarstwa podkreśla, że [**Dolina Strugu**](http://www.portal.strug.net/) jest idealnym miejscem dla osób szukających odskoczni od codziennego zgiełku i pędu życia.

Kazimierz Jaworski podkreśla, że agroturystyka i produkcja ekologicznej żywności w regionie z pewnością będą się dalej rozwijać. Wsparcie ze strony Szwajcarii oraz udane dotychczasowe inwestycje i wzrost zainteresowania lokalnymi produktami powodują, że zachęcenie kolejnych gospodarzy do dołączenia do programu rozwoju Doliny Strugu jest proste. Ponadto Kazimier Jaworski zaznacza, że region jest zagłębiem spółdzielczości, co jest gwarancją sukcesu każdego przedsięwzięcia mającego na celu rozwój terenów wiejskich na Podkarpaciu. Mieszkańcy Doliny Strugu chętnie przystępują do projektu, korzystając ze wsparcia finansowego oraz z pomocy życzliwych osób, którym udało się rozpocząć ekologiczną produkcję rolną lub założyć doskonale prosperujące gospodarstwa agroturystyczne.