

Zabytkowa Osada Młyńska

Informacje:

- Adres: **Osada Młyńska, Roztoka Brzeziny 105; 33-316 Gródek nad Dunajcem; powiat Nowy Sącz**
- Email: **michał-winiarski@wp.pl**
- WWW: **<https://www.facebook.com/mlynroztoka>**
- Facebook: **Młyn Roztoka**
- Facebook: **Fundacja Osada Młyńska**
- Telefon: **788 175 741**
- GPS: **Dojazd**

Zabytkowa Osada Młyńska Roztoka-Brzeziny 105 (Michał Winiarski)

Osada Młyńska składa się z domu młynarza (w którym znajduje się prywatne muzeum z pamiątkami po Józefie Winiarskim), stodoły (z tradycyjnymi sprzętami niezbędnymi do pracy młyna, wystawą starych projektów młyna oraz zdjęciami - pamiątką dawnego życia tego miejsca - jest to doskonałe miejsce na prowadzenie wszelkiego rodzaju warsztatów), stajni i starego, zrewitalizowanego trzykondygnacyjnego młyna. Ostatnim miejscem wchodzącym w skład kompleksu jest tartak. Malowniczy ogród otaczający Osadę gości również stare sprzęty czekające na renowację w przyszłości. Taka funkcja wpisana jest również w statut fundacji, którą prowadzi właściciel Osady Młyńskiej. Cały kompleks osady młyńskiej jest pod ochroną konserwatora zabytków.

Od kilku lat odbywają się tutaj zajęcia edukacyjne zarówno dla młodzieży, jak i grup zorganizowanych. Osada stała się domem dla cyklicznych imprez takich jak Europejskie Dni Dziedzictwa czy Międzynarodowy Dzień Młynów. Od 2016 roku funkcjonuje tutaj prywatne muzeum młynarstwa. Celem utworzenia muzeum było pokazanie różnorodności kultury wiejskiej, zebranie różnorodnych przedmiotów związanych zarówno z kulturą ludową regionu nowosądeckiego, jak i historią samego młynarstwa jako rzemiosła. Warto podkreślić, iż tego typu młynów już prawie nie ma - na terenie powiatu nowosądeckiego przetrwały tylko dwa, w tym jeden w Osadzie Młyńskiej. Jest to jeden z nielicznych takich obiektów zachowanych na całym Pogórzu Rożnowskim, a tym co go wyróżnia jest to, że kompleks zachował się w wersji praktycznie oryginalnej. Zwiedzanie młyna to nie tylko sama opowieść i oprowadzanie - mamy szansę zobaczyć jak działa młyn podczas pracy i jak powstaje mąka produkowana w tradycyjnym młynie.

Sercem młyna jest stary, 130 - letni unikatowy młewnik, który został pieczołowicie i zgodnie z zasadami odrestaurowany (remont trwał aż 2 lata) i funkcjonuje do dzisiaj. Co więcej - w trakcie zwiedzania można zobaczyć cały proces pracy młyna i wytwarzania mąki. Możemy zobaczyć eksponaty związane z tym rzemiosłem: belki, łopatki, ćwierci (komplet miarek do określenia wagi), drewniane i metalowe szufelki (niektóre były ręcznie dłubane, robione z drewna), pałki młynarskie, olejaki, sita, przetaki, a nawet prawdziwe skórzane buty młynarza robione na zamówienie.

Młyn został stworzony wg XIX - wiecznych wzorów, jest świetnie zaprojektowany tak, by funkcjonować jak jeden organizm złożony z wielu części. Jest piwnica (maszynownia), część centralna - z młewnikiem (serce młyna), a na kolejnym piętrze znajduje się odsiewacz i system górnej pędni. Stworzono to w taki sposób, by młynarz z poziomu centralnego mógł sterować pracą całego młyna. Znajduje się tutaj również spichlerz, w którym magazynowane jest zboże. W górnej części młyna może się znajdować nawet kilka ton zboża, opracowano specjalny system transportowania go na górę. W pracy bierze udział również łuszczarka,

która wstępnie oczyszcza zboże z zanieczyszczeń i podaje je do tzw. elewatora. Proces mielenia mąki jest dość skomplikowany, pierwszy przemiał mąki wychodzi żółty - zalecane jest mielenie mąki minimum dwa do czterech razy. W procesie ponownego przemiału kluczowe są m.in. zapadki i elewator. Cały proces trwa kilka godzin, a jego koniec obwieszczał głośno dzwoniący dzwonek.

Bliskość takiej atrakcji jak Jezioro Rożnowskie jest świetnym sposobem do połączenia wizyty nad jeziorem z poznawaniem lokalnej kultury i tradycji.

- **18 marca 2021 roku pan Michał Winiarski otrzymał:**

Wyróżnienie w konkursie Województwa Małopolskiego o nagrodę im. Mariana Korneckiego za rok 2020 za wybitne osiągnięcia w dziedzinie ochrony i opieki nad zabytkami architektury drewnianej.

Zapraszamy do Osady Młyńskiej!

Google Maps:

Artykuł przygotował Michał Winiarski.