

Przewodnik po

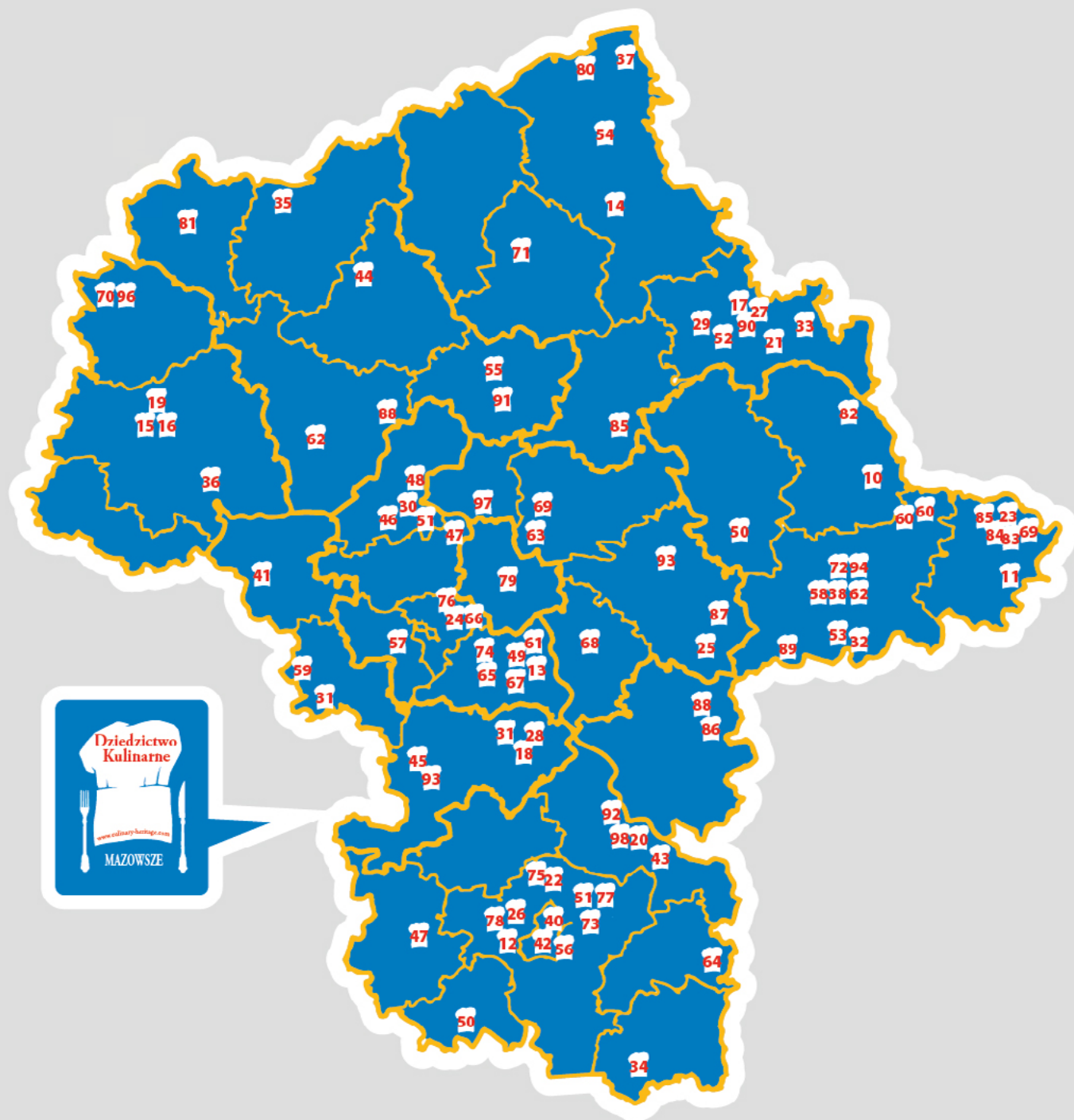
Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze

Egzemplarz bezpłatny | 2020 ISBN | 978-83-65912-43-5

Mazowsze.
serce Polski



Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze



Adam Struzik

Marszałek Województwa Mazowieckiego



Piękno Mazowsza wynika z jego różnorodności, historii, kultury i tradycji. Pielęgnując regionalne tradycje, nie można zapomnieć o tych związanych z kuchnią. Nasz region oferuje tradycyjne potrawy, które gościły w minionych wiekach na stołach szlachty, mieszczan oraz chłopów.

Samorząd Województwa Mazowieckiego dokłada starań, aby wyselekcjonować produkty regionalne, wyróżniające się jakością i tradycyjnym, niepowtarzalnym smakiem. Uczestnictwo w Sieci Dziedzictwa Kulinarного mazowieckich producentów jest przykładem na to, że lokalna kuchnia jest doskonałym sposobem na promocję regionu w Polsce i na świecie.

Serdecznie zapraszam mazowieckich producentów rolnych, restauratorów, przetwórców żywności do przystępowania do Sieci Dziedzictwa Kulinarного Mazowsze. Razem sprawmy, aby podróż po Mazowszu była nie tylko malownicza, ale również smaczna.

Janina Ewa Orzełowska

Członek Zarządu Województwa Mazowieckiego



Świadomość konsumentów przy wyborze produktów spożywczych stale wzrasta. Coraz chętniej sięgamy po produkty ekologiczne, lokalne oraz tradycyjne.

Mazowsze może pochwalić się wieloma produktami tradycyjnymi. Regionalna kuchnia to element naszego dziedzictwa kulturowego.

Od 2008 roku województwo mazowieckie jest członkiem Europejskiej Regionalnej Sieci Dziedzictwa KulinarneGO. Głównym celem regionów zrzeszonych wokół tej idei jest promocja regionalnej żywności opartej na lokalnych produktach. Przykład Sieci Dziedzictwa KulinarneGO wskazuje, że sukces w branży spożywczej nie zawsze musi iść w parze z masową produkcją. Dobry produkt może powstać także na bazie tradycyjnych, czasem zapomnianych receptur przy użyciu lokalnych surowców.

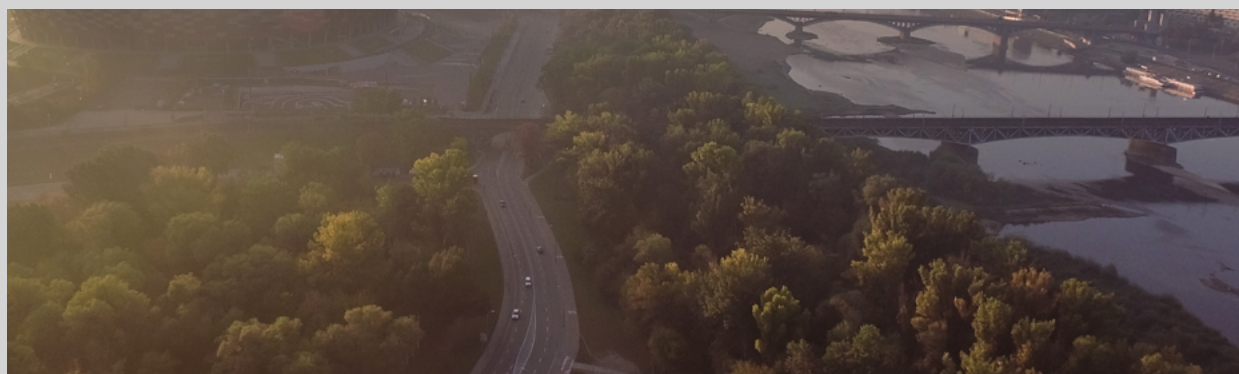
Mazowsze



Mazowsze, zwane „sercem Polski”, to region pod wieloma względami wyjątkowy. To tu splatają się arterie trzech ważnych rzek – Wisły, Bugu i Narwi. Tu mieści się stolica kraju, a stare harmonijnie łączy się z nowym, tworząc przestrzeń docenianą zarówno przez mieszkańców, inwestorów, jak i turystów przybywających z innych części kraju czy świata, żeby właśnie tu stworzyć swój dom.

Województwo mazowieckie, będąc największym w kraju (powierzchnia 35 598 km²), stanowi miejsce zamieszkania dla ponad 13 proc. ludności Polski. Większość mieszkańców osiedla się w aglomeracji warszawskiej, gdzie dostępnych jest wiele miejsc pracy, ale także miejsc rekreacji, kultury czy sportu. Pozostałe tereny, słabiej zurbanizowane, zajmuje bogata nizinna przyroda. W pociętym dorzeczami, zielonym krajobrazie perłą – oprócz licznych rezerwatów – pozostaje Puszcza Kampinoska, będąca pamiątką po czasach, gdy Mazowsze znajdowało się w większości pod władaniem dziewiczej leśnej fauny i flory.

Przez wiele stuleci mieszkająca w niedostępnych borach, pośród bagnisk ludność rozwijała własną, odrębną kulturę i pielęgnowała miejscowe obyczaje bez wpływów z zewnątrz. Silna więź łącząca mieszkańców poszczególnych terytoriów długo nosiła znamiona wspólnoty rodowej, a staranne kultywowanie tradycji stanowiło podstawę poczucia przynależności. Tutejsi jednak szybko uczyli się budowania coraz większych wspólnot opartych na współpracy i wzajemnym wsparciu, do czego niewątpliwie skłaniała dzika przyroda Mazowsza, bardzo hojna, lecz niekiedy – także i surowa. I chociaż dzisiaj świetnie skomunikowana z innymi europejskimi stolicami Warszawa tętni życiem, „serce Polski” nadal bije z rytmem natury, która w wielu miejscach trwa nienaruszona cywilizacyjnymi przemianami. Ów odwieczny rytm pór roku – tak wyraźny dzięki rozległym sadom owocowym, ptasim wędrówkom wzdłuż rzek, zmianom barw na polach uprawnych – zdaje się inspirować mieszkańców Mazowsza, którzy niejednokrotnie starają się powrócić do korzeni i czerpać z lokalnych tradycji.





Niezwykle cenne w czasach unifikacji, bo tak autentyczne – ślady tego, co dawne, znaleźć tu można w folklorze: w ratowanych przed zapomnieniem obrządkach ludowych, rękodzielnictwie i regionalnej kuchni, bardzo urozmaiconej i dobrze zachowanej. W czasach, kiedy na wielu stołach króluje jedzenie z supermarketu i kuchnia typu fast food, rezerwuar staropolskich receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie okazuje się dla wielu nie tylko interesującą smakowo, lecz także zdrową alternatywą.

Nie byłoby jednak regionalnej kuchni bez produktów tutejszego rolnictwa i sadownictwa. Żyzne nadrzeczne gleby stanowią wspaniałą bazę pod uprawę, co sprawia, że czynne rolniczo zajmuje aż 65 proc. ziem województwa. Zdecydowanie Mazowsze można nazwać nie tylko sercem kraju, lecz także jego spichlerzem. To tutaj rodzi się 40 proc. polskich owoców. Zbierane tu warzywa i zboża stanowią znaczną część krajowej produkcji, a dzięki licznym pastwiskom województwo mazowieckie przoduje w produkcji mleka i mięsa.

Warto wspomnieć, że coraz więcej rolników sięga po tradycyjne, naturalne metody uprawy, rezygnując ze sztucznych nawozów na rzecz rolnictwa zrównoważonego, a mazowieckie wioski szczycą się czystą przyrodą. Zebrane plony, mleko czy mięso coraz częściej, zamiast trafić między tryby maszyn, przetwarzane są tu ręcznie lub naturalnymi sposobami, jak przed wiekami. Nie wielkie manufaktury serów, młyny wodne, rodzinne piekarnie czy firmy zajmujące się przetwórstwem owoców domowymi metodami są na to najlepszym dowodem. Nieskażona, niezwykle bujna i urozmaicona flora Mazowsza pozwala też na prężny rozwój tej prastarej, szlacheckiej działalności, jaką jest pszczelarstwo. Warszawa, będąca bardzo ważnym ośrodkiem naukowym i artystycznym, przoduje w poszukiwaniu nowych filozofii życia, i wydaje się, że to także jej bliskości region zawdzięcza coraz szerzej zauważany tu „zwrot ekologiczny”. Pogłębiająca się świadomość wpływu człowieka na zmiany klimatu skłania wielu mieszkańców do prowadzenia ekologicznej działalności rolniczej, która nie zaburza naturalnej równowagi w środowisku. Na terenie województwa mazowieckiego zarejestrowano już ponad 1000 certyfikowanych gospodarstw ekologicznych.

To właśnie one otwierają swoje progi dla gości chcących odpocząć od miejskiego pośpiechu i hałasu na łonie natury, a przy tym poznać zwyczaje wsi. W tych miejscach można nie tylko podrapać krowę za uchem, lecz także posmakować regionalnej kuchni opartej na produktach z okolicznych gospodarstw i odkryć różnorodne oblicza dawnej kultury ludowej. Hotele i pensjonaty powstają także w obfite rozsianych po okolicy odrestaurowanych dworach i pałacach, w których poczuć można ducha szlacheckiej kultury staropolskiej.

Jak widać, Mazowsze jest barwne i różnorodne, dające szereg możliwości do życia, odpoczynku czy realizowania swoich zainteresowań. Strategiczne położenie „w sercu” Polski tylko ułatwia sięgnięcie po którąś z nich!

Produkty Tradycyjne

Wytwarzanie, ochrona i promocja tradycyjnej żywności odgrywa w Polsce oraz w Unii Europejskiej coraz bardziej znaczącą rolę. Aby ułatwić identyfikację regionalnych przysmaków stworzona została Lista Produktów Tradycyjnych. Lista prowadzona jest przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi przy współudziale Marszałków Województw.

Podstawą wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych jest wytwarzanie produktu według tradycyjnych metod, wykorzystywanych od co najmniej 25 lat. Stosowanie wiekowych receptur, pozwala na uzyskanie wyrobu wysokiej jakości, powiązanego z dziedzictwem kulturowym regionu, z którego pochodzi. Dziedzictwo kulinarne jest przecież ważnym elementem tożsamości społeczności lokalnej.

Lista pozwala na zbieranie i rozpowszechnianie informacji związanych z wytwarzaniem tradycyjnych wyrobów. Wpis na Listę wyróżnia produkt spośród innych, co jest ważne wobec silnej konkurencji na rynku produktów spożywczych. Lista Produktów Tradycyjnych wskazuje konsumentom bogactwo kulinarne regionu. Ułatwia wybór żywności wysokiej jakości. Przyczynia się również do rozwoju turystyki kulinarnej. Przybywający na Mazowsze coraz częściej zainteresowani są nie tylko wędrownkami i zwiedzaniem, ale także posmakowaniem pysznej, regionalnej kuchni.



Idea Europejskiej Regionalnej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego

Idea Europejskiej Regionalnej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego narodziła się w 1995 roku dzięki współpracy szwedzkiej Skanii i duńskiej wyspy Bornholm. Głównym jej celem jest rozwój regionów, który odbywa się poprzez promowanie tradycyjnej, regionalnej żywności, wytwarzanej z lokalnych produktów.

Koncepcja Sieci opiera się na wspólnym, rozpoznawalnym logo, ustalonych kryteriach członkostwa oraz wspólnych działaniach promocyjnych prowadzonych na poziomie regionalnym i europejskim.

Obecnie Sieć zrzesza 47 regionów z 13 krajów, a Polska jest krajem posiadającym najsilniejszą reprezentację wśród regionów. Liczba członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze liczy 98 podmiotów.

Tradycyjne wędliny, pyszne sery, nalewki czy ekologiczne owoce to tylko niektóre produkty, wytwarzane przez producentów należących do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze. W restauracjach i gospodarstwach agroturystycznych goście posmakują staropolskich potraw: żurku na serwatce, babki ziemniaczanej, kaczki z nadzieniem czy fafernuchów. Potrawy wytwarzane są według tradycyjnych receptur z surowców pochodzących z Mazowsza. Producenci zrzeszeni w Sieci doceniają lokalne produkty, ponieważ wiedzą, że są one najwyższej jakości.





Miody,



Oleje,



Piekarnie, cukiernie, mąka,



Soki i przetwory,



Mięso, wędliny, ryby,



Nabiał,



Restauracje, hotelarstwo,



Agroturystyka,



Alkohole,



Dania,

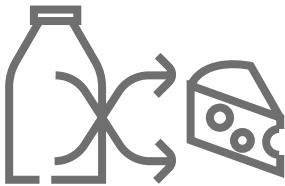


Gospodarstwa owocowo-warzywne.



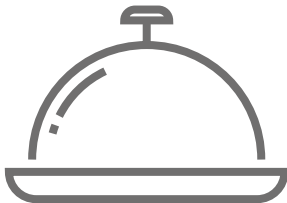
Rolnicy, ogrodnicy,
sadownicy,
gospodarstwa rybackie,

11–37



Przetwórcy żywności,

38–75



Restauracje, inne punkty
gastronomiczne oraz
obiekty usług hotelarskich
i agroturystycznych,

76–102



Hurtownicy,
sprzedawcy detaliczni.

103–106

Pasieka Nadbużańska



Powiat

sokołowski

Adres

Skrzeszew 76, 08-307 Repki



[facebook.com/pages/category/Health-Food-Store/
Pasieka-Nadbu%C5%BCa%C5%84ska-463038493831930/](https://facebook.com/pages/category/Health-Food-Store/Pasieka-Nadbu%C5%BCa%C5%84ska-463038493831930/)

Z jednej strony szumi las, z drugiej – leniwym nurtem płynie Bug, a pośrodku stoi gąszcz kolorowych uli. W Pasiece Nadbużańskiej pozyskuje się miód o niezwykłych walorach smakowych, które zawdzięcza położeniu w odosobnionej miejscowości Skrzeszew – z dala od miejskich zanieczyszczeń, pośród łąk i zagajników obfitujących w rośliny miododajne najróżniejszych gatunków. Pszczele gospodarstwo powstało w 1963 roku, a tradycje przechodzą tu z pokolenia na pokolenie. Pszczoły państwa Kunickich wytwarzają miód wszelkiego rodzaju, a ponadto w pasiece można nabyć ręcznie rzeźbione świece z wosku pszczelego i wysłuchać historii z życia roju.

” Z jednej strony szumi las, z drugiej – leniwym nurtem płynie Bug, a pośrodku stoi gąszcz kolorowych uli.

Pasieka „Mała Pszczółka”



Powiat łosicki

Adres Stara Kornica 119, 08-205 Stara Kornica

Mała Pszczółka to pasieka o wielopokoleniowej tradycji, prowadzona sprawdzonymi metodami (z minimalną ingerencją w obyczaje pszczół) i wcale nie taka mała, bo licząca aż 50 pszczelich rodzin, a do tego planująca dalszy rozwój. Podopieczne pasieki wypasają się na okolicznych łąkach zielnych, w efekcie czego wytwarzają miód wielokwiatowy. Oprócz naturalnych miodów przedsiębiorstwo oferuje także pierzę i propolis oraz ręcznie wykonane ozdobne świece woskowe.



Pasieka Murawscy Łukasz Murawski



Powiat radomski

Adres Wola Waławowska 24a, 26-625 Wolanów



facebook.com/
pasiekamurawscy/

Pasieka Murawscy mieści się w Woli Waławowskiej, ale pszczoły z niejednego kwiatu zbierały już miód – pasieka ma charakter wędrowny, a pszczoły „wypasane” są akurat tam, gdzie mogą zebrać właściwy pyłek, żeby wytworzyć konkretny miód gatunkowy. Stąd niezwykle bogata oferta produktów, od klasycznych miodów wielokwiatowych, lipowych i gryczanych, przez malinowe, fasolowe czy rzepakowe, aż po rzadkie miody wiśniowe i wrzosowe. Pasieka nie tylko nadąża za najnowszymi pszczelarskimi trendami, lecz także zbiera liczne wyróżnienia i nagrody za wyjątkową jakość wyrobów, do których, oprócz miodów, zaliczyć można także pierzgę i propolis.



Tęczowa Pasieka



Powiat piaseczyński

Adres Cieciszew 11, 05-520 Konstancin-Jeziorna



teczowapasieka.pl

Bursztynowy, beżowy, złocisty, rubinowy, brunatny – to tylko niektóre z kolorów, jakie znaleźć można w Tęczowej Pasiece. Ukryta w bujnej zieleni prarczcza Wisły, w wiosce Cieciszew, pasieka wytwarza kilka odmian miodów, z których wiele dostępnych jest w wariacie kremowanym. Tutejsze pszczoły mają się wyjątkowo dobrze, bo okolica nieskażona jest pestycydami. Sprzedaż miodów prowadzona jest na miejscu i na dowóz. Ponadto opiekujący się pszczelim inwentarzem gospodarze organizują liczne warsztaty dla dzieci, pokazy wyrobu świec woskowych oraz wykłady przybliżające zagadnienia pszczelarskie.



Pasieka Kurpik Teresa i Czesław Niedźwiedzcy/Pasieka Kurpik Junior



Powiat ostrołęcki

Adres ul. Marii Konopnickiej 5, 07-415 Olszewo-Borki



facebook.com/
KurpikJunior/

Maj, czerwiec i lipiec to najbardziej pracowite miesiące dla pszczół z prowadzonych przez rodziców i syna pasiek Kurpik i Kurpik Junior – to wtedy wytwarzane są najchętniej kupowane miody nektarowe. W gospodarstwach pasiecznych dostępne są miody wielokwiatowe oraz odmianowe: mniszkowy, lipowy, gryczany, rzepakowy i akacjowy. Dostać można tu także cenny miód spadziowy oraz pierzę czy propolis. Sprzedaż wyrobów odbywa się bezpośrednio w gospodarstwie oraz na lokalnych stoiskach. W wolnych chwilach pszczelarze biorą zaś udział w imprezach popularyzatorskich i rozpowszechniają wiedzę o miodobranii.

” **Maj, czerwiec i lipiec to najbardziej pracowite miesiące dla pszczół i właścicieli pasiek. W wolnych chwilach pszczelarze biorą udział w imprezach popularyzatorskich i rozpowszechniają wiedzę o miodobranii.**

Miodziarze Sp. z o.o.



Powiat płocki

Adres Srebrna 12 B, 09-411 Biała



pasiekisadowskich.pl,
facebook.com/
pasiekisadowskich

W uroczym sadzie w Białej stoją rzędy błękitno-żółtych uli. To pasieki rodziny Sadowskich, przedsięwzięcie z niezwykłym tempem rozwoju – założone w 2009 roku, w ciągu kilku lat dorobiło się 100 milionów pszczół. Podopieczne „Miodziarzy”, jak na siebie mówią pasjonaci pszczelarstwa skupieni wokół firmy, wytwarzają szeroką gamę miodów, ale na tym się nie kończy oferta gospodarstwa, bo oprócz miodów tradycyjnych powstają tu także miody z najróżniejszymi dodatkami (kakao, przyprawy, orzechy, owoce), produkty pszczele (propolis, pyłek, pierzga), a w sklepie znaleźć można nawet miodowe kosmetyki. Ponadto produkty Sadowskich wyróżniają się pięknie zaprojektowanymi opakowaniami i można je kupić z każdego miejsca w Polsce dzięki sprzedaży internetowej.



Bartnik Mazowiecki



Powiat

płocki

Adres

Bronisławy 16 B, 96-500 Bronisławy



bartnikmazowiecki.pl

[facebook.com/
bartnikmazowiecki/](https://facebook.com/bartnikmazowiecki/)

bartnikmazowiecki/

Bartnik Mazowiecki to pasieka, która powstała dzięki pasji przekazywanej z pokolenia na pokolenie od 1980 roku. Dziś kilkaset pracowitych pszczelich rodzin wytwarza tu najróżniejsze odmiany miodu, sprzedawanego także w wersjach urozmaiconych nietypowymi dodatkami. Miód z truskawką, z miętą, z cynamonem? Bartnik ma je w swojej ofercie, w słoiczkach z estetycznymi, kolorowymi etykietami, także w zestawach prezentowych – a wszystko dostępne jest w sklepie internetowym. Ponadto firma oferuje interesujący pomysł na podziękowanie gościom weselnym – małe miodki ślubne w spersonalizowanych opakowaniach. W sklepie można nabyć także pyłek pszczeli oraz akcesoria do podawania miodu.



Mirosław Pędzich



Powiat ostrowski

Adres ul. Legionowa 53, 07-300 Ostrów Mazowiecka

W pasiece Mirosława Pędzicha pszczoły uwijają się nad produkcją nagradzanego miodu wierzbowo-mniszkowego oraz innych miodów kwiatowych i leśnych, lecz opiekun pasieki jest nie mniej pracowity. Pan Pędzich tradycyjną metodą, na użytek własny i w celach promocyjnych, wytwarza Miód Pitny Trójniak Domowy z dodatkiem ziół i przypraw korzennych (imbir, chmiel, jałowiec i goździki). Istna miodowa uczt!

” **Pan Pędzich tradycyjną metodą, na użytek własny i w celach promocyjnych, wytwarza Miód Pitny Trójniak Domowy z dodatkiem ziół i przypraw korzennych.**

Tuszyńscy Miody z Tradycjami



Powiat

grójecki

Adres

Palczew 35, 05-660 Warka



miodyztradycjami.pl

facebook.com/Tuszynscy

Gospodarstwo pasieczne rodziny Tuszyńskich działa od 1946 roku, czerpiąc z dawnej tradycji miodobrania, którą uzupełnia fachowa wiedza o nowoczesnym pszczelarstwie wyniesiona ze Studium Pszczelarstwa w Pszczelej Woli. W Warce, nad wodami Pilicy dorodne pszczoły produkują kilka rodzajów miodu, między innymi rzepakowy, akacjowy, lipowy czy gryczany, a właściciele udoskonalają efekt pracy pszczół interesującymi dodatkami, na przykład owocowymi, oferują także pyłek kwiatowy z domieszką liofilizowanych owoców. Miody można kupić w spersonalizowanych zestawach prezentowych. Produkty dostępne są na miejscu i w sklepach z żywnością ekologiczną.



W Warce, nad wodami Pilicy dorodne pszczoły produkują kilka rodzajów miodu, między innymi rzepakowy, akacjowy, lipowy czy gryczany, a właściciele udoskonalają efekt pracy pszczół interesującymi dodatkami, na przykład owocowymi

Gospodarstwo Pasieczne Borowskie Miody



Powiat

płocki

Adres

ul. Grabowa 2, 09-400 Maszewo Duże



facebook.com/gospodarstwowpasieczneborowskie-miody

Rzędy zielono-niebieskich uli na tle gęstego boru to znak rozpoznawczy rodzinnej pasieki Borowskie Miody, pasieki o wielopokoleniowej tradycji. Część pszczół prowadzi ustatkowany tryb życia, zbierając pyłki w Brudzeńskim Parku Krajobrazowym, część jest wożona na pożytki, dzięki czemu w ofercie państwa Zalewskich można znaleźć bardzo liczne odmiany miodów, ale nie tylko! Amatorzy miodów z domieszkami, ziołomiodów, miodów smakowych, także mogą przebierać w produktach dostępnych w sklepie internetowym, na jarmarkach i targach. Gospodarze sprzedają do tego pszczele matki i chętnie podzielą się doświadczeniami z każdym adeptem sztuki pszczelarskiej.



Amatorzy miodów z domieszkami, ziołomiodów, miodów smakowych, także mogą przebierać w produktach dostępnych w sklepie internetowym, na jarmarkach i targach. Gospodarze sprzedają do tego pszczele matki i chętnie podzielą się doświadczeniami z każdym adeptem sztuki pszczelarskiej.

Pasieka Stanisławice- Witold Adamski



Powiat kozienicki

Adres Stanisławice 76, 26-900 Kozienice



[facebook.com/pages/category/Health-Food-Store/
Pasieka-Nadbu%C5%BCa%C5%84ska-463038493831930/](https://facebook.com/pages/category/Health-Food-Store/Pasieka-Nadbu%C5%BCa%C5%84ska-463038493831930/)

Miody Kozienickie powstają pod okiem pana Adamskiego, Mistrza Pszczelarskiego i prezesa lokalnego oddziału Związku Pszczelarzy. Pan Adamski pasję przejął po teściu, lecz stale poszerza swoją wiedzę pszczelarską. W ramach przedsięwzięcia, na skraju wyjątkowo czystej Puszczy Kozienickiej, działają zarówno stacjonarne, jak i wędrownie pasieki – w sumie aż 80 uli. Powstają tu miody akacjowy, lipowy, wielokwiatowy, spadziowy liściasty oraz spadziowy iglasty, ponadto można zaopatrzyć się w plastry z pierzgą w miodzie, pyłek i kit pszczeli.

**” Miody Kozienickie powstają pod okiem pana
Adamskiego, Mistrza Pszczelarskiego i prezesa
lokalnego oddziału Związku Pszczelarzy.**

Gospodarstwo Pasiczne Tomasz Dąbrowski



Powiat ostrowski

Adres ul. Wspólna 12, 07-319 Prostyń

W nieskażonej cywilizacją, lesistej okolicy, nieopodal rezerwatów przyrody, pyłek zbierają pszczoły pana Dąbrowskiego. W 60 ulach powstaje następnie wysokiej jakości, naturalny miód, który swoje właściwości zawdzięcza nie tylko pracy pszczół, lecz także bogatej wiedzy i doświadczeniu ich opiekuna. Oprócz miodu, w pasiece do nabycia są także produkty pszczele!



Pasieka pod Gruszami Agnieszka i Stanisław Komorowscy



Powiat radomski

Adres Czarny Ług 21, 26-660 Jedlińsk

Państwo Komorowscy swoją przygodę z pszczelarstwem zaczęli od zakupu trzech uli, dzisiaj ich pasieka liczy około stu pni pszczelich. Pszczoły pracują zarówno na miejscu, w Czarnym Ługu, jak i na pożytkach nad brzegami rzeki Radomki, gdzie rozpieszczane są przez różnorodność i bujność flory. Pasieka pod Gruszami oferuje dwie odmiany miodu: faceliowy (wyróżniony Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego w 2017 roku) i rzepakowy kremowany.



Gospodarstwo Sadownicze „Ekoturystyka w Raju”



Powiat łosicki

Adres ul. Spokojna 2, 08-220 Sarnaki

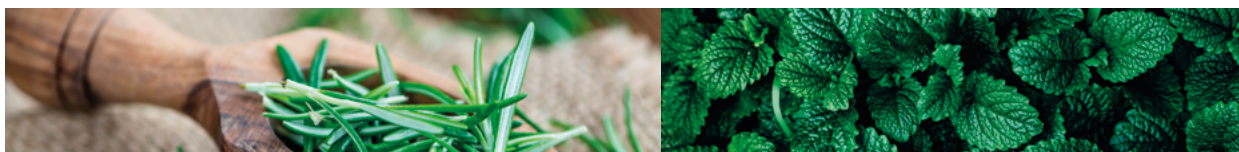


facebook.com/Ekoturystyka-w-Raju-245155952269741/

Na skraju parku krajobrazowego Podlaski Przełom Bugu, w Sarnakach, rozpościerają się sady owocowe, a skryte pod koronami drzew gospodarstwo ekoturystyczne „W Raju” zaprasza gości na noclegi z dala od miejskiego zgiełku. Zgodnie z odwiecznym rytmem pór roku zbiera się tu jabłka, gruszki, wiśnie, maliny, porzeczki, agrest, orzechy i inne dary natury. Wyciszający pobyt na łonie natury i wypoczynek na świeżym powietrzu można urozmaicić degustacją domowych syropów owocowych, szarlotki, pierogów, wędlin i wielu innych smakowitości przyrządzonych z ekologicznych produktów, można tu także kupić własnej roboty susze owocowe albo ocet jabłkowy.



Gospodarstwo Ekologiczne i Agroturystyczne Bukiet Smaków



Powiat pruszkowski

Adres ul. Grzybowa 36, 05-831 Rozalin



rukola.pl

Gospodarstwo ekologiczne państwa Jabłońskich przypadnie do gustu amatorom zieleni, i to nie tej w otoczeniu, choć w lesistej gminie Rozalin jej nie brakuje, lecz przede wszystkim – na talerzu. Gospodarze, ogrodnicy z zamiłowania i zawodu, specjalizują się bowiem w hodowli sałat i ziół, zwłaszcza rukoli, rozszponki, mięty pieprzowej, melisy, a także bazylii, szalwii i rozmarynu. W swoje produkty zaopatrują okoliczne sklepy i restauracje, zajmują się też popularyzowaniem kuchni wykorzystującej te do niedawna mało znane w Polsce rośliny.



Grzegorz Odalski



Powiat

miński

Adres

Starachomin 68, 05-334 Latowicz



czosneklatowicki.pl

Czosnek niejedno ma imię, ale ten latowicki ma szczególne walory zdrowotne i smakowe. W gospodarstwie Grzegorza Odalskiego w Latowiczu czosnek rośnie na odpowiedniej glebie, a do tego – naturalnie, z kilkudziesięcioletnią tradycją, nawożony przy współpracy mieszkającego w gospodarstwie bydła i drobiu. Dzięki zintegrowanej produkcji roślin motylkowych (stanowiących paszę dla tutejszych zwierząt gospodarskich), czosnek korzysta z zalet płodozmianu, tradycyjnej metody udoskonalania zbiorów. Na stronie internetowej gospodarz prezentuje ciekawe przepisy na przetwory z czosnku.



Gospodarstwo Ogrodnicze Anny i Marka Okrój



Powiat radomski

Adres Chruślice 45, 26-625 Wolanów

Nigdzie w Polsce papryka nie rośnie tak dobrze, jak w regionie radomskim, który wyróżnia się korzystnymi warunkami dla roślin ciepłolubnych. W rodzinnym gospodarstwie państwa Okrój na dwóch hektarach uprawianych jest kilka odmian papryki holenderskiej (Yekla, Salomon, Shanghaj i inne), a cały proces przebiega zgodnie z naturalnymi metodami produkcji, właściwymi dla wymagań regionalnej „Papryki Przytyckiej”.



Gospodarstwo Rolne Franciszek Kesler



Powiat ostrowski

Adres Stare Lubiejewo ul. Ogrodowa 7,
07-300 Ostrów Mazowiecka

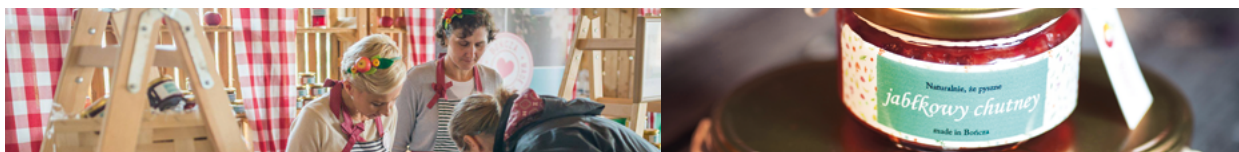


[facebook.com/pages/category/Health-Food-Store/
Pasieka-Nadbu%C5%BCa%C5%84ska-463038493831930/](https://facebook.com/pages/category/Health-Food-Store/Pasieka-Nadbu%C5%BCa%C5%84ska-463038493831930/)

Pola uprawne w gospodarstwie pana Keslera mienią się odcieniami koloru żółtego – rośnie tu rzepak, uprawiany bez odrobiny glifosatu. Z rzepaku następnie powstaje nagradzany za wyjątkową jakość olej, tłoczony na zimno, bez sztucznych dodatków. O jego zdrowotne właściwości można spytać gospodarza, który jest częstym gościem na branżowych targach (w tym międzynarodowych), lokalnych festynach i jarmarkach.



Małgorzata Dąbrowska



Powiat grójecki

Adres Bończa 68, 05-660 Warka

Długie rzędy jabłoni w sadach w Bończy koło Warki rodzą pyszne jabłka, ale ich dalszy los zależy już tylko od pomysłowości Małgorzaty Dąbrowskiej. Musztarda jabłkowa „Będzie piekło” albo jabłkowo-gruszkowa „Chwilowo pali nas”? Dlaczego nie! Mus jabłkowy z nutą mięty lub z dodatkiem gruszek? A może chutney jabłkowy? Wszystkie te produkty i wiele innych można znaleźć u sadowników bonieckich, a pomysłowością zaskakują nie tylko kreatywne receptury powstających tu produktów, lecz także nie mniej efektowne nazwy.

” **Musztarda jabłkowa „Będzie piekło” albo jabłkowogruszkowa „Chwilowo pali nas”? Dlaczego nie! Mus jabłkowy z nutą mięty lub z dodatkiem gruszek? A może chutney jabłkowy?**

Mariusz i Grażyna Farat



Powiat ostrowski

Adres Rososz 36, 07-311 Wąsewo

W Wąsewie trzeba stąpać ostrożnie, bo chmary żółtych, puchatych piskląt biegają tu pod nogami. FARAT to rodzinne gospodarstwo ekologiczne z trzynastoletnim doświadczeniem, specjalizujące się w hodowli drobiu. Na wolnym wybiegu pasą się kury rasy Zielononóżka i Karmazyn oraz kurczęta, indyki, kaczki i gęsi – wszystkie karmione własnymi lub certyfikowanymi paszami ekologicznymi. Firma dysponuje ubojnią i przetwórną mięsa. Znajduje się tu też spory sad i warzywniak, co pozwala na produkcję domowych przetworów z szarych renet, gruszek czy wiśni. Gospodarze sprzedają produkty na miejscu oraz dowożą, między innymi do stolicy.



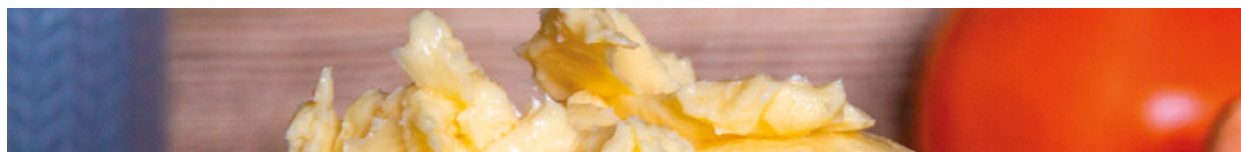
G.P.U.H. Kowalski**Powiat** nowodworski**Adres** Winniki 18, 05-190 Nasielsk

olejekowalski.pl

Na żyznych ziemiach w Winnikach len i rzepak rosną jak na drożdżach. Z plonów tradycyjnymi metodami na miejscu tłoczony jest olej lniany i rzepakowy, gospodarze, państwo Kowalscy wraz z córkami, w ofercie mają także naturalne oleje smakowe (z dodatkiem ziół). Uprawie towarzyszy hodowla trzody chlewnej, w tym świń tradycyjnej polskiej rasy złotnicka biała (we współpracy z poznańskim Uniwersytetem Przyrodniczym). Dostatek makuch (pozostałości po wytwarzaniu oleju) zapewnia świniom paszę, a gospodarstwu – samowystarczalność. Doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie owocujące jakością produktów pozwoliło zdobyć gospodarstwu uznanie i nagrody konsumenckie.



Kozia Polana Gospodarstwo Hodowli Kóz



Powiat grójecki

Adres Gliczyn 3A, 05-650 Chynów

W Gliczynie nie brakuje zielonych pastwisk, gdzie stado kóz może skubać świeżą trawę. Dzięki temu gospodarstwo mleczarskie Kozia Polana dostarcza najwyższej jakości własnej roboty produkty „Prosto z pola” na niejeden stół, a do tego promuje zdrowy tryb życia w zgodzie z rytmem natury. Z koziego mleka powstają tu kolorowe sery z dodatkami (ricotta z pomidorami i czosnkiem, a może z cytryną i pieprzem?) lub bez, twarożki, sery wędzone i podpuszczkowe, jogurty... Dostatek ekologicznych serów dostarczy uciech niejednemu podniebieniu, a smakosze jaj od wolnych kur także znajdą coś dla siebie. Większe zamówienia serowe gospodarze chętnie wyślą kurierem.



Kraina Czarnego Bzu Teresa i Andrzej Lubeccy



Powiat zyrardowski

Adres Budy Kałki 5, 96-330 Puszcza Mariańska



facebook.com/KrainaCzarnegoBzu
krainabzu.pl/kraina-czarnego-bzu

Czarny bez od wieków pozostawał krzewem czczonym przez lud. Ponoć miały mieszkać w nim dobre duchy, co trudno dowieść, pewne jest natomiast, że w owocach i kwiatach tej rośliny kryje się moc zdrowych substancji. Na skraju Puszczy Mariańskiej, pośród zieleni Bolimowskiego Parku Krajobrazowego, kryje się zaś ekologiczna plantacja czarnego bzu prowadzona przez państwa Lubeckich, gdzie w zgodzie z rytmem natury zbierane są owoce i kwiaty, z których następnie powstają zdrowe i smaczne przetwory zamknięte w szklanych opakowaniach. Na miejscu, w także w sprzedaży wysyłkowej nabyć można soki, syropy i herbatki bzowe.



Krzysztof Wawrzyniec Borkowski



Powiat

siedlecki

Adres

Mościbrody 52, 08-112 Wiśniew



dwormoscibrody.pl/gospodarstwo-rybackie,
facebook.com/dwor.moscibrody?fref=ts

W czystych wodach mościbrodzkich stawów od 150 lat hodowane są karpie. Dziś kontynuatorami tradycji są państwo Borkowscy, którzy hołdują dobrem zwyczajom hodowlanym. Czystość wody stawy zawdzięczają wykorzystywaniu sprawdzonego systemu małej retencji, a paszę dla ryb, jak przed stu laty, stanowi zboże z własnej uprawy. To wszystko sprawia, że mięso z tutejszych karpie jest nadzwyczaj delikatne i cechuje się wyjątkowymi walorami smakowymi.



Sielski Dom i Ogród Anna Gawlik



Powiat ostrowski

Adres Stara Złotoria 4, 07-323 Zaręby Kościelne

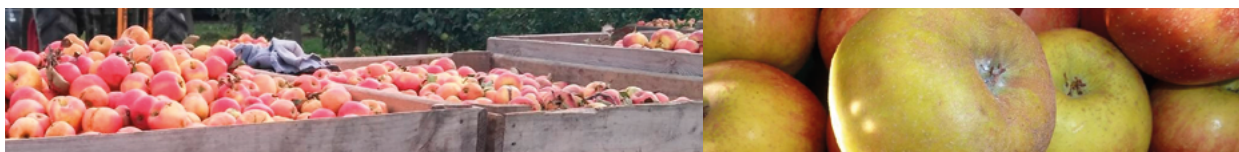


sielski.com.pl

Sielski Dom i Ogród to przedsięwzięcie wielowymiarowe, ale ideą przewodnią pozostaje pochwała życia na wsi, w zgodzie z naturą i zwyczajami przodków. Na miejscu, pośród rześkiego zapachu uprawianej tu lawendy, można odpocząć w gąszczu ogrodów tematycznych, kupić rośliny w szkółce, ale też uzyskać wskazówki na temat ich uprawy, a nawet nabyć projekt własnego ogrodu. Gospodarze organizują też warsztaty przyrodoznawcze i sesje fotograficzne, sprzedają rękodzieło i domowe przetwory z lawendy: syropy, lemoniadę, a nawet ciasteczka z kwiatem lawendy!



Gospodarstwo Sadownicze Zdrowy Owoc



Powiat lipski

Adres Nowa Wieś 82, 27-350 Siemno



zdrowyowoc.pl
facebook.com/zdrowypolskiowoc

Czyste, zielone tereny powiatu lipskiego stanowią idealne miejsce dla sadownictwa. Rozległe gospodarstwo sadownicze Zdrowy Owoc pozostaje w rękach rodziny z tradycją sadowniczą sięgającą wielu pokoleń wstecz. Z pasją i starannością zbiera się tu wyhodowane tradycyjnymi metodami jabłka (Gala, Golden Delicious), gruszki (między innymi lubiana Konfederacja), porzeczki, śliwki oraz wiśnie. Na miejscu można nabyć soki owocowe w ciekawych wariantach smakowych, a także suszone owoce.

” Z pasją i starannością zbiera się tu wyhodowane tradycyjnymi metodami jabłka (Gala, Golden Delicious), gruszki (między innymi lubiana Konfederacja), porzeczki, śliwki oraz wiśnie.

Serowar z Ser-cem na dłoni Marian i Teresa Nadrowscy



Powiat mławski

Adres ul. Broniewskiego 43, 06-520 Dzierzgowo



facebook.com/SEROWARzSERcem-
NaDloni/

W samym sercu Mazowsza, w krainie lasów i jezior, kryje się rodzinne gospodarstwo rolne państwa Nadrowskich. Od 30 lat z własnego mleka wytwarzane są tu sery: tradycyjnymi metodami, wedle domowych receptur. Szeroki wachlarz serowych odmian zapewni wrażenia smakowe nie tylko koneserom. Amatorzy jogurtów czy świeżego, niepasteryzowanego mleka prosto od krowy (w szklanych butelkach, by dbać o planetę!) także znajdą tu coś dla siebie. Gouda, ricotta, twaróżki, serki korycińskie w różnych smakach – każdy wyrób mleczny, do którego przykładają rękę gospodarze, uwarzony jest z rzemieślniczą starannością, by nie powiedzieć: „z sercem na dłoni”. Gotowe sery czekają na nabywców w gospodarstwie, ale migrują też na lokalne targi oraz do warszawskich stoisk ze zdrową żywnością.

” Od 30 lat z własnego mleka wytwarzane są tu sery: tradycyjnymi metodami, wedle domowych receptur. Szeroki wachlarz serowych odmian zapewni wrażenia smakowe nie tylko koneserom.

Bio-piekarnia „W Grzybowskiej Arce” Peter Stratenwerth



Powiat

płocki

Adres

Grzybów 1, 09-533 Słubice



hruby.grzybow.pl

W gospodarstwie małżeństwa Stratenwerthów w Grzybowie wykształcenie kierunkowe idzie w parze z pasją i pragnieniem, by tworzyć produkty zdrowe i w zgodzie z naturą. Dzięki temu powstała pierwsza w Polsce certyfikowana biopiekarnia, gdzie mąkę mieli się na żarnach, a w opalonym drewnem piecu wypieka się pełnoziarnisty chleb zwany po staropolsku Hruby. Gospodarze uprawiają między innymi zboża, rośliny pastewne i grykę oraz hodują kozy, konie i krowy, a wytwarzany tu dojrzewający ser żółty, podobnie jak i chleb, trafia do kilkudziesięciu sklepów z żywnością ekologiczną, ponadto gospodarz osobiście sprzedaje produkty na warszawskim BioBazarze. Można wybierać spośród różnych rodzajów pieczywa: żytniego, ze słonecznikiem, owsianego i innych.



W gospodarstwie małżeństwa Stratenwerthów w Grzybowie wykształcenie kierunkowe idzie w parze z pasją i pragnieniem, by tworzyć produkty zdrowe i w zgodzie z naturą.

Piekarnia Kurpiowska Serafin Żubrowski Sp.K.



Powiat ostrołęcki

Adres Serafin 4, 07-437 Łyse



piekarniakurpiowska.pl

W Piekarni Kurpiowskiej wypieka się pieczywo bez konserwantów i ulepszczy smaku, według regionalnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie, dzięki czemu podtrzymywane jest przy życiu dziedzictwo kulinarne Kurpiów. Jest w czym wybierać, bo piekarnia oferuje między innymi kołaczki razowe na liściu chrzanowym, domowy chleb z mąki pyłkowej, razowy chleb na otrębach, fafernuchy z marchewką, chleb serwatkowy czy placek kurpiowski z rodzynkami. Można zaopatrzyć się także w mięsiwa w cieście chlebowym. Wyroby trafiają do okolicznych miejscowości oraz nieco dalej – między innymi do Warszawy, Białegostoku, Łodzi, Katowic i Gdańska.



Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy s.c.



Powiat siedlecki

Adres ul. Piłsudskiego 12, 08-110 Siedlce



ratuszowasiedlce.pl

Piekarnia Ratuszowa rodziny Radzikowskich to zakład z tradycjami przedwojennymi, działający na rynku w Siedlcach nieprzerwanie od 90 lat (jako jedyna piekarnia w Polsce). Łopata piekarska przechodzi z pokolenia na pokolenie, a produkcja odbywa się bez pośpiechu, zgodnie ze starymi metodami wypieku chleba. Można tu zaopatrzyć się w wiele rodzajów pieczywa, głównie razowego, a także regionalnego (chleb ratuszowy, marszałkowski, mazowiecki, na zakwasie), zawsze bez konserwantów i polepszaczy smaku.



Fogiel & Fogiel Piekarnia Sp. J.



Powiat

radomski

Adres

ul. Słowackiego 92, 26-600 Radom



fogiel.pl

Radomskich smakoszy chleba przyciąga piekarnia Fogiel&Fogiel, działająca „z duchem czasu, z szacunkiem do tradycji”. Dostępny jest tu szeroki wybór pieczywa wyrastającego nie na drożdżach, lecz na zakwasie (co przyczynia się do podniesienia walorów zdrowotnych), między innymi wiele rodzajów chleba żytniego i razowego oraz pieczywo z ciekawymi dodatkami, np. z żurawiną czy śliwką. Ponadto skosztować można tu wielu litewskich odmian chleba, zaopatrzyć się w słodkie wypieki lub zamówić ozdobny bochen na wesele.



Piekarnia GZIK



Powiat

sochaczewski

Adres

ul. Traugutta 7, 96-500 Sochaczew



pieczywoekologiczne.pl/

Przechodząca z pokolenia na pokolenie sochaczewska piekarnia Gzik od ponad 75 lat wypieka chleby i słodkości według wypracowanych w rodzinie receptur. Piekarze specjalizują się w tworzeniu bochnów żytnich razowych, w większości bez drożdży. Można tu nabyć pieczywo ekologiczne z odpowiednim certyfikatem, bochny urozmaicone najróżniejszymi ziarnami, tradycyjne polskie ciasta, a dla amatorów ciekawych kombinacji smakowych znajdzie się chleb z domieszką przypraw korzennych.



Piekarnia WACYN Ewa Brzezińska, Andrzej Karczewski



Powiat radomski

Adres Wacyn, ul. Szafirowa 5, 26-600 Radom

Radomska piekarnia Wacyn to firma rodzinna z trzydziestoletnią tradycją. Nowoczesne technologie i wypracowane przez lata tajniki produkcji sprawiają, że tutejsze pieczywo jest lubiane i wyróżniane. Piekarnia specjalizuje się w wyrobieniu chleba żytniego, także bez drożdży lub z różnymi dodatkami: siemieniem lnianym, słonecznikiem czy żurawiną, lecz oferuje także pieczywo pszenne i słodkie wypieki.

” Piekarnia specjalizuje się w wyrobieniu chleba żytniego, także bez drożdży lub z różnymi dodatkami



Winnica Wieczorków



Powiat

kozienicki

Adres

Borek 56, 26-920 Gniewoszków



facebook.com/Winnica-Wieczork%C3%B3w-126028327450076/

Założona w 2005 roku w małej wiosce Borek, winnica państwa Wieczorków to niecały hektar ziemi w malowniczej okolicy, który rodzi kilka odmian winogron, między innymi riesling, hibernal, rondo, białą czy seyval blanc. Powstające tu wina – do wyboru, do koloru – opatrywane są eleganckimi etykietami z graficzną interpretacją ptasich wizerunków. Zdegustować wina można bezpośrednio w winnicy, gdzie dostępne są też inne regionalne alkohole i produkty. W winnicy można też zjeść kolację czy zorganizować imprezę przy ognisku albo wieczór z karaoke.



R. Dziliński, Rafał Dziliński



Powiat ciechanowski

Adres ul. Leśna 52, 06-400 Ciechanów

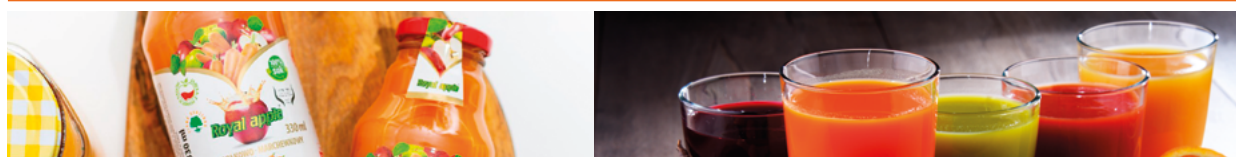


nalewki.net

Mała, rodzinna firma z Ciechanowa zajmuje się podtrzymywaniem tradycji wytwarzania owocowych i ziołowych nalewek. Założenie firmy w 2008 roku poprzedziły eksperymenty z recepturami w ramach rodzinnej pasji. Tradycyjne, domowe metody produkcji, obejmujące odpowiednio długie leżakowanie, oraz korzystanie z najwyższej jakości surowców sprawiły, że nalewki Longinus szybko zyskały uznanie koneserów i otrzymały szereg nagród i wyróżnień. W lokalnym sklepie i sprzedaży internetowej dostępne są między innymi nalewki z aronii, wiśni, mirabelki, tarniny, róży, głogu, orzecha włoskiego czy „nalewka Szeptuchy” – z czarnego bzu.

” Mała, rodzinna firma z Ciechanowa zajmuje się podtrzymywaniem tradycji wytwarzania owocowych i ziołowych nalewek. Założenie firmy w 2008 roku poprzedziły eksperymenty z recepturami w ramach rodzinnej pasji.

Activ Sp. z o.o.



Powiat

grójecki

Adres

siedziba: ul. Grzybowska 87, 00-844, Warszawa,
zakład produkcyjny:
ul. Kozińskiego 17, 05-622 Belsk Duży



pl.royal-apple.com

W grójeckich sadach na czystym powietrzu rosną pyszne owoce, z których powstają soki Royal Apple. Wyselekcjonowane jabłka są myte, tłoczone na zimno i poddawane delikatnej pasteryzacji, zanim trafią do kartonu lub (szklanej!) butelki w postaci naturalnie mętnego soku. Prosty sposób produkcji i skład owocują wspaniałym smakiem i walorami zdrowotnymi. Soki dostępne są w różnych wariantach smakowych, jabłku towarzyszyć może gruszka, kiwi, burak, aronia, mięta... Firma oferuje także usługę „tłoczenie na życzenie” (wyrób soku z owoców klienta).



EKO-FRUIT Sp. z o.o.**Powiat**

nowodworski

Adres

ul. Gałachy 62, 05-170 Zakroczym

Z owoców zrobią wszystko, ale na pewno nie dodadzą do nich sztucznych aromatów czy barwników! Firma specjalizuje się w wytwarzaniu ekologicznych produktów z owoców miękkich i z warzyw, które rosną bez pomocy nawozów sztucznych i pestycydów. Stacjonarnie lub przez internet można zaopatrzyć się w przetwory, jakich tylko kubki smakowe zapragną, jak konfitury, nalewki, owoce „podchmielone”, soki, marmolady, dżemy czy musy, a wszystko w kolorowych opakowaniach ze szkła, żeby nie obciążać planety. W ofercie są też świeże i mrożone owoce.



Nalewki Staropolskie Karol Majewski i Wspólnicy Sp. z o.o.



Powiat

warszawski-zachodni

Adres

ul. Wiosenna 60, 05-092 Łomianki



nalewki.pl

Najsłynniejsze w kraju nalewki Karola Majewskiego powstają w rodzinnej firmie z Łomianek. Wytwarzane domowymi metodami, rozpieszczają podniebienia od 2004 roku, choć doświadczenie założyciela firmy w produkcji tradycyjnych nalewek sięga daleko wstecz. Wykwintne, pięknie zapakowane nalewki występują w bardzo licznych odmianach smakowych, które zadowolą gust każdego konesera. Wiśniowa Wykwintna, Staropolska, Cztery pory roku, a może „Zapach lasu” na pędach sosny? Wszystkie dostępne w są sklepie internetowym.



Gospodarstwo Sadownicze MB Monika Bankiewicz



Powiat przysuski

Adres Komorów 4, 26-432 Wieniawa



soki-naturalne.eu
facebook.com/smaczekzdolinyradomki/

Gospodarstwo sadownicze Moniki Bankiewicz słynie z produkcji tłoczonych soków naturalnych Smaczek z Doliny Radomki. Nagrodzone wieloma wyróżnieniami za wysoką jakość, soki powstają z najwyższej klasy jabłek deserowych, czemu zawdzięczają naturalną słodycz. Każdy sok łączy dwie lub trzy odmiany jabłek, stąd złożony efekt smakowy. Wielohektarowe sady utrzymywane są w sposób zrównoważony, a rosną w nich takie odmiany, jak Alwa, Golden Delicious, Gala Must czy Jonagold.



Sad na Zapieckach Tomasz Bieńkowski



Powiat

nowodworski

Adres

Zapiecki 5, 05-180 Pomiechówek



facebook.com/Sadnazapieckach

Nad brzegiem Narwi, wśród lasów dawnej Puszczy Serockiej, w wiosce Zapiecki kryje się mała, rodzinna tłocznia, która powstała w 2013 w wyniku pasji gospodarzy do wytwarzania naturalnych soków i dzielenia się nimi z najbliższymi. Soki owocowe i warzywne tłoczone są na zimno, z zachowaniem wszystkich składników odżywczych. Oprócz soków, głównie jabłkowych z różnymi dodatkami, dostępne są przeciery, jak choćby pomidorowy z nutą chilli, własnej roboty zakwas buraczany, ocet i inne produkty z tutejszych darów ziemi. A w sezonie ogrom pomidorów najróżniejszych odmian. Gospodarze sprzedają wyroby na lokalnych bazarach i w sklepach w kilku miastach, między innymi w Warszawie.



MBF Sp. z o.o.**Powiat** piaseczyński**Adres**

siedziba: ul. Por. J. Białka 7 lok.9,05-530

Góra Kalwaria,

biuro: ul. Grójecka 1, 05-530 Góra Kalwaria

Ciasta, jogurty, konfitury, sałatki – owoce z gospodarstwa sadowniczego MBF trafiają wszędzie, także za granicę! Na stu hektarach rosną tu jabłonie, wiśnie oraz grusze, a niedawno poszerzono działalność o ekologiczną uprawę malin. Firma szczyci się ponadstuletnimi tradycjami sadowniczymi, a wiedza i doświadczenie jej właścicieli są cenione w środowisku sadowników. Z owocowych plonów w gospodarstwie powstają certyfikowane, naturalne soki tłoczone: antonówkowe, jabłkowo-gruszkowe czy jabłkowo- rabarbarowe.



Pachniczówka Sp. z o.o.



Powiat

węgrowski

Adres

ul. Polna 2, 07-110 Grębków



pachniczowka.pl
facebook.com/pg/pachniczowka/
posts/

Do pasieki Pachniczówka wiedzie malownicza aleja obsadzona starymi lipami, ale to, co najlepsze, i tak znaleźć tam można we wnętrzu uli. Pasieka oferuje wiele odmian miodów (by wymienić choćby lipowy, mniszkowy, akacjowy czy spadziowy), miody z dodatkami i przyprawami, pyłek pszczele, a do tego słynie z produkcji Miodowego Piwa Mazowieckiego i Miodolady – naturalnego bezalkoholowego napoju z wiosennego miodu i roślinnych dodatków smakowych. Gospodarza można spotkać na okolicznych jarmarkach, a wyroby nabyć również w sklepie internetowym.



F.H. Bekon Małgorzata Podgórska



Powiat

szydłowiecki

Szydłowiecka firma państwa Podgórskich to mały zakład rzemieślniczy przygotowujący wędliny głównie ręcznie, tradycyjnymi metodami i wedle receptur wypracowywanych w rodzinie przez pokolenia. Mięso trafiające do zakładu Bekon pochodzi od okolicznych rolników karmiących zwierzęta własnymi, naturalnymi paszami, a powstające tu produkty nie zawierają sztucznych ulepszczy, a jedynie naturalne przyprawy. Dzięki temu wędliny Podgórskich doceniane są za wyjątkową jakość, co potwierdzają liczne wyróżnienia.



Wyroby Mięsne – Regionalne Małgorzata Kwiatkowska



Powiat nowodworski

Adres Wólka Kikolska 14, 05-180 Pomiechówek

W przedsiębiorstwie Małgorzaty Kwiatkowskiej od 2004 roku wędliny wyrabia się metodami tradycyjnymi, z mięsa pochodzącego od miejscowych rolników. Tylko naturalne przyprawy, brak konserwantów i wędzenie dymem z drewna bukowego lub olchowego – to wszystko składa się na niezapomniany smak regionalnych wędlin: wędzonych, pieczonych i dojrzewających. Produkty w dodatku są bezglutenowe, na co mają odpowiedni certyfikat. Warto skusić się na kiełbaski zacne lub szynkę hrabiego!



F.H. Bekon Małgorzata Podgórska



Powiat radomski

Adres Nieczatów 32, 26-652 Zakrzew

W Zdziechowie od stu lat rodzina Pysiaków wytwarza tradycyjne staropolskie wędliny według niezmiennych receptur i nieśpiesznych procedur masarskich. Wyroby powstają z mięsa wyhodowanych w gospodarstwie zwierząt. Domowy, naturalny smak wędlin państwa Pysiak był niejednokrotnie nagradzany i cieszy się uznaniem najbardziej wymagających klientów. Gwoździem kulinarnego programu pozostają szynka zdziechowska oraz salceson wizytowy, wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



FAMIGO Małgorzata Mizińska



Powiat

ostrowski

Adres

Rososz 36, 07-311 Wąsewo

W Wąsewie trzeba stąpać ostrożnie, bo chmary żółtych, puchatych piskląt biegają tu pod nogami. To rodzinne gospodarstwo ekologiczne z trzynastoletnim doświadczeniem, specjalizujące się w hodowli drobiu. Na wolnym wybiegu pasą się kury rasy Zielononóżka i Karmazyn oraz kurczęta, indyki, kaczki i gęsi – wszystkie karmione własnymi lub certyfikowanymi paszami ekologicznymi. Firma dysponuje ubojnią i przetwórną mięsa. Znajduje się tu też sporo drzew, krzewów i warzywniak, co pozwala na produkcję domowych przetworów z szarych renet, gruszek czy wiśni. Gospodarze sprzedają produkty na miejscu oraz dowożą, między innymi do stolicy.



Zakład Mięсны Mościbrody Sp. z o.o.



Powiat

siedlecki

Adres

Mościbrody 53, 08-112 Wiśniew



moscibrody.pl

facebook.com/Z.M.Moscibrody

Zakład mięsny Mościbrody od ponad 20 lat zajmuje się ubojem i rozbiorem trzody i bydła, wytwarzając wysokiej jakości wędliny. Dzięki nowoczesnym maszynom i staranności oferowane mięsa cechują się doskonałym smakiem. Zakład ma zezwolenie na eksport wyrobów do całej Unii Europejskiej, a jego regionalną specjalnością jest kiełbasa chłopska z Mościbród.



Gospodarstwo Ekologiczne Kozie sery Sabina i Mieczysław Mąka



Powiat ostrołęcki

Adres Grale 45, 07-420 Kadzidło

W odosobnionym zakątku w małej mazowieckiej wiosce, na skraju lasu mieści się ekologiczne gospodarstwo agroturystyczne, w którym hodowane są kozy. Z ich mleka, bez udziału chemii, starodawnymi metodami wytwarza się tu sery podpuszczkowe, twarogowe, pleśniowe i wędzone. Sery trafiają do warszawskich sklepów ze zdrową żywnością, na okoliczne targi i jarmarki oraz, oczywiście, na stół gości nocujących w gospodarstwie.

” W odosobnionym zakątku w małej mazowieckiej wiosce, na skraju lasu mieści się ekologiczne gospodarstwo agroturystyczne, w którym hodowane są kozy

Siedlisko Leluja Wojciech Krasnodębski i Monika Żurawska



Powiat pułtuski

Adres Wielgolas 25, 07-215 Obryte



facebook.com/SiedliskoLeluja

W Siedlisku Leluja jest na co popatrzeć, bo oprócz uroczych drewnianych chat wynajmowanych gościom rozpościerają się tu zielone pastwiska, po których hasają konie i stada kóz. Z mleka tych ostatnich gospodarze przyrządzają naturalne sery podpuszczkowe, z bajecznie kolorowymi dodatkami, oraz regionalne kurpioki. Gospodarze zapraszają także na śniadania, a niekiedy i na kursy serowarskie i pokazy udoju kóz, organizują także obozy przyrodoznawcze dla dzieci.



**Dionizos s.c. J. Kołsut,
T. Kołsut, M. Kołsut**



Powiat radomski

Adres ul. Limanowskiego 71, 26-600 Radom



facebook.com/pg/Piernikarnia-Pana-
-Kota-352850218808284/about/

Jedyna w Radomiu, lecz także w swoim rodzaju, piernikarnia Pana Kota zwabi niejednego łakomczucha. Tutejsze pierniki wypiekane są według oryginalnej receptury Wojciecha Rembikowskiego z początku XX wieku. Piernik Rembik, „Dobrzański” piernik na piwie i mazurkach z bakaliami nie tylko zachwycają kubki smakowe, ale też podtrzymują miejscowe tradycje kulinarne, dlatego zostały wpisane na listę Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze. Zakładową perłą jest od niedawna radomianka z kremem ze zsiadłego mleka, oczywiście nie brakuje tu także pierniczków o rozmaitych kształtach i kolorach.

” Tutejsze pierniki wypiekane są według oryginalnej receptury Wojciecha Rembikowskiego z początku XX wieku.

OSM w Grodzisku Mazowieckim



Powiat

grodziski

Adres

ul. Traugutta 5, 05-825 Grodzisk Mazowiecki

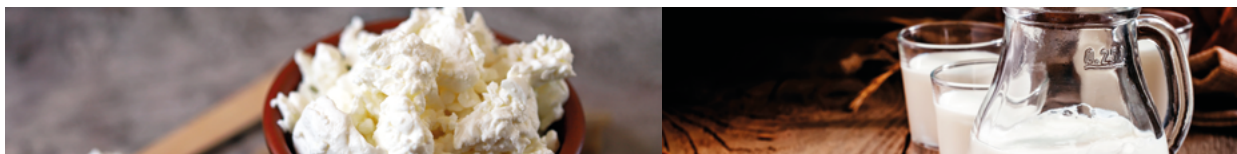


osmgm.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim doświadczenie mleczarskie zaczęła gromadzić tuż po wojnie. Z roku na rok coraz nowocześniejsza, kontynuowała przy tym tradycje wyrobu niezmiennie smacznych i naturalnych serów i jogurtów, co potwierdzają liczne wyróżnienia i medale konsumenckie. Dziś głównym wyrobem spółdzielni jest mozzarella – mleczarnia jest jednym z głównych jej producentów w Polsce, lecz zakład może się też pochwalić docenianymi twarogami czy kefirami.



OSM w Siedlcach



Powiat

siedlecki

Adres

ul. Kazimierzowska 7, 08-110 Siedlce



osm.siedlce.pl

Mleko pochodzące od sprawdzonych dostawców, dziesiątki lat doświadczeń oraz podążanie za nowoczesnymi technologiami i stale zmieniającym się gustem klientów sprawiają, że wyroby Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Siedlcach od lat nie przestają smakować kolejnym pokoleniom Polaków. Rozwinięta sieć transportowa pozwala docierać efektom mleczarskiej pracy do wielu sklepów w kraju. Do wytwarzanych w spółdzielni produktów należą tradycyjny twaróg tłusty, serki homogenizowane, kefir, masło czy mleko w proszku.



Tradycyjne Gospodarstwo Rolne Wioletty i Dariusza Marcinowskich



Powiat żyrardowski

Adres ul. Topolowa 3, 96-332 Radziwiłłów

W gospodarstwie państwa Marcinowskich w lesistym Radziwiłłowie jest kolorowo jak w zoo! Na wolnym wybiegu hoduje się tu kury zielononóżki kuropatwiane, kapłony i pulardy. Gospodarze nie tylko sprzedają jaja, lecz także wytwarzają z nich makarony oraz likiery. Robiony przy współpracy zielononózek makaron radziwiłłowski 20-jajeczny został wpisany na listę produktów tradycyjnych, ale doceniane i nagradzane są też inne powstające tu produkty regionalne: masło klarowane, likier jajeczny radziwiłłowski, a także rosół dworski mazowiecki.



EKOOAZA Młyny Wodne Sp. z o.o. EKO-MEGA Młyny Wodne Sp. z o.o.



Powiat

siedlecki

Adres

Tokary 9, 08-108 Korczew

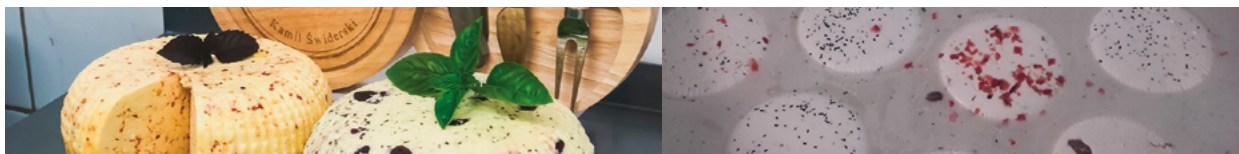


ekologicznamaka.pl

Na rzece Tocznie wijącej się przez tereny Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego stoi ponadstuletni drewniany młyn, w którym dzięki energii wodnej tradycyjnymi metodami mieli się ziarno pochodzące wyłącznie z ekologicznych gospodarstw. Proces powstawania takiej mąki nie zachwiewa równowagi w środowisku, a wytworzony produkt zachowuje swoje cenne właściwości. Przedsiębiorstwo dostarcza nie tylko ekologicznej mąki Nadbużańskiej w rozmaitych odmianach, zaopatruje klientów także w kasze, otręby i mieszanki chlebowe – a wszystko ze stosownym certyfikatem.

” Proces powstawania tutejszej mąki nie zachwiewa równowagi w środowisku, a wytworzony produkt zachowuje swoje cenne właściwości.

Sery Cieciszewskie



Powiat piaseczyński

Adres Cieciszew 5, 05-520 Konstancin-Jeziorna



facebook.com/Sery-Cieciszewskie-Kamil-%C5%9Awiderski-1639691226330898/

Na zielonych pastwiskach Cieciszewa zaczyna się historia serów pana Świdorskiego. Z udziałem hodowanych tu kóz i krów oraz ze sporą dozą pasji powstają naturalne sery podpuszczkowe oraz ricotta, a serowarski wachlarz smaków jest wyjątkowo szeroki. Bazylia, suszone pomidory, czarnuszka, papryka, kolorowy pieprz, a może czosnek niedźwiedzi? Wybór zadowoli każde podniebienie. Sery dostępne są na miejscu, trafiają do lokalnych restauracji, a gospodarz chętnie bierze udział w regionalnych jarmarkach i festiwalach kulinarnych.



Wiesław Kalicki



Powiat

siedlecki

Adres

Żelków Kolonia, ul. Siedlecka 104, 08-110 Siedlce



facebook.com/EKOnaSzerokim

Stada kóz na zielonej łące to widok niemal tak piękny jak białe gomółki koziego sera na talerzu! W certyfikowanym gospodarstwie ekologicznym EKO na Szerokim można spotkać i jedno, i drugie. Kozie twaróg wędzony, sery dojrzewające, kozie jogurt, sery z kolorowymi przyprawami i ziołami – wybór jest bardzo szeroki. Oczywiście można tu kupić także kozie mleko w szklanej butelce. Gospodarze prowadzą sprzedaż wysyłkową (dowolne kawałki sera są pakowane próżniowo), sery trafiają też do wybranych sklepów.



Śródborska Manufaktura Serów Magdalena Lewandowska



Powiat płoński

Adres Śródborze 19, 09-130 Baboszewo



facebook.com/pages/category/Local-Business/%C5%9Ar%C3%B3dborska-manufaktura-ser%C3%B3w-270609510224421/

Śródborska manufaktura może przyprawić amatorów owczych serów o zawrót głowy, tak wiele pysznych odmian oferuje – by wymienić choćby sery dojrzewające, podpuszczkowe, wędzone, typu feta lub typu halloumi. Gospodarze karmią owce wyłącznie naturalnymi paszami, a sery produkują domowymi metodami według tradycyjnych receptur, okraszając je mnóstwem pasji i oryginalnymi przyprawami. Na uwagę zasługują sery z czarnuszką, kozieradką lub w liściach pokrzyw (Harcerz). Produkty trafiają na targi i jarmarki, co jakiś czas są rozwożone po Warszawie, można je także kupić na miejscu oraz zamówić spersonalizowane deski serów na małe uroczystości.



Smaki i Aromaty Anna Langowska



Powiat

wołomiński

Adres

ul. Jabłonkowska 6, 05-230 Kobyłka



<https://pl-pl.facebook.com/pages/category/Health-Food-Store/Smaki-i-Aromaty-Anna-Langowska-237319409622013/>

Wyjątkowe konfitury pani Langowskiej powstają „z potrzeby serca” – i z dużej ilości owoców na 100 g produktu. Domowy smak zawdzięczają tradycyjnej, ręcznej produkcji – powolnemu smażeniu w małych partiach, a niezwykłego charakteru nadają im pomysłowe przyprawy i dodatki: czasami będzie to rum, amaretto albo nalewka, innym razem cynamon, kardamon lub kolendra – fantazja kulinarna nie ma tu granic. Wyróżniane wieloma nagrodami, przetwory trafiają do wybranych sklepów w słoiczkach z eleganckimi, płóciennymi etykietami.



KROKUS POiW Czesław Caryk sp. j.



Powiat zwoleński

Adres Pająków 25B, 26-704 Przyłek



przetwory.com

Zapełnianie spiżarni domowej roboty przetworami to tradycja pozwalająca cieszyć się smakiem i cennymi właściwościami warzyw i owoców o każdej porze roku. Rodzinna firma z Pająkowa podtrzymuje tę tradycję – specjalizuje się w przetwarzaniu, marynowaniu, wekowaniu, gotowaniu i smażeniu. Powstają tu certyfikowane produkty z ręcznie wyselekcjonowanych warzyw i owoców, przygotowane domowymi metodami wedle staropolskich receptur. Przedsiębiorstwo oferuje między innymi kompoty, konfitury i powidła (w tym także bez dodatku cukru), marynowane grzyby i ogórki, syropy owocowe, przecier i ketchup z pomidorów.

” Rodzinna firma z Pająkowa podtrzymuje tę tradycję – specjalizuje się w przetwarzaniu, marynowaniu, wekowaniu, gotowaniu i smażeniu. Powstają tu certyfikowane produkty z ręcznie wyselekcjonowanych warzyw i owoców

FANABERIE Grażyna Leśniak



Powiat piaseczyński

Adres Cieciszew 35B, 05-520 Konstancin-Jeziorna

Mikroregion Urzecza, który nazwę zawdzięcza wpływowi Wisły na życie codzienne mieszkańców, zadziwia swoją odrębnością, także w dziedzinie kulinariów. Tamtejszą kuchnię regionalną z powodzeniem eksploruje Grażyna Leśniak, popularyzatorka urzeckiego folkloru, którą często można spotkać w stroju ludowym. Przyrządzane przez nią potrawy były wielokrotnie nagradzane w konkursach kulinarnych, a na szczególną uwagę zasługują sytocha (rodzaj zupy ziemniaczanej) i barszcz chrzanowo-buraczany, choć siuferek, śliwianka czy buraczniaki też niejednego urzekną!



ETERNO s.c.**Powiat**

pruszkowski

Adres

ul. Przejazdowa 27, 05-800 Pruszków



eterno.pl

Eterno to rodzinne przedsiębiorstwo specjalizujące się w zamykaniu smaków lata w słoikach. Jego tradycje przetwórskie sięgają aż do XIX wieku, kiedy to powstały pierwsze Cytrynki z Rumem. Receptury przechodziły z pokolenia na pokolenie, a metody produkcji pozostawały im wierne. Dzisiaj firma oferuje niezwykle szeroki wybór powideł i konfitur, owoce w syropie, chutney, przetwory z buraczków i z ogórków czy karmelizowaną cebulę z żurawiną – w większości wytwarzane z lokalnych surowców, zamknięte w szklanych opakowaniach z elegancką, monochromatyczną etykietą.



Zielono Mi Agnieszka Jarosińska



Powiat

piaseczyński

Adres

Grzędy, ul. Ogrodowa 25, 05-555 Tarczyn



przetworyzborowki.pl

facebook.com/PrzetworyzBorowki

Borówka amerykańska to prawdziwa bomba witaminowa. Z rodzinnej pasji dzielenia się jej smakiem zrodziło się przedsiębiorstwo Zielono mi, a jego historia zaczyna się od własnej plantacji borówek amerykańskich, która po pewnym czasie zaowocowała powstaniem domowych przetworów, a następnie wprowadzeniem ich na rynek. Głównym produktem pozostają aromatyczne konfitury borówkowe, w których owoce stanowią ponad 80% produktu. Na uwagę zasługują także konfitury z różnymi dodatkami (płatki róży, kwiat lipy lub kwiat czarnego bzu) i soki borówkowe.



Agnieszka Piętka



Powiat

otwocki

Adres

Kolonia Pogorzel 6, 08-445 Osieck

Na zielnych łąkach z dala od miejskich zanieczyszczeń wypasają się szczęśliwe krowy, z których mleka powstają następnie, naturalne i zdrowe, ekologiczne sery podpuszczkowe (jak intrygujący Uwodziciel) i twarogowe (Ser Marcysi), a do tego napoje mleczne i ukręcone domową metodą masło. Warto spróbować też serów z ciekawymi dodatkami, na przykład goudy z płatkami dzikiej róży. Wyrobów firmy Sery Zagrodowe można skosztować na lokalnych jarmarkach i festynach!

”Warto spróbować też serów z ciekawymi dodatkami, na przykład goudy z płatkami dzikiej róży. Wyrobów firmy Sery Zagrodowe można skosztować na lokalnych jarmarkach i festynach!”

GAVI SAFE Grażyna Więch



Powiat

wołomiński

Adres

Ossów, ul. Matarewicza 80, 05-230 Kobyłka

Grażyna Więch podpowie pomysł na śniadanie niejednemu amatorowi domowych, zdrowych produktów. Wychodzący spod jej rąk chleb żytni na zakwasie powstaje wedle rodzinnej receptury przywiezionej z Równiny Wołomińskiej. A żeby chleb było czym posmarować, pani Grażyna przygotowuje także powidła o interesujących smakach: z czarnej porzeczki z miodem i miętą oraz śliwkowe z jałowcem, zawsze bez dodatku cukru. Palce lizać!



Pracownia P.U.H. „KulinArt” Anna Szpura



Powiat łosicki

Adres Stara Kornica 119, 08-205 Stara Kornica

Tradycyjne potrawy i produkty z powiatu łosickiego powstają w gospodarstwie i Pracowni KulinArt Anny Szpury. Rosnące tu truskawki i rabarbar oraz jagody z okolicznych lasów zostają przerobione na pyszne, domowe dżemy. Dodatkowo gospodyni specjalizuje się w wypieku regionalnych ciast: sękacza i obrzędowego Korowaja Weselnego (drożdżowe ciasto pieczone w przeddzień ślubu). Produkty sprzedawane są na miejscu. Pracownia organizuje także warsztaty popularyzujące ludowe dziedzictwo regionu.



Karczma POHULANKA



Powiat

sierpecki

Adres

ul. Narutowicza 64, 09-200 Sierpc

Tańce, hulanki, swawole w staropolskim stylu miały się świetnie na Mazowszu dzięki licznym karczmom. Duch tamtych czasów przetrwał w Karczmie Pohulance. Drewniana chata ulokowana w malowniczym skansenie, w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, uświetnia pobyt w muzeum serwowanymi tu staropolskimi daniami w regionalnej odsłonie. Do ulubionych dań gości należą Żurek Mazowiecki, kluski ziemniaczane z serem, ważący aż 7 kg domowy chleb czy babka ziemniaczana zwana nagusem. Smakoszy tradycyjnie przyrządzonego mięsiva zachwyci udziec wieprzowy pieczony z czosnkiem, śliwkami i ziołami.



Gospoda Pazibroda Chrzanowscy s.c.



Powiat

makowski

Adres

Chrzanowo 2, 06-200 Maków Mazowiecki



gospoda-pazibroda.pl
 facebook.com/pages/category/
 Restaurant/Gospoda-Pazibroda-
 311026285658494/

Szeroko doceniana za jakość dań Gospoda Pazibroda oferuje tradycyjną polską kuchnię chłopską w pięknej oprawie. Zlokalizowana nieopodal Makowa Mazowieckiego, w drewnianej chałupie pośród bujnej zieleni, restauracja organizuje przyjęcia okolicznościowe, grille i ogniska, zapewnia też noclegi. Serwowane są tu swojskie smakołyki pochodzące od lokalnych przedsiębiorców i dania oparte na staropolskich recepturach, zupełnie jak u babci: najwyższej jakości wędliny, czernina z kaczki, placek po pierońsku, racuchy ziemniaczane, smalec, zamarynowane przez gospodarzy warzywa i grzyby, domowe pierogi, piwo kozicowe czy owoce w occie.



Serwowane są tu swojskie smakołyki pochodzące od lokalnych przedsiębiorców i dania oparte na staropolskich recepturach, zupełnie jak u babci: najwyższej jakości wędliny, czernina z kaczki, placek po pierońsku, racuchy ziemniaczane...

Bożena Julia Polak-Stojanowa Zaścianek Polski Restauracja



Powiat

siedlecki

Adres

ul. Aślanowicza 17, 08-110 Siedlce

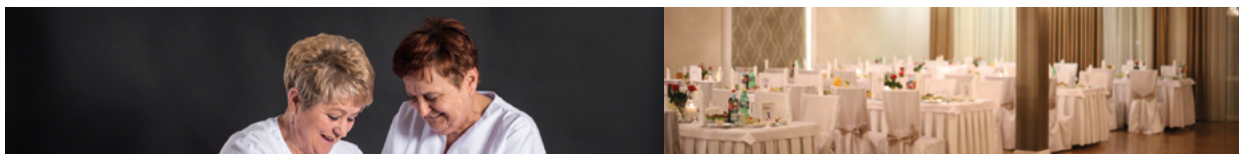


facebook.com/ZascianekPolski

Regionalnych potraw o wielowiekowej tradycji skosztować można w siedleckim Zaścianku Polskim. Smaki dzieciństwa przypomną się przy degustacji pierogów albo nad miską żuru staropolskiego. Inne warte uwagi dania to choćby kulebiaki, bęcwały (kartacze) czy parowańce. Przy restauracji działa też sklepik ze zdrową żywnością, gdzie można nabyć składniki (wędliny, sery, kasze, miody, sękacze czy ekologiczne jaja od „szczęśliwych” kur) do samodzielnego eksperymentowania z kuchnią staropolską, a także – dla zapracowanych – gotowe wyroby garmażeryjne.



P.P.H.U. Różański Ryszard „Pod Różami”



Powiat

radomski

Adres

ul. Radomska 49, 26-630 Jedlnia-Letnisko



pod-rozami.com.pl

facebook.com/podrozami

W maleńkiej miejscowości Jedlnia-Letnisko, pośród lasów i jezior działa hotel Pod Różami. Można tu się wyciszyć i nasycić oczy zielenią, a w eleganckiej hotelowej restauracji skosztować równie sycących potraw kuchni staropolskiej. Flaczki wołowe, kapuśniak, żurek, pierogi, kopytka, pyzy z mięsem – każdy znajdzie tu coś dla siebie. Interesującym daniem może okazać się prażucha (porka) staropolska, czyli kluski z gotowanych ziemniaków z omastą. A na deser pączki z domową konfiturą albo ciasto drożdżowe z kruszonką!



Bistro u Przyjaciół



Powiat piaseczyński

Adres ul. Uroczą 12, 05-504 Henryków Uroczę



facebook.com/ZascianekPolski

Bistro u Przyjaciół serwuje pyszne polskie dania w przyjacielskiej atmosferze. Można tu skosztować zupy grzybowej czy staropolskiego żuru oraz regionalnych specjałów: flaczków po warszawsku i sójki mazowieckiej (pieczona drożdżowa bułka ze słonym nadzieniem). Do tego zrazy wołowe, obowiązkowo z kaszą gryczaną!



Karo Sp. z o.o.



Powiat

radomski

Adres

ul. Jana Pawła II 2, Mleczków, 26-652 Zakrzew



hotelkaro.pl

Położony z dala od zgiełku miasta, otoczony ogrodami Hotel Karo w Zakrzewiu przyciąga gości nie tylko uroczą lokalizacją. W hotelowej restauracji, odznaczonej prestiżowymi wyróżnieniami, w eleganckiej oprawie serwowane są dania z najwyższej jakości składników od lokalnych dostawców (zwłaszcza owoce i warzywa z okolicznych upraw, soki tłoczone, zioła, papryka czy miody), a specjalnością zakładu pozostaje wołowina. Warto skosztować antrykotu wołowego z grillowanymi warzywami (stek rib eye). Tutejsza kuchnia typu slow food zachwyci niejedno podniebienie.



Hotel AJAX Restauracja AJAX



Powiat pruszkowski

Adres Al. Krakowska 63, 05-090 Janki



hotelajax.pl

Podwarszawki hotel Ajax w swojej restauracji serwuje potrawy kuchni polskiej, spośród których na uwagę zasługują zwłaszcza karp w duszonych warzywach z sosem kaparowym, zupa borowikowa o sugestywnej nazwie „Hopsa sa do lasa” i zraziki wołowe w chlebie gryczanym z buraczkami.



Camelot – Catering Bień Elżbieta



Powiat

radomski

Adres

Cerkiew, ul. Radomska 49, 26-652 Zakrzew



cateringradom.pl

Firma cateringowa Camelot prowadzona przez pasjonatkę gotowania, Elżbietę Bień, zapewnia smakowite poczęstunki na każdą okazję. Catering oferuje kuchnię polską w rozmaitych odsłonach. W przerwach od gotowania pani Elżbieta smaży ekologiczny dżem z hodowanej w regionie papryki przytyckiej, owo warzywo trafia także do innych interesujących wyrobów: masła paprykowego i smalca z dodatkiem papryki. Dżem z Papryki Przytyckiej, Połudwiczki z mussem jabłkowo-żurawinowym oraz Ziołowy kołacz z ziemniakami były wyróżniane i nagradzane w konkursach kulinarnych.



Pałac Domanowski



Powiat

radomski

Adres

Konary 8, 26-432 Wieniawa



palacdomanowski.pl

W dorzeczu Radomki, w miejscowości Konary pod koronami starych drzew rozciąga się odrestaurowany pałac, będący siedzibą czterogwiazdkowego hotelu. W Pałacu Domanowskim interesującym punktem pozostaje restauracja z eklektycznym menu łączącym tradycję z nowoczesnością. Punktem obowiązkowym jest krem paprykowo-pomidorowy wpisany do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza.



Złoty Lin S.A.



Powiat

legionowski

Adres

Wierzbica 9, 05-140 Serock



zlotylin.pl

W Złotym Linie w Serocku można odpocząć na łonie natury, z dala od miejskiego gwaru. W hotelu z dużym ogrodem nie zabrakło i cenniejszej przez gości, uroczej restauracji, która utrzymana jest w stylu rustykalnym. Restauratorzy zachęcają do kosztowania – przygotowanych ze składników od miejscowych dostawców – potraw kuchni regionalnej, a zwłaszcza ryb, będących specjalnością zakładu. Lin zapiekany w sosie śmietanowym czy sandacz na szpinaku z sosem porowym? Wybór nie jest prosty!



Usługi Agroturystyczne Elżbieta Żebrowska



Powiat ostrołęcki

Adres Wydmusy 59, 07-430 Myszyniec

Na czystym, lesistym terytorium ukrywa się gospodarstwo agroturystyczne Ela, gdzie kultywuje się kurpiowskie tradycje ludowe. Można tu w rodzinnej atmosferze spędzić urlop na łonie natury, poszukać jagód i grzybów w pobliskim lesie, wziąć udział w ognisku, ale przede wszystkim skosztować produktów z gospodarstwa, miodu z własnej pasieki, mleka prosto od krowy. Tutejsza kuchnia pozwala gościom skosztować potraw regionalnych, takich jak fafernuchy czy rejbak kurpiowski. A do tego piwo kozicowe o zmierzchu na ganku!



Dworek nad Wkrą



Powiat

żuromiński

Adres

Wydmysy 59, 07-430 Myszyniec
ul. Mostowa 20, 09-300 Brudnice



dworeknadwkra.com
facebook.com/dworeknadwkra

Ponadstuletni modrzewiowy dworek nad brzegami Wkry pozwala przenieść się w czasie i skosztować tradycji w jej najlepszej odsłonie, o co zadba tutejsza kuchnia. Można zjeść tu nagradzane w konkursach kulinarnych dania kuchni staropolskiej: mocno lubczykowy (a wiadomo, jakie moce ma lubczyk według wiedźm...) rosół na bażancie lub perliczce, królika duszonego z warzywami i winem czy kaczkę pieczoną z jabłkami i tymiankiem. Smakoszy wędlin zwabią domowej roboty produkty, a interesującym dodatkiem będą tutejsze grzyby duszone w mleku lub w formie zupy (na kwasie z kapusty, żeby było ciekawiej).



Gospodarstwo Agroturystyczne „Mitowska Zagroda” Ewa Mitowska



Powiat

sokołowski

Adres

Seroczyn 71, 08-320 Sterdyń



facebook.com/mitowskazagroda

W Mitowskiej Zagrodzie, na skraju Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego, jest swojsko i spokojnie, a rustykalne wnętrza oddają klimat tradycyjnej polskiej wsi. Można tu wypocząć, ale przede wszystkim przeżyć kulinarną przygodę z kuchnią staropolską. Sękacze, kulebiaki, szczupak faszzerowany, barszcz szczawiowy, polędwiczki z kozim serem – to tylko niektóre z popisowych dań gospodarzy. W Zagrodzie organizowane są też rozmaite warsztaty, na przykład z wypieku chleba „od ziarnka”, można obejrzeć kolekcję regionalnego rękodzieła, pojeździć konno i skosztować nalewek przyrządzanych z owoców rosnących w tutejszym sadzie lub domowej roboty syropu z mniszka.



Agroturystyka nad Bugiem



Powiat

łosicki

Adres

Zabuże 41, 08-220 Sarnaki



zabuze24.pl

Na terenach Parku Krajobrazowego „Podlaski Przełom Bugu” kryje się porośnięte zielenią po sam dach urokliwe gospodarstwo agroturystyczne z dostępem do Bugu. Na dziesięciu hektarach mieszkają tu kozy, kury, koty i psy, a ptaki śpiewają od świtu do zmierzchu. Oprócz wielu atrakcji, także dla dzieci, atutem tego miejsca jest kuchnia, serwująca dania regionalne przyrządzane z własnych produktów i z darów natury – okolicznych lasów i rzeki. Warto spróbować domowego twarogu, oryginalnych placków marchewkowych czy zupy porowej.



Dwór Zaścianek



Powiat

łosicki

Adres

Borsuki 1 B, 08-220 Sarnaki



dworzascianek.pl

Borsucki Dwór Zaścianek – miejsce, gdzie czas się zatrzymał – hołduje tradycji staropolskiej gościnności, a przyjezdni nie są tu klientami, lecz gośćmi właśnie. Pobyt umili rodzinna atmosfera, piękny wystrój drewnianego dworku usytuowanego pośród dzikiej nadbużańskiej przyrody, a przede wszystkim smaczna kuchnia. Dania przygotowywane są wyłącznie z lokalnych wiejskich produktów w myśl zasady slow food. Naturalnie wędzone wędliny, chleb żytni na zakwasie czy bułka drożdżowa z kruszonką? Dla niemogących się zdecydować zawsze pozostają pierogi... w bardzo wielu smakach!

” Pobyt umili rodzinna atmosfera, piękny wystrój drewnianego dworku usytuowanego pośród dzikiej nadbużańskiej przyrody, a przede wszystkim smaczna kuchnia. Dania przygotowywane są wyłącznie z lokalnych wiejskich produktów w myśl zasady slow food.

Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne Dom nad Wierzbami



Powiat wyszkowski

Adres Jackowo Dolne 11A, 07-203 Somian



[facebook.com/pages/category/Home/
Dom-nad-Wierzbami-692917700773139/](https://facebook.com/pages/category/Home/Dom-nad-Wierzbami-692917700773139/)

Zbudowany ze stuletnich bali pośród malowniczych nadbużańskich krajobrazów, Dom nad Wierzbami należy do pierwszej w Polsce sieci ekoturystycznej „Między Bugiem a Narwią”. W gospodarstwie przestrzega się zasad zrównoważonego rolnictwa, nieszkodliwego dla planety, a rytm życia wyznaczany jest przez powolne zmiany pór roku i regionalną obrzędowość. Także posiłki pozostają proste, zdrowe i stworzone z domowych, lokalnych składników. Warte uwagi są zwłaszcza pyzuchy z kozim serem i kozieradką, rosół z prośnianek, zupy rybne lub fafernuchy (ciasteczka kurpiowskie).



Gospodarstwo Agroturystyczne „U Małgosi”



Powiat łosicki

Adres Mierzvice Kolonia 1, 08-220 Sarnaki

Sarnackie gospodarstwo agroturystyczne leży pośród lasów i łąk, a w sąsiedztwie płynie Bug, w którym można złowić ogromnego suma. Oprócz pięknych pejzaży i cichej, czystej okolicy atutem gospodarstwa są przyrządzane tutaj z własnych produktów wiejskie smakołyki: na śniadanie zjeść można chleb razowo-pytłowy na zakwasie (pieczony przez gospodarza na liściu kapusty) posmarowany domowym smalcem z przyprawami, na obiad bencwały (nazywane tu „szczurami”), na deser – pączki fikane, a jeśli ktoś znajdzie jeszcze miejsce na kolację, gospodarz upiecze prosię w całości!



Gospodarstwo Agroturystyczne „U Ani” Anna Goliszewska



Powiat garwoliński

Adres Kawęczyn 39, 08-480 Maciejowice

W gospodarstwie Anny Goliszewskiej mieszkają krowy, świnie, kozy, króliki, kucyk, kury, psy i koty, z którymi goście mogą się zaprzyjaźnić. Oprócz imponujących rozmiarów żywego inwentarza gospodarze zbierają tu owoce i warzywa, żeby przyrządzać z nich smakowite potrawy i przetwory – warto skosztować nagradzanej galaretki z czarnej porzeczki oraz zupy marchwianej. Ponadto powstają tu tradycyjne sery podpuszczkowe. Gospodarze organizują warsztaty, podczas których pokazują gościom, zwłaszcza a dzieciom, jak powstają naturalne produkty spożywcze i szerzej – jak „działa” wieś.

” Żeby przyrządzać z nich smakowite potrawy i przetwory – warto skosztować nagradzanej galaretki z czarnej porzeczki oraz zupy marchwianej.

Agroturystyka Ranczo na Wzgórzu



Powiat miński

Adres Starogród 34, 05-332 Siennica



ranczo-siennica.pl

Ranczo na Wzgórzu to rodzinne gospodarstwo rolne z wielopokoleniowym doświadczeniem. Czyste powietrze, urozmaicony krajobraz i możliwość zapoznania się z żywym inwentarzem (krowy, świnie, konie, kury, kaczki, króle, psy, koty i gołębie!) umilają gościom pobyt, a serwowane posiłki, oparte w dużej mierze na produktach z własnego gospodarstwa, rozpieszczają nawet najbardziej wymagające podniebienia. Daniem popisowym, inspirowanym regionalnymi tradycjami kulinarnymi, jest Żurek Starogrodzki na serwatce.



Agroturystyka Pod Dębami Kazimiera i Adam Głowala



Powiat garwoliński

Adres Górki, ul. Sosnowa 21, 08-400 Garwolin

Gospodarstwo „Pod Dębami” zlokalizowane jest w malowniczej wiosce Górki w bliskim sąsiedztwie rzeki Wilgi, pośród sosnowych lasów. Pobyt tutaj uświetni regionalna kuchnia, między innymi gołąbki zupełnie jak u babci, pierogi z intrygującym nadzieniem z kaszy gryczanej i grzybów czy ciasto drożdżowe z kruszonką.



Hotel Bonifacio



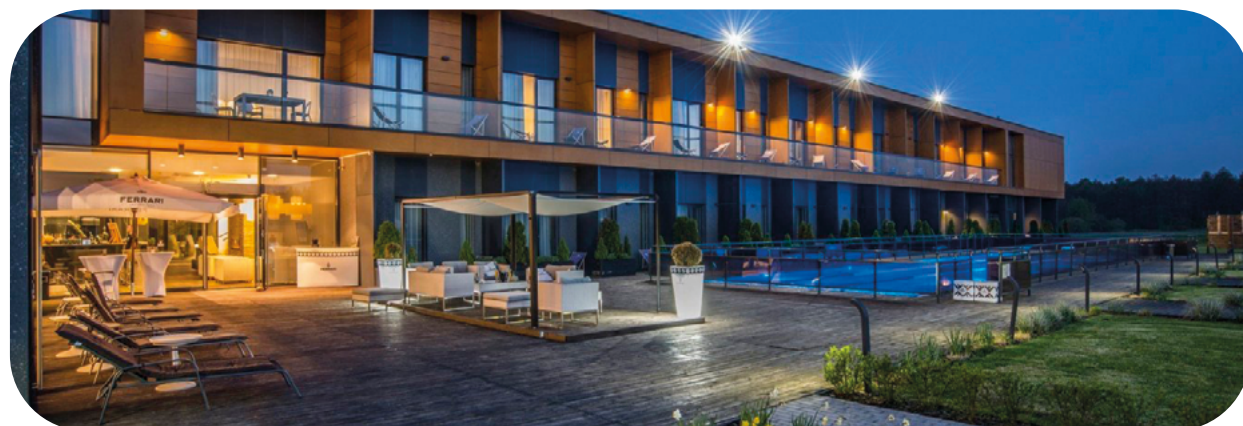
Powiat płoński

Adres Kępa 84, 09-110 Sochocin



hotelbonifacio.pl

Luksusowy hotel niedaleko od Warszawy może poszczycić się pięknymi wnętrzami i zapierającym dech w piersiach otoczeniem, ale prawdziwą perłą tego miejsca jest restauracja serwująca „tradycyjną kuchnię w nowoczesnym wydaniu”. Gotowanie w duchu slow food, w harmonii z naturą i wydobywanie wyrafinowanych smaków z prostej, podążającej za rytmem pór roku kuchni to atuty restauracji. Dania powstają z lokalnych mięs, warzyw i owoców z ekologicznych upraw oraz grzybów z pobliskich lasów.



Dwór Mościbrody Sp. z o.o.



Powiat

siedlecki

Adres

Mościbrody 53, 08-112 Wiśniew

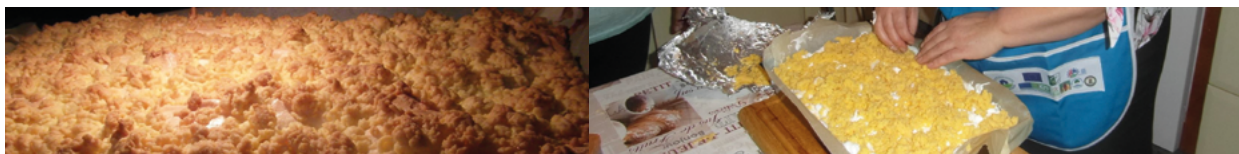


dwormoscibrody.pl

Wiernie odrestaurowany Dwór w Mościbrodach pielęgnuje obyczaj staropolskiej gościnności. Przekroczenie bramy folwarku pozwala przenieść się wyobraźnią w XIX wiek i poczuć atmosferę staropolskiej kultury ziemiańskiej, w czym pomagają nie tylko starannie przemyślany, autentyczny wystrój czy odosobnione położenie wśród zieleni starych lip i dębów, lecz także ciesząca się uznaniem kuchnia oddająca ducha szlacheckich czasów i lokalnego folkloru. Szczególnymi pozycjami w karcie są flaki wołowe, tradycyjne placki ziemniaczane i aromatyczny befszytk tatarski.



Gospodarstwo Agroturystyczne DAJANA, Zakład Producyjno-Usługowy „Jacek” Jacek Grabowski



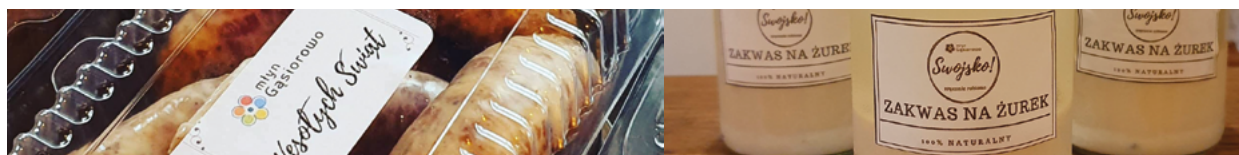
Powiat ostrowski

Adres ul. Małkińska 33A, 07-306 Brok

W nadbużańskim gospodarstwie agroturystycznym Dajana można miło spędzić urlop na grzybobraniach, łowieniu ryb czy drapaniu za uszkiem tutejszych mruzków, ale gospodarze nie zapominają także o żołądkach gości. Tutejsza kuchnia serwuje tradycyjne potrawy z wyhodowanych na miejscu produktów, a specjalnością gospodyni jest Ciasto marchewkowe Dajany. Nic, tylko łasuchować!



„Młyn Gąsiorowo” Adriana Machnac



Powiat pułtuski

Adres Gąsiorowo 25, 06-150 Świercze



mlyn-gasiorowo.pl

Ośrodek Szkoleniowo-Integracyjny Młyn Gąsiorowo to idealne miejsce na rodzinny wyjazd w duchu rustykalnym i złapanie oddechu na świeżym powietrzu. Mieści się w otoczonej zielonym ogrodem, odremontowanej zagrodzie młynarskiej. Na miejscu organizowane są między innymi warsztaty dla dzieci przybliżające dawne lokalne zwyczaje i obrzędy. W obrębie ośrodka działa też nagradzana w licznych konkursach gospoda serwująca tradycyjną kuchnię Mazowska i dania staropolskie. Dekorację stanowią tu oryginalne antyki i rękodzieło regionalne, a obowiązkowymi pozycjami w menu pozostają chleb ze smalcem, pasztet z królika i zupa opieńkowa.



BUFF-BUFF Anna Rotuska Restauracja „Stara Kuźnia”



Powiat kozienski

Adres ul. Partyzantów 2, 26-910 Magnuszew



starakuznia.com

Magnuszewska restauracja Stara Kuźnia od 2005 roku serwuje „autentyczną polską kuchnię w autorskim wydaniu”. Autentyzm pomagają zachować wyselekcjonowane składniki od miejscowych rolników i dostawców, a folkowego klimatu dodaje temu miejscu ciekawie urządzone wnętrze oświetlone blaskiem oryginalnego kowalskiego paleniska. Kociołek Kowala, śledź na chrzanowo-jabłkowej pierzynie albo Kładziochy z okrasą – obok tych dań nie można przejść obojętnie! Co ciekawe, restauracja wzięła udział w popularnym programie telewizyjnym Magdy Gessler.



Pałac Mała Wieś



Powiat grójecki

Adres Mała Wieś 40, 05-622 Belsk Duży



palacmalawies.pl

Otoczony gęstwiną zieleni, pięknie odrestaurowany Pałac Mała Wieś wzniesiono w XVIII wieku przez przyjaciela Stanisława Augusta Poniatowskiego. Dziś można tu spędzić iście królewski urlop, przenosząc się w minione wieki, w czym pomoże także serwowana w gmachu dawnej wozowni tradycyjna polska kuchnia w eleganckiej odsłonie, bazująca na regionalnych produktach sezonowych. Interesującym punktem w karcie bez wątpienia okaże się barszcz z jabłek góreckich.



Gościniec Goździejewski Bogusława Retkowska



Powiat

miński

Adres

Kąty Goździejewskie Drugie 40A, 05-311 Dębe Wielkie

Gościniec Goździejewski to po starodawnemu wzniesiona (z gliny, piasku i słomy) chata urządzona w duchu lokalnego folkloru, gdzie serwuje się regionalną kuchnię tworzoną z produktów pochodzących z gospodarstw włączonych do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze. Gościniec zaprasza „sympatyków łączenia folkloru ze współczesnością, miłośników smaku tradycyjnej kuchni i strudzonych podróżników”, którzy mogą skosztować tu sójki mazowieckiej, babki ziemniaczanej oraz pierogów. Specjalnością zakładu jest Dębska Kawa Żołędziówka, którą ponoć lubił raczyć się sam Chopin.



Bożena Julia Polak – Stojanowa Zaćsianek Polski Sklep „Zdrowa Żywność”



Powiat siedlecki

Adres ul. Browarna 3, 08-110 Siedlce

Regionalnych potraw o wielowiekowej tradycji skosztować można w siedleckim Zaćsianku Polskim. Smaki dzieciństwa przypomną się przy degustacji pierogów albo nad miską żuru staropolskiego. Inne warte uwagi dania to choćby kulebiaki, bęcwały (kartacze) czy parowańce. Przy restauracji działa też sklepik ze zdrową żywnością, gdzie można nabyć składniki (wędliny, sery, kasze, miody, sękacze czy ekologiczne jaja od „szczęśliwych” kur) do samodzielnego eksperymentowania z kuchnią staropolską, a także – dla zapracowanych – gotowe wyroby garmażeryjne.



P.P.U.H. Stelmański Łukasz Stelmański



Powiat sierpecki

Adres ul. Bema 27, 09-200 Sierpc



facebook.com/pages/category/Food---Beverage-Company/Stelma%C5%84ski-Smalec-Sierpc-163669380356027/

Smalec z Sierpca powstaje wedle tradycyjnych receptur i zawiera tylko naturalne dodatki, zero konserwantów. Powstaje przy współpracy z małą, lokalną masarnią. Staropolską pajdę chleba ze smalcem Stelmańskiego i kiszonym lub małosolnym ogórkiem można zjeść na licznych targach i jarmarkach. Warto dodać, że wspomniane ogórki także powstają domową metodą w gospodarstwie państwa Stelmańskich – z własnych warzyw i ziół.



Miodny Dudek



Powiat

legionowski

Adres

ul. Ogrodowa 17, 05-123 Chotomów

Pasieka Miodny Dudek prowadzona jest przez Marka Dudka, który tradycje pszczelarskie ma we krwi, i to od czterech pokoleń. Pszczoły pasą się na łąkach Chotomowskich – ziemiach wybitnie pszczelarskich już od XIV wieku – ale są też wożone po różnych częściach Mazowsza. Gospodarstwo pasieczne oferuje całą gamę pszczelich produktów: miody, pyłek pszczeli, pierzę, wosk i propolis. Ponadto pan Marek prowadzi warsztaty edukacyjne dla dzieci i dba o nasadzenie drzew miododajnych w okolicy – z myślą o przyszłych pokoleniach pszczół (i pszczelarzy).



Apicultura Polska Naturalna Pasieka Ekologiczna „Leki z Pasieki”



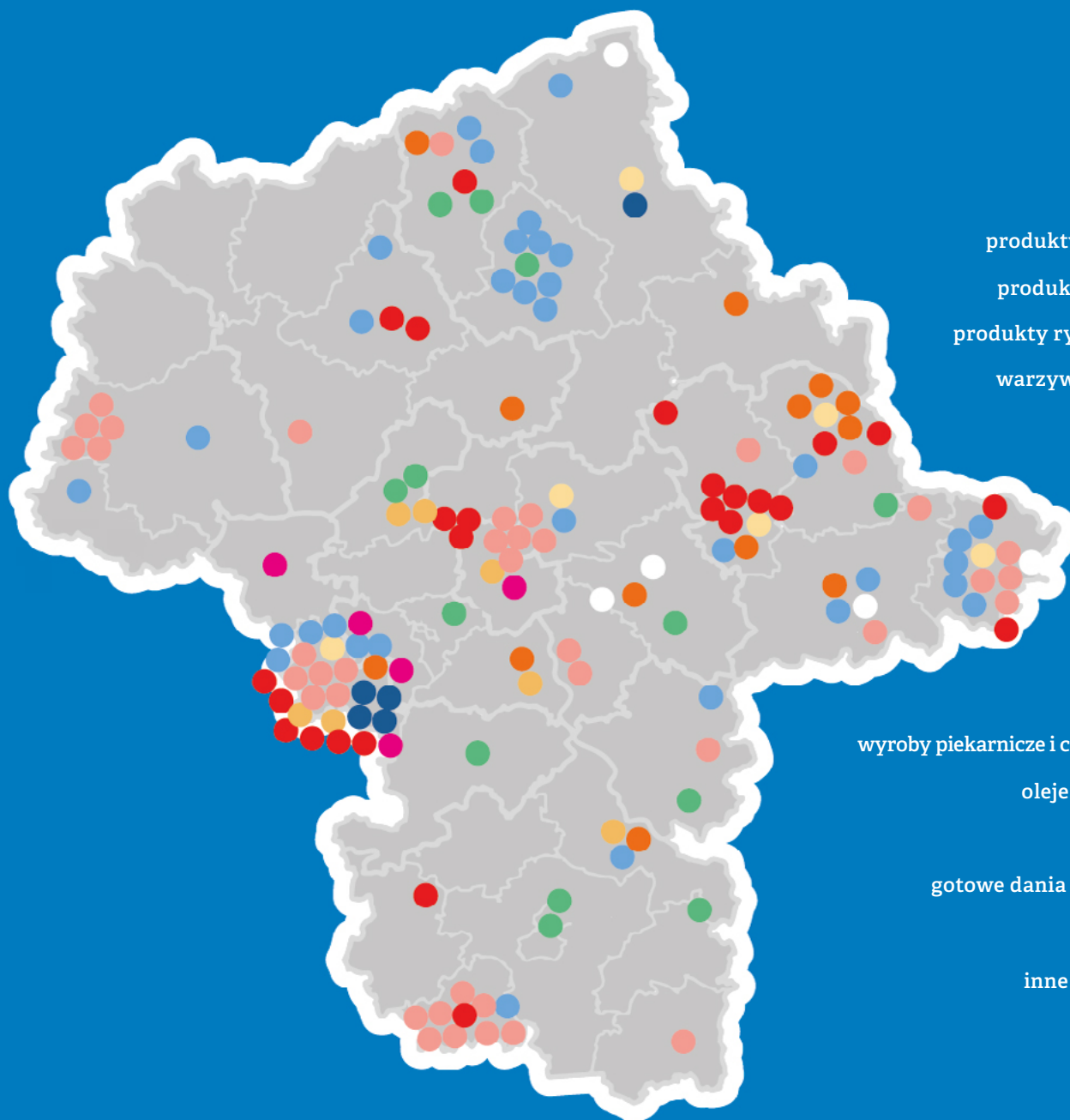
Powiat kozienicki

Adres ul. Utniki 5, 26-902 Grabów nad Pilicą

Pasieka ekologiczna Leki z Pasieki należy do Łukasza Uliasa – nie tylko potomka cenionych pszczelarzy, lecz także specjalistę medycyny naturalnej i apiterapii, czyli pszczołolecznictwa. W jego gospodarstwie miód traktowany jest jako coś więcej niż słodka przekąska, bo jako lek. Dostępne w pasiece „medykalia” (bez wątpienia smaczniejsze niż te z apteki!) to miody odmianowe (między innymi akacjowy, lipowy, koniczynowy czy mniszkowy, a także z gorczycy z wrzosem czy faceliowy), propolis, pierzga, pyłek oraz wosk.

” **Pasieka ekologiczna Leki z Pasieki należy do Łukasza Uliasa – nie tylko potomka cenionych pszczelarzy, lecz także specjalistę medycyny naturalnej i apiterapii, czyli pszczołolecznictwa.**

Produkty z Listy Produktów Tradycyjnych





Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

ul. Jagiellońska 26
03-719 Warszawa
nr tel.: 22 59 79 100
e-mail: urząd_marszalkowski@mazovia.pl

**Departament Rolnictwa
i Rozwoju Obszarów Wiejskich**

ul. Skoczylasa 4
03-469 Warszawa
tel.: 22 59 79 701
e-mail: rolnictwo@mazovia.pl

Mazowsze.
serce Polski