



JEDLIŃSK

PRZYSUCHA

PRZITYK

WIENIAWA

WOLANÓW

ZAKRZEW



SZLAK KULINARNY DOLINY RADOMKI ZAPRASZA

**PRODUKTY TRADYCYJNE
I LOKALNE OBSZARU DZIAŁANIA
LGD „RAZEM DLA RADOMKI”**

**PRODUKTY LOKALNE
NAGRODZONE LAUREM LGD
„RAZEM DLA RADOMKI”
W 2017 ROKU**

**PRODUKTY LOKALNE
WYRÓŻNIONE PRZEZ
LGD „RAZEM DLA RADOMKI”
W 2017 ROKU.**



Wstęp

Drodzy Czytelnicy!

W bieżącym numerze zaprezentujemy Państwu bogactwo produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych obszaru działania Stowarzyszenia LGD „Razem dla Radomki”, Południowego Mazowsza.

W poszukiwaniu smaków zagłębiamy do kuchni naszego subregionu. Poprzez organizację konkursów kulinarnych odkrywamy na nowo przepisy dobrze znane lokalnie, po to by zaprezentować je szerszemu gronu odbiorców. Kuchnia regionalna pokazuje bogaty i ciekawy wachlarz smaków, aromatów. To właśnie w nich w dawnej kuchni szlacheckiej tkwi esencja kuchni polskiej, w której ceni się naturalność oraz jakość składników.

Opowiadamy o najlepszych daniach i potrawach Południowego Mazowsza wyłonionych w konkursie organizowanym przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Razem dla Radomki”, a współfinansowanym ze środków Samorządu Województwa Mazowieckiego w ramach projektu „Promowanie idei Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Obszaru Południowego Mazowsza”. Przedstawiamy Państwu wybrane przepisy na lokalne smakołyki.

Nasza regionalna kuchnia jest ciekawa i godna upowszechnienia. Pełna różnorodnych smaków, oparta na regionalnych produktach. Zapraszamy do zapoznania się z przepisami na Kaszankę Zdziechowską, Regionalną kaczkę w chrupiącej skorupce z Doliny Radomki, Skrzyńskie kurczę pieczone czy Lady Salsę.

SZLAK KULINARNY „DOLINY RADOMKI” ZAPRASZA.



Prezes Zarządu Stowarzyszenia
LGD „Razem dla Radomki”
Cezary Adam Nowek

PRODUKTY TRADYCYJNE I LOKALNE OBSZARU DZIAŁANIA LGD „RAZEM DLA RADOMKI”

Oferowanie mieszkańcom i turystom wybornej w smaku, wyjątkowej regionalnej żywności wpisuje się w działania Stowarzyszenia Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki”, którego jednym z zadań jest promocja regionalnej żywności opartej na lokalnych zasobach surowców. Sztuka kulinarna jest częścią kultury każdego narodu. W naszych domowych kuchniach przygotowujemy tradycyjne potrawy sporządzane z receptur, które przetrwały od pokoleń.

Podtrzymywanie tych tradycji w oparciu o produkty tradycyjne i lokalne daje olbrzymie możliwości i stwarza szanse dla rozwoju regionu i jego mieszkańców. Stowarzyszenie LGD „Razem dla Radomki” podejmuje wszechstronne, kompleksowe inicjatywy, które pozwalają na rozpoznawalność lokalnej i regionalnej żywności, a przez to wpływają na wzmocnienie jej marki. Naszym celem jest budowanie szlaków kulinarnych Mazowsza ze szczególnym uwzględnieniem Doliny Radomki poprzez promowanie lokalnych i tradycyjnych produktów, ich producentów. Przeprowadzamy liczne konkursy kulinarne na najlepsze potrawy przygotowane na bazie produktów lokalnych. Naszym zamierzeniem jest szerzenie wiedzy o produktach lokalnych i tradycyjnych, produkcji zdrowej żywności, oraz o Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, o Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza.

TŁOCZONY SOK JABŁKOWY Z DOLINY RADOMKI WPISANY NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH MINISTERSTWA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI – 27.07.2017 ROKU z Gospodarstwa Państwa Moniki i Tomasza Bankiewiczów

To innymi słowy Smaczek z Doliny Radomki produkowany w Gospodarstwie Sadowniczym Moniki i Tomasza Bankiewiczów – naturalnie mętny sok, który został wyróżniony tytułem Produktu Tradycyjnego na Liście Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Obecność tłoczonego soku jabłkowego z Doliny Radomki wśród 116 produktów tradycyjnych z terenu województwa mazowieckiego potwierdza jego wyjątkową jakość, wyśmienity smak oraz wytwarzanie zgodne z tradycyjnymi metodami produkcji.

Smaczek wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem. Jest to 100 procentowy sok jabłkowy, bez dodatku wody, cukru czy innych konserwantów. Jest bogatym źródłem witaminy C, błonnika, potasu, fosforu, magnezu i wielu innych środków mineralnych. Obniża poziom cholesterolu we krwi, zapobiega chorobom serca, chroni przed nowotworami. O zaletach soku świadczy sposób prowadzenia gospodarstwa sadowniczego. Sok powstaje dzięki metodzie tłoczenia na zimno, po czym podlega pasteryzacji w temperaturze 80 stopni. W ten sposób z 7 kilogramów owoców otrzymuje się 5 litrów naturalnego smacznego soku. Wcześniej do jego produkcji wybierane są najwyższej klasy jabłka, które magazynowane są w komorach chłodniczych z kontrolowaną atmosferą. Charakteryzują się bogatym aromatem czy naturalną mętnością, a barwa soku jest zbliżona do barwy owoców. Tłoczony sok jabłkowy przygotowujący jest obecnie z odmian jabłek Gala Must, Gala Royal, Rajka, Ligol, Alwa, Szampin, Jonagold, Mutsu, Fucji, Idared, i Golden.

Dolina rzeki Radomki jest obszarem krajobrazu chronionego. W zagłębieniach terenowych rzeki wykształciły się dobrej jakości gleby, na których tamtejsi mieszkańcy zaczęli sadzić drzewa owocowe, w tym jabłonie. Jabłka od wielu pokoleń były bardzo ważne dla mieszkańców tamtejszych ziem. Używali owoców z ocalałych drzew, które nie zostały zniszczone przez wojnę, jako jeden ze składników kuchni lokalnej. Po II wojnie światowej przerabiano owoce na wszelkiego rodzaju przetwory i robiono zapasy na zimę, w tym również soki. Podstawowym surowcem soku jabłkowego z doliny Radomki były najlepsze owoce odmian występujących na tamtejszym terenie takie jak: Idared, Golden, Delicious, Gala, Ligol itp. Wybrane owoce były myte, a następnie rozdrabniane przy pomocy maszynki do mielenia owoców. Tak uzyskana miazga była wkładana do płóciennego materiału, a następnie materiał mocno ściskany, co pozwalało na odcisnięcie soku od miazgi owocowej. Z czasem zaczęto wykorzystywać do tego celu prasę koszową, co umożliwiała wyciskanie większej ilości soku. Tłoczenie soków na zimno nie było zbyt powszechnym zjawiskiem, ze względu na fakt, że produkt był nietrwały i szybko ulegał fermentacji. Pod wpływem czasu proces wytwarzania soku uległ zmianie, która polegała na pasteryzacji tłoczonego soku, aby dłużej zachowywał trwałość. Sok wyciskany jest metodą na zimno, a dzięki nowoczesnej technologii pasteryzacji zachowuje smak i zapach świeżych jabłek. Sok jabłkowy z doliny rzeki Radomki obecny jest na różnych konkursach, festynach, dożynkach jako element tradycji i kultury tego regionu.



Smaczek z Doliny Radomki produkowany jest 37 hektarowym gospodarstwie sadowniczym Państwa Tomasza i Moniki Bańkiewicz, które znajduje się w Komorowie, w niewielkiej miejscowości znajdującej się na trasie Radom – Przysucha. Początki Gospodarstwa są bardzo odległe i sięgają 1931 roku. Miejsce produkcji soków jest wyjątkowe, albowiem występuje tutaj specyficzny mikroklimat, nadający intensywny smak, aromat i soczystość owocom. Ochrona i nawożenie sadu w gospodarstwie prowadzone jest zgodnie z Programem Integrowanej Produkcji co gwarantuje wysoką jakość i zdrowe owoce. Gospodarstwo prowadzone jest zgodnie z najwyższymi standardami, posiada wspomniany już certyfikat Integrowanej Produkcji, oraz GLOBALGAP i HCCP. Jest w pełni umaszynowane, ma rozwinięty system nawodnieniowy (nawodnienie podkomorowe i przeciwprzymrozkowe), prowadzi szkółkę jabłoni na własne potrzeby.

Ostatnie lata to wciąż trwający rozwój gospodarstwa. Powstał połączony kompleks budynków chłodniczo-sortowniczych będących własnością Grupy Producentkiej „Skowronki” i gospodarstwa Państwa Bankiewiczów. Nowoczesne komory chłodnicze ULO mogą pomieścić łącznie ponad 4 tys. ton jabłek. Pakownia wyposażona jest nowoczesną maszyną sortującą Firmy Sorter. Uprawiane są tu głównie jabłka, gruszki i śliwki. Wszystkie drzewka pochodzą z własnych szkółek. Produkowane Jabłka Deserowe trafiają na rynek zagraniczny.

Gospodarstwo Bankiewiczów jest bardzo utytułowane; to Mistrzowie Agroligi z 2013 roku, zdobywcy I miejsce w Konkursie o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego, Nagrody

Główniej Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marka Sawickiego, "Dobry Produkt Silna Polska, 25 Lat Wolności Rynkowej" Kampanii objętej Patronatem Honorowym Prezydenta RP, zdobywcy Lauru Marszałka Województwa Mazowieckiego 2013, Granitowego Tulipana, Produktu Roku 2012, nagrodzeni Laurem Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki”, Członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsza od 2012 roku.

Informacje o produkcie tradycyjnym znajdą Państwo na stronach <http://www.gospodarstwo-sadownicze.pl>, <http://www.soki-naturalne.eu>.



PRODUKTY TRADYCYJNE WPISANE NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH PROWADZONĄ PRZEZ MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI Z INICJATYWY LGD „RAZEM DLA RADOMKI” W LATACH 2011-2015:

- Papryka Przytycka sztandarowy produkt naszego obszaru, Salceson Wizytowy,
- Szynka Zdziechowska, Zakrzewska Kiełbasa Jałowcowa i Wiejska Kiełbasa Zdziechowska z Gospodarstwa Rolnego Państwa Elżbiety i Wojciecha Pysiaków.

PRODUKTY NAGRODZONE LAUREM MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA MAZOWIECKIEGO W LATACH 2011-2016:

- Salceson Wizytowy z Gospodarstwa Rolnego Państwa Elżbiety i Wojciecha Pysiaków ze Zdziechowa, gmina Zakrzew,
- Smaczek z Doliny Radomki z Gospodarstwa Sadowniczego Moniki i Tomasza Bankiewiczów z Komorowa, gmina Wieniawa,
- Miód ze spadzi iglastej jodłowej i Miód nawłociowy z Pasieki Murawscy z Woli Waclawowskiej w gminie Wolanów,
- Kajmakówka Pani Moniki Kowalczyk z Woli Gutowskiej w gminie Jedlińsk,
- Miód faceliowy Pani Agnieszki Komorowskiej z Czarnego Łęgu w gminie Jedlińsk.



PRODUKTY LOKALNE NAGRODZONE LAUREM LGD „RAZEM DLA RADOMKI” W 2017 ROKU:

Kaszanka Zdziechowska z Gospodarstwa Rolnego Pysiaków Sp. z o.o.

Jest to wędlna podrobowa z widoczną w przekroju kaszą gryczaną, o podłużnym kształcie długości około 20-30 cm, średnicy przekroju około 5 cm. Jest produktem o wyraźnym nieco pikantnym smaku i aromatycznym, ziołowym zapachu. Doskonala do zjedzenia zarówno na ciepło jak i na zimno.

Składniki kaszanki to: mięso z głowizny, płuca, podgarle, skórki wieprzowe, tłuszcz, kasza gryczana, krew wieprzowa, rosół pozostały z gotowania mięsa, cebula, przyprawy naturalne (sól, pieprz, pieprz ziołowy).

Wszystkie składniki na kaszankę płuczemy, następnie gotujemy. Ugotowane mięso obieramy od kości i mieszamy z pozostałymi składnikami. Tak przygotowany farsz przyprawiamy i napychamy w osłonki jelitowe wołowe lub wieprzowe, następnie parzymy w wodzie i schładzamy.

Metoda wytwarzania kaszanki jest naturalna i niezmieniona od wielu lat. Surowce do jej produkcji pochodzą z własnego Gospodarstwa Państwa Pysiaków. Produkcja Kaszanki Zdziechowskiej sięga początku XX wieku. Była wytwarzana już przez dziadków, następnie rodziców Państwa Pysiaków i wreszcie przez nich samych. Dziadek Józef wykonywał ten produkt usługowo na dworze u dziedzica w Cerekwi. To właśnie dziadek przekazał Państwu Elżbiecie i Wojciechowi Pysiakom receptury, nie tylko na Kaszankę Zdziechowską, a także na inne flagowe wyroby Salceson Wizytowy, Szynkę Zdziechowską, Zakrzewską Kiełbasę Jałowcową, czy Kiełbasę Wiejską Zdziechowską, które to wyroby zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Gospodarstwo Rolne Państwa Pysiak może poszczycić się tytułem Mistrzów Krajowych Agro Ligi 2008 w kategorii Rolnicy, tytułem Mistrza Województwa Mazowieckiego, nagrodą Produkt Roku 2009 r. przyznaną przez Galę Biznesu Ziemi Radomskiej, oraz nagrodą Gospodarczą „Granitowy Tulipan” przyznaną przez Izbę Przemysłowo – Handlową Ziemi Radomskiej za „Wyroby wędliniarskie” w kategorii Produkt Roku 2009 r. , jak również tytułem „Polskiego Producenta Żywności 2009”. Gospodarstwo Rolne Pysiaków dzierży zaszczytny tytuł członka Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsza.

Laur LGD „Razem dla Radomki w kategorii: produkty mięsne i rybne.

**Gospodarstwo Rolne Elżbieta i Wojciech Pysiak
Zdziechów 14, 26-652 Zakrzew**

Linia Ciast „Przysmaki z Doliny Radomki” — Prawdziwa szarlotka i Prawdziwy sernik z Cukierni M&K z Przysuchy

Szarlotka i sernik z cukierni M&K z Przysuchy Państwa Moniki i Karola Łabędzkich, zostały tak nazwane nie bez kozery, a ze względu na składniki użyte do ich wyrobu. Prócz naturalnych składników takich jak: mąka, masło prawdziwe, cukier, czy też jabłka w przypadku szarlotki i ser rzecz jasna w przypadku sernika. Co nie pozostaje bez znaczenia zarówno ser, jak i jabłka pochodzą od lokalnych dostawców.

Ciasta mają okrągły kształt, w przypadku szarlotki waga wynosi 500 g, ciasto przepięknie pachnie prażonymi jabłkami i cynamonem. Natomiast sernik waży 600g i kusząco pachnie serem i świeżym masłem. Ciasta wypiekane są na kruchym, ręcznie wyrabianym cieście, o tradycyjnej recepturze. Jest to bardzo ważne dla



zachowania odpowiedniej struktury, oraz puszystości ciasta. Uwaga – ciasta wypieka się w piecu wsadowym, szamotowym.

Ciasta pieczone w cukierni Państwa Moniki i Karola Łabędzkich mają swoją tradycję. Pieczone były także przez rodziców Pana Karola, którzy w 1975 r. odkupili cukiernię. Receptury ciast wraz z cukiernią zostały przekazane Państwu Monice i Karolowi Łabędzkim i są ściśle przez nich przestrzegane. Ważny dla ciast jest tradycyjny sposób ich wypieku, tak jak czyniono to w okolicznych domach, czyli na tzw. trzonie.

Cukiernia posiada stronę internetową <http://www.mk-cukiernia.com> zawierającą zdjęcia i opisy ciast i ciasteczek oraz tortów wytwarzanych przez Państwa Łabędzkich. W ofercie znajduje się szeroka gama wyrobów cukierniczych takich jak : ciasta, ciastka, torty weselne i okolicznościowe, ciasta terminowe: babki, makowce oraz ciastka kruche. Jak deklarują Państwo Łabędzcy nieustannie pracują nad nowym bądź udoskonalonym asortymentem zgodnym z wymogami nowoczesnego rynku, nie

zapominając o silnym akcencie tradycji w branży cukierniczej. Zapewniają obsługę bezpośrednią sklepów oraz imprez okolicznościowych. Na sukces Cukierni składa się przede wszystkim doświadczenie zawodowe, wykwalifikowana kadra cukiernicza, ogólnopolska sieć sprzedaży oraz Partnerzy handlowi, (m.in. Piotr i Paweł oraz Lewiatan). Ponad trzydzieści lat to okres, w którym rodziła się, krzepła i utrwalała solidna pozycja firmy na rynku cukierniczym.

Laur LGD „Razem dla Radomki w kategorii: Wyroby piekarnicze i cukiernicze.

Cukiernia M&K s.c. Monika Łabędzka, Karol Łabędzki
26-400 Przysucha, ul. Przemysłowa 19
tel.: 48 675 23 50, tel.: 609 199 505
<http://www.mk-cukiernia.com>

Regionalna kaczka w chrupiącej skorupce z Doliny Radomki z restauracji Maxima s.c., z Wolanowa.

Regionalna kaczka w chrupiącej skorupce z Doliny Radomki przyrządzana w restauracji Maxima z Wolanowa, to roladka w kształcie walca o wymiarach około 10cm x 6cm.. Smak jej jest słodkawy, charakterystyczny dla mięsa pieczonej kaczki, złamany nutą miodu w migdałach. Roladka otoczona jest chrupiącym, przyrumienionym boczkiem.

Składniki potrawy to: kaczka, boczek, podroby, suszone śliwki, płatki migdałów w miodzie, zielona pietruszka, cebula biała, masło, jajka, sól i pieprz. Kaczkę należy wyluzować, następnie przygotować farsz składający się z mielonych podrobów, jajek, prażonych na miodzie migdałów, zielonej pietruszki, białej cebuli przyrumienionej na maśle, oraz przypraw. Tak przygotowanym farszem nadziewamy kaczkę, otulamy plasterkami boczku i wkładamy do pieca na 1,5 godziny. Pieczemy w temperaturze 130 stopni.

Na kulinarnej mapie Mazowsza widnieją dania, które na stałe wpisały się do kanonu polskiej kuchni. Należy tu wymienić takie jak czarnina z kaczki, gotowane kasze, pieczone kaczki z drobiu hodowlanego nadziewane podrobami, zupa grzybowa, żur, czy też dziczyzna – gęsi, kaczki.

W regionie radomskim odbywają się polowania na kaczki przez koła łowieckie, a także powstało wiele hodowli tych ptaków. W dzisiejszych czasach kaczka często gości na naszych stołach urzekając nas swoim wykwintnym smakiem i aromatem, jak właśnie Regionalna kaczka w chrupiącej skorupce z restauracji



Maxima w Wolanowie.

„Maxima” to nowoczesny obiekt zlokalizowany w Wolanowie 8 km od Radomia na trasie Radom-Łódź. Do dyspozycji Gości oddaje klimatyzowaną restaurację serwującą specjały kuchni regionalnej i europejskiej oraz kameralną salkę. Można tu zorganizować konferencje i szkolenia. Więcej informacji o daniach regionalnych można uzyskać na stronie <http://maximahotel.pl>.

Laur LGD „Razem dla Radomki w kategorii: dania gotowe i potrawy.

Maxima Hotel
ul. Opoczyńska 34, 26-625 Wolanów
maximahotel.pl

Miód pszczeli gryczany z Pasieki Murawscy z Woli Waclawowskiej w gminie Wolanów

Miody z Pasieki Murawscy Pana Łukasza Murawskiego są dobrze znane w naszym regionie. I choć Pan Łukasz jest producentem wielu miodów odmianowych, to na szczególną uwagę zasługuje miód gryczany. Miód, który w postaci płynnej ma kolor gorzkiej

czekolady, a po skryształowaniu przybiera barwę brązową. Ma słodko-ostry smak i pachnie kwiatem gryki. Jest to miód o najwyższym poziomie właściwości antybiotycznych z wszystkich miodów pozyskiwanych w Polsce. Świeży miód gryczany zawiera dużo rutyny i dużo żelaza. Miód gryczany, jak sama nazwa wskazuje pozyskiwany jest z nektaru kwiatu gryki zbieranego przez pszczoły na plantacjach w naszym regionie. Pszczoły wywożone są na pożytki na plantacje gryki, gdzie

pozyskiwany jest nektar przerabiany przez pszczoły na miód. Po okresie dojrzewania, w ulu miód odbierany jest i przewożony do pracowni w celu odwirowania z plastrów. Po odwirowaniu miód jest cedzony i trafia do odstożników w celu odpowietrzenia. Po kilku dniach miód jest rozlewany do szklanych opakowań jednostkowych i jest gotowy do spożycia.

Pan Łukasz pasję do pszczół i pracy z nimiodziedziczył po dziadkach i pradziadkach, bo pasja ta, która stała się zawodem dla Pana Łukasza jest pielęgnowana w jego rodzinie, ale także w rodzinie jego żony od kilku pokoleń. Pan Łukasz już jako dziecko pracował w pasiece swojego stryja Józefa, który odziedziczył ją po swoim ojcu. Jego żona pomagała w pasiece taty, który prowadził ją na wzór swojego ojca. Dlatego też, obydwójce pracują nad rozwojem ich wspólnej pasieki. Zawodowo prowadzeniem pasieki Pan Łukasz zajmuję się od ponad pięciu lat. W tym czasie zdobył tytuł Mistrza pszczelarza i ukończył Technikum pszczelarzkie w Pszczelnej Woli z tytułem technika pszczelarz. Bierze udział w szkoleniach, by podnosić swoją wiedzę na temat pszczół i gospodarki pasiecznej.

Poświadczaniem wyjątkowego smaku i unikalności produktów są liczne nagrody i wyróżnienia, takie jak: Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego w 2015 r., Perła Powiatu Radomskiego, I miejsce w konkursie Wzorowo Prowadzona Pasieka Powiatu Radomskiego (2013 i 2014 r.), I miejsce w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów 2015 i 2016 r., Laur Lokalnej Grupy Działania "Razem dla Radomki"



2014 r., oraz nagrodzony w 2017 r. Laurem LGD „Razem dla Radomki w konkursie organizowanym przez stowarzyszenie na Najlepsze dania i potrawy tradycyjne i lokalne Południowego Mazowsza w kategorii: Miody, napoje i inne produkty. Pasieka Pana Łukasza Murawskiego dzierży zaszczytny tytuł członka Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza.

Laur LGD „Razem dla Radomki w kategorii: miody, napoje i inne produkty.

Pasieka Murawscy Łukasz Murawski,
Wola Wacławowska 24a, 26-625 Wołanów
<https://pl-pl.facebook.com>

PRODUKTY LOKALNE WYRÓŻNIONE PRZEZ LGD „RAZEM DLA RADOMKI” W 2017 ROKU.

Gulinianki — Bułki z jagodami Pani Małgorzaty Niemirskiej z Gulinka.

Bułki Gulinianki Pani Małgorzaty Niemirskiej są delikatne, pulchne, apetyczne, średniej wielkości, okrągłe, lekko zrumienione, wypełnione po brzegi słodkimi jagodami. Posiadają lekką nutę aromatu waniliowego wprost rozplywają się w ustach. Bułeczki przywołują wspomnienia z lat dzieciństwa, babcie w fartuchu przyprószonym mąką, fioletowe uśmiechy dzieciaków i wielką radość.

Składniki bułek Gulinianek to: mąka pszenna tortowa, jaja wiejskie, mleko, drożdże, cukier, masło prawdziwe, aromat waniliowy, jagody. Bułeczki wyrabiane są ręcznie, metodą tradycyjną. Bardzo istotną rolę odgrywa tutaj przygotowanie dobrego zaczynu z ciepłego mleka, drożdży, cukru i mąki. Ciasto wyrabiamy w drewnianej misie bez użycia miksera. Wszystkie składniki łączymy za pomocą drewnianej łyżki. Niezwykle ważna jest odpowiednia konsystencja ciasta. Nie może być zbyt rzadkie, ponieważ bułeczki nie będą miały ładnego kształtu i wypłynię



z nich nadzienie. Ciasto nie powinno być także za gęste, bułeczki nie będą wtedy puszyste. Przygotowanie idealnej konsystencji ciasta to niezliczona liczba prób. Ciasto powinno dobrze wyrosnąć. Najlepiej przykrywamy lnianą ściereczką i stawiamy w ciepłym miejscu. Gdy będzie już gotowe bardzo delikatnie wykładamy je na drewnianą stolnicę, ostrożnie

wycinamy mniejsze kawałki, tak aby ciasto jak najmniej straciło swoją puszystość uzyskaną dzięki rosnącym drożdżom. Do środka dajemy świeże jagody i trochę cukru a następnie układamy na blachę formując ich kształt dłońmi. Zimą, kiedy nie ma dostępnych świeżych jagód używamy konfitury przygotowanej latem. Jeszcze tylko chwila, aż bułeczki znowu nam wyrosną, wkładamy je do piekarnika i gotowe. Upieczone jagodzianki posypujemy cukrem pudrem lub polewamy lukrem."

Ważnym czynnikiem wpływającym na wyjątkową jakość bułeczek są dobre produkty: polskie świeże jagody, wiejskie jaja, prawdziwe masło i dobre wiejskie mleko. Prócz tego niewątpliwie serce Pani Małgosi, które wkłada przyrządzając te wyjątkowe smakołyki.

Jagodzianki zapoczątkowały swoją tradycję już w XIX wieku. Z opowiadań babci i prababci wynika, że bułeczki zdobyły

święteczne stoły rodziny Pani Małgosi Niemirskiej. Nie mogło ich też zabraknąć na ważnych uroczystościach rodzinnych. Obecnie pani Małgorzata piecze te bułeczki na różne imprezy organizowane w Domu Ludowym w Gulinku, oraz Gminnej Bibliotece Publicznej w Zakrzewie, na spotkania autorskie, wystawy, koncerty noworoczne, Dzień Babci i Dziadka. Bułeczki zachwyciły także księży z Włoch, którzy przybyli do Taczowa podczas tegorocznych Świątowych Dni Młodzieży.

Wyróżnienie LGD „Razem dla Radomki w kategorii: Wyroby piekarnicze i cukiernicze.

Małgorzata Niemirska
Gulinek, 26-652 Zakrzew

Lady Salsa Karolina Domagała Fundacja Kreatywnych Innowacji Radom

Lady Salsa ta intrygująca nazwa, to ni mniej ni więcej tylko pyszny, aromatyczny sos na bazie papryki, zamknięty w małym lub średniej wielkości słoiku, idealny na przystawkę jako dodatek do wielu dań.

Składniki to: 3 kg papryki; 0,5 kg papryki ostrej; 3 słoiki koncentratu; 2 łyżki soli; 0,5 kg cukru; 1/2 szklanki oleju; 1 szklanka octu; 7 ząbków czosnku; 7 liści laurowych. Paprykę i czosnek mielimy w maszynce na dużych oczkach. Przekładamy do dużego garnka, dodajemy koncentrat, ocet, cukier, liście laurowe, sól i gotujemy około 15 minut. Gorącą salsę przekładamy do słoików, a słoiki kładziemy do góry nogami. Smacznego.

Producentką takiej domowej pyszności jest Pani Karolina Domagała Prezes Fundacji Kreatywnych Innowacji w Radomiu. Przepis ten jest wykorzystywany w rodzinie Pani Karoliny od wielu lat, stosowany na imprezach jako dodatek do śniadań, obiadów, grilla, a także półprodukt do dań np. leczko. Idealny na każdą porę roku, produkowany w dużych ilościach, a mimo wszystko zawsze go brakuje. Lady Salsa zdobyła swoją popularność dzięki wyrazistemu, ostremu smakowi. Gdy ktoś posmakuje tego sosu zawsze pyta o przepis.



I jeszcze wesoły paprykowy wierszyk od autorki przepisu:

*Gdy po paprykę sięgasz z rana, buzia twoja roześmiana,
Witaminy się radują, że nam zdrowie reperują,
Więc papryki dużo jedź, zdrowie swoje będziesz strzec.*

Wyróżnienie LGD „Razem dla Radomki w kategorii: dania gotowe i potrawy.

Karolina Domagała
Fundacja Kreatywnych Innowacji
Niemcewicza 91, 26-611 Radom

Smalec ze skwarkami, papryką i czarnuszką specjal od Stowarzyszenia „Wrzosowisko” z Wrzosu

Smalec to tłuszcz zwierzęcy wykorzystywany w tradycyjnej sztuce kulinarnej do przyrządzania potraw, jak też bezpośredniego spożywania. Ale ten przygotowywany przez Panie ze Stowarzyszenia „Wrzosowisko” jest wyjątkowy w smaku. Smalec ma gęstą konsystencję smarowidła i wykorzystywany jest najczęściej do smarowania pieczywa. Jego smak i zapach jest delikatny, a dodatki, takie jak czarnuszka czy lokalnie produkowana papryka stanowią o niepowtarzalności jego smaku.



Smalec wytapiany jest najczęściej z sadelka, słoniny, podgarla. Dawniej sadelko, rzadziej słoninę i podgarle krojono w grubsze kawałki i wytapiano w garnku na kuchni węglowej. W wytopionym tłuszczu zostawały brązowe skwarki, które służyły jako dodatek do pierogów, lub pozostawały do zastygnięcia w smalcu do bezpośredniego spożycia. Smalec aromatyzować można cebulą, majerankiem, czosnkiem, jabłkami, może być z dodatkiem mielonego mięsa.

Smalec wytwarzany był od zawsze. Dawniej był to tłuszcz biednych. W bogatych domach używano oliwy, a w ostatnich dziesięcioleciach wyparty został przez oleje, w produkcji

przemysłowej przez fryturę i olej palmowy. Dziś obserwujemy powrót tego smarowidła do łask. A smak domowego smalcu ze skwarkami i kiszzonego ogórka, to smak babcinej kuchni. Panie z „Wrzosowiska” świetnie o tym wiedzą i starają się nie gubić tych cennych smaków naszych lokalnych kuchni.

Wyróżnienie LGD „Razem dla Radomki w kategorii: dania gotowe i potrawy.

**Stowarzyszenie „Wrzosowisko”
Wrzos 6, 26-650 Przytyk**

Ziołowy kołacz z ziemniakami z Catering-Camelot, Elżbieta Bień, Cerekiew, gmina Zakrzew

Ziołowy kołacz z ziemniakami wytwarzany przez Panią Elżbietę Bień – pasjonatkę gotowania ma zgrabny kształt, jest rumiany i pachnie aromatycznymi ziołami. Jego składniki to: 600 g mąki, 200 g prawdziwego masła, 600 g ugotowanych ziemniaków, 100 g drożdży, 0,5 szklanki wody, zioła (bazylija, mięta, tymianek), jajko do posmarowania, 4 zębki czosnku i powstaje pyszne чудо.

Kołacz – ciasto drożdżowe od zawsze znane i od zawsze gościło na polskim stole, to Pani Elżbiety ulepszone aromatycznymi ziołami i masą ziemniaczaną. Pani Ela Bień to prawdziwa pasjonatka gotowania i odkrywania nowych smaków. Nieustannie ulepsza znane przepisy, a także odświeża te zapomniane. W gotowaniu największą radość sprawia jej łączenie nowych smaków i poznawanie kuchni różnych regionów. Pasją Pani Elżbiety Bień to jej sposób na życie, dzięki temu jest osobą spełnioną i szczęśliwą, co znajduje odzwierciedlenie w smaku przyrządzanych przez nią potraw. Pani Elżbieta nie zapomina o smaku polskiej kuchni, gdzie na co dzień w zaciszu domowym gościły głównie ziemniaki, kasze, grochy, zioła, a od święta kołaczki, podplomyki i ciasta drożdżowe.

Na co dzień prowadzi własną firmę cateringową Camelot – Catering, specjalizującą się w przygotowaniu potraw ma wszelkiego rodzaju imprezy okolicznościowe. Na rynku jest od



ponad 20 lat. Znana nie tylko na terenie regionu radomskiego, gdyż stale powiększające się grono zadowolonych klientów świadczy o jej prężnym rozwoju i szerokim zasięgu. Więcej informacji można uzyskać na stronie <http://www.cateringradom.pl>.

Wyróżnienie LGD „Razem dla Radomki w kategorii: dania gotowe i potrawy.

**Catering-Camelot, Elżbieta Bień,
Cerekiew, 26-652 Zakrzew**
<http://www.camelotcatering.com> ,
<http://www.cateringradom.pl/>

Ser kozi smakowy z czosnkiem, koperkiem i rzodkiewką Grażyna Połczyńska Skrzywno, gmina Wieniawa

Ser kozi twarogowy z dodatkiem czosnku, koperku lub rzodkiewki wspaniały wyrób z gospodarstwa Pani Grażyny Połczyńskiej. Ser twarogowy ma zapach mleka i warzyw i jest serem dającym się smarować. Wytwarzany jest metodą domową, naturalną. Kozy własnej hodowli wypasane są na okolicznych łąkach, czasem jedzą wytloki z jabłek przywożonych z Gospodarstwa Sadowniczego Moniki i Tomasza Bankiewiczów. Udój następuje codziennie wieczorem, mleko jest zlewane i cedzone przez sito, następnie schładzane. Już schłodzone jest podgrzewane do temperatury ok. 40 stopni w celu „owarzenia”. Już owarzone jest znowu schładzane i zlewane na sito do osączenia. Po osączeniu mamy gotowy do spożycia kozi biały ser twarogowy.



Pani Grażyna prowadzeniu gospodarstwa poświęciła się będąc już na emeryturze. Wspólnie z mężem hodują kozy i krowy. Ser Pani Grażyna wytwarza od 12 lat, wcześniej był wytwarzany

przez mamę i babcię w jej rodzinie. To właśnie babcia przekazała Pani Grażynie tajniki wytwarzania sera koziego, oraz opowiadała o jego wartościach odżywczych. W okolicy Skrzyżna produkcja serów znana jest od bardzo dawna, choć na początku to były sery z mleka krowiego. Dziś, gdy społeczeństwo zaczęło się bogacić i wszystko można kupić w sklepie, coraz mniej gospodarstw hoduje bydło i wytwarza sery metodą domową. Koza kojarzona kiedyś z ubóstwem dziś wraca do łask. Przyczynia się do tego m.in. coraz większa świadomość nt. wartości odżywczych koziego mleka. Tłuszcz zawarty w mleku nie przyczynia się do wzrostu

poziomu „złego” cholesterolu, a wręcz przeciwnie ma wpływ na produkcję tego „dobrego”. W kozim mleku jest bardzo dużo białka i można podawać je dzieciom ze skazą białkową.

Wyróżnienie LGD „Razem dla Radomki w kategorii: Miody, napoje i inne produkty.

**Grażyna Połczyńska Skrzyżno,
ul. Rzeczna, 26-432 Wieniawa**

„Skrzyńskie kurczę pieczone” specjalność Stowarzyszenia „Razem dla Skrzyżna”, w gminie Przysucha

Aby je przyrządzić potrzebujemy koguta lub kurę wiejską, najlepiej aby był to drób z wolnego wybiegu, który dzięki odżywianiu naturalnymi paszami (ziarno, trawa, ziemniaki, śruta zbożowa) będzie miało specyficzny smak i aromat. Potrzebne będzie też masło prawdziwe, warzywa tj. marchewka, pietruszka, cebula i ziemniaki, które zostały wychodowane ekologicznie bez sztucznych nawozów (zasilane tylko naturalnym nawozem), oraz mieszanka ziół suszonych lub świeże zioła pochodzące z przydomowych ogródków. Nie zawierające konserwantów i glutamianu sodu, w pełni ekologiczne i zdrowe. Potrzebujemy też przypraw: soli, pieprzu, papryki słodkiej, kilka ząbków czosnku, 2-3 łyżki oleju dobrej jakości, cytryna.

Kurczaka zagrodowego należy umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i delikatnie oddzielić skórę od mięsa na piersiach i udach. Powstałe w ten sposób „kieszenie,” natrzeć solą i pieprzem, a następnie wypełnić masłem połączonym z czosnkiem i świeżymi ziołami. Tak zamarynowanego kurczaka należy pozostawić na kilka godzin (2-3 godz.) w chłodzie. Na spód naczynia wkładamy pokrojone w ósemki ziemniaki, pokrojoną w grubsze plasterki pietruszkę, marchew i cebulę. Na warzywach układamy kurczaka nafaszerowanego cząstkami cytryny i natartego olejem połączonym z czosnkiem, wędzoną słodką papryką oraz solą i pieprzem. Następnie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180.c i pieczemy przez około 1,5 godziny, aż skórka zacznie się rumienić. Aby kurczak był soczysty, należy go co 15 minut polewać powstałym w trakcie pieczenia sosem. Kurczaka można nadziać farszem z podrobów z kurczaka (serce, żołądek wątróbka z namoczoną w mleku bułką).

Drób pieczony w całości przyrządzały już nasze babcie, ale tylko na specjalne okazje tj. święta i była to potrawa niezwykle wykwinna. Stanowiła o statusie społecznym. Pierwotnie mięso było pieczone w piecach chlebowych, w późniejszym okresie w brytfankach i tzw. piecykach elektrycznych ze spiralą. Obecnie pieczemy je w kuchenkach i piecach elektrycznych, w których łatwo utrzymać temperaturę i czas pieczenia.



Potrava ta jest ściśle związana z historią miejscowości Skrzyżno, z której pochodzą Panie, które przyrządzają ten specjał. Skrzyńskie kurczę pieczone pojawiło się na stołach głównie za sprawą dworu hrabiego Libiszewskiego, który to dwór mieścił się niegdyś na terenie Skrzyżna. W dworskiej kuchni pracowały jako pomoce kuchenne babcie trzech Pań ze stowarzyszenia „Razem dla Skrzyżna”, które uczyły się tajników dworskiej kuchni od kucharza sprowadzonego do dworskiej kuchni z Niemiec). To właśnie z ich zeszytów pochodzi ten przepis nieco zmodyfikowany przez Panią Jadzię ze stowarzyszenia.

W wersji oryginalnej mięsa w całości były pieczone w piecach opalanych drewnem, co dawało im specyficzny zapach. O sukcesie tego dania decyduje w dużej mierze świeżość i pochodzenie mięsa, jak również specjalnie dobrana przez Panią Jadzię mieszanka ziół. Jak zapewniają Panie ze Stowarzyszenia „Razem dla Skrzyżna” równie dobrze smakuje tak upieczona kaczka, perlica czy gęś.

Wyróżnienie LGD „Razem dla Radomki w kategorii: dania gotowe i potrawy.

**Stowarzyszenie Razem dla Skrzyżna,
Pl. Św. Marka 1 Skrzyżno, 26-400 Przysucha**

PRODUKTY LOKALNE NAGRODZONE LAUREM LGD „RAZEM DLA RADOMKI” W LATACH 2011-2016:

- **Pierogi z Bajki** Zajazd Bajka, Kowalanka 37 gmina Wolanów,
- **Szynka Szlachecka surowo dojrzewająca i Golonka pieczona** produkowane przez Przetwórstwo Mięsne „TED” Tadeusz Sitarski z Przytyka,
- **Chleb wiejski z żurawiną i chleb z papryką** z Piekarni Wacyn gmina Zakrzew,
- **Miody pszczele odmianowe** wytwarzane przez Adama Pysiaka z Gołędzina w gminie Zakrzew,
- **Miody z Pasieki Murawscy** z Woli Waławowskiej w gminie Wolanów,
- **Sok jabłkowo-aroniowy** z Gospodarstwa Sadowniczego Moniki i Tomasza Bankiewiczów z Komorowa w gminie Wieniawa,
- **Dżem z Papryki Przytyckiej** wytwarzany przez Panią Elżbietę Bień z Catering-Camelot z Cerekwi w gminie Zakrzew,
- **Miód wielokwiatowy** Pani Doroty Rędzi z Bierwieckiej Woli w gminie Jedlińsk,
- **Racuchy z jabłkami** wytwarzane przez Stowarzyszenie Rozwoju, Promocji wsi Wsola i okolic "Bądźmy Razem" ze Wsoli w gminie Jedlińsk,
- **Smorodiniówka** Pani Elżbiety Rędzi z Bierwieckiej Woli w gminie Jedlińsk,
- **Pażybroda** Katarzyny Ofiary z Woli Gutowskiej w gminie Jedlińsk,
- **Bidno porka** wytwarzana przez Stowarzyszenie Inicjatywy Kulturalnych "Na Ludową Nutę", Bieńdżice w gminie Wolanów,
- **Gołąbki Głupie** Koła Gospodyń Wiejskich "Zakręcone Babki" działające przy Kółku Rolniczym Janików w gminie Przysucha,
- **Sójka Wrzoska** Kamili Kawińskiej z Wrzosu w gminie Przytyk,
- **Piastowski Karp Wędzony** wytwarzany przez GPH KARP Sp. z o.o., z Piastowa w gminie Jedlińsk,
- **Pyzy z mięsem po Skrzyńsku** Stowarzyszenia "Razem dla Skrzyńska" w gminie Przysucha,
- **Barszcz grzybowy na zakwasie z kaszą jaglaną** Klubu Gospodyń Wiejskich przy Gminnym Centrum Kultury i Sportu w Wieniawie,
- **Połędwica olchowa** z masarni „Czapla” Mateusza Czapli z Jedlińska,
- **Olchowo-dębowa kiełbasa wiejska** Pana Michała Żyły wytwarzana przez PPUH Celpunkt, Michał Żyła, Radom,
- **Świeżuch** z Zakładu Mleczarskiego FigAND Leszek Figarski i Wspólnicy Spółka Jawna Zakład Produkcyjny Kol. Wawrzychów gmina Wolanów.

ZAPRASZAMY NA SZLAK KULINARNY „DOLINY RADOMKI”

Małgorzata Kopycka
Stowarzyszenie LGD „Razem dla Radomki”

PRODUKTY „OLCHOWE” MASARNIA CZAPLA

SZLAK KULINARNY DOLINY RADOMKI

PIEROGI Z BAJKI ZAJAZD „BAJKA”

KONTAKT:
Masarnia „Czapla” Mateusza Czapli
ul. Szlaska 3a
26-600 Jedlińsk
email: matheus@czapla-radomki.pl
tel.: 605 176 435
facebook.com/czaplaoficjalne

KONTAKT:
Zajazd Bajka
Kowalanka 37
26-625 Wolanów
tel.: (48) 618 68 10
www.zajazdbajka.pl



POŁUDNIOWE MAZOWSZE
MARKA TURYSTYCZNA

MULTIMEDIALNY PRZEWODNIK TURYSTYCZNY

Lokalnych Grup Działania
„Razem dla Radomki”
i „Dziedzictwo i Rozwój”

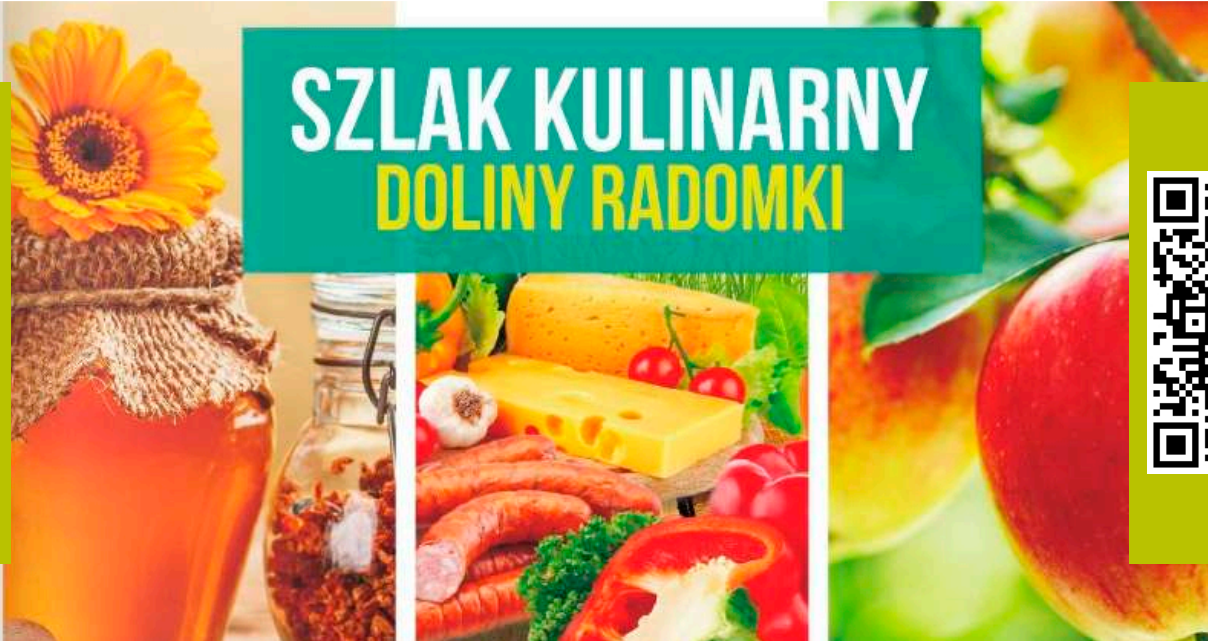
O rejonie Kultura

Trasy Promocje i wydarzenia

Dojazd Powiadomienia Skaner QR

A QR code is located on the right side of the panel.

SZLAK KULINARNY DOLINY RADOMKI



Winiarstwo Wolanów



JEDLIŃSK

PRZYSUCHA

PRZYTYK

WIENIAWA

WOLANÓW

ZAKRZEW

PRZEWODNIK KULINARNY PRODUKTU TRADYCYJNEGO PAPRYKI!

markowego produktu obszaru LGD Razem dla Radomki





Stowarzyszenie LGD "Razem dla Radomki"

Biuro Stowarzyszenia

Janiszew, ul. Zielona 127
26-652 Zakrzew

Biuro czynne w godzinach:

Poniedziałek 9.00-17.00
Wtorek – Piątek 8.00-16.00

Adresy e-mail:

zarzad@razemdlaradomki.pl
lgd@razemdlaradomki.pl
promocja@razemdlaradomki.pl

Strony www:

www.razemdlaradomki.pl
www.wdolinieradomki.pl
www.innowacyjnaradomka.pl
www.paprykaprzytycka.pl
www.elearning-szkolenia.eu
www.facebook.com/LGD.RazemDlaRadomki
www.multicel.koronakrakowa.pl



Biuletyn Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki”

Zespół redakcyjny: Cezary Adam Nowek
Małgorzata Kopycka
Arkadiusz Ostrowski



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.
Publikacja Stowarzyszenia LGD "Razem dla Radomki" współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.4 „Wsparcie na rzecz kosztów bieżących i aktywizacji”; w ramach działania "Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.