



JEDLIŃSK

PRZYSUCHA

PRZITYK

WIENIAWA

WOLANÓW

ZAKRZEW



PREZENTUJEMY CZŁONKÓW SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO MAZOWSZE OBSZARU DOLINY RADOMKI

EUROPEJSKA SIĘĆ
DZIEDZICTWA KULINARNEGO

SIEĆ DZIEDZICTWA
KULINARNEGO MAZOWSZE

DOLINA RADOMKI

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA
„RAZEM DLA RADOMKI” ZAPRASZA
NA SZLAK KULINARNY DO
DOLINY RADOMKI



Wstęp

Drodzy Czytelnicy!

W bieżącym numerze zaprosimy Państwa do Doliny Radomki - malowniczego i bogatego kulinarnie obszaru działania LGD „Razem dla Radomki” - by zaprezentować Członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.

W promowaniu smaków, potraw przygotowywanych z naturalnych surowców, według tradycyjnych receptur, które przyciągają do małych miejscowości coraz więcej konsumentów poszukujących zdrowej żywności prezentujemy przedsiębiorców, rolników, Członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego naszego subregionu. Zwiększone wykorzystanie i produkcja żywności regionalnej generuje rozwój małych firm. Wszystko to ma wpływ na turystykę, ochronę środowiska, zatrudnienie i zdrowie.

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Razem dla Radomki” wspiera takie działania m.in. poprzez realizację projektów współfinansowanych ze środków Samorządu Województwa Mazowieckiego

„Promowanie idei Sieci dziedzictwa Kulinarnego Obszaru Południowego Mazowsza” czy poprzez tworzenie szlaków kulinarnych jak Szlak Kulinarny Doliny Radomki.

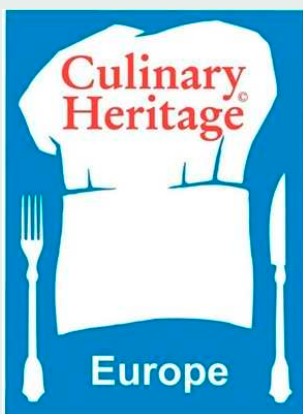
Zajrzyjmy wspólnie do producentów wędlin, soków, miódów, wina, przetworów. Do restauracji gdzie serwują pyszną świeżo odłowioną rybę, czy też stek z wołowiny od lokalnego producenta lub na wyśmienity krem pomidorowo - paprykowy oparty na bazie produktu tradycyjnego Papryki Przytyckiej.

DOLINA RADOMKI KUSI SMAKAMI I ZAPRASZA.



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

Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego



Idea Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego – bo od niej trzeba zacząć - powstała w szwedzkiej Skanii i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995. Inicjatywa szybko spotkała się z dużym zainteresowaniem wielu regionów europejskich, które dbają o to, aby zaoferować mieszkańcom oraz turystom wyborną w smaku, wyjątkową regionalną żywność. Ponieważ dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem dziedzictwa kulturowego, Europejska Sieć

Dziedzictwa Kulinarnego tworzy wizerunek i promuje region. Przyczynia się do rozwoju przedsiębiorczości, tworzy również płaszczyznę do współpracy dla wielu przedsiębiorstw w regionie, dlatego ważne jest, by inicjatywa ta na trwałe wpisała się w działania promujące regionalną żywność.

Członkami Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego, są regiony różnych krajów zrzeszające dziesiątki przedsiębiorców z Danii, Szwecji, Norwegii, Niemiec, Litwy, Łotwy, Ukrainy i Polski. Obecnie do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego należy 45 regionów i 1524 podmioty z różnych krajów Europy, w których z kolei działają regionalne sieci zrzeszające: producentów i przetwórców produktów rolno-spożywczych, gospodarstwa agroturystyczne, restauracje i hotele.

Producenci muszą spełniać określone w regulaminie Sieci kryteria dla producentów i potraw uznanych za żywność lokalnego pochodzenia. Członkami Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego są regiony: mazowieckie, małopolskie, opolskie, pomorskie, zachodniopomorskie, wielkopolskie, warmińsko-mazurskie i świętokrzyskie, kujawsko-pomorskie, dolnośląskie. Więcej na <http://culinary-heritage.com/>.

Sieć Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze

Sieć Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze jest członkiem ogólnoeuropejskiej sieci, w której znajdziemy tradycyjne przetwory, lokalne produkty oraz unikalne dla danego regionu dania. Członkami sieci są restauracje oraz producenci lokalnych, tradycyjnych przysmaków. Więcej na <http://mazowieckie.ksow.pl/siec-dziedzictwa-kulinarne-mazowsze.html>.

Sieć Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze zaprasza:



- gospodarstwa agroturystyczne,
- pasieki,
- zakłady przetwórstwa żywności,
- restauracje i kawiarnie,
- sklepy,

które pod szyldem Kulinarne Dziedzictwo Mazowsze będą oferować wysokiej klasy produkty i dania.

Przynależność do Sieci Dziedzictwa Kulinarne daje prawo do używania logo Sieci (z nazwą danego regionu), który podkreśla związek podmiotów z tym właśnie regionem, ustalonych kryteriów uczestnictwa dla przedsiębiorstw, wspólnego marketingu i wspieranie przedsięwzięć na szczeblu regionalnym i europejskim. Dodatkową korzyścią wynikającą z uczestnictwa w Sieci jest zapewnienie zintegrowanej promocji w mediach, internecie m.in. poprzez umieszczenie na liście członków Sieci Dziedzictwa Kulinarne, która publikowana jest na stronie internetowej Samorządu Województwa Mazowieckiego, oraz dodanie do internetowej bazy podmiotów należących do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne, a także promocja w mediach społecznościowych. Istotną rolę w promowaniu firm

zrzeszonych w Sieci odgrywają przedsięwzięcia organizowane przez samorząd województwa. Szereg wydarzeń związanych z obszarami wiejskimi, zarówno w Polsce, jak i poza granicami kraju, sprzyja prezentacji regionalnego dziedzictwa kulinarnego.

Stowarzyszenie „Razem dla Radomki” współdziała z lokalnymi przedsiębiorcami i restauracjami pokazując korzyści płynące z przynależności do Sieci Dziedzictwa Kulinarne, oraz pośrednicząc w złożeniu wniosków do Sieci, w celu uzyskania w niej członkostwa. Efektem działań podjętych przez LGD „Razem dla Radomki” jest poprawa dostępności lokalnych i regionalnych specjalności, tak, aby mieszkańcy województwa oraz odwiedzający turyści mogli cieszyć się niepowtarzalną kulturą kulinarną Mazowsza. **Ten zaszczytny tytuł Członka Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze z obszaru Doliny Radomki** dzierżą: **Gospodarstwo Rolne Elżbieta i Wojciech Pysiak, Gospodarstwo Ogrodnicze Anny i Marka Okrój, Pasieka Murawczyk Woli Waclawowskiej, Gospodarstwo Sadownicze Monika i Tomasz Bankiewicz. A dzięki staraniom LGD „Razem dla Radomki” w 2018 roku Członkami Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze z obszaru Doliny Radomki zostali:**

Catering Camelot Elżbieta Bień, Hotel KARO, Pałac Domaniowski, Motel Sielanka ze Zbożennej k/Przysuchy.

Dolina Radomki

Dolina Radomki - obszar na południu województwa mazowieckiego, cechuje się bogatymi walorami przyrodniczymi, kulturowymi, historycznymi i kulinarnymi. Całość stanowi ciekawy i atrakcyjny turystycznie region. Wędrując trudno nie zaspokoić podstawowych potrzeb i zaznajomić się ze smakami, które zamknięte w produkty kulinarne pozwalają odkryć inny obszar naszych doznań.

Lokalna Grupa Działania „Razem dla Radomki” wspólnie z partnerami sięga do dziedzictwa naszych przodków aby przyciągnąć smakoszy z całego kraju. Członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze ze Szlaku Kulinarne Doliny Radomki, to prezentacja zrzeszonych w sieci producentów

produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych oraz miejsca ich występowania.

Przedstawiamy producentów produktów, które cechują się najwyższą jakością, posiadają niepowtarzalny charakter i smak, są wytwarzane niekiedy tradycyjnymi i naturalnymi metodami produkcji. Zakorzenione w lokalnej tradycji z wykorzystaniem receptur naszych babć cieszą się popularnością na rynku lokalnym i regionalnym.

Zapraszamy do zapoznania się i posmakowania naszego kulinarnego dziedzictwa. Tradycje kulinarne są istotną częścią naszej tożsamości kulturowej, a pielęgnowanie Dziedzictwa Kulinarne w oparciu o produkty tradycyjne i lokalne jest kluczem do rozwoju regionu i szansą dla mieszkańców.

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „RAZEM DLA RADOMKI” ZAPRASZA NA SZLAK KULINARNY DO DOLINY RADOMKI

GOSPODARSTWO ROLNE ELŻBIETA I WOJCIECH PYSIAK

CZŁONEK SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO MAZOWSZA, PRODUCENT PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH.

Wyroby wędliniarskie wytwarzane w Gospodarstwie Państwa Pysiak to wyśmienite i wielokrotnie nagradzane w ogólnopolskich konkurach wyroby wędliniarskie posiadające blisko 100 letnią tradycję produkcji w Zdziechowie – małej miejscowości położonej w gminie Zakrzew. Produkcję wyśmienitego i wielokrotnie dziś nagradzanych wędlin rozpoczął Pan Józef Pysiak, który w latach 20-tych XX wieku przygotowywał rozmaite wyroby wędliniarskie na stół dziedzica w Cerekwi. Wśród dostarczanych produktów był również salceson wizytowy – wyrób wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który wytwarzany był przez Pana Józefa już wiele lat wcześniej w przydomowej masarence. Jak wspomina Pan Wojciech Pysiak – były to wytwory, które charakteryzowały się wyjątkowym smakiem i jakością, gdyż tylko takie cenili sobie miejscowi ziemianin i w ten sposób musiały być przygotowywane. Przez ten okres prawie 100 lat wyroby wędliniarskie produkowane były w niezmienionej postaci. Od 2006 roku produkowane są na szerszą skalę w Gospodarstwie Rolnym Wojciecha i Elżbiety Pysiak, które wielokrotnie za swoje wyroby zostało nagrodzone. Wędliny wytwarzane są z myślą o klientach, którzy cenią sobie wyjątkową jakość, tradycyjną recepturę i smak wytwarzanego produktu.



Szynka Zdziechowska wytwarzana jest według starej niezmienionej receptury, w oparciu o tradycyjne surowce. Na początku mięso zostaje umieszczone w specjalnie przygotowanej marynacie przez okres od 14 do 21 dni. Do marynaty dodawana jest domieszka różnych ziół i naturalnych przypraw, co nadaje szynce charakterystyczny smak.

Zamarynowane mięso zostaje osznurowane, dzięki czemu zyskuje odpowiedni kształt i wygląd. Tak przygotowana szynka trafia do wędzarni opalanej drzewem liściastym, gdzie zostaje poddana wędzeniu trwającemu od 5 do 6 godzin. Następnie poddawana jest parzeniu przez około 4 godziny. Tak przygotowana szynka zdziechowska prezentowana jest podczas różnego rodzaju festynów, uroczystości gminnych, wojewódzkich i ogólnokrajowych, gdzie za swój wyjątkowy smak nagradzana jest licznymi wyróżnieniami.



Salceson wizytowy jest produktem wędliniarskim najwyższej jakości, wytwarzany tradycyjnymi metodami w oparciu o naturalny skład surowców. Sposób produkcji sprawia że wyjątkowy smak wyróżnia ten produkt od innych podobnych wyrobów oferowanych na rynku. Smak jakim charakteryzuje się salceson wizytowy przywołuje wspomnienia smaku tradycyjnej polskiej wędliny, które mogliśmy spotkać na polskich wiejskich stołach kilkadziesiąt lat temu. Wynika to ze specjalnego doboru surowców i tradycyjnego sposobu wytwarzania. Jest on często prezentowany na stoiskach z tradycyjnymi wyrobami wędliniarskimi na kiermaszach i uroczystościach gminnych, powiatowych, wojewódzkich czy ogólnopolskich.

Szynka Zdziechowska, Zakrzewska Kielbasę Jałowcową, Kielbasa Wiejska Zdziechowska, czy Salceson wizytowy to wyroby produkowane przez Gospodarstwo Państwa Elżbiety i Wojciecha Pysiaków, które zostały wpisane na

Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Gospodarstwo Państwa Pysiak – to nowoczesny obiekt spełniający wszystkie standardy i wymogi weterynaryjno-sanitarne oraz dobrostanu zwierząt, który został rozbudowany i powiększony dzięki wsparciu otrzymanemu w ramach środków unijnych. Jest to gospodarstwo, które cały czas się rozwija. W 2002 rok zbudowana została chlewnia, a od 2006 roku wytwarzane w masarni wyroby wędliniarskie – sprzedawane są na szerszą skalę, w kilku punktach stacjonarnych na terenie Radomia, m.in. w Radomskich Halach Mięsnych przy ul. Wernera. Mimo ograniczonej produkcji wędliny są produktami o wysokiej renomie i rozpoznawalności na rynku wojewódzkim, o czym świadczą liczne wyróżnienia przyznane dla produktów wędliniarskich. **Salceson wizytowy jest zdobywcą nagrody głównej przyznanej w 2009 r. przez Zarząd Województwa Mazowieckiego – "Polski Producent Żywności 2009". 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”. Nagradzany w 2012 r. Laurem**



Marszałka Województwa Mazowieckiego za Salceson wizytowy, oraz w 2017 r. Laurem Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki” za Kaszankę Zdziechowską. Gospodarstwo Państwa Pysiaków jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.

Kontakt:
GOSPODARSTWO ROLNE ELŻBIETA I WOJCIECH PYSIAK
 Elżbieta i Wojciech Pysiak
 Zdziechów 14
 26-652 Zakrzew

GOSPODARSTWO OGRODNICZE ANNY I MARKA OKRÓJ

CZŁONEK SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO, PRODUCENT PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

W uprawie papryki słodkiej Państwo Anna i Marek Okrój specjalizują się już od ponad 20 lat. Wiedzę na temat tego wartościowego warzywa oraz cenne doświadczenia zdobywali w gospodarstwie rodziców Anny Okrój. Uprawa papryki to ich prawdziwie rodzinny biznes. Uprawia ją brat oraz siostra, dzięki temu mogą dzielić się doświadczeniami i być na rynku bardziej konkurencyjnymi.

Początki uprawy papryki w gospodarstwie Państwa Okrój sięgają roku 1994. Uprawiają paprykę zgodnie z naturalnymi metodami

produkcji, odpowiednimi dla produktu tradycyjnego naszego regionu „Papryki Przytyckiej”, a także zgodnie z certyfikatem grupowym Global GAP, co gwarantuje najwyższej jakości produkty. Obecnie warzywo to Anna i Marek Okrój uprawiają na powierzchni ponad 2 ha, w ponad 60 tunelach foliowych. Znajdą tu Państwo wyłącznie odmiany papryki holenderskiej z oryginalnych nasion. Daje to gwarancję jakości, ilości oraz odporności zbieranych warzyw. Odmiany uprawiane w gospodarstwie to głównie: Yekla, Salomon, Shanghaj, Murano, Trawiata oraz Sondela. Mają one grubą, mięsistą



skórkę, ładną ciemnoczerwono-żółtą barwę i są wyjątkowo soczyste. Papryka świetnie nadaje się zarówno do bezpośredniego spożycia, jak i do przetwórstwa. Największym zagłębieniem upraw papryki w Polsce jest właśnie region radomski, charakteryzujący się korzystnymi warunkami dla roślin ciepłolubnych. Papryka z Gospodarstwa Ogrodniczego Państwa Okrój często prezentowana jest na wystawach i targach – imprezach wystawienniczych realizowanych w partnerstwie z Lokalną Grupą Działania „Razem dla Radomki”.

Kontakt:
GOSPODARSTWO OGRODNICZE

Anna i Marek Okrój
Chruślice 45
26-625 Wolanów

PASIEKA MURAWSKY

CZŁONEK SIECI DZIEDICTWA KULINARNEGO PRODUCENT PRODUKTÓW LOKALNYCH.

Miody z Pasieki Murawscy Pana Łukasza Murawskiego są dobrze znane w Dolinie Radomki. I choć Pan Łukasz jest producentem wielu miódów odmianowych, to na szczególną uwagę zasługuje miód gryczany. Miód, który w postaci płynnej ma kolor gorzkiej czekolady, a po skryzalizowaniu przybiera barwę brązową. Ma słodko-ostry smak i pachnie kwiatem gryki. Jest to miód o najwyższym poziomie właściwości antybiotycznych z wszystkich miódów 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 nimi odziedziczył 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 zajmuje się od ponad pięciu lat. W tym czasie zdobył tytuł Mistrza pszczelarza i ukończył Technikum pszczelarskie w Pszczelej Woli z tytułem technika pszczelarz. Bierze udział w szkoleniach, by podnosić swoją wiedzę na temat pszczół i gospodarki pasiecznej.

Poświadczeniem 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. za miód malinowy, w 2015 r. za pierzę,**



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

Kontakt:
PASIEKA MURAWSKY, ŁUKASZ MURAWSKI

Wola Waclawowska 24a
26-625 Wolanów
<https://pl-pl.facebook.com>

GOSPODARSTWO SADOWNICZE MONIKA I TOMASZ BANKIEWICZ

CZŁONEK SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO, PRODUCENT PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH.

Tłoczony sok jabłkowy z Doliny Radomki z gospodarstwa Państwa Moniki i Tomasza Bankiewiczów to innymi słowy **Smaczek z Doliny Radomki – 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 przygotowywany jest obecnie z odmian jabłek Gala Must, Gala Royal, Rajka, Ligol, Alwa, Szampin, Jonagold, Mutsu, Fucji, Idared, i Golden.

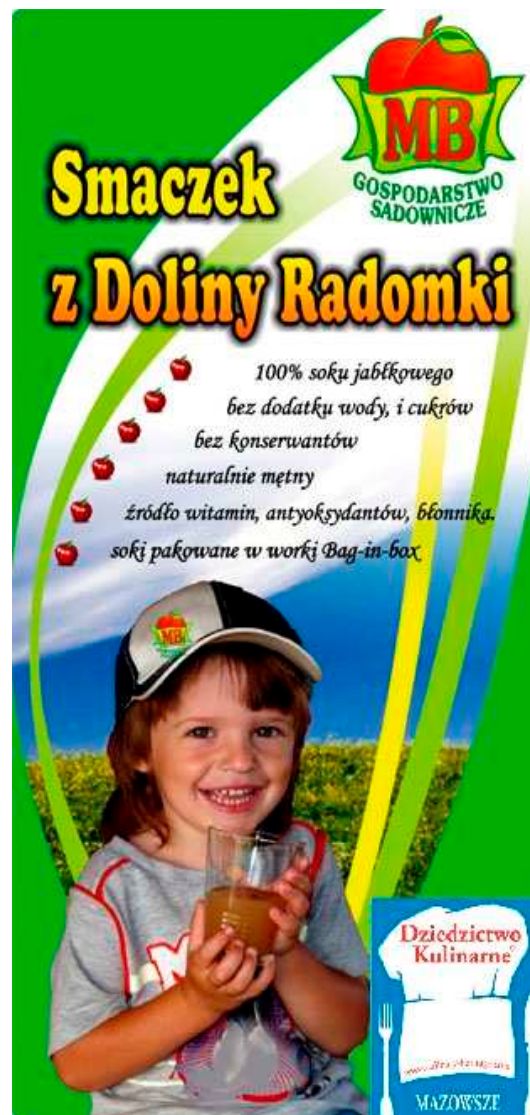
Dolina rzeki Radomki jest obszarem krajobrazu chronionego. W zagłębieniach terenowych rzeki wykształciły się dobrej jakości gleby, na których tamtejsi mieszkańcy zaczęli sadzić drzewa owocowe, w tym jabłonie. Jabłka od wielu pokoleń były bardzo ważne dla mieszkańców tamtejszych ziem. Używali owoców z 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 maszyny do mielenia owoców. Tak uzyskana miazga była wkładana do płóciennego materiału, a następnie materiał mocno ściskany, co pozwalało na odciśnięcie soku od miazgi owocowej. Z czasem zaczęto wykorzystywać do tego celu prasę koszową, co umożliwiałowyciskanie 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 Głównej 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 w 2014 r. Laurem Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki”, Członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze od 2012 roku.

Kontakt:

GOSPODARSTWO SADOWNICZE

Monika i Tomasz Bankiewicz

Komorów 4, 26-432 Wieniawa

<http://www.gospodarstwo-sadownicze.pl>,

<http://www.soki-naturalne.eu>.

CAMELOT CATERING ELŻBIETA BIEŃ

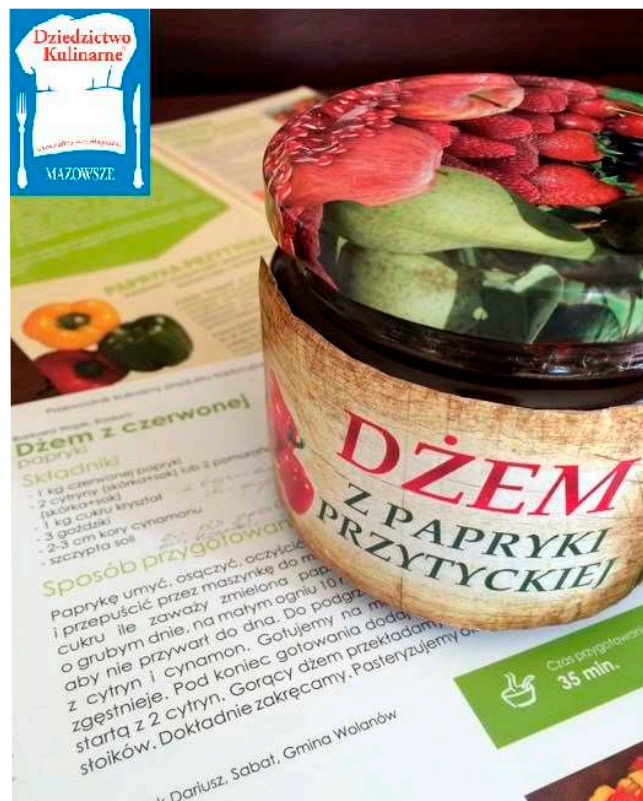
CZŁONEK SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO

Camelot – Catering to firma, którą prowadzi Elżbieta Bień specjalizująca się w przygotowaniu potraw na wszelkiego rodzaju imprezy okolicznościowe. Pani Ela 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.

Oprócz kunsztu gotowania Pani Bień specjalizuje się także w produkcji ekologicznych dań w tym **Dżemu z Czerwonej Papryki Przytyckiej** który w 2012 roku została nagrodzona Laurem LGD „Razem dla Radomki”, masła z dodatkiem papryki, czy smalca z dodatkiem papryki. Pani Elżbieta wykorzystuje do ich wytwarzania m.in. lokalny produkt tradycyjny Paprykę Przytycką. Pani Ela współpracuje z Lokalną Grupą Działania „Razem dla Radomki”, w obszarze promocji lokalnych produktów rolnych. Często odpowiada za przygotowanie poczęstunku na wydarzenie ogólnokrajowe w tym na Dożynki Prezydenckie, Dożynki Wojewódzkie i inne duże wydarzenia plenerowe.

Specjalnością Catering Camelot jest tradycyjna kuchnia polska, a posiłki dopasowywane są do charakteru pracy zamawiającego, tak aby każdy mógł wybrać coś dla siebie. Camelot Catering posiada szerokie doświadczenie w przygotowywaniu zarówno małych kilkuosobowych spotkań firmowych, szkoleń, konferencji oraz innych imprez dla większej liczby gości, dla firm, na eventy i garden party. Imprezy mogą być zorganizowane w wybranym indywidualnie miejscu np. w przydomowym ogrodzie lub na działce czy w środku lasu. Malownicze plenery, świeże powietrze, mnóstwo wolnej przestrzeni oraz doskonałe jedzenie sprawiają, że goście na długo zapamiętają taką imprezę.

Camelot – Catering na rynku jest od ponad 20 lat. Firma znana nie tylko na terenie regionu radomskiego, gdyż stale powiększające się grono zadowolonych klientów, oraz przyznane nagrody świadczą o jej prężnym rozwoju i szerokim zasięgu. **Dania przygotowywane przez Panią Elę Bień z Catering Camelot niejednokrotnie nagradzane zostały przez LGD „Razem dla Radomki” w 2014 r. Laurem LGD w konkursie na Najlepsze produkty lokalne w kategorii dania gotowe i potrawy za Połudwiczki z musem jabłkowo - żurawinowym, w 2016 r. wyróżnieniem w konkursie na Najlepsze dania i potrawy z papryki za pieczone pierogi z mięsem i wędzoną papryką oraz roladę paprykowo-serową z grillowanym kurczakiem na bakłażanie/cukinii, oraz w 2017 r. w konkursie na Najlepsze produkty tradycyjne i lokalne Południowego**



Mazowsza w kategorii dania gotowe i potrawy za Kołacz ziołowy z ziemniakami. Catering Camelot jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze od 2018 roku.

Kontakt:

CATERING CAMELOT

Cerekiew, ul. Radomska 47A

26-652 Zakrzew

e-mail: camelot@poczta.pl

<http://www.cateringradom.pl/>

tel. 604 873 991

MOTEL SIELANKA WANDA I ANDRZEJ FURMAŃCZYK

CZŁONEK SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO

Motel Sielanka znajduje się w Zbożennej k./Przysuchy przy trasie Radom – Piotrków Trybunalski. Od 1994 roku zaprasza swoich gości w malownicze rejony rzeki Radomki. W jego otoczeniu znajdują się stawy rybne gdzie każdy może sprawdzić się jako wędkarz.

Motel prowadzi restaurację, i zajmuje się organizacją rozmaitych przyjęć okolicznościowych, zapewniając rodzinną atmosferę i wyśmienitą tradycyjną kuchnię polską. **Oferuje bogaty wybór ryb smażonych, wśród których skosztujemy świeżo odłowionego smażonego lina, karpia czy szczupaka.** Teren wokół jest specjalnie zaaranżowany, aby umilić Państwu pobyt i zachęcić do odpoczynku na świeżym powietrzu np. w altanie z miejscem do grillowania lub tarasie widokowym nad rzeką. Znajduje się tam duży parking z monitoringiem. W motelu znajdują się trzy sale konsumpcyjne, a szef kuchni specjalizuje się w daniach ze świeżych ryb pochodzących w większości ze stawów znajdujących się w pobliżu. W 2014 r.

Motel Sielanka został nagrodzony Laurem LGD „Razem dla Radomki” w konkursie na produkty lokalne w kategorii Produkty Mięsne i Rybne za produkt Karp w Śmietanie. W 2018 roku uzyskał zaszczytny tytuł członka Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.

W obiekcie znajduje się również duża klimatyzowana sala, w której można zorganizować przyjęcie dla 180 osób. Wieloletnie doświadczenie, dosmakowana kuchnia oraz miła i fachowa obsługa zaspokoi potrzeby nawet najbardziej wymagających gości.

Motel Sielanka został nagrodzony Laurem LGD „Razem dla Radomki” w konkursie na produkty lokalne w kategorii Produkty Mięsne i Rybne za produkt Karp w Śmietanie. W 2018 roku uzyskał zaszczytny tytuł członka Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.

W obiekcie znajduje się również duża klimatyzowana sala, w której można zorganizować przyjęcie dla 180 osób. Wieloletnie doświadczenie, dosmakowana kuchnia oraz miła i fachowa obsługa zaspokoi potrzeby nawet najbardziej wymagających gości.

Restauracja zaprasza Państwa codziennie w godz. 10.00 – 22.00.

Dla zainteresowanych dłuższym pobytem w motelu Sielanka znajduje się 25 miejsc noclegowych w 12 pokojach. Każdy pokój posiada łazienkę i jest wyposażony w TV oraz bezprzewodowy dostęp do internetu.



Kontakt:

MOTEL SIELANKA

Wanda i Andrzej Furmańczyk

Zbożenna 196

26-400 Przysucha

tel.: 48 675 31 50

tel. kom.: 693 334 485

www.motelsielanka.pl

HOTEL KARO

CZŁONEK SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO

Misją Restauracji KARO jest zaspokojenie oczekiwań i wymagań jakie stawiają coraz bardziej wymagający i świadomi swoich potrzeb konsumenci. Produkty, z których w restauracji przygotowują dania są zawsze świeże oraz starannie wyselekcjonowane, a przede wszystkim zakupione u lokalnych dostawców.

Lokalizacja, w jakiej znajduje się Karo ułatwia dostęp do najlepszej jakości owoców, warzyw, tłoczonych soków, aromatycznych ziół, miodów oraz pełnowartościowego mięsa. W menu hotelu przygotowano kilka propozycji potraw z wołowiny od dostawców z regionu. Wśród propozycji znajdziemy carpaccio wołowe, befsztyk tatarski, burgera wołowego, ale sztandarowe dania to steki: dla wielbicieli klasyki z połudwicy, dla smakoszy z antrykotu.

Wśród smakołyków RibEysteak z lokalnej wołowiny i warzyw od lokalnych producentów. Hotel Karo chętnie korzysta z bogactwa naturalnego naszego regionu Doliny Radomki, jakim niewątpliwie jest papryka. Sezonowo przygotowuje się tu wspaniałe dania ze świeżej, pieczonej i marynowanej papryki. Nieocenione walory i bogactwo jej rodzajów daje nieograniczone możliwości kulinarne. **Od 2018 roku Hotel Karo jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze.**

Eleganckie, wielofunkcyjne sale zaskakują mnogością ciekawych rozwiązań technicznych. Możemy wymienić choćby doskonałe nagłośnienie i akustykę sali, efektowne oświetlenie, szybki internet, klimatyzację, system wspomaganie słuchu z pętlą indukcyjną, połączenie audio – video pomiędzy salami dające możliwość prowadzenia video – konferencji wielkoformatowych – wszystko to sprawia, że nasze sale należą do najnowocześniejszych w regionie. Hotel dysponuje dwiema salami konferencyjnymi z możliwością dowolnej aranżacji przestrzeni. Organizuje spotkania biznesowe, konferencje, szkolenia, imprezy okolicznościowe, bankiety.

Jak cały obiekt hotel zachwyca elegancką aranżacją wewnątrz. Znajdą tu Państwo 14 pokoi – 1 i 2 osobowych oraz 2 pokoje typu de lux, które urządzone z dbałością o najmniejsze detale. Bezpłatne, bezprzewodowe łącze internetowe, indywidualnie sterowaną klimatyzację, telefon, funkcjonalną, nieskazitelną łazienkę, a przede wszystkim wygodne łóżko – to atuty każdego pokoju. Większe pokoje dodatkowo wyposażone są w sejfy.

Całości dopełnia miła i kompetentna obsługa, której zadaniem jest dyskretna pomoc i realizacja życzeń klientów.



Kontakt:

"KARO" RESTAURACJA, HOTEL, SALA BANKIETOWA

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

<http://hotelkaro.pl/>

Recepcja, rezerwacja pokoi:

tel. kom. + 48 660 004 005, tel. +48 48 380 18 99

e-mail: recepcja@hotelkaro.pl

Imprezy, szkolenia, przyjęcia okolicznościowe:

tel. + 48 608 058 459

e-mail: a.janus@hotelkaro.pl

PAŁAC DOMANIOWSKI RESORT & CONFERENCE****

CZŁONEK SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO

Pałac Domaniowski to oaza spokoju i komfortu, znajdująca się nad brzegiem Zalewu Domaniowskiego - największego i najczystszej zbiornika wodnego na południowym Mazowszu. Urokliwe miejsce w samym sercu Polski, gdzie duch bogatej historii przeplata się z nowoczesnością i elegancją.

Restauracja Domaniowska to miejsce wyjątkowe, mieszczące się w odrestaurowanym dworku z początku XV wieku, idealne na rodzinny obiad, spotkanie przy kawie czy kolację biznesowe. Serwuje się tu dania kuchni regionalnej, dania z owocami morza oraz wyroby własnego pomysłu - tutaj na szczególną uwagę zasługują: Paszтет Domaniowski oraz **wyróżniona i godna polecenia Zupa krem paprykowo-pomidorowy. Zupa krem paprykowo-pomidorowy to połączenie świeżych produktów najwyższej jakości pochodzących od lokalnych dostawców m.in. produkcie tradycyjnym Doliny Radomki – „Papryce Przytyckiej” i wyśmienitego wycucia smaku szefowej kuchni Pałacu Domaniowskiego. Delikatny krem dopełnia świeżo wyrabiane pesto, które wraz z sokiem z cytryny i miodem dodaje kunsztu tej wyśmienitej regionalnej potrawie. Od 2018 r. Pałac Domaniowski jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.**

Pałac Domaniowski Resort & Conference to doskonałe miejsce tak na wypoczynek z całą rodziną, jak i konferencję lub wyjazd firmowy. Pokoje zostały zaprojektowane tak, by dostarczyć wszystkim Gościom pełnię komfortu i spokoju. Dla Państwa wygody w standardowym wyposażeniu każdego z pokoi jest telewizor LED, WiFi, minibarek, a w łazience m.in.: suszarka do włosów.

łącznie w ofercie obiekt posiada 14 pokoi: 7 jednoosobowych, 5 dwuosobowych oraz 2 apartamenty.

W pałacowych wnętrzach odnajdą Państwo ukojenie duszy, ciała i zmysłów. W harmonii z naturą, bez codziennego stresu Goście mogą skosztować relaksu ożywiającego ciało i uzdrawiającego zmysły. Piękne ciało, zdrowa cera - a to wszystko dzięki naturze.

Pałac Domaniowski to idealne miejsce do organizacji przyjęć zarówno o charakterze biznesowym, jak i rodzinnym. Przy organizacji przyjęć na większą ilość spotkań Pałac oferuje przestronne i eleganckie sale konferencyjno-bankietowe. Każdą uroczystość przygotowuje się tu indywidualnie, stosownie do oczekiwań i potrzeb Gości. Dzięki współpracy z zespołami muzycznymi i Dj'em zadbano o możliwość oprawy muzycznej wesela i każdej imprezy. Na życzenie Gości pracownicy organizują także oprawę artystyczną oraz dodatkowe atrakcje podczas imprezy. W Pałacu Domaniowskim zorganizują dla Państwa wymarzony jak z bajki ślub w plenerze. Wspaniałą uroczystość weselną z największą dbałością o najmniejszy szczegół, tak byście mogli się Państwo poczuć wyjątkowo w ten jeden z najważniejszych dni w życiu. Przyjęcie komunijne tak, aby wszyscy goście mogli razem z dzieckiem przeżywać to wielkie wydarzenie. Mając również świadomość tego, że Pierwsza Komunia to święto dla dzieci, w Pałacu czekają na nie rozmaite atrakcje.



Zorganizują tu dla Państwa uroczyste przyjęcia i wykwintne gale nawet dla kilkuset osób. Wykwalifikowana załoga zapewni komfort i profesjonalną obsługę, a przestronne i eleganckie sale są wręcz stworzone do pomieszczenia większej ilości osób.

Kontakt:

PAŁAC DOMANIOWSKI RESORT & CONFERENCE****

Konary 8

26-432 Wieniawa

www.palacdomaniowski.pl

e-mail: recepja@palacdomaniowski.pl

tel. 48 312 11 15

tel. 48 326 00 13

m: +48 884 792 497

KROKUS PRZETWÓRNIA OWOCÓW I WARZYW

CZŁONEK SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO

Celem Właścicieli jest dostarczenie Państwu tradycyjnych polskich przetworów wytwarzanych domowymi metodami. I tak w ofercie przetworni znajdziecie Państwo m.in. syropy z soku odsączonego z owoców a nie koncentratu; powidła bez dodatku cukru (same owoce przetarte i zagęszczone); tradycyjne, owocowe i słodkie konfitury, polskie kompoty; marynowane jędrne warzywa i grzyby leśne w delikatnej słodko - kwaśnej zalewie; kiszonki z polskimi świeżymi przyprawami i wiele innych doskonałych produktów.

Przetwornia Krokus wytwarza tradycyjne przetwory ponieważ oparte o tradycyjne receptury przygotowywane według wypróbowanych przepisów z XIX i pocz. XX wieku. To oznacza, że nie znajdziecie w nich Państwo sztucznych dodatków takich jak konserwanty, emulgatory, barwniki, aromaty i inne polepszacze.

Przetwornia Krokus stosuje świeże surowce i tradycyjne dodatki. Przetwory przygotowane są ze świeżych, ręcznie przebranych owoców, warzyw, przypraw z naturalnymi dodatkami takimi jak cukier czy ocet, bez składników chemicznych.

Przetwornia Krokus stosuje proste metody produkcji, metody przetwórcze są jak najprostsze, w dużej mierze ręczne takie, jakie stosowane były w domach od wieków. Nie stosuje się tu skomplikowanych technologii dzięki czemu udaje się zachować wiele właściwości i wartości zawartych w świeżych owocach i warzywach. Surowców do produkcji dostarczają okoliczne gospodarstwa.



Klimat, duże nasłonecznienie, zróżnicowane gleby, sięgające do średniowiecza tradycje ogrodnicze regionu sprzyjają uprawie różnorodnych owoców i warzyw. Dzięki temu przetwornia Krokus dysponuje świeżym, doskonałym surowcem. **KROKUS został nagrodzony Laurem Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki” w 2016 r. w konkursie Na najlepsze dania z papryki za Pastę Chili.**

Kontakt:

KROKUS PRZETWÓRNIA OWOCÓW I WARZYW

Pajaków 25B

26-704 Przyłęk

Tel. 48 677 50 23

www.przetwory.com

PIEKARNIA FOGIEL&FOGIEL

CZŁONEK SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO.

Piekarnia Fogiel & Fogiel to trzecie pokolenie piekarzy wypiekających pieczywo od 1910 r. w drugim co do wielkości mieście Mazowsza – Radomiu. Firma Fogiel & Fogiel łączy tradycyjne technologie i receptury z najnowszymi trendami panującymi w branży. Liczne produkty nie raz zdobywały nagrody na krajowych oraz międzynarodowych targach i konkursach i co najważniejsze, jak podkreślają Właściciele piekarni cieszą się stałym uznaniem klientów, w swojej działalności kierując się dewizą „Z duchem czasu, z szacunkiem dla tradycji”.

Kontakt:

FOGIEL & FOGIEL

ul. Słowackiego 92

26-600 Radom

e-mail: fogiel@fogiel.pl

www.fogiel.pl



P.P.H.U. RÓŻAŃSKI RYSZARD „POD RÓŻAMI”

CZŁONEK SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO.

Hotel i Restauracja „Pod Różami” zaprasza do urokliwej miejscowości Jedlnia-Letnisko, położonej u podnóża Puszczy Kozienickiej, w sąsiedztwie miasta Radom. Miejscowość ta to region wiejski z długoletnimi tradycjami.

Prowadząc restaurację Właściciele bazują na potrawach kuchni polskiej, bardzo często powracając do rodzimych dań regionu. Zaś kucharze już od ponad 15 lat przygotowując dania używają produktów z okolicznych upraw i od lokalnych przetwórców.

Restauracja proponuje i chwali się takimi daniami jak:

- Staropolskie flaki wołowe
- Kapuśniaki z kaszą
- Kapusta kartoflana
- Porka staropolska /Prażucha
- Ciasto drożdżowe z kruszonką
- Pączki z domową konfiturą

Kontakt:

P.P.H.U. RÓŻAŃSKI RYSZARD „POD RÓŻAMI”

26-630 Jedlnia-Letnisko

Ul. Radomska 49

e-mail: hotel@pod-rozami.com.pl

www.pod-rozami.com.pl



W IMIENIU CZŁONKÓW
SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO MAZOWSZE
ZAPRASZAMY DO DOLINY RADOMKI





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

QR code

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.