

## SMACZEK Z DOLINY RADOMKI - NATURALNIE MĘTNY SOK JABŁKOWY

To pełne witamin i minerałów mętne soki wytwarzane z jabłek pochodzących z własnego gospodarstwa sadowniczego z Komorowa. Smaczek z Doliny Radomki – to zdrowie w mętym soku. Jest skarbnicą witamin, sokiem w 100% naturalnym, nie zawierającym konserwantów i barwników. Sok ten był wielokrotnie nagradzany, min. Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego, a Gospodarstwo Sadownicze otrzymało najważniejsze wyróżnienie w rolnictwie – tytuł Mistrzów Agroligii za 2013 rok.

**Gospodarstwo Sadownicze MB Monika Bankiewicz,**  
Komorów 4, 26-432 Wieniawa. [www.soki-naturalne.eu](http://www.soki-naturalne.eu)



**Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Razem dla Radomki”** jest organizacją działającą na rzecz rozwoju obszarów wiejskich sześciu gmin znajdujących się na terenie województwa mazowieckiego: Jedlińska, Przytyka, Przysuchy, Wieniawy, Wolanowa oraz Zakrzewa. W ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich od 2008 roku realizują szereg inicjatyw przyczyniających się do wzrostu atrakcyjności i rozwoju gospodarczego obszaru LGD poprzez aktywizację społeczeństwa, wykorzystanie unikalnych walorów przyrodniczych, kulturowych i historycznych obszaru. Dziedzictwo kulinarne to jeden z wielu obszarów, które LGD stara się rozwijać, promując produkty, przedsiębiorców, organizując konkursy na najlepsze produkty regionalne, konkursy kulinarne, a także organizując stoiska wystawiennicze na największych w kraju wydarzeniach związanych z promocją rolnictwa, produktów spożywczych – tych tradycyjnych i regionalnych.

**„Mazowiecka Kuźnia Smaków. Promocja dziedzictwa kulinarnego obszaru Południowego Mazowsza, wpływająca na rozwój produktów tradycyjnych i regionalnych”** – projekt finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Oferuje szereg specjalistycznych zajęć szkoleniowych, warsztatów i szkoleń e-learningowych związanych z budowaniem silnej marki produktów tradycyjnych, regionalnych, producentów branży spożywczej, jak również z rozwojem mieszkańców obszarów wiejskich, którzy chcieliby podjąć działalność pozarolniczą związaną z produkcją zdrowej żywności. Działania realizowane w projekcie mają również na celu budowę Szlaku Kulinarnego Południowego Mazowsza.

### KONTAKT:

**Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Razem dla Radomki”**  
ul. Wernera 9/11, 26-600 Radom, tel/fax. 48 38 58 996, e-mail:  
[zarzad@razemdlaradomki.pl](mailto:zarzad@razemdlaradomki.pl)

Więcej informacji o nas znajdą Państwo na stronach:

[www.razemdlaradomki.pl](http://www.razemdlaradomki.pl), [www.wdolineradomki.pl](http://www.wdolineradomki.pl),  
[www.innowacyjnaradomka.pl](http://www.innowacyjnaradomka.pl), [www.paprykaprzytycka.eu](http://www.paprykaprzytycka.eu),  
[/www.facebook.com/PaprykaPrzytycka/](https://www.facebook.com/PaprykaPrzytycka/)

## MIODY PSZCZELE ODMIANOWE Z DOLINY RADOMKI



**Miody pszczele odmianowe wytwarzane przez wędrowną Pasiekę Murawscy** z Woli Waławowskiej - to najwyższej jakości miody (m.in. malinowy, rzepakowy, wielokwiatowy, spadziowy, lipowy, fasolowy, akacjowy, wrzosowy, gryczany, nawłociowy, nektarowo-spadziowy) oraz pierzga

i propolis. Pasieka była nagradzana za swoje produkty pszczelarskie, m.in. pierwsze miejsce w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, Polski Producent Żywności, dwukrotnie Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego oraz Nagrodą Specjalną Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

**Pasieka Murawski Łukasz,**

Wola Waławowska 24a, 26-625 Wolanów  
[www.facebook.com/pasiekamurawscy](https://www.facebook.com/pasiekamurawscy)

### Miody Pszczele Odmianowe wytwarzane przez Adama Pysiaka z Gołędzina

– pszczelarza z ponad 40 letnim doświadczeniem. Pasieka oferuje miody pszczele odmianowe – rzepakowy, gryczany, wielokwiatowy, czy też spadziowy. Są to produkty najwyższej jakości, wielokrotnie otrzymywały wyróżnienia w konkursach. Miody wybrane produktem roku 2011 w powiecie radomskim, zdobywały I miejsce w konkursie Wzorowa Pasieka.

**Gospodarstwo Rolne Adama Pysiaka**

Gołędzin 6a, 26-652 Zakrzew



**Mazowsze.**  
serce Polski



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”  
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie „Razem dla Radomki”  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020



[www.razemdlaradomki.pl](http://www.razemdlaradomki.pl)

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. W ulotce przedstawiamy wybrane produkty tradycyjne i lokalne wytwarzane na obszarze gmin tworzących Stowarzyszenie Lokalną Grupę Działania „Razem dla Radomki”. Produkty cechuje najwyższa jakość, posiadają niepowtarzalny smak i wartości odżywcze. Wytwarzane są zgodnie z tradycyjnymi i naturalnymi metodami produkcji. Ich zakorzenienie w lokalnej tradycji, wykorzystywanie ciekawych receptur, powoduje iż przyciągają smakoszy ze wszystkich części kraju. Zachęcamy do zapoznania się i posmakowania naszego kulinarnego dziedzictwa - produktów tradycyjnych i lokalnych z obszaru Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki” i Doliny Radomki.

## PAPRYKA PRZYTYCKA

- PRODUKT TRADYCYJNY  
WPISANY NA LISTĘ  
MINISTERSTWA ROLNICTWA  
I ROZWOJU WSI

Papryka Przytycka to jeden z najbardziej rozpoznawalnych produktów rolniczych z terenu subregionu radomskiego. Cechuje ją wyjątkowy smak i wartości odżywcze. Kariera uprawy papryki w subregionie radomskim rozpoczęła się prawie 30 lat temu na terenie gminy Przytyk, która obecnie wraz z okolicznymi gminami stanowi „zagłębie paprykowe”. Stąd pochodzi blisko 80% krajowej produkcji tego warzywa. Z papryki przygotowywany jest wielokrotnie nagradzany specjał naszego regionu - Dżem z Papryki Przytyckiej, jak również lokalnie produkowany smalec z papryką, masło z papryką, chleb z papryką oraz dania paprykowe nagradzane na Ogólnopolskich Targach Papryki w Przytyku.



[www.facebook.com/PaprykaPrzytycka](http://www.facebook.com/PaprykaPrzytycka)  
[www.paprykaprzytycka.eu](http://www.paprykaprzytycka.eu)  
[www.producenciapapryki.pl](http://www.producenciapapryki.pl)  
[www.cdipr.pl](http://www.cdipr.pl)

## SALCESON WIZYTOWY, SZYNKA ZDZIECHOWSKA, ZAKRZEWSKA KIEŁBASA JAŁOWCOWA, WIEJSKA KIEŁBASA ZDZIECHOWSKA

PRODUKTY TRADYCYJNE  
WPISANE NA LISTĘ MINISTERSTWA  
ROLNICTWA I ROZWOJU WSI



Te wyśmienite wyroby wędliniarskie posiadają blisko 100 letnią tradycję produkcji. Charakteryzują się najwyższą jakością. Pozbawione są sztucznych dodatków i konserwantów. Produkty te były wielokrotnie nagradzane. Gospodarstwo Rolne Państwa Elżbiety i Wojciecha Pysiaków zostało uhonorowane najważniejszym wyróżnieniem w rolnictwie - tytułem Mistrzów Agroligii w 2008 roku.  
**Gospodarstwo Rolne Elżbieta i Wojciech Pysiak**  
Zdziechów 14, 26-652 Zakrzew

## CHLEB GRYCZANY, CHLEB WIEJSKI Z ŻURAWINĄ, CHLEB RARYTAS, CHLEB Z PAPRYKĄ



Pieczyno z Wacyna charakteryzuje się niepowtarzalnym aromatem, smakiem i walorami odżywczymi. Jego tajemnicą tkwi w tradycyjnym procesie przygotowawczym, opartym na długiej fermentacji ciasta na naturalnych zakwasach lub rozczynach. Pieczywo z Wacyna jest laureatem wielu prestiżowych konkursów m.in. zdobywcą Perły Powiatu Radomskiego oraz I miejsca w konkursie Dobry Chleb pod honorowym patronatem Ministra Zdrowia, Laurą LGD Razem dla Radomki. W 2016 roku Piekarnia otrzymała specjalną nagrodę Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.  
**Piekarnia Wacyn, Ewa Brzezińska, Andrzej Karczewski,**  
Wacyn 24, 26-600 Radom, [www.wacyn.com.pl](http://www.wacyn.com.pl)



## PIEROGI Z BAJKI

Od ponad 35 lat Zajazd Bajka przygotowuje dla swoich klientów pierogi – dziś to właściwie galeria pierogów, które zdobyły uznanie klientów nie tylko z regionu radomskiego. Jedyne w swoim rodzaju, przygotowywane zgodnie z rodzinną recepturą. Domowe sposoby przyrządzenia oznaczają, że w ich produkcji właściciele nie stosują żadnych konserwantów, dając gwarancję świeżości i tradycyjnego smaku. Pierogi z Bajki nagrodzone zostały w 2015 r. Laurem LGD „Razem dla Radomki” oraz nominowane do Perły Powiatu w Konkursie Gospodarczym Starosty Radomskiego w 2015 r.  
**Zajazd Bajka**  
Kowalanka 37, 26-625 Wolanów [www.hotelbajka.pl](http://www.hotelbajka.pl)

## KARP W ŚMIETANIE

Motel „Sielanka” w Zbożennej od 1994 roku zaprasza swoich gości w malownicze rejony rzeki Radomki, w którego otoczeniu znajdują się stawy rybne, gdzie każdy może sprawdzić się jako wędkarz. Motel prowadzi restaurację, w której oferuje wyśmienitą tradycyjną kuchnię specjalizującą się w daniach ze świeżych ryb pochodzących z własnej hodowli. Jednym z takich specjałów „sielankowej” kuchni jest karp w śmietanie, który nagrodzony został w konkursie na Produkt Lokalny LGD „Razem dla Radomki”.



**Motel Sielanka,**  
Zbożenna 196, 26-400 Przysucha [www.motelsielanka.pl](http://www.motelsielanka.pl)

## SZYNKA SZLACHECKA- SUROWO DOJRZEWAJĄCA, GOLONKA PIECZONA Z PRZYTYKA



Tradycja ich pochodzenia sięga lat przedwojennych, a ich smak i receptura pozostały niezmiennie, ciesząc się powodzeniem szczególnie wśród klientów szukających smaku tradycyjnej polskiej wędliny. Wędliny te cechuje atrakcyjny wygląd, aromat wędzenia oraz niepowtarzalny smak. Golonka pieczona otrzymała prestiżowy certyfikat Top Produkt.

**Przetwórstwo Mięsne „TED” Tadeusz Sitarski**  
ul. Słowackiego 23, 26-650 Przytyk [www.ted.com.pl](http://www.ted.com.pl)

## KIEŁBASA KRUCHA Z MLECZKOWA I SZYNKA CHŁOPIKA

Tajemnice wyjątkowości wyrobów kryją się w ich jakości i sposobie produkcji. Zakład masarski Krawczyk stosując nowoczesne technologie opiera się na tradycyjnych, wypróbowanych przez lata staropolskich recepturach. Kielbasa Krucha z Mleczkowa oraz Szynka Chłopska otrzymały tytuł „Produktu Najwyższej Jakości” w konkursie odbywającym się pod patronatem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

**Zakład Masarski Krawczyk Mleczków,**  
ul. Przemysłowa 7, 26-652 Zakrzew, [www.krawczyk.net.pl](http://www.krawczyk.net.pl)

