

# Smaki Mazowsza

## Tastes of Mazovia



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:

Europa inwestująca w obszary wiejskie

Publikacja opracowana przez Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich

Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach

Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich

na lata 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

# Mazowsze.

serce Polski



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# *Smaki Mazowsza*

*Tastes of Mazovia*

# Mazowsze.

serce Polski



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

## Ladies and Gentlemen,

*culinary heritage is an important element of Mazovian cultural diversity, one that contributes to the building of the Region's image and its promotion. We are always happy to go back to the local cuisine, evoking the memories of childhood and associations with the unique nature of particular locations. The "Smaki Mazowska" [Flavours of Mazovia] publication is an extraordinary guide to the rich variety of regional dishes, inviting you to visit and uncover the full scope of what the Province has to offer.*



*The traditional food products, manufactured with the use of natural methods, enjoy increasing popularity among the consumers. The visitors will be attracted not only by the picturesque landscapes and well prepared tourist accommodation base, but also by the possibility of savouring the unique regional cuisine. This is why preservation and popularisation of knowledge on local recipes, handed down from generation to generation, is so important. The culinary experiences associated with our Region make the Mazovian heritage a natural treasure and an opportunity of development for all its inhabitants.*

*The Local Government of the Mazovian Province is fully aware of the significant role of cultivating tradition in a broad sense and undertakes numerous steps towards preserving the local identity. In 2008, we joined, among others, the European Network of Regional Culinary Heritage, uniting regions that seek to offer their inhabitants and tourists alike food products of exquisite and unique flavour. Our firm belief that the attractiveness of culinary offer strongly depends on its being deeply rooted in tradition and closely associated with the particular location provides a driving force for us to successively add Mazovian produce to the List of Traditional Products maintained by the Minister of Agriculture and Rural Development. At the same time, "Tastes of Mazovia" reflects our pride in continuing to uncover the unique recipes spanning many generations.*

*It is my pleasure to present you with this extremely interesting compendium of knowledge on original food products originating from Mazovia. I am convinced that the information on the unique dishes and products as well as fascinating locations in our Region will encourage you to learn more about its numerous qualities – not only the gustatory ones.*

*With kind regards*

A handwritten signature in black ink that reads "Adam Struzik". The signature is fluid and cursive.

Adam Struzik  
Marshall of the Mazowieckie Voivodship

## Szanowni Państwo,

dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem kulturowej różnorodności Mazowsza, współtworzy wizerunek i promuje nasz region. Chętnie wracamy do lokalnych dań, które wśród wielu budzą wspomnienia z dzieciństwa i kojarzone są z unikalnością poszczególnych miejsc. Publikacja „Smaki Mazowsza” to niezwykle przewodnik po bogactwie regionalnych potraw, zachęcający do wizyty i wieloaspektowego poznania naszego województwa.



Tradycyjne produkty żywnościowe, powstałe w oparciu o naturalne metody wytwarzania, cieszą się coraz większą popularnością wśród konsumentów. Zwiedzających przyciągają nie tylko malownicze krajobrazy i zasobna baza turystyczna, ale także możliwość skosztowania niepowtarzalnej kuchni regionalnej. Dlatego tak cenne jest zachowanie i popularyzowanie wiedzy o lokalnych recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Identyfikowanie niezapomnianych doznań kulinarnych z naszym regionem sprawia, że dziedzictwo Mazowsza staje się jego naturalnym bogactwem oraz szansą na rozwój wszystkich jego mieszkańców.

Samorząd Województwa Mazowieckiego ma świadomość ogromnej roli pielęgnowania szeroko rozumianej tradycji i podejmuje wiele kroków, pozwalających na zachowanie lokalnej tożsamości. W 2008 roku przyłączyliśmy się m.in. do Europejskiej Regionalnej Sieci Dziedzictwa Kulinarne, zrzeszającej regiony, które dbają o to, aby zaoferować mieszkańcom oraz turystom wyborną w smaku, wyjątkową żywność. Przekonanie, że o atrakcyjności gastronomicznej oferty decyduje zakorzenienie w tradycji i silny związek z danym miejscem skłania nas do sukcesywnego rozszerzania o mazowieckie wyroby Listy Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. „Smaki Mazowsza” są natomiast wyrazem naszej dumy z ciągłego odkrywania różnorodności wielopokoleniowych receptur.

Przekazuję w Państwa ręce interesujące kompendium wiedzy na temat oryginalnych produktów żywnościowych naszego województwa. Przekonany jestem, że zawarte w publikacji informacje na temat unikalnych potraw i produktów, a także ciekawych zakątków regionu zachęcą Państwa do wnikliwego poznania licznych walorów Mazowsza, nie tylko tych smakowych.

Z wyrazami szacunku

Adam Struzik  
Marszałek Województwa Mazowieckiego

## Spis Treści

### Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze *Culinary Heritage Network Mazovia*

„Jaza” Galeria Smaków Janina Zalewska .....	8
Gospoda „Pazibroda” .....	8
Karczma „Pohulanka” .....	9
Karczma „Bukówka” .....	9
Restauracja „Chata Smaku” .....	10
Restauracja „Pojednanie” .....	10
Firma „Zaścianek Polski” .....	11
Restauracja „Dom Polski” .....	11
Sklep Zdrowa Żywność .....	12
ACTIV P.P.H.U. ....	12
„ARTEX” Sylwester Flur .....	13
Bio-piekarnia „W Grzybowskiej Arce” .....	13
Browar Konstancin .....	14
Browar Ciechan .....	14
Dariusz Marcinowski .....	15
Eko-Fruit Sp. z o.o. ....	15
Eko-Mega Młyny Wodne Sp. z o.o. ....	16
Ekoturystyka w Raju .....	16
Gospodarstwo Agroturystyczne AGROELA .....	17
Gospodarstwo Ekologiczne „Bukiet Smaków” .....	17
Gospodarstwo Ekologiczne Elżbiety i Ryszarda Baranków .....	18
Gospodarstwo Ekologiczne Sabina i Mieczysław Mąka .....	18
Gospodarstwo Ekologiczne Mysza .....	19
Gospodarstwo rolne Krzysztof Kowalski .....	19
Gospodarstwo Sadownicze MB .....	20
„Jaza” Galeria Smaków Janusz Zalewski .....	20
Kesler Franciszek .....	21
Koneser .....	21
Longinus .....	22
„Nalewki Staropolskie” Karol Majewski i Wspólnicy Sp. z o.o. ....	22
OSM Grodzisk Mazowiecki .....	23
Odalski Grzegorz (Czosnek Latowicki) .....	23
Owocowa Farma .....	24
Kurpiowsko Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce .....	24
Pasieka „Pachniczówka” .....	25
Pasieka „Nadbużańska” .....	25
Pasieka „Mała Pszczółka” .....	26
Pasieka Kazimierz Skoczeń .....	26
Piekarnia Kurpiowska Serafin .....	27
Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy .....	27
Piekarnia Fogiel&Fogiel .....	28
Piekarnia Cukiernia WIELGOLAS DAWIEL Sp. z o.o. Sp. Kom. ....	28
Pol-Flavour Tomasz Janiak .....	29
P.P.U.H. Stelmański .....	29
P.P.U.U.H. Bekon .....	30
P.P.U.H. ER Robert Jasiński .....	30
Secpol Sp. z o.o. ....	31
„Smaki i Aromaty” Anna Langowska .....	31
Winnica Wieczorków .....	32
Zakłady Mięsne OLEWNIK .....	32

Lista Produktów Tradycyjnych  
*List of Traditional Products*

Kapusta z olejem lnianym i grzybami .....	38
Pierogi z ziemniakami Szlachcice .....	38
Ślimak winny z Radziwiłłowa .....	39
Rosół dworski z kapłona .....	39
Kaszanka szydłowiecka z wątróbką w kostkę krojoną .....	40
Kiełbasa nadbużańska jałowcowa sucha .....	40
Kiełbasa ojcowa z Sobień Jezior .....	41
Kiełbasa staropolska-szydłowiecka .....	41
Kiełbasa Szydłowiecka pieczona z oczkiem .....	42
Kogutki z Radziwiłłowa .....	42
Pasztet domowy szydłowiecki .....	43
Pasztet z Sobień Jezior .....	43
Perliczki z Grabiny Radziwiłłowskiej .....	44
Połędwica Kurpiowska .....	44
Połędwiczkę wędzone podsuszane .....	45
Skołatowska słonina-przysmak myśliwego .....	45
Kapłon staropolski (kapłun staropolski) .....	46
Bolimowski gołąb nadworny ryś .....	46
Pularda mazowiecka .....	47
Czarna kiszka ze Starych Litewnik .....	47
Kiełbasa ze Starych Litewnik .....	48
Kiełbasa palcówka .....	48
Maciek mazowiecki .....	49
Szynka pieczona w chlebie .....	49
Salceson wizytowy .....	50
Miód Nadbużański .....	50
Miód Kurpiowski .....	51
Miód z Grębkowa .....	52
Nalewka wiśniowa zakroczymska .....	52
Miodowe piwo mazowieckie .....	53
Piwo z Ciechanowa .....	53
Kompot z jabłek z Radziwiłłowa .....	54
Likier jajeczny radziwiłłowski .....	54
Miodolada mazowiecka .....	55
Jabłka grójeckie .....	55
Konfitura wiśniowa zakroczymska .....	56
Podchmielone wisienki zakroczymskie .....	56
Czosnek latowicki .....	57
Papryka przytycka .....	57
Baba z chleba żytniego .....	58
Chleb razowy radziwiłłowski .....	58
Fafernuchy .....	59
Pańska Skórka .....	59
Sójka mazowiecka .....	60
Jaja perlicze z Grabiny Radziwiłłowskiej .....	60
Jaja z Radziwiłłowa .....	61
Makaron Radziwiłłowski .....	61
Kozi ser twarogowy z Cegłowa .....	62
Mazowieckie masło klarowane .....	62



# Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze

## *Culinary Heritage Network Mazovia*





ul. Nowoursynowska 159  
02-776 Warszawa  
tel.: (+48) 22 741 04 21  
(+48) 502 222 953  
e-mail: jaza@jaza.pl  
www.jaza.pl



Restauracja na terenie kampusu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego serwująca polskie dania. Nasze wyroby nie zawierają konserwantów ani żadnych polepszaczy. Wysoką jakość i doskonały smak dań zapewniających wysokiej jakości składniki. Szczególnie polecamy m.in. pierogi, żurek, zupę z klopsikami oraz słodkości z naszej cukierni.

*A restaurant on the Warsaw University of Life Sciences campus, serving Polish dishes. Our products are free from preservatives and other additives. The exceptional quality and wonderful flavour of our dishes are ensured through the use of high-quality ingredients. We particularly recommend pierogi (Polish style dumplings), żurek (traditional Polish rye flour soup), soup with meatballs and sweets from our confectionery.*

## **Gospoda „Pazibroda”**

Chrzanowo 2  
06-200 Maków Mazowiecki  
tel.: (+48) 297 142 736  
(+48) 512 030 800  
fax: (+48) 297 142 738  
e-mail: pazibroda@poczta.onet.pl  
www.gospoda-pazibroda.com



Gospoda „Pazibroda” zachowana w staropolskim stylu zaprasza na wiele wymięni-tych, domowych potraw, przyrządzanych według receptur naszych babć. Gościmy tu wiejskim, pieczonym żytnim chlebem ze smalcem i ogórkiem, swojskimi wędlinami, maryna- tami. Do picia polecamy nasze orzeźwiające piwo kozicowe, sporządzane na bazie owoców jałowca i szyszek chmielu. Specjalnością szefa kuchni jest oczywiście „zupa pazibroda” oraz „placek pazibrody” jak również prosię wędzone z naszej wędzarni.

*The “Pazibroda” Inn maintained in Old Polish style would like to invite you to many delicious home meals, prepared according to our grandmothers’ recipes. We welcome our guests with a traditional rye bread with lard and pickles, home-made cold meats and marinades. We recommend our refreshing juniper beer, prepared from juniper and hop cones. Our chef’s speciality is of course the “pazibroda soup”, the “pazibroda pancake” and piglet smoked in our own smokehouse.*



ul. Narutowicza 64  
09-200 Sierpc  
tel.: (+48) 603 063 545  
e-mail: stelanski@wp.pl  
www.mwmskansen.pl

Karczma „Pohulanka” jest obiektem muzealnym. Przeniesiona została do skansenu z miejscowości Sochocin koło Płońska. XVIII-wieczny budynek jest jedynym tego typu budynkiem na terenie Mazowsza północnozachodniego. Specjalnością Pohulanki jest niepowtarzalny chleb domowej roboty (wagęcy 7 kg!), który w połączeniu ze smalcem i ogórkiem smakuje naprawdę wybornie. W menu znajduje się wiele innych specjalności mazowieckiej kuchni, m.in. tradycyjnie przygotowywany bigos, żurek, kluchy kartoflane ze skwarkami i twarogiem oraz pierogi.

*“Pohulanka” Inn is located in an historical inn building. It was moved from Sochocin near Płońsk to the Museum of the Mazovian Countryside. The 17th century building is the only one of its kind in the northwestern Mazovia. Pohulanka’s speciality is its unique home made bread (weighing 7 kg!), served with lard and pickled cucumber. Its taste is exquisite. The menu includes many other specialities of Mazovian cuisine, such as bigos (Polish-style sauerkraut and meat stew), żurek (traditional Polish rye flour soup), potato dumplings with crackling and curd cheese and pierogi (Polish-style dumplings).*



ul. Warszawska 6a  
96-321 Żabia Wola  
tel.: (+48) 46 858 91 61  
e-mail: kontakt@karczmabukowka.pl  
www.karczmabukowka.pl

Karczma Bukówka, położona w miejscowości Nowa Bukówka, przy współpracy z LGD Ziemia Chełmońskiego promuje region na wiele sposobów. Na przekór panującej modzie na chaty góralskie Karczma swoim wyglądem jest stylizowana na regionalną chatę mazowiecką. Potrawy serwowane w karczmie są przygotowywane według staropolskich receptur.

*Bukówka Inn is located in the town of Nowa Bukówka. Together with Local Action Group Ziemia Chełmońskiego it promotes the region in many ways. In spite of the prevailing fashion for inn chalets, their architecture is styled on regional Mazovian hut. Meals served at the inn are prepared according to the traditional Polish recipes.*

Rybitwy Zamoście  
09-105 Dziektarzewo  
tel.: (+48) 606 901 010  
e-mail: chatasmaku@wp.pl  
www.chatasmaku.pl



Restauracja „Chata Smaku” mieści się w odrestaurowanej stuletniej chacie, ma niepowtarzalny klimat i duszę. Położona jest przy trasie E-7 około 80 km od Warszawy, 18 km od Płońska. Potrawy, które oferujemy są przygotowywane wyłącznie z produktów pochodzących od lokalnych producentów. W restauracji, której oddaliśmy całe serce, serwujemy cały wachlarz polskich tradycyjnych dań.

*“Chata Smaku” restaurant is located in a one hundred years old hut and offers you the unique climate and spirit. It is situated on the E-7 expressway, approximately 80 kilometres from Warsaw and 18 kilometres from Płońsk. The dishes we serve are prepared exclusively from locally-made products. The restaurant that we are so passionate about serves a plethora of traditional Polish dishes.*

## Restauracja „Pojednanie”

Dobrołęka 38  
07-415 Olszewo Borki  
tel.: (+48) 29 768 11 51  
(+48) 602 344 285  
e-mail: pojednanie@pojednanie.com.pl  
www.pojednanie.com.pl



Restauracja „Pojednanie” położona przy drodze krajowej nr 61 we wsi Dobrołęka pod Ostrołęką (ok. 100 km od Warszawy) wyróżnia się niepowtarzalnym klimatem wnętrza i fantastyczną, polsko – żydowską kuchnią. Organizujemy również wszelkiego rodzaju imprezy okolicznościowe, konferencje, spotkania biznesowe a także wystawy, koncerty oraz spotkania z twórcami.

*„Pojednanie” – the Polish-Jewish restaurant is located by Route No. 61, about 100 km from Warsaw. Best renowned for its veal dishes and a variety of other tasty foods it offers unique atmosphere and friendly service. Our restaurant is an excellent venue not only for a dinner but also for business meetings, family parties, banquets or conferences. We also provide catering services and organize exhibitions and concerts.*



ul. Asłanowicza 17  
08-110 Siedlce  
tel./fax: (+48) 256 310 229  
(+48) 608 346 865  
e-mail: zascianek\_polski@wp.pl  
www.zascianek.idt.pl

Firma „Zaścianek Polski” Bożena Julia Polak-Stojanova powstała w 2005 roku otwierając regionalny, stylowy bar obiadowy w Siedlcach. Po roku została otwarta restauracja. Serwowane są tu dania typowo regionalne z receptur zaczerpniętych z historycznych ksiąg kulinarnych. W 2007 roku firma nasza była laureatem konkursu „MikroPrzedsiębiorca roku 2007”. Obecnie organizujemy przyjęcia na każdą okazję i realizujemy zamówienia cateringowe. Specjalnością naszej restauracji są pierogi, pyzy i dania z baraniny.

*“Zaścianek Polski” Bożena Julia Polak-Stojanova company was established in 2005 as a regional, stylish lunch bar in Siedlce. After a year, the company opened a similar restaurant. The restaurant offers regional dishes based on recipes from historical cookbooks. In 2007, the company won the first place in the “MikroPrzedsiębiorca roku 2007” (MicroEntrepreneur of 2007) competition. Our offer includes receptions on every occasion and catering orders. Our specialties are pierogi, potato dumplings and mutton dishes.*



ul. Francuska 11  
03-906 Warszawa  
tel.: (+48) 226 162 432  
e-mail: restauracjadompolski@wp.pl

Restauracja Dom Polski na Saskiej Kępie doskonale odzwierciedla klimat i temperament narodowy. Mieści się w pięknym domu z funkcjonującym w sezonie letnim dużym zacisznym ogrodem. Kuchnia typowo polska, ale już lekka i odłuszczone: dużo ryb, dziczyzny i drobiu. Panująca tu atmosfera, doskonały styl i elegancja zaspokoi najbardziej wybredne gusta. Restauracja czynna jest przez cały rok od godziny 12.00 do ostatniego gościa.

*Dom Polski Restaurant in the Saska Kępa district of Warsaw ideally reflects the Polish national climate and character. It is located in a beautiful, large house, with a cozy garden open to the public in summer season. The cuisine is typically Polish, but already with leaner accents: plenty of fish, venison, poultry. The atmosphere, excellent style and elegance will satisfy the most demanding tastes. The restaurant is opened the year round from noon to the last guest.*

ul. Browarna 3  
08-110 Siedlce  
tel.: (+48) 25 633 43 01  
(+48) 608 346 865  
e-mail: zascianek\_polski@wp.pl  
www.zascianek.idt.pl



Sklep ze zdrową żywnością został otwarty w 2007 roku. Asortyment sklepu to produkty ekologiczne sprowadzane z hurtowni eko w tym wyroby i produkty z Mazowsza wyprodukowane przez gospodarstwa ekologiczne. W asortymencie posiadamy miody z pasiek z naszego terenu, chleby pieczone przez wiejskie gospodynie jak również ekologiczną wędlinę.

*The "Healthy Food" shop was established in 2007. The shop's assortment is made up of ecological products purchased from natural product wholesalers, including products made by organic farms of Mazovia. We offer honey from local apiaries, bread baked by farmers as well as organic cold meats.*

## ACTIV P.P.H.U. (Royal Apple)

ul. Kozietulskiego 17  
05-622 Belsk Duży  
tel/fax: (+48) 48 66 10 142  
(+48) 48 66 10 143  
e-mail: activ@activ.com.pl  
www.activ.com.pl



ACTIV P.P.H.U. jest młodą, dynamicznie rozwijającą się firmą rodzinną. Nasza działalność skupia się wokół ogrodnictwa.. ROYAL APPLE – to naturalnie mętny sok, wyciśnięty ze świeżych jabłek i zaraz potem pasteryzowany. Zachowuje niemal wszystkie składniki świeżego jabłka czyli zbawienne dla zdrowia: pektyny i polifenole (flawonoidy). W 2004 roku firma wystartowała w ogólnopolskim konkursie "Sposób na Sukces", w którym otrzymała I miejsce. Również w 2004 roku firma zdobyła licencję Agro Poland– Euro Quality. Stale mając na uwadze najwyższe standardy naszych produktów wprowadziliśmy w 2005 roku system HACCP oraz system zarządzania jakością ISO 2001:9000. W 2006 roku w gospodarstwach ściśle współpracujących z firmą wprowadziliśmy system EUREPGAP. Staramy się być solidnym partnerem dla dostawców oraz atrakcyjnym dostawcą dla naszych odbiorców.

*ACTIV P.P.H.U. is a young dynamic family company. Our activities are focused around gardening. ROYAL APPLE - this naturally cloudy juice, squeezed from fresh apples andpasteurized immediately afterwards. Retains almost all the ingredients of fresh apples that are beneficial to health: pectin and polyphenols (flavonoids). In 2004 the company took part in the national contest "Way to Success" in which the jury awarded it the first prize. Also in 2004 the company got the license Agro Poland-Euro Quality. Constantly bearing in mind the highest standards of our products in 2005 we introduced HACCP and quality management system ISO 2001:9000. In 2006 EUREPGAP system was introduced in the farms closely working with the company. We try to be a reliable partner for suppliers and an attractive supplier for our customers.*



## Home-made ARTEX Pasta

ul. Sosnowa 26  
07-200 Wyszków  
tel. (+48) 29 743 08 95  
(+48) 29 742 78 11  
(+48) 500 71 38 59  
e-mail: arturflur@wp.pl  
www.makaronyartex.pl

Wytwórnia makaronu Artex jest firmą rodzinną założoną w 1993 roku w Wyszкові. Od tej pory działamy nieprzerwanie dostarczając każdego dnia na polskie stoły najwyższej jakości makaron. Długoletnie doświadczenie, dbałość o najlepsze surowce w połączeniu z nowoczesną technologią realizowaną na maszynach firmy STORCI zapewniają wysoką jakość oraz niepowtarzalny smak makaronów. W naszej ofercie znajdziecie Państwo makaron Domowy Artex produkowany z najlepszej polskiej mąki bez konserwantów i polepszaczy. Szczególnie doceniany przez klientów jest makaron Babci Gosi 2 i 4 jajeczny produkowany na bazie świeżych jaj i walcowanego ciasta, by nasi klienci mogli cieszyć się prawdziwym domowym smakiem.

*ARTEX pasta plant is a family company established in 1993 in Wyszków. Since then we constantly deliver the highest quality pasta for our clients every day. The unique taste and high quality of products are ensured by long-lasting experience, care of the best raw materials together with modern technology represented by STORCI machines. We offer home-made ARTEX pasta produced from the best Polish flour containing no preservatives and improvers. Our clients appreciate especially two-egg and four-egg Grandma's Gosia pasta, which is produced from fresh eggs and rolled dough in order for our clients to enjoy the genuine taste of home-made pasta. All products are produced in pursuance of HACCP system.*



Grzybów 1  
09-533 Słubice  
tel.: (+48) 606 385 460  
(+48) 696 923 532  
e-mail: ewapeter@poczta.onet.pl  
www.piekarnia-hruby.pl

Bio-piekarnia „W Grzybowskiej Arce” Ewy i Petera Stratenwerthów jest pierwszą piekarnią ekologiczną w Polsce. Wypiekany tak chleb, zwany po staropolsku HRUBY, czyli gruboziarnisty jest 100% ekologiczny.

*Ewa and Peter Stratenwerth`s Bio-bakery „W Grzybowskiej Arce” is the first organic bakery in Poland. The bread baked there is called HRUBY, which means in old Polish – wholemeal. The bread is 100% organic; all grain used there and the bakery itself have organic certificates.*

Obory 11 a  
05-520 Konstancin Jeziorna  
tel.: (+48) 22 754 13 56  
fax: (+48) 22 754 13 57  
e-mail: [biuro@browar-konstancin.pl](mailto:biuro@browar-konstancin.pl)  
[www.browar-konstancin.pl](http://www.browar-konstancin.pl)



W każdej butelce naszego piwa zawarta jest siła tradycji piwowarstwa w Konstancinie, tradycji sięgającej korzeniami połowy XVIII wieku. Swoją produkcję opieramy na tradycyjnym sposobie warzenia, naturalnych składnikach i wodzie, czerpanej z własnego ujęcia na terenie uzdrowska Konstancin, co nadaje naszym piwom niepowtarzalny smak i wyjątkowe walory. Dążymy do podwyższania jakości naszego piwa, poszukujemy nowych smaków, ale nie zapominamy o głównym – warzymy tradycyjne piwa wyłącznie z naturalnych składników by cieszyć podniebienia jak największej rzeszy miłośników tego bursztynowego trunku.

*Every bottle of our beer contains the strengths of the brewing traditions of Konstancin that date back to mid-18th century. Our production is based on a traditional brewing method, natural ingredients and water taken from our own intake in the Konstancin spa area, which provides our beer with unique taste and unrivalled qualities. We aim to improve the quality of our beer, looking for new tastes but we keep the most important thing in mind: we brew traditional beer exclusively from natural ingredients to satisfy the needs of as many beer lovers as possible.*

## Browar Ciechan

ul. Kilińskiego 8  
06-400 Ciechanów  
tel.: (+48) 23 673 45 45  
e-mail: [ciechan@ciechan.com.pl](mailto:ciechan@ciechan.com.pl)  
[www.ciechan.com.pl](http://www.ciechan.com.pl)



Jest to Browar z wielowiekową tradycją. Pierwsze wzmianki o browarze pochodzą z XIV wieku. Chętnych zapraszamy do zwiedzania Browaru oraz na degustację piwa w lokalu w prastarej leżakowni Browaru. Browar Ciechan na bazie starych receptur warzy siedem rodzajów piw (Ciechan Wyborne, Ciechan Mocne, Ciechan Pszeniczne, Ciechan Stout, Ciechan Porter, Ciechan Miodowe i karmelowe piwo Ciechan Maciejowe) i bezalkoholowy napój słodowy Krzepiak.

*The traditions of the Ciechan Brewery go back many centuries, with first references dating from the 14th century. We invite everyone to the Brewery tour and to taste the beer in the bar located in the ancient storage cellar of the brewery. ON the basis of the old recipes, Browar Ciechan brews seven types of beer (Ciechan Wyborne, Ciechan Mocne, Ciechan Pszeniczne, Ciechan Stout, Ciechan Porter, Ciechan Miodowe and Maciejowe caramel beer) and a non-alcoholic malt drink, Krzepiak.*



ul. Topolowa 3  
96-332 Radziwiłłów  
tel.: (+48) 693 148 729  
e-mail: zielonozka@wp.pl

Produkcja oraz sprzedaż „Makaronu Radziwiłłowskiego”, jaj rodzimej rasy kur polskich - zielononózek kuropatwianych oraz wysokiej jakości jaj perliczych. Produkty te zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

*Production and sale of "Radziwiłłów Pasta", eggs of the native Polish greenlegged partridge hen and high-quality guinea fowl eggs. These products are listed on the List of Traditional Products maintained by the Ministry of Agriculture and Rural Development.*



ul. Gałachy 62  
05-170 Zakroczym  
tel.: (+48) 22 785 22 30  
(+48) 508 341 850  
e-mail: eko-fruit@wp.pl  
www.ekofruit.neostrada.pl

Firma Eko-Fruit Sp z o.o. zrzesza pięciu producentów owoców i warzyw metodami ekologicznymi. W sumie jest to ok. 120 ha upraw (truskawki – 60 ha, maliny – 30 ha, jabłonie – 3 ha, reszta to zboża i rośliny strączkowe). Gospodarstwa położone są w odległości 40 km od aglomeracji miejskiej i zakładów przemysłowych. Owoce sprzedajemy w postaci świeżej, schłodzonej, mrożonej lub przetworzonej.

*Eko-Fruit Sp z o.o. is an association of five producers of fruits and vegetables using ecological methods. In total they own 120 ha of crop area (strawberries – 60 ha, raspberries – 30 ha, apple trees – 3 ha, and the remaining area with cereal crops and leguminous plants). Their farms are located 40 km away from urbanized areas and industrial plants. We sell fresh, chilled, frozen and processed fruit.*



Tokary 9  
 08-108 Korczew  
 tel.: (+48) 25 642 47 27  
 (+48) 83 357 63 97  
 e-mail: [biuro@ekomega.com.pl](mailto:biuro@ekomega.com.pl)  
[www.ekomega.com.pl](http://www.ekomega.com.pl)



Eko-Mega Młyny Wodne Sp. z o.o. to firma o 100 letnich tradycjach młynarskich. W 2005 roku uzyskaliśmy certyfikat poświadczający ekologiczną jakość wszystkich produktów marki „Młyny Wodne” tj . mąk, kasz, otrąb i mieszanek mąk do domowego wypieku chleba. Tradycyjny sposób produkcji decyduje o doskonałej jakości wszystkich naszych produktów. W Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo otrzymaliśmy nagrodę – Perła 2006.

*Eko-Mega Młyny Wodne Sp. z o.o. [EKO-MEGA Watermills Ltd.] is a company with over 100 years of milling tradition. In 2005 the company obtained a certificate confirming top ecological quality of all EKO-MEGA Młyny Wodne products such as flour, groats, bran, and home bread baking flour mixes. Traditional methods of production guarantee supreme quality of all our products. We have received a Perła [Pearl] 2006 Award during the Nasze Kulinarne Dziedzictwo [Our Culinary Heritage] contest.*

## Ekoturystyka w Raju

Barbara i Robert Zawistowscy  
 ul. Spokojna 4  
 08-220 Sarnaki  
[www.basiarobert.spanie.pl](http://www.basiarobert.spanie.pl)



Państwo Zawistowscy oferują wypoczynek w ekologicznym gospodarstwie, położonym na uboczu miasteczka, z dala od miejskiego ruchu. Na turystów czeka całkowicie samodzielny domek, który znajduje się wśród jabłoni 4 hektarowego sadu. Idealne miejsce dla rodzin z dziećmi na bezpieczny i spokojny pobyt. Na miejscu nie tylko zdrowa żywność, ale również możliwość poznania wszystkich zwierząt gospodarstwa wiejskiego. Właściciele uczestniczą w pracach Stowarzyszenia Producentów Żywności Metodami Ekologicznymi.

*Zawistowscy offer you a rest in the Ecological Farm, located away from city traffic. The house is located among four acres of apple orchard. An ideal place for families with children in a safe and peaceful environment. There is not only healthy food here, but also an opportunity to learn about all farm animals. Owners are members of Organic Food Producers Association. In the orchard there are many additional attractions: sauna with the use of aromatherapy and solarium with showers. Near the dense forests (Forest Sarnaki) - a paradise for mushroom pickers, near the Bug river for anglers. Zawistowscy invite organized groups as well as individuals preferring a family tourism. Healthy, tasty, convenient and quiet place with friendly, welcoming hosts.*



Elżbieta Żebrowska  
Wydmysy 59  
07-430 Myszyniec  
tel.: (+48) 29 772 19 12  
agroela@o2.pl  
www.agroela.pl

Gospodarstwo Agroturystyczne AGROELA powstało w 2000 r. Jest to typowe gospodarstwo rolne, ale tradycję łączymy z nowoczesnością. Amatorom zdrowej żywności zapewniamy swojskie wyroby oraz domową regionalną kuchnię. Tradycyjne kurpiowskie potrawy są naprawdę smaczne. Na szczególną uwagę zasługują m.in. piwo kozicowe, rejbak kurpiowski, fafernuchy, kapusta z kaszą i żeberkami. "Piwo kozicowe" zajęło I miejsce w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo w 2004 r. W 2003 r. zdobyliśmy I Nagrodę Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w ogólnokrajowym konkursie "Zielone Lato 2003", zajęliśmy II miejsce w ogólnokrajowym konkursie AGRO "Kwatery na Medal 2010" oraz liczne czołowe miejsca w konkursach kulinarnych.

*Agrotouristic farm "ELA" was established in 2000. This is a typical farm, but we combine tradition with modernity. We provide homegrown healthy food products and regional home cooking. A traditional dishes from Kurpie region are really tasty. For special attention deserve: juniper beer, rejbak from Kurpie, fafernuchy, cabbage with kasha and ribs. Our juniper beer took first place in the competition Our Culinary Heritage in 2004. In 2003 we won the first prize of the Minister of Agriculture and Rural Development in the nationwide contest "Green Summer 2003", we took also second place in national competition AGRO "Lodging for Medal 2010", and numerous top positions in the culinary competitions.*

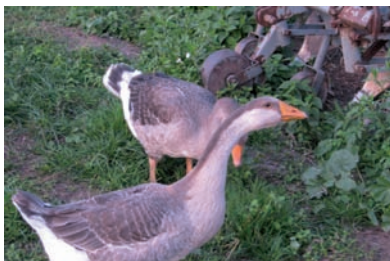


ul. Grzybowa 36  
05-831 Rozalin  
tel.: (+48) 22 798 19 60  
(+48) 509 878 518  
e-mail: ekorukola@o2.pl  
www.rukola.pl

Nasze rodzinne gospodarstwo powstało 25 lat temu i znajdujemy się około 25 km na południe od Warszawy (w kierunku Katowic). Z ziół uprawiamy m. in. mięętę, szaflwię, trybulę, bazylię, melisę i rozmaryn. Naszą ofertę warzyw stanowią m.in. rukola i roszponka. Odbiorcą naszych świeżych ziół i warzyw są renomowane hotele i restauracje w Warszawie. Ponadto dostarczamy nasze produkty do Hurtowni i sklepów ekologicznych w Warszawie i okolicy oraz tych we Wrocławiu, Poznaniu i Krakowie.

*Our family farm was established 25 years ago and is located 25 km south of Warsaw (Katowice direction). We grow such herbs as mint, sage, chervil, basil, lemon balm and rosemary, while the vegetable range we offer includes rocket and lamb's lettuce. We are a supplier for many renowned hotels and restaurants in Warsaw. In addition, we deliver our products to organic products' wholesalers and shops in the Warsaw area, as well as in Wrocław, Poznań and Kraków.*

Łukówiec 105  
05-317 Jeruzal  
tel.: (+48) 25 752 31 73  
e-mail: elbar3@op.pl



Gospodarstwo Ekologiczne Elżbiety i Ryszarda Baranków prowadzi produkcję zwierzęcą i roślinną. Charakteryzuje się wysoką bioróżnorodnością. Prowadzą chów królików, kur niosek oraz chów bydła mlecznego i odchów cieląt. Produkcja roślinna to uprawy rolnicze, które przeznaczone są na pasze dla zwierząt, jak również uprawia się warzywa (buraki czerwone, cukinia, dynia, kapusta, pomidory, marchew, ogórki, patysony, czosnek, ziemniaki) oraz zioła. Część produkcji roślinnej stanowią również truskawki starej odmiany Senga-Sengana.

*Elżbieta and Ryszard Baranek organic farm produces livestock and crop produce and is characterised by high biodiversity. Livestock breeding includes rabbits, laying hens, dairy cattle, and calves. Crops include agricultural crops, which are grown as animal feed, vegetables (beetroots, courgettes, pumpkins, cabbages, tomatoes, carrots, cucumbers, pattypan squash, garlic, potatoes) and herbs. Crops also include strawberries of the old Senga-Sengana variety.*

Grale 45  
07-420 Kadzidło  
e-mail: eko\_grale@wp.pl



Zalet koziego sera i mleka nie sposób zliczyć. Właściwości zdrowotne mleka są udowodnione i wykorzystywane w medycynie. Białko mleka koziego ma wysoką wartość biologiczną, zawiera wszystkie niezbędne dla człowieka aminokwasy co powoduje, że mleko jest lekkostrawne i dietetyczne. Udowodniono, że obniża poziom cholesterolu.

*The advantages of goat cheese and milk are numerous. Health properties of milk are proven and used in medicine. Goat's milk protein has a high biological value, contains all the essential amino acids for humans causing the milk is light and dietary digestible. It has been proven that it lowers the level of cholesterol.*



ul. Kolonia 16  
06-425 Karniewo  
tel.: (+48) 29 691 11 68  
e-mail: myszki@poczta.onet.pl

Od początku stosowaliśmy ideę integrowanej produkcji, czyli takiej, która pozwala zużywać minimalną ilość środków chemicznych niezbędnych do wyprodukowania owoców dobrej jakości. W naszym sadzie uprawiamy 12 odmian jabłoni. Na szczególną uwagę zasługują jabłka odmiany Jonagored, których zalety doceniamy nie tylko my, ale również nasi konsumenci. W roku 2009 doceniło je również jury konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego przyznając im I miejsce.

*From the very beginning we applied the concept of integrated production, a method which allows us to use the minimum amount of chemical agents necessary to produce good quality fruit. In our orchard, we cultivate 12 varieties of apple trees. The Jonagored variety deserves special attention, and its merits are appreciated by consumers as well as by us. In 2009 it was also recognised by the jury of the competition for the Distinction of the Marshal of the Mazowieckie Voivodeship (Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego), in which it took first prize.*



Winniki 18  
05-190 Nasielsk  
tel.: (+48) 661 584 558  
e-mail: krzysztof-kowalski64@wp.pl

Tradycyjne gospodarstwo rodzinne znajduje się w malowniczej miejscowości Winniki w gminie Nasielsk. Położone jest na styku trzech gmin Nasielsk, Nowe Miasto, Świercze. Zwierzęta, mnóstwo kwiatów, bliskość lasów, regionalna kuchnia tworzy niezwykłą atmosferę oraz możliwość bliskiego kontaktu z naturą. Państwo Kowalscy zajmują się produkcją tradycyjnego oleju lnianego i rzepakowego. Prowadzą również hodowlę zarodową świnii złotnickiej białej pod ścisłą kontrolą Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Produkty do tłoczenia oleju pozyskiwane są z surowców własnego gospodarstwa, a makuch pozostały po wytoczeniu oleju wykorzystywany jest jako naturalna pasza wysokobiałkowa w żywieniu tuczników. Zarówno olej jak i mięso z tej rasy o tradycyjnym charakterze jest sprzedawane bezpośrednio z gospodarstwa. Państwo Kowalscy kochają zwierzęta dlatego mają również konie, które sprawdzają się zarówno w jeździe pod siodło, jak i przy przejazdach bryczką lub saniami. Z gospodarstwem współpracuje Ściśle Społeczny Instytut Ekologiczny oraz Lokalna Grupa Działania Zielone Mosty Narwi.

*The traditional family farm is located in a picturesque village Winniki in the municipality of Nasielsk. It is located at the junction of three municipalities Nasielsk, Nowe Miasto, Świercze. Animals, lots of flowers, the proximity of forests, regional cuisine creates a unique atmosphere and the possibility of close contact with nature. Mr&Mrs Kowalscy work in the production of traditional linseed oil and rapeseed oil. They are also taking care of the breeding of Złotnicka Biała pigs under the strict control and regulations of the University of Life Sciences in Poznań. Both the oil and the meat are sold directly from the farm. Mr&Mrs Kowalscy who love animals have also the horses that are suited both for saddle and carriage or sleigh rides. The farmers work closely with Social Ecological Institute and the Local Action Group Green Bridges of Narwi.*

Komorów 4  
26-432 Wieniawa  
tel.: (+48) 674 63 31



Smaczek z Doliny Radomki- to pełen witamin i minerałów naturalny mętny sok jabłkowy. Jabłka pochodzą z Własnego Gospodarstwa Sadowniczego oraz z sadów rosnących w Dolinie Radomki, gdzie występuje specyficzny mikroklimat, nadający jabłoniom intensywny smak, aromat i soczystość. Soki tłoczone są z doskonałej jakości owoców, wytwarzanych zgodnie z Programem Integracji Produkcji, nowoczesnym sposobem przechowywania, co pozwala na wytwarzanie soków najwyższej jakości. Smaczek z doliny Radomki jest skarbnicą witamin, dodatkowo zapewnia orzeźwienie w gorące letnie dni. Soki są w 100% naturalne, nie zawierają konserwantów i barwników. Dzięki błonnikowi, witaminom są eliksirem zdrowia.

*Smaczek z Doliny Radomki - it's a full of vitamins and minerals, naturally produced, apple juice. Apples come from the farms and orchards of Radomka Valley, where there is a specific microclimate, suitable for apple trees. It provides apples with intense flavor, aroma and juiciness. Pressed juices are excellent quality, produced in accordance with the Programme of Integration of Production, modern way to store. Smaczek z Doliny Radomki is a treasure trove of vitamins, but also provides refreshment on hot summer days. Juices are 100% natural, contain no preservatives and dyes. With all its vitamins and roughage are the elixir of health.*

## „Jaza” Galeria Smaków Janusz Zalewski

ul. Truskawiecka 14  
02-929 Warszawa  
tel.: (+48) 22 741 04 21  
(+48) 601 222 953  
e-mail: jaza@jaza.pl, www.jaza.pl



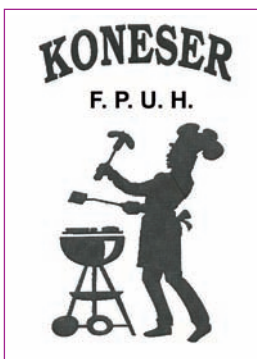
Firma „Jaza” jest firmą rodzinną produkującą wykwintne wyroby cukiernicze oparte na bardzo starych recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Niepowtarzalne staropolskie receptury oraz najwyższej jakości surowce użyte w produkcji wpływają na wyjątkowy smak naszych cukierniczych delikacji. Dlatego też nasze wyroby od lat cieszą się uznaniem naszych klientów. Polecamy m.in. piernik staropolski, tort staropolski, sernik, tor makowo-truflowy, szarlotkę oraz paschę.

*„Jaza” is a family company producing gourmet confectionery based on vintage recipes, handed over the generations. The unique Old Polish recipes and the highest quality ingredients used in the manufacture process give our sweets their unrivalled flavour. This is why our baked treats have been popular among our customers for years. We recommend our Old Polish gingerbread, Old Polish layer cake, cheese-cake, poppy seed and truffle layer cake, apple pie and pascha, to mention a few.*

Stare Lubiejewo  
07-300 Ostrów Mazowiecka  
e-mail: franciszek.kesler@wp.pl

Nasiona rzepaku pochodzą z własnego gospodarstwa według własnej technologii co gwarantuje jego powtarzalność. Produkt o specyficznym smaku i zapachu, nie zawiera żadnych dodatków i konserwantów. Zdobył I nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” Smaki Regionów 2011.

*Rape seeds come from Mr Kesler's own farm and oil is made by his own technology which ensures its repeatability. Product can be characterized by its specific flavor and odor, contains no additives or preservatives. In 2011 Mr Kesler's oil won the main prize in "Our Culinary Heritage" competition.*



ul. Generała Kazimierza Pułaskiego 12  
07-202 Wyszaków  
tel.: +48 (29) 742 42 63  
fax: +48 (29) 742 42 63  
e-mail: koneserwyszkow@o2.pl  
www.koneser.wyszkow.w.interia.pl

Mam przyjemność zaprezentować Państwu firmę założoną w 1991 roku, której celem jest produkcja wysokogatunkowych wyrobów z pełnej gamy mięs: wieprzowych, wołowych, drobiowych, dziczyzny oraz jagnięciny.

Produkowane są one metodami tradycyjnymi, zgodnie z najstarszymi recepturami staropolskimi, regionalnymi oraz własnymi. Mięsa, z których są sporządzane przetwory, pochodzą z gospodarstw rolnych prowadzących ekologiczną produkcję zwierząt. Wyroby nasze nie zawierają konserwantów, ani innych sztucznych wypełniaczy.

*I am honored to present to you the company established in the year 1991, the goal of which is the production of full range of high quality meats – pork, beef, poultry, lamb, and venison. These are manufactured according to old Polish, regional, and individual recipes. The meats from which the products are manufactured come from the farms in which food is made according to organic production standards. Our products contain neither preservatives nor filling materials.*

ul. Leśna 52  
 06-40 Ciechanów  
 tel.: (+48) 23 673 59 63  
 e-mail: rafaldzilinski@o2.pl  
 www.nalewki.net



Nasza firma jest małym rodzinnym przedsięwzięciem, próbującym wskrzesić tradycję produkcji wspaniałych i oryginalnych nalewek owocowych. Produkty takie gościły na stołach naszych przodków dodając uroku i blasku zarówno wytwornym ucztom jak i trochę skromniejszym posiłkom codziennym. Nalewki owocowe cieszyły się w owych czasach olbrzymim powodzeniem ze względu na niepowtarzalny smak i zapach surowców użytych do ich produkcji, jak i ze względu na prestiż, który im towarzyszył. Wykwintne nalewki można było przede wszystkim spotkać w zamożnych domach, w których dużą wagę przywiązywano do jakości serwowanych trunków.

*Our company is a small family enterprise, trying to revive the tradition of producing beautiful and original fruit liqueurs. Such products grace the tables of our ancestors by adding charm and brilliance, both elegant feasts and everyday meals a little more modest. Fruit Liqueurs enjoyed in those days a huge success due to the unique taste and smell of products used in their production, and because of their prestige. Exquisite tincture can be primarily found in affluent homes, in which great importance was attached to the quality of drinks served.*

## „Nalewki Staropolskie” Karol Majewski i Wspólnicy Sp. z o.o.

ul. Kasińskiego 16/113  
 01-581 Warszawa  
 tel.: (+48) 22 864 65 47  
 (+48) 501 30 18 19  
 e-mail: nalewki@nalewki.pl  
 www.nalewki.pl



„Nalewki Staropolskie” tworzymy zgodnie z wielowiekowymi recepturami. Owoce z najstarszych odmian, pochodzące z naturalnych upraw z małych, wiejskich sadów, łączone są z najlepszymi rodzajami spirytusu. Nalewki produkowane są metodą domową, całkowicie ręczną. Nie używamy konserwantów, ulepszcaczy smakowych, barwników oraz jakichkolwiek środków chemicznych. Smak nalewek wzbogacany jest aromatycznymi przyprawami takimi jak świeże owoce jałowca, rodzynki, wanilia, cynamon w laskach, migdały, goździki, plasty miodu, skórka pomarańczowa i cytrynowa, świeży imbir, kora dębu, wnętrza skorupki orzechów włoskich, świeże pędy sosen. Poszczególne rodzaje są wytwarzane w krótkich seriach.

*Nalewki Staropolskie - Traditional Polish Herb and Fruit Vodkas - are made according to the ancient recipes. Fruit of the most noble variety, organically cultivated in small country orchards is integrated with the best varieties of spirit. The Nalewki are 100% home-produced, with no preservatives, taste enhancers, artificial colourings and chemical substances whatsoever. The taste of the Nalewki is naturally enriched with aromatic spices, such as fresh juniper fruit, raisins, vanilla, cinnamon sticks, almonds, cloves, honeycombs, orange and lemon peel, fresh ginger, oak bark, the inside of the walnut shell, fresh fir shoots. Different types of the Nalewki are produced in limited series.*



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim od 65 lat zajmuje się skupem i przetwórstwem mleka oraz handlem artykułami mleczarskimi. Poza serami mozzarella Spółdzielnia specjalizuje się w produkcji szerokiej gamy napojów fermentowanych, twarogów, śmietanki i mleka. Wysoka jakość oferowanych przez Spółdzielnię produktów znalazła uznanie wśród konsumentów, czego odzwierciedleniem są liczne wyróżnienia i nagrody.

*For 65 years, District Dairy Cooperative in Grodzisk Mazowiecki has purchased and processed milk and sold dairy products. In addition to mozzarella cheese, Cooperative specialises in the production of a range of fermented drinks, cottage cheese, cream and milk. The high quality of Cooperative's products was appreciated by consumers, which is confirmed by numerous awards and honours.*

ul. Traugutta 5

05-825 Grodzisk Mazowiecki

tel.: (+48) 22 755 52 65

fax: (+48) 22 755 62 77

e-mail: handel@osmgm.pl

www.osmgm.pl



Strachomin 68

05-334 Latowicz

tel.: (+48) 510 122 405

e-mail: grzeczoz@wp.pl

Posiadam niewielkie gospodarstwo rolne położone w południowo-wschodniej części Mazowsza, w rolniczej gminie Latowicz. Dzięki odpowiednio sprzyjającym warunkom glebowym od kilkudziesięciu lat tradycyjnie uprawiany jest tu czosnek. Uprawie towarzyszy integrowana produkcja roślinna oraz siew zbóż motylkowych i strączkowych, stanowiących doskonały płodozmiian i przedplon oraz paszę dla bydła i drobiu. Ci ostatni z kolei dostarczają naturalny nawóz, który jest niezbędnym w uprawie czosnku i w dużym stopniu zastępuje nawozy sztuczne. Efektem tej naturalnej produkcji jest wyjątkowo smaczny i aromatyczny „Czosnek latowicki”.

*I have a small farm located in a south-eastern part of Mazovia, in an agriculture commune Latowicz. Thanks to the favorable soil conditions a garlic is grown traditionally there for dozens years. Together with the cultivation is realized integrated vegetable and animal production. The sowing of corn from leguminous plants family is great rotation of corps and fodder for cattle and chicken. As everybody knows they produce natural manure which is necessary in a garlic production and in a high lever replace the artificial fertilizers. As a result of this natural growing is exceptionally aromatic and intensively tasted "Latowicki garlic."*



Glinki 45  
 05-480 Karczew  
 tel.: (+48) 514 633 334  
 www.owocowafarma.pl

Owocowa Farma znajduje się nieopodal Góry Kalwarii u nadbrzeży Wisły. Wyjątkowy klimat tego rejonu sprzyja produkcji owoców. Tutaj właśnie od dziesięcioleci nasza rodzina sadziła jabłonie i zbierała wspaniałe jabłka. Kolejne pokolenia sadowników czerpały z cennych doświadczeń, ale także wprowadzały nowe rozwiązania, corocznie produkując słodkie i soczyste owoce. Jesteśmy przywiązani do tradycji i chcemy podzielić się z Wami tym co mamy najlepsze.



*The Fruit Farm is located in the vicinity of Góra Kalwaria, on the bank of the Vistula river. The unique climate of this region contributes to fruit production. It is here where our family has been planting apple trees and cropped delicious apples for decades. Successive generations of orchardists have drawn from precious experiences and implemented new solutions by producing sweet and juicy apples every year. We are attached to our tradition and would therefore like to share with you what we have the best to offer.*

## Kurpiowsko Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce

ul. Sienkiewicza 28  
 07-410 Ostrołęka  
 tel.: (+48) 29 745 15 13  
 e-mail: zszymanski26@wp.pl  
 www.miodkurpiowski.pl

Tradycje pszczelarskie na Kurpiach Białych i Zielonych sięgają początków XV wieku. Bogate pszczelarskie tradycje na Kurpiach oraz renoma miodu kurpiowskiego powodują, że bartnictwo do dziś tworzy wizerunek i promuje region. Kurpiowsko Mazowiecki Związek pszczelarzy w Ostrołęce to stowarzyszenie ludzi z pasją, którzy od lat pielęgnują tradycje pszczelarskie na Kurpiach. Obecnie Związek zrzesza 200 pszczelarzy.

*The apiarian tradition in Kurpie Białe and Kurpie Zielone date back to the beginning of the 15th century. Thanks to rich apiarian traditions in the Kurpie region as well as renown of the Kurpie honey, beekeeping has created and promoted the image of the region until present. Kurpiowsko Mazowiecki Związek Pszczelarski in Ostrołęka associates people with passion who have long been cultivating apiarian traditions in the Kurpie region. At present, the Association has 200 member beekeepers.*



ul. Polna 2,  
07-110 Grębków  
e-mail: pachniczowka@onet.eu

Pasieka „Pachniczówka” to rodzinna firma, której tradycje pszczelarskie sięgają pięciu pokoleń. Firma prowadzi dwa kierunki działalności: pasieczną oraz przetwórstwo produktów pasiecznych. Pierwszy z kierunków opiera się na tradycyjnej gospodarce pasiecznej, polegającej na ograniczeniu do minimum ingerencji w środowisko rodziny pszczelej. Drugim kierunkiem rozwoju jest przetwórstwo miodu przy użyciu tradycyjnych metod wytwórczych. Firma oferuje „Miodowe Piwo Mazowieckie” - jest to historyczne piwo robione bez udziału sładów zbożowych. Prowadzone są również prace nad odtworzeniem tradycji sylenia miodów pitnych bez spirytusowania i siarczynów, w oparciu o naturalną fermentację.

*The “Pachniczówka” apiary is a family company whose bee-keeping traditions go back five generations. The company is active in two areas: beekeeping and processing of apiary products. The first of these is based on traditional beekeeping practices, where intervention in the environment of the bee colony is kept to a minimum. Another development direction is the processing of honey using traditional production methods. The company offers “Miodowe Piwo Mazowieckie” honey beer, a historical variety of beer made without the use of cereal malts. We are also working on the reconstruction of the tradition of fermenting honey without adding spirit or sulphites, based on natural fermentation.*



Skrzyszew 76  
08-307 Repki  
tel.: (+48) 25 781 00 15  
(+48) 663 516 785  
e-mail: pasieka\_nadbuzanska@o2.pl

Pasieka „Nadbużańska” oferuje w sprzedaży miody odmianowe, wyroby z wosku, propolis, pyłek kwiatowy, matki pszczoły oraz odkłady. Smak miodów z Pasieki Nadbużańskiej znany jest nie tylko w całym kraju, ale również poza jego granicami. W 2000 r. trafił na stół papieski w Watykanie. Ze względu na swe pochodzenie i niepowtarzalne walory miód nadbużański w dniu 1- IV- 2009 r. został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

*“The Nadbużańska Apiary” offers different varieties of monofloral honey, wax products, propolis, pollen, queen bees and bee nuclei. The taste of honey from the Pasieka Nadbużańska apiary is famous not only in Poland, but also outside its borders – in 2000, it found its way to the Vatican, to the table of the Pope. Because of its origins and unique merits, on 1st April 2009, honey from the Bug area, where the apiary is located, was entered on the List of Traditional products maintained by the Ministry of Agriculture and Rural Development.*

Stara Kornica 119  
08-205 Stara Kornica  
e-mail: anna.szpura@wp.pl



Pasieka Mała Pszczółka znajduje się na wschodzie Polski, na terenach Mazowsza, gdzie przenikały się różne kultury. Gmina Stara Kornica to mieszanka mazowsza, podlasia i lubelszczyzny. Jest to pasieka z tradycjami kilku pokoleń. Obecnie mamy 50 rodzin pszczoł, którymi zajmujemy się w sposób tradycyjny. Staramy się zapewnić pszczołom dogodne warunki do pracy nie ingerując intensywnie w ich gospodarkę. Bogactwo roślinności porastające ziołowe łąki, znajdujące się w naszej okolicy zapewnia pszczołom wystarczające porzytki nektarowe i pyłkowe. Oferujemy miód wielokwiatowy, pierzgę, propolis i świece woskowe ozdobne. Pasieka nadal się rozwija i mamy wiele planów do zrealizowania. Zapraszamy do naszej pasieki na wszystko co naturalne i zdrowe.

*Little Bee Apiary is located on the eastern Polish, Mazovia areas where mixed various cultures. Municipality Stara Kornica is situated between Mazovia, Podlasie and Lublin district. It is an apiary with the traditions of several generations. Nowadays we have 50 bee colonies. We strive to ensure favorable conditions for the bees to work without human and chemical interfering. We offer not only honey but also bee bread, propolis and beeswax candles. Apiary continues to grow and we have many plans to accomplish. You are always welcome in our apiary.*

## Pasieka Kazimierz Skoczeń

ul. I AWP 17  
07-200 Wyszaków

Kazimierz Skoczeń pszczelarstwem zajmuje się od najmłodszych lat. Pszczoły hodował jego ojciec i dziadek. W latach 1986-1996 pełnił funkcję Prezesa Koła w Wyszakowie. Za swoją pracę, dla dobra pszczelarstwa którą zawsze stara się wykonywać z pasją, został odznaczony srebrną, złotą odznaką za zasługi dla pszczelarstwa oraz Medalem ks. dr Jana Dzierżona. Pasieka jest położona w miejscowości Golczewo, gmina i powiat Wyszaków.

*Kazimierz Skoczeń has been dealing with beekeeping since his childhood. His father and grandfather also had bees. During 1986-1996 he served as the President of the Beekeeper's Association in Wyszaków. For his work always done with passion, he was awarded the silver and gold merit badge. He also was awarded with the Medal of ks. dr Jana Dzierżona. His apiary is located in Golczewo, municipality and district Wyszaków.*



Serafin 4

07-437 Łyse

tel.: (+48) 29 594 01 50

e-mail: info@piekarniakurpiowska.pl

www.piekarniakurpiowska.pl

Nasza firma jest producentem pieczywa i ciast według domowych, kurpiowskich receptur. Jesteśmy też laureatem nagrody PRODUCENT ROKU 2010 nadanym przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Firma nasza stawia na wysoką jakość produkowanych przez nas wyrobów.

*Our bakery produces home made bread and cakes according to the Kurpie Region recipes. We are the winner of the PRODUCENT ROKU 2010 [PRODUCER OF THE YEAR 2010] award of the Ministry of Agriculture and Rural Development. We always pay special attention to the top quality of our products.*



ul. Piłsudskiego 12

08-110 Siedlce

tel.: (+48) 25 632 36 74

fax (+48) 25 644 14 83

e-mail: piekarnia@ratuszowasiedlce.pl

www.ratuszowasiedlce.pl

Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy to firma rodzinna z 80-letnią tradycją. Pieczywo nasze wytwarzane jest według starych receptur okresu międzywojennego – lata 20-30 ubiegłego wieku. Do produkcji stosujemy mąki żytnie gruboziarniste razowe i pszenne z młynów lokalnych. Nie stosujemy w produkcji żadnych polepszaczy, konserwantów czy barwników.

*Radzikowscy Town Hall Bakery - a family owned Town Hall Bakery with a 80-year-long tradition. Our breads are made in accordance with unique old recipes from the 20s and 30s of the last century. We use wholemeal, rye and wheat coarse flour from small, local mills. We add no artificial products, preservatives or food colouring.*

ul. Słowackiego 92  
26-600 Radom  
e-mail: fogiel@fogiel.pl  
www.fogiel.pl



Fogiel & Fogiel Piekarnia to trzecie pokolenie piekarzy wypiekających pieczywo od 1910 roku w drugim, co do wielkości mieście Mazowsza – Radomiu. Nasza firma łączy tradycyjne technologie i receptury z najnowszymi trendami panującymi w branży. Szeroki wachlarz produktów nie raz zdobywał nagrody na krajowych oraz międzynarodowych targach i konkursach, ale co dla nas najważniejsze, cieszymy się stałym uznaniem naszych klientów.

*Fogiel & Fogiel Bakery is a third generation bakers bakery since 1910 in the second largest city in Mazovia – Radom. Our company combines technology and traditional recipes from the latest trends in the industry. A wide range of products won many prizes at national and international fairs and competitions, but for us the most important is our clients' satisfaction and recognition.*

Wielgolas 14E  
05-334 Latowicz  
tel.: (+48) 25 799 20 83  
(+48) 501 25 30 10  
fax: (+48) 25 799 20 57  
e-mail: piekarnia@wielgolas.pl  
www.wielgolas.pl



Piekarnia Cukiernia Wielgolas – to rzemieślniczy zakład oferujący szeroką gamę wy-pieków i wyrobów cukierniczych. Jednym ze sztandarowych produktów jest chleb ŻYTNI BLASZKA – produkowany z żytniej mąki pytlowej. Z uwagi na rzemieślniczy charakter zakładu duża część asortymentu wytwarzana jest ręcznie, a receptury przystosowane są do tego rodzaju technologii produkcji.

*Bakery Confectionery Wielgolas is a company that offers a wide range of bakery products and confectionery. One of the flagship products is the PLAQUE RYE Bread – made from rye flour. Due to the craft nature of the plant a large part of assortments are hand-made and the recipe are adpted to this type of production technology.*



Tułowice 47a  
05-088 Brochów  
tel.: (+48) 694 832 023  
pol-flavour@piekarnia-eko.pl  
www.piekarnia-eko.pl

Specjalnością naszego zakładu jest produkcja wszelkiego rodzaju chlebów. Nasza oferta została wzbogacona również o produkty garmażeryjne. W oparciu o tradycyjne przepisy produkujemy pierogi, kluski, krokiety, placki ziemniaczane itp.. Priorytetem naszych działań jest zagwarantowanie naszym klientom produktów najwyższej jakości dlatego w roku 2007 rozpoczęliśmy produkcję ekologiczną. Nasze doświadczenie daje gwarancję niepowtarzalnego smaku oraz wysokiej jakości produkowanych przez nas wyrobów. Pieczywo i produkty garmażeryjne są naszą pasją, którą pragniemy dzielić się innymi, dlatego też stosunki z naszymi kontrahentami nacechowane są elastycznością i indywidualnym podejściem do potrzeb każdego z nich.

*Our company specializes in the production of all kinds of breads. Our offer is also enriched with delicatessen products. Based on traditional recipes, we produce pierogi, dumplings, croquettes, potato pancakes, etc.. Our priority is to ensure our customers the highest quality of products so in 2007 we started organic production. Our experience guarantees the unique taste of our products. Bread and delicatessen products are our passion, we want to share them with others, which is why our relations with business partners are characterized by flexibility and individual approach to our customer's needs.*



ul. Bema 27  
09-200 Sierpc  
tel.: (+48) 505 934 972  
e-mail: stelmanski@wp.pl  
www.smalecsierpc.pl

P.P.U.H. Stelmański jest firmą prowadzącą działalność w zakresie produkcji smalcu z dodatkami według staropolskiej receptury bez konserwantów. Nasza firma mieści się w Sierpcu w Województwie Mazowieckim. Współpracujemy z małą lokalną masarnią zaopatrującą się u naszych mazowieckich gospodarzy. Wprowadzamy na rynek małe partie towarów, wkładamy dużo czasu i pracy by produkt, który opuszcza nasz zakład spełniał wysokie wymaganie każdego Klienta.

*Our company is a company involved in the production of lard with additives according to traditional recipe with no preservatives. Our firm is situated in Mazovian province in Sierpc. We cooperate with a small local slaughterhouse, which is supplied by local farmers. We are releasing small batches of products, we put a lot of time and work so our products can meet the high expectations of each client.*

ul. Słoneczna 18,  
26-500 Szydłowiec  
tel.: (+48) 48 617 16 44  
(+48) 501 460 649  
e-mail: podgorski.bartosz@wp.pl



Wyroby wytwarzane w moim zakładzie są produkowane według starych tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Do produkcji używane jest mięso przede wszystkim z własnej ubojni, żywiec jest kupowany od rolników indywidualnych z okolic Szydłowca, którzy karmią świnki głównie paszami wyprodukowanymi we własnym gospodarstwie. Do produkcji wędlin używam tylko przypraw naturalnych takich jak: sól, pieprz naturalny, pieprz ziołowy, cebula, czosnek, cukier, ziele angielskie, liść laurowy, gorczyca, kolendra i wiele innych.

*Products offered by my plant are made according to traditional recipes and formulas that have been passed on from one generation to another. Production is based on meat coming mainly from the company's own slaughterhouse. Livestock is purchased from individual farmers living around Szydłowiec who feed their swine mainly with fodders they prepare in their own farms. Cured meat is produced exclusively with the use of such natural spices as salt, natural pepper, herb pepper, onion, garlic, sugar, pimento, bay leaf, mustard, coriander and many more.*

## P.P.U.U.H. ER Robert Jasiński

05-300 Mińsk Maz.  
Budy Janowskie 2d  
tel.: (+48) 502 225 119  
fax: (+48) 25 756 38 83  
www.chlebzycia.pl  
www.chlebzycia.eu  
e-mail: robert@chlebzycia.eu



Marka „CHLEB ŻYCIA” powstała w 2010 roku i już od samego początku zdobyła uznanie zarówno konsumentów jak i ekspertów z branży przetwórstwa spożywczego. Uehonorowana została Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego zajmując I miejsce w kategorii Mazowiecki Produkt Konwencjonalny - WYROBY PIEKARNICZE. Tworząc wysokiej jakości produkt i oznaczając go znakiem „CHLEB ŻYCIA” chcemy zagwarantować konsumentowi, że produkt wytworzony został na bazie naturalnych surowców bez użycia tzw. polepszaczy, barwników i konserwantów, przy zachowaniu tradycyjnych metod produkcji i to bez względu na uciążliwość jakie z tym się wiążą. Mamy nadzieję, że nasze działania w zakresie wytwarzania i promocji najwyższej jakości pieczywa dalej będą cieszyły się uznaniem wśród odbiorców i znawców branży spożywczej.

*Mark "BREAD OF LIFE" was established in 2010 and from the beginning has been recognized by both consumers and experts from the food processing industry. It was awarded by the Marshal of the Mazowieckie Voivodeship. By creating a high quality product and marking it with "BREAD OF LIFE" we want to ensure the consumer that the product has been produced based on natural raw ingredients without any preservatives. We hope that our efforts in the production and promotion of the highest quality baked goods will continue to be enjoyed and recognised among consumers and experts in the food industry.*



ul. Okólna 59, 05-270 Marki  
tel.: (+48) 22 771 33 40  
fax: (+48) 22 771 33 52  
e-mail: secpol@secpol.pl  
www.secpol.pl

Firma Secpol Sp. z o.o. działa na polskim rynku od 1991 r. Od początku istnienia naszym sztandarowym produktem

jest sękacz – tradycyjne słowiańskie ciasto. Secpol Sp. z o.o. jest również dystrybutorem swoich wyrobów i współpracuje z kilkoma tysiącami odbiorców na terenie Polski. Do ich grona należą tysiące sklepów spożywczych, ogólnopolskie sieci handlowe i lokalne, hurtownie cukiernicze, hurtownie ogólnospożywcze, piekarnie i cukiernie. Starając się cały czas poszerzać rynek sprzedaży nie zapominamy o kliencie, dla którego najważniejsza jest jakość produktu i jego cena.

*Secpol Ltd is acting on the Polish market since 1991. From the beginning our flagship product was the tree cake – traditional Slavic cake. Secpol cooperates with a thousands recipients in Poland among others thousands of groceries, commercial networks and local networks, confectionery wholesale outlets, general-food wholesale outlets, bakeries and confectioneries. When expanding the the sale market we don` t forget about the customer, for which the product quality and its price are the most important.*



Jabłonkowska 6  
05-230 Kobyłka  
tel.: (+48) 604525722  
e-mail: anna.langowska@op.pl

„Smaki i Aromaty” Anna Langowska to mała firma produkująca delikatesowe przetwory owocowe w słoiczkach. Produkty wytwarzane są z surowców najwyższej jakości, często pozyskiwanych z gospodarstw ekologicznych. Produkcja opiera się na tradycyjnych recepturach i starannie dobranej naturalnych dodatkach smakowych.

*„Smaki i Aromaty” Anna Langowska is a small company that produces gourmet fruit in pots. The products are manufactured from the highest quality materials, often sourced from organic farms. The production is based on traditional recipes and carefully selected.*



Borek 56  
 26-920 Gniewoszków  
 tel.: (+48) 798 837 577  
 (+48) 505 282 728  
 e-mail: winnica.wieczorkow@op.pl  
 www.winnicawieczorkow.pl



Winnica Wieczorków została założona w 2005 r. we wsi Borek, w niedalekiej odległości od pozostałości klasztoru w Opactwie. W naszej winnicy posiadamy salę do degustacji, gdzie goście mogą spróbować win. Uprawiamy odmiany przerobowe do produkcji wysokiej jakości wina (Riesling, Gewurztraminer, Hiberna, Seyval Blanc, Rondo, Regent) oraz deserowe o dużych i smacznych owocach. Wina z Winnicy Wieczorków dostały Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego w 2008 r. za najlepszy produkt żywnościowy w kategorii napoje. Zostały również docenione na Konwentach Polskich Winiarzy. Oprócz win w gospodarstwie wytwarzany jest naturalny, zdrowy sok jabłkowy, gruszkowy oraz wiśniowo-jabłkowy. Zdrowy, ponieważ składa się tylko z wyciśniętych owoców.

*Wieczorek's vineyard was established in 2005 in Borek village, close to the remainders of the monastery in Opactwo. Our vineyard features a tasting room where the guests can taste our wines. We grow processing grapevine varieties for the production of quality wine (Riesling, Gewurztraminer, Hiberna, Seyval Blanc, Rondo, Regent), and dessert grapes with large and tasty fruits. Wines from "Winnica Wieczorków" were awarded Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego (Distinction of the Marshall of Mazowieckie Voivodeship) in 2008 for the best food product in the drinks category and were honoured at the Polish Winemakers Conventions. In addition to wines, the farm also produces natural, healthy apple, pear and cherry&apple juice. The juice is healthy because it is made exclusively of pressed fruit.*

## Zakłady Mięsne OLEWNIK

Świerczynek 10a  
 09-210 Drobin  
 tel.: (+48) 24 267 46 00  
 fax: (+48) 24 260 12 20  
 e-mail: olewnik@olewnik.com.pl  
 www.olewnik.com.pl



Od początku swego istnienia Zakłady Mięsne OLEWNIK działają jako grupa przedsiębiorstw, współpracujących ze sobą i doskonale uzupełniających się, w ramach prowadzonych działalności gospodarczych. Z myślą o osobach poszukujących nowych inspiracji, nowych doznań kulinarnych, poszukuje nowych rozwiązań. Dopasowuje swoje usługi do ciągle zmieniających się potrzeb rynku. Dzięki temu wciąż zaskakuje ofertą nowych, innowacyjnych produktów i wyrafinowanych smaków.

*Since its beginning, the meat plant Olewnik act as a group of companies, working together, perfectly complementary in terms of its economic activities. Thinking of people who are looking for new inspiration, new culinary experiences, they are trying new solutions and innovations. The company adapts its services to the ever-changing market needs. Thanks to this Olewnik meat plant still surprises with its flexible offer, innovative products and sophisticated tastes.*

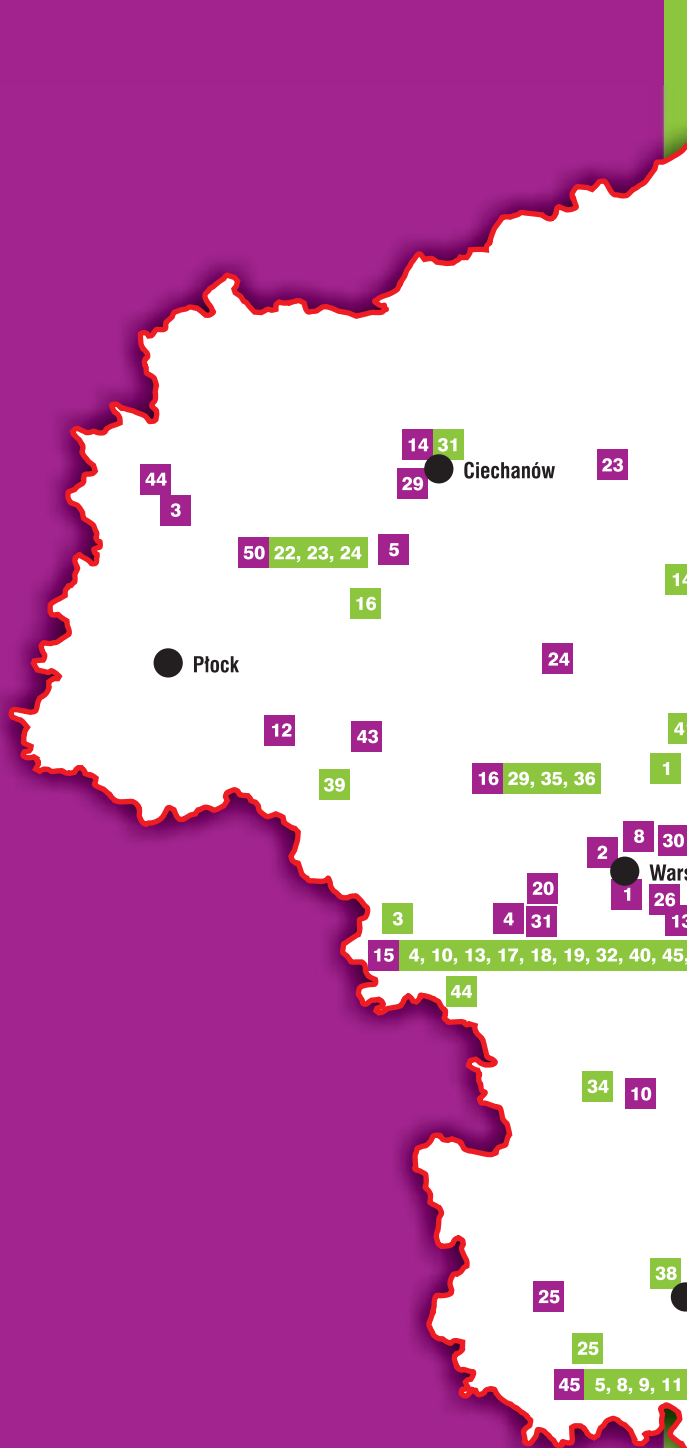
**Mazowsze.**

serce Polski

**Sieć  
Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze**



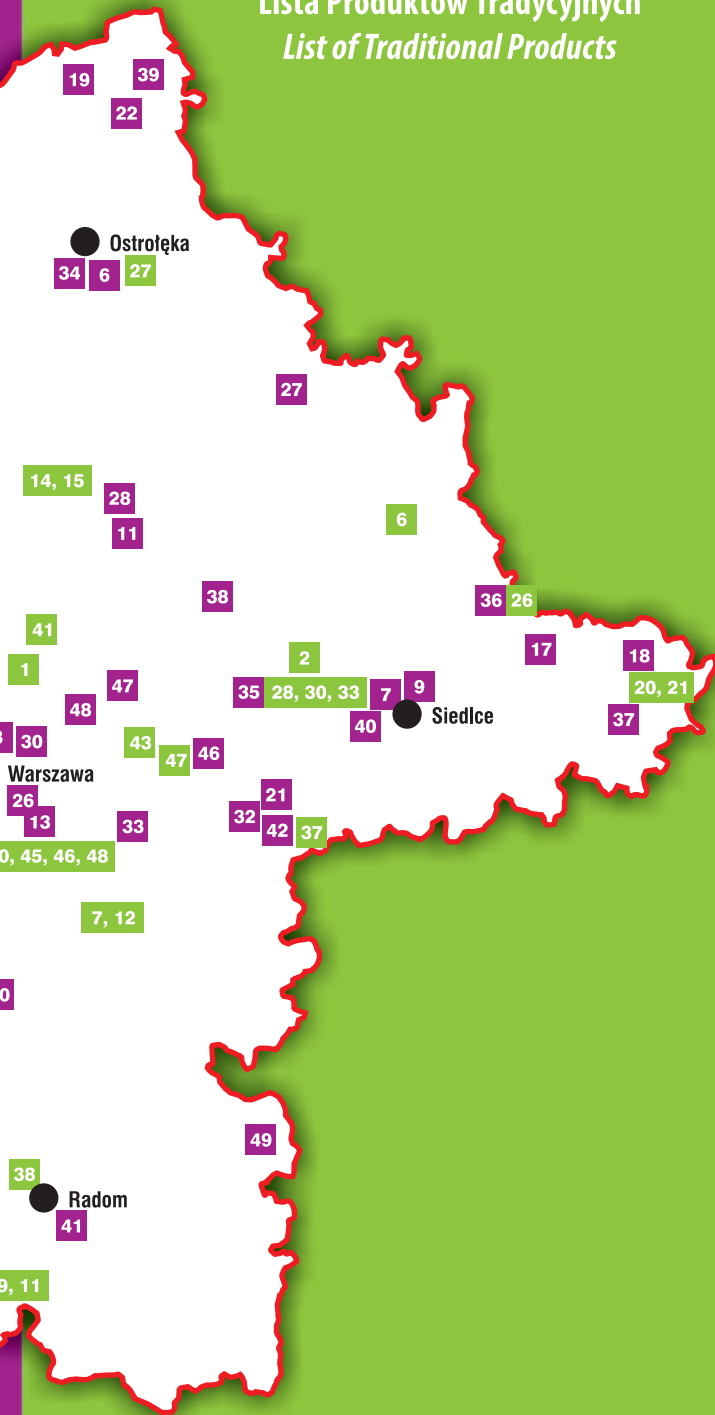
[www.mazovia.pl](http://www.mazovia.pl)



**Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze**  
*Culinary Heritage Network Mazovia*

# Lista Produktów Tradycyjnych

## List of Traditional Products





**Lista Produktów Tradycyjnych**  
*List of Traditional Products*



## Kapusta z olejem lnianym i grzybami

1

05-250 Radzymin  
ul. Weteranów 82  
tel.: (+48) 22 786 62 97  
e-mail: biuro@provitus.com.pl



Kapusta z olejem lnianym i grzybami stanowi ważne danie na wigilijnym stole i jest spożywana głównie na Święta Bożego Narodzenia. Przygotowywana jest z kapusty kiszzonej, suszonych grzybów z dodatkiem oleju lnianego, cebuli i przypraw. Tradycyjna metoda wytwarzania tego dania pozostała niezmieniona do dziś.

*Cabbage with linseed oil and mushrooms is an important dish traditionally associated with Christmas. It is made from sauerkraut and dried mushrooms with addition of linseed oil, onion and spices. The original method of preparing this dish remained unchanged to this day.*

## Pierogi z ziemniakami Szlachcice

2

Wnioskodawca (Applicant):  
Barbara Kuligowska-Roman  
Brzeźnik 2a  
07-111 Wierzbo  
tel.: (+48) 25 791 91 79  
(+48) 602 410 720  
e-mail: bania.mazowsze@wp.pl



„Szlachcice” to tradycyjna potrawa wschodniego Mazowsza i południowego Podlasia. Są to duże, gotowane pierogi z nadzieniem z utartych, a następnie usmażonych ziemniaków z dodatkiem podsmażonego na smalcu pokrojonego boczku i cebulki, przyprawionych solą, pieprzem, majerankiem i ewentualnie czosnkiem. Podawane są na gorąco, obficie okraszone tłuszczem ze skwarkami i cebulką. Ich charakterystyczną cechą jest rozmiar, są przynajmniej dwukrotnie większe od typowych pierogów.

*“Szlachcice” are a traditional dish from Eastern Mazovia and Southern Podlasie regions. These are large, boiled dumplings with a filling made from grated fried potatoes with addition of diced bacon and onion, fried on lard, seasoned with salt, pepper, marjoram and – optionally – garlic. They are served hot, with a generous helping of fat with pork scratchings and onion. The characteristic feature of “Szlachcice” is their size, as they are at least twice larger than typical Polish dumplings.*



Wnioskodawca (Applicant):  
Janusz Wiśniewski  
ul. Duża 45  
96-332 Grabina Radziwiłłowska  
tel.: (+48) 504 197 616

Ślimaki jadalne są najstarszymi europejskimi zwierzętami hodowanymi. Współcześnie kojarzone są z kuchnią francuską, jednakże przez stulecia stanowiły element kulinarny polskiej tradycji. Pierwotnie występowały w Polsce południowej. Na pozostałe tereny naszego kraju zostały przeniesione przez człowieka. W kuchni polskiej ślimaki występują od XVI wieku.

*Snails are the oldest European livestock. Apart from snails and slugs appearing in cuisine as luxuries, they have occasionally been used as famine food in historical times. Nowadays we associate them mainly with French cuisine, but for centuries they formed part of Polish culinary tradition. Originally they occurred in southern Poland. They were moved by a man to the other parts of the country. They became well-known in the Polish cuisine in XVIth century.*



Gospodarstwo Rolne  
Violetta i Dariusz Marcinowski  
ul. Topolowa 3  
96-332 Radziwiłłów  
tel.: (+48) 46 831 81 99  
(+48) 693 148 729  
e-mail: zielonozka@wp.pl

Rosół był i jest najpopularniejszą zupą w Polsce i może być przyrządzany z drobiu, wołowiny, cielęciny, z dodatkiem włoszczyzny, kapusty i innych warzyw. Głównym źródłem rosółu z kapłona są tradycje kuchni dworu Radziwiłłów w Nieborowie przeniesione na teren za pośrednictwem pracowników kuchni wywodzących się ze wsi folwarcznych. Rosół dworski z kapłona cieszy się dużą popularnością podczas różnych konkursów czy festiwali, a w 2011 roku został nagrodzony „Perłą” w Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo.

*Chicken soup has been and is the most popular soup in Poland and can be prepared from poultry, beef, veal, with the addition of carrots, cabbage and other vegetables. The main source is capon's meat. Broth cooking traditions in Nieborów Radziwill court moved to the area thanks to the kitchen staff. Capon broth is very popular during various competitions and festivals. In 2011 it was awarded the „Pearl” in the Competition “Our Culinary Heritage”*



Wnioskodawca (Applicant):  
P.P.U.H. „BEKON”  
ul. Słoneczna 18  
26-500 Szydłowiec  
tel.: (+48) 48 617 16 44  
(+48) 501 460 649  
e-mail: podgorski.bartosz@wp.pl



Kaszanka szydlowiecka z wątróbką w kostkę krojoną jest od wielu lat w Szydłowcu i okolicznych miejscowościach jednym z najbardziej rozpowszechnionych produktów mięsnych. Ze względu na trwałość, kaszanka była produkowana w mniejszych ilościach i dlatego uchodziła za produkt wyjątkowo cenny. Kaszankę produkowano zawsze na Święta Bożego Narodzenia i Wielkanocne oraz wesela, chrzciny i inne ważne uroczystości..

*Kaszanka szydlowiecka (Szydłowiec blood sausage) with diced liver has been one of the most popular meat products in Szydłowiec and its vicinities for years. Because of its short best-before date, kaszanka was produced in smaller amounts and thus was considered especially valuable. Kaszanka has always been produced for Christmas and Easter as well as weddings, baptism parties and other important occasions.*

## Kiełbasa nadbużańska jałowcowa sucha

Wnioskodawca (Applicant):  
Małgorzata i Tadeusz Dąbrowscy  
Gospodarstwo ekologiczne  
Hołowiecki 66b  
08-331 Sabnie  
tel.: (+48) 25 787 42 34  
(+48) 503 383 982



W szlacheckiej kuchni staropolskiej XVIII wieku kiełbasy wyrabiano według 24 receptur, wśród których była kiełbasa jałowcowa. Gospodynie wykonywały kiełbasy w domach metodą tradycyjną, według prostych i sprawdzonych metod oraz przekazywanych z pokolenia na pokolenie receptur. Podstawowym surowcem do wyrobu kiełbasy była siekana ręcznie lub mielona wieprzowina odpowiednio przyprawiana oraz naturalne jelita. Wędzenie kiełbasy odbywało się w kominach lub prostych wędzarniach, w dymie z palonego drewna, a w przypadku kiełbasy jałowcowej w dymie jałowcowym.

*In the Old Polish nobility cuisine of the 18th century, there have been 24 recipes for sausage, including one for juniper-smoked sausage. Housewives made sausages at home using traditional methods, according to simple and tried recipes passed on from one generation to another. The main material for making sausage was spiced pork meat, either chopped or minced, and natural intestine. Sausages were smoked in chimneys or simple smokehouses, in the smoke of burnt wood, and in the case of juniper-smoked sausage – in juniper smoke.*



Wnioskodawca (Applicant):  
Sklep Spożywczo Przemysłowy s.c.  
M. Trzaskowska, M. Głaszczka  
ul. Duży Rynek 9  
08-443 Sobienie Jeziory  
tel.: (+48) 25 753 12 69  
(+48) 601 319 581

Koniec XIX i pierwsza połowa XX wieku to okres przyspieszonego rozwoju miejscowości Sobienie Jeziory. Kiełbasy były w tamtym rejonie najbardziej rozpowszechnionymi produktami mięsnymi. Wyrabiano je z mięsa surowego rozdrobnionego, co stanowi po dziś dzień charakterystyczną cechę wszystkich kiełbas. Mięso rozdrabniało się zwykle przez ręczne mielenie lub krajanie. Niemal wszystkie kiełbasy poddawano się wędzeniu, aby między innymi dłużej można było zachowywać ich świeżość.

*The end of the 19th century and the beginning of the 20th century were a period of accelerated development of Sobienie Jeziory. Sausages were then the most popular meat products in the area. They were made from small chunks of raw meat, which has been a characteristic feature of all the sausages ever since. Chunks were usually obtained through either mincing meat or chopping it. Almost all sausages were then smoked so that they could be fresh for longer.*



Wnioskodawca (Applicant):  
P.P.U.U.H. „BEKON”  
ul. Słoneczna 18  
26-500 Szydłowiec  
tel.: (+48) 48 617 16 44  
(+48) 501 460 649  
e-mail: podgorski.bartosz@wp.pl

Szydłowiec oraz jego okolice słynęły z chowu trzody chlewnej. Rolnicy często ubijali świnie sposobem gospodarczym i przerabiali na różnego rodzaju wyroby. Jednym ze specjalistów wyrabianych na tych terenach była Kiełbasa staropolska szydlowiecka. Kiełbasa ta produkowana jest z mięsa wieprzowego od szynki, pokrojonego nożem w kostkę, a także z golonki.

*Szydłowiec and its vicinities have always been known for raising swine. Farmers often slaughtered pigs at home and used pork meat for making a range of products. One of the delicacies made in the area was kiełbasa staropolska szydlowiecka (Old Polish sausage from Szydłowiec). The sausage is made from diced pork ham and pork knuckle.*

Wnioskodawca (Applicant):  
P.P.U.U.H. „BEKON”  
ul. Słoneczna 18,  
26-500 Szydłowiec  
tel.: (+48) 48 617 16 44  
(+48) 501 460 649  
e-mail: podgorski.bartosz@wp.pl



Kiełbasę Szydłowiecką pieczoną z oczkiem produkuje się z mięs pochodzących ze świń naturalnego chowu i dzięki sposobom przyprawiania, odpowiedniemu wędzeniu na drewnie olchowym, kiełbasa charakteryzuje się niepowtarzalnymi walorami smakowymi, niezmiennymi od lat.

*Roasted sausage from Szydłowiec (Kiełbasa szydłowiecka pieczona z oczkiem) is made from pork of naturally raised pigs and thanks to the way of spicing and smoking in alder smoke, the sausage has unique taste that hasn't changed for years.*

## Kogutki z Radziwiłowa

Wnioskodawca (Applicant):  
Gospodarstwo Rolne  
Violetty i Dariusza Marcinowskich  
ul. Topolowa 3  
96-332 Radziwiłłów  
tel.: (+48) 693 148 729  
e-mail: zielonozka@wp.pl



W okresie międzywojennym w Radziwiłowie kury zielononóżki były hodowane powszechnie. Kura zielononóżka kuropatwiana to rodzima rasa przystosowana do chowu w warunkach naturalnych. Nie nadaje się do chowu w zamkniętych pomieszczeniach. Tuszki kur zielononózek jak wykazały badania charakteryzują się „najmniejszym odtuszczeniem tuszki oraz najniższą zawartością tłuszczu surowego(...) w porównaniu do innych ras kur” („Zielononóżka kuropatwiana rodzima rasa kur w gospodarstwach wiejskich” Wrocław 2003).

*In the interwar period “green-legged partridge” hens (zielononóżki kuropatwiane) were common in Radziwiłów. “Green-legged partridge” hen is a Polish breed adapted for natural raising. It cannot be raised in closed rooms. According to scientific research results, carcasses of “green-legged partridge” hens are characterised by “the lowest fat deposition and the lowest content of raw fat (...) as compared to other chicken breeds” (“Zielononóżka kuropatwiana rodzima rasa kur w gospodarstwach wiejskich,” Wrocław 2003).*



Wnioskodawca (Applicant):  
P.P.U.U.H., „BEKON”  
ul. Słoneczna 18  
26-500 Szydłowiec  
tel.: (+48) 48 617 16 44  
(+48) 501 460 649  
e-mail: podgorski.bartosz@wp.pl

Paszтет obok innych wyrobów mięsnych był w Szydłowcu i okolicach bardzo rozpowszechnionym produktem. Wyrabiany był z trzech rodzajów mięsa: wieprzowego, wołowego i drobiowego co stanowi do dnia dzisiejszego charakterystyczną cechę tego wyrobu. Dodatek stanowiły natomiast wieprzowa wątróbka, słonina, warzywa, jajka oraz przyprawy: pieprz ziółowy, ziele angielskie i liście laurowe.

*In addition to other meat products, pâté was very popular in Szydłowiec and its vicinities. It was made from three varieties of meat: pork, veal and poultry, which has been characteristic for this product ever since. Additional ingredients included pork liver, pork fat, vegetables, eggs and spices such as herb pepper, pimento and bay leaf.*



Wnioskodawca (Applicant):  
Sklep Spożywczo Przemysłowy s.c.  
M. Trzaskowska, M. Głaszczka  
ul. Duży Rynek 9  
08-443 Sobienie Jeziory  
tel.: (+48) 25 753 12 69  
(+48) 601 319 581

Paszтет z Sobień Jezior – oprócz kielbasy – był najbardziej rozpowszechnionym produktem mięsnym w rejonie Czerska. Wyrabiało się go z trzech rodzajów mięsa – wieprzowego, wołowego oraz drobiowego, co do dzisiaj stanowi charakterystyczną cechę tego pasztetu. Najtrudniejszą sztuką było odpowiednie doprawienie mięsa przyprawami, które miały być wyczuwalne i nadawać wyrobom niepowtarzalny smak. Produkcja pasztetu z Sobień Jezior przetrwała dzięki przekazom ustnym i przekazywaniem fachu w rodzinie.

*Apart from sausage, pâté from Sobienie Jeziory has been the most common meat product in the area of Czersk. It was made from three varieties of meat: pork, veal and poultry, which has been characteristic for this product ever since. The most difficult task was to spice the meat in such a way that the spices are perceptible and provide the products with a unique taste. Production of pâté from Sobienie Jeziory has been preserved thanks to oral tradition and passing the skill between family members.*

Wnioskodawca (Applicant):  
 Gospodarstwo Rolne  
 Violetta i Dariusz Marcinowscy  
 ul. Topolowa 3  
 96-332 Radziwiłłów  
 tel.: (+48) 46 831 81 99  
 (+48) 693 148 729  
 e-mail: zielonozka@wp.pl



Grabina Radziwiłłowska, znajdująca się na terenie Bolimowskiego Parku Krajobrazowego, to idealne miejsce dla chowu perliczek. Obszerne wybiegi obsiane trawą i mieszkankami roślin motylkowych zapewniają ptakom możliwość żerowania. Aby mięso perliczek było smaczne, powinno się je karmić naturalnymi paszami: pszenicą, otrębami pszennymi, srułą, kaszą jęczmienną, owsem, kukurydzą, grochem, siemieniem lnianym, ziemniakami, bobem, łubinem, wyką, rzepakiem, kiszonkami.

*Grabina Radziwiłłowska, located within the Bolimowski Landscape Park, is a perfect location for breeding guinea fowl. Expansive runs sowed with grass and a mix of legumes provide the birds with an ideal setting for foraging. For the guinea fowl meat to be tasty, they should be fed natural fodder: wheat and wheat bran, middlings, buckwheat, oats, corn, peas, linseed, potatoes, beans, lupine, vetch, rape and silage.*

## Połędwica Kurpiowska

Wnioskodawca (Applicant):  
 Anmark - Tradycyjne wyroby  
 Lutobrok 3  
 07-214 Pniewo  
 tel.: (+48) 503 913 203  
 (+48) 22 741 79 17  
 e-mail: anmark0@op.pl



Połędwica Kurpiowska jest tradycyjną potrawą mieszkańców Puszczy Białej. Charakteryzuje się przyjemnym zapachem wędzonki. Ma wyborny smak, jest soczysta i delikatna, lekko słona z wyczuwalnym posmakiem przypraw. Jest przygotowywana z bardzo chudej polędwicy.

*The Kurpie tenderloin is a traditional dish of the inhabitants of Puszcza Biała (White Wilderness). Its characteristic feature is the nice taste of smoked bacon. It has an exquisite taste, it is sappy and delicate, slightly salty, with a perceptible spicy tone. It is made of very lean tenderloin.*



Wnioskodawca (Applicant):  
Anmark - Tradycyjne wyroby  
Lutobrok 3, 07-214 Pniewo  
tel.: (+48) 503 913 203  
(+48) 22 741 79 17  
e-mail: anmark0@op.pl

Połudwiczki wędzone podsuszane przygotowywane były na terenie Puszczy Białej, w gospodarstwach kurpiowskich. Tajemnica ich niepowtarzalnego smaku tkwi w procesie wędzenia i podsuszania.

*Dried smoked tenderloins have been produced in the area of Puszcza Biała (White Wilderness) in Kurpie farms. The key to the tenderloin unique taste is in the smoking and drying process.*



Wnioskodawca (Applicant):  
Artur Zarzycki  
Skołatowo 4,  
09-164 Dzierżąźnia  
tel.: (+48) 23 661 57 20

Wyjątkowa jakość i smak skołatowskiej słoninki wynika z doboru odpowiedniego surowca – zwierząt żywionych naturalnymi paszami pozyskiwanymi w indywidualnych gospodarstwach rolnych. Ważnym etapem jej przygotowywania jest leżakowanie w solance z dodatkiem czosnku do momentu, aż będzie dostatecznie miękka. Następnie nasmarowywana jest mieszanką przypraw (papryka słodka, ostra, imbir). Jedynym sposobem konserwowania produktu jest wędzenie w wędzarni opalanej drewnem olchowym.

*The unique quality and taste of Skołatowo fatback (skołatowska słoninka) is a result of the selection of appropriate material: animals fed with natural fodders from individual farms. An important stage in the preparation of the fatback is its maturing in brine with added garlic until it becomes soft enough. Then it is covered with a combination of spices (sweet pepper, hot pepper, ginger). The only way to preserve the product is smoking it in a smokehouse fired with alder wood.*

Wnioskodawca (Applicant):  
Gospodarstwo Rolne  
Violetta i Dariusz Marcinowscy  
ul. Topolowa 3  
96-332 Radziwiłłów  
tel.: (+48) 46 831 81 99  
(+48) 693 148 729  
e-mail: zielonozka@wp.pl



Jak wspominają mieszkańcy Radziwiłłowa i okolic hodowla drobiu oraz przygotowywanie potraw na bazie mięsa drobiowego należała do tradycji tego regionu. Kapłony to wykastrowane koguty. Mięso kapłonów jest bardzo delikatne i soczyste, swój szczególny smak zawdzięcza stopniowemu i warstwowemu ułożeniu tłuszczu w mięśniach.

*According to the residents of Radziwiłłów area raising poultry and preparing dishes based on poultry was one of the traditions of this region. A capon is a rooster that has been castrated to improve the quality of its flesh for food. Capon meat is very tender and juicy, its unique and special taste comes from the gradually arranged fat in the muscles. Capons develop a smaller head, comb, and wattle than those of a normal rooster. Capons are fairly rare in industrial meat production.*

## Bolimowski gołąb nadworny ryś

Wnioskodawca (Applicant):  
Gospodarstwo Rolne  
Violetta i Dariusz Marcinowscy  
ul. Topolowa 3  
96-332 Radziwiłłów  
tel.: (+48) 46 831 81 99  
(+48) 693 148 729  
e-mail: zielonozka@wp.pl



W okolicach Puszczy Bolimowskiej tradycja związana z hodowlą gołębi oraz przygotowywaniem potraw na bazie mięsa z tych ptaków przetrwała do dziś, o czym mogą świadczyć wspomnienia mieszkańców Radziwiłłowa Mazowieckiego i okolicznych wsi. Mięso z gołębi podawane było najczęściej osobom chorym, osłabionym i rekonwalescentom, a także dzieciom, gdyż uważano, że taka dieta miała dobry wpływ na wzrost i rozwój młodych organizmów.

*In the vicinity of Bolimowski Park it was a tradition to breed pigeons for their unique taste of meat. The traditional recipes of the dishes from pigeons endure among the residents of Radziwiłłów Mazowiecki and neighboring villages. The meat of pigeons was usually given to the sick, weak people and the children, due to the belief that such a diet based on the fragile meat had a good effect on the growth and development of young organisms.*



Pularda to młoda kura tuczona w celu uzyskania delikatnego i kruchego mięsa. Do pierwszej połowy dwudziestego wieku powszechnie hodowano pulardy we wsiach, po dworach i siedzibach ziemskich. Od wielu lat pulardy stały się w Radziwiłowie przedmiotem hodowli i obrotu i cieszą się dużym uznaniem konsumentów.

*It is a young hen fowl, fattened in order to get a delicate and fragile meat. Commonly bread during the first half of the XXth century. Nowadays it becomes more and more popular among consumers.*

Wnioskodawca (Applicant):  
Gospodarstwo Rolne  
Violetta i Dariusz Marcinowscy  
Ul. Topolowa 3, 96-332 Radziwiłów  
tel.: (+48) 46 831 81 99  
(+48) 693 148 729  
e-mail: zielononozka@wp.pl



Czarna kiszka ze Starych Litewnik jest produktem znanym i wytwarzanym od wielu pokoleń według receptury praktykowanej we wsi Stare Litewniki, gm. Sarnaki, powiat Łosice. Surowcami wykorzystywanymi do jej produkcji są tłuste kawałki mięsa, skórki, płuka pozyskiwane od świń karmionych paszami wytwarzanymi w gospodarstwach na terenie wsi Stare Litewniki.

*Black sausage from Stare Litewniki is well-known product produced by several generations, according to the exact same recipe created and practiced in the village for ages. Raw materials for its production are: fatty cuts of meat, skin and lungs that are obtained from pigs only from local suppliers.*

Wnioskodawca (Applicant):  
Zenon Hackiewicz  
Stare Litewniki 18 A  
08-221 Sarnaki  
tel.: (+48) 83 359 86 07



Wnioskodawca (Applicant):  
Zenon Hackiewicz  
Stare Litewniki 18 A  
08-221 Sarnaki  
tel.: (+48) 83 359 86 07



Tradycja wytwarzania wyrobów mięsnych we wsi Stare Litewniki sięga pokoleń. Sekretem jej wybornego smaku jest surowiec, czyli mięso wieprzowe, a także sposób przetwarzania go przez gospodarza i higieniczna staranność w wykonywaniu wszystkich czynności. Dawniej mięso wołowe zastępowano mięsem baranym. Sposób przygotowania kiełbasy jest bardzo pracochłonny.

*The tradition of meat products in the village of Stare Litewniki goes back many generations. The secret to its exquisite taste are not only the high quality raw materials such as pork but also the traditional method of its production and also hygienic care in the performance of the whole process. Historically, beef was replaced by lamb. The method of preparation of the sausage is very laborious.*

## Kiełbasa palcówka

Wnioskodawca (Applicant):  
Zakłady Mięсне OLEWNIK-BIS Sp. z o.o.  
Świerczynek 10 A  
09-210 Drobin  
tel.: (+48) 24 267 46 00  
e-mail: olewnik@olewnik.com.pl



W zamożniejszych rodzinach do wyrobu kiełbasy zabierały się gospodynie w krótkim czasie po świniozbiciu. Mięso na kiełbasy należało drobno pokroić, a następnie posiekać je na jeszcze mniejsze kawałki na stolnicy lub dużej desce, za pomocą noża, tasaka lub siekiery. Kiełbasy nie mogło zabraknąć na stole w czasie świąt wielkanocnych i wesela. Popularne na Mazowszu powiedzenie mówiło, że „Bez kiełbasy nie ma świąt”.

*In wealthier families for making sausages the housewives took up shortly after pork butcher. The sausage meat was cut into small pieces, then chop into smaller pieces on a large pastry board or a board with a knife, cleaver or an ax. Sausages could not miss on the table during the Easter holidays and weddings. Most spoke in Mazovia saying is that „is't not Christmas without a sausage.”*



Wnioskodawca (Applicant):  
Zakłady Mięsne OLEWNIK-BIS Sp. z o.o.  
Świerczynek 10 A  
09-210 Drobin  
tel.: (+48) 24 267 46 00  
e-mail: olewnik@olewnik.com.pl

Wygląd zewnętrzny odwzorowujący kształt żołądka wieprzowego, na przekroju wyraźnie widoczne duże kawałki mięsa i farszu mięsnego z dodatkiem przypraw, warzyw i ziół. Dominującą przyprawą jest pieprz w kilku gatunkach oraz czosnek. Produkt z widocznymi przerozami tłuszczowymi. W zachodniej części Mazowsza żołądek wieprzowy nazywany jest „maćkiem” lub „kałdunem”.

*Its exterior reminds the shape of pig's stomach. Its sectional view shows clearly visible large pieces of meat and meat stuffing with spices, vegetables and herbs. The dominant spice is pepper, even several kinds of it, and of course garlic. Product has also fatty interlayers. In the western part of Mazovia pig's stomach is called "Maciek" or "Koldun".*



Wnioskodawca (Applicant):  
Zakłady Mięsne OLEWNIK-BIS Sp. z o.o.  
Świerczynek 10 A  
09-210 Drobin  
tel.: (+48) 24 267 46 00  
e-mail: olewnik@olewnik.com.pl

Szynka pieczona w chlebie to produkt charakterystyczny dla regionu Mazowsza północno-zachodniego. Dawniej określany terminem Mazowsza Ciechanowskiego i Zawkrza. Produkt ten charakterystyczny był dla kuchni drobnoszlacheckiej i przygotowywany najczęściej na Święta Wielkiej Nocy. Do przygotowania szynki pieczonej w chlebie używano wyłącznie ciasta chlebowego żytniego, którego zakwas chlebowy przenikał do szynki dając jej specyficzny i unikalny aromat i smak.

*Ham baked in bread is a well-known product of north-west Mazovia region. Formerly called Ciechanowki and Zakrzew Mazovia. This product was characteristic for the minor nobility kitchen and was mainly prepared during Easter holidays. For bread making people used sour dough rye. Only this kind of bread combined with ham gives it specific and unique aroma and flavour.*

Wnioskodawca (Applicant):  
Gospodarstwo Rolne  
Elżbieta i Wojciech Pysiak  
Zdziechów 14  
26-652 Zdziechów



Salceson wizytowy to produkt posiadający wieloletnią tradycję produkcji w Zdziechowie – małej miejscowości położonej w powiecie radomskim. Jego sposób produkcji oraz tradycyjna, niezmienniona przez lata receptura sprawiły, że to właśnie wyjątkowy smak odróżnia ten produkt od innych podobnych wyrobów oferowanych na rynku. Do produkcji salcesonu używane jest mięso wieprzowe tylko I klasy: golonka, głowizna, kawałki szynki bez sztucznych dodatków i konserwantów. Gotowy salceson jest produktem chudym o niskiej zawartości tłuszczu. Ponadto, jest źródłem wysokowartościowego białka, a także żelaza, cynku oraz witamin z grupy B. Mimo ograniczonej produkcji salceson wizytowy jest produktem o wysokiej renomie i rozpoznawalności na rynku wojewódzkim, o czym świadczą liczne przyznane wyróżnienia.

*Brawn is a product with a long tradition of its production in Zdziechowie – a small town located in the district of Radom. Its mode of production and the traditional recipe unchanged over the years thus unique flavor distinguishes this product among other similar products on the market. For the production of brawn is used only 1 class pork: knuckle, brawn, ham chunks with no artificial additives or preservatives. Therefore brawn is lean and low-fat. Moreover, it is a source of high-value protein as well as iron, zinc and B vitamins. Despite its limited production brawn is a product with high reputation and recognition of the regional market, as evidenced by numerous awards granted.*

## Miód Nadbużański

Wnioskodawca (Applicant):  
Józef Kunicki, Piotr Kunicki  
Skrzeszew 76  
08-307 Repki  
tel.: (+48) 25 781 00 15  
(+48) 25 781 00 43  
e-mail: pasieka\_nadbuzanska@tlen.pl



Miód Nadbużański powstaje na bazie wyłącznie naturalnych produktów i produkowany jest od pokoleń wedle jednolitej receptury. Jest to Miód płynny lub skryształizowany pochodzący z nektaru roślin z ewentualnym dodatkiem spadzi. Rodzaj miodu zależy od pożytków, które stanowią żerowisko dla pszczoł. Ponadto w zależności od pory zbioru oraz intensywności kwitnienia poszczególnych roślin może zawierać przewagę nektaru m.in. z wierzby, mniszka, rzepaku, akacji, maliny leśnej, lipy lub gryki, co jest w odpowiedni sposób zaznaczone na etykiecie.

*The Nadbużański honey is made from natural products only, according to a traditional recipe that has remained unchanged for generations. This is liquid or crystallised honey from plant nectar with potential addition of honeydew – both of which determine its type. In addition, depending on the season and flowering intensity of individual plant species, the dominating flavour of honey may be imparted by, for example, willow, dandelion, rape, acacia, raspberry, lime tree or buckwheat nectar, which will be clearly indicated on the label.*



Wnioskodawca (Applicant):  
 Kurpiowsko-Mazowiecki  
 Związek Pszczelarzy w Ostrołęce  
 (Kurpie and Mazovia Beekeepers' Association)  
 ul. Sienkiewicza 28  
 07-410 Ostrołęka  
 tel.: (+48) 29 745 15 13  
 e-mail: zszymanski26@wp.pl  
 www.miodkurpiowski.pl

Miód Kurpiowski jest miodem nektarowym z ewentualnym dodatkiem spadzi. Jest to miód wielokwiatowy, pozyskiwany z nektaru wielu roślin miododajnych kwitnących w długim okresie czasu. Udział procentowy nektaru żadnej z roślin miododajnych nie może przekroczyć 30%, a dopuszczalny udział nektaru wszystkich uprawnych roślin miododajnych nie może przekroczyć 10%. Do produkcji Miodu Kurpiowskiego mogą być wykorzystywane wyłącznie pszczoły następujących ras: pszczoła środkowoeuropejska (*Apis mellifera mellifera*), pszczoła kraińska (*Apis mellifera carnica*), pszczoła kaukaska (*Apis mellifera caucasica*) oraz pszczoły pochodzące z kojarzenia tych ras. Wyjątkowość Miodu Kurpiowskiego jest wynikiem jego specyficznych cech jakościowych oraz renomy. Bardzo duże ograniczenia przy produkcji Miodu (np. nieprzekraczanie na żadnym z etapów produkcji temperatury 30°C) są znaczące dla jakości końcowego produktu i powodują, że w produkcie końcowym są obecne wszystkie naturalne enzymy, związki eteryczne i inne składniki charakterystyczne dla miodu. Zróżnicowany skład pyłkowy (brak pyłków dominujących) Miód Kurpiowski zawdzięcza bogactwu niejednorodnych siedlisk roślinnych występujących na obszarze kurpiowszczyzny. Renoma produktu kształtowała się na Kurpiach Zielonych i Kurpiach Białych począwszy od XV wieku. Już tamtego okresu sięgają tradycje pszczelarskie na opisywanym obszarze. Kultuwując wielowiekowe tradycje, każdego roku w ostatnią niedzielę sierpnia na polanie leśnej w Zawodziu koło Myszynica odbywa się „Kurpiowskie miodobranie”. Połączenie imprezy folklorystycznej z tradycyjnym targiem miodu przyciąga corocznie dziesiątki tysięcy ludzi. Zarówno termin, jak i miejsce jest podtrzymaniem wiekowych zwyczajów trwających na Kurpiach od XVI wieku. Wyjątkowość i niepowtarzalność Miodu Kurpiowskiego doceniła również Komisja Europejska. Jest to produkt zarejestrowany w Unii Europejskiej jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

*Kurpiowski honey is nectar-based honey with possible addition of honeydew. It is a multi-flower honey made from the nectar of a range of melliferous plants that blossom for a long time. The percentage content of any melliferous plant may not exceed 30% and the allowed percentage share of the nectar of all the melliferous plants may not exceed 10%. For the making of Kurpiowski honey the following breeds of bees may be used: European dark bee (*Apis mellifera mellifera*), Carniolan honey bee (*Apis mellifera carnica*), Caucasian honey bee (*Apis mellifera caucasica*) as well as bees resulting from the pairing of the above breeds. The unique character of Kurpie honey results from its specific quality features and renown. Significant restrictions related to honey production (e.g. temperature of production not exceeding 30°C at any stage) are important for the quality of the final product, and make the product contain all the natural enzymes, ethereal compounds and other ingredients characteristic of honey. Varied pollen content (no dominating pollens) of Kurpiowski honey results from rich and varied flora in the Kurpie region. The product's renown has been built in Kurpie Zielone (Green Kurpie) and Kurpie Białe (White Kurpie) since the beginning of the 15th century. In the Kurpie region, the aparian tradition dates back as far as to the 15th century. Cultivating historical traditions, every year, on the last Sunday of August a "Kurpie honey harvest" (Kurpiowskie miodobranie) event is held on a forest glade in Zawodzie near Myszyniec. This combination of a folk event with a traditional honey fair attracts tens of thousands of visitors every year. Both the date and the place maintain centuries-old customs that have been present in the Kurpie region since the 16th century. The European Commission has also appreciated the uniqueness of Kurpie honey. The honey has been registered in the European Union as a Protected Geographical Indication.*

Wnioskodawca (Applicant):  
 Pachniczówka Sp. z o.o.  
 ul. Polna 2  
 07-110 Grębków  
 tel.: (+48) 511 710 243  
 e-mail: pachniczowka@onet.eu



Od najdawniejszych czasów miód pszczeły służył człowiekowi w jego gospodarstwie domowym. Używano go do słodzenia potraw, wypieku ciast, a także do konserwowania żywności. Już w czasach przedchrześcijańskich na terenach obecnej Polski używano miodu do sporządzania napojów alkoholowych, miodów pitnych i piwa miodowego. Przeprowadzone badania etnograficzne potwierdziły, że miodowe piwo było powszechnie spożywane zarówno podczas uroczystości rodzinnych, jak również jako pokrzepiający napitek podczas ciężkich prac polowych.

*Since time immemorial, bee honey has served many purposes in our households. It was used to sweeten up various dishes, in cake baking, as well as for preserving food. Even in pre-Christian times, honey was used on the territory of what is now known as Poland in the preparation of alcoholic beverages, mead and honey beer. The conducted ethnographic studies have revealed that the latter was commonly served at family gatherings as well as a reinvigorating tincture during heavy field work.*

## Nalewka wiśniowa zakroczymska

EKO-FRUIT  
 I. Kostrzewski I. Chyrzyńska s.c.  
 Gałachy 62  
 05-170 Zakroczym  
 tel.: (+48) 22 785 22 30  
 (+48) 0 508 341 850  
 e-mail: eko-fruit@wp.pl  
 www.ekofruit.neostrada.pl



Wytwarzanie nalewek z wiśni w okolicach Zakroczyimia znane jest od co najmniej 40 lat. Nalewka wiśniowa zakroczymska produkowana jest głównie z wiśni rosnących w przydomowych sadach. Zgodnie z tradycją, nalewki powstają na bazie wyłącznie naturalnych produktów, mieszając wiśniowy sok z alkoholem w odpowiednich proporcjach.

*The process of cherry liqueur manufacture has been known in the Zakroczym area for at least 40 years. The Zakroczym cherry liqueur is made primarily from cherries grown in home-garden orchards. All the liqueurs, in keeping with tradition, are produced basing solely on natural ingredients, by combining cherry juice with alcohol in just the right proportions.*



Wnioskodawca (Applicant):  
 Adrian Pachnik, Pasieka „Pachniczówka”  
 ul. Polna 2, 07-110 Grębków  
 tel.: (+48) 511 710 243  
 e-mail: pachniczowka@onet.eu

Tradycja produkcji piwa w Ciechanowie sięga XIII wieku. Zachowały się tam do dnia dzisiejszego historyczne pomieszczenia i urządzenia

technologiczne, co ułatwiło odtworzenie procesu leżakowania i fermentacji. Tradycyjne procesy warzenia gwarantują niepowtarzalny aromat, klarowność i smak piwa. Obecnie w Ciechanowie warzy się różne rodzaje piw nawiązując do ciechanowskiej tradycji, między innymi: porter, jasne pełne – wyborne, jasne mocne niepasteryzowane, pszeniczne oraz miodowe.

*The tradition of brewing beer in Ciechanów dates back to the 13th century – there are still preserved there historic rooms and technological equipment, which allows to recreate the fermentation and maturing process. The authentic brewing methods guarantee unique aroma, clarity and flavour of the beer. Today, there are various types of this beverage produced in Ciechanów, all alluding to the local traditions, e.g. porter, lager – exquisite, unpasteurised light strong, wheat and honey.*



Wnioskodawca (Applicant):  
 Browar Ciechan  
 ul. Kilińskiego 8, 06-400 Ciechanów  
 tel.: (+48) 23 673 45 45  
 e-mail: ciechan@ciechan.com.pl  
 www.ciechan.com.pl

Piwo dostarcza organizmowi łatwo przyswajalne cukry, białka, a także sole mineralne. Chmiel posiada właściwości antyseptyczne, uniemożliwiające rozwój wielu bakterii chorobotwórczych. Dzięki niskiej zawartości sodu może być spożywane przez osoby stosujące dietę bezsolną. Piwo to pobudza pracę nerek, zapobiega tworzeniu się kamieni nerkowych, a także obniża napięcie nerwowe. Napój ten orzeźwia i pobudza apetyt. Browar Ciechan jest to Browar z wielowiekową tradycją. Pierwsze wzmianki o browarze pochodzą z XIV wieku. Chętnych zapraszamy do zwiedzania Browaru oraz na degustację piwa w lokalu w przestarzałej leżakowni Browaru. Browar Ciechan na bazie starych receptur warzy siedem rodzajów piw (Ciechan Wyborne, Ciechan Mocne, Ciechan Pszeniczne, Ciechan Stout, Ciechan Porter, Ciechan Miodowe i karmelowe piwo Ciechan Maciejowe) i bezalkoholowy napój słodowy Krzepiak.

*Beer provides easily digested sugars, proteins and mineral salts. Hops has antiseptic properties, which prevent the growth of many pathogenic bacteria. Thanks to its low sodium content can be consumed by people who use salt-free diet. Beer stimulates the kidneys, prevents the formation of kidney stones, and reduces nervous tension. This drink refreshes and stimulates the appetite. The traditions of the Ciechan Brewery go back many centuries, with first references dating from the 14th century. We invite everyone to tour the Brewery and to taste the beer in the bar located in the ancient storage cellar of the brewery. Basing on old recipes, Browar Ciechan brews seven types of beer (Ciechan Wyborne, Ciechan Mocne, Ciechan Pszeniczne, Ciechan Stout, Ciechan Porter, Ciechan Miodowe and caramel beer Maciejowe) and a non-alcoholic malt drink, Krzepiak*

Wnioskodawca (Applicant):  
Gospodarstwo Rolne  
Violetta i Dariusz Marcinowscy  
ul. Topolowa 3  
96-332 Radziwiłłów  
Tel: (+48)46 831 81 99  
(+48)693 148 729  
e-mail: zielonozka@wp.pl



Przy każdym domu w Radziwiłłowie był niewielki sad, w którym rosły antonówki i kosztele. Wczesną jesienią i późnym latem kompoty przyrządzało się bezpośrednio przed obiadem ze świeżych jabłek, zimą zaś przyrządzało się głównie z suszonych owoców. Jabłka suszyło się wczesną jesienią na słońcu bądź w piecu piekarskim. Dawniej w Radziwiłłowie suszone jabłka przechowywano w lnianych workach. Do kompotu z jabłek dodawało się odrobinę cynamonu, skórkę z cytryny i laskę cynamonu. Obecnie w Radziwiłłowie kontynuowane są tradycje przygotowywania kompotu ze starych odmian jabłek, których pojedyncze drzewa można spotkać w miejscowych przydomowych sadach.

*In the old days there was a small orchard with old variety apple trees (antonówka, kosztele) by every household in Radziwiłłów. Apples from the orchard were the main ingredient of kompot – fruit drink containing pieces of fruit and served as a desert after lunch. Summer time and in the Autumn kompot was cooked before the meal from fresh fruit just picked in the orchard. Winter time kompots were prepared from dried fruit. Apples were sundried in the Autumn or dried in the bread oven. In the old days in Radziwiłłów dried apples were stored in the linen sacks. Traditionally kompot was spiced with lemon peel, pinch of ground cinnamon and cinnamon stick. The tradition of cooking kompot from apples of old varieties is still alive in the present days in Radziwiłłów and some old variety apple trees are still present in local orchards.*

## Likier jajeczny radziwiłłowski

Wnioskodawca (Applicant):  
Gospodarstwo Rolne  
Violetta i Dariusz Marcinowscy  
ul. Topolowa 3  
96-332 Radziwiłłów  
tel.: (+48) 46 831 81 99  
(+48) 693 148 729  
e-mail: zielonozka@wp.pl



Napoje alkoholowe otrzymane w procesie fermentacji znane były i spożywane od tysiącleci. Około XV wieku zaczęto wytwarzać wódki aromatyzowane ziołami, miodem, owocami, nalewkami i likierami. Jednym z najstarszych likierów jest likier miodowy. Likier jajeczny ma nie tylko walory smakowe, lecz również odżywcze. Jaja pozyskiwane od kur zielononózek charakteryzują się bowiem obniżoną zawartością cholesterolu oraz zawierają cenne biologiczne składniki.

*The alcoholic beverages obtained due to fermentation process were known and drunk for centuries. Around the XVth century they have been flavored with fruit, herbs, nuts, spices, flowers, or cream and bottled with added sugar. Liqueurs are historical descendants of herbal medicines; they were often prepared by monks. One of the oldest liqueur is honey liqueur. The one made from eggs is not only tasty but also nutritional. Eggs are collected from greenleg partridge hens due to their valuable biological components.*



Wnioskodawca (Applicant):  
 Pachniczówka Sp. z o.o.  
 ul. Polna 2  
 07-110 Grębków  
 tel.: (+48) 511 710 243

W województwie mazowieckim, we wsi Grębków oprócz miodów syconych, wina i piwa miodowego tradycyjnie wytwarzano napoje orzeźwiające na bazie miodu pozyskanego z pasiek na tym terenie. Każdy gospodarz miał swoją recepturę. Smak napoju zmieniał się w zależności od rodzaju użytego miodu np. gryczanego czy akacjowego. Oprócz miodu dodawano różne dodatki takie jak: soki owocowe (maliny, truskawki) albo zioła lub przyprawy – miętę, imbir, cynamon. Gotowa miodolada w smaku przypomina nieco kwas chlebowy lub oranżadę z powodu zachodzącego krótkiego procesu fermentacji.

*In the Mazovia region, in the village Grębków, apart from honey, honey wine and honey beer people produced soft drinks based on honey collected from local hives. Each farmer had his unique recipe on that soft drink. The taste of the soft drink highly depends on the type of honey e.g. buckwheat or acacia. Moreover there are lots of ingredients which one can add to the honey e.g. raspberry or strawberry juice, herbs or spices such as mint, ginger or cinnamon. Miodolada tastes a bit like kvass (bread drink) or soda due to its short fermentation process.*



Wnioskodawca (Applicant):  
 Stowarzyszenie Sady Grójeckie  
 ul. Piłsudskiego 59  
 05-600 Grójec  
 tel.: (+48) 604 473 413  
 e-mail: stowarzyszenie@jablkagrojeckie.pl

Początki powstawania „największego sadu Europy” datuje się od panowania Królowej Bony, która słynęła z zamiłowania do ogrodnictwa, w tym również sadownictwa. W 1545 roku otrzymała duże połacie ziemi w powiecie grójeckim, o które później dbała, ustanawiając liczne przywileje dla posiadaczy ogrodów. Obecnie na terenie Grójecczyny uprawia się intensywne sady karłowe, które dostarczają ok. 40% krajowej produkcji jabłek, a intensywność upraw w niektórych gminach sięga nawet 70%.

*The beginnings of “Europe’s largest orchard” date back to the reign of Queen Bona, who was famous for her passion for gardening, including fruit-farming. In 1545, she received large areas of land in Grójec poviat that she supported strongly by establishing numerous privileges for garden owners. Today, the Grójec area is known for its intensive dwarf apple tree farming, which provides ca. 40% of the domestic apple production and the intensity of farming reaches even 70% in some communes.*



Wnioskodawca (Applicant):  
 EKO-FRUIT  
 I. Kostrzewski I. Chyrzyńska s.c.  
 Gałachy 62  
 05-170 Zakroczym  
 tel.: (+48) 22 785 22 30  
 (+48) 508 341 850  
 e-mail: eko-fruit@wp.pl  
 www.ekofruit.neostrada.pl



Bardzo znanym produktem z okolic Zakroczymia, którego historia sięga lat trzydziestych ubiegłego wieku jest konfitura wiśniowa zakroczymska. Do zachowania tajemnic wytwarzania tak znakomitego produktu przyczyniło się Koło Gospodyń Wiejskich działające w Zakroczymiu. To z przydomowych sadów, a wręcz ogródków pochodzą owoce, które nadaje konfiturze niepowtarzalny smak. Konfitura wiśniowa jest doskonałym dodatkiem do chleba, ciasta, naleśników, budyniu, pączków i lodów.

*A well known product from the Zakroczym area, one with a history dating back to the 1930s is the Zakroczym cherry preserve. The secrets of this superb product's preparation have been saved from oblivion owing to the Farmers Wives' Association operating in Zakroczym. It is their orchards and gardens that produce the cherries that give the preserve its unique flavour. Cherry preserve is an ideal addition to bread, cakes, crepes, custard, doughnuts and ice cream.*

## Podchmielone wisiienki zakroczymskie

Wnioskodawca (Applicant):  
 EKO-FRUIT  
 I. Kostrzewski I. Chyrzyńska s.c.  
 Gałachy 62  
 05-170 Zakroczym  
 tel.: (+48) 22 785 22 30  
 (+48) 508 341 850  
 e-mail: eko-fruit@wp.pl  
 www.ekofruit.neostrada.pl



Podchmielone wisiienki zakroczymskie to regionalny produkt wywodzący się z okolic Zakroczymia. Przetwał kilka dziesięcioleci historii dzięki zaangażowaniu kobiet z Kół Gospodyń Wiejskich. Produkt uzyskuje się w oparciu o jednolitą recepturę przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Podstawowymi składnikami podchmielonych wisiemek zakroczymskich są cukier, spirytus oraz pochodzące z przydomowych sadów bądź kupowane na targu wiśnie.

*Zakroczymskie "tipsy" cherries are a regional product originating from the Zakroczym area. The recipe has survived throughout the ages owing to the commitment of female members of Farmers Wives' Associations. The product is obtained based on an unaltered recipe handed down from generation to generation. The main ingredients of "tipsy" cherries from Zakroczym are sugar, spirit and – most importantly – cherries picked from home-garden orchards or bought at local fresh produce markets.*



Wnioskodawca (Applicant):  
 Grzegorz Odalski  
 Strachomin 68  
 05-334 Latowicz  
 tel.: (+48) 510 122 405  
 (+48) 602 439 930

Tradycja uprawy czosnku w Latowiczu sięga czasów międzywojennych, o czym wspominają najstarsi mieszkańcy tych terenów. Latowicz to jedna z najstarszych miejscowości południowo-wschodniego Mazowsza, która rozciąga się nad rzeką Świder i jej rozlewiskami. Dzięki takiemu położeniu oraz miejscowym warunkom glebowym uprawiany czosnek jest wyjątkowo aromatyczny o intensywnym smaku i zapachu. Słynie on z wyjątkowej „mocy” i dużej zawartości olejków lotnych. Czosnek latowicki przygotowywany jest z zaszuszoną szczypiorem, powiązany w pęczki lub zapleciony w warkocz.

*The tradition of growing garlic in Latowicz, according to the oldest inhabitants of the Mazovia region, goes back to the interwar times. Latowicz is one of the oldest towns in the south-east of Mazovia region. It extends over the river and its backwater borders. Thanks to this location and local soil conditions latowicki garlic is very aromatic with an intense taste and smell. It is popular for its unique “power” and high content of volatile oils. Latowicki garlic is bundled up with dried stems or tied in plaits.*



Wnioskodawca (Applicant):  
 LGD „Razem dla Radomki”  
 ul. Wernera 9/11  
 26-600 Radom  
 tel.: (+48) 48 385 89 96  
 (+48) 385 89 96  
 e-mail: [promocja@razemdlaradomki.pl](mailto:promocja@razemdlaradomki.pl)

Uprawę papryki w Polsce rozpoczęto ponad 25 lat temu, a pierwsze jej uprawy ulokowane zostały na terenie gminy Przytyk. To właśnie z tego obszaru pochodzi około 80% krajowej produkcji tego warzywa. Od tamtej pory stała się jednym z najczęściej spożywanych w Polsce warzyw. Papryka to skarbnica witaminy C – zawiera jej najwięcej spośród warzyw i kilkakrotnie więcej niż cytryna. Znajduje się w niej również beta-karoten, witaminy E, K i z grupy B, sole mineralne (przede wszystkim potas, wapń, magnez i fosfor) oraz kapsaicyna.

*Pepper przytycka cultivation started in Poland more than 25 years ago and the very first of its cultivation area was located in the municipality Przytyk. Since then from this area comes about 80% of domestic production of this vegetable. Pepper przytycka is a treasure trove of vitamin C - it contains the most vitamin C out of all vegetables and even several times more than a lemon. It also contains beta-caroten, vitamins K, E, and B group, minerals (especially potassium, calcium, magnesium and phosphorus) and capsaicin. Thus, it become one of the most consumed vegetable in Poland.*

Wnioskodawca (Applicant):  
Zakład cukierniczy „Jeznach”  
Kąty 57  
96-500 Sochaczew  
tel.: (+48) 46 861 90 45



Przepis na babę z chleba żytniego został zaczerpnięty z rękopisu znajdującego się wśród zbiorów Muzeum Ziemi Sochaczewskiej i Pola Walk nad Bzurą. Baba wytwarzana jest z chleba żytniego, wcześniej suszonego i zmielonego. Do wypieku dodawane są jajka i przyprawy: cynamon i goździki. Baba podawana jest w polewie czekoladowej i udekorowana orzechami włoskimi.

*The recipe for a baba cake from rye bread was taken from a manuscript featured in the collection of the Museum of Sochaczew Area and the Field of Battle of the Bzura (Muzeum Ziemi Sochaczewskiej i Pola Walk nad Bzurą). The baba cake is made of rye bread that is dried and ground. Then, you add eggs and spices: cinnamon and clove. Baba cake is served with a chocolate topping and sprinkled with walnuts.*

## Chleb razowy radziwiłowski

Wnioskodawca (Applicant):  
Gospodarstwo rolne  
Violetty i Dariusza Marcinowskich  
ul. Topolowa 3  
96-332 Radziwiłów  
tel.: (+48) 693 148 729  
e-mail: zielonozka@wp.pl



Chleb od dawna stanowi podstawę wyżywienia. W przeszłości był on przygotowywany na wsi głównie z mąki żytniej. Jak wynika z przeprowadzonych wywiadów etnograficznych we wsi Radziwiłów niemal w każdym gospodarstwie był piec do pieczenia chleba. Chleb pieczono przeważnie raz w tygodniu, zazwyczaj w sobotę, gdy było mało pracy w polu. Chleb przygotowany zgodnie z tradycyjną recepturą można było spożywać przez tydzień, a nawet dłużej, gdyż ciagle zachowywał świeżość.

*Bread has for a long time been an inherent part of staple diet. In the past, villagers made bread mainly from rye flour. Ethnographic surveys show that almost every household in the Radziwiłów village had a traditional stove for baking bread. It was usually done once a week – on Saturdays in most cases, when there was not much field work. Bread prepared according to the traditional recipe could be eaten for a week or even longer, as it preserved its freshness*



Wnioskodawca (Applicant):  
Witkowska Halina  
Lemany 12  
07-214 Zatory  
tel.: (+48) 29 741 71 15

Fafernuchy pieczone na terenie Puszczy Białej sięgają tradycją do dawnych czasów. Jak sugeruje nazwa, fafernuchy musiały przyjść do Puszczy z zachodu (Pfefferküchen). Jednocześnie miód jako niezbędny składnik fafernuchów wskazywałby na pokrewieństwo z ciastem piernikowym. Przygotowywano je w sposób następujący: z mąki pszennej z dodatkiem wody, miodu, paru całych jaj oraz dość znacznej ilości pieprzu zagniatano twarde ciasto i długo wyrabiano. Z wyrobionego ciasta formowano wałki grubości kielbasy i krajano na ukośne ciasteczka.

*The tradition of fafernuchy cookies baked in the area of Puszcza Biała (White Wilderness) has a long history. The name fafernuchy suggests that the cookies must have come to the Wilderness from the West (German: Pfefferküchen). At the same time, honey as an essential ingredient for fafernuchy cakes suggests resemblance to gingerbread. They were prepared in the following way: tough dough was kneaded from wheat flour with some water, a couple of eggs and a lot of pepper. From the kneaded dough, rollers were formed the thickness of a sausage and sliced into oblique cookies.*



Pańska Skórka to miękkie biało-różowy zbliżony do prostokąta cukierek. Dawniej była podawana dzieciom jako lek przeciwkaszlowy, dziś jada się jako przysmak. Ma bardzo słodki, mleczny, lekko migdałowo-karmelowy smak. Smakołyk szczególnie lubiany przez dzieci, sprzedawany głównie w Warszawie m.in. przy cmentarzach, na odpustach czy w parkach.

*Pańska Skórka is a soft, white and pink, rectangular candy. In the past, it was administered to children as an antitussive, today it is consumed as a delicacy. It has a very sweet, milky, slightly almond and caramel taste. It is especially liked by children and sold mainly in Warsaw, at fairs nearing cemeteries or in parks.*

## Wnioskodawcy (Applicants):

Anna Kotuniak

Podciernie 66

05-319 Cegłów

tel.: (+48) 25 757 88 75

Teresa Nejman

ul. Polna 62

05-311 Olesin

tel.: (+48) 512 614 618



Znaną potrawą wyrabianą we wschodniej części Mazowsza są pierogi wykonane z ciasta, cienko rozwałkowanego i wypełnionego kapustą, boczkiem lub słoninką, kaszą jaglaną i grzybami, następnie zapiekanego, zwane powszechnie „sójkami mazowieckimi”. Jak wynika z rozmów z mieszkańcami potrawę tę nazywano po prostu pierogami, dopiero w latach 50-tych XX wieku zaczęto określać je mianem „sójki” i od tego czasu nazwa weszła do powszechnego użytku. Tradycja wypieku tego smacznego produktu nie ginie i jest pieczołowicie kultywowana.

*A well-known dish made in the eastern parts of Mazovia are dumplings made of thinly roller dough and filled with sauerkraut, bacon or fatback, millet and mushrooms, and then roasted, commonly called sójka mazowiecka. Locals say that the dish was traditionally called dumplings). The name sójka appeared as late as in the 1950s and it has become common since then. The tradition of making this tasty product is carefully maintained by the locals.*

## Jaja perlicze z Grabiny Radziwiłłowskiej

## Wnioskodawca (Applicant):

Gospodarstwo Rolne

Wiśniewski Janusz

ul. Duża 45

Grabina Radziwiłłowska

tel.: (+48) 504 197 616



Jaja perlicze są cenione ze względu na swój smak. Ich wartość odżywcza jest wyższa niż jaj kurzych, dlatego zaleca się ich stosowanie w odżywianiu dzieci i rekonwalescentów. W hodowli perliczek bardzo ważną rolę odgrywają warunki środowiskowe. W Grabinie Radziwiłłowskiej, znajdującej się na terenie Bolimowskiego Parku Krajobrazowego, ptaki te mają dostęp do wysokiej jakości, naturalnego pokarmu, dzięki czemu ich jaja charakteryzują się znakomitym smakiem i cieszą się dużym uznaniem.

*Guinea fowl eggs are praised for their flavour, while at the same time their nutritional value is higher than that of hen eggs, and thus they are recommended in the diet of children and convalescents. Environmental conditions play an important role in guinea fowl breeding. At Grabina Radziwiłłowska, located within the Bolimowski Landscape Park, the birds have available top quality natural food that gives the eggs their characteristic exquisite flavour, owing to which they enjoy great recognition among the consumers.*



W okresie międzywojennym w Radziwiłłowie kury zielononóżki były hodowane powszechnie. Obecnie na terenie Radziwiłłowa i Puszczy Mariańskiej powraca się do chowu kur zielononózek kuropatwianych. Kury hodowane są w zagrodach wyposażonych w odpowiednie wybiegi i pastwiska obsiewane mieszanką roślin motylkowych i ziół. Od dziesiątków lat liczni klienci przyjeżdżają w rejon Radziwiłłowa celem zakupu jaj.

*During the interwar period, green-legged partridge hens were bred commonly. Currently, in the Radziwiłłów and Puszcza Mariańska area, breeding of green-legged partridge hens is being reinstated. The birds are kept in enclosures fitted with appropriate runs and pastures sowed with a mix of legumes and herbs. For dozens of years, numerous customers have been coming to the Radziwiłłów.*

Wnioskodawca (Applicant):  
Gospodarstwo Rolne  
Violetta i Dariusz Marcinowscy  
ul. Topolowa 3, 96-332 Radziwiłłów  
tel.: (+48) 46 831 81 99  
(+48) 693 148 729  
e-mail: zielononozka@wp.pl



W kuchni staropolskiej makaron robiono z mąki pszennej i jaj bez dodatku wody i według tej receptury do dnia dzisiejszego wytwarza się makaron radziwiłłowski, gdzie proces produkcyjny rozłożony jest na kilka etapów. Na początku należy przygotować surowce tzn. mąkę pszenną z lokalnych młynów oraz jaja kur zielononózek kuropatwianych w proporcjach kilogram mąki do 20 jaj. Po zmieszaniu tych produktów, zagnieceniu ciasta i rozwałkowaniu na tzw. placki czeka się około pół godziny aż ciasto przeschnie. W następnym etapie zwijamy placki w waleczki i kroimy nożem jak najcieniej. Ostatnim etapem jest dosuszanie pokrojonego makaronu.

*In traditional Old Polish cuisine, pasta was made from wheat flour and eggs without addition of water, and it is according to this recipe the Radziwiłłów Pasta is still produced today, with the whole process divided into several stages. First, ingredients must be prepared: wheat flour from local mills and eggs of green-legged partridge hens, in the proportions of 1 kg of flour per 20 eggs. Once they are mixed and dough is kneaded and rolled into flat ovals, half an hour is given for them to dry. Then, they are rolled up and thinly sliced. The last stage is further drying of cut pasta.*

Wnioskodawca (Applicant):  
Gospodarstwo Rolne  
Violetta i Dariusz Marcinowscy  
ul. Topolowa 3  
96-332 Radziwiłłów  
tel.: (+48) 693 148 729  
e-mail: zielononozka@wp.pl

Wnioskodawca (Applicant):  
Grażyna Stelmachowska Kowalska  
Rososz 17  
05-319 Cegłów  
tel.: (+48) 25 757 82 87



Kozy rozpowszechniły się w Europie w okresie wędrówek ludów m.in. Celtów oraz Germanów przemieszczających się na zachód. Dało to początek chowu tych zwierząt w krajach środkowo- i zachodnioeuropejskich. Serowarstwo zaś wzięło swój początek z konieczności ekonomicznego wykorzystania nadwyżek mleka, toteż w różnych krajach rozwinęły się rozmaite sposoby wytwarzania serów. Kozi ser twarogowy wytwarzany na terenie gminy Cegłów jest produktem o utrwalonej renomie. Prezentowany jest podczas festynów i uroczystości lokalnych, gdzie cieszy się dużą popularnością. Jego walory smakowo-odżywcze oraz wzrastające zapotrzebowanie ze strony konsumentów powoduje stałe zwiększanie jego produkcji w Cegłowie i okolicach.

*Goats have become widespread in Europe during the migration of nations such as Celts and Germans moving to the west. This gave the beginning to housing them in the countries of Central and Western Europe. Goat cheese production took its origin due to economic necessity to use surplus of milk, so different countries have developed different methods of making goat cheese. Goat's curd cheese produced in the municipality Cegłów is a product of well-established reputation. It is presented during festivals and local celebrations where it is very popular. Its taste and nutritional values result in increasing consumers' demand. Thus, production of goat's curd cheese continuously increase in Cegłów.*

## Mazowieckie masło klarowane

Wnioskodawca (Applicant):  
Gospodarstwo Rolne  
Violetta i Dariusz Marcinowscy  
ul. Topolowa 3, 96-332 Radziwiłłów  
tel.: (+48) 46 831 81 99  
(+48) 693 148 729  
e-mail: zielonozka@wp.pl



O obecności masła na staropolskich stołach wspomina w pierwszej połowie XIX wieku Łukasz Gołębiowski. Masło klarowane na Mazowszu wyrabiane jest ręcznie przez gospodynie ze śmietany z mleka krowiego. Sposób przygotowania jest niezmienny od pokoleń. Wykorzystywane jest do wypieków i smażenia przez mieszkańców regionu Puszczy Bolimowskiej jako jeden z głównych tłuszczów.

*The presence of butter on the polish tables was first mentioned by Luke Gołębiowski in the first half of the nineteenth century. Mazovia clarified butter is kneaded by housewives' hands with cream from cow's milk. The method of its preparation is unchanged for generations. It is used for baking and frying mostly by the inhabitants of the region of Bolimowski Forest as one of the fats.*

## Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego



Idea Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego szybko spotkała się z dużym zainteresowaniem wielu regionów europejskich, które dbają o to, aby zaoferować mieszkańcom oraz turystom wyborną w smaku, wyjątkową regionalną żywność. Aktualnie Sieć zrzesza dwadzieścia pięć regionów europejskich. Głównym celem regionów znajdujących się w Sieci jest promocja regionalnej żywności opartej na lokalnych zasobach surowców. W obrębie regionów członkowskich istnieje regionalna sieć zrzeszająca producentów, przetwórców oraz dystrybutorów regionalnej żywności.

Więcej informacji znajdziecie Państwo na stronie internetowej Samorządu Województwa Mazowieckiego [www.mazovia.pl](http://www.mazovia.pl) oraz na stronie internetowej Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego [www.culinary-heritage.com](http://www.culinary-heritage.com).

### Lista Produktów Tradycyjnych

Produkty rolne i środki spożywcze oraz napoje spirytusowe, których jakość oraz wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych, co najmniej 25 letnich metod produkcji mogą trafić na Listę Produktów Tradycyjnych. Prowadzona przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Lista zawiera opisy produktów stanowiących spuściznę dziedzictwa kulinarne poszczególnych regionów.

Więcej informacji znajdziecie Państwo na stronie internetowej Samorządu Województwa Mazowieckiego [www.mazovia.pl](http://www.mazovia.pl) oraz na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:

Europa inwestująca w obszary wiejskie

Publikacja opracowana przez Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu

Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**Mazowsze.**  
serce Polski





## The European Network of Regional Culinary Heritage



The European Network of Regional Culinary Heritage concept has rapidly received considerable interest from many European regions which do their best to offer delicious and exceptional regional food to both locals and tourists. Currently, the Network comprises twenty-five European regions. The main objective of the Network members is to promote regional food composed of local raw materials. Member regions also include a regional network associating regional food producers, processors, and distributors.

More information is available at [www.mazovia.pl](http://www.mazovia.pl), the official website of the Mazowieckie Voivodeship, as well as at [www.culinary-heritage.com](http://www.culinary-heritage.com), the official website of the European Network of Regional Culinary Heritage.

### List of Traditional Products

Agricultural products, foodstuffs, and alcoholic drinks whose high quality together with exceptional characteristics and properties result from the use of traditional, at least 25-year-old production methods, have a chance to be included in the List of Traditional Products. The List, maintained by the Minister of Agriculture and Rural Development, includes descriptions of products that are the inheritance of individual regions culinary heritage.

More information is available at [www.mazovia.pl](http://www.mazovia.pl), the official website of the Mazowieckie Voivodeship, as well as at [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl), the official website of the Ministry of Agriculture and Rural Development.

---

ISBN 978-83-62082-94-0

Publikacja bezpłatna

Zdjęcia wykorzystane w publikacji pochodzą z zasobów Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie, od członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze oraz od wnioskodawców o wpis produktów na Listę Produktów Tradycyjnych

Opracowanie:

Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego

Województwa Mazowieckiego w Warszawie

ul. Skoczyłasa 4, 03-469 Warszawa

tel.: 22 59 79 701, fax.: 22 59 79 702

e-mail: [rolnictwo@mazovia.pl](mailto:rolnictwo@mazovia.pl)

druk: P.W. Formator sp. z o.o.

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

Warszawa 2012

ISBN 978-83-62082-94-0