SZLAK KULINARNY

SMAKI

ZIEMI KOZIENICKIEJ

Mazowsze. serce Polski

LGD „Puszcza Kozienicka"

Realizacja zadania publicznego pn.
"Dobre bo lokalne - Szlak Kulinarny "Smaki Ziemi Kozienickiej".
Zadanie dofinansowane ze środków
z budżetu Województwa Mazowieckiego.

CZŁONKOWIE SZLAKU KULINARNEGO

KOZIENICE:

1: Bar pod Sosną (ul. Bohaterów Studzianek 26) ..... s. **5**

2: Piekarnia A. Nercz - J. Nercz s.c. (ul. Radomska 35) ..... s. **8**

3: Kawiarnia „Słodki Leniuch” (ul. Warszawska 34 / ul. Warszawska 52) ..... s. **11**

GRABÓW NAD PILICĄ:

4: Zakład Masarski Sławomira Grzędy (ul. Parkowa 1) ..... s. **14**

5: Zakład piekarsko–ciastkarski Kowalczyk (ul. Parkowa 5) ..... s. **17**

GNIEWOSZÓW:

6: Winnica Wieczorków (Borek 56) ..... s. **20**

7: Pszczelarska Zagroda Edukacyjna. Ryszard Szewczyk (Mieścisko 1) ..... s. **23**

MAGNUSZEW:

8: Restauracja „Stara Kuźnia” (ul. Partyzantów 14) ..... s. **26**

SIECIECHÓW:

9: Gospodarstwo agroturystyczne „Obykole” Stanisława Kowalczyk (ul. Wiślana 1) ... s. **29**

GARBATKA-LETNISKO:

10: Restauracja „Zajazd przy Gościńcu” (ul. Zwoleńska 17) ..... s. **32**

WSTĘP

Zapraszamy Państwa na smakowitą wędrówkę po Ziemi Kozienickiej, która słynie nie tylko ze wspaniałych lokalnych produktów, ale również z dobrej kuchni.

Aby móc przybliżyć Państwu bogactwo naszego regionu, Lokalna Grupa Działania „Puszcza Kozienicka" stworzyła **Szlak Kulinarny „Smaki Ziemi Kozienickiej"**.

Szlak Kulinarny powstał w ramach projektu „Dobre bo lokalne – Szlak Kulinarny „Smaki Ziemi Kozienickiej". Środki na jego realizację LGD „Puszcza Kozienicka" pozyskała w ramach konkursu ogłoszonego przez Samorząd Województwa Mazowieckiego: Konkurs Obszar „Kultura, sztuka, ochrona dóbr kultury i dziedzictwa narodowego": zadanie 15. Propagowanie idei Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze oraz upowszechnienie produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych.

Budowa szlaku kulinarnego przyczyni się nie tylko do propagowania idei Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza, ale również do wzrostu rozpoznawalności produktów z terenu Mazowsza i promocji regionalnego dziedzictwa kulinarnego.

W niniejszej publikacji mamy przyjemność zaprezentować dziesięć podmiotów - Członków Szlaku Kulinarnego, które zajmują się produkcją, sprzedażą oraz promocją produktów lokalnych z terenu powiatu kozienickiego i wraz z naszym stowarzyszeniem tworzą klaster - markę „Smaki Ziemi Kozienickiej".

Lokalni producenci mają Państwu do zaoferowania szeroki wachlarz specjałów, które od lat zdobywają uznanie w wielu prestiżowych konkursach. Produkty z terenu powiatu kozienickiego możemy znaleźć na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wiele z nich otrzymało także inne renomowane nagrody.

Niektórzy Członkowie Szlaku Kulinarnego"Smaki Ziemi Kozienickiej" są także członkami Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.

Idea **Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego** powstała w szwedzkiej Skanii i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995. Inicjatywa szybko spotkała się z dużym zainteresowaniem wielu regionów europejskich, które dbają o to, aby zaoferować mieszkańcom oraz turystom wyborną w smaku, wyjątkową regionalną żywność. Aktualnie sieć zrzesza 46 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. Ponieważ dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem dziedzictwa kulturowego, Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego tworzy wizerunek i promuje region. Przyczynia się do rozwoju przedsiębiorczości, tworzy również płaszczyznę do współpracy dla wielu przedsiębiorstw w regionie.

Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze od 2008 roku jest członkiem ogólnoeuropejskiej sieci, w której znajdziemy tradycyjne przetwory, lokalne produkty oraz unikalne dla danego regionu dania.

Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze zaprasza:

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

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

Przynależność do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego daje prawo do używania logo Sieci (z nazwą danego regionu), umieszczenia informacji o przedsiębiorstwie członkowskim na stronie internetowej Samorządu Województwa Mazowieckiego www.mazovia.pl oraz na stronie internetowej Europejskiej Sieci Kulinarnego Dziedzictwa www.culinary-heritage.com, uczestniczenia w imprezach promocyjnych organizowanych przez Samorząd Województwa Mazowieckiego,oznakowania przedsiębiorstw szyldem z logo Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze, oznakowania produktów z użyciem logo Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.

Działające od ponad 10 lat Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Puszcza Kozienicka"skupia swoją uwagę i zaangażowanie na budowaniu marki produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych Ziemi Kozienickiej i województwa mazowieckiego. Zarówno w poprzednim okresie programowania (PROW 2007 - 2013), jak i w obecnym, LGD „Puszcza Kozienicka" podejmowała szereg działań, aby wiedza o produktach lokalnych, tradycji, kulturze oraz dziedzictwie kulinarnym regionu dotarła do jak najszerszej grupy odbiorców. W ramach statutu stowarzyszenia oraz utworzonej w 2015 roku marki „Smaki Ziemi Kozienickiej", LGD „Puszcza Kozienicka zrealizowała szereg projektów komplementarnych, służących promocji produktów lokalnych t.j: warsztaty, wizyty studyjne, wydawnictwa promocyjne, imprezy promocyjne, szkolenia, przygotowanie dokumentacji dotyczącej wpisu produktów na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jak również członków do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.

Zapraszamy serdecznie do odkrywania Ziemi Kozienickiej od kuchni. Do posmakowania naszego kulinarnego dziedzictwa.

Irena Bielawska
Prezes Stowarzyszenia
Lokalna Grupa Działania „Puszcza Kozienicka"

BAR POD SOSNĄ

Bar Pod Sosną od wielu lat wpisuje się w jadłospis mieszkańców Kozienic, jak również zamiejscowych gości.

Znajduje się na terenie malowniczego Ośrodka Rekreacji i Turystyki - Kozienickiego Centrum Rekreacji i Sportu, przy ulicy Bohaterów Studzianek.

Historia baru sięga początku lat sześćdziesiątych. Właścicielem lokalu było przedsiębiorstwo GS (Gminna Spółdzielnia). W latach dziewięćdziesiątych nastąpiła zmiana właściciela, którym został należący do Gminy Kozienice, Ośrodek Sportu i Rekreacji w Kozienicach. Wtedy też rozbudowano lokal o część gastronomiczną, w tym większą część konsumpcyjną oraz zapleczową.

Następnie w grudniu 1991 roku lokalem zaczęły zarządzać osoby prywatne - doświadczone lokalne kucharki, które postanowiły połączyć siły i zamiłowanie do gotowania. Od tamtej pory Bar Pod Sosną zaspokaja kulinarne i biesiadne potrzeby mieszkańców Kozienic i przyjezdnych oraz cieszy się niesłabnącą popularnością.

Obecnie lokal prowadzą dwie osoby: Bogusława Szewczyk oraz Anna Rożek.To już następne pokolenie, ciągle w tych samych rodzinach, które stoi na straży nie tylko jakości dań regionalnych, serwowanych w lokalu, ale także dobrego, domowego smaku.

W menu znajdziemy tradycyjne potrawy regionalne. Domowe, smaczne i proste dania, które od pokoleń przyrządzane były przez nasze babcie i mamy.

„Tak naprawdę od około 30 lat serwujemy to samo menu, ponieważ dania stale cieszą się ogromną popularnością" - twierdzą właścicielki. „Sekretem jest kuchnia opalana węglem - serce tego lokalu. To ona nadaje smak i jakość naszym daniom".

Kontakt:

„Bar pod Sosną"
Bogusława Szewczyk,
Anna Rożek
ul. Bohaterów
Studzianek 26,
26-900 Kozienice
tel. +48 614 66 23
barpodsosna@o2.pl

BAR POD SOSNĄ

Niewątpliwie specjalnością baru są kotlet kozienicki oraz placki po węgiersku - ogromne placki ziemniaczane, polane sosem na bazie mięsa, warzyw i pomidorów, podawane z surówką. Wszystkie potrawy gotowane są według starych i sprawdzonych receptur, tylko z regionalnych produktów.

Lokal dysponuje trzema salami dla 100 osób oraz w sezonie letnim tarasem dla 50 osób.

W ofercie znajdziemy nie tylko codzienne obiady, ale również organizację przyjęć okolicznościowych wszelkiego rodzaju czy wyżywienie dla grup zorganizowanych.

W 2018 roku Bar Pod Sosną zdobył tytuł Mistrza Smaku w powiecie kozienickim, w konkursie organizowanym przez „Echo Dnia" - w kategorii „Bar / Jadłodajnia Roku".

PIEKARNIA A. NERCZ - J. NERCZ S.C.

Piekarnia A. Nercz - J. Nercz s.c. to firma rodzinna, w której już trzecie pokolenie zaczyna zgłębiać tajniki rzemiosła piekarniczego. Założycielem firmy jest mistrz piekarstwa Stefan Szeliga, który prace w piekarni rozpoczął w 1962 roku.

Usytuowana w Kozienicach, przy ul. Radomskiej piekarnia została uruchomiona przez pana Stefana Szeligę 31.05.1991 roku. Następnie w 1995 roku doszło do założenia spółki cywilnej: Piekarnia Stefan Szeliga - Nercz Andrzej. Do pracy w piekarni zaangażował się przedstawiciel młodszego pokolenia, który postanowił kontynuować tradycje opierając się na sprawdzonych metodach produkcji oraz starych recepturach.W 2005 roku doszło do gruntownej zmiany - senior rodziny – pan Stefan Szeliga osiągnął wiek emerytalny a do spółki przystąpił kolejny członek piekarskiej rodziny, a firma do 2020 roku działała pod nazwą „Piekarnia L. Szeliga - A. Nercz - M. Żarłak" spółka cywilna. Obecnie współwłaścicielami są Andrzej Nercz i jego syn Jakub.

Piekarnia opiera swoją produkcję na tradycyjnych metodach. Przy produkcji nie stosuje się konserwantów i sztucznych polepszaczy – wszystko po to by pieczywo był zdrowe i zgodne z tradycyjną recepturą.

W asortymencie piekarni znajdziemy pieczywo tradycyjne: pszenne, żytnie, pszenno – żytnie, pieczywo prozdrowotne: chleb gryczany, orkiszowy czy bezglutenowyale, jak również pieczywo na specjalne okazje oraz wyroby półcukiernicze. W ostatnim czasie piekarnia poszerzyła swoją ofertę o „galanterię piekarniczą" tj.: blaty do pizzy, pizzerinki, kapuśniaczki. Sporym zainteresowaniem cieszą się też ogromne rogale „rodzinne", wyglądające jak ogromny uśmiech.

Kontakt:

Piekarnia
A. Nercz - J. Nercz s.c.
ul. Radomska 35,
26-900 Kozienice
tel. +48 382 02 34
piekarnia.kozienice@gmail.com

Jednak wyrobem, z którego szczególnie słynie piekarnia jest chleb - „Razówka z Kozienic". W 1989 roku za namową znanego kozienickiego lekarza - dr Grabowskiego, pan Stefan Szeliga wprowadził do oferowanego asortymentu dzisiejszą „Razówkę z Kozienic". Dr Grabowski przekonał właściciela firmy, żeby zaczął wypiekać najzdrowszy, tradycyjny chleb z dodatkiem mąki żytniej z tzw. „grubego przemiału „. Chleb, który był wypiekany na obszarze Ziemi Kozienickiej od dawna. Bazując na recepturze chleba mieszanego razowego oraz na relacjach mieszkańców Ziemi Kozienickiej powstała receptura, która nie zmieniła się do dnia dzisiejszego.

W 2017 roku „Razówka z Kozienic" została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wizerunek „Razówki", jako charakterystyczny dla naszego regionu, został wykorzystany na plakacie dożynkowym w 2013 r oraz w grze planszowej, dotyczącej produktów lokalnych Ziemi Kozienickiej pt. „Kucharz Regionalny". W 2014r. „Razówka z Kozienic" zajęła II miejsce w konkursie Regionalny Znak Jakości organizowanym przez LGD „Puszcza Kozienicka".

Piekarnia angażuje się w różnorodne kampanie społeczne oraz jest inicjatorem „warsztatów pierniczkowych". Aktywnie bierze udział w lokalnych imprezach takich jak dożynki, targi, festyny, festiwale, a także regionalne targi krajowe i zagraniczne.

Sprzedaż wyrobów prowadzona jest w sklepie firmowym usytuowanym w Kozienicach, na ulicy Radomskiej 35, który został oznaczony logiem Szlaku Kulinarnego „Smaki Ziemi Kozienickiej".

PIEKARNIA A. NERCZ - J. NERCZ S.C.

MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Lista Produktów Tradycyjnych

Uprzejmie informuję, że dnia 30 listopada 2017 r., zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2017 r. poz.1168), po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Mazowieckiego

razówka z Kozienic

została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

MINISTER
Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Krzysztof Jurgiel

KAWIARNIA „SŁODKI LENIUCH”

Kawiarnia „Słodki Leniuch” należąca do Zakładu Cukierniczego Krzysztofa Lenarczyka powstała w 2010 roku.

Zakład cukierniczy to firma rodzinna z wieloletnią tradycją. Przygoda z cukiernictwem rozpoczęła się pod koniec lat 60-tych, kiedy to rodzice oraz wójkowie Pana Krzysztofa wpadli na pomysł otworzenia cukierni w Kozienicach. I chociaż w owym czasie nie było łatwo otworzyć działalność gospodarczą,

Kontakt:

Kawiarnia „Słodki Leniuch”
ul. Warszawska 34,
26-900 Kozienice
tel. +48 360 35 67

Krzysztof Lenarczyk Zakład Cukierniczy
ul. Warszawska 52,
26-900 Kozienice
tel. +48 614 66 92

KAWIARNIA „SŁODKI LENIUCH”

upór rodziny Lenarczyków spowodował, że ówczesne władze pozwoliły na przystosowanie pomieszczeń piwnicznych w domu wujka Krzysztofa Lenarczyka - Janka pod działalność cukierniczą. W ten oto sposób powstała spółka Kowalski-Lenarczyk z pierwszym punktem sprzedaży przy ul. Warszawskiej 3 w Kozienicach, który szybko stał się bardzo obleganyną przez klientów cukiernią. Po pewnym czasie spółka została rozwiązana. Dopiero 7 maja 1979 roku Wydział Handlu w Kozienicach wydał zezwolenie na powstanie Zakładu Cukierniczego przy ul. Warszawskiej 52 i tę datę przyjmuję jako początek powstania firmy. Od 1986 roku właścicielem firmy jest Krzysztof Lenarczyk.

W zakładzie cukierniczym oprócz szeregu słodkości w postaci tortów i różnego rodzaju ciast oraz ciasteczek produkowane są tradycyjne lody. W 2014 roku Kawiarnia „Słodki Leniuch” zajęła pierwsze miejsce w plebiscycie „Echa Dnia”na najlepszą lodziarnię w powiecie kozienickim. A w 2019 roku I miejsce w zestawieniu Orły Cukiernictwa 2019.

Jednak ciastem, które jest sybolem nie tylko cukierni, ale i miasta Kozienice jest tradycyjna „Kozieniczanka". Słodki przysmak, którego receptura pochodzi sprzed 50 lat i do dnia dzisiejszego pozostaje niezmieniona. Kozieniczanka to ciasto zwane popularnie przekładańcem luksusowym. Składa się z kilku warstw ciasta przekładanych nie tylko pysznym, lekkim kremem, dżemem, ale również słodkimi rodzynkami.Ciasto bardzo lekkie, troszkę pracochłonne, ale efekt końcowy wynagradza poświęcony mu czas. Początkowo Kozieniczanka była traktowana jako ciasto niezwykle wykwintne a jego produkcja ograniczała się wyłącznie do okresu przedświątecznego. Miało to bezpośredni związek z trudnościami w zdobyciu stosowanych do produkcji ciasta rodzynek.

Dzisiaj Kozieniczanka, uwieńczona czekoladowym logiem z koziołkiem – symbolem Kozienic stanowi wiodący produkt w sprzedaży zakładu oraz kawiarni „Słodki Leniuch".

ZAKŁAD MASARSKI SŁAWOMIRA GRZĘDY

REGIONALNY ZNAK JAKOŚCI

Zakład masarski Sławomira Grzędy prezentuje szeroki asortyment tradycyjnych wędlin, produkowanych według staropolskich receptur bez dodatków oraz konserwantów.

Firma powstała w 2009 roku i od tamtego czasu zyskuje coraz to nowe rzesze klientów.

Od początku istnienia zakład skupia największą uwagę na oferowaniu najwyższej jakości produktów. W ofercie firmy każdy znajdzie „coś dla siebie". Szeroki asortyment mięsa (wieprzowe, wołowe, cielęce, drób), wyroby kanapkowe i garmażeryjne, kiełbasy cienkie, kiełbasy grube, wędzonki oraz wędliny podsuszane.

Wyroby wędliniarskie cechuje przede wszystkim starannie dobrany surowiec, pozyskiwany od najlepszych hodowców, świeżość i doskonały smak. Zaś niepowtarzalna nuta smakowa powstaje dzięki zastosowaniu naturalnych, świetnie dobranych przypraw oraz ścisłej kontroli procesów produkcji.

Wyrobami, z których słynie zakład Pana Słwomira jest Szynka kozienicka oraz Schab. *„Szynka Kozienicka wytwarzana jest według starej, niezmienionej receptury, w oparciu o tradycyjne surowce"* - mówi Sławomir Grzęda. Marynowana w specjalnej mieszance przypraw i ziół, wędzona w dymie z drzew liściastych – urzeka swoim naturalnym smakiem.

Schab natomiast charakteryzuje się ogromną soczystością i delikatnością. Tradycyjny aromat i smak schabu jest uzyskany dzięki dopracowanemu przez lata procesowi peklowania oraz wędzenia. Idealny na ciepło, ale także na zimno, pokrojony na cienkie plasterki zadowala podniebienia nawet najbardziej wymagających klientów.

Kontakt:

Sławomir Grzęda
Zakład Masarski
„Masarnia"
ul. Parkowa 1,
26-902 Grabów nad Pilicą
tel. 692 798 682

Sklep firmowy
ul. Warszawska 5,
26-900 Kozienice

Swoje wyroby Sławomi Grzęda prezentuje podczas różnorodnych festynów i imprez promujących lokalne produkty.

W 2015 roku Zakład masarski Sławomira Grzędy zajął I miejsce w konkursie organizowanym przez LGD „Puszcza Kozienicka" - Regionalny Znak Jakości.

Sprzedaż wyrobów prowadzona jest przez sieć własnych sklepów firmowych. Jednym z nich jest sklep usytuowany w Kozienicach, na ulicy Warszawskiej 5, który został oznaczony logiem Szlaku Kulinarnego „Smaki Ziemi Kozienickiej".

ZAKŁAD MASARSKI SŁAWOMIRA GRZĘDY

ZAKŁAD PIEKARSKO – CIASTKARSKI KOWALCZYK

Zakład piekarsko – ciastkarski państwa Kowalczyków istnieje od ponad 20 lat. To firma rodzinna założona w Grabowie nad Pilicą, która kultywuje znane naszym babkom i prababkom receptury pieczenia chleba.

Historia zakładu rozpoczęła się w 1992 roku, kiedy to Tadeuszowi Kowalczykowi obrodziły zboża i zastanawiał się co zrobić z jego nadwyżką. Kolega, który prowadził sklepy spożywcze powiedział: „Tadek, jakbyś zrobił z tego chleb to bym go od Ciebie kupił". Tadek jako przedsiębiorczy człowiek zbudował piekarnię. Zboża starczyło na tydzień.

Przez następne 20 lat prowadzeniem biznesu zajmowała się żona Krystyna. Dziś o jakość produktów dbają synowie Robert i Dawid. Przez kilkadziesiąt lat działalności mimo rozwoju technologicznego, nadal sercem firmy są piekarze, którzy sprawiają że pieczywo jest rzemieślnicze.

Oferta zakładu jest niezwykle bogata, gdyż zakład wytwarza 20 rodzajów pieczywa. Wśród wypieków znajdziemy nie tylko pieczywo pszenne, żytnie, pszenno – żytnie, ale również wyroby półcukiernicze: drożdżowe i piaskowe.

Jednym z najbardziej znanych produktów, pochodzących z piekarni jest Chleb staropolski.

Recepturę chleba opracował Robert Kowalczyk. Bazując na dawnych, babcinych przepisach stworzył produkt niepowtarzalny, cieszący się bardzo dużą popularnością wśród smakoszy tego zdrowego pieczywa.Chleb staropolski przygotowywany jest na naturalnym zakwasie, bez chemicznych polepszaczy i przyspieszaczy, co podnosi walory odżywcze i zdrowotne wypieku. Podstawowymi surowcami używanymi do jego produkcji są: mąka żytnia, mąka pszenna, drożdże, woda.

Kontakt:

Zakład piekarsko – ciastkarski Kowalczyk
ul. Parkowa 5,
26-902 Grabów nad Pilicą
tel. +48 662 70 63
kowalczyk_piekarnie@op.pl

ZAKŁAD PIEKARSKO – CIASTKARSKI KOWALCZYK

Chleb formowany jest ręcznie i wypiekany w tradycyjny sposób co sprawia, że miękisz jest niezwykle delikatny, a jego skórka złocista i chrupiąca.

W 2007 roku Chleb staropolski otrzymał I nagrodę w konkursie o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego za najlepszy produkt żywnościowy.

Piekarnia aktywnie bierze udział w lokalnych imprezach takich jak festyny produktów lokalnych, dożynki czy targi. Zawsze chętnie pomaga także we wszelkich lokalnych inicjatywach.

Sprzedaż wyrobów prowadzona jest między innymi w sklepie firmowym usytuowanym w Kozienicach, na skrzyżowaniu ulic Warszawska i Marii Skłodowskiej-Curie, który został oznaczony logiem Szlaku Kulinarnego „Smaki Ziemi Kozienickiej".

TÜV
POLSKA
KOWALCZYK
PIEKARNIA

gmina Gniewoszów

WINNICA WIECZORKÓW

Swoją przygodę z winoroślą i winem Paweł Wieczorek rozpoczął, kiedy to w 2005 roku posadził w miejscowości Borek pierwsze 100 krzewów winorośli różnych odmian, aby sprawdzić jakie szczepy będą najbardziej odpowiednie do warunków naturalnych. Przez kilka lat testował odmiany i uczył się jak w profesjonalny sposób uprawiać winnicę i produkować wino o niepowtarzalnym aromacie i smaku. I tak powstała „Winnica Wieczorków", która obecnie zajmuje powierzchnię ponad 2 ha, na której jest posadzone około 7 tysięcy krzewów.

Na terenie winnicy przygotowano uprawy pod rodzaje win białych, czerwonych, a także deserowych. Można tu spróbować odmian na wina białe: Hibernal, Aurora, Bianca, Sibera, Jutrzenka, Seyval Blanc, Muskat Odeski, a także wina czerwone: Rondo i Regent.

Winogrona zbierane są, gdy osiągną odpowiedni stopień dojrzałości. Po zebraniu owoce trafiają do młynka gdzie zostają lekko zmiażdżone i oddzielone od szypułek. W tym etapie powstaje tzw. miazga, która następnie trafia do prasy, w której zostaje wyciśnięty moszcz. Moszcz odstawiany jest na 24 godz. w chłodne miejsce w celu sklarowania. Następnie dodawane są drożdże i w ten sposób rozpoczyna się proces fermentacji, który trwa około miesiąca. Fermentacja odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej, w kontrolowanej temperaturze. Dzięki takiemu procesowi produkcji wina Pawła Wieczorka są świeże i aromatyczne oraz cieszą swoim niepowtarzalnym smakiem. Oprócz win w gospodarstwie wytwarzana jest herbatka z suszu winogronowego, która posiada silne działanie antyoksydacyjne, zwiększając tym samym odporność organizmu.

Winnica należy do Stowarzyszenia Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły oraz do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze. W 2008 roku wina z Winnicy Wieczorków otrzymały Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego za najlepszy produkt żywnościowy w kategorii napoje, zostały również docenione na Konwentach Polskich Winiarzy. W 2019 roku winnica otrzymała

REGIONALNY ZNAK JAKOŚCI

Kontakt:

Winnica Wieczorków
Borek 56,
26-920 Gniewoszów
oraz
Rzeczyca 112,
24-120 Kazimierz Dolny
tel. 798 837 577
www.winnicawieczorkow.pl
winnica.wieczorkow@gmail.com
Wizyta po uprzednim uzgodnieniu.

wyróżnienie w konkursie organizowanym przez LGD „Puszcza Kozienicka" - Regionalny Znak Jakości.

Winnica bierze również udział w projekcie Slow Road, którego partnerem jest Samorząd Województwa Mazowieckiego.

W 2015 roku Paweł Wieczorek założył drugą winnicę w miejscowości Rzeczyca, w gminie Kazimierz Dolny.

Obydwie winnice można zwiedzać turystycznie, odwiedzać na degustacje lub zorganizować na ich terenie imprezę okolicznościową. Chętni mogą zapoznać się także z zapleczem technicznym winiarstwa lub spróbować regionalnych przysmaków z lampką wina. Ponadto na prośbę klientów gospodarz organizuje warsztaty produkcji wina.

WINNICA WIECZORKÓW

REGIONALNY ZNAK JAKOŚCI

PSZCZELARSKA ZAGRODA EDUKACYJNA. RYSZARD SZEWCZYK

Lista Produktów Tradycyjnych

Uprzejmie informuję, że dnia 12 czerwca 2019 r., zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2017 r., poz.1168), po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Mazowieckiego

miód kozienicki

został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Jednym z przedstawicieli środowiska pszczelarzy z obszaru Ziemi Kozienickiej jest Ryszard Szewczyk z Mieściska, który w Regionalnym Związku Pszczelarzy Ziemi Radomskiej pełni funkcję Prezesa Koła w Gniewoszowie.

Rodzina Ryszarda Szewczyka od lat jest związana z pszczelarstwem. Pasiekę posiadał dziadek pszczelarza, w której Ryszard się wychował. Niestety późniejsza praca zawodowa spowodowała, że Ryszard Szewczyk na wiele lat porzucił pszczelarstwo. Obiecał sobie jednak, że wróci do swej pasji na emeryturze. I jak powiedział tak zrobił.

Na początku pasieka składała się z kilku rojów. Jednak stale się rozrastała. Dzisiaj pasieka liczy 50 rodzin, które podzielone są na 3 grupy. Pierwsza z nich tworzy pasiekę stacjonarną, umiejscowioną w zagrodzie. Druga usytuowana jest nad Wisłą. Trzecia zaś stanowi pasiekę wędrowną, co oznacza, że pszczoły są przewożone na pożytki, w celu pozyskania miodów gatunkowych i produktów pszczelich. W ten sposób zwiększa się asortyment miodu.

W 2017 roku w ramach naboru grantowego pt." Budowa lub przebudowa ogólnodostępnej i niekomercyjnej infrastruktury turystycznej, rekreacyjnej lub kulturalnej" Ryszard Szewczyk pozyskał dofinansowanie z LGD „Puszcza Kozienicka" na utworzenie Pszczelarskiej Zagrody Edukacyjnej.

Kontakt:

Pszczelarska Zagroda Edukacyjna. Ryszard Szewczyk
Mieścisko 1,
26-900 Gniewoszów
tel. 503 089 020
zagrodapszczelarska@op.pl
Wizyta po uprzednim uzgodnieniu.

Miód kozienicki
MIÓD
RZEPAKOWY
NEKTAROWY
PASIEKA
Miód z Czarnolasu
MIÓD
LIPOWY
NEKTAROWY
Miód kozienicki
MIÓD
WIELOKWIATOW
MIÓD
WIELOKWIA
Miód kozienick

PSZCZELARSKA ZAGRODA EDUKACYJNA. RYSZARD SZEWCZYK

Zagroda to magiczne miejsce, w którym zarówno dzieci, jak i dorośli mogą nacieszyć się nie tylko naturą, ale przede wszystkim dowiedzieć się o pracy pszczelarza, życiu pszczół i roślinach miododajnych.

Tu można także obejrzeć filmy o życiu w pasiece oraz stary i nowy sprzęt pszczelarski, jak również posłuchać pszczelej „muzyki". Dodatkowo można zobaczyć królową i zastępy robotnic, hoteliki, w których mieszkają murarki a nawet zrelaksować się w domku do apiterapii.

Każdy spróbować może smakowitego miodu, pyłku, pierzgi oraz posiedzieć przy ognisku, zjeść kiełbaskę i posłuchać wspaniałych opowieści pszczelarza. Można także zaopatrzyć się w produkty z pasieki, które mają właściwości odżywcze oraz lecznicze m.in. miód rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, lipowy, faceliowy, gryczany oraz pyłek, pyłek w miodzie, pierzgę, plaster dziewiczego wosku z miodem czy świece z wosku.

Zagroda przyjmuje osoby indywidualne oraz grupy. Ponadto Ryszard Szewczyk angażuje się w różnorodne kampanie społeczne, prowadzi warsztaty w szkołach oraz bierze aktywny udział w lokalnych imprezach.

W 2019 roku „Miód kozienicki" został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W tym samym roku Pszczelarska Zagroda Edukacyjna Ryszarda Szewczyka zajęła I miejsce w konkursie organizowanym przez LGD „Puszcza Kozienicka" - Regionalny Znak Jakości.

RESTAURACJA „STARA KUŹNIA”

Restauracja mieści się w otoczonej sadami jabłkowymi miejscowości Magnuszew, zaledwie 30 metrów od głównej drogi nr 79 Warszawa-Sandomierz.

Nazwa restauracji nie jest przypadkowa, ponieważ lokal znajduje się w odrestaurowanym, starym budynku kuźni. Historia Starej Kuźni sięga lat powojennych, kiedy to została pobudowana dla potrzeb okolicznych mieszkańców. Wraz z biegiem czasu usługi kowala odeszły w zapomnienie a wraz z nimi odeszły lata świetności kuźni, a budynek stał wiele lat niewykorzystany. W 2005 roku w zrujnowanych pomieszczeniach zakochała się Danuta Sobczyk, która postanowiła stworzyć przytulne miejsce, zawsze otwarte dla ludzi, w którym każdy zasmakuje w domowym jedzeniu, a co najważniejsze miło spędzi czas. W 2011 roku restauracja przeszła „Kuchenne rewolucje” pod okiem Magdy Gessler. Od 2013 roku właścicielką restauracji jest córka Pani Danuty – Anna Rotuska.

Wyśmienita kuchnia, gościnność, zaangażowanie i profesjonalizm ludzi pracujących w Starej Kuźni sprawia, iż jest to idealne miejsce na spotkania z przyjaciółmi, rodzinne obiady, organizacje różnorodnych spotkań firmowych oraz przyjęć okolicznościowych, jak również odpoczynek podczas drogi. *„W organizacji najróżniejszych uroczystości, jesteśmy niezwykle wszechstronni i elastyczni, dbając przy tym o odpowiedni poziom świadczonych usług. W naszej restauracji nie ma dwóch identycznych imprez. Oferta jest dostosowana do indywidualnych potrzeb naszych gości, dlatego nasza restauracja stale zjednuje sobie nowych zwolenników”* – mówi Anna Rotuska.

Menu restauracji składa się z różnorodnych dań całorocznych oraz sezonowych. To polska kuchnia w autorskim wydaniu. Dzięki wykorzystaniu tylko naturalnych, wyselekcjonowanych produktów

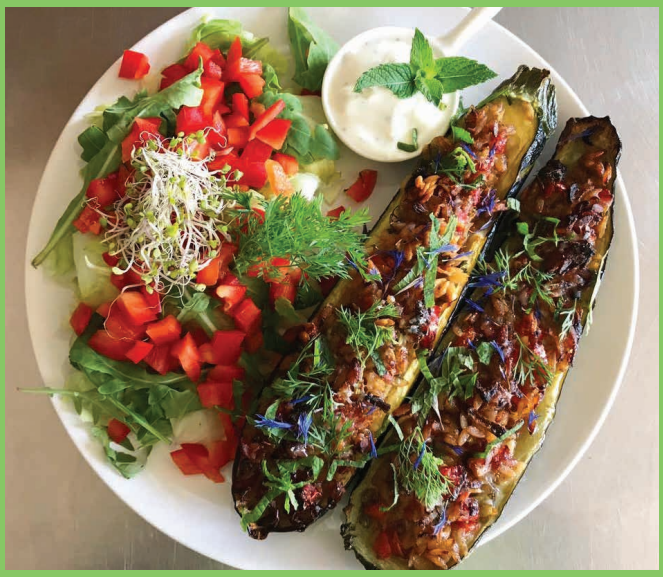
Kontakt:

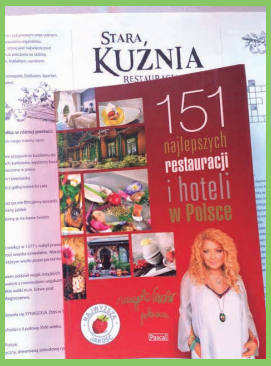
Restauracja
„Stara Kuźnia”
ul. Partyzantów 14,
26-910 Magnuszew
tel. +48 621 72 91,
603 330 114
kuznia@starakuznia.com
www.starakuznia.com

potrawy są lekkie i zdrowe, ale zarazem wierne regionalnym przepisom. Restauracja specjalizuje się także w daniach z dziczyzny, które serwuje sezonowo. Na miejscu można również skosztować specjałów z restauracyjnej wędzarni: wędlin, wędzonego suma, pstrąga, polędwiczki wieprzowej czy serów typu włoskiego.

Jedynym stałym elementem, który dominuje w menu restauracji, ale również i w wystroju są jabłka, ponieważ sadownictwo Ziemi Kozienickiej koncentruje się właśnie w gminie Magnuszew. Niezmiennie od 2011 roku w menu restauracji możemy znaleźć stałe potrawy, które są jej „jabłkową" wizytówką: śledź na chrzanowo-jabłkowej pierzynce, krem z wiejskiego kurczaka z pieczonym jabłkiem i śmietanką, Kociołek Kowala wysadzany w piecu, szarlotka, świeżo wyciskany sok jabłkowy, „Mojito Magnuszew" oraz kładziochy z okrasą.

RESTAURACJA „STARA KUŹNIA”





Restauracja może się również pochwalić wieloma wyróżnieniami: wyróżnienie w przewodniku 101 najlepszych restauracji i hoteli w Polsce 2014/2015, wyróżnienie w przewodniku Magdy Gessler - 151 najlepszych restauracji w Polsce 2015/2016, wyróżnienie w przewodniku Poziomki Magdy Gessler 2016/2017, wyróżnienie w przewodniku Poziomki Magdy Gessler 2017/2018.

W 2017 roku Anna Rotuska jako pierwsza kobieta w Polsce otrzymała certyfikat z rozbioru dziczyzny.

Restauracja aktywnie promuje swoją działalność podczas licznych targów kulinarnych m.in.: Master Class Show na Międzynarodowych Targach w Poznaniu, Targi Pyszna Polska we Wrocławiu, Targi Expo Hunting Silesia, Targi Hubertus Expo w Warszawie, Impreza LIVE COOKING w Konstancinie – gotowanie na żywo z Chef'em Józefem Sadkiewiczem.

W 2018 roku Restauracja „Stara Kuźnia” była bohaterem dwóch odcinków programu Agropasja emitowanego na kanale Polsat, jak również odcinka nagranego dla Time2Hunt oraz GunTV.pl. Restauracja bierze również udział w projekcie Slow Road, którego partnerem jest Samorząd Województwa Mazowieckiego oraz aktywnie współpracuje z Siecią Dziedzictwa Kulinarnego Kujawy i Pomorze. Przepisy Restauracji „Stara Kuźnia” zostały kilkukrotnie opublikowane w Magazynie SEZON. Restauracja pojawiła się również na kartach wydawnictwa LGD „Puszcza Kozienicka” pt. „Produkty lokalne Ziemi Kozienickiej”.

REGIONALNY ZNAK JAKOŚCI

GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „OBYKOLE” STANISŁAWA KOWALCZYK

Decyzję o utworzeniu gospodarstwa agroturystycznego Stanisława Kowalczyk podjęła wraz z mężem w 1995 roku. Impulsem była wycieczka zorganizowana przez ODR Radom do gospodarstw agroturystycznych położonych na Warmii i Mazurach. Gospodarstwo „Obykole” było jednym z pierwszych w regionie radomskim. Początkowo na agroturystykę zostały przeznaczone dwa pokoje z łazienką, w kolejnych latach doszły kolejne pomieszczenia.

Dziś do dyspozycji gości jest 5 wyposażonych pokoi, każdy pokój jest z łazienką. W ofercie znajdziemy: 2 czteroosobowe, 1 trzyosobowy i 2 dwuosobowe pokoje, oraz oddzielny aneks kuchenny. Gospodarstwo „Obykole” prowadzone jest całorocznie.

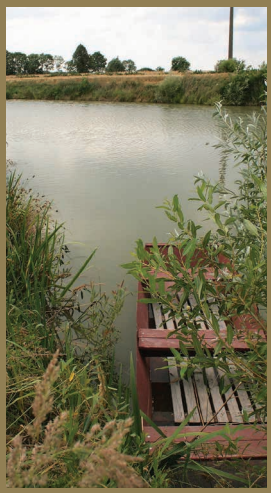
Na terenie posesji znajduje się staw rybny, w którym można wędkować, plac zabaw dla dzieci, miejsce na grilla i ognisko, 2 altany - jedna w ogrodzie, druga nad stawem oraz duży parking. Gospodarze oferują także możliwość skorzystania z rowerów i wędrówek z kijkami do lasu.

Podczas pobytu w gospodarstwie można posmakować domowej, tradycyjnej kuchni, opartej na sezonowych warzywach i owocach. Smakołykiem wyjątkowym są natomiast mleko oraz kozie sery twarogowe i podpuszczkowe, wytwarzane przez gospodarzy ręcznie, metodą tradycyjną.

Kontakt:

Gospodarstwo agroturystyczne „Obykole” Stanisława Kowalczyk
ul. Wiślana 1,
26-922 Sieciechów
tel. +48 621 60 01,
668 929 488
kowalczykstanislawa@gmail.com
Wizyta po uprzednim uzgodnieniu.

GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „OBYKOLE” STANISŁAWA KOWALCZYK



Stanisława Kowalczyk aktywnie uczestniczy w różnorodnych konkursach dotyczących produktów tradycyjnych m.in „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”, „Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego” czy „Najlepszy Produkt Tradycyjny”, w których prezentowała przysmaki, z których słynie jej gospodarstwo.

W 1995 roku gospodarstwo zajęło III miejsce w konkursie zorganizowanym przez ODR w Radomiu na najładniejszą zagrodę. Rok później III miejsce w konkursie na najładniejsze gospodarstwo agroturystyczne. W 2014 roku zdobyło II miejsce w konkursie „Od agroturystyki do turystyki wiejskiej” oraz I miejsce w konkursie Regionalny Znak Jakości, organizowanym przez LGD „Puszcza Kozienicka”. Natomiast w 2016 roku ser „Obykolski” zdobył I miejsce w Mazowieckim Konkursie Serów Zagrodowych.

RESTAURACJA „ZAJAZD PRZY GOŚCIŃCU”

Zajazd przy Gościńcu położony jest przy trasie Kozienice – Puławy (droga krajowa nr 79) w malowniczej i słynącej z leczniczego powietrza miejscowości Garbatka - Letnisko. Restauracja istnieje od 1999 roku. Powstała z pasji i miłości do gotowania właściciela Krzysztofa Sozańskiego.

Obecnie lokal prowadzą dwie osoby: Krzysztof Sozański oraz Mariusz Tomala.

Od lat 90 do dnia dzisiejszego restauracja przeszła kilka zmian. Jednak udało się stworzyć przytulne miejsce, chętnie odwiedzane przez stałych, jak i zarówno nowych gości.

Wnętrze, zaprojektowane i wykończone przez miejscowego artystę rzeźbiarza Mirosława Dziedzickiego, przyciąga swojską atmosferę. Goście mogą spożywać posiłki w jego wnętrzu lub na zewnątrz pod parasolami.

Zajazd to przede wszystkim kuchnia polska, pełna soczystych mięs, aromatycznych zup i przede wszystkim świeżych warzyw. W karcie nie brakuje potraw regionalnych, w tym różnorodnych, przepysznych pierogów. „To najlepsze pierogi w Polsce jak twierdzi wielu naszych gości” - wspomina Krzysztof Sozański.

ZAJAZD PRZY GOŚCIŃCU

Kontakt:

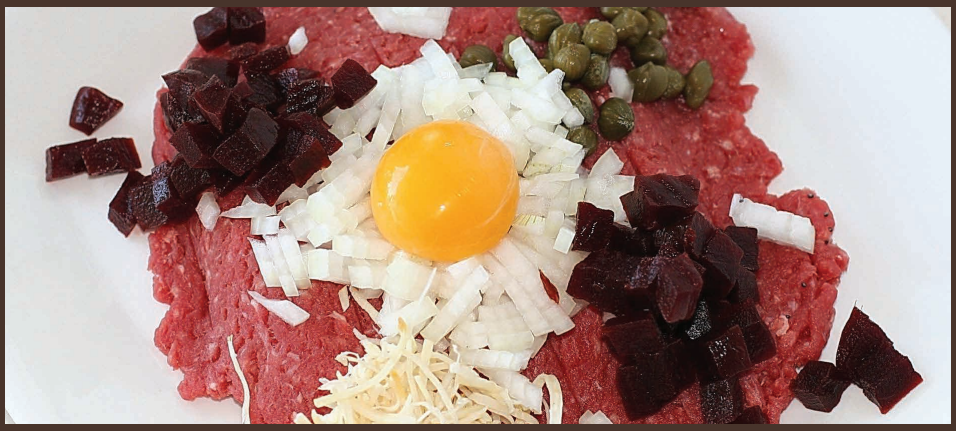
Zajazd przy Gościńcu
ul. Zwoleńska 17,
26-930 Garbatka Letnisko
tel. +48 621 02 84,
601 815 948, 791 168 284
kalbot@op.pl
zajazdprzygoscincu.pl

A jest w czym wybierać! Bo oprócz tradycyjnych pierogów „ruskich", z mięsem czy z kapustą i grzybami, w karcie znajdziemy regionalne pierogi z kaszą gryczaną (kresowe), soczewicą, z serem i kaszą jaglaną. Dla wytrawnych smakoszy są też autorskie pierogi Krzysztofa Sozańskiego z cielęciną i kurkami z sosem z suszonych pomidorów oraz pierogi z sarny i z dzika z sosem kurkowym.

Dodatkowo w restauracji możemy skosztować pieczywo własnego wypieku oraz swojskie wędliny.

W 2001 roku zajazd został uhonorowany prestiżową nagrodą czterech Widelcy w rankingu „Rzeczpospolitej" – Lukullus w Podróży. Natomiast 2011 roku Zajazd przy Gościńcu został umieszczony w wydawnictwie Samorządu Województwa Mazowieckiego pt. „Restauracje, karczmy i zajazdy Mazowsza".

RESTAURACJA „ZAJAZD PRZY GOŚCIŃCU”



LGD

SMAKI ZIEMI KOZIENICKIE

SMAKI ZIEMI KOZIENICKIE

SMAKI ZIEMI KOZIENICKIE
SMAKI ZIEMI KOZIENICKIE

STOWARZYSZENIE LGD
"PUSZCZA KOZIENICKA"
ul. KOPERNIKA 8/17
26-900 KOZIENICE
tel. 793 864 252, (48) 366 18 99
e-mail: BIURO@LGDKOZIENICE.PL

OPRACOWANIE:
ALEKSANDRA WIECZOREK

W materiale wykorzystano opracowania i informacje przygotowane przez Członków Szlaku Kulinarnego "Smaki Ziemi Kozienickiej"

ZDJĘCIA:
W publikacji wykorzystano zdjęcia pochodzące z archiwum Stowarzyszenia LGD "Puszcza Kozienicka" oraz zdjęcia udostępnione przez Członków Szlaku "Smaki Ziemi Kozienickiej"

KOORDYNATOR SZLAKU KULINARNEGO
"SMAKI ZIEMI KOZIENICKIEJ":
Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania "Puszcza Kozienicka"