

## ECO-STYLE

Targi Produktów Ekologicznych, Tradycyjnych i Naturalnych 2018 w Kielcach zmieniły nazwę, ale odbyły się tradycyjnie – w kwietniu. W targach uczestniczyli członkowie Izby, którzy promowali i sprzedawali swoje produkty. Można było kupić wypieki Marii Siej, popić sokiem z Wiatrowego Sadu. Do pysznych pierogów firmy Kowal bardzo pasowały nalewki Karola Majewskiego, a dla lubiących mocniejsze trunki były wódki regionalne firmy Fur-



rex. Do górskich wódek pasowały sery z Bacówki na Wójciznie. OSM z Głuchowa i OSM z Bychawy chwaliły się produktami ze znakiem „Jakość Tradycja”. Pachnące przetwory warzywne sprzedawał Ogródek Dziadunia, a Kazimierz Cieśla – swój najlepszy, bo nagrodzony „Perłą” chrzan. Oddział Mazowiecki Izby reprezentował Wojciech Radzikowski z własnym pieczywem i innymi produktami z Mazowsza. W trakcie targów odbyła się debata związana z realizacją dwóch projektów „Polskie produkty zbożowe gwarancją jakości i smaku” oraz „Polskie mleko gwarancją jakości i smaku” poświęcona produktom nabiałowym i zbożowym.

W sobotę 16 czerwca br. odbył się Piknik Poznaj Dobrą Żywność, organizowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Już po raz drugi był na terenie Warszawskich Wyścigów Konnych na warszawskim Służewcu. Piknik Poznaj Dobrą Żywność to prawdziwe święto polskiej żywności. Od lat cieszy się dużą popularnością wśród członków PIPRIŁ. W tegorocznym uczestniczyli: Bacówka na Majerzu Wojciecha Komperdy, Bar Maria Siej z Lubelszczyzny, Consonni z pysznymi ciastami i lodami. Firmy Eterno, Ogródek Dziadunia, Sedina z Zachodniopomorskiego i Kazimierz Cieśla reprezentowały przetwórców

## Piknik Poznaj Dobrą Żywność 2018

W sobotę 16 czerwca br. odbył się Piknik Poznaj Dobrą Żywność, organizowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Już po raz drugi był na terenie Warszawskich Wyścigów Konnych na warszawskim Służewcu. Piknik Poznaj Dobrą Żywność to prawdziwe święto polskiej żywności. Od lat cieszy się dużą popularnością wśród członków PIPRIŁ. W tegorocznym uczestniczyli: Bacówka na Majerzu Wojciecha Komperdy, Bar Maria Siej z Lubelszczyzny, Consonni z pysznymi ciastami i lodami. Firmy Eterno, Ogródek Dziadunia, Sedina z Zachodniopomorskiego i Kazimierz Cieśla reprezentowały przetwórców



owocowo-warzywnych. Był miód – Bartnik Żuromiński, były pierogi – Kruczata Smaku, pieczywo – Piekarnia Ratuszowa. Nie zabrakło nabiału, przywieźli je OSM z Głuchowa i OSM z Bychawy. Były też wyroby alkoholowe – piwa: Browar Edi, Browar Koreb, Browar Kormoran, Nalewkareria „Longinus” z nalewkami oraz Vin Kon z winami i cydrem. Pracownia Witraży i Biżuterii Artystycznej „Galda”, Danuty Charytoniuk reprezentowała rękodzieła.

## Browariada i Festiwal Smaków 2018

Po raz pierwszy Expo Mazury w Ostródzie zorganizowało jedne targi pod nazwą „Festiwal Smaków – Browariada”, które do tej pory były oddzielnymi imprezami. W tym roku organizatorzy, chcieli stworzyć wydarzenie wyjątkowe, które nie tylko miało przybliżyć odwiedzającym ofertę regionalnych producentów piwa, ale też zaprezentować skarby kulinarne Warmii i Mazur oraz innych regionów Polski.

Początek sierpnia był upalny. W przeszklonych targowych halach trudno było wytrzymać i wystawcom,



i konsumentom. Kupujący woleli przebywać nad wodą niż w halach targowych. Dopiero po południu odwiedzali targi. Z Izby w imprezie wzięło udział tylko pięć firm. Były to: Ogródek Dziadunia, LAZUR – Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych, Oddział Mazowiecki PIPRIŁ i VIN KON.

## Dożynki Prezydenckie 2018

Już po raz ósmy Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego została zaproszona do udziału w Dożynkach Prezydenckich w Spale, w dniach 15-16 września br.

Kiermasz produktów tradycyjnych i regionalnych – można je było sprzedawać – prezentował się okazale. Brali w nim udział producenci zrzeszeni w PIPRIŁ, wytwarzający produkty ze znakiem „Jakość Tradycja”.





Najliczniej były reprezentowane mleczarnie z różnych zakątków Polski: FZZPM w Polsce ZUH ROBICO, LAZUR – Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych, OSM Bychawa, OSM Głuchów, OSM Łowicz, OSM Włoszczowa, Spółdzielnia

Mleczarska w Rospudzie, SSM Jana ze Śremu. Można było napić się piwa regionalnego w browarach Edi i Koreb, w Furexie były alkohole bardzo procentowe. Pyszne pierogi i wędliny można było zjeść i kupić w Przedsiębiorstwie Przemysłu Mięsnego Taurus. Ogródek Dziedunia przyjechał do Spały ze Śląska, a Semco z olejami tłoczonymi na zimno z Wielkopolski. Stoisko firmy Polder zwracało uwagę fontanną z kajmaku. Wiatrowy Sad zaprezentował różnorodność soków, zaś Uzdrowisko Busko-Zdrój S.A. – wodę mineralną i kosmetyki produkowane na bazie tej wody. Duże zainteresowanie łą-



komczuchów wzbudził gigantyczny kocioł pełen gulaszu z dzika, przygotowany przez Teatr Kulinaryny. Teatr została zaproszony, a dzik dostarczony przez Polski Związek Łowiecki, którego okazałe stoisko przyciągało uwagę dorosłych i dzieci.

Drugi dzień, niedziela, był pełen wrażeń – uroczystości dożynkowe, pokaz nagrodzonych wieńców, występ Mazowsza. W godzinach popołudniowych Kiermasz odwiedzili Prezydent RP z Małżonką. Obeszli wszystkie stoiska, rozmawiali, próbowali i kupowali. A wystawcy fotografowali, fotografowali...

## Smaki Regionów 2018

Przed członkami Izby są jeszcze tegoroczne targi Smaki Regionów, które odbędą się w dniach 29.09.–1.10.2018 na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich w pawilonie 3A. W trakcie targów – 30 września – będzie Wielki Finał konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów. Prawie w tym samym terminie, bo 1-4.10 br. są targi Polagra Tech, Polagra Gastro i Taropak.

## LUBELSKIE – NOWY ODDZIAŁ REGIONALNY PIPRIŁ

W kwietniu br. odbyło się w Lublinie spotkanie, na którym został powołany Lubelski Oddział Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Obecni na spotkaniu członkowie Izby wybrali spośród siebie władze Oddziału.



Do zarządu PIPRIŁ Oddziału Lubelskiego weszli: Tomasz Solis – prezes Zarządu, Wioletta Wilkos – wiceprezes, Członkowie Zarządu: Dorota Sawa, Ludwika Chamera, Tomasz Machoń  
Rada Oddziału to: Bożena Łopuscka, Jolanta Pecio, Mieczysław Janik, Feliksa Gorzkowska, Marek Jurycki.

## ODDZIAŁ MAZOWIECKI

Producenci, zrzeszeni w Oddziale Mazowieckim, są często zapraszani na różnego rodzaju imprezy, wystawy, targi. W ostatnim czasie wystawcy mieli możliwość zaprezentowania swoich produktów – jakościowej żywności tradycyjnej i lokalnej na wielu imprezach. Nie zabrakło produktów wytwarzanych przez producentów z Mazowsza, którzy zaangażowali się w promocję żywności wysokiej jakości.

Jednym z tego typu wydarzeń był XI Siedlecki Jarmark Świętego Stanisława, którego organizatorem był Miejski Ośrodek Kultury w Siedlcach. Tegoroczna edycja odbyła się 11-12 maja. Wśród wyrobów spożywczych producentów z mazowieckiego oddziału były m.in.: nabiał z Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej z Siedlec, pieczywo z Piekarni Ratuszowa Radzikowscy w Siedlcach, olej rzepakowy Franciszka Keslera, nalewki z Nalewkarni Longinus, pierniki ze Spółdzielni Socjalnej Ziola Siedleckie, miody z pasieki Pachniczówka, sery podpuszczkowe Agnieszki Piętki oraz sery kozie z gospodarstwa Eko na Szerokim. Nie zabrakło rękodzieła i przepięknych haftów Heleny Długoleckiej, która uatrakcyjniła swoje stoisko warsztatami z rękodzieła.

Kolejnym wydarzeniem, w którym uczestniczyli producenci Oddziału Mazowieckiego był Piknik Poznaj Dobrą Żywność na Służewcu. Odwiedzający stoiska mieli okazję skosztowania oraz zakupu konfitur z firmy rodzinnej Eterno, pieczywa z Piekarni Ratuszowa w Siedlcach oraz nelewk z Nalewkarni Longinus, a także oleju rzepakowego Franciszka Keslera.

Słoneczny lipiec zaczęliśmy w Węgrowie, gdzie Muzeum Zbrojownia na Zamku w Liwie oraz Lokalna Organizacja Turystyczna Wielki Gościniec Litewski podczas V Międzynarodowego Turnieju Smaków zorganizowali



kiermasz produktów regionalnych, sztuki ludowej i rzemiosła. Liczna grupa producentów wystawiła się na tej imprezie reprezentując regionalną żywność z Mazowsza: firma Bekon z Radomia,

Grzegorz Odalski (Czosnek Latowicki), Nalewkarnia Longinus, Pasieka Pachniczkówka, Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy, Spółdzielnia Socjalna Ziola Siedleckie, Franciszek Kesler, Skarby-Natury, Eterno.

Sierpień oraz wrzesień to czas licznych dożynek i imprez lokalnych. Jednak nie zabrakło czasu na udział we wspólnych imprezach takich jak: Dni z Doradztwem Rolniczym w Siedlcach, Mazowieckie Święto Chleba w Węgrowie, Rodzinny Piknik w Wawrze, Dożynki Województwa Mazowieckiego w Sierpcu.

Oddział Mazowiecki dba o poszerzanie grona swoich członków. Miło nam poinformować że w sierpniu br. do Oddziału przystąpiła pani Agnieszka Piętka z gm. Osieck. Sery Zagrodowe to rodzinne gospodarstwo rolne, które prowadzi produkcję mleka.

## Wyjazd studyjny

W sierpniu (9-10.08. br.) Oddział Mazowiecki zorganizował wyjazd studyjny dla Członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza, członków oddziału i zaproszonych gości. Przedsięwzięcie to było realizacją zadania ogłoszonego przez Samorząd Województwa Mazowieckiego pod tytułem: „Wizyta studyjna u producentów należących do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze”, który działał do współfinansował.

W wyjeździe i spotkaniach „na trasie” udział wzięli producenci, członkowie Sieci, i przedstawiciele instytucji popularyzujących wiedzę dotyczącą żywności regionalnej i naturalnej, dziedzictwa kulinarnego, turystyki oraz roli tej żywności w dietetyce. Celem spotkań była integracja członków Sieci oraz wymiana wiedzy praktycznej dotyczącej wytwarzania żywności metodami tradycyjnymi. Omawiane tematy dotyczyły również promocji, sprzedaży. Wymieniano doświadczenia, dyskutowano.

Podróż rozpoczęła się w Gościńcu Goździejewskim w Kątach Goździejewskich Drugich u Bogusławy Retekowskiej, w malowniczej zagrodzie edukacyjno-kulinarnej należącej do szlaku Wielkiego Gościńca Litewskiego. Tutaj poznali się wszyscy uczestnicy i rozpoczęli dyskusję – trwającą przez cały wyjazd – na tematy związane z kulinariami i dziedzictwem kulinarnym. Wizytujący próbowali potraw regionalnych przygotowanych przez gospodarzy.

Degustację zakończyła Dębska Kawa Żołędziówka, pijana niegdyś przez Fryderyka Chopina.

Kolejnym miejscem wędrowki był Zakład Przetwórstwa Ekologicznego Mleka Koziego w Rososzy gm. Ceglów. Uczestnicy wyjazdu obejrżeli hodowlę kóz i próbowali wyrobów z mleka koziego: sery, twarogi i mleko kozie. Gospodarstwo posiada certyfikat ekologicznej produkcji.

Podróżując w stronę Restauracji Zaścianek Polski, odwiedzili Jeruzal, czyli wieś Wilkowyje z serialu „Ranczo”. Właścicielka regionalnej restauracji w Siedlcach, Bożena Polak-Stojanowa, opowiadała o regionalnych potrawach, które można zjeść w jej restauracji.

Kolejnym etapem podróży było Muzeum Ziemiaństwa w Dąbrowie, prowadzone przez Muzeum Regionalne w Siedlcach. W tym malowniczym miejscu, z odrestaurowanym zespołem pałacowo-dworskim, dyrektor Sławomir Kordaczuk opowiedział historię zespołu i ludzi, którzy tu żyli. Nieopodal Dąbrowy, w Sarnakach, znajduje się Gospodarstwo Państwa Zawistowskich, którzy prowadzą ekologiczny sad i przetwarzają owoce na nalewki, ocet jabłkowy oraz przepyszną szarlotkę. Wieczór i noc spędziliśmy w zabytkowym Dworze Mościbrody. Było ognisko i rozmowy, a potrawą wieczoru był Karp Dworski pieczony z cebulką.

Kolejny przystanek na trasie to Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy w Siedlcach. Wojażujący poznali ponad 80-letnią historię zakładu opowiedzianą przez Wojciecha Radzikowskiego, współwłaściciela piekarni. Goście smakowali chleby razowe żytnie na zakwasie: Razowy Ratuszowy i Razowiec Marszałkowski z Siedlec. W saloniku piekarni dyrektor Kazimierz Porębski przedstawił prezentację dotyczącą Sieci Dziedzictwa Kulinarnego, a Andrzej Siemaszko, reprezentujący Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego, portal turystyczno-kulinarny [www.smakipolski.eu](http://www.smakipolski.eu).

