



Poznaj piękno mazowieckiej wsi z „WIEŚCIAMI z Mazowsza”

Przez cztery lata na antenie regionalnej telewizji, a w tym roku w internecie pokazujemy, jak zmieniła się mazowiecka wieś. Projekt „WIEŚCI z Mazowsza” ma przybliżyć mieszkańcom naszego regionu sprawy ważne dla terenów wiejskich i małych miejscowości. Z kamerą docieramy wszędzie tam, gdzie dzieje się coś ciekawego, a pełni pasji ludzie realizują swoje marzenia. Pokazujemy jakie projekty i inwestycje udało się zrealizować dzięki środkom unijnym. Rozmawiamy z mieszkańcami, samorządowcami i wszystkimi ludźmi, którym mazowiecka wieś jest bliska. Projekt „WIEŚCI z Mazowsza” realizowany jest przez Agencję Rozwoju Mazowsza na zlecenie Samorządu Województwa Mazowieckiego.

Z kamerą przez Mazowsze, czyli gdzie byliśmy ostatnio

Owoc Wysoczyn, powiat otwocki

Nie od dziś wiadomo, że w „grupie siła”, dlatego producenci rolni z terenu naszego województwa tworzą grupy producenckie, dzięki którym łatwiej im rozwijać swoją działalność i zwiększyć konkurencyjność na rynku. Z naszą filmową ekipą odwiedziliśmy grupę producentów rolnych z powiatu otwockiego, przetwórnictwo owoców Owoc Wysoczyn sp. z o.o. Jej prezes **Mirosław Kabała** opowiedział nam o początkach działalności i o planach na przyszłość. Grupa, założona początkowo przez 39 osób, liczy obecnie 66 członków, którzy są właścicielami 350 hektarów. Głównym produktem, który jest importowany na cały świat, są jabłka. Grupa dysponuje komorami chłodniczymi do przechowywania 4 000 ton tych owoców, taśmami do ich mycia i pakowania. Członkowie grupy to właściciele okolicznych sadów o wielkości od 3 do 10 hektarów. Dzięki współpracy, nawet małe gospodarstwa mają szansę na rozwój i zysk.

Wymysły, powiat makowski

Słynny Szczupak z Orzycy przywiódł nas do miejscowości Wymysły



Zwycięskie zdjęcie Agnieszki Szumskiej w konkursie „Miejsce na weekend”



Szczupak z Orzycy Elżbiety Kaczorek nie tylko pięknie wygląda, ale i niesamowicie smakuje

w powiecie makowskim. To tutaj mieszka pani **Elżbieta Kaczorek**, która otrzymała za szczupaka Laur Marszałka. Pasję pani Elżbiety do przyrządzania ciekawych i przepysznych potraw odkryła pani **Małgorzata Bielawska** z Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Krasnosielcu i namówiła ją do wzięcia udziału najpierw lokalnym konkursie kulinarnym, a potem w wojewódzkim o Laur Marszałka. Przyrządzony przez panią Elżbietę szczupak jest niezwykle oryginalnym i pysznym daniem z tej części Mazowsza. Konkurs o Laur Marszałka

Województwa Mazowieckiego organizowany jest cyklicznie i ma na celu promocję najlepszej, najzdrowszej i tradycyjnej żywności wytwarzanej w naszym regionie.

Joniec, powiat płoński

Naszą trasę po Mazowszu zakończyliśmy w pięknie położonym nad rzeką Wkrą Jońcu. Można powiedzieć, że było to zakończenie bardzo huczne, bo spotkaliśmy się z Młodzieżową Orkiestrą Dętą OPS Joniec, tegorocznym gospodarzem konkursu na Najlepszą Orkiestrę Dętą Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich. O powstaniu orkiestry, kształceniu kolejnych pokoleń muzyków i pasji pracy z młodzieżą opowiedział nam kapelmistrz **Benedykt Cezary Celian**. O swojej dziesięcioletniej przygodzie z orkiestrą z pasją opowiedziała nam saksofonistka **Wioleta Oldakowska**. Spotkaliśmy się też z wójtą gminy **Markiem Czerniakowskim**. Orkiestra to miejsce,

w którym grają niekiedy całe rodziny, gdzie nawiązują się przyjaźnie na całe życie i gdzie kształtuje się charakter i samodyscyplina. A jeśli jeszcze orkiestra odnosi sukcesy poparte

nagrodami, to już naprawdę można powiedzieć, że jest w orkiestrach dętych ogromna siła. Tak jak w Jońcu. W tym roku też stanęli na podium. Gratulacje!

A na naszym facebookowym profilu zakończyliśmy konkurs pt. „Miejsce na weekend”, oczywiście na Mazowszu! Dostaliśmy mnóstwo przepięknych zdjęć z różnych zakątków naszego regionu. Nagrodę główną zdobyła pani **Agnieszka Szumańska**, a nagrodę publiczności pani **Anna Wojnowska**. Gratulacje!



W Młodzieżowej Orkiestrze Dętej OSP Joniec można rozwijać swoje pasje, kształtować charakter i zawierać przyjaźnie na całe życie



Nagrodzone przez publiczność zdjęcie Anny Wojnowskiej w konkursie „Miejsce na weekend”

Wszystkie odcinki „WIEŚCI z Mazowsza” można obejrzeć na specjalnie dedykowanym kanale YouTube o tym samym tytule. Zachęcamy także do odwiedzenia naszego profilu na Facebooku, na którym oprócz bieżących odcinków audycji, zamieszczamy informacje o najważniejszych wydarzeniach w regionie oraz organizujemy konkursy z nagrodami. Połub nas!



Mazowsze.
serce Polski



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



Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich wspiera produkty tradycyjne, lokalne i ekologiczne

Żyjemy w czasach, które charakteryzuje ogromny pośpiech i wysokie uprzemysłowienie. Unifikacja wdarła się także w obszar produkcji spożywczej – w marketach i dyskontach spotykamy się z taką samą żywnością nawet podobnie układaną na półkach sklepowych, niezbyt często wczytując się w jej skład, receptury wytwarzania czy miejsce pochodzenia.

Na przeciwnym biegu nie żywności przemysłowej produkowanej przy zastosowaniu dodatków funkcjonalnych

rajać się to, co najcenniejsze, przekazywać kolejnym pokoleniom.

Produkt lokalny to najczęściej wyrób lub usługa, z którą utożsamiają się mieszkańcy regionu. Jest on produkowany w sposób nieprzemysłowy, niemasowy, z surowców lokalnych lub przy użyciu lokalnych metod wytwarzania. Produkt lokalny to także produkt, który dla mieszkańców danego regionu jest codzienny, pospolity, natomiast dla osób z zewnątrz stanowi coś wyjątkowego i specyficznego.

Sformułowanie „lokalny” czy „produkt lokalny” jest używane potocznie i nie zostało zdefi-

wytworzony i w powiatach przyległych.

Produkt regionalny to produkt, który wyprodukowa-

w określonym regionie. Często mówiąc o takich produktach używa się określeń związanych z położeniem na mapie danego terenu np. produkt regionalny z Kurpi Białych, z Podlasia, z Wielkopolski czy górski z Podhala. Produkt regionalny, ma także precyzyjne określenie w regulacjach

prawnych dotyczących artykułów

czym region nie musi być regionem w sensie geograficznym, tylko oznacza obszar, z którym związane jest wytwarzanie produktu.

Produkt tradycyjny, jest wytwarzany tradycyjnymi metodami i z tradycyjnie używanych surowców. Określenie „tradycyjny” jest używane w europejskich i krajowych aktach prawnych i ich szczegółowe definicje nieznacznie różnią się od siebie. Produkt tradycyjny może, ale nie musi być powiązany z regionem. Co ważne, to tradycyjna metoda może zostać zmodernizowana bez pogorszenia jakości produktu. Są to przypadki zastąpienia ręcznego mieszania, ubijania, krojenia współczesnymi mechanicznymi narzędziami, przy zachowaniu końcowego efektu tak jak w przypadku pracy ręcznej.

Produkty ekologiczne to produkty, które powstają z płodów rolnych rolnictwa ekologicznego i przetwarzane są zgodnie z ekologicznymi metodami produkcji. Rolnictwo ekologiczne to taki sposób gospodarowania, w którym nie stosuje się chemicznych środków ochrony roślin ani chemicznych nawozów, tak jak w rolnictwie konwencjonalnym, natomiast używa się środki naturalne. Każde gospodarstwo podlega kontroli jednostek certyfikujących (ich lista znajduje się na stronie Ministerstwa Rolnictwa), posiada specjalny certyfikat i jest uprawnione do oznaczania swoich produktów znakiem rolnictwa ekologicznego stosowanym w Unii Europejskiej.



Niepowtarzalny smak tradycyjnych wędlin na długo pozostaje w pamięci



Dzięki KSOW organizowane są liczne targi i szkolenia dotyczące produktu regionalnego i tradycyjnego

służących polepszeniu cech organoleptycznych i trwałości wyrobów stoi tzw. żywność o podwyższonej jakości. Żywność określana przymiotnikami „lokalny”, „tradycyjny”, „regionalny”, „ekologiczny”. Nic dziwnego, że Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich w swojej codziennej działalności stara się właśnie na takie produkty zwracać uwagę, takich produktów poszukiwać i takie produkty promować. Wszak region, powinien dbać o swoje dziedzictwo kulinarne sta-

niowane w aktach prawnych. Można przyjąć, że produkt lokalny to produkt wyhodowany czy wytworzony w okolicy. Określenie lokalny w przepisach prawnych pojawia się w „Rozporządzeniu MRiRW z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej” (z późniejszymi nowelizacjami), gdzie zostało sprecyzowane, że wytworzony produkt może być sprzedawany „lokalnie”, czyli w województwie, gdzie został



Proces tworzenia sera niezmiennie wzbudza zainteresowanie wśród zwiedzających



Mazowsze.
serce Polski



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Materiał opracowany przez Agencję Rozwoju Mazowsza S.A.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

SMAK EKOLOGICZNEJ ŻYWNOSCI

Czego nie wolno używać w gospodarstwie ekologicznym? Co spożywać zimą, by uzupełnić niedobory witaminy D? Co to jest kompost? To tylko przykładowe pytania, z którymi zmagali się uczestnicy konkursu „Smak ekologicznej żywności”.

Co roku szkoły zgłaszające swoich uczniów robią u siebie preselekcję, a następnie laureaci szkolnego etapu przechodzą do finału odbywającego się w urzędzie marszałkowskim, by zmierzyć się w końcowym teście. Muszą udowodnić, że znana jest im problematyka ekologii — zwłaszcza ekologicznej żywności, ale też zdrowego stylu życia, bazującego na prawidłowym odżywianiu się. — Od trzynastu lat powtarzamy przyjętą metodykę wyłaniania spośród uczniów podstawówek i gimnazjów tych, którzy najbardziej się wyróżniają w przyswajaniu wiedzy o żywności pochodzenia ekologicznego, o zasadach rolnictwa ekologicznego, pozwalającą się prowadzić przez nauczycieli, którzy mają już na ten temat wiedzę — wyjaśnia ideę konkursu **Kazimierz Porębski** zastępca dyrektora departamentu rolnictwa i rozwoju obszarów wiejskich w urzędzie marszałkowskim.

— Myślę, że to dobry sposób na promocję zdrowego trybu życia, odżywiania. Być może spośród tych uczniów wyrosną dobrzy producenci ekologicznej żywności, nie tylko konsumenci. Jak wiem, młodzi ludzie potrafią skutecznie oddziaływać na rodziców — młody człowiek, który co nieco wie, lubi przekonywać później dorosłych, że to, czym żyjemy się w domu, nie służy naszej zdrowotności. Pracujemy właśnie nad tą świadomością.

Do ostatniego etapu konkursu przystąpiło 22 uczniów ze szkół podstawowych i 25 z gimnazjów. Każdy w swojej kategorii wiekowej mierzył się z 33 pytaniami jednokrotnego wyboru oraz trzema pytaniami otwartymi.

Ostatecznie wyłoniono po trzech laureatów w każdej kategorii:

1. szkoły podstawowe:

I miejsce — **Paweł Walczak** — Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w **Mchowie (pow. przasnyski)**,

II miejsce — **Patrycja Starzyńska** — Zespół Szkół Publicznych w **Mrokwie (pow. piaseczyński)**,

III miejsce — **Karolina Suwińska** — Szkoła Podstawowa im. św. Stanisława Kostki w **Lesznie (pow. przasnyski)**;

2. gimnazja:

I miejsce — **Aleksandra Książak** — Publiczne Gimnazjum w **Różanie (pow. makowski)**,

II miejsce — **Klaudia Pogorzelska** — Zespół Szkół w **Sterdyni (pow. sokołowski)**,



Już niedługo I edycja Mazowieckiego Konkursu Serów Zagrodowych

III miejsce — **Justyna Dołęga** — Zespół Oświatowy w **Radomyśli (pow. siedlecki)**.

Nagrodami w konkursie były — za każde I miejsce — tablet, za II — aparat cyfrowy, a za III — smartwatch. Poza tym wszyscy uczestnicy ostatniego etapu wzięli udział w wycieczce do warszawskiego zoo oraz otrzymali grę planszową „M@zowszanie”.

Konkurs „Smak ekologicznej żywności” był elementem Planu Operacyjnego na lata 2016–2017 (etap I — 2016 rok) w ramach Planu Działania KSOW na lata 2014–2020 w części dotyczącej operacji własnych Sekretariatu Regionalnego KSOW w Województwie Mazowieckim.

TARGI REGIONALIA

V edycja Targów Produktów Tradycyjnych i Ekologicznych „Regionalia” to jedno z kilku specjalistycznych targów poświęconych promocji żywności o podwyższonej jakości.

Dzięki rozszerzonej formule wydarzenia i połączeniu z XXI edycją Targów Turystyki i Wypoczynku „Lato” oraz IV edycją targów Agroturystyka można było dotrzeć do szerokiej rzeszy klientów indywidualnych, ale również do sieci handlowych, sklepów, hoteli, restauracji i hurtowni. Ofertę przedstawiało ponad 200 firm. Na odwiedzających czekały degustacje kulinarnych specjalistów. Wystawcy kusili m.in. wybornymi mięsami, chrupiącym pieczywem, słodyczami, aromatycznymi miodami, a także tradycyjnymi przetworami i wyrobami z mleka. Targi odwiedziło kilkanaście tysięcy osób.

Na 150 m² mazowieckiego stoiska grupa 24 wystawców przedstawiła szeroką gamę produktów regionalnych i tradycyjnych. Podczas 3 dni można było poznać bogactwo wyrobów rzemieślniczych, skosztować i zakupić tradycyjnie wypiekany chleb, przetwory przygotowywane według dawnych receptur, sery, wędliny i wyroby garmazeryjne, przyprawy, miody, naturalne soki. Promowano produkty, których receptura oparta jest na bazie naturalnych składników, a wyrób odbywa się według starych receptur sprawdzonych przepisów.

Organizatorzy imprezy co roku zachęcają wystawców i przepro-

wadzają konkurs na Najlepszy Produkt Targów Regionalia. Promuje on wyjątkowe regionalne i lokalne produkty. W tegorocznej edycji w kategorii SKARBY NATURY za najlepszy kefir doceniono Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Siedlcach.

Organizację Targów Produktów Tradycyjnych i Ekologicznych „Regionalia” dofinansowano ze środków pochodzących ze Schematu II Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 — Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich.

Mazowiecki Konkurs Serów Zagrodowych

Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie zorganizował I edycję Mazowieckiego Konkursu Serów Zagrodowych. Współorganizatorem konkursu jest Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie. Konkurs przebiegał będzie dwuetapowo dla producentów indywidualnych (producenci wytwarzający ser na własne potrzeby) i jednoetapowo dla producentów działających w ramach Działalności Marginalnej Lokalnej i Ograniczonej (MOL).

Producenci indywidualni zgłaszali chęć udziału w konkursie poprzez wypełnienie i wysłanie pocztą **Formularza zgłoszeniowego** do właściwego Oddziału MODR. Producenci działający w ramach MOL zgłaszają chęć udziału w konkursie poprzez wypełnienie i wysłanie Formularza zgłoszeniowego na adres: **Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich ul. Skoczyłasa 4, 03-469 Warszawa** — zgłoszenia przyjmowane do **5 grudnia br.** Dnia **14 grudnia br.** odbędzie się w siedzibie Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich finał wojewódzki, podczas którego wyłonieni zostaną laureaci I edycji Mazowieckiego Konkursu Serów Zagrodowych. Uroczysta Gala Konkursu przewidziana jest na drugą połowę grudnia. Szczegółowe informacje na www.mazowieckie.ksow.pl.

Organizację konkursu dofinansowano ze środków pochodzących ze Schematu II Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 — Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich.



Pokazy kulinarne cieszą się ogromnym powodzeniem wśród odwiedzających targi żywności tradycyjnej



Mazowsze.
serce Polski



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Materiał opracowany przez Agencję Rozwoju Mazowsza S.A.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020



W ramach współpracy KSOW z producentami zorganizowaliśmy sześć szkoleń nt. wprowadzania produktów na listę produktów Tradycyjnych.

Odwiedziliśmy:

1. Przyłęk — 17 czerwca
2. Puszcę Mariańską — 21 czerwca
3. Łaguny k. Przasnysza — 30 września
4. Piasecznię k. Kadzidła — 4 listopada
5. Górę Kalwarię — 23 listopada
6. Karniewo — 4 października

W programie każdego szkolenia znalazł się referat „Produkt lokalny i tradycyjny — Lista Produktów Tradycyjnych” i „Identyfikacja produktów tradycyjnych”, a prelegentami byli specjaliści, producenci i etnografowie.

Szkolenia sfinansowano ze środków pochodzących ze Schematu II Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 — Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich.

SZKOLENIA – Produkt lokalny i tradycyjny – identyfikacja i wprowadzenie na Listę Produktu Tradycyjnego



Do Oslo przyjechali specjaliści produktów tradycyjnych z całej Europy

EUROPEJSKA SIĘĆ REGIONALNEGO DZIEDZICTWA KULINARNEGO

Stolica Norwegii gościła uczestników Forum Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, której członkiem jest województwo mazowieckie.

Spotkanie było okazją do wymiany uwag, pomysłów i doświadczeń. Podczas dwudniowego spotkania koordynatorzy regionalni i przedstawiciele zrzeszonych przedsiębiorców z 6 państw (Turcji, Norwegii, Chorwacji, Niemiec, Szwecji, Polski) dyskutowali nad sposobami wzmocnienia marketingowej skuteczności sieci oraz możliwościami pozyskiwania fun-

duszy na poszerzenie działalności. Omówiono także zeszłoroczny i przyszły budżet.

Województwo mazowieckie, oprócz przedstawicieli urzędu marszałkowskiego, reprezentowała grupa mazowieckich przedsiębiorców: Bożena Polak-Stojanova oraz Małgorzata Borkowska — restauracja i sklep „Zaścianek Polski” z Siedlec, Zbigniew Durajczyk —

„Tęczowa Pasięka Zbigniew Durajczyk” ze wsi Cieciszew, gmina Konstancin-Jeziorna oraz Ksenia Majewska — „Nalewki staropolskie” z Warszawy.

Forum Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne w Oslo współfinansowano ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”

Podczas Mazowieckich Dni Rolnictwa (11 czerwca) poznaliśmy laureatów „Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów”. Spośród 60 zgłoszeń w kategorii „Produkt” oraz 4 w kategorii „Potrawa” jury nagrodziło 12 produktów i przyznało 8 wyróżnień. Dostarczone do oceny produkty i potrawy charakteryzowały się tradycją zakorzenioną w kulturze regionu. Podzielono je na kategorie:

- produkt regionalny pochodzenia zwierzęcego,
- produkt regionalny pochodzenia roślinnego,
- napój regionalny;
- inny produkt regionalny,
- część gastronomiczna.

Laureaci

Zwycięskie produkty:

- kaszanka gryczana,
- ser kozi gospodyni Anny,
- miód nektarowy wiśniowy oraz faceliowy,
- galaretkę z czarnej porzeczki,
- chleb pełnoziarnisty,
- buła drożdżowa z kruszonką,
- ciastka z maszynki ze skwarkami,
- laleczki odpustowe,
- lemoniada mniszkowa,
- leśna jeżynówka,
- piwgowka
- twardogę kopytniaki.

W kategorii gastronomia zwyciężyła Restauracja Kugiel z Ostrołęki, która przygotowała Kurpiowską zupę kurkową oraz Kugiel z żeberkiem. Dodatkowo komisja konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2016” 3 produkty — ser turski z Turskiej Doliny, nalewkę nadbużańską mirabelkę Ewy Mitowskiej oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno Krzysztofa Kowalskiego.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów” wpisł się w realizację dwuletniego Planu Operacyjnego na lata 2016–2017 (etap I — 2016 r.) w ramach Planu Działania KSOW na lata 2014–2020 w części dotyczącej operacji własnych Sekretariatu Regionalnego KSOW w województwie mazowieckim.



Coraz więcej osób robi zakupy na targach żywności tradycyjnej



Mazowsze.
serce Polski



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Materiał opracowany przez Agencję Rozwoju Mazowsza S.A.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020