



**Program Budowy i Promocji  
Produktu Lokalnego**

# **Dobro Lokalne**

*katalog produktów lokalnych i rękodzieła  
z obszaru działania LGD „Równiny Wołomińskiej”*

# Dzielmy się „Dobrem Lokalnym”

**Szczęśliwie dobiegł końca realizowany przez LGD „RW” projekt (współfinansowany przez Starostwo Powiatu Wołomińskiego), którego celem było wyłonienie wytwórców oferujących lokalne produkty i usługi oraz stworzenie i wypromowanie Marki na obszarze Powiatu Wołomińskiego. Marki, która przyciągałaby w nasze strony turystów (głównie ze stolicy) – głodnych mazowieckiej wsi i jej nieprzebranych skarbów.**

Projekt „Dobro Lokalne” był realizowany poprzez organizowanie spotkań warsztatowych (stacjonarnych i wyjazdowych) dla najbardziej aktywnych twórców i wytwórców z terenu działania LGD „Równiny Wołomińskiej”. Część z uczestników wzięła także udział w wyjeździe studyjnym do Wiżajn w powiecie suwalskim, znanych jako polski biegun zimna i... sera. Celem wyjazdu było poznanie mechanizmów oddolnego tworzenia Marki Lokalnej i tzw. Dobrych Praktyk.

Tradycja wytwarzania sera w rejonie Wiżajn i Rutki-Tartak przekazywana jest z pokolenia na pokolenie przez gospodynie od niepamiętnych czasów. Świadczą o tym zachowane drewniane formy, które wykorzystywano do wytwarzania sera już ponad 120 lat temu. Jeszcze przed wojną duża serowarnia znajdowała się



*Uczestnicy projektu podczas warsztatów w Rozalinie*



*Część prac lokalnych twórców eksponowanych w Karczmie Rządza*

w gospodarstwie ziemianina Mikołaja Rekosza (teścia Mieczysława Burharda – komandora i kapitana Żeglugi Wielkiej i pisarza). Do dziś pozostały piwnice, w których dojrzewały sery i źródło, z którego brano wodę. Przerabiano tam mleko uzyskane od 100 własnych krów oraz skupowane od okolicznych rolników. Wyrabiano dwa gatunki sera: ser miękki kilkudniowy i ser twardy dojrzewający.

Jesienią 2003 r., za namową władz powiatowych, zwołano zebranie gospodyń z terenu gmin Wiżajn i Rutka-Tartak produkujących sery. Dało to załóżek obecnie działającego Stowarzyszenia „Macierzanka” – Producenci sera podpuszczkowego Wiżajny i Rutka-Tartak. W 2005 r. w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo grupa producentów lokalnych

z gmin Wiżajny i Rutka-Tartak zdobyła Perłę. Natomiast 15 marca 2006 roku produkty lokalne wytwarzane przez grupę producentów z Wiżajn zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych jako: Ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny. W celu oznakowania produktów opracowano i opatentowano logo - znak firmowy.

W maju 2009 roku dziewięciu producentów z Wiżajn otrzymało rekomendację Slow Food Polska. To wyróżnienie gwarantujące wysoką jakość tak składników, jak i efektu końcowego w postaci sera podpuszczkowego. Rekomendacja Slow Food Polska sprawi, że ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny stanie się marką rozpoznawalną na całym świecie. Znak organizacji Slow Food – ślimak – będzie mógł być wykorzystywany przez serowarów również w handlu zagranicznym.

### Rezultaty projektu

Rezultatem realizacji zadania publicznego „Dobro Lokalne” jest stworzenie Marki Lokalnej poprzez wyłonienie wytwórców oferujących lokalne produkty i usługi, stworzenie znaku Marki Lokalnej i wypromowanie jej na obszarze Powiatu Wołomińskiego i LGD „Równiny Wołomińskiej”. Daje to możliwość stworzenia oferty atrakcyjnej pod względem turystycznym i kulinarnym dla turystów z Warszawy i okolic. Efektem projektu jest też wzmacnianie identyfikacji mocnych stron regionu, wyróżników ważnych dla lokalnej społeczności i ukie-



**Uczestnicy projektu podczas warsztatów w Wołominie**

runkowanie działań na wsparcie i rozwój obszaru powiatu wołomińskiego i LGD „Równiny Wołomińskiej”. Zakończony projekt „Dobro lokalne”, jak również niniejszy skromny katalog, są zacznym, który ma pobudzić także innych lokalnych twórców i wytwórców oraz przynieść trwały efekt w postaci dalszego i pełniejszego rozwoju zarówno oferty turystycznej jak i kulturalnej na całym obszarze działania naszej LGD.

**Beata Trojanek  
Wiceprezes LGD  
„Równiny Wołomińskiej”**

## Lokalni wytwórcy:

- Tradycyjne pieczywo z Jadowa** - str. 4
- Malarstwo i wycinanki z Wołomina** - str. 5
- Z wikliny plecione w Tuchlinie** - str. 6
- Kielbasa Palcówka i Szyńka z nogą z Klembowa** - str. 7
- Malowanie na porcelanie w Wołominie** - str. 8
- Tak pachnie chleb w Brańszczyku** - str. 9
- Kreacje i biżuteria gwiazd - z Tłuszcza** - str. 10
- Lato zamknięte w słoiku w Kobyłce** - str. 11
- Drewno żyje w Długosiodle** - str. 12
- Szydełkowy fanatyzm w Lipkach** - str. 13
- Konie jak malowane w Anastazewie** - str. 14
- Jagodowo-orzechowo w Rozalinie** - str. 15
- Z wełny i filcu w Radzyminie** - str. 16
- Miodobranie w Wyszku** - str. 17
- Słodkie anioły z soli w Wójtach** - str. 18
- Wiklina a może papier w Strachówce** - str. 19



**Prezes LGD „RW” Rafał Rozpara i wiceprezes Beata Trojanek podczas jednej z konferencji prowadzonych w ramach programu „Dobro Lokalne”**

**Piekarnia-Cukiernia Jadowska. Mirosław Laska – Jadów**

# Tradycyjne pieczywo

To firma rodzinna założona w 1948 roku przez Bolesława Laskę, dziadka obecnego właściciela Mirosława Laski. Teraz także dzieci pana Mirosława, jako czwarte już pokolenie, pod czujnym okiem ojca stawiają pierwsze kroki w biznesie.

Obecnie firma przechodzi największy rozwój od początku istnienia. Dziś wyroby Piekarni-Cukierni Jadowskiej można znaleźć m.in. w Warszawie, Otwocku, Mińsku Mazowieckim, Siedlcach, Sokołowie Podlaskim, Węgrowie, Nasielsku, Pułtusku, Wołominie, Radzyminie i Wyszkowie.

Pan Mirosław, który w 1983 roku zdobył tytuł Mistrza w rzemiośle piekarstwo, w 2009 roku został odznaczony przez Związek Rzemiosła Polskiego Złotą Oznaką Mistrza za szkolenie uczniów w rzemiośle.

W ofercie firmy znajdziemy pełen asortyment tradycyjnego pieczywa i wyrobów cukierniczych:

**Piętnaście gatunków chleba**, w tym takie z mąki z pełnego przemiału, z pełnego ziarna, pszenne, żytnie, mieszane, pytlowe, razowe, graham...

**Bułki i pieczywo półśładkie**: wrocławska, wiejska, kajzerka, grahamka, z dynią, maślana, Rogal maślany, Bułka maślana, z żurawiną, Chałka

**Drożdżówki**: ze śliwką, marmoladą, budyniem, czekoladą, jabłkiem, serem, porzeczką, makiem

Paluch jogurtowy, Gniazdko poznańskie

**Pączki**: z marmoladą, pudrem i marmoladą, toffi, jogurtem, adwokatem, wiśnią, pomarańczą, Grzebień z truskawką, Preceł

**A także**: Rożek francuski z jabłkiem, Karpátka, Mini pizza, Ciastko półfrancuskie z brzoskwinia, Pasztecik francuski z kapustą, Pasztecik francuski z pieczarką...

**Kontakt:**

**Piekarnia-Cukiernia Jadowska. Mirosław Laska**

Jadów, ul. Zielona Droga 1A

tel.: 25 675 40 64; 604 174 266

e-mail: [biuro@piekarnia-jadowska.pl](mailto:biuro@piekarnia-jadowska.pl)



**Katarzyna Gawdzik i Mirosław Laska z Piekarni-Cukierni Jadowskiej podczas konferencji w Wołominie**



**Produkcja pieczywa w istniejącej od 1948 r. Piekarni-Cukierni Jadowskiej**

Gabriela Czarnecka – Wołomin

# Malarstwo i wycinanki

Pani Czarnecka jest absolwentką Uniwersytetu Warszawskiego (Wydział Profilaktyki Społecznej i Resocjalizacji). Maluje od 1994 r. Preferuje technikę suchych pasteli, a jej ulubione tematy to pejzaże, kwiaty i martwa natura... Jest autorką kilku wystaw indywidualnych w Wołominie i Szczawnie-Zdroju i uczestniczką wielu plenerów malarskich, także międzynarodowych, oraz licznych wystaw zbiorowych i poplenerowych, m.in. w Międzyzdrojach, Unieściu, Darłównku, Poznaniu, Kołobrzegu, Polańczyku, Rzeszowie, Długosiodle, Opatowie, Kotowie, Kuligowie, Jadowie oraz Wystawy Międzynarodowej Police Art 10 w Muzeum Narodowym w Warszawie. Od dziecka interesuje się wycinanką ludową. Stworzyła własną, autorską, koronkową wycinankę z uwzględnieniem motywów ludowych. Prowadzi warsztaty z wycinanki dla dzieci i dorosłych. Jest członkiem Zarządu Głównego Stowarzyszenia Marynistów Polskich w Warszawie.

**Kontakt z Autorką: tel. 502 644 567 , e-mail: czagatpd@tlen.pl**



***Pani Gabriela Czarnecka objaśnia uczestnikom szkolenia w Karczmie Rządu techniki wycinankarskie, którymi się posługuje***



***Motywy ludowe i natura – taka jest tematyka papierowych wycinanek p. Gabrieli Czarneckiej***

**Arkadiusz Najmoła – Tuchlin**

# Z wikliny plecione...



***Na zakupy taki koszyk jest w sam raz...***

Pan Arkadiusz Najmoła z wikliny potrafi wyczarować prawdziwe cudowniki: koszyki, pudełeczka, krzesła, fotele...

**Kontakt z Twórcą: Tuchlin 23, Gmina Brańszczyk, tel. 511 710 145**



**Pan Arkadiusz Najmoła z Tuchlina przy pracy**

Masarnia Jasińscy – Klembów

# Kiełbasa Palcówka i Szynka z nogą

Tradycyjne polskie smaki: mięsa, wędliny i drób to specjalność Masarni Jasińscy z Klembowa. Ich produkty cieszą się uznaniem w całej Polsce, o czym najlepiej świadczą prestiżowe nagrody, które zdobyły klembowskie wyroby. W czym tkwi sekret tego sukcesu? W tradycyjnych recepturach i równie tradycyjnych metodach. Tu nie liczą się koszty, a jakość ostatecznie wytworzonego produktu. Szynka z nogą to szynka bez kości, ze skórą, golonką i nogą. Jest peklowana w solance, sznurowana i wędzona w tradycyjnych wędzarniach drzewem olchowym, a następnie parzona. Parzenie odbywa się w wielkich tradycyjnych kotłach. Szynka z nogą była wielokrotnie nagradzana i zdobyła I miejsce w konkursie o LAUR MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA MAZOWIECKIEGO w 2009 r. Została również nagrodzona GODŁEM PROMOCYJNYM AGRO POLSKA w 2010 r.



**Danuta Jasińska z Klembowa odbiera z rąk prezesa LGD „RW” Rafała Rozpary nagrodę za II miejsce w konkursie kulinarnym projektu współpracy SZREK**



Drugi sztandarowy produkt Państwa Jasińskich - Kielbasa Palcówka - to produkt z mięsa wieprzowego (kawałki szynki) z dodatkiem wyłącznie naturalnych przypraw. Niepowtarzalny smak i aromat kiełbasy uzyskuje się dzięki podwędzeniu jej w tradycyjnej wędzarni, a następnie suszeniu.

Kiełbasa Palcówka otrzymała w tym roku wyróżnienie podczas IX Wystawy Produktów Tradycyjnych i Ekologicznych POLSKIE SMAKI.



**Kontakt:**  
Masarnia Jasińscy  
Klembów  
ul. Żymirskiego 9  
tel. (29) 777 92 00

**Słynne wyroby z Klembowa – Szynka z nogą i Kielbasa Palcówka; na talerzu z prawej także znakomita paszтетowa**

**Danuta Rasińska – Wołomin**

# Malowanie na porcelanie

– Zawsze rysowałam, malowałam, szkicowałam. Nie pamiętam, kiedy się to zaczęło, bo to zawsze było moje ulubione zajęcie – opowiada Danuta Rasińska, autorka obrazków na zastawie porcelanowej, które w 2013 r. można było podziwiać na ekspozycji wystawy „Piękna nasza Polska cała” w MDK w Wołominie.

Panią Danutę Rasińską często można spotkać na różnego rodzaju imprezach plenerowych, gdzie często prezentuje swoje prace. Bywa też na plenerach malarskich, po których równie chętnie uczestniczy w wystawach. Początkowo rysowała ołówkiem – pasjami: portrety, martwą naturę. Wszystko wydawało się piękne, ciekawe, unikalne. – Ale moją pa-



**Pani Danuta Rasińska podczas warsztatów w Karczmie Rządza**

nią zawsze były konie. Koń w ruchu to poezja... – opowiada.

Podobnie porcelana – malowanie na porcelanie to było wieloletnie marzenie Pani Danki. Choć próbowała na papierze, na płótnie, na czym się dało, to na porcelanie przez wiele lat nie bardzo miała odwagę. – Wydawało mi się to bardzo trudne, nie wiedziałam jakich farb używać, jakich pędzli. Na jednym z wernisaży rozmawiałam z koleżanką, której opowiedziałam o tym, że marzę o tym, aby nauczyć się od kogoś technik malowania na porcelanie. Od niej dowiedziałam się, że jest wśród nas – uczestników plenerów malarskich – Danusia Mitraszewska. – To właśnie ona – sędzi-

wa już artystka, pomogła mi spełnić to moje porcelanowe marzenie. Opowiedziała o metodach, farbach, technikach, zdradziła wiele tajników, takich o których nie dowiem się z internetu czy z książek. Reszta to już moje własne próby i doświadczenia, wprawki – opowiada Danuta Rasińska.

Obserwując od kilku lat to, co pojawia się na talerzach, tacach, dzbankach i filiżankach wychodzących spod ręki pani Danki widać jak zmienia się jej porcelanowe malarstwo.

Pani Danka ma to szczęście, że jej bliscy rozumieją jej potrzebę tworzenia. – Cieszą się, że mogę się realizować, są też zadowoleni, że dzięki tej mojej pasji mogą innym sprawiać unikalne prezenty.

Za: **Teresa Urbanowska**,  
Porcelanowe dzieła sztuki,  
„Życie Powiatu na Mazowszu”,  
nr 333 z 17.10.2013

**Kontakt z p. Rasińską: tel. 506 442 802**



**Ekspozycja części prac prezentujących malarski talent p. Danuty Rasińskiej z Wołomina**



Justyna Kaflik, Agroturystyka u Kaflika – Brańszczyk

# Tak pachnie chleb



*Pani Justyna Kaflik „za ladą” stoiska z produktami lokalnymi podczas jednej z wyszkowskich imprez plenerowych*

Smaku tradycyjnie upieczonego bochenka z niczym nie da się porównać. Państwo Kaflikowie z Brańszczyka, którzy od kilku lat rozwijają swoje gospodarstwo agroturystyczne nad Bugiem, starają się z roku na rok uatrakcyjnić swoją ofertę kierowaną głównie do mieszkańców Warszawy. Oprócz noclegów, wypożyczalni rowerów i kajaków, oferują swoim gościom także smaczną regionalną kuchnię opartą w dużej mierze o produkty pochodzące od lokalnych wytwórców. Ich własnym produktem, którym naprawdę mogą się pochwalić, jest tradycyjnie wypiekany chleb na zakwasie, z mąki z pełnego przemiału...

**Kontakt:**  
Brańszczyk  
ul Nadbużna 39  
tel 503 144 834  
504 458 202  
[www.agroturystykaukaflika.pl](http://www.agroturystykaukaflika.pl)  
e-mail: [ukaflika@wp.pl](mailto:ukaflika@wp.pl)



[www.agroturystykaukaflika](http://www.agroturystykaukaflika)

*Tradycyjny chleb na zakwasie to chluba p. Justyny Kaflik z Brańszczyka*

**Monika Tomaszewska – Tłuszcz**

# Kreacje i biżuteria gwiazd

**Swoją pasję związaną ze światem mody rozwijałam w Studium Sztuk Plastycznych i Technik Wizualnych w Warszawie by oficjalnie zadebiutować w 2004 – mówi mieszkanka Tłuszcza Monika Tomaszewska, która w ramach programu „Dobro lokalne” prowadziła zajęcia warsztatowe... Z uczestnikami szkolenia dzieliła się swoimi doświadczeniami, jakie zgromadziła projektując kreacje i biżuterię dla pań znanych z okładek kolorowych magazynów, na potrzeby widowisk telewizyjnych i domów mody.**

– Pierwszą autorską kolekcję zaprezentowałam, na konkursie dla młodych projektantów Oskary Mody, gdzie zdobyłam dwie nagrody indywidualne - mówi Monika Tomaszewska z Tłuszcza. Wcześniej projektantka zdobyła nagrodę w konkursie VIVY i firmy YES na projekt biżuterii a także nagrodę za projekt sukni ślubnej na Międzynarodowych Targach



**Monika Tomaszewska w podwójnej roli – jako twórczyni biżuterii i zarazem prowadząca warsztaty w ramach programu „Dobro lokalne”. Na zdjęciu prezentuje uczestnikom szkolenia ręcznie wyszywaną suknię**



Mody Ślubnej. W następnych latach jej prace były nagradzane m.in. przez UPS oraz Loreal Paris.

- W roku 2005 związałam się na dłużej z Domem Mody Forget-me-Not, dla którego projektowałam kolekcje sukni wieczorowych i koktajlowych. W tym kilka specjalnych na zaproszenie Loreal Paris. Na zaproszenie światowej projektantki biżuterii Vicki Bemon. Były to bardzo prestiżowe przedsięwzięcia, tak jak zaproszenie od firmy Swarovski do stworzenia projektu na wystawę „Kultury Świata”. Zajmowałam się również indywidualnymi klientkami, dla których projektowałam suknie na specjalne okazje np. sceniczne, w tym samym czasie tworzyłam autorskie kolekcje, które spotkały się z uznaniem klientek i stylistów. Moje kreacje były wielokrotnie Wykorzystywane w publikacjach prasowych i programach telewizyjnych. Najbardziej dumna jestem z okładki miesięcznika PANI, gdzie autorem zdjęć był Ryszard Horowitz, oraz z okładki GALI z Edytą Górniak.

Wykonałam stylizacje do teledysków, widowisk. Współpracowałam przy widowiskach telewizyjnych „Jak oni Śpiewają”, „Gwiazdy tańczą na lodzie”, „Szymon Majewski Show”, „Taniec z Gwiazdami”.

W kreacjach mojego projektu wystąpiły m.in.: I.Felicjańska, K.Karlos, E.Górniak, L.Popiel, M.Rózcza, K.MalinowskaD.Gawęda, M.Kożuchowska, N.Urbańska, E.Jędrzejewska, J.Horodyńska, E.Wajnert, A.Popek, K.Klich,



H.Młynkowa, A.Cegielska, N Lesz, M.Steczowska, A.Wyszconi, K.Pakosińska, A.Włodarczyk, A.Jastrzębska.

W 2009 roku zaczęłam projektować głównie biżuterię i akcesoria zarówno pod swoją marką BOSKA jak i dla innych firm czy projektantów. Na tym polu odnotowałam także sukcesy w moich projektach wystąpiły między innymi: Alicja Węgorzewska, Katarzyna Pakosińska, Joanna Horodyńska, Magdalena Steczowska, Anna Wyszconi, Maja Sablewska, Agnieszka Szulim i wiele innych...

**Kontakt z Autorką:**  
**MS Studio**  
**Monika Tomaszewska**  
 tel. 533 305 051  
 mail: [tomaszewska.ms@wp.pl](mailto:tomaszewska.ms@wp.pl)

Anna Langowska – Kobyłka

# Lato zamknięte w słoiku

Firma „Smaki i Aromaty” Anna Langowska tworzy konfitury. Jest to podyktowane potrzebą płynącą z serca i brakiem akceptacji na żywność niskiej jakości. Koncepcja powstających tu konfitur opiera się na starych recepturach i technologii, natomiast naturalne dodatki smakowe takie jak kardamon, kolendra, rum czy żubrówka są przysłowiową kropką nad i nadającą nowy wymiar smakowy. Te naturalne wyroby, powstające w swoistej manufakturze, zdobyły szereg nagród. Dwukrotnie uhonorowano je Laurem Marszałka Województwa: w 2009 r. za „Maliny z rumem”, a w 2011 r. za „Jagody z żubrówką”. Rok później powidła p. Langowskiej zostały wpisane do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsza, a w 2013 r. jej „Czarne porzeczki z kardamonem” otrzymały certyfikat „Docień Polskie”.

**Kontakt: Facebook – Smaki i Aromaty Anna Langowska  
tel. 604 525 722, e-mail: anna.langowska@op.pl**



*Na zdjęciu powyżej słodkości  
Pani Anny Langowskiej*

**Właścicielka manufaktury Smaki  
i Aromaty oraz ekspozycja jej  
produktów podczas warsztatów  
w Karczmie Rządza.**

**Kazimierz Sikorski – Długosiodło**

# Drewno żyje!



Wydaje się, że drewno nie ma przed nim żadnych tajemnic... Pan Kazimierz Sikorski rzeźbi w różnych gatunkach drewna tradycyjne ludowe świątki, postacie ludzi i zwierząt. Potrafi przy tym z pasją opowiadać o drewnie i rzemiośle artystycznym, któremu poświęcił się całym sercem.

W Długosiodle, gdzie mieszka i pracuje, prowadzi warsztaty rzeźbiarskie i malarские dla dorosłych i dzieci. Na miejscu są narzędzia, jest tworzywo artystyczne (czyli drewno) i gospodarz, który potrafi przybliżyć zainteresowanym tajniki swojej sztuki.

Osoba zainteresowana może „przyjść z ulicy” lub umówić się telefonicznie. Istnieje również możliwość dojazdu do osób zainteresowanych.

Pracownia artysty-rzeźbiarza jest otwarta dla odwiedzających od 8.00 do 18.00 przez cały rok.

**Kontakt:**

**Długosiodło**

**ul. Kardynała Wyszyńskiego 1**

**tel. 660 747 568**

**e-mail: kazan@neostrada.pl**



***Pan Sikorski przywiózł na warsztaty nie tylko część swoich prac, ale i bogate portfolio w postaci albumu ze zdjęciami swoich rzeźb***



***Część prac autora ptezentowanych podczas warsztatów w Wołominie***

Anna Sasin – Lipinki

# Szydełkowy fanatyzm

- Zaczęłam szydełkować w wieku 10 lat - mówi pani Anna. - Sztuki tej nauczyły mnie Mama i Babcia. Szydełkowanie nie jest dla mnie zwykłym hobby, mogę śmiało stwierdzić, że to już... fanatyzm. Nie oglądam telewizji bez trzymania szydełka w ręku. Relaksuje mnie i cieszy - a efekty są widoczne i bardzo wartościowe. Przechodziłam różne etapy: było dzierganie wyłącznie serwet, potem odzieży, dodatków ślubnych, różnych drobiazgów itd. Nie lubię porównywania mnie do Koniakowa, nie stosuję techniki koniakowskiej. Uważam, że na swoją markę pracuję sama.

Moje pozostałe zainteresowania to bardzo zaawansowana hodowla storczyków - na potrzeby własne, ogród warzywny, ziołowy, skalny i ozdobny, fotografia, akwarystyka, krawiectwo.

Na ziemi wołomińskiej mieszkam od listopada 2009 r. Pochodzę z powiatu nowodworskiego - z dorzecza Wkry,

Narwi i Wisły.

Z wykształcenia jestem specjalistą ds. BHP i PPOŻ. Ukończyłam Szkołę Główną Służby Pożarniczej oraz Wyższą Inżynierską Szkołę Bezpieczeństwa i Higieny Pracy.

W przyszłym roku pani Anna chciałaby założyć sklep internetowy ze swoimi wyrobami rękodzielniczymi...

**Kontakt:**

**Anna Sasin, Lipinki, tel. 511 859 975**

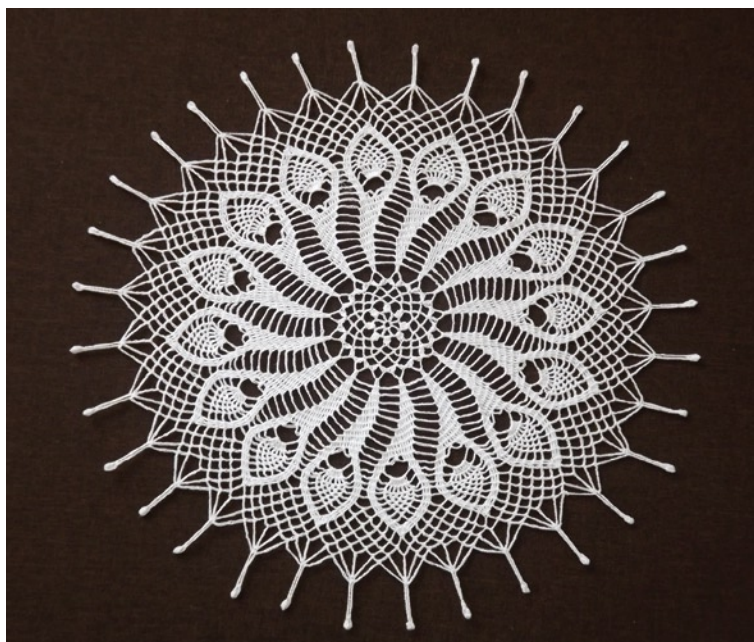
**e-mail: [anna.lipkaa@interia.pl](mailto:anna.lipkaa@interia.pl)**

**[www.anny-szydelkowanie.pl](http://www.anny-szydelkowanie.pl)**



**Modelka w bluzce zrobionej na szydełku i takżej parasolką.**

**Obok kolczyki – ponoć unikatowe...**



**Pani Anna w chuście, której nie musiała kupować :-). Obok serweta, z której twórczyni jest wyjątkowo dumna**

**Michalina Derlicka – Anastazew**

# Konie jak malowane

Z wykształcenia jest antropologiem kultury, a z zawodu instruktorem jeździectwa i malarka. Od 10 lat prowadzi kameralną stajnię - pensjonat dla koni w Anastazewie w gm. Zabrodzie. Jest właścicielką dwóch kłaczy małopolskich, pięciu psów i jednego kota. Przy stajni funkcjonuje autorska ga-

leria sztuki - można nabyć obrazy w technice olejnej i akwarele.

**Kontakt:**  
**Anastazew, gm. Zabrodzie**  
**tel. 606 400 103**  
**e-mail: derlowka@wp.pl**



**Pani Michalina Derlicka Podczas warsztatów „Dobro lokalne” w Karczmie Rządza**

**Z lewej: Wystawa na hubertusie w Konikowie w Brańszczyku. Na zdjęciu Autorka i założyciele nowopowstałego Stowarzyszenia Form Artystycznych i Turystycznych **FORMAT** - Agnieszka Długołęcka i Adam Karpiński.**  
**[www.format.wyszkow.org.pl](http://www.format.wyszkow.org.pl)**



## Agroturystyka Leszczynowe Zacisze – Rozalin

# Jagodowo-orzechowo

Borówki amerykańskie i laskowe orzechy to uprawy, jakie towarzyszą działalności agroturystycznej Państwa Wiśniewskich z Rozaliny w gm. Strachówka. W dodatku to leszczynom gospodarstwo zawdzięcza swoją nazwę, którą wymyślił synowie p. Wiśniewskich...

Gospodarstwo proponuje noclegi oraz jednodniowe zajęcia edukacyjne, rekreacyjne bądź przyjęcia grupowe dla dorosłych, młodzieży i dzieci, od kilku do kilkudziesięciu osób. Jako uzupełnienie dnia w ramach oferty edukacyjnej, gospodarstwo udostępnia – plac zabaw: duża piaskownica z wyposażeniem, mała wspinaczka, piłki, domki, tunele, hamaki, duża stodoła, która da schronienie przed słońcem w upalne lub deszczowe dni oraz budynek z zapleczem kuchennym, piecem chlebowym, kominkiem i wędzarnią. Stodoła to miejsce, gdzie dzieci mogą zjeść posiłek, grać w gry planszowe, rysować, tworzyć prace np: z łupinek orzechów laskowych, robić korale orzechowe, pójść na spacer lub skorzystać z przejażdżki do pobliskiego lasu lub po okolicy. Na terenie gospodarstwa znajdują się zwierzęta hodowlane, miejsce na ognisko, grill, plac zabaw, boisko do gry w piłkę nożną lub inne zajęcia grupowe. Gospodarstwo zapewnia tenis stołowy, kosz do koszykówki, worek treningowy, rzutki, badminton a w ogrodzie altanę, huśtawki, leżaki, trampolinę dla dzieci.

### Oferta edukacyjna – warsztaty:

„Od kwiatu do orzeszka” – ukazują cały cykl jak rodzi się ten smaczny i wartościowy owoc.

„Bajeczne jagódki” – spacer po jagodniku borówki amerykańskiej – borówka jest piękna, kiedy kwitnie, cudownie smakuje, ale wymaga dużej opieki i wysiłku, o czym uczestnicy dowiedzą się podczas spotkania.

„Pieczemy różności”. W zależności od oczekiwań – pieczenie chleba, pizzy, ciasteczek, jabłuszek – pyszności, tu każde dziecko będzie mogło odkryć w sobie zdolności manualne uwalniając fantazję przy formowaniu ciasteczek.

„Wiejskie ZOO” – zwierzęta: króliki, kozy,

owieczka, kucyk, paw – bardzo miłutkie i towarzyskie dadzą dzieciom dużo radości i wyzwolą w nich emocje podczas karmienia np. marchewką, którą same wyrwą z grządki...

„Kultura Ludowa” – pokaz rzeźby w drewnie, wycinanki ludowe itp...

### Kontakt:

Leszczynowe Zacisze  
Rozalin 45 gm. Strachówka  
tel. 602 592 815

e-mail: [agro-leszczynowezacisze@wp.pl](mailto:agro-leszczynowezacisze@wp.pl),  
[boroweczka45@wp.pl](mailto:boroweczka45@wp.pl)  
[www.wycieczkiszkolne-agro.pf.pl](http://www.wycieczkiszkolne-agro.pf.pl)



**Państwo Wiśniewscy, właściciele Leszczynowego Zacisza w Rozalinie**

**Kazimierz Skoczeń – Gulczewo (Wyszków)**

# Miodobranie...

Kazimierz Skoczeń, to znany pszczelarz z rejonu wyszkowskiego. Pszczelarstwo jest pasją, którą odziedziczył po dziadku i ojcu. Może poszczycić się tym, że utrzymuje 34 rodziny pszczele, które zbierają nektar z kwiatów na polach, łąkach i lasach w okolicach Gulczewa, wioski położonej po północnej stronie Bugu o kilka kilometrów na zachód od Wyszkowa w kierunku na Serock.

Pan Kazimierz nie tylko wyrabia różne rodzaje miodów i produktów pszczelich, ale także angażuje się w działalność organizacji pszczelarskich. Już w latach 1986-1996 pełnił funkcję Prezesa Koła w Wyszkowie, a od 1996 roku był Członkiem Zarządu Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Ostrołęce. Od 2000 roku jest Członkiem Zarządu Koła w Wyszkowie. Za swoją pracę na rzecz pszczelarstwa p. Skoczeń otrzymał szereg wyróżnień i prestiżowych nagród - brązową, srebrną i złotą odznakę za zasługi dla pszczelarstwa a także Medal i Dyplom im. ks. Dzierżona. Może pochwalić się także wieloma innymi dyplomami oraz certyfikatami jakości swoich produktów. Pan Skoczeń jest rozpoznawalną postacią pojawiającą się podczas różnych imprez plenerowych w Wyszkowie i okolicach. Znanie jest jego sto-

isko z naturalnymi (niedosładzonymi cukrem!) miodami. W swojej ofercie p. Kazimierz ma mód akacjowy, wielokwiatowy, spadziowy, mniszkowy, lipowy... Wyrabia także woskowe świece w fantazyjnych kształtach, pozyskuje kit pszczeli (propolis) i pyłek kwiatowy. Zdrowo, uczciwie, w zgodzie z naturą.

**Kontakt:**

**Kazimierz Skoczeń**  
tel. (29) 742 81 31



**Kazimierz Skoczeń przy swoich ulach, powyżej jego naturalne miody**





Bogumiła Jabłońska, Renata Gürler – Radzymin

# Z wełny i filcu – cuda!



– Tworzenie szydełkowych ozdób jest pasją przekazywaną w naszej rodzinie z matki na córkę, od pokoleń. Dom Babci wypełniony był nie tylko pięknymi ręcznie wykonanymi ozdobami ale także ręcznie zdobionymi przedmiotami codziennego użytku, co od najmłodszych lat ukształtowało we mnie zamiłowanie do sztuki ludowej oraz chęć tworzenia podobnych arcydzieł – mówi p. Renata Gürler.

– Początkowo dla mnie i dla Mamy rękodzieło było kreatywnym sposobem wspólnego spędzania długich jesiennych i zimowych wieczorów. Z czasem

zaczęłyśmy poświęcać naszej pasji coraz więcej czasu. Mama pozostaje wierna szydełkowaniu, tworząc piękne bożonarodzeniowe i wielkanocne ozdoby oraz serwety. Ja lubię wzbogacać swoje umiejętności o nowe techniki, poza szydełkowaniem moją największą pasją jest haft krzyżykowy oraz hardanger. Od niedawna zajmuję się także tworzeniem biżuterii techniką haftu sutasz, który zauroczył mnie finezyjnością kształtów i kolorów.

**Kontakt: Renata Gürler**  
tel. 886 683 932  
e-mail: [renata.gurler@wp.pl](mailto:renata.gurler@wp.pl)



**Radzyminianki Bogumiła Jabłońska (mama) i Renata Gürler (córka) mówią, że rodzinie czują się związane z kulturą Podlasia.**

**Agnieszka Bachleda-Rudzińska – Wójt**

# Słodkie anioły z soli

- Urodziłam się i wychowałam w Zakopanem, a od 10 lat mieszkam koło Jadowa w Powiecie Wołomińskim. Obecnie prowadzę zajęcia i różnego rodzaju warsztaty plastyczne dla dzieci w Gminnym Ośrodku Kultury w Jadowie, podczas których moi podopieczni wykonują różne przedmioty i figurki z masy solnej, głównie aniołki - mówi Pani Agnieszka Bachleda-Rudzińska.

- Ja sama wychowałam się na podob-

nych zajęciach w Domu Kultury w Zakopanem, tylko że ja malowałam na szkle. Później moje życie potoczyło się w innym kierunku. Pracowałam w Sądzie Rejonowym w Zakopanem. Nigdy jednak nie zapomniałam o malowaniu, więc kiedy pojawiły się moje dzieci, pomalowałam ich pokój w ulubione postaci z bajek, a u mojej cici przyozdobiłam kominek motywami kwiatów. Jeżeli chodzi o aniołki to tą pasją zaraziła mnie moja siostra. Najpierw swoimi pracami obdarowywałam rodzinę i znajomych, a potem usłyszałam od przyjaciół, że powinnam sprzedawać swoje prace i tak to już trwa 3 lata. Zrobienie jednego aniołka trwa ok. 40 minut. Mam na myśli sam czas wymodelowania jego postaci z masy solnej. Później



**Powyżej anioły i inne prace Autorki**

aniołka muszę wysuszyć, a następnie pomalować i polakierować. Każda z wykonanych przeze mnie figurek jest unikalna, bo stanowi dzieło moich rąk, od początku do końca.

**Kontakt: Wójt 24, Gmina Jadów**  
tel. 602 774 375  
mail: [abachleda72@gmail.com](mailto:abachleda72@gmail.com)



**Agnieszka Bachleda-Rudzińska prezentuje swoje prace z masy solnej podczas warsztatów w Karczmie Rządza**

Marzena Knap – Strachówka

# Wiklina, a może papier

Pani Marzena Knap tworzy artystyczne rękodzieło z papierowej wikliny, szydełkuje i oddaje się... tajemniczej makramie. Czym jest ta sztuka opowie nam sama Autorka...

– Głównym materiałem w moich pracach jest tak zwana wiklina ekologiczna czyli specjalnie spreparowany papier gazetowy, który po mojej obróbce przypomina naturalną wiklinę - mówi Pani Marzena Knap.

– Wyplatam z niego koszyczki, misy, dzbanki, kwiaty, pudełka oraz damską biżuterię. W chwilach potrzeby zmiany nastroju, biorę do ręki szydełko i dziergam przepiękne, delikatne, misterne koronki, kolczyki, brosze i inne drobiazgi zachwycające moje oko. Gdy wypadnie mi w ręce kawałek sznurka, wnet widzę w nim wyroby, jakie mogą z niego za chwilę powstać.

Sztuka wyplatania ze sznurka nazywana jest makramą. Prace tworzę w zaciszu domowym i traktuję to jako odskocznnię od codziennych zajęć i sposób na



**Wiceprezes LGD „RW” Beata Trojanek podziwia prace p. Knap**

relaks. Swoją wiedzę dzielę się z innymi prowadząc warsztaty rękodzielnicze.

**Kontakt: Marzena Knap  
Strachówka, ul. Podlaska 16  
tel. 509 503 414 lub 501 224 933**



**Pani Marzena Knap w stoisku plenerowym LGD „RW”**



**Aniołek, dama, kaktus, pudełeczko na drobiazgi – to wszystko powstało z papierowej wikliny**



**Bezpłatny katalog Lokalnej Grupy Działania „Równiny Wołomińskiej”**

**ul. Warszawska 4, 05-240 Tłuszcz, tel. 29 649 18 31, 662 329 278**

**www.lgdrw.pl, e-mail: biuro@lgdrw.pl**

**Redakcja i opracowanie graficzne: Robert Szydlik, www.szydlik.com, tel. 506 130 888**

**Druk: J. i J. Maciejewscy – Przasnysz; Nakład: 1000 egz.**

**Copyright by: Lokalna Grupa Działania „Równiny Wołomińskiej”**

**Wydawnictwo współfinansowane ze środków Powiatu Wołomińskiego**

