



lubelskie  
Smakuj życie!



# Lokalne smaki i rękodzieło

z okolic Kazimierza Dolnego, Nałęczowa i Puław



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: „Europa inwestująca w obszary wiejskie”.  
Publikacja finansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania: „Funkcjonowanie lokalnej grupy działania (LGD),  
nabywanie umiejętności i aktywizacja” Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.  
Instytucja Zarządzająca PROW 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Informacja o obszarze  
LGD „Zielony Pierścień”:

- 73218 mieszkańców
- 964 km<sup>2</sup> powierzchni
- 76 mieszkańców/km<sup>2</sup>
- 11 gmin (powiat puławski i lubelski)

Opracowanie tekstu: Zbigniew Pacholik  
Zdjęcia z archiwum LGD „Zielony Pierścień” oraz od producentów produktów lokalnych  
Opracowanie graficzne i przygotowanie do druku:  
Studio Graficzne Piotr Kurasiak | [www.kurasiak.com](http://www.kurasiak.com)





## O czym jest ta publikacja i dla kogo?

Wydawnictwo ma formę katalogu, w którym wymieniono ponad 60 certyfikowanych produktów lokalnych (spożywczych i rękodzielno), wytwarzanych przez 22 lokalnych producentów/twórców z okolic Kazimierza Dolnego, Nałęczowa i Puław na Lubelszczyźnie.

Większość to produkty spożywcze. Wśród nich znajdują się także certyfikowane produkty tradycyjne. Wybraliśmy je do katalogu, ponieważ są wytwarzane i sprzedawane legalnie przez rodzinne mikroprzedsiębiorstwa i gospodarstwa. Należą do nich takie wyroby jak: wina, wędliny, przetwory z owoców i warzyw, oleje, miody, pieczywo oraz potrawy serwowane w restauracjach. Wytwarzają je małe, lokalne przetwórnice, masarnie, winiarnie, piekarnie, pasieki oraz restauracje i bary. Robią to zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Specyfiką ich produktów jest to, że są wytwarzane według lokalnych receptur i z lokalnych surowców.

Wydawnictwo zawiera także przykładowe lokalne wyroby rękodzielnicze z subregionu trójkąta turystycznego Kazimierz Dolny – Nałęczów – Puławy wytwarzane przez miejscowych twórców. Z uwagi na ograniczoną objętość publikacji, prezentujemy tylko kilkanaście produktów: tradycyjne chodniki-pasiaki, rzeźby, akwarele, wiklinę, ceramikę i hafty. To znakomite propozycje na pamiątkę turystyczną.



Katalog kierujemy przede wszystkim do turystów, którzy odwiedzają nasz subregion i oprócz pięknych krajobrazów, przyrody i historii, chcą poznać jeszcze coś więcej.

Wydawnictwo jest także adresowane do przedsiębiorców prowadzących hotele, pensjonaty, agrokwatery i restauracje, którym najłatwiej jest dotrzeć z lokalnymi produktami do gości. Mamy nadzieję, że nawiążą współpracę z producentami i tym samym wzbogacą swoją ofertę.

Adresatami są również instytucje z branży turystycznej, które zajmują się organizowaniem dla turystów pobytów na Lubelszczyźnie. Jeśli poszukują autentycznych pamiątek turystycznych, to ten katalog jest właśnie dla nich.

Gdzie szukać produktów lokalnych? To bardzo proste. Wszystkie kontakty łatwo jest znaleźć w tej publikacji. Podane adresy stron internetowych w wielu przypadkach pomogą Wam dotrzeć także do wyrobów, których nie wymieniono w katalogu.

Producentów lokalnych produktów można spotkać bezpośrednio na **Kiermaszach Produktów Lokalnych** organizowanych co miesiąc w Nałęczowie przez **Lokalną Grupę Działania „Zielony Pierścień”** i **Nałęczowski Ośrodek Kultury**. Informacje o kiermaszach znajdują się na [www.zielonypierscien.pl](http://www.zielonypierscien.pl)





Kompleksową sprzedażą różnych produktów lokalnych zajmuje się także Centrum Produktu Lokalnego na [www.smakujlubelskie.eu](http://www.smakujlubelskie.eu)

## **Rola LGD „Zielony Pierścień” w identyfikacji i promocji produktów lokalnych**

Lokalna Grupa Działania „Zielony Pierścień” (LGD) jest partnerstwem trójsektorowym, jej członkami są partnerzy społeczni, przedsiębiorcy i jednostki publiczne. Od 2009 r. wdraża Lokalną Strategię Rozwoju na obszarze 11 gmin na Lubelszczyźnie, tj.: Baranów, Janowiec, Kazimierz Dolny, Końskowola, Kurów, Markuszów, Nałęczów, Puławy, Wąwolnica, Wojciechów i Żyrzyn. Jednym z priorytetów przyjętych w Strategii jest rozwój lokalnej przedsiębiorczości związanej z produktami lokalnymi i tradycyjnymi.

Od 2010 r. LGD zajmuje się oceną i certyfikacją propozycji produktów lokalnych zgłaszanych przez lokalne społeczności (organizacje pozarządowe, koła gospodyń wiejskich, lokalnych liderów, przedsiębiorców, jednostki kultury). Produkty są certyfikowane,



zgodnie z przyjętym regulaminem określającym zasady certyfikacji i obowiązki producentów, w siedmiu kategoriach: produkt spożywczy, sztuka-rękodzieło, produkt usługowy, pamiątka turystyczna, zespół regionalny i wydarzenie/impreza.

Początkowo certyfikowane produkty lokalne (spożywcze i rękodzieło) wyrabiane były okazjonalnie, głównie na lokalne kiermasze i Festiwal Produktu Lokalnego – autorską imprezę LGD organizowaną dla turystów co roku w wakacje w Nałęczowie.

Działania te wywołały dużą aktywność lokalnych środowisk. Z czasem zaczęły tworzyć się grupy oraz organizacje pozarządowe, których jednym z głównych celów było promowanie rodzimych wyrobów. Z tego kręgu wywodzą się mikroprzedsiębiorcy, którzy obecnie prowadzą działalność gospodarczą związaną z produkcją i sprzedażą produktów lokalnych i tradycyjnych.

LGD inicjowała oraz wspierała organizacyjnie i finansowo: przedsięwzięcia projektowe polegające na utworzeniu przez producentów i społecznych liderów sieci Izb Produktów Lokalnych oraz działania promocyjne (m.in. Kiermasze Produktów Lokalnych, rajdy rowerowe po produkt lokalny, targi turystyczne krajowe i zagraniczne). Wsparła dotacjami mieszkańców, którzy utworzyli rodzinne przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją lokalnych produktów spożywczych i rękodzieła.





Do maja 2015 r. LGD przyznała certyfikaty blisko 400 produktom w różnych kategoriach. Najwięcej w kategorii: produkt spożywczy i rękodzieło (łącznie prawie 90% certyfikatów).

Wyroby spożywcze stanowią ponad 65% wszystkich certyfikowanych produktów lokalnych. Ich legalna produkcja i sprzedaż w świetle obowiązującego prawa jest najbardziej skomplikowana. Stanowi to dla mikroprzedsiębiorców poważną barierę w wejściu na legalny rynek.

Cieszymy się, że przy większym lub mniejszym udziale LGD, powstało lub rozwinęło swoją działalność gospodarczą ponad 10 lokalnych przedsiębiorstw w branży spożywczej, które sprzedają na legalnym rynku produkty lokalne i tradycyjne. Te firmy wytwarzają legalnie blisko jedną trzecią produktów lokalnych certyfikowanych przez LGD „Zielony Pierścień”. Są to modelowe przykłady podmiotów gospodarczych na obszarach wiejskich, które swój surowiec przetwarzają na produkty gotowe do sprzedaży na rynku.

WINA  
Z WINNICY  
RZECZYCA



# Wina lokalne z Winnicy „Rzeczyca” pod Kazimierzem Dolnym

Rafał Adamczyk, Winnica „Rzeczyca”  
Rzeczyca 100a, 24-120 Kazimierz Dolny  
[www.facebook.com/WinnicaRzeczyca](http://www.facebook.com/WinnicaRzeczyca)  
e-mail: [rafa04@o2.pl](mailto:rafa04@o2.pl), tel.: +48 501 490 753



## Wina z Winnicy Rzeczyca



Wina z winnicy „Rzeczyca” to efekt pracy i pasji jej właścicieli. Usytuowanie winnicy na terenie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego, w czystym ekologicznie terenie ma znaczący wpływ na jakość wyrabianego wina. Dobrze dojrzewające winogrona na stokach o ekspozycji południowo-zachodniej i zachodniej są ręcznie zbierane i wstępnie selekcjonowane.

Uprawa winorośli prowadzona jest bez użycia nawozów sztucznych, a naturalne procesy winifikacji i dojrzewania pozwalają uzyskać bogaty smak i aromat win białych i czerwonych. Dominujące szczepy to: Cabernet Cortis, Gewurztraminer, Hibernál, Jutrzenka, Regent, Rondo, Seyval Blanc i Solaris.





## Wina czerwone

**Rg 4:** to jednoszczepowe, wytrawne wino czerwone z odmiany Regent, o aromacie śliwek z nutami drewna oraz wyczuwalnym smaku wiśni i czarnych jagód.

**Cb 4:** to wino wytrawne czerwone, jednoszczepowe, z odmiany Cabernet Cortis o przyjemnym aromacie czarnego bzu i drewna. W smaku nuty pieprzu, tarniny i wanilii.

**Rd 4:** to jednoszczepowe wino gronowe z typowymi dla odmiany aromatami wiśni, nutami drewna, w smaku owoce leśne i wiśnia.

Wina czerwone podaje się w temperaturze 16-18°C do dań mięsnych, dojrzałych serów, dań z grilla.







## Wina białe

**H4:** to jednoszczepowe wino białe z odmiany Hibernial, półwytrawne o wyrazistej nucie mineralnej charakterystycznej dla gleb lessowych Płaskowyżu Nałęczowskiego.

**Cuvée:** to kupaż kilku odmian: Seyval Blanc, Hibernial i Jutrzenka. Delikatne wino o charakterystycznym świeżym aromacie kwiatowym z nutami mięty i rześkim smakiem.

**S4:** to jednoszczepowe, półwytrawne wino o wyraźnym aromacie owoców tropikalnych i rześkim smaku.

Wina białe należy podawać w temperaturze 8-12°C do serów, makaronów, dań z drobiu i ryb.

**Rosé:** to wytrawne różowe wino gronowe o aromatach herbaty, czerwonych owoców i smaku żurawin. Należy je podawać do sałatek, przekąsek i samodzielnie jako aperitif w temperaturze 8-10°C.



BAJGIEL  
KAZIMIERSKI  
JEREMIEGO

# Bajgiel Kazimierski Jeremiego

Joanna Lenkiewicz-Kozłowska, Restauracja i kawiarnia „Bajgiel”  
ul. Lubelska 4a, Kazimierz Dolny  
[www.bajgiel-kazimierz.pl](http://www.bajgiel-kazimierz.pl)  
e-mail: [kontakt@bajgiel24.pl](mailto:kontakt@bajgiel24.pl)



# Bajgiel Kazimierski Jeremiego



Bajgiel Kazimierski Jeremiego to pieczywo wyrabiane ręcznie z ciasta drożdżowego. Charakteryzuje się kształtem. Jest okrągły z otworem w środku. Posypyany jest makiem, sezamem i czarnuszką, które nadają mu specyficzny smak. Najlepiej smakuje na ciepło. Bajgla można podawać na różne sposoby. Po przekrojeniu przekłada się go np. mięsem z gęsiny, rybami wędzonymi (jesiotr, sum, pstrąg), serem kozim albo konfiturami z lokalnych owoców. Jest także znakomitym dodatkiem do sałatek z warzyw lub owoców.

Wyrób ten znany był jeszcze przed wojną. Piekła go wówczas rodzina Grasińskich, która prowadziła w miasteczku znaną karczmę i pensjonat „Nadwiślanka” (rodzinny Spichlerz przy ul. Tyszkiewicza w Kazimierzu Dolnym).

Bajgiel Kazimierski Jeremiego dzisiaj jest wyrabiany i podawany w Restauracji „Bajgiel” w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą według przepisów Julianny Grasińskiej – prababci Joanny Lenkiewicz-Kozłowskiej, która poznała recepturę dzięki swojemu ojcu – Jeremiu. Pieczywo serwowane jest z lokalnymi dodatkami: kozim serem, owocami, wędzonymi rybami i mięsem z gęsiny.





# Przetwory owocowe z Klementowic

Maria Figiel, Firma „Moje Owoce”  
Klementowice 346, 24-170 Kurów  
[www.mojeowoce.pl](http://www.mojeowoce.pl)  
e-mail: [biuro@mojeowoce.pl](mailto:biuro@mojeowoce.pl)





## Sok z czarnego bzu

Sok produkowany jest wyłącznie ze świeżych i dojrzałych owoców z dziko rosnących krzewów w okolicznych lasach i zagajnikach. Owoce zbierane są na przełomie sierpnia i września kiedy są najbardziej dojrzałe, czarne i lśniące. Wtedy też zawierają w sobie najwięcej cennych dla zdrowia substancji. Ekstrakt z czarnego bzu znany jest z właściwości przeciwbakteryjnych i przeciwwirusowych. Można go stosować w przypadku wszelkiego rodzaju przeziębień.



Sok wytwarzany jest metodą tradycyjną: świeżo zebrane owoce trafiają do sokowników gdzie razem z cukrem podgrzewane są parą wodną. Rozlewany jest w butelkach o pojemności 300 ml.

Sok z owoców bzu można stosować z gorącą herbatą ze względu na jego właściwości prozdrowotne oraz niepowtarzalny aromat owoców tego dzikiego krzewu.



## Sok malinowy wysokosłodzony

Sok wyrabiany jest w rodzinnej wytwórni w Klementowicach ze świeżych, dojrzałych owoców malin pochodzących z plantacji producenta. Proces otrzymywania soku odbywa się przy zastosowaniu tradycyjnej metody. Owoce wraz z cukrem podgrzewane są parą wodną w sokownikach. Dzięki temu maliny oddają swój naturalny sok, który na długo zachowuje trwałość i smak letnich owoców. Sok stosuje się do rozcieńczania. Pakowany jest w butelki o pojemności 300 ml.







## Mus malinowy (bez pestek)

Mus wyrabiany jest ze świeżych malin odsączonych z soku i przetartych. Do tak przygotowanych owoców dodaje się cukier (w proporcjach: 20 g cukru na 100 g malin) i pasteryzuje. Wytworzony produkt nie zawiera żadnych konserwantów, jest niskokaloryczny i bogaty w błonnik. Zachowuje kolor, smak i zapach świeżych malin przez cały rok. Sprzedawany jest w słoikach o pojemności 340 g.

Mus malinowy można stosować do wszelkiego rodzaju słodkich dań, kanapek lub domowych wypieków. Najmłodszy chętnie wyjadają go łyżkami prosto ze słoika.





## Sok z aronii bez dodatku cukru i sok z aronii wysokosłodzony

Oba soki wytwarzane są z owoców aronii pochodzących z plantacji producenta w Klementowicach. Sok wyciskany jest z owoców aronii i pasteryzowany w temperaturze 85°C. Sok z aronii wysokosłodzony powstaje poprzez dodanie jeszcze cukru. Produkt rozlewany jest w butelkach o pojemności 300 ml.







## Mus gruszkowy

Mus gruszkowy wytwarzany jest z owoców gruszek z przydomowego sadu producenta oraz od lokalnych sadowników. Mus powstaje przez odparowanie rozdrobnionych i przetartych owoców. Nie zawiera dodatku cukru. Wystarcza ilość cukru, która jest w owocach. Do polepszenia smaku dodawana jest naturalna wanilia i sok z wyciśniętych cytryn. Mus może mieć zastosowanie jako deser lub dodatek np. do naleśników.

Sprzedawany jest w słoikach o pojemności 340 g.





## Sok z marchwi i jabłek

Surowiec pochodzi z rodzinnej plantacji producenta. Wyrób powstaje z wyciśniętego soku z marchwi (50%) i soku z jabłek (50%), bez dodatku cukru. Sok jest pasteryzowany w temperaturze 80°C. Do sprzedaży produkt jest rozlewany w butelkach o pojemności 300 ml.



## Powidła śliwkowe

Powidła śliwkowe przygotowane są wyłącznie ze świeżej śliwki węgierki z przydomowego sadu producenta. W procesie produkcji wydrylowane śliwki poddawane są powolnemu odparowaniu poprzez gotowanie. Nie dodaje się cukru.

Wyprodukowane powidła śliwkowe zawierają kawałki owoców. Sprzedawane są w słoikach o pojemności 340 g.





## Galaretki z czarnej i czerwonej porzeczki

Owoce czarnej i czerwonej porzeczki wykorzystywane w produkcji galaretek pochodzą z przydomowej plantacji producenta. Galaretki wytwarzane są na bazie wyciśniętego soku porzeczkowego. Do soku dodawany jest cukier. Produkt poddawany jest pasteryzacji. Galaretka może mieć zastosowanie jako deser lub np. dodatek do grzanek. Galaretki są sprzedawane w słoikach o pojemności 240 g.





OLEJE  
TŁOCZONE  
NA ZIMNO

# Oleje tłoczone na zimno

Jolanta Pecio, Olejarnia „Skarby Natury”  
Zabłocie 3, 24-173 Markuszów  
[www.skarbynatury.eu](http://www.skarbynatury.eu)  
e-mail: [kontakt@skarbynatury.eu](mailto:kontakt@skarbynatury.eu) lub [jpecio@wp.pl](mailto:jpecio@wp.pl)



## Oleje tłoczone na zimno



Oleje tłoczone na zimno powstają w rodzinnej Olejarni „Skarby Natury” w sposób całkowicie naturalny – tradycyjną metodą, bez użycia środków chemicznych i konserwantów. Wyrabiane są z surowca z własnego gospodarstwa ekologicznego producenta znajdującego się w Zabłociu pod Markuszowem.

Olejarnia „Skarby Natury” to także atrakcja turystyczna na szlaku Ekomuzeum Lubelszczyzny „Żywa Tradycja” i miejsce edukacyjne gdzie odbywają się m.in. pokazy tłoczenia oleju oraz zajęcia warsztatowe (więcej na: [www.ekomuzeumlubelszczyzny.pl](http://www.ekomuzeumlubelszczyzny.pl)).



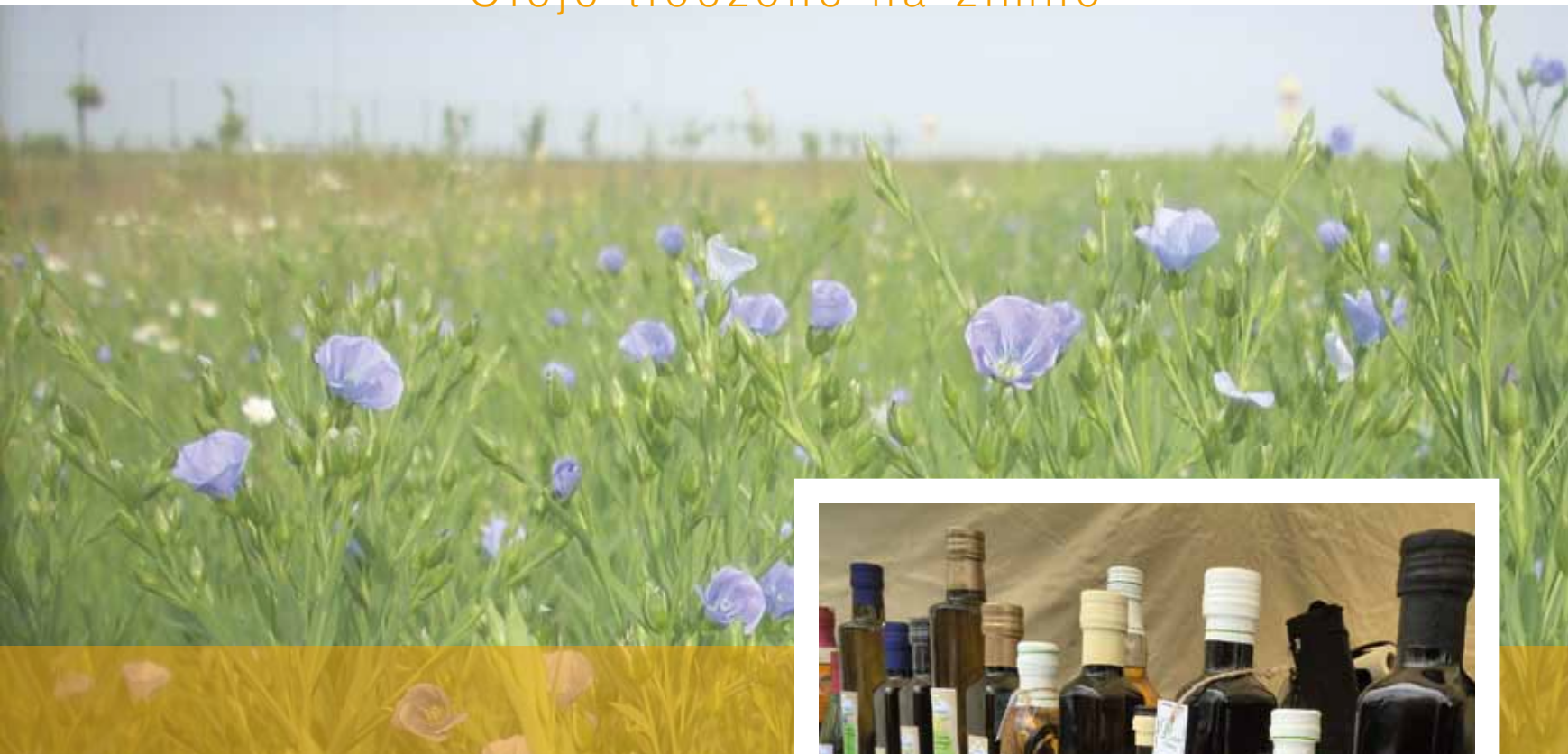


## Olej ziołowy

Do produkcji oleju ziołowego stosowane są nasiona takich roślin oleistych jak: len, rzepak i lnianka oleista zwana rydзем. Do świeżo wytłoczonego oleju dodawana jest mieszanka ziół oraz czosnek, które zapewniają wyjątkowe walory smakowe i zdrowotne.







## Zestaw olejów tłoczonych na zimno

To cztery rodzaje olejów tłoczonych z nasion następujących roślin oleistych: (1) lnu złoto-nasiennego odmiany „oliwin”; (2) lnu brązowo-nasiennego odmiany „szafir”; (3) lnianki oleistej zwanej rydзем oraz (4) rzepaku jarego. Oleje tłoczone są w temperaturze do 50°C. Dzięki temu zachowują pierwotne właściwości roślin i wyjątkowy smak.

Te oleje stosuje się powszechnie w kuchni tradycyjnej i współczesnej do poprawy walorów smakowych wielu potraw. Mają również zastosowanie w dietetyce. Oleje należy przechowywać w temperaturze do 10°C.





PRZETWORY  
Z MANUFAKTURY  
RÓŻANEJ

# Przetwory z płatków i owoców róży

Jolanta Mazurkiewicz, Firma „Manufaktura Różana”  
Stara Wieś 163, 24-130 Końskowola  
[www.smakirozy.pl](http://www.smakirozy.pl)  
e-mail: [manufakturarozana@wp.pl](mailto:manufakturarozana@wp.pl)



## Przetwory z Manufaktury Różanej



Przetwory z płatków i owoców róży oraz z roślin z rodziny różowatych wyrabiane są z surowca z rodzinnej plantacji właścicieli „Manufaktury Różanej” z okolic Końskowoli.







## Syrop z płatków róży

Syrop wyrabiany jest z płatków róży owocowej (*Rosa rugosa*) o różowoczerwonych i mocno pachnących kwiatach. Płatki róży zbierane są ręcznie. Do płatków dodaje się cytrynę i zalewa gorącą przegotowaną wodą. Po dobie uzyskany sok słodzony jest cukrem a następnie gotowany i rozlewany do wysterylizowanych butelek, szczelnie zamykany i krótko pasteryzowany.

Gotowy do spożycia sok ma niepowtarzalny aromat kwiatowy i słodki smak, nie zawiera żadnych sztucznych dodatków ani konserwantów. Można go stosować jako dodatek do herbaty albo sos do lodów, naleśników i różnych deserów. Jest doskonały do sporządzania orzeźwiających napojów, aromatycznych nalewek i likierów.







## Konfitura z owoców róży

Konfitura produkowana jest z owoców róży faldzistej uprawianej w okolicach Końskowoli. Zebrane ręcznie mocno dojrzałe i dobrze wybarwione owoce, po uprzednim usunięciu pestek i wypłukaniu, gotuje się w syropie cukrowym. Syrop z owocami odstawia się na 12 godzin a następnie smaży się dwukrotnie po około 20 minut z 12-godzinną przerwą. Aby ożywić smak konfitury, dodawany jest sok z cytryny. Konfitura charakteryzuje się głębokim różanym aromatem. Można ją stosować do ciast, pączków, rogalików. Konfitura zawiera dużo łatwo przyswajalnej witaminy C. Stąd skuteczna jest na przeziębienia.





## Syrop z owoców róży

Syrop wyrabiany jest z owoców róży faldzistej z upraw pod Korńskowolą. Odpowiednio przygotowane owoce róży zalewane są wrzącą wodą i przez kwadrans ogrzewane w temperaturze około 85°C. Kiedy owoce zmiękną, przez gęste płótno odczyna się sok. Owoce ponownie zalewane są wodą zakwaszoną kwasem cytrynowym i ponownie ogrzewane około 10 minut. Następnie znów przez gęste płótno jest odczynany sok z owoców. Oba soki należy połączyć, dodać cukier i ogrzewając mieszać aż do rozpuszczenia cukru. Powstaje słodki, pomarańczowy syrop, bogaty w witaminy i minerały. Podnosi odporność i witalność organizmu. Polecany jest w okresie wzmożonych zachorowań jesienno-zimowych oraz zimowo-wiosennych. Doskonali do herbaty oraz z ciepłą wodą.







## Konfitura z pigwowca

Konfitura wyrabiana jest z owoców pigwowca japońskiego (nie mylić z pigwą) – rośliny z rodziny różowatych, która kwitnie różowo-czerwonymi kwiatami. Krzew ten rośnie w przydomowych ogródkach. Owoce pigwowca zbiera się jesienią, po pierwszych przymrozkach.

Konfiturę wyrabia się z dobrze wybarwionych owoców pigwowca. Odpowiednio przygotowane owoce kroi się, przekłada do naczynia, przysypuje cukrem i pozostawia pod przykryciem na dobę.

Następnie miesza się i dosypuje kolejną porcję cukru tak, aby zachować proporcje 1,5 kg cukru na 1 kg owoców. Konfitura z pigwy nie jest pasteryzowana. Po uzyskaniu właściwej konsystencji i smaku, konfitura po przełożeniu do słoiczków przykrywana jest bibułą namoczoną w spirytusie i szczelnie zamykana zakrętką.

Konfitura może być doskonałym dodatkiem do pieczywa, ciasta, herbaty i różnego rodzaju mięs. Pomaga także w utrzymaniu odporności na przeziębienia przez całą zimę.



# Swojskie wędliny z Bronic

Maria Kruk, Masarnia M. Z. Kruk  
Bronice 29, 24-150 Nałęczów  
[www.swojskiewedliny.com](http://www.swojskiewedliny.com)  
e-mail: [mzkruk@onet.pl](mailto:mzkruk@onet.pl)

Sklepy firmowe:

- przy ul. Poniatowskiego 5/2 w Nałęczowie (w Willi „Cisy”)
- przy ul. Piłsudskiego 54 w Puławach (od lipca 2015 r.)





Lokalna masarnia w Bronicach do produkcji wędlin wykorzystuje mięso ze świni polskiej rasy z własnej hodowli. Podstawą w ich żywieniu jest zboże także z własnego gospodarstwa rolnego. Firma zatem kontroluje proces produkcyjny od pola do stołu. Nie jest to produkcja masowa. Proponuje prawdziwie swojskie wyroby oparte na tradycyjnych, rodzinnych i lokalnych recepturach.

### Pasztetowa Bronicka

Do jej produkcji stosuje się mięso wieprzowe, kaszę manną, cebulę, jaja i przyprawy.







### Kiełbasa wiejska Bronicka

Wytwarzana jest z mięsa wieprzowego, peklowanego przy użyciu peklosoli, przyprawionego pieprzem i czosnkiem. Kiełbasa jest wędzona w tradycyjnej murowanej wędzarce, opalanej drewnem dębowym oraz olchowym.







### Bronicka kielbasa szynkowa

Do wyrobu kielbasy stosuje się szynkę wieprzową, ręcznie krojoną i mieloną. Mięso przed krojeniem jest peklowane na sucho (bez użycia wody). Do niego jest dodana mieszanka przypraw. Kielbasy są sznurowane, wędzone w gorącym dymie i parzone.





## Bronicki schab wędzony

Produkowany jest z jednego kawałka delikatnego schabu wieprzowego, peklowany na mokro przy użyciu peklosoli oraz przypraw liścia laurowego, ziela angielskiego i czosnku. Schab jest wędzony w tradycyjnej murowanej wędzarce, opalanej drewnem dębowym oraz olchowym.







## Smalczyk Bronicki

Wykonany jest ze słoniny i boczku wieprzowego, topionego metodą tradycyjną z dodatkiem cebuli, czosnku i przypraw. Znacie smakuje z pieczywem.





### Kabanosy Bronickie

Do ich produkcji stosuje się mielone mięso wieprzowe. Przed zmieleniem jest ono peklowane na sucho (bez użycia wody). Do mięsa dodana jest mieszanka przypraw. Kielbasy wieszane są na kijach wędzarniczych i wędzone w gorącym dymie w tradycyjnej murowanej wędzarce, opalanej drewnem dębowym oraz olchowym.







### Bronicka szynka wędzona

Wytwarzana jest z jednego kawałka szynki wieprzowej, peklowanej na mokro przy użyciu peklosoli oraz przypraw – liścia laurowego, ziela angielskiego i czosnku. Szynka jest wędzona w tradycyjnej murowanej wędzarce, opalanej drewnem dębowym oraz olchowym.





### Bronicka golonka parzona

Jest wykonana z golonki wieprzowej. Z golonki usuwana jest kość. Golonkę pekluje się, naciera czosnkiem i przyprawami, a następnie sznuruje, parzy i studzi. Można ją spożywać na zimno lub na gorąco.







## Bronicki boczek wędzony

Wytwarzany jest z jednego kawałka boczku wieprzowego, który jest wędzony w tradycyjnej murowanej wędzarce, opalanej drewnem dębowym oraz olchowym.





WĘDLINY  
I PIECZYWO  
Z BARANOWA

# Wędliny i pieczywo z Baranowa nad Wieprzem

Masarnia Gminnej Spółdzielni  
„Samopomoc Chłopska”  
ul. Rynek 12, 24-105 Baranów  
[www.masarnia.gsbaranow.pl](http://www.masarnia.gsbaranow.pl)





Wędliny i pieczywo wytwarzane przez GS Samopomoc Chłopska w Baranowie mają od lat swoją markę na rynku produktów tradycyjnych. Produkowane są według tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie i z lokalnego surowca.

## Szynka Nadwieprzańska

Wytwarzana jest metodami tradycyjnymi. Posiada tradycyjny skład i nazwę. Wędzonka otrzymywana jest z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzonej, a następnie gotowanej. Wyrób ma niepowtarzalny smak i zapach.

## Chleb żytni tradycyjny

Chleb posiada tradycyjny skład. Do jego produkcji używa się tylko mąki żytniej, wody i soli. Dawniej chleb był pieczony przez gospodynie w domowych piecach chlebowych. Bochenki tego chleba mają podłużną formę i kwadratowy przekrój. Skórka jest lekko popękana, brązowego koloru, a miękisz o równomiernym zabarwieniu. Produkt ma przyjemny smak będący kompozycją mąki żytniej, kwasu mlekowego i soli.





PIECZYWO  
Z ALKIERZA

# Pieczywo z Alkierza w Śniadówce

Urszula Wojda, „Alkierz”  
Śniadówka 100, 24-105 Baranów  
[www.alkierz.eu](http://www.alkierz.eu) e-mail: [urszula.wojda@alkierz.eu](mailto:urszula.wojda@alkierz.eu)  
tel. +48 792 942 916





W Alkierzu chleby i ciasta są wyrabiane z produktów pochodzących z własnego gospodarstwa producenta, według dawnych receptur rodzinnych. Piec chlebowy opalany drewnem nadaje wyrobom niepowtarzalny smak i aromat. Do charakterystycznych wyrobów Alkierza należą: chleb śniadowski, chleb żytni zdrowy z Alkierza, bucht drożdżowy z Alkierza, piernik z miodu rumienionego i jaglak lubelski.

## Chleb śniadowski

Do wypieku tego chleba stosuje się: mąkę pszenną, mąkę żytnią, drożdże i sól. Mąka wyrabiana jest ze zbóż uprawianych we własnym gospodarstwie. Przygotowane i odpowiednio wyrośnięte ciasto wkłada się do brytfanek i wygładza rękami zmoczonymi w wodzie. Następnie smaruje się je ubitym jajkiem i wkłada do pieca. Gotowe pachnące pieczywo doskonale smakuje np. z miodem i mlekiem.





JANOWIECKI  
ZAMEK  
Z CIASTA

# Janowiecki zamek z ciasta

P.P.H. „REYPOL” Sp z o.o. w Janowcu  
ul. Spółdzielcza 5, 24-123 Janowiec  
[www.reypol.com.pl](http://www.reypol.com.pl)  
e-mail: [reypol@reypol.com.pl](mailto:reypol@reypol.com.pl)

Dostępność produktu w Domu Chleba  
przy ul. Rynek 12 w Janowcu  
[www.janowiec.serokomla.com.pl](http://www.janowiec.serokomla.com.pl)  
e-mail: [serokomla@janowiec.serokomla.com.pl](mailto:serokomla@janowiec.serokomla.com.pl)



## Janowiecki zamek z ciasta



Janowiecki zamek z ciasta jako produkt lokalny jest pamiątką turystyczną. Swoim kształtem i formą przedstawia zamek, dawną siedzibę rodu Firlejów – największą atrakcję turystyczną Janowca nad Wisłą. Wytwarzany jest przez Spółkę „REYPOL” w Piekarni „Pod Zamkiem” w piecach chlebowych według tradycyjnych receptur.

Produkt jest wykonany z ciasta drożdżowego (mąka pszena, woda, cukier, sól, margaryna, drożdże) bez dodatków i polepszaczy. Gotowe ciasto formuje się na kształt zamku, dbając o każdy detal, a następnie trafia ono do pieca. Po wypieczeniu wyrób pakowany jest do ozdobnej folii.

# Miody pszczele z „Pasieki wędrownej” z okolic Nałęczowa

Adam Boguta, „Pasieka wędrowna”  
Kolonja Bochoznica 16F/4, 24-150 Nałęczów  
e-mail: [boguta.adam@wp.pl](mailto:boguta.adam@wp.pl)  
tel.: +48 506 18 77 96 lub 509 49 17 28





## Miód malinowy

Miód pochodzi z pasiek, które są rozmieszczone pod Nałęczowem. Pszczoły zbierają nektar z okolicznych plantacji malin. Miód ma barwę żółtą, po skryształowaniu jaśnieje do białości. W smaku jest łagodny, lekko kwaskowaty, o lekkim zapachu malin. Miód rozlewany jest w słoiki o pojemności: 1,3 kg; 0,5 kg oraz 0,25 kg, na których jest etykieta oraz banderola zabezpieczająca wskazująca pochodzenie miodu.

Miód malinowy posiada walory zdrowotne. Działa rozgrzewająco i przeciwgorączkowo. Stosowany jest również w schorzeniach górnych dróg oddechowych, przeziębieniach i nieżyłce żołądka. Polecany jest także przy niedokrwistości i jako lek przeciwmiażdżycowy.





## Miód rzepakowy kremowany

To jeden z pierwszych miodów, które pszczoły przynoszą po zimie do pasieki. Pszczoły zbierają nektar z roślin rzepaku z okolic Nałęczowa w maju. Miód rzepakowy w stanie płynnym jest bezbarwny lub ma kolor słomkowy. Po skrzystalizowaniu (kilka dni po miodobranii) staje się biały lub kremowy. Miód rzepakowy jest miodem bardzo słodkim o silnym zapachu przypominającym kwitnący rzepak.

Miód rzepakowy po procesie kremowania posiada gładką konsystencję, idealną „do smarowania”, podobną do kremów czekoladowych dla dzieci.

Polecany jest zwłaszcza w schorzeniach układu krążenia, niewydolności mięśnia sercowego, dusznicy sercowej, miażdżycy, obniża ciśnienie tętnicze krwi oraz wyrównuje niedobory potasu w organizmie. Zalecany jest osobom wymagającym wzmocnienia, po ciężkiej pracy fizycznej i wysiłku intelektualnym.







## Miód lipowy

Do tego miodu nektar jest zbierany przez pszczoły z drzew lipowych parku zdrojowego w Nałęczowie i z okolic. Jest on uważany jest za jeden z najlepszych odmianowych miodów nektarowych. Miód lipowy w stanie płynnym ma barwę od zielonkawożółtej do oliwkowej po skryształowaniu zmienia zabarwienie na białozółte do złocistożółtego. Pod względem konsystencji i barwy miód lipowy w stanie płynnym przypomina olej rycynowy. W wyniku krystalizacji przyjmuje postać drobnoziarnisty, w smaku jest on dość ostry, często lekko gorzkawy.

Miód lipowy posiada silne właściwości antybiotyczne. Obniża gorączkę, pomaga w leczeniu grypy, przeziębienia, kaszlu, kataru, schorzeń oskrzeli, zapaleń zatok oraz dróg oddechowych. Działa antyseptycznie, przeciwskurczowo, napotnie, wykrztuśnie i uspokajająco zwłaszcza w stanach osłabienia organizmu.





MIÓD Z OKOLIC  
KAZIMIERZA  
DOLNEGO

# Miody pszczele z Kazimierza Dolnego

Roman Wolny, „Pasięka amatorska”  
ul. Szkolna 17  
24-120 Kazimierz Dolny  
tel.: +48 888 924 356





### Miód wielokwiatowy

Miód ten wytwarzany jest z nektaru roślin kwitnących na wiosnę w Kazimierskim Parku Krajobrazowym. Jest jasny i słodki. Jego głęboki aromat i niepowtarzalny smak odzwierciedlają różnorodność i bogactwo roślinności z okolic Kazimierza Dolnego. Miód wielokwiatowy z nektaru roślin jesiennych ma ciemniejszą barwę i bardziej gorzki smak.

Miód wielokwiatowy ze względu na dużą zawartość cukrów prostych jest łatwo przyswajalny przez organizm. Zawiera odpowiednią dla człowieka ilość pierwiastków i enzymów korzystnie wpływających na przemianę materii i zwiększenie odporności. Miód wielokwiatowy to naturalny antybiotyk – hamuje bądź niszczy rozwój bakterii, grzybów, wirusów, pierwotniaków, paciorkowców.

### Miód lipowy

Powstaje z nektaru wysokiej jakości i czystości zbieranego przez pszczoły z drzew lipowych, które porastają liczne wąwozy lessowe w Kazimierskim Parku Krajobrazowym.



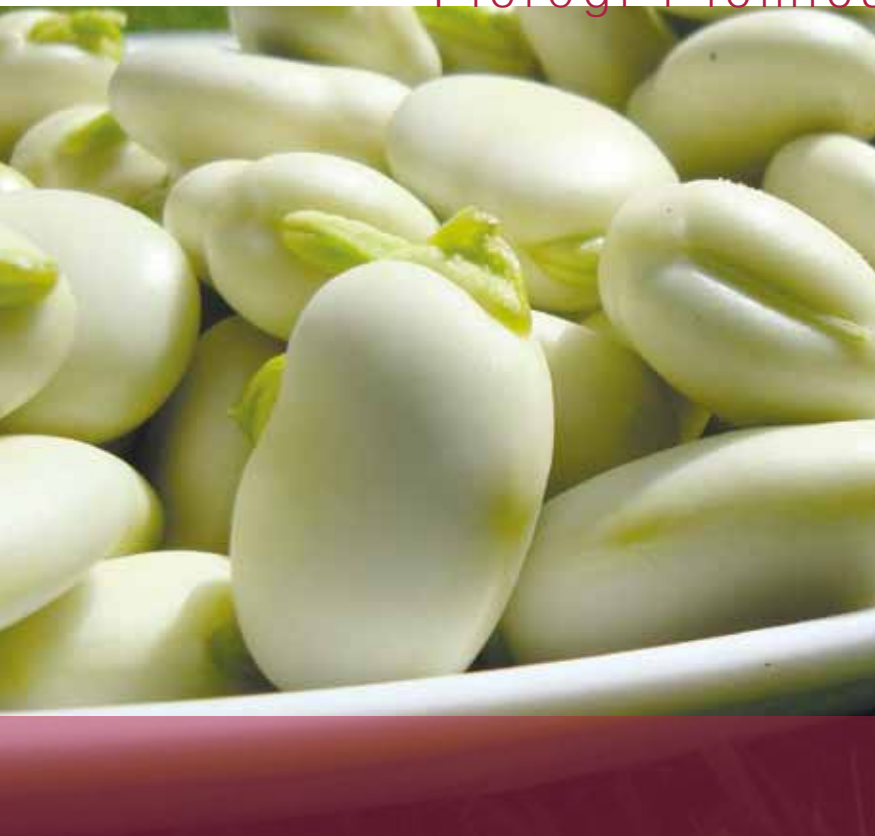
PIEROGI  
I LEŚNIEZKA  
Z ROZANNY

# Pierogi i leśniczka z Rozanny

Izabella i Marek Oprzańscy  
Pensjonat i Restauracja „Rozanna”  
ul. 3-go Maja 2, 24-160 Wąwolnica  
[www.rozanna.pl](http://www.rozanna.pl), e-mail: [info@rozanna.pl](mailto:info@rozanna.pl)



## Pierogi i lemieszka z Rozanny



Restauracja „Rozanna” w karcie dań serwuje także kilka certyfikowanych produktów lokalnych: lemieszkę, pierogi z bobu, pierogi z karpia oraz barszcz z wiśni. Są to potrawy proste i tanie w przygotowaniu. Dawniej były bardzo popularne zwłaszcza w okresie letnim w nadwiślańskich wioskach na Lubelszczyźnie.

### Pierogi z bobu

Specyfiką tego dania jest farsz składający się z ugotowanego bobu, cebuli, smalcu, boczku i przypraw. Po zmieleniu wszystkich składników, przygotowany farsz doprawiany jest solą i pieprzem. Pierogi podaje się z omastą ze słoniny i smażonej cebuli.



### Lemieszka zwana prazuchą lub fusią

To potrawa składająca się tylko z trzech składników: ziemniaków, mąki i cebuli. Sposób jej przyrządzania jest prosty. Obrane ziemniaki gotuje się w osolonej wodzie. Następnie dosypuje się do nich mąkę i gotuje na wolnym ogniu. Po zdjęciu z ognia ziemniaki wraz z mąką ubija się aż powstanie z nich gładka, jednolita masa. Podaną lemeszkę należy okrasić skwarkami z cebulką. Wyśmienicie smakuje z zimnym mlekiem, maślaną lub zsiadłym mlekiem. Smacznym dodatkiem jest także kiszony ogórek.







## Pierogi z karpia

Ciasto do pierogów przyrządzane jest z mąki, wody, jaj i masła. Nadzienie zaś składa się z: karpia (bez skóry i ości), bułki, mleka i warzyw (cebuli, czosnku i natki pietruszki). Przygotowane pierogi polewa się omastą ze słoniny i smażonej cebuli, a w okresie grzybowym np. sosem borowikowym.





GOŁĄBK  
W LIŚCIACH  
WINOGRON

## Dolma – gołąbki w liściach winogron

Artur Mejlumyan, Bar „Ararat”  
ul. 1-go Maja 1, 24-150 Nałęczów  
tel.: +48 607 437 337 lub 663 776 977





### Gołąbki w liściach winogron

Ta potrawa jest serwowana w ormiańskiej knajpce „Ararat” w Nałęczowie. Prowadzi ją rodowity Ormianin, który mieszka w tym miasteczku od ponad 20 lat. Oprócz różnych dań ormiańskich można tu zjeść także dolmę – gołąbka zawijanego w liściach winogron.

Nadzienie dolmy przygotowuje się z mięsa wieprzowego i wołowego, cebuli, estragonu, natki pietruszki, kaszy jęczmiennej, czosnku, ostrej papryki, pomidorów, cząbrku i bazylii. Świeże liście winogron przed użyciem zalewane są wrzątkiem na około pół godziny. Liście konserwowe wystarczy przemyć pod bieżącą wodą.

Na każdym liściu kładzie się kulkę farszu i zawija w kopertę, tak jak tradycyjne gołąbki. Przygotowaną dolmę układa się ciasno w garnku, zalewa wodą i gotuje przez około 40 minut od momentu zagotowania się wody.

Dolmę podaje się z sosem, np. pomidorowym, koperkowym czy grzybowym. Niezwykły smak i aromat zapewniają liście winogron.

# Zioła ze Stacji Badawczej „Dolina Szklą” w Kębł

Tomasz Falba, Stacja Badawcza Ekologii, Klimatu  
i Dziedzictwa Kulturowego Subregionu „Dolina Szklą”  
Kębło 26, 24-160 Wąwolnica  
tel. +48 506 140 076, e-mail: lukasfalba@o2.pl





Stacja Badawcza Ekologii, Klimatu i Dziedzictwa Kulturowego Subregionu „Dolina Szklą” w Kęble ma w swojej ofercie kilka certyfikowanych produktów lokalnych. Są one wytwarzane z lokalnych surowców.

## Zioła suszone z „Doliny Szklą”

Można je nabyć w przezroczystych paczuszkach opatrzonych logo gospodarstwa ekologicznego. Często są to kompozycje kilkudziesięciu różnych ziół takich jak np.: perz, pokrzywa, mięta, malina, jeżyna, nagietek lekarski, szczypiorek czosnkowy, babka lancetowata, listek słonecznika, skrzyp polny, skrzyp leśny, bez czarny, jarzębina, porzeczka czarna, porzeczka czerwona, porzeczka biała, morwa biała i czarna.

Zioła zbierane są w gospodarstwie ekologicznym właściciela i najbliższej okolicy, następnie podlegają ręcznej obróbce, myciu i naturalnemu suszeniu. Mają one zastosowanie jako środek uzupełniający pożywienie, środek smakowy lub zdrowotny.

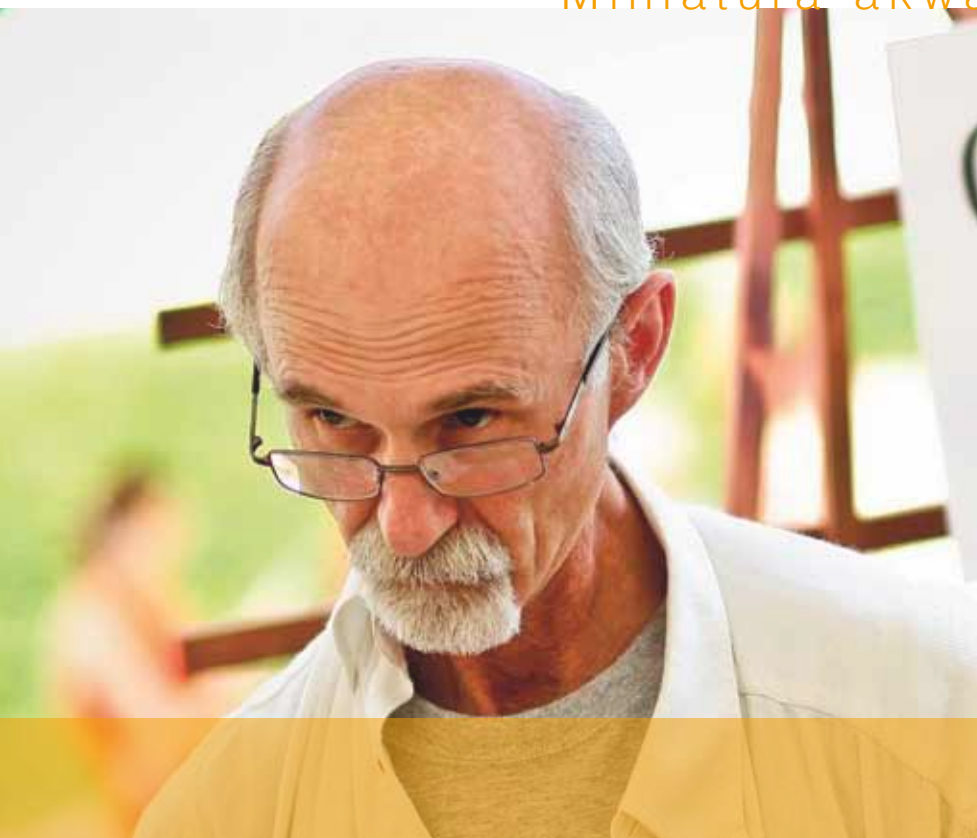




# Miniatura akwarelowa z gospodarstwa „Pod Lipami”

Krzysztof Dybala, Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Lipami”  
Palikije II 100, 24-204 Wojciechów  
[www.podlipami.dybala.pl](http://www.podlipami.dybala.pl)  
e-mail: [podlipami100@wp.pl](mailto:podlipami100@wp.pl)





Gospodarstwo agroturystyczne „Pod Lipami” jest nie tylko obiektem noclegowym, ale także miejsce gdzie odbywają się m.in. warsztaty i plenery malarskie, wystawa archiwalnej prasy i starych płyt gramofonowych.

## Miniatura akwarelowa

Miniatura akwarelowa to pamiątka turystyczna w postaci obrazu o niewielkich rozmiarach wykonanego na papierze w technice akwarelowej. Tematem jest głównie architektura świecka i sakralna oraz pejzaże przedstawiające walory przyrodniczo-krajobrazowe trójkąta turystycznego Kazimierz Dolny – Nałęczów – Puławy.





PRZEDMIOTY  
UŻYTKOWE  
Z WIKLINY

# Przedmioty użytkowe z wikliny

Mariusz Baryczka  
ul. Klonowa 10, Góra Puławska  
24-100 Puławy  
tel. +48 608 857 052, e-mail: [mariusz1177@op.pl](mailto:mariusz1177@op.pl)



## Przedmioty użytkowe z wikliny



Mariusz Baryczka zajmuje się wikliniarstwem od blisko 20 lat. Jest artystą ludowym zrzeszonym w Stowarzyszeniu Twórców Ludowych w Lublinie i w Klubie Twórców Ludowych w Puławach. Kontynuuje tradycje szkoły plecionkarstwa o profilu wikliniarskim w Kazimierzu Dolnym.

Wyrabia przedmioty użytkowe z wikliny oraz prowadzi warsztaty plecionkarskie. Wśród tych wyrobów są certyfikowane produkty lokalne takie jak: tacki, kosze na zakupy czy kwiaty z wikliny.

Wiklina pozyskiwana jest z plantacji. Przygotowuje się ją przez wygotowanie. Dzięki temu uzyskuje kolor ceglastoczerwony.







RĘKODZIEŁO  
Z SIEDLISKA  
MAŁGORZATY

# Palmy wielkanocne, kompozycje z suszonych kwiatów polnych i tradycyjne chodniki z „Siedliska Małgorzaty”

Małgorzata i Ryszard Urbanowie, „Siedlisko Małgorzaty”  
Cholewianka 7A, 24-120 Kazimierz Dolny  
[www.siedliskomalgorzaty.pl](http://www.siedliskomalgorzaty.pl), e-mail: [urbanmalgorzata@tlen.pl](mailto:urbanmalgorzata@tlen.pl)

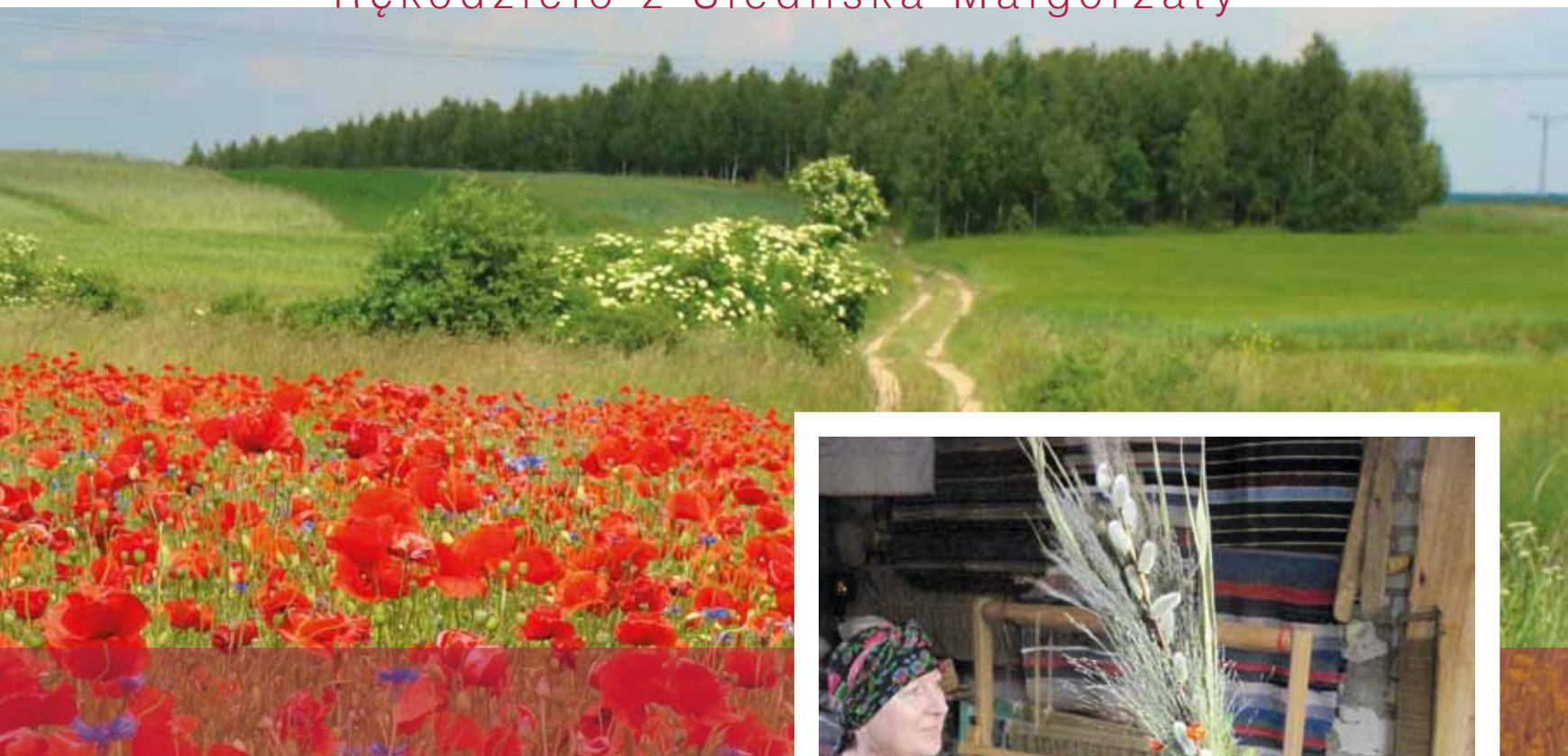




„Siedlisko Małgorzaty” zanim stało się znaną atrakcją turystyczną i zagrodą edukacyjną w ramach Ekomuzeum Lubelszczyzny „Żywa Tradycja”, najpierw zasłynęło z tradycyjnego rękodzieła. Jego autorką jest Małgorzata Urban, twórczyni ludowa, zrzeszona w Stowarzyszeniu Twórców Ludowych w Lublinie i w Klubie Twórców Ludowych w Kazimierzu Dolnym.



## Rękodzieło z Siedliska Małgorzaty



Małgorzata Urban specjalizuje się w wytwarzaniu tradycyjnych palm wielkanocnych charakterystycznych dla regionu lubelskiego i kontynuuje tę tradycję rodzinną od trzech pokoleń. Wykonuje je z roślin uprawianych we własnym gospodarstwie oraz z traw, polnych kwiatów i ziół. Swoją twórczość wzbogaciła o własne stylizacje – bukiety dekoracyjne.







Tkactwo tradycyjne jest nową pasją p. Małgorzaty i jej męża Ryszarda. Pracują na warsztatach tkackich dawniej używanych na lubelskiej wsi. Do tkania chodników pasiaków zwanych też szmaciakami lub gałganiarzami wykorzystują ścinki z różnokolorowych materiałów, wełnę owczą oraz włóczkę. Wykonane prace mają zastosowanie jako dekoracje wnętrz, nakrycie na łóżka lub fotele.





Obrazy na desce, ręcznie malowane  
bombki, porcelana i ceramika  
z motywami architektury lokalnej

Piotr Bednarczyk, „PasjaArt – rękodzieło artystyczne”  
ul. 1-go Maja 12, 24-150 Nałęczów  
[www.facebook.com/pasjaartnaleczow](https://www.facebook.com/pasjaartnaleczow)  
e-mail: [pasjaart12@gmail.com](mailto:pasjaart12@gmail.com)





Malowane bombki na choinkę powstają z przezroczystych szklanych bombek, dmuchanych tradycyjną metodą, wytwarzanych przez polskich producentów. Bombki malowane są nietoksycznymi farbami akrylowymi a następnie powlekane lakierem akrylowym. Prace te prezentują zabytkową architekturę subregionu trójkąta turystycznego Nałęczów – Kazimierz Dolny – Puławy.

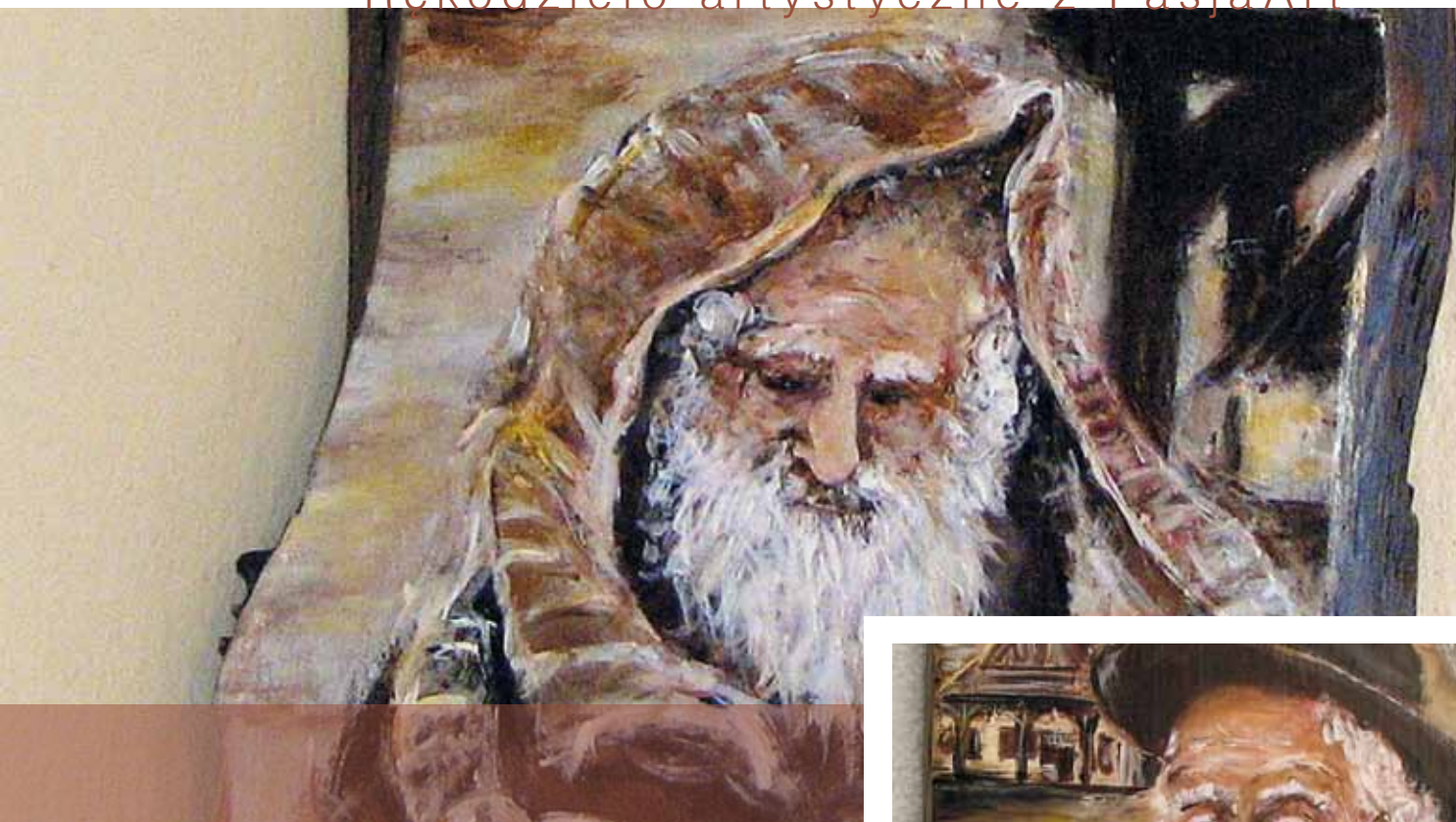




Jednym z produktów lokalnych w kategorii pamiątka turystyczna jest malowana porcelana i ceramika. Prace wykonane są na porcelanie i ceramice polskich producentów (Chodzież, Cmielów, Lubiana). Do malowania wzorów autor używa nietoksycznych farb akrylowych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Po malowaniu porcelana jest wygrzewana przez kilka godzin w temperaturze 180°C. Prace mają charakter użytkowy. Służą jako serwis do kawy lub herbaty.







Obrazy na desce z motywem starego Żyda na kazimierskim rynku są malowane farbami akrylowymi na desce z drzewa liściastego (olcha, dąb lub brzoza) i następnie powlekane lakierem akrylowym. Przedstawiają na pierwszym planie postać Żyda stojącego na rynku głównym w Kazimierzu Dolnym, a w tle zabytkowe obiekty.

Autorem tych produktów jest Piotr Bednarczyk, członek Klubu Twórców Ludowych w Kazimierzu Dolnym.







# Haftowana „Kolekcja nałęczowska” Szkoły Ziemiarek

Klub Rękodzieła „Ziemiarka”, Nałęczowski Ośrodek Kultury  
ul. Lipowa 6, 24-150 Nałęczów  
[www.ziemiarki.pl.tl](http://www.ziemiarki.pl.tl), e-mail: [m-monika@wp.pl](mailto:m-monika@wp.pl)  
tel. +48 502 432 782



## Kolekcja nałęczowska



Panie zrzeszone w Klubie Rękodziela „Ziemiańska” w Nałęczowie od kilkunastu lat zajmują się haftowaniem według lokalnych wzorów sprzed ponad 100 lat wypracowanych przez Szkołę Ziemiarek funkcjonującą w Nałęczowie w latach 1908-1936. Wzory te tworzą tzw. „Kolekcję nałęczowską” prezentując m.in. lokalne kwiaty i kulturę regionu.

„Kolekcja nałęczowska” składa się z sześciu części. Pierwsza nazywa się „Różana”, tworzy ją: serwetka wykonana haftem richelieu, poduszka z pełną różą wykonana haftem płaskim, serweta z motywem dzikiej róży wyszywana ścięciem sznureczkowym i płaskim, obrus z motywem łodyg różanych wykonany haftem sznureczkowym i płaskim oraz bieżnik z różą makatkową.







Część druga kolekcji to „Kwiaty polskie”. Oparta jest na motywach jedenastu kwiatów, m.in.: maków, chabrów, bratków, dali, margeritek i goździków.

Część trzecią składa się z 17 prac, które mają formę kompozycji o kształtach geometrycznych przypominających malarstwo futurystyczne. Niektóre z nich wykonane są rzadko uprawianym haftem patyczkowym i pętłkowym.







Część czwarta „Makaty” obejmuje pięć prac wyszywanych na szarym lnieniu włóczką lub mouliną.

Piąta część pn. „Piękna nasza Polska cała” prezentuje na białym lnieniu wzory ilustrujące urodę i bogactwo polskiej kultury regionalnej.

Wreszcie ostatnia część wyróżnia się współczesną stylizacją i interpretacją dawnych wzorów i składa się z serwet wyhaftowanych na kolorowym lnieniu.



# Rzeźby w drewnie Ryszarda Wrótniaka

Ryszard Wrótniak  
ul. Góry 7, 24-120 Kazimierz Dolny  
tel. +48 663 376 652





Ryszard Wrótniak z Kazimierza Dolnego jako twórca ludowy specjalizuje się w rzeźbie w drewnie. Wśród swoich prac ma kilka certyfikowanych produktów lokalnych. Należą do nich następujące rzeźby wykonane z drzewa lipowego: „Żyd Kazimierski”, „Frasobliwy”, „Kazimierski kogut”, „Ptaki nadwiślańskie” i „Kapela ludowa – kazimierskie grajki”.

Do twórczości inspirowuje go miejsce, dziedzictwo historyczne i społeczność lokalna, w której mieszka. Kolekcja kazimierskich grajków powstała za sprawą Festiwalu Kapel i Śpiewaków Ludowych, który co roku przez kilka dni rozbrzmiewa w Kazimierzu Dolnym. Spod dłuta mistrza „wyfruwają” kolorowe drewniane ptaszki jako wyraz zauroczenia nadwiślańską przyrodą. A postaci Żyda czy chłopca to konkretne przykłady przedstawicieli kazimierskiej społeczności.

Rzeźby Ryszarda Wrótniaka cechuje precyzja i dbałość o detal, są kupowane przez turystów krajowych i zagranicznych.



# Garncarstwo z Baranowa: dzieżka i gwizdek-ptaszek

Władysław Jerzy Maśny  
ul. Błotna 14, 24-105 Baranów  
tel. +48 783 255 930



## Garncarstwo z Baranowa



Garncarstwo w Baranowie nad Wieprzem ma swoje kilkusetletnie tradycje. Do dawnych lokalnych mistrzów nawiązuje w swojej twórczości Władysław Maśny, jedyny obecnie garncarz w Baranowie. Charakterystycznymi wyrobami baranowskimi z gliny są m.in.: dziezka i gwizdek-ptaszek, które obecnie mogą być ciekawymi pamiątkami turystycznymi.

Dziejka to gliniany garnek bez ucha. Najczęściej ma on pojemność 1 lub 2 l. Dawniej służył do przechowywania mleka lub innych produktów płynnych a także do gotowania.

Gwizdek-ptaszek należy do najstarszych wyrobów garncarskich.





TKACTWO  
LUDOWE

# Tkactwo ludowe z Borysowa

Krystyna Nakonieczna  
Borysów 108, 24-103 Żyrzyn  
tel. +48 81 88 146 11





Borysów jest jedną z nielicznych miejscowości na Lubelszczyźnie gdzie są wciąż żywe od pokoleń tradycje tkackie. Dzieje się tak dzięki aktywności Krystyny Nakoniecznej, mistrzyni tkania tradycyjnego z Borysowa, członkini Stowarzyszenia Twórców Ludowych w Lublinie.

Pani Krystyna prowadzi Izbę tkacką w Borysowie gdzie organizuje szkolenia i warsztaty dla mieszkańców, turystów i przyszłych tkaczy. Zajmuje się także tkaniem. Wykonuje m.in. tradycyjne chodniki-pasiaki, zapaski i narzuty.





Lokalna Grupa Działania „Zielony Pierścień”  
Biuro: Kośmin 7, 24-103 Żyrzyn  
Tel./fax 0-81 50 16 140  
e-mail: [lgd@zielonypierscien.pl](mailto:lgd@zielonypierscien.pl)  
[www.zielonypierscien.pl](http://www.zielonypierscien.pl)

Egzemplarz bezpłatny

ISBN 978-83-63571-10-8