Produkty lokalne

ATUTEM ZAMOJSZCZYZNY I ROZTOCZA

Nasze Roztocze
lokalna grupa działania

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, Europa inwestująca w obszary wiejskie".
Publikacja opracowana przez Lokalną Grupę Działania „Nasze Roztocze" i Lokalną Grupę Działania „Ziemia Zamojska"
jest współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.3
Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Produkty lokalne

ATUTEM ZAMOJSZCZYZNY I ROZTOCZA

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, Europa inwestująca w obszary wiejskie".
Publikacja opracowana przez Lokalną Grupę Działania „Nasze Roztocze" i Lokalną Grupę Działania „Ziemia Zamojska"
jest współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.3
Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Spis treści

Wstęp 3

1. Produkty lokalne z obszaru Lokalnej Grupy Działania „Nasze Roztocze"

Soki ekologiczne / Adamów 4
Roztoczański Pstrąg / Bondyrz 6
Piekarnia „U Dzidy" / Józefów 8
Pierogi staropolskie i roztoczańskie / Krasnobród 10
Wiejskie specjały / Stara Huta 12
Oleje „Klemens" / Szczebrzeszyn 14
Miody Roztocza / Białowola 16
Swojski Stół / Zwierzyniec 18
Gospodarstwo Pasieczne „Pszczółka" / Turzyniec 20
Chleb żytni i coś do... / Guciów 22
Zagroda Guciów / Guciów 24

2. Produkty lokalne z obszaru Lokalnej Grupy Działania „Ziemia Zamojska"

Praliny galicyjskie / Wólka Łabuńska 26
Olej Świąteczny Roztoczański / Ruszów 28
Sandacz / Nielisz 30
Ocet jabłkowy / Horyszów Polski 32
Miody / Kornelówka 34
Oleje / Boży Dar 36
Kozie sery / Udrycze-Koniec 38

Wstęp

Inspiracją do powstania tego przewodnika było przybliżenie Państwu producentów produktów lokalnych z obszaru Zamojszczyzny i Roztocza. Korzystają oni z miejscowych tradycji i rodzinnych receptur, poszukują nowych smaków i wyzwań, łącząc nowoczesność z regionalnym dziedzictwem, czerpią z bogactw natury i dostrzegają ich czasem nieoczywiste możliwości. Dzięki nim mamy się czym pochwalić – świeże bochny chrupiącego żytniego chleba, wytrawne paluchy z żółtym serem, mięsiwa i smalczyki przyrządzane według „babcinego przepisu", soki i przetwory z owoców rosnących w starych, rodzinnych sadach, świeże ryby, oleje, ocet, złociste miody, kozie sery, czy nawet wypalana tu kawa i wyrabiane ręcznie praliny. A wszystko to kusi niezwykłymi aromatami i smakami.

Przewodnik ten powstał także po to, by zachęcić Państwa do kulinarnych wędrówek w poszukiwaniu i odkrywaniu tradycyjnych smaków Zamojszczyzny i Roztocza. Aby podczas tych wypraw i poznawania lokalnych specjałów sięgnąć trochę głębiej. Zatrzymać się i posłuchać opowieści o tym, jak kiedyś wyglądało życie na roztoczańskiej wsi i skorzystać z gościnności prezentowanych w tym przewodniku miejsc.

Zapraszamy do spróbowania regionalnych przysmaków i poznania naszej kultury. Życzymy, aby podczas tych wypraw zapomnieli Państwo o codziennym zabieganiu, zaczerpnęli choć odrobinę spokoju i radości, jakie mogą ofiarować najprostsze rzeczy, które przecież są najcenniejsze. Ot, chociażby ciepła jeszcze kromka żytniego chleba ze świeżym mlekiem, szum strumienia, obolałe od wędrówki stopy i... spotkanie z drugim człowiekiem.

Soki Adamów

PRODUCENT

Soki Ekologiczne Adamów
Adam Zamoyski
Potoczek 65A | 22-442 Adamów
tel. 693 883 558
e-mail: biuro@ekoadamow.pl
www.ekoadamow.pl

Owoce starych odmian jabłoni i grusz rosnących w wiekowych sadach przez lata cierpliwie czekały na drugą szansę. Nieoczekiwanie dostały ją, trafiły do butelek i dziś stanowią podstawę soków. Nadają im wyjątkowy charakter, smak i aromat oraz decydują o ich unikalności. Soki są tłoczone na zimno, pasteryzowane, bez dodatku cukru czy jakichkolwiek konserwantów.

Ten dar zamojskiej natury powstaje w Tłoczni Adamów. Jest to mała rodzinna firma zajmująca się produkcją ekologicznych soków owocowych i owocowo-warzywnych.

ROZTOCZAŃSKIE SŁOŃCE W BUTELKACH

Roztocze wraz z jego perłą – Zamościem jest najbardziej ekologicznym regionem Polski. Brak przemysłu, czyste powietrze i woda, nieskazitelne środowisko naturalne to doskonałe gwaranty jakości wytwarzanych tu produktów. Nie inaczej jest z sokami.

Owoce i warzywa, z których tłoczone są soki w Adamowie, dojrzewają w roztoczańskim słońcu w tradycyjnych, często wiekowych sadach oraz ogrodach, gdzie nie są poddawane działaniu żadnych substancji chemicznych. Są nienawożone, niepryskane, a jedynie pielęgnowane z największą pieczołowitością.

Owoce są następnie tłoczone na zimno i pasteryzowane bez dodatku cukru i utrwalaczy. W Adamowie trafiają do butelek do spółki z uprawianymi przez lokalnych producentów warzywami oraz darami roztoczańskich lasów. Dzięki temu możemy delektować się sokami z dodatkiem czarnego bzu, marchwi, buraka, selera, pigwy, maliny, rabarbaru czy aronii.

ZDROWIE Z CERTYFIKATEM

Dzięki swojemu pochodzeniu i procesowi produkcji soki z Adamowa stanowią cenne źródło witamin i posiadają wiele właściwości profilaktycznych. Wzmacniają układ odpornościowy, zmniejszają ryzyko zawału serca, zawierają związki przeciwnowotworowe, przeciwzapalne i przeciwalergiczne, obniżają ryzyko astmy, cukrzycy i otyłości, oczyszczają organizm z toksyn i obniżają poziom cholesterolu.

Produkt posiada certyfikat EKO. Oznacza to, że wszystkie owoce i warzywa wykorzystywane do produkcji soków pochodzą z upraw ekologicznych, wolnych od chemii, pestycydów oraz innych substancji niekorzystnych dla ludzkiego zdrowia.

GDZIE KUPIMY?

- Sklep internetowy www.ekoadamow.pl
- Market MAX, Adamów 8.
- Sklep spożywczo-przemysłowy „U Dobka", Adamów 11C.

Roztoczański Pstrąg

PRODUCENT

Adam Krzywosz „Roztoczański Pstrąg"
Bondyrz 9A | 22-442 Adamów | tel. 510 979 083, 510 990 406
e-mail: kontakt@pstragroztocza.pl | **www.pstragroztoczanski.pl**

Idealnie miękkie, delikatne i soczyste mięso pstrąga z ziołową nutą podkreśloną migdałami, a do tego bukiet warzyw. Pstrąg firmowy z masłem ziołowym i migdałami to jeden z wielu specjałów kuchni restauracji rybnej „Chata Rybaka", działającej przy Ośrodku Hodowli Ryb Łososiowatych „Roztoczański Pstrąg".

WIEDZA, PASJA I DOSKONAŁE JEDZENIE

Założycielami Ośrodka „Roztoczański Pstrąg" znajdującego się w przepięknej otulinie Roztoczańskiego Parku Narodowego w miejscowości Bondyrz są ichtiolodzy, miłośnicy ryb i wielbiciele Roztocza – Joanna i Adam Krzywosz.
Restauracja utworzona przy Ośrodku powstała z idei połączenia pasji hodowli ryb z doskonałym jedzeniem opartym na lokalnych specjałach. „Chata Rybaka" serwuje gościom zdrowe i wykwintne dania domowej kuchni, w której króluje pstrąg tęczowy w postaci wędzonej, pieczonej i gotowanej. Restauracja rozbudowana jest o piękną, przeszkloną antresolę, z której można podziwiać przepływającą obok rzekę Wieprz oraz odrestaurowany zabytkowy młyn wodny.

ZALETY PSTRĄGOWEJ DIETY

Nie od dziś wiadomo, że mięso ryb, w tym pstrąga, jest zdrowe, smaczne i bogate w kwasy omega-3. Wspomaga pracę serca, wzmacnia kości i chroni przed nowotworami. Mięso pstrąga zalecane jest osobom zmagającym się z chorobami reumatycznymi i osteoporozą. Pstrąg tęczowy jest również doskonałym źródłem lekkostrawnego białka, fosforu, potasu, magnezu, selenu i wapnia. Posiada również niezbędne dla zdrowia witaminy A oraz D.
Za jakość dostarczanych do restauracji ryb odpowiadają sami hodowcy, zaś kunszt oferowanych w restauracji potraw potwierdza obecność od 2016 roku na liście twórców najlepszych produktów regionalnych w Polsce według żółtego przewodnika Gault & Millau.

OFERTA OŚRODKA „ROZTOCZAŃSKI PSTRĄG"

Menu restauracji „Chata Rybaka" zaspokoi niewątpliwie najbardziej wymagające podniebienia. Oprócz tego sklep firmowy oferuje między innymi: świeże i wędzone ryby, dania w słoikach ze spiżarni „Chaty" oraz kosze prezentowe.

GDZIE KUPIMY?

- W Chacie Rybaka w Bondyrzu.
- W działającym przy restauracji sklepie oferującym możliwość zakupu pstrągów zarówno w hurcie, jak i w detalu.
  Na miejscu można kupić rybę surową, wędzoną lub gotowe danie.

Piekarnia „U Dzidy"

PRODUCENT

Piekarnia „U Dzidy"
ul. Krótka 2 | 23-460 Józefów | tel. 84 687 84 12
e-mail: piekarniaudzidy@gmail.com

WŚRÓD SMAKOWITOŚCI

Turyści zatrzymują się tu skuszeni otulającym zmysły zapachem świeżych wypieków, a kiedy już przekroczą próg, gubią się w królestwie smakowitości niczym w uroczych zakątkach roztoczańskich lasów.
Piekarnia „U Dzidy" w Józefowie kusi obfitością i smakami wypiekanych tu chlebów, bułek, ciastek i przekąsek oraz przyciąga panującą tu atmosferą rodzinnej piekarni z tradycjami.

PEREŁKI JÓZEFOWSKICH WYPIEKÓW

Każdy znajdzie tu coś dla siebie. Niewątpliwą perełką, wręcz wizytówką tej krainy, stały się wypiekane tu chrupiące wytrawne paluchy z serem żółtym, cebulką i makiem. Goście Józefowa twierdzą wręcz, że jest to roztoczański przebój kulinarny.
Kiedy nacieszymy podniebienie paluchami z serem, warto spróbować pieczonych pierożków drożdżowych z wytrawnym farszem w kilku odsłonach: z kaszą gryczaną i białym serem, z soczewicą lub z kapustą i grzybami. Pierożki te powstają na bazie tradycyjnych przepisów, według których, przez wieki, piekły miejscowe gospodynie. Do wyrobu ich nadzienia używane są lokalne produkty wytwarzane przez miejscowych rolników.
Piekarnia „U Dzidy" zachwyca i kusi również obfitością wszelkich słodkich wypieków oraz wyrobów cukierniczych. Znajdziemy tu słodkie przekąski, bułeczki drożdżowe, jagodzianki, puszyste pączusie z serem, ciasta i ciasteczka. Każda z nich jest rozkoszą zarówno dla oczu, jak i podniebienia.

GDZIE KUPIMY?

- Aby trafić do tego raju każdego łasucha, wystarczy przyjechać do Józefowa i znaleźć piekarnię przy ul. Krótkiej 2.

Pierogi staropolskie i roztoczańskie

PRODUCENT

Gościniec Celina
ul. Cicha 13 | 22-440 Krasnobród
tel. 84 660 71 82, 504 27 29 28
e-mail: info@gosciniecelina.pl
www.gosciniecelina.pl

Za jakość tych pierogów ręczy ponad pół wieku tradycji i doświadczenia. Zmieniają się gusty, zmieniają się czasy, a pierogi... również się zmieniają. Ponieważ w Gościńcu Celina w Krasnobrodzie staropolskie smaki ożywają pod powiewem kulinarnej świeżości, dzięki temu goście tej ostoi smaków mogą delektować się pierogami staropolskimi, odtworzonymi według przepisu z XIX wieku, subtelnie dopasowanego pod dzisiejsze gusta kulinarne.

LEPIĄ OD PONAD 50 LAT

Warto przywołać tu historię Gościńca Celina, aby wiedzieć komu zawdzięczamy niepowtarzalny smak krasnobrodzkich pierogów. W latach 60. ubiegłego wieku Cecylia Bulak, dla właścicieli Gościńca babcia Celina, rozpoczęła sprzedaż domowych pierogów na krasnobrodzkim rynku. Pierogi zdobyły uznanie i dzięki temu powstał pensjonat przy ulicy Cichej, gdzie dziś funkcjonuje Gościniec i kolejne pokolenie lepi pierogi, kontynuując kulinarne dziedzictwo babci Celiny.

PIEROGOWA WIZYTÓWKA

Gościniec słynie ze wspomnianych pierogów staropolskich z tartymi ziemniakami i boczkiem. Warto spróbować też pierogów roztoczańskich z kaszą gryczaną i twarogiem, przygotowanych według regionalnego przepisu. Na gości czekają również podlane winem pierogi myśliwskie z dziczyzną, a także ruskie z ziemniakami, pierogi z kapustą i leśnymi grzybami, leśne z jagodami, leśne z jeżynami, pierogi z mięsem oraz z twarogiem i miętą.

Sezon 2021 przyniósł też wyjątkową premierę w postaci pierogów orientalnych, zaprezentowanych podczas odbywającego się tu Festiwalu Pierogów. Na farsz składa się zielony groszek, ciecierzyca, ziemniaki i orientalne przyprawy. Pierogi podawane są w sosie słodko-kwaśnym.

Surowce do wyrobu tych smakołyków pochodzą od lokalnych dostawców oraz są darami samej natury.

DZIELĄ SIĘ NIE TYLKO SMAKIEM

Dzielenie się smakiem to specjalność Gościńca, ale na tym nie koniec, bo Gościniec dzieli się również wiedzą kulinarną. Organizowane są tu warsztaty lepienia pierogów, podczas których poznamy tajniki wyrabiania idealnego ciasta oraz smakowitego doprawiania farszu.

Jak wyrobić idealne ciasto? Właściciele Gościńca tłumaczą, że trzeba zacząć od mąki, która powinna być najwyższej jakości, a ilość wody to już kwestia wyczucia i doświadczenia. A doświadczenie zdobyć można podczas samych warsztatów.

Aby gościnie stało się zadość, możemy tu zostać na dłużej, by spróbować wszystkich rodzajów pierogów, oraz nacieszyć się urokami i atrakcjami okolic Krasnobrodu. W Gościńcu działa pensjonat z terenem zielonym, placem z boiskiem i altaną z miejscem na ognisko i grilla, a w samym pensjonacie czeka duża sala kominkowa, gdzie odpoczniemy podczas gorszej pogody.

GDZIE KUPIMY?

- Wszystkich smakowitości spróbujemy na miejscu w Krasnobrodzie przy ul. Cichej 13.
- Można tu również kupić zapakowane próżniowo pierogi, by cieszyć się ich smakiem w domu.

Wiejskie specjały

PRODUCENT

Wiejskie specjały Elżbieta Szczytowska
Stara Huta 37 | 22-440 Krasnobród
tel. 730 795 238, 665 986 154
e-mail: wiejski.specjal@onet.pl

Przemierzając pieszo Szlak Centralny Roztocza, trafimy na niewielką miejscowość Stara Huta. Tam na skraju wsi, tuż przy lesie, kończy się szosa, przechodząc w drogę szutrową. Na tym szlak się nie kończy i „wrony tu nie zawracają", ale wędrowcy zazwyczaj zatrzymują się skuszeni produktami oferowanymi przez gospodarstwo „Leśna przystań". Warto tu wstąpić, aby dalszą wędrówkę umilały nam niezwykłe wiejskie specjały – smakowitości z rodzinnego, tradycyjnego wiejskiego stołu.

CHLEB CEBULOWY

Już sama nazwa gospodarstwa – „Wiejskie Specjały" – wskazuje, że czeka tu na nas zdrowa i ekologiczna żywność. Specjalnością gospodarstwa są chrupiące bochny chleba. W przydomowym sklepiku pachną i kuszą chleb żytni z ziarnami oraz chleb mieszany cebulowy z ziołami i czarnuszką. Właśnie chleb cebulowy sprawia, że urzeczeni smakiem turyści niejednokrotnie powracają do tego miejsca.
Ów chleb to oryginalna receptura Elżbiety Szczytowskiej, odpowiedzialnej za wyrób wszelkich smakowitości w tym gospodarstwie. Przepis powstał na bazie tradycyjnych wypieków wyrabianych przez lata przez okoliczne gospodynie. Jednak dodatek cebuli i wyjątkowej mieszanki ziół to już zasługa pani Elżbiety, która w swojej kulinarnej pasji nie ustaje w poszukiwaniu nowych smakowych inspiracji tworzonych na bazie tego, co „przekazały nam babcie" i tego, co „ofiarowuje nam ziemia".

SMACZNY NOCLEG W KRAINIE LASÓW

Odwiedzając gospodarstwo w Starej Hucie, przekonamy się, jak wiele ofiarowuje ziemia oraz że babć słuchało się uważnie, a inwencja twórcza gospodyni może zachwycić. W ofercie „Wiejskich specjałów" znajdziemy, obok aromatycznego pieczywa, cały asortyment konfitur, soków i syropów wytwarzanych i tłoczonych z owoców pochodzących z uprawianych przy gospodarstwie sadów. Powstają tu również pierogi, których farsz otoczony jest niebywale miękkim i delikatnym ciastem.
Warto wspomnieć, że produkty z tego gospodarstwa zajęły I miejsce w konkursie kulinarnym „Krasnobrodzkie smaki" podczas XVI Majówki Roztoczańskiej.

W „Wiejskich specjałach" możemy przystanąć podczas wędrówki i zaopatrzyć się w przydomowym sklepiku. Możemy też zostać tu na dłużej i skorzystać z oferowanego noclegu, ponieważ gospodarstwo stanowi doskonałą bazę wypadową do roztoczańskiej krainy lasów.

GDZIE KUPIMY?

- Dom przy lesie, a w nim wspominanie specjały, znajduje się w Starej Hucie 37.
- Gospodarstwo prowadzi też sprzedaż wysyłkową.

Oleje Klemens

PRODUCENT

Firma Usługowo-Handlowa Mirosław Nogalski
ul. Słodka 1 | 22-460 Szczebrzeszyn
tel. 667 083 660 | e-mail: restauracja.klemens@op.pl
www.restauracjaklemens.pl

OLEJE TŁOCZONE PRZY „DOMU DYREKTORA"

Śledź w oleju rydzowym – od tej potrawy warto rozpocząć opowieść o malowniczym zakątku w Szczebrzeszynie. W tym właśnie miasteczku, na przełomie XIX i XX wieku, wybudowano tak zwany „dom dyrektora" – przepiękną drewnianą rezydencję przeznaczoną na mieszkanie dla ówczesnego dyrektora cukrowni Klemensów. Przez lata obiekt zmieniał przeznaczenie, aż popadł w ruinę i został zdewastowany.

Uratowała go historyczna pasja i zaangażowanie Mirosława Nogalskiego. Dzięki temu powstała restauracja „Klemens". Dziś możemy w niej delektować się doskonałym połączeniem śledzia i oleju rydzowego, tłoczonego tuż przy „domu dyrektora". W szczebrzeszyńskiej tłoczni jest produkowanych ponad siedemnaście rodzajów olejów. Znajdziemy tu między innymi olej rzepakowy, słonecznikowy, gorczycowy, lniany, ostropestowy, dyniowy, konopny, amarantusowy, makowy, z czarnuszki, z wiesiołka, z orzecha włoskiego oraz wspomniany olej rydzowy, z którym śledź komponuje się idealnie.

LEPSZY RYDZ NIŻ...

Nazwa oleju rydzowego pochodzi od rośliny lnicznik siewny, zwanej potocznie lnianką lub właśnie rydzem. Stąd też znane powiedzenie „lepszy rydz niż nic", używane dawniej w wiejskich domach i oznaczające, że lepiej zjeść chleb zmoczony w omaście z oleju rydzowego niż bez niczego.

Surowiec do tłoczonych tu olejów pozyskiwany jest w większości od lokalnych rolników. Proces produkcji na zimno i bez rafinacji sprawia, że posiadają one doskonałe właściwościowi smakowe oraz lecznicze. Zawierają kwasy omega-3 i omega-6 oraz NNKT – niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe. NNKT nie są wytwarzane przez organizm, jednak są niezbędne do prawidłowego funkcjonowania naszego organizmu, dlatego należy je dostarczać wraz z pożywieniem. Najłatwiejszym sposobem jest stosowanie w codziennej diecie nierafinowanych olejów tłoczonych na zimno. Można je dodawać do sałatek, używać do krótkiego smażenia albo wypijać codziennie łyżeczkę.

ATRAKCJI CIĄG DALSZY

W zabytkowym kompleksie warto zostać na dłużnej, spróbować serwowanych w restauracji dań regionalnych – gulaszu z dziczyzną czy pierogów z kaszą gryczaną i twarogiem.

Nad restauracją działa hotelik, a na terenie przy obiekcie znajdziemy Muzeum Dawnych Rzemiosł z ostatnim wiatrakiem Roztocza oraz w pełni wyposażoną kuźnią kowalską, a także powstałe z kolejnej pasji właściciela Muzeum Skarbów Ziemi i Morza, liczące ponad trzy tysiące eksponatów z całego świata.

GDZIE KUPIMY?

- Oleje tłoczone na zimno zakupimy na miejscu w Szczebrzeszynie przy ulicy Słodkiej 1; są również w sprzedaży wysyłkowej po telefonicznym zamówieniu.

Miody Roztocza

PRODUCENT

Gospodarstwo Pasieczne „Miody Roztocza"
Beata i Adam Chróścikowscy
Białowola 27 | 22-400 Zamość | tel. 84 671 38 78
e-mail: apiko-fphu@wp.pl | **www.miodyroztocza.pl**

KRÓLOWE ROZTOCZA

Gdyby ludzie potrafili zorganizować się na podobieństwo pszczół, to życie byłoby znacznie prostsze i przyjemniejsze, choć przy tym... pracowite. Tak twierdzi Adam Chróścikowski, którego pszczoły zbierają pyłek i nektar z terenu niemal całego Roztocza. A to za sprawą tego, że osiemdziesiąt pszczelich rodzin mieszka co sezon w sześciu miejscach na tym terenie, korzystając z pożytków i współpracując z miejscowymi rolnikami.

Dzięki temu Gospodarstwo Pasieczne „Miody Roztocza" oferuje ponad dziesięć gatunków miodu, pyłek pszczeli, pierzgę i kit pszczeli, a nawet świece z wosku pszczelego. Do tego, odwiedzając to gospodarstwo, możemy usłyszeć wiele ciekawych opowieści z życia tych owadów, którymi uraczy nas właściciel pasieki. Chociażby o tym, jakie zadania mają poszczególne pszczoły w ulu.

OD LARWY PO PSZCZELĄ EMERYTURĘ

Wydawałoby się to proste, ponieważ pszczoły po prostu zbierają nektar oraz pyłek i produkują miód. A jednak... Każda pszczółka, bo właśnie tak mówi o swoich współpracowniczkach pan Adam, wykonuje inne zadanie w zależności od swojego wieku. Na początku królowa składa jajo do woskowej komórki, z niego wykluwa się larwa, która przepoczwarza się w owada. I tu zaczyna się pierwsze zadanie młodej pszczoły. Należy wygryźć dziurę w komórce, by wydostać się na zewnątrz, po czym posprzątać ten bałagan. Kolejne zadanie to karmienie larw oraz królowej. Dopiero po tym okresie pszczółka może wylecieć i cieszyć się wszelkim kwieciem, produkując przy tym miód. A kiedy już przyniesie do ula wystarczającą ilość pyłku i nektaru, pokonując w tym czasie kilkaset kilometrów, może wreszcie przejść na pszczelą emeryturę i pełnić funkcję strażniczki. Warto pomyśleć o tej pszczółce, delektując się smakowitym miodem.

SKARB OD PIĘKNEGO JASIA

To tylko jedna z wielu opowieści, jakie możemy usłyszeć, będąc gośćmi pasieki w Białowoli, ponieważ pan Adam to niebywały pasjonat pszczół i absolwent jedynego w Polsce Technikum Pszczelarskiego w Pszczelej Woli. Dzięki tej wiedzy zaproponuje, jaki miód warto wybrać, choć podkreśla, że jest to przede wszystkim kwestia gustu oraz tego, co podpowiada nam organizm.
Z pewnością jednak poleci miód fasolowy – niewątpliwy skarb tej pasieki. Miód ten jest wpisany na listę produktów tradycyjnych, charakterystycznych dla Roztocza. Posiada umiarkowanie słodki i lekko kwaskowaty smak dzięki nektarowi z kwiatów fasoli tycznej „Piękny Jaś" uprawianej na Roztoczu. Właściwości zaś tego miodu zdradzi nam już sam pszczelarz.

GDZIE KUPIMY?

Produkty z pasieki „Miody Roztocza" kupimy w gospodarstwie w Białowoli 27 oraz w sklepach w Zamościu:

- Farmy Roztocza, ul. Reja 21
- Herbapol Stare Miasto, ul. Staszica 9
- Zielony Koszyk, ul. Grodzka 15, ul. Nowy Rynek 27
- Goodi Foodi Rewia, ul. Lubelska 40

Swojski Stół

PRODUCENT

Swojski Stół Agnieszka Rawiak
ul. Leśna 12 | 22-470 Zwierzyniec
tel. 510 697 020
e-mail: kontakt@swojski-stol.pl
www.swojski-stol.pl

KULINARNE WSPOMNIENIA Z ROZTOCZA

Pachnące, miękkie, rozpływające się w ustach i oblane galaretką z sosu własnego mięso na chrupiącej pajdzie jeszcze ciepłego chleba. A może, zamiast mięsa, na chlebie leniwie rozsmarować delikatny, swojski dżem z jabłek? Czy takie wspomnienia można przywieźć z Roztocza? Jeśli skorzystamy z oferty Swojskiego Stołu ze Zwierzyńca, to z pewnością tak. I będą to wspomnienia pełne smaków i zapachów.

SWOJSKIE MIĘSO Z KARKÓWKI

Swojski Stół to lokalny producent naturalnej żywności z Roztocza. Jego specjalnością są produkty spożywcze klasy premium, bazujące na tradycji i najwyższej jakości ekologicznych surowcach pochodzących z tego regionu. W Swojskim Stole znajdziemy smalczyki z różnymi dodatkami oraz mięsa wekowane. Wszystkie te produkty są w stu procentach naturalne, bez sztucznych dodatków i konserwantów, tworzone zupełnie jak w domu.

Niewątpliwym królem tego stołu jest „Swojskie mięso wekowane ze Zwierzyńca". Jego niepowtarzalny smak i tradycyjna metoda wytwarzania sprawiły, że ten rarytas został wpisany na „Listę produktów tradycyjnych i regionalnych województwa lubelskiego" prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Tradycyjnie na Roztoczu do przygotowania tego specjału używana była karkówka lub łopatka wieprzowa oraz szereg przypraw, takich jak sól, pieprz, ziele angielskie, czosnek czy liść laurowy. Mięso było krojone, mieszane z przyprawami i pozostawiane na 12 godzin w chłodnym miejscu, by nabrało aromatu. Następnie przekładane do słoików i pasteryzowane. Na tej właśnie tradycji bazuje Swojski Stół.

OBFITOŚĆ SWOJSKIEGO STOŁU

W ofercie Swojskiego Stołu znajdziemy tradycyjne, idealnie doprawione smalczyki z dodatkami – skwarkami, wędzonym boczkiem, cebulką oraz z jabłkami. Na smakoszy czekają również wszelakie dżemy, powidła, soki i syropy tworzone z owoców roztoczańskich sadów. Znajdziemy tu też przetwory z warzyw oraz miody.

GDZIE KUPIMY?

Smakowitości ze Swojskiego Stołu zakupimy:

- przez stronę internetową www.swojski-stol.pl
- w sklepach na Roztoczu oraz na terenie całego kraju
- w sklepach sieci Stokrotka, Delikatesy Centrum oraz InterMarche.

Gospodarstwo pasieczne „Pszczółka"

PRODUCENT

Gospodarstwo Pasieczne „Pszczółka" M.J. Budzyńscy
Turzyniec 111 a | 22-470 Zwierzyniec
tel. 84 687 28 49, 666 715 624

PSZCZOŁY PANA JANA

Pół wieku temu młody chłopak o imieniu Jan kupił rodzinę pszczół. Niestety, pszczoły nie przetrwały zimy, jednak Jan, podobnie jak pszczoły, wykazał się cierpliwością i wytrwałością. Kiedy wchodzimy dziś do jego pasieki, witają nas kolorowe ule i pracowite bzyczenie aż stu sześćdziesięciu pszczelich rodzin. Dzięki młodzieńczej pasji istnieje w Turzyńcu Gospodarstwo Pasieczne „Pszczółka" Marty i Jana Budzyńskich.

Fot. M.J. Budzyńscy

OD 14. ROKU ŻYCIA

Jan Budzyński wspomina, że pierwszą pszczelą rodzinę kupił od miejscowego pszczelarza, nieżyjącego już pana Barańskiego. Miał wtedy czternaście lat. Po feralnej zimie dokupił kolejną rodzinę i zdobył książkę o pszczelarstwie. Ul wykonał samodzielnie za pomocą narzędzi pożyczonych od ojca, po czym zapisał się do Związku Pszczelarskiego, by poszerzać wiedzę czerpaną od doświadczonych kolegów. Tak przez lata pasieka rosła.

KTO MIÓD SPOŻYWA...

Pasieka produkuje wszystkie miody odmianowe, między innymi rzepakowy, wielokwiatowy, fasolowy, akacjowy, gryczany, nektarowy i nektarowo-spadziowy. Na pytanie, który miód polecałby doświadczony pszczelarz, pan Jan nieodmiennie odpowiada, że każdy miód jest dobry, najważniejsze, żeby był prawdziwym miodem. Zachęca, aby spróbować wszystkich miodów, by znaleźć swój wymarzony smak, i dodaje stare, sprawdzone porzekadło – „Kto miód spożywa, długich lat dożywa".

GOŚCINNOŚĆ W SERCU ROZTOCZA

Pasieka w Turzyńcu jest jedną z największych w regionie, a jakość produkowanych tu miodów jest poparta ogromnym, wieloletnim doświadczeniem. Niewątpliwym atutem tej pasieki jest jej usytuowanie w sercu Roztocza między Roztoczańskim Parkiem Narodowym a Szczebrzeszyńskim i Krasnobrodzkim Parkiem Krajobrazowym. Ten wyjątkowy mikroklimat w połączeniu z pracowitością i rzetelnością turzynieckich pszczół tworzy równie wyjątkowe miody.

A jeśli te argumenty nie wystarczą, to warto zawitać do pasieki państwa Budzyńskich, doświadczyć ich gościnności i zaczerpnąć odrobinę życiowej mądrości, jakiej pan Jan uczył się od swoich pszczół przez ponad pół wieku.

GDZIE KUPIMY?

- W pasiece w Turzyńcu 111a.

Chleb żytni i coś do...

PRODUCENT

„Chleb żytni i coś do..." Beata i Andrzej Skrzyńscy
Guciów 21 | 22-470 Zwierzyniec
tel. 793 668 445 | e-mail: domowe.smaki@interia.pl
www.wiejski-chleb-na-zakwasie.pl

Wiejski, żytni chleb na zakwasie i coś do chleba. Tak reklamują swoje gospodarstwo Beata i Andrzej Skrzyńscy. Własnoręcznie wyrabiane pieczywo jest od kilkunastu lat wizytówką niewielkiego rodzinnego gospodarstwa w Guciowie na Roztoczu.

ROSNĄ TU NIE TYLKO CHLEBY I BUŁKI

Codziennie w tradycyjnym piecu opalanym drewnem rumienią się dwa rodzaje żytniego chleba – jasny i śrutowy. Chleb jasny powstaje na zakwasie z mąki żytniej typu 720, której towarzyszy 15-procentowy dodatek mąki pszennej. Wyjątkowo łagodny smak tego chleba przyciąga osoby preferujące jasne i lekkostrawne pieczywo.
Jego zdrowszy odpowiednik, chleb żytni śrutowy, to nic innego jak pachnące bochny pieczone od stuleci na tym terenie przez gospodynie, które mełły mąkę żarnami. Wyrabiany jest na bazie śruty żytniej, czyli rozdrobnionego żyta. Właśnie taka pełnoziarnista mąka z 20-procentowym dodatkiem mąki pszennej trafia do chleba. Dzięki tradycyjnej recepturze chleb ten jest skarbnicą błonnika i cennych związków mineralnych.
W piecu wypiekane są również pyszne słodkie bułki drożdżowe oraz biłgorajski piróg gryczany – tradycyjny produkt tego regionu. A wśród wspaniałych, smakowitych aromatów rosną... również dzieci. Jak podkreślają właściciele gospodarstwa, ich dzieci wychowywały się między miskami z zaczynem i świeżymi bochnami chleba.

COŚ DO CHLEBA

W ofercie gospodarstwa rodziny Skrzyńskich znajdziemy również coś do chleba. W spiżarni czekają takie specjały, jak smalec domowy, czyli słonina wieprzowa smażona z cebulą, jabłkiem i czosnkiem, smalec z suszonymi grzybami z roztoczańskich lasów, smalec z papryką i ogórkiem kiszonym, smarowidło z dzika ze smażoną cebulką, jabłkiem, czosnkiem, doprawione solą i majerankiem, pasztet z sarny i pasztet z dzika. Dopełnieniem tej uczty są marynowane podgrzybki oraz ogórki kiszone.

DARY ROZTOCZA

Bogata jest także oferta domowych przetworów tworzonych „po babcinemu". Ich podstawą są dary roztoczańskiej natury – własnoręcznie zbierane owoce z pobliskich lasów, łąk i niewielkich przydomowych sadów.

W ofercie guciowskiego gospodarstwa znajdziemy soki z czarnego bzu, czarnej porzeczki, malin, żurawiny leśnej, aronii, tarniny oraz rokitnika, syropy z kwiatów czarnego bzu, pędów sosny roztoczańskiej, kaliny, mniszka lekarskiego, czarne jagody w soku i leśne jeżyny w soku.
W słoikach kryją się konfitury malinowe, aronia do mięs, brusznica z gruszką, brusznica z marchwią, dżem z czarnej porzeczki, mus jabłkowy, żurawina bagienna, żurawina ze śliwką, powidła śliwkowe i płatki róży ucierane z cukrem.

GDZIE KUPIMY?

- Gospodarze zapraszają na zakupy w przydomowym sklepiku w Guciowie 21. Oferują również sprzedaż wysyłkową.

Zagroda Guciów

PRODUCENT

Zagroda Guciów Stanisław Jachymek
Guciów 19 | 22-470 Zwierzyniec | tel. 84 660 89 00
e-mail: guciow@guciow.pl | **www.guciow.pl**

ROZTOCZE SPRZED WIEKÓW

Trafiając tu, przekraczamy bramę czasu. Później pozostaje tylko poczuć, posmakować, rozkoszować i zapomnieć się w roztoczańskim klimacie sprzed wieków. Te kilka słów wystarczy za zaproszenie do odwiedzenia Zagrody Guciów, ponieważ to miejsce jest na swój sposób magiczne, a doświadczyć tej magii można jedynie, odwiedzając je.

GUCIOWSKIE SPECJAŁY

Jeśli mamy szczęście zawitać do Guciowa w sezonie letnim, to czeka tam na nas niepowtarzalna zupa z pokrzyw, smakująca jak delikatna zupa szczawiowa. Jest to tradycyjne danie tego regionu, pamiętające dziadków i pradziadków roztoczańskich gospodarzy. To jedna z najbardziej oryginalnych, najzdrowszych i najsmaczniejszych sezonowych zup. Zupę przyrządza się z młodych liści pokrzyw i warzyw oraz doprawia do smaku solą i pieprzem. Można ją podawać z dodatkiem śmietany, posiekanymi, świeżymi ziołami i pajdą razowego chleba lub grzankami. Warto pamiętać, że pokrzywa zawiera wiele cennych witamin, mikroelementów i soli mineralnych, ze względu na dużą zawartość żelaza działa krwiotwórczo, oczyszcza nerki i wzmacnia cały organizm. Stąd była tak popularna przed wiekami jako nieocenione źródło witalności po długich i ciężkich zimach.

Kolejnym przysmakiem charakterystycznym dla Roztocza Środkowego, którego możemy skosztować w Zagrodzie, jest rzeczczoniak. Placek wypiekany z kaszy gryczanej, ziemniaków, sera białego i przypraw. Po upieczeniu tworzy on zwartą masę z widocznymi kawałkami ziemniaków i sera. Podawany jest zazwyczaj z kwaśnym mlekiem. Składniki do przyrządzenia tej potrawy pozyskuje się z okolicznych gospodarstw indywidualnych.

REGIONALNE SMAKI

To tylko początek uczty pod strzechą Zagrody. Wchodząc tu, poczujemy zapach pieczonych na blasze podpłomyków.

Znajdziemy także inne specjały roztoczańskiej kuchni, takie jak „baszcz" wielkanocny z białą kiełbasą, struganym chrzanem, jajkiem i serem, łupcie, „świżonkę w kapuście" czy białą kiełbasę pieczoną w piwie z kminkiem.

A PO UCZCIE...

Menu Zagrody Guciów to jedynie początek czekających tu na gości atrakcji, ponieważ jest to prawdziwy skansen, gdzie możemy przenocować, odwiedzić muzeum, uczestniczyć w koncertach, potańcówkach, pokazach pieczenia podpłomyków i chleba, czy w warsztatach garncarskich i tkactwa artystycznego.

GDZIE KUPIMY?

- Wszystkich specjałów spróbujemy i z gościny skorzystamy w Guciowie 19.

Praliny galicyjskie

PRODUCENT

Dobra Kawa
Marek Szwaczkiewicz
Wólka Łabuńska 119 | 22-437 Łabunie
tel. 785 036 698
e-mail: mszwaczkiewicz@galicya.com.pl
www.galicya.pl

Gdzieś na początku XXI wieku pewien młody człowiek wyruszył w świat. Wędrował po odległych zakątkach i poznawał to, czego jego krajanom nie dane było doświadczyć. Opanował sztukę palenia kawy, przyrządzania z niej znakomitych naparów oraz parę innych, przydatnych w życiu, umiejętności. Wreszcie wrócił w swoje rodzinne strony i stworzył Galicya Cafe.

GALICYA CAFE

Nie jest to opowieść o wymyślonym bohaterze. Marek Szwaczkiewicz, właściciel palarni, wiedzę i doświadczenie zdobywał, pracując we włoskich i niemieckich palarniach, sieciach kawowych, w barach, kawiarniach i restauracjach.
Tym sposobem powstała palarnia kawy Galicya Cafe, połączona z manufakturą czekolady, w której, obok wyśmienitej kawy, powstają praliny galicyjskie oraz wyborna czekolada. Galicya Cafe to typowa, niewielka manufaktura, gdzie pasja tworzenia smaków idealnie wpisuje się w pozytywny spokój przyrody i bogactwo kultury regionu zamojskiego. Ów spokój w połączeniu z pasją i wiedzą przesądzają o wyjątkowości tworzonych tu pralin, czekolady oraz kawy.

OD ZIARNA PO GOTOWE PRALINY

Produkcja w Galicya Cafe przebiega w procesie od ziarna po gotowy produkt, gdzie każdy etap jest ściśle kontrolowany. Tak powstaje pralina idealna. Wszystko rozpoczyna się od zakupu ziarna pochodzącego z takich regionów, jak Kostaryka, Wenezuela, Panama, Ekwador czy Peru.
Następnie ziarna poddawane są wstępnej selekcji, po czym są prażone. Ten etap wymaga wiedzy i decyduje o bukiecie aromatów i smaku ziaren. Po prażeniu następuje śrutowanie i mielenie. Tak uzyskany półprodukt poddawany jest konszowaniu, czyli mieszaniu masy czekoladowej. Wreszcie następuje temperowanie czekolady i tu otwierają się wrota niczym nieskrępowanego tworzenia, formowania, nadziewania, upiększania i... degustacji. Warto zaznaczyć, że większość z rodzajów nadzienia do pralin jest również produkowana na miejscu.
Podobnie przebiega proces palenia ziaren kawy, choć ten kończy się na udanym, ale wymagającym ogromnej wiedzy, wypale i zapakowaniu ziarna do torebek. Za to obfitość smaków i aromatów, jakie można wydobyć ze sprowadzanych z całego świata ziaren, pozostaje nieograniczona.

GDZIE KUPIMY?

- Praliny galicyjskie, galicyjską czekoladę, świeżo palone kawy, herbaty galicyjskie, a nawet miody kupimy w sklepie firmowym manufaktury przy ul. Rynek Solny 2A w Zamościu oraz w sklepie internetowym www.galicya.com.pl

Olej Świąteczny Roztoczański

PRODUCENT

Olejarnia Świąteczna
Tomasz Kostrubiec
Ruszów 9 | 22-437 Łabunie
tel. 604 292 275
e-mail: biuro@olejarniaswiateczna.pl
www.olejarniaswiateczna.pl

W tym gospodarstwie coś regularnie trzeszczy, „bicie" jest na porządku dziennym, a każdy kręci w swoją stronę, ale i tak niepodzielnie króluje tu rzepak. W spiżarni olej rzepakowy dyskutuje z lnianym o tym, który z nich posiada głębszy odcień złota i kto jutro o świcie trafi na stół. Jakby tego było mało, gospodarstwo przycupnęło wśród... – jakże by inaczej – bezkresnych pól rzepaku! Olejarnia Świąteczna w Ruszowie to jeden z obowiązkowych przystanków podczas wędrówek po Roztoczu.

NARODOWE ZŁOTO

Olejarnia Świąteczna jest rodzinnym gospodarstwem i najdłużej działającym zakładem produkującym olej metodą tradycyjną w tym regionie. Oleje tłoczone są tu na dwa sposoby: „Bite tradycyjnie", czyli produkowane metodą sprzed 100 lat oraz „Na zdrowie", wyciskane przy użyciu najnowszej technologii w jeszcze niższych temperaturach.

Tę reaktywację olejarskiej tradycji zawdzięczamy Justynie i Tomaszowi Kostrubcom, którzy postanowili bić olej z prostej przyczyny. Pan Tomasz nazywa rzepak narodowym złotem i przywołuje wspaniałą zasadę, mówiącą o tym, że powinniśmy jeść produkty pochodzące z miejsca, w którym żyjemy.

CO TAK TRZESZCZY?

I stało się. Dzięki regionalnym pasjonatom jest się czym pochwalić. A jest tego sporo, w dodatku wszystko to pachnie i smakuje. W Olejarni Świątecznej, obok nowoczesnych maszyn, znajduje się skansen olejarski z pięcioma kompletami maszyn olejarskich, narzędziami do młócenia, czyszczenia, mielenia zbóż i do obróbki lnu i konopi. Dzięki temu goście Olejarni mogą uczestniczyć w pokazach bicia oleju na dwuwiekowych maszynach oraz obrazujących codzienne życie dawnego Roztocza.

Przy okazji mogą też dowiedzieć się, skąd to trzeszczenie, bicie i kręcenie w swoją stronę. A jeśli mielibyśmy jeszcze jakieś pytania dotyczące olejów, to z pewnością synowie gospodarzy wszystko nam wyjaśnią.

OLEJ ŚWIĄTECZNY ROZTOCZAŃSKI

Dawniej olej tłoczony był jedynie przed świętami. Miejscowi gospodarze wozili swoje plony do nielicznych olejarni, przywożąc stamtąd złocisty i gęsty płyn do świątecznych potraw. Śledzie, pierogi z grzybami, kapusta czy gołąbki z kaszą gryczaną podane ze świeżo tłoczonym olejem mają wyjątkowy smak kojarzący się z atmosferą świąt Bożego Narodzenia. Z tej właśnie tradycji pochodzi nazwa – Olej Świąteczny Roztoczański. Tłoczony tu tradycyjną metodą olej został wpisany na prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi listę produktów tradycyjnych, a w 2008 roku otrzymał Perłę za najlepszy polski produkt regionalny na Międzynarodowych Targach w Poznaniu.

GDZIE KUPIMY?

- Oleje sprzedawane są w gospodarstwie w Ruszowie 9 oraz na stronie www.olechata.pl. Znajdziemy tam oleje z lnu, ostropestu i rydzyka oraz inne produkty regionalne.

Sandacz z Nielisza

PRODUCENT

Hotel & Resort Marina
Nielisz 210A | 22-413 Nielisz
tel. 83 631 27 18
hotel@marinanielisz.pl
www.hotelmarinanielisz.pl

SANDACZ Z ZALEWU NIELISZ

Gdzie można dostarczyć kubkom smakowym niezapomnianych doznań, po czym wybrać się na spacer i odpocząć, kojąc wzrok błękitem fal? Wystarczy zawitać do Nielisza i odwiedzić Hotel & Resort Marina. W restauracji Marina czeka na gości jasne, delikatne i soczyste mięso sandacza złowionego w nieliskim zalewie.
Specjalnością tej kuchni jest właśnie sandacz, a popisowe danie to sandacz w sosie porowym na postumencie z purée z musztardą francuską.

REGIONALNE PRZYSMAKI W MARINIE

Sandacz z Mariny jest daniem, które sprawia, że goście zawsze wychodzą z restauracji z uśmiechem na twarzy oraz poskromionym głodem. Zasługą tego jest odpowiednie przyprawienie i przyrządzenie świeżo złowionej ryby. Danie to wyróżnia się delikatnym smakiem, podkreślonym subtelną ostrością. Lekko słodki sos porowy przygotowany na bazie śmietanki idealnie komponuje się z rybą. W rezultacie ryba rozpływa się w ustach.

Natomiast purée ziemniaczane z odrobiną musztardy francuskiej doskonale uzupełnia bukiet, wprowadzając lekką nutę ostrego smaku. Te trzy składowe połączone na jednym talerzu stanowią nierozerwalną całość i idealnie ze sobą współgrają, tworząc wyśmienite danie.

Restauracja w Marinie to nie tylko ryba. Kultywowana jest tu regionalna sztuka kulinarna bazująca na aromatycznych, sezonowych specjałach. Oprócz sandacza posmakujemy słodkich polędwiczek z sosem kurkowym i zachwycimy się aromatem zupy gulaszowej. W karcie dań znajdziemy też takie specjały, jak gulasz z dzika, świeżonka, czy placki ziemniaczane.

ZOSTAŃ TU NA DŁUŻEJ

W hotelu Marina warto zostać na śniadanie i skorzystać z atrakcji, jakie oferuje okolica Nielisza oraz czysty zalew. Korzystanie z uroków wypoczynku nad wodą umożliwia gościom hotelowa plaża i marina. Wystarczy kilkuminutowy spacer, aby dotrzeć do pięknej plaży, przystani wodnej i pola biwakowego.
A jeśli wolimy być bliżej natury, to w ofercie Mariny znajduje się pobyt na polach biwakowych przy plaży lub przy stanicy wodnej w Michalowie.

GDZIE KUPIMY?

- Sandacza spróbujemy w restauracji Hotelu & Resort Marina w Nieliszu 210A.

Ocet jabłkowy

PRODUCENT

Łukasz Sołoducha
Horyszów Polski 48a | 22-424 Sitno
tel. 511 042 919
e-mail: soloduchalukasz635@gmail.com

ŻYWY OCET Z HORYSZOWA POLSKIEGO

Jabłka z kilkudziesięcioletniego sadu, stare dębowe beczki i cierpliwość. Owoc tego połączenia to aromatyczny ocet jabłkowy wprost ze słonecznego stoku Skierbieszowskiego Parku Krajobrazowego. Bukiet smakowy i zapachowy oraz jego właściwości są zasługą warunków, w jakich dojrzewały owoce i leżakował ocet. Ten szlachetny płyn produkuje Łukasz Sołoducha w Horyszowie Polskim.

DZIADEK TADEUSZ NAWET NIE PRZYPUSZCZAŁ

Bazą niewielkiej manufaktury stał się stary przydomowy sad dziadka Tadeusza w Dębowcu koło Zamościa. W sadzie tym nie było i nadal nie ma miejsca na szkodliwe związki chemiczne stosowane w sadach przemysłowych. Pan Łukasz wspomina dzieciństwo i jesienne zbiory owoców z dziadkiem wśród kolorowych uli i śmieje się, że wówczas dziadek nawet nie pomyślałby, jak potoczą się losy jego sadu.
Rosną tam najstarsze, często popadające już w zapomnienie, odmiany jabłoni. Szara i złota reneta, koksa, piros i jakże słynny duet – papierówka z antonówką. Owocom daleko do wizualnej doskonałości, jednak ich smak, zapach i soczystość pozostają wyjątkowe.

TAJEMNICA STARYCH BECZEK

Właśnie takie owoce stanowią bazę horyszowskiej produkcji. Ważnymi gośćmi w octowych kadziach, przynoszącymi kolejne nuty smakowe, są również owoce zbierane podczas wypraw do opuszczonych i dawno zapomnianych sadów. Część owoców jest tłoczona, część pokrojona na kawałki, trafia do gotowego moszczu zaszczepionego „matką octową". Cały proces trwa ponad dwa lata. Początkowo w kadzi przebiega fermentacja alkoholowa, następnie octowa. Po czterech miesiącach ocet przelewany jest do dębowych beczek, gdzie w spokoju, ciszy i odpowiedniej temperaturze leżakuje dwa lata.

Leżakowanie jest kolejnym, niezwykle istotnym etapem produkcji. Ocet dojrzewa i nabiera dodatkowego bukietu w ponad dwustulitrowych, specjalnie w tym celu zakupionych beczkach. W jednej z nich przez lata leżakował burbon, w drugiej czerwone wino z regionu Bordeaux.

WCIĄŻ ŻYWY OCET

Ocet produkowany w Horyszowie Polskim jest niepasteryzowany i niefiltrowany oraz wolny od substancji konserwujących. Dzięki temu, po przelaniu do butelek jego barwa może nieznacznie się zmienić, a na dnie pojawić się osad. Oznacza to, że ocet nadal żyje i wciąż przebiegają w nim procesy dojrzewania, które dodatkowo uszlachetniają go, podnosząc jego walory smakowe oraz wzmacniając aromat i właściwości. Ocet doskonale sprawdza się zarówno w sztuce kulinarnej, jak i kosmetyce oraz w medycynie niekonwencjonalnej.

GDZIE KUPIMY?

- Ocet można zakupić w gospodarstwie w Horyszowie Polskim 48a oraz na profilu FB Łukasza Sołoduchy.

Miody z Kornelówki

PRODUCENT

Teresa Greszta
Kornelówka 52 | 22-424 Sitno
tel. 84 611 22 84
e-mail: januszgreszta123@gmail.com

ŹRÓDŁO WYŚMIENITYCH MIODÓW

Kiedy pszczoła znajdzie źródło dobrego nektaru i pyłku, informuje o tym swoje siostry, wykonując przed nimi specjalny lot zwany tańcem. Zatacza koła, półkola lub ósemki w zależności od odległości, jaką należy pokonać, oraz trudności, z jakimi przyjdzie się zmierzyć, by zdobyć ów skarb. Na szczęście człowiek znacznie udoskonalił metody komunikacji, dzięki czemu możemy zdradzić źródło wyśmienitych miodów za pomocą słów i fotografii.

PSZCZOŁY Z KORNELÓWKI

Miejsce, o którym mowa, to niewielka pasieka w Kornelówce prowadzona przez Teresę Gresztę i jej syna Janusza. Pasieka liczy trzydzieści dwa ule. Jak podkreślają właściciele, pszczelarstwo to raczej hobby, pasja i życie blisko natury niż sposób na biznes.

Pszczoły z Kornelówki nie podzielają jednak tych poglądów i pracują z niesłabnącym wysiłkiem przez cały sezon. Już na początku wiosny cieszą się, po zimowym lenistwie, wszelkim kwieciem, produkując miód wielokwiatowy. Niedługo po tym informują swoje siostry o żółtych polach rzepaku i podejmują decyzję o przestawieniu produkcji na miód rzepakowy. Nie zdążą nawet odpocząć, gdy zaczynają kwitnąć akacje i znów należy wytwarzać inny gatunek miodu. Tym razem akacjowy.

Na półmetku sezonu delektują się zapachem kwitnących lip, choć przy ogromnych, wiekowych drzewach pracy mają co niemiara. Tuż po tym biorą się za mód spadziowy iglasty, by uwieńczyć sezon pracowitymi lotami na kwiaty malin i wyprodukować miód malinowy.

MIÓD MALINOWY

Wszystkie miody z pasieki w Kornelówce smakują wyśmienicie i przy degustacji każdego z nich łatwo odpłynąć w krainę słodkiego zapomnienia. Jednak to właśnie ostatni miód, produkowany pod koniec sezonu, polecają właściciele pasieki ze względu na jego niespotykany bukiet smakowy i zapachowy.

Niezwykle istotne są właściwości tego miodu, które pokrywają się z działaniem soków i naparów malinowych. Miód malinowy jest doskonałym środkiem antybakteryjnym. Posiada działanie przeciwgorączkowe, napotne oraz rozgrzewające. Polecany jest przy wszelkich przeziębieniach, grypie i nieżytach górnych dróg oddechowych. Wspomaga leczenie chorób układu pokarmowego, wzmacnia odporność i układ krążenia.

GDZIE KUPIMY?

- W gospodarstwie Teresy Greszty, Kornelówka 52.

Oleje z Bożego Daru

PRODUCENT

Gospodarstwo rolne
Piotr Palikot
Boży Dar 6a | 22-424 Sitno
tel. 509 958 022
e-mail: gospodarstwopalikot@onet.pl

OLEJE TŁOCZONE NA ZIMNO

Tłocznia oleju Piotra Palikota to kolejny przykład poszukiwania zdrowych smaków nieprzetworzonej żywności i czerpania z bogactwa natury.

ODPOWIEDZIALNE ROLNICTWO I ZDROWY PRODUKT

Podstawowym tłoczonym tu olejem jest olej rzepakowy. W gospodarstwie w Bożym Darze uprawniany jest między innymi rzepak. Dzięki temu jakość surowca kontrolowana jest przez jego producenta i pozostaje niezaprzeczalna. Piotr Palikot tłumaczy, że przy dużych uprawach nie sposób wyeliminować środków ochrony roślin, ale rozważne stosowanie minimalizuje ich zawartość w produkcie oraz zagrożenie dla środowiska. Podkreśla również, że jego uprawy są wolne od, tak często stosowanych w ostatnich czasach, szkodliwych glifosatów.

Dzięki racjonalnemu podejściu i zrównoważonej uprawie roślin służących jako surowiec, olej tłoczony w Bożym Darze jest naturalny i zdrowy.

Z ZIARNA WPROST DO BUTELKI

W tłoczni króluje olej rzepakowy, obok niego tłoczone są tu oleje z ostropestu, lnu i czarnuszki. Podstawową zaletą olejów jest technologia ich produkcji, pozwalająca na zachowanie wszelkich prozdrowotnych składników zawartych w nasionach. Oleje tłoczone są na zimno w wolnoobrotowej prasie, w której temperatura nie przekracza 40 stopni, w odróżnieniu od produkcji przemysłowej, gdzie oleje wytwarzane są z udziałem ciepła.

Dzięki tej zdrowej, choć czasochłonnej metodzie, oleje zawierają więcej tak ważnych dla organizmu wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, szczególnie kwasów omega-3 i omega-6. Dodatkowo zachowują wszelkie substancje mineralne, nie wspominając o niepowtarzalnym smaku.

Oleje z Bożego Daru nie są też w żaden sposób utrwalane substancjami konserwującymi. Należy zatem przechowywać je w chłodnym i ciemnym miejscu. Z tego względu olej przelewany jest do ciemnych butelek. Wyjątek stanowią święta, kiedy kupimy olej w przezroczystej butelce. Średni czas przechowywania to około pół roku.

GDZIE KUPIMY?

- Olej można kupić w gospodarstwie Piotra Palikota w Bożym Darze 6a.
- Prowadzona jest tu również sprzedaż wysyłkowa.

Kozie sery i mleko

PRODUCENT

Kozie sery Barbara i Wiesław Kuczaj
Udrycze-Koniec 10
22-417 Stary Zamość
tel. 84 61 63 650
e-mail: kuczajbarbara4@gmail.com

KOZIE SERY Z UDRYCZ

Wszystko zaczęło się od kozy Luśki. To ona „pomogła" wyprodukować pierwszy ser. Od tego momentu minęło ponad siedem lat. Dziś gospodarstwo Barbary i Wiesława Kuczajów w Udryczach może poszczycić się produkcją wyśmienitych kozich serów podpuszczkowych, twarogu oraz koziego mleka.

KOZY RĘCZĄ ZA JAKOŚĆ MLEKA

Po Luśce pojawiła się Mela, następnie Zuzia, Zołza... aż stado rozrosło się do trzydziestu dojnych kóz, stanowiących podstawę produkcji gospodarstwa. Każda z nich posiada własne imię, na które reaguje. Każda ma inny charakter, swoje humory, gorsze i lepsze dni, co pani Barbara rozpoznaje z łatwością. Ta specyficzna więź oraz prawdziwa pasja właścicieli stanowią tajemnicę sukcesu gospodarstwa i przesądzają o wyjątkowym smaku wytwarzanych serów.
Na jakość mleka i serów wpływa również fakt, że cała pasza dla kóz produkowana jest w gospodarstwie państwa Kuczajów oraz to, że kozy mają do dyspozycji blisko hektarowe pastwisko. Na potrzeby stada rośnie łąka, uprawiane są owies, marchew, buraczki, dynie, a dzięki uprzejmości sąsiadów kozy jedzą soczystą kapustę.
Co najważniejsze, to właśnie kozy weryfikują jakość tej paszy. Jak podkreśla pani Barbara, jej kozy bywają wyjątkowo kapryśne i dostają zazwyczaj to, co pragną jeść, a nie to, czym chcą nakarmić je właściciele. Przysmakiem koziego stadka są dynie. Za tę troskę kozy odwdzięczają się mlekiem najwyższej jakości.

RESZTA POZOSTAJE W RĘKACH SEROWARA

Za produkcję serów odpowiada pani Barbara. To ona stworzyła pierwszy ser i przez lata zdobywała wiedzę oraz doświadczenie, budując i wyposażając swoje serowarskie zaplecze. Od początku jej sery wyróżniały się wybornym smakiem, choć podobno nie zawsze posiadały idealny kształt. Lata praktyki połączonej z pasją zaowocowały i dziś udryckie gospodarstwo wytwarza wyśmienite kozie sery podpuszczkowe, naturalne lub z przyprawami.
W ofercie znajdziemy sery z czarnuszką, czosnkiem niedźwiedzim, kozieradką, czubrycą, kminkiem, orzechami włoskimi czy suszonymi pomidorami. Uzupełnieniem są sery typu gouda, ricotta, twaróg oraz świeże kozie mleko.

GDZIE KUPIMY?

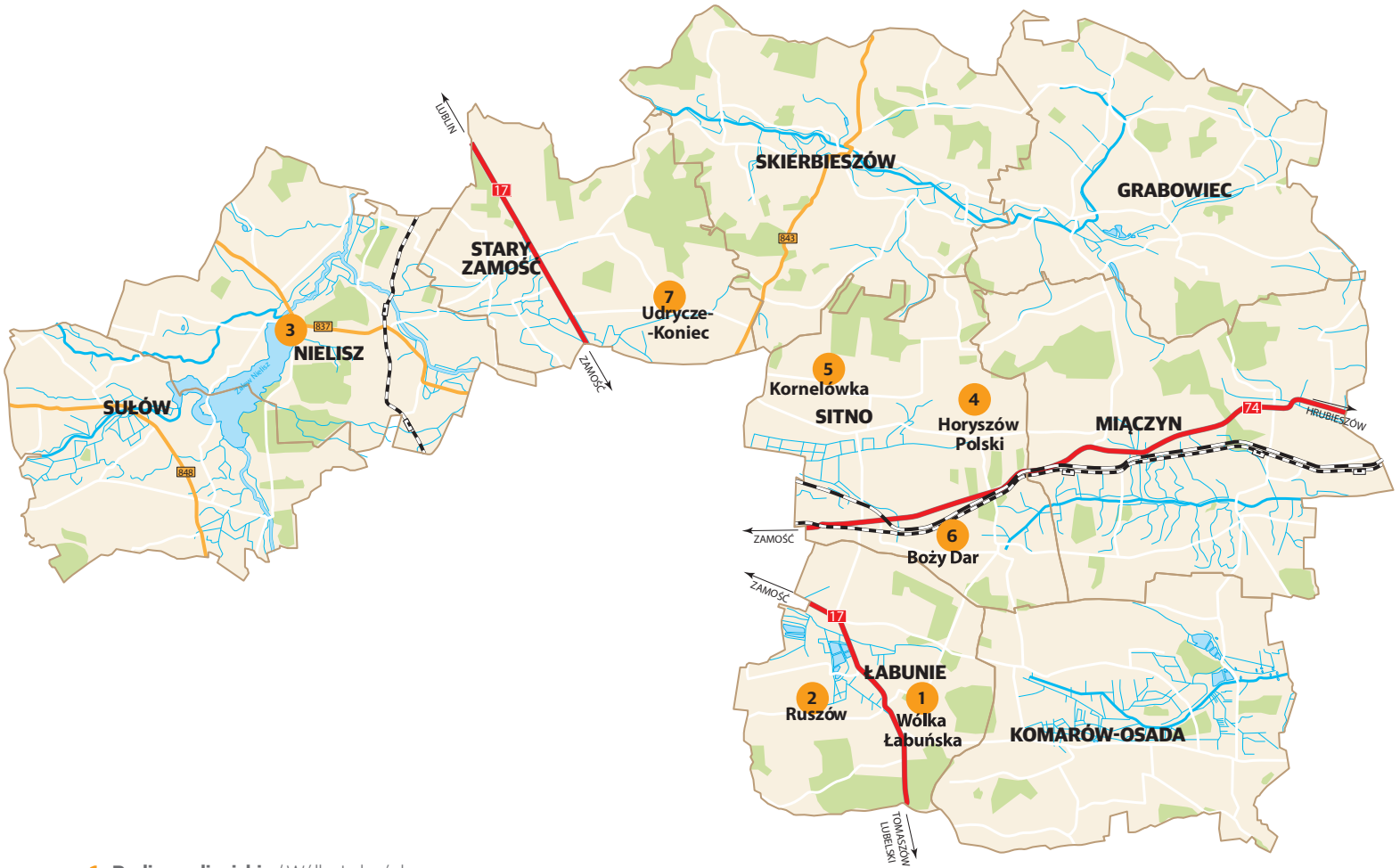
- Wszystkie produkty sprzedawane są w każdą sobotę na rynku przy ul. Elizy Orzeszkowej w Zamościu oraz w gospodarstwie w Udryczach (Udrycze-Koniec 10). Gospodarstwo prowadzi również, po zamówieniu telefonicznym, sprzedaż wysyłkową hermetycznie pakowanych serów.

PRODUKTY LOKALNE Z OBSZARU LGD „NASZE ROZTOCZE"

Nasze Roztocze
lokalna grupa działania

1 **Soki ekologiczne** / Adamów
2 **Roztoczański Pstrąg** / Bondyrz
3 **Piekarnia „U Dzidy"** / Józefów
4 **Pierogi staropolskie i roztoczańskie** / Krasnobród
5 **Wiejskie specjały** / Stara Huta
6 **Oleje „Klemens"** / Szczebrzeszyn
7 **Miody Roztocza** / Białowola
8 **Swojski Stół /** Zwierzyniec
9 **Gospodarstwo Pasieczne „Pszczółka"** / Turzyniec
10 **Chleb żytni i coś do...** / Guciów
11 **Zagroda Guciów** / Guciów

PRODUKTY LOKALNE Z OBSZARU LGD „ZIEMIA ZAMOJSKA"



1 **Praliny galicyjskie** / Wólka Łabuńska
2 **Olej Świąteczny Roztoczański** / Ruszów
3 **Sandacz /** Nielisz
4 **Ocet jabłkowy** / Horyszów Polski
5 **Miody** / Kornelówka
6 **Oleje** / Boży Dar
7 **Kozie sery** / Udrycze-Koniec

Wydawcy:

Lokalna Grupa Działania Nasze Roztocze
ul. Partyzantów 3/pok. 218, 22-400 Zamość
tel.: +48 84 639 29 66
www.lgdnaszeroztocze.pl

Lokalna Grupa Działania Ziemia Zamojska
Kornelówka 41, 22-424 Sitno
tel. +48 84 307 22 07
www.lgdziemiazamojska.pl

Zdjęcia:
Ewa Zielonka-Gawrylak (zdjęcia i aranżacje produktów),
Galicya Cafe (s. 26-27), M.J. Budzyńscy (s. 20),
LGD Ziemia Zamojska (s. 31), Agnieszka Sulimierska (s. 1)
123 rf (s. 10, 16, 20, 21, 30, 37)

Opracowanie graficzne i skład:
Zielony Królik

Tekst:
Marcin Jaszak

Korekta:
Marzena Zielonka

Druk:
Multipress Lublin

ISBN: 978-83-956399-5-1

Nakład: 5000 egz.

Publikacja bezpłatna

2021 rok