



# CERTYFIKATY

## MARKA PRZYJAZNE MAZOWSZE

2020

II EDYCJA



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”  
Materiał opracowany przez Lokalną Grupę Działania–Przyjazne Mazowsze  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

# PRYZYMNANO 5 CERTYFIKATÓW W DWÓCH KATEGORIACH:

- ▣ **PRODUKTY**
- ▣ **INICJATYWY**



# KATEGORIA PRODUKTY

# SERY GÓRALA

## Radostaw Góral – Wierzbówiec

Pan Radostaw produkuje sery wyłącznie z naturalnych składników. Podstawowym składnikiem używanym do ich wytwarzania jest mleko kozie i krowie, sól i naturalną podpuszczką.

Sery, które produkuje pan Radostaw, występują w trzech postaciach:

- ser dojrzewający w czterech smakach:
  - pomidor suszony, bazylią, czosnek niedźwiedzi, cebulka;
  - pomidor suszony, bazylią, czosnek niedźwiedzi, cebulka, chili;
  - cubrycą czerwoną;
  - cubrycą zieloną;
- ser wędzony;
- ser serwatkowy.

Ser dojrzewający Pana Radostawa Górala otrzymał Laur Marszałka w XIII edycji Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności, w kategorii produkty mleczarskie, za najlepszy produkt roku 2019.

- ❖ Dane kontaktowe:  
Wierzbówiec, 09-110 Sochocin  
tel.: 691 169 780  
e-mail: [m.goral81@op.pl](mailto:m.goral81@op.pl)



# MIĘSO ZE ŚWINI ZŁOTNICKIEJ

## Krzysztof Kowalski - Winniki

Już od ponad 10 lat gospodarstwo pana Krzysztofa prowadzi hodowlę świnia tradycyjnej polskiej rasy złotnicka biała pod nadzorem Uniwersytetu Przyrodniczego z Poznania. Obecnie jest to największa hodowla tej unikatowej rasy świń w Polsce. Mięso charakteryzuje się szczególnymi walorami smakowymi i kruchością.

Mięso ze Świnia Złotnickiej wpisane jest do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze. Natomiast schab długodojrzewający na Międzynarodowych Targach Rolniczych w Poznaniu otrzymał złoty medal Targów.

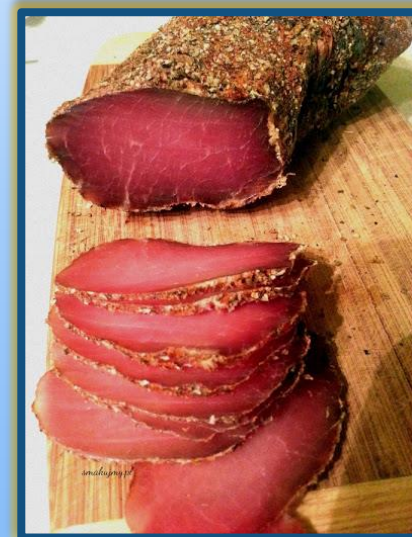
Pan Krzysztof zdobył również pierwsze miejsce w konkursie Rolnik Roku Regionu Morza Bałtyckiego 2018, organizowanym przez międzynarodową fundację ekologiczną WWF w ramach Programu na rzecz Ochrony Ekoregionu Morza Bałtyckiego.

### ❖ Dane kontaktowe:

Gospodarstwo Produkcyjno – Handlowo – Usługowe „KOWALSKI”  
Winniki 18, 05-190 Nasielsk

tel.: 661 584 558

e-mail: [krzysztof-kowalski64@wp.pl](mailto:krzysztof-kowalski64@wp.pl)



# HAFT ZAŚCIEŁANY ŁOWICKI, SZYDEŁKO, DRUTY, PRACE WYKONANE RĘCZNIE ZE SZNURKA, WIKLINY PAPIEROWEJ, WYCINANKI ŁOWICKIEJ, PRZĘDZENIE WEŁNY OWCZEJ NA KOŁOWROTKU

## Regionalne Stowarzyszenie Twórców Kultury i Dziedzictwa Narodowego w Raciążu



Regionalne Stowarzyszenie Twórców Kultury i Dziedzictwa Narodowego w Raciążu uczestniczy w wielu projektach na rzecz dzieci, dorosłych, emerytów z terenów Raciąża i okolic. Prowadzi warsztaty, wystawy i bierze udział we wszystkich jarmarkach na naszym terenie. Stowarzyszenie zrzesza osoby, które zajmują się rękodziełem. Spod ich rąk wychodzi wiele fantastycznych wyrobów przydatnych w domu, do wykorzystania również jako prezent. Wykonane produkty mają duży związek z regionem w zakresie tradycji, historii i obyczajów, nawiązują także do kultury łowickiej. Produkty są estetyczne i wykonane z surowców dobrej jakości.

### ❖ Dane kontaktowe:

Regionalne Stowarzyszenie Twórców Kultury i Dziedzictwa Narodowego w Raciążu

ul. Parkową 14 , 09-140 Raciąż

e-mail: [rskidn@onet.pl](mailto:rskidn@onet.pl)

# RĘKODZIEŁO ARTYSTYCZNE – RĘCZNIE TWORZONE DEKORACJE, PAMIĄTKI, OBRAZY I OZDOBY JOANNA RUSZKOWSKA - PŁOŃSK

Pani Joanna tworzy obrazy scrapbookingowe, które są kreatywnym sposobem na zachowanie i zabezpieczenie wspomnień, związanych z ważnymi wydarzeniami w naszym życiu, na wiele lat. Dekoruje zdjęcia oraz pamiątki rodzinne, pamiątki z podróży, ślubów itp. Ponadto wykonuje wyjątkowe dekoracje z gipsu, które powstają z ręcznie robionej formy glinianej w postaci odlewu gipsowego malowanego farbami akrylowymi.

Przedmioty użytkowe oraz dekoracyjne ozdabia techniką decoupage – szkatułki, butelki, zakładki, magnesy czy liście, często wykorzystując zdjęcia zabytkowej architektury powiatu płońskiego.



Prace pani Joanny tworzone są z zachowaniem jak największej staranności i dbałości o ich jakość. Są niepowtarzalne.

W procesie twórczym wykorzystuje lokalne zasoby (drewno, rośliny) oraz zdjęcia pamiątkowe, często też materiały ekologiczne lub z recyklingu (juta, filc, koronki).

Zdolności manualne oraz swoją pasję wykorzystuje w pracy zawodowej prowadząc pracownię artystyczną oraz różnorodne warsztaty w lokalnych instytucjach (stowarzyszeniach, szkołach itp.)

- ❖ Dane kontaktowe:  
tel.: 501 343 045  
e-mail: [asia1977@gmail.com](mailto:asia1977@gmail.com)



# KATEGORIA INICJATYWY





# MOST JAGIEŁŁY - SPOTKANIA Z HISTORIA I KULTURĄ ŚREDNIOWIECZA

Stowarzyszenie „Nasz Czerwińsk nad Wisłą” - Czerwińsk nad Wisłą



Od 2018 roku w Czerwińsku nad Wisłą organizowana jest impreza pod nazwą „Most Jagiełły – czerwińskie spotkania z historią i kulturą średniowiecza”. Na dwa weekendowe dni czerwcą nadwiślańską miejscowość cofa się w czasie do wieków średnich. Impreza nawiązuje do historycznego wydarzenia, jakim była przeprawa przez Wisłę pod Czerwińskiem wojsk króla Władysława Jagiełły w drodze na polą grunwaldzkie w 1410 roku.

Jednym z punktów programu imprezy jest rekonstrukcja fragmentu mostu łyżwowego (opartego na tradycyjnie zbudowanych łodziach). Ale cały program jest o wiele bogatszy. Obejmuje m.in.: średniowieczny korowód ulicami Czerwińska, turnieje: rycerski i łuczniczy, pokazy średniowiecznych chorągwiarzy, pokazy i warsztaty tańca dawnego, warsztaty historyczno-bajkowe dla dzieci, warsztaty ciesielskie, czerpania papieru, kaligrafii, garncarstwa, pokazy sokolnicze, rejsy tradycyjnymi łodziami flisaków. Organizacja wydarzenia jest inicjatywą propagującą krzewienie tradycyjnych wartości patriotycznych, zwiększenie świadomości historycznej i wrażliwości odbiorców oraz przedstawienie im zasobów kultury w postaci lokalnej historii i tradycji.

- ❖ Dane kontaktowe:  
Stowarzyszenie „Nasz Czerwińsk nad Wisłą”  
Plac Bątego 11, 09-150 Czerwińsk nad Wisłą  
e-mail: [naszczzerwinsk@gmail.com](mailto:naszczzerwinsk@gmail.com)



**SERDECZNIE GRATULUJEMY !!!**