

# Polskie smaki

Czwartek | 12 maja 2011

## Najlepsze smakołyki

W dniach 18 – 19 maja Praska Giełda Spożywcza organizuje VII Dni Produktów Tradycyjnych Polskie Smaki. Impreza ta ma na celu promowanie tradycyjnych polskich wyrobów spożywczych oraz promocję regionalnych wytwórni specjalizujących się w, niekiedy zapomnianych już, produktach kuchni polskiej.

Swoje wyroby podczas tegorocznych Polskich Smaków będzie oferować ponad 70 wystawców z województw: kujawsko-pomorskiego, mazowieckiego, śląskiego, świętokrzyskiego i wielkopolskiego. Reprezentowane będą różne grupy wytwórców: małe firmy i wytwórnie rodzinne, gospodarstwa agroturystyczne, restauracje, spółdzielnie produkcyjne i przedsiębiorstwa średniej wielkości. Prezentowany będzie bardzo szeroki asortyment produktów spożywczych – wędlin, kielbas, serów, napojów, chlebów i ciast. Wszystkie te specjały będzie można zobaczyć, spróbować i kupić. Jeśli kochasz polską kuchnię i chcesz się przekonać o wartości, jakości rodzimych produktów, nie może tam Państwa zabraknąć. ■

### VII DNI PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH POLSKIE SMAKI

swojskie szynki, kielbasy, kaszanki, chleby, ciasta, sery, miody oraz wiele innych przysmaków

Ząbki koto Warszawy, ul. Józefa Piłsudskiego 180

Środa, 18 maja 2011 r.

- godz. 11.30 – uroczyste otwarcie Polskich Smaków
- godz. 12:00 – wręczenie nagród IV edycji konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego
- impreza otwarta dla publiczności w godzinach 11.00 – 19.00

Czwartek, 19 maja 2011 r.

- impreza otwarta dla publiczności w godzinach 7.00 – 16.00

WSPÓŁORGANIZATORZY:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi; Urząd Miasta Ząbki przy współpracy Urzędów Marszałkowskich Województw: Mazowieckiego, Śląskiego, Świętokrzyskiego

HONOROWY PATRONAT:

Marek Sawicki, minister rolnictwa i rozwoju wsi i Adam Struzik, marszałek województwa mazowieckiego



Od pokoleń mieszkamy i pracujemy w jednej z podkrakowskich miejscowości, w okolicy Liszek – mówią o sobie Barbara i Władysław Wolarek, właściciele Zakładu Wyrób Wędlin Tradycyjnych Wolarek w Liszkach. Historia wyrobu wędlin jest tak długa jak dzieje rodziny Wolarków. Z początku produkcja ograniczała się do wyrobu kielbas i wędzonek na rodzinny, świąteczny stół. Wiedza, którą przekazywano sobie w rodzinie od pokoleń nie poszła w zapomnienie i dziś wykorzystywana jest w firmie Wolarek, która zatrudnia 60 osób.



– To dlatego nasze wędzonki mają specyficzny smak i zapach jak z wędzarni naszych dziadków – podkreśla z dumą Władysław Wolarek. Smak wędlin zakładu z Liszek doceniono już na wielu polskich stołach – szczególnie doceniają je klienci dbający o swoje dobre samopoczucie i uśmiech najbliższych. Produkty Wolarka doczekały się także wielu wyróżnień. Charakterystyczną cechą wyglądu wędzonek z zakładu pani Barbary i pana Władysława jest liść laurowy, który dziś kojarzy się jako symbol najwyższej jakości wędlin. Na tegorocznych Dniach Produktu firma Wolarek jest gościem specjalnym. ■

#### ROZMOWA

### Giełda pełna polskich smaków



ZENON DANIŁOWSKI  
PREZES PRASKIEJ  
GIEŁDY SPOŻYWCZEJ

**Dynamiczny rynek hurtowy, restauracja Polskie Smaki. To nie wszystko, co udało się zbudować Praskiej Giełdzie Spożywczej w ciągu 20 lat istnienia?**  
ZENON DANIŁOWSKI: Nie wszystko, są jeszcze Makarony Polskie S.A., które są notowane na Giełdzie Papierów Wartościowych, i wiele innych inicjatyw. Wszystko zaczęło się 20 lat temu, na zaniedbanych terenach, po zapleczach budów. Kreatywny i zaangażowany zespół pracowników, życzliwość władz samorządowych Ząbek i cięż-

ka praca pozwoliły nam zbudować grupę firm, których liderem jest Praska Giełda Spożywcza. Celem Praskiej Giełdy Spożywczej jest zaopatrzenie Warszawy i okolic w żywność. Na giełdzie można kupić mięso i jego przetwory, nabiał, owoce, warzywa i wiele innych produktów. W wielu asortymentach udział Praskiej Giełdy Spożywczej w zaopatrzeniu aglomeracji warszawskiej przekracza 30 procent. To jest powód do dumy.

**Jakie były początki Praskiej Giełdy Spożywczej?**  
Zaczelśmy od placu handlowego zlokalizowanego na obszarze o powierzchni 1 hektara. Początki giełdy sięgają czasów „handlu szczegółowego” i handlu z samochodów i łózek. Handlowało wtedy 20 kupców. Czas płynie nieubłaganie. Do dziś zostało z nami tylko trzech z nich. Dla nas już od samego początku bardzo ważny był bezpośredni kontakt z klientem. Wszystkim zależy na informacji, poradach, na negocjacji cen, rozmo-

wach hurtowników z klientami. Taki interpersonalny klimat staramy się utrzymać do dziś, to jest nasz wielki atut.  
**Jak się zmieniła giełda w ciągu 20 lat?**  
Giełda ewoluowała tak, jak zmieniła się Warszawa. Na początku były tutaj małe budki, stoiska z polską żywnością. Codziennie zaopatrywali swoje sklepy handlowcy z prawobrzeżnej Warszawy. Dziś jesteśmy zorganizowanym rynkiem hurtowym. Na terenie o powierzchni 12 hektarów działa

82 hurtowników. Codziennie zaopatruje się u nas ponad 3 tysiące sklepów i restauracji zlokalizowanych na obszarze aglomeracji warszawskiej. Teraz handel jest na bardzo wysokim poziomie organizacyjnym i jakościowym. Żywność musi być transportowana i przechowywana w bezpiecznych warunkach. Sprzedawcy mają do dyspozycji nowoczesne chłodnie. Ich produkty są pod kontrolą stacji sanitarno – epidemiologicznej. Wszystko jest świeże i zdrowe.

–dokończenie →D2



## ROZMOWA

## Dwa dni z produktami tradycyjnymi

**JANUSZ DĄBROWSKI**  
ORGANIZATOR  
DNI PRODUKTU  
TRADYCYJNEGO  
POLSKIE SMAKI



**Polskie Smaki odbywają się już siódmy raz. Czy w tym roku zmienia się ich forma?**

JANUSZ DĄBROWSKI: Impreza jak zawsze ma charakter kermasu. Tegoroczne hasło zachęcające do odwiedzin to: zobacz, spróbuj i kup. Zależy nam, by na naszym kermaszu zaprezentowali się producenci żywności tradycyjnej z różnych regionów, a warszawiacy mogli spróbować ich wyrobów. Jestem przekonany, że Polskie Smaki będą nie tylko imprezą prezentacyjną, ale przede wszystkim zaowocują wymianą towarową, a w rezultacie coraz większym udziałem tych produktów na rynku aglomeracji warszawskiej.

**Co będzie hitem tegorocznego festiwalu?**

Warto odwiedzić stoisko naszego gościa specjalnego - firmy Wolarek. Wędliny od Wolarka nacechowane są umiłowanym tradycją. Przekazywane przez kolejne pokolenia receptury dają świadectwo słynnym galicyjskim wędlinom. Są one wędzone w tradycyjnej wędzarni, opalanej drewnem olchowym i bukowym, co jest w dzisiejszych czasach sposobem unikalnym. Firma Wolarek jest producentem oryginalnej kiełbasy Lisieckiej.

**Jakie stoiska są warte wyjątkowego polecenia?**

Warte odwiedzenia będzie także stoisko rodzinnej firmy Bekon z Szydłowca. Państwo Podgórcy odważnie sięgają do zapomnianych już receptur i wprowadzają na rynek smaczne wyroby. Potwierdzeniem wyjątkowości tych wyrobów jest przyznanie trzech nagród w czterech edycjach konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego. Mogę także zapewnić, że u każdego wystawcy znajdą Państwo coś smacznego.

**Czy na festiwalu tradycyjnych smaków trzeba mieć gruby portfel, by zrobić atrakcyjne zakupy?**

Produkty tradycyjne i regionalne, które nie są masową produkcją, są droższe. Bariera dla rynku produktów tradycyjnych jest wielkość ich produkcji oraz cena, zdecydowanie wyższa niż produktów masowych. To co naturalne, a więc w pełni godne nazwy „szynka”, „ser” czy „miód”, musi kosztować więcej, ponieważ składniki naturalne są droższe od syntetycznych, powszechnie obecnych w pożywieniu. Ale pewnie warto kupić mniej żywności, ale za to wysokiej jakości.

—rozmawiała Agnieszka Grotek

# Produkty i producenci na Polskich Smakach

**NAJWAŻNIEJSI GOŚCIE** | Ponad 70 wytwórców produktów spożywczych – które są przygotowywane w oparciu o tradycyjne receptury – weźmie udział w VII Dniach Produktów Tradycyjnych Polskie Smaki w dniach: 18 i 19 maja br. na Praskiej Giełdzie Spożywczej w Ząbkach k. Warszawy

Wytwórcy będą oferować wyroby reprezentujące tradycje kulinarne województw: kujawsko-pomorskiego, mazowieckiego, śląskiego, świętokrzyskiego i wielkopolskiego.

**Kujawsko-pomorskie**

Szeroki asortyment wędlin z wiejskiej spiżarni, bogato przyprawianych, przedstawiają Zakłady Mięsne Viando Alojzego i Wandy Szczupaków z Radojewic k. Inowrocławia. Z kolei Specjały z nad Brdy z Bydgosztwa z Radojewic k. Inowrocławia. Z kolei Specjały z nad Brdy z Bydgosztwa z Radojewic k. Inowrocławia.

Sery: rotnistrz i warlubski będzie oferować Masmal Piotra Jastrzębskiego z Warlubia – producent masła „Tradycyjne z Warlubia”.

Soki i przetwory z owoców i warzyw ekologicznych zaferuje Bio Food z Ciechocina k. Golubia-Dobrzyń. Soki, nektary i syropy w szerokiej gamie produktów znajdują się także w ofercie Biohurtu Tomasa Czubachowskiego z Pokrzydowa k. Brodnicy.

Smaku prawdziwych lodów będzie można doświadczyć, zapoznając się z produktami z gospodarstwa Jolanty i Stanisława Maciejewskich („Lody z Rolniczej Zagrody”).

Wina domowe, miody pitne oraz krupnik na miodzie będzie oferować Michał Lzydorczyk z Aleksandrowa Kujawskiego.

Szeroki asortyment produk-

tów z rejonu Kociewia przedstawi gospodarstwo agroturystyczne Zagroda pod Lipami rodziny Koneckich z Jeżewa.

**Mazowieckie**

Tradycyjny rejbak – placek pieczony z surowych ziemniaków oraz fafernuchy – kurpiowskie ciasteczka drożdżowe z marchewką – zaferuje gospodarstwo agroturystyczne Teresy Szymczyk Kurpianka z Lelisu k. Ostrołęki.

Smakowite wędliny tradycyjne zaferują znani mazowieccy wytwórcy tych produktów: Bekon z Szydłowca, Dworskie Smaki z Mścińskich k. Siedlec, Masarnia Wędlin Tradycyjnych Jasińscy z Klembowa, Zakład Mięsy Stanisława Lenarcika z Gotard k. Pułtusk oraz Strawa z Sądów k. Czosnowa.

W wytwarzaniu niepowtarzalnego makaronu radziwiłłowskiego specjalizuje się gospodarstwo rolne Wioletty i Dariusza Marcinkowskich z Radziwiłłowa, które będzie oferować także likiery jajeczne i ryby. Przetwory rybne oraz ryby wędzone będzie można nabyć również u Hanny Cymerman-Kärkkäinen (C.K. Fish) z Józefowa.

Miody i inne produkty pszczele będą oferować: A.W. Piotrowski oraz Roman Stachyra – obaj z Żuromina oraz Jerzy Rosiński z Tuszczu.

W przygotowaniu szerokiej gamy konfitur specjalizują się Smaki i Aromaty Anny Langowskiej z Kobyłki.

Niepowtarzalnym smakiem tradycyjnych obwarzanków („Obwarzanki Odrzywolskie”) charakteryzuje się produkt Jana Bińkowskiego z Odrzywołu.

Pieczyno tradycyjne zaferują: Piekarnia Ratuszowa Radzikowskich z Siedlec, Łukasz Stelmański z Sierpca oraz Piekarnia Kurpiowska w Serafinia k. Łysych.

**Śląskie**

Sery góralskie (oscypek, redykołka, byrdza) oraz miody i nalewki będzie oferować gospodarstwo pasieczno-rolne Stanisława Zawady z Bielowicka k. Skoczowa.

Szeroki wybór makaronów tradycyjnych z tego regionu zapewni kilku wytwórców: Międzybrodzkie Makarony z Międzybrodzia Bialskiego, Wytwórnia Makaronu Goldmak Lux Bożeny Nowak z Rudnik oraz Eko-Mak Ryszarda Kaczorowskiego.

Produkty nabiałowe to specjalność Raciborskiej Spółdzielni Mleczarskiej z Raciborza oraz Spółdzielni Mleczarskiej Joger z Sosnowca.

Ofertę pieczywa zaprezentuje Miejska Spółdzielnia Zaopatrzenia i Zbytu z Kłobucka oraz Jadwiga Plesińska z Żarek k. Chrzanowa, która zaprezentuje chleb gryczany i obwarzanki żareckie.

Przetwory warzywne oraz ogórki kiszzone będzie można nabyć u Bożeny Badory z Hutek k. Częstochowy.

**Świętokrzyskie**

Producenci ze Świętokrzyskiego przedstawią szeroką ofertę wyrobów mleczarskich. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włos-

zowie zaprezentuje ser włoszczoński, OSM w Opatowie wystąpi z wyrobem cukierniczym krówka opatowska. OSM w Chmielniku zaferuje masło chmielnicke oraz twaróg chmielnicke półtłusty. Gospodarstwo mleczne rodziny Łukasików ze Strzałkowa k. Stopnicy wśród wyrobów nabiałowych będzie prezentować ser buncik strzałkowski w różnych smakach. Z kolei Gminna Mleczarnia w Pierzchnicy zaprezentuje twarożek z Pierzchnicy żiolowy.

Produkty wędliniarskie będzie oferować: Masarnia Bonarek ze Smerdynie k. Staszowa oraz Zakład Wyrobów Wędliniarskich Pawła Nowaka z Wąchocka, u którego będzie można nabyć szynkę sznurowaną wąchocką i kiełbasę swojską wąchocką hysowaną. Z kolei gospodarstwo agroturystyczne U Bogusia Anny i Bogusława Piotrowskich z Łosienia k. Piekoszowa będzie oferować kiełbasę łosieńską i salceson chaniak.

Obecność przetworów owocowo-warzywnych zapewni przetwórnia Fundacja Domy Wspólnoty Chleb Życia w Zochcinie k. Opatowa.

**Wielkopolskie**

Wyroby wędliniarskie ze świni z własnej hodowli polskiej rasy „złotnicka” zaprezentuje Zakład Masarski Biegunowo w Wrześni.

Wyroby piekarnicze oraz żur „pyszny” zaprezentuje piekarnia Buleczka Marii Wielgosz z Zagorzyna k. Kalisza. Gospodarstwo agroturystyczne Chlebowa Chata Aleksandry Brylewskiej-Bloch z Komorowa k. Ostrowa Wielkopolskiego będzie oferować chleb żytni na zakwasie, chleb pszenny oraz obwarzanki i bulki.

Ogórki kiszzone osieckie oraz przetwory warzywne będzie można nabyć od Zakładu Ogrodniczego Piotra Sierpowskiego z Osieka k. Pakosławia.

Tradycyjne wina owocowe z aronii, czarnej porzeczki, jarzębiny i dzikiej róży zaferuje Vin-Kon z Konna.

Zakład Cukierniczy Ryszarda Marcza z Kalisza zaprezentuje z kolei andruty kaliskie oraz inne wyroby wafłowe. ■



## Zenon Daniłowski: Giełda pełna polskich smaków

—dokończenie►D1

**Jakie produkty wiodą prym na Praskiej Giełdzie Spożywczej?**

Mamy wszystko. Najwięcej jest produktów krajowych, tj. mięso, nabiał, owoce i warzywa, które trafiają do punktów handlowych i gastronomicznych aglomeracji warszawskiej. Każdego dnia ponad 90 ton mięsa wyjeżdża z giełdy do stolicy, której mieszkańcy dziennie konsumują około 350 ton mięsa i wędlin. Bardzo dobrze rozwija się segment HoReCa i segment delikatesowy. Coraz więcej jest produktów ekologicznych i tradycyjnych. Ale na tych ostatnich trudno handlowcom bazować.

Handlujący produktami ekologicznymi i tradycyjnymi mają zwykle w swojej ofercie wyroby z produkcji masowej, która w sumie stanowi około 90 proc. całego giełdowego obrotu.

**Doskonałą formą promocji polskiej tradycyjnej żywności są Dni Produktu Tradycyjnego Polskie Smaki, które odbędą się już siódmy raz.** Tak. To jest doskonała forma promocji produktów tradycyjnych. Chcemy umożliwić małym producentom zaprezentowanie swojej oferty i nawiązanie nowych kontaktów handlowych. Sprzedaż produktów tradycyjnych to wciąż segment niszowy. W

związku z tym, że obrót tymi smakolukami jest niewielki, to są one droższe od tych wytwarzanych masowo i dlatego muszą być dobrze promowane, by przynosiły producentowi zysk.

W naszym kraju, szczególnie w czasach kryzysu, niewiele osób może sobie pozwolić na kupno droższej szynki tradycyjnej, w której nie ma chemii, sztucznych wzmacniaczy smaku. Często konsumenci wybierają towar produkowany przez koncerny, ale o wiele tańszy. Dlatego trzeba przekonywać konsumentów do tego, by na zakupach zwracali dużą uwagę nie tylko na cenę, ale też na

jakość produktów i ich niepowtarzalny smak. Wybierając takie przysmaki, tradycyjne i regionalne, nie tylko mogą zjeść dobrą żywność, ale także mogą wesprzeć małych lokalnych przedsiębiorców.

**Jak można poprawić sytuację producentów żywności tradycyjnej?** Doskonałą formą wsparcia są właśnie takie wystawy jak nasze Polskie Smaki. Duże możliwości do wprowadzenia tych produktów na rynek warszawski są za pośrednictwem naszej giełdy. Codziennie odwiedzamy nas wielu właścicieli sklepów, restauracji i firm cateringowych. Jak producent odpowiednio zareklamuje

swój wyrób, to na pewno znajdzie u nas swoich stałych odbiorców. Producenci żywności tradycyjnej mają jednak wiele ograniczeń. Produkty tradycyjne i regionalne oparte są na dawnych recepturach i wykonywane są z dużym udziałem pracy ręcznej, udział maszyn jest zredukowany do niezbędnego minimum, a to kosztuje.

**Jakie plany ma Praska Giełda Spożywcza na kolejne 20 lat?**

W najbliższym czasie chcemy podnieść standard naszych obiektów. Zależy nam na poprawie jakości dróg i ciągów komunikacyjnych. Wybudujemy więcej miejsc

parkingowych i dróg wewnętrznych. Jeśli chodzi o ofertę produktową, to zamierzamy wprowadzić jeszcze więcej cytrusów, owoców i warzyw. Stawiamy też na bogatą ofertę ryb oraz owoców morza, które ostatnio cieszą się coraz większym zainteresowaniem konsumentów. Z okazji 20. rocznicy powstania Praskiej Giełdy Spożywczej przeprowadzimy zakrojoną na szeroką skalę akcję informacyjną i promocyjną. Podziękujemy naszym lojalnym klientom i zaprosimy całe Mazowsze na zakupy na Praskiej Giełdzie Spożywczej.

—rozmawiała Agnieszka Grotek

# Najsmakowsze mazowieckie wyroby 2010 r.

**NAGRODY I WYRÓŻNIENIA** | 77 produktów z Mazowsza pretendowało do miana najlepszych smakołyków 2010 roku. Spośród nich 14 przysmaków zasłużyło na ten zaszczytny tytuł, a dwa otrzymały wyróżnienia

Konkurs o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego został podzielony na dwie kategorie: mazowiecki produkt konwencjonalny oraz mazo-

wiecki produkt tradycyjny i naturalny. W drugiej rywalizowały smakołyki, które powstały bez udziału środków chemicznych, wytwarzane dzięki naturalnym procesom techno-

logicznym, według tradycyjnej receptury.

Surowe wykorzystane do ich powstania pochodziły z upraw ekologicznych i zintegrowanego rolnictwa. Oceniano

m.in. wyroby piekarnicze, cukiernicze, wędliny oraz przetwory mięsne, produkty mleczarskie, owoce, warzywa (i zrobione z nich przetwory), a także miody i napoje.

Kapituła konkursu oceniała produkty, kierując się przede wszystkim zmysłem smaku i wzroku (walory wizualne).

Konkurs rokrocznie cieszy się ogromnym powodzeniem,

a przy tym jest doskonałą promocją najlepszej, najzdrowszej i najsmaczniejszej, ale również tradycyjnej żywności wytwarzanej na całym Mazowszu. ■

Szanowni Państwo, Mazowsze cieszy się bogatą tradycją kulinarną, która jest ważnym elementem kulturowej różnorodności regionu i współtworzy



wizerunek województwa poza jego granicami. Lokalni producenci mają świadomość, że wysokiej jakości produkty żywnościowe, powstałe w oparciu o naturalne metody wytwarzania, cieszą się coraz większą popularnością wśród konsumentów. Prześcigają się więc w pomysłach, proponując zwiedzającym swoje najlepsze wyroby. Możliwość skosztowania na Mazowszu wysokiej klasy kuchni regionalnej sprawia, że kulinarne dziedzictwo staje się naszym naturalnym dobrem. Dlatego warto zadbać, aby z bogatej oferty żywnościowej wyselekcjonować produkty wyróżniające się nieprzeciętną jakością. Zadanie takie spełnia m.in. konkurs o Laur Marszałka, który przeprowadzony został już po raz czwarty.



Najsmaczniejsze, najzdrowsze wędliny, sery, miody, napoje, wyroby piekarnicze i cukiernicze oraz przetwory owocowe i warzywne rywalizowały o Laur potwierdzający ich klasę. Tegoroczne zmagania zaplanowano z myślą o jak najszerszym gronie mazowieckich producentów żywności. Aby opinia była obiektywna, do udziału w konkursie zaproszono firmy komercyjne, koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, gospodarstwa agroturystyczne i ekologiczne, a także osoby fizyczne. Należało jedynie udokumentować działalność posiadanymi certyfikatami, dyplomami, zaświadczeniami, np. potwierdzającymi prezentację produktu na targach, wystawach, imprezach lokalnych czy regionalnych. Surowe kryteria oceny uwzględniały nie tylko wysoką jakość produkcji, ale także kreatywność i przywiązanie do regionalnej tradycji.

Do miana najlepszych smakołyków 2010 roku pretendowało 77 produktów z Mazowsza. Spośród nich 14 przysmaków zasłużyło na ten zaszczytny tytuł. Przekonany jestem, że wyróżnieni producenci godnie będą strzegali jakości mazowieckich specjalów, a kolejne edycje konkursu staną się dla nas motywacją do ciągłego odkrywania kulinarnej różnorodności naszego województwa.

Marszałek Województwa Mazowieckiego  
—Adam Struzik

**Mazowsze.**  
serce Polski

## MAZOWIECKIE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE



♦ **Nalewka z aronii**  
producent: Rafał Dziliński, Ciechanów ■



♦ **Masło ekstra śmietankowe**  
producent: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Wyszkowie. ■



♦ **Szarlotka**  
Producent: Elżbieta Krajewska, Restauracja Chata Smaku, Rybitwy, pow. płoński. ■



♦ **Chleb życia**  
producent: Robert Jasiński, PPUH ER Robert Jasiński, Mińsk Mazowiecki. ■



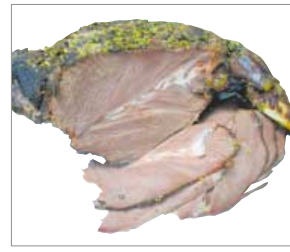
♦ **Tort czekoladowy Zaniewicza (wyróżnienie)**  
Producent: Anna Zaniewicz-Klimiuk, Cukiernia Zaniewicz, Piastów, pow. pruszkowski. ■



♦ **Sok malinowy**  
producent: Zakład cukierniczy Jeznach w Sochaczewie. ■



♦ **Pierzga z propolisem w miodzie spadziowym**  
producent: Roman Stachyra, ZPUH Bartnik Żuromiński, Żuromin. ■



♦ **Udziec z sarny pieczony w winie**  
Producent: PPUUH BEKON Mieczysław Podgórski, Szydłowiec. ■

## MAZOWIECKIE PRODUKTY TRADYCYJNE I NATURALNE



♦ **Chleb na zakwasie**  
producent: Marzena Nowakowska, Koto Gospodyń Wiejskich, Dosin, pow. legiowski. ■



♦ **Półgęsek staropolski**  
producent: Julian Bielawski, SPUH – Koneser, Wyszaków. ■



♦ **Ser biały z mleka krowy polskiej czerwonej**  
producent: Mariusz i Anita Mierzejewscy, Gospodarstwo Ekologiczne Wiśniewo, pow. mławski. ■



♦ **Ciasto marchewkowe Dajany**  
producent: Danuta Jabłonna-Grabowska, Gospodarstwo Agroturystyczne Dajana, Brok, pow. ostrowski. ■



♦ **Likier jajeczny Radziwiłłowski**  
producent: Gospodarstwo Rolne Mariusza i Violetty Marcinkowskich, Radziwiłłów Mazowiecki, pow. żyrardowski. ■



♦ **Nalewka listówka wiśniowa z aronią (wyróżnienie)**  
producent: Halina Mitręga, Nowa Sucha, pow. sochaczewski. ■



♦ **Miód nadbużański**  
producent: Piotr i Anna Kunicy, Gospodarstwo Pasieczne, Skrzyszew, pow. sokołowski. ■



♦ **Zurażyna kurpóska**  
producent: Henryk Kulesza, Lelis, pow. ostrołęcki. ■

# Smacznie i zdrowo

**POLSKA KUCHNIA | Restauracja Na Skrajnej działa dopiero od października ubiegłego roku, a już na stałe wpisała się w warszawski pejzaż**

Miejsce to stało się ulubionym lokalem biznesmenów, całych rodzin i zwykłych mieszkańców Warszawy i jej okolic. I nie dziwota. Gdy w samej stolicy ze świecą szukać miejsca, gdzie można zjeść potrawy kuchni polskiej. Tutaj jedzenie nie tylko jest smaczne, ale także zdrowe.

– Polacy wciąż bezkrytycznie przyjmują wszystko, co obce. Dotyczy to także dziedziny kulinarnej. Przysłowie „cudze chwalicie, swego nie znacie, sami nie wiecie, co posiadacie” – jest ciągle aktualne. Jest to tym bardziej dziwne, że polska kuchnia to niezwykle dziedzictwo. Do tego jest to temat nadzwyczaj ciekawy – mówi dr Grzegorz Russak, który odbywał cykliczne spotkania biesiadne z serii „Gawędy Grzegorza Russaka”, zachwalając walory tradycyjnej polskiej kuchni i przypominając chlubne dzieje naszych potraw i wyrobów.

## Jak w dworku

Zgodnie z nazwą restauracja położona jest na skraju dróg, na pograniczu Warszawy i Żąbek. Kiedy się widzi budynek z daleka, od razu nasuwają się skojarzenia z „Panem Tadeuszem” Adama Mickiewicza. Drewniany dworek zachęca swoim wyglądem by wejść do środka. Restauracja jest tak urządzona, że nie chce się stamtąd wychodzić. To nie tylko kwestia wystroju wnętrza. Każdy bywalec restauracji wie, że duszą takiego miejsca zawsze jest obsługa. A w Na Skrajnej pracownicy restauracji dbają, by nikt nie czuł się zagubiony. W restauracji goście mają do swojej dyspozycji dwa piętra. Dodatkowo w okresie wiosenno-letnim czeka na nich ogród.

## Dla każdego coś miłego

Na pierwszy rzut oka widać, że karta opiera się na kuchni polskiej z elementami kuchni nowoczesnej. Kiedy się czyta nazwy potraw, trudno się zdecydować. Największą popularnością cieszą się dwie potrawy: kaczka pieczona i polędwica wołowa. Kaczka jest pieczona w ziołach, z jabłkami, żurawiną i ziemniakami opiekany. Z kolei polędwica wołowa podawana jest z ziemniakami opiekany i warzywami grillowanymi.

Obie potrawy wyglądają i pachną wspaniale. Jak zapewnia menedżer restauracji, menu od momentu otwarcia jest stałe. Jednak to, co znajduje się w karcie, to nie cała oferta restauracji. Są bowiem dania sezonowe.

## Duża oferta

Wróćmy jednak do codzienności, a ona w Na Skrajnej obfituje również w liczne atrakcje. Za dnia w dni robocze w restauracji można spotkać głównie biznesmenów. I nie ma się czemu dziwić. W godzinach od 12 do 16 można tu zjeść pyszny lunch w cenie 19 zł. Jest to zupa, danie główne i kompot. I te dania tutaj są codziennie w innym zestawie. Ich różnorodność jest bardzo duża. W ciągu miesiąca nie ma powtórek. Dlatego też panowie pod krawatami okupują lokal od poniedziałku do piątku. W tak przyjemnej atmosferze robienie interesów to prawdziwa przyjemność. Kiedy „białe kołnierzyki” opuszczają restaurację, w posiadanie przejmują rodziny.

Również weekend upływają w rodzinnej atmosferze. W niedzielę są organizowane brunchy rodzinne w cenie 45 zł za osobę. W tej cenie są: trzy zupy do wyboru, trzy dania główne, zestaw zimnych przekąsek, desery i napoje. Za dzieci rodzice zapłacą 22 zł.

## „Poloneza czas zacząć”

Chciałoby się powiedzieć za Mickiewiczem. Po sytym posiłku warto jest to jedzenie wytańczyć. Z tym również nie ma problemu w Na Skrajnej. Przekonali się o tym ci, co przyszli na imprezy karnawałowe. Tym bardziej że oprócz doskonałej muzyki restauracja zawsze stara się przygotować jakąś atrakcję. Ci, co zdecydowali się uczestniczyć w imprezie karnawałowej, mogli spotkać prawdziwą gwiazdę gastronomii. Carlos Gonzalez Tejera wyczarował cudowne danie z szynki.

Restauracja nie spoczywa na laurach i wymyśla kolejne atrakcje. Dość przypomnieć, że w tusty czwartek w Na Skrajnej kuszono gości pączkami i faworkami pieczonymi na miejscu. Równie wspaniale prezentowała się impreza ostatkowa. Tym razem w Żąbkach zagościła Ameryka. W menu pojawiły się potrawy kuchni amerykańskiej, a główną atrakcją był indyk faszerowany, serwowany przez szefa kuchni. A zaśpiewał sam król rock'n'rolla, Elvis Presley!

## Z przytupem

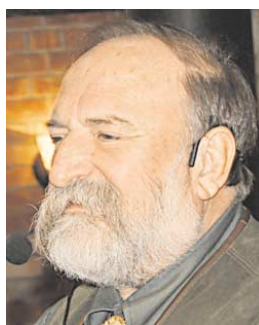
Restauracja Na Skrajnej funkcjonuje od października. W ciągu tego czasu dorobiła się stałych gości. Ciągłe pojawiają się też nowi. Restauracja jest idealnym miejscem na imprezy okolicznościowe i zamknięte. Swój chrzest bojowy restauracja przeżyła już na starcie.



◀ W Na Skrajnej pracownicy restauracji dbają, by nikt nie czuł się zagubiony



◀ Zgodnie z nazwą restauracja położona jest na skraju dróg. Kiedy się widzi budynek z daleka, od razu nasuwają się skojarzenia z „Panem Tadeuszem”



Nasza kuchnia to tysiąc lat tradycji. To zobowiązuje

**DR GRZEGORZ RUSAK**  
ZNAWCA POLSKIEJ KUCHNI

– Pierwszą dużą imprezę zorganizowaliśmy z okazji rocznicy Praskiej Giełdy Spożywczej – opowiada menedżer restauracji. – Na terenie restauracji i ogrodu gościliśmy ponad 300 osób. Były takie atrakcje jak



◀ W Na Skrajnej wnętrza sprawnie łączą nowoczesność z tradycją

pokazy barmańskie, ognie sztuczne – wspomina.

Imprezy na 300 gości nie zdarzają się na co dzień. Codziennie przyjmujemy kilkusobowe grupy w kameralnej atmosferze w sali różanej, a w największej

sali organizujemy przyjęcia dla firm i indywidualnych osób nawet do 50 gości.

– Chciałbym, aby Polacy zaczęli wreszcie doceniać swoją kuchnię. Jest ona naszym skarbem narodowym,

wspólnym dziedzictwem, naszą tradycją. To docenienie nie wiąże się z jakimś wielkim obowiązkiem. Polskie potrawy są po prostu smaczne! Na szczęście jestem optymistą. Prowadzę programy w telewizji i w radiu polonijnym, które spotykają się z dużym odzwiekaniem. Kto raz spróbuje polskiej kuchni, ten nie chce już jeść niczego innego! – wskazuje dr Russak.

Przyszłość tej świątyni polskiej kuchni zapowiada się zatem bardzo dobrze.

Na początku maja restauracja otworzyła ogród grillowy, w którego ofercie można znaleźć pyszne grillowane kielbaski, kaszanki, żeberka, boczek, karkówkę, ryby, a także warzywa i zmienniki. W sobotę gościom towarzyszy muzyka na żywo. Dla dzieci przygotowany został park linowy.

„Na Skrajnej” jest wesoło i smacznie. ■

www | Zapraszamy na stronę internetową

www.naskrajnej.pl