



Położone jest w niewielkiej miejscowości Rososz. Zajmuje się ekologiczną hodowlą kurczaków, gęsi, kaczek, indyków oraz ich ubojem, a także ekologiczną uprawą roślin i starych odmian drzew owocowych takich jak śliwy (węgierka), jabłonie (antonówka, półtorówka, kronzelka, szara reneta, złota reneta), wiśnie (szklanka werderska) i grusze (klapsa). W Gospodarstwie wytwarzane są również przetwory warzywne i owocowe z produktów pochodzących z Gospodarstwa. Są to sałatki owocowe, sałatki warzywne, ogórki kiszane, kapusta kiszona, dżemy i powidła.

Gospodarstwo rolne Pana Franciszka Keslera ze Starego Lubiejewa (gm. Ostrów Mazowiecka)

W Gospodarstwie od kilki lat tłoczony jest „Olej rzepakowy Keslera”. Nasiona rzepaku użyte do jego produkcji pochodzą z gospodarstwa Pana Keslera z roślin uprawianych według własnej technologii metodą tradycyjną. Dzięki temu wyrób posiada niepowtarzalny smak i aromat. Zawiera bogate źródło witamin, przeciwdziała miażdżycy, łagodzi choroby zapalenia stawów oraz reguluje przemianę materii. „Olej rzepakowy Keslera” otrzymał liczne dyplomy, nagrody



Firma FAMIGO z Rososzy (gm. Wąsewo)



Firma prowadzona przez Paną Małgorzatę Farat Mizińską zajmuje się przetwórstwem drobiu. Zakupione od Gospodarstwa Ekologicznego tuszki gęsi, indyków, kaczek i kurcząt dzieli na połówki, ćwiartki, pierś z kością, bez kości, filet, uda, podudzia, skrzydła, szyję, część grzbietową. Na każdym etapie przetwórstwa właścicielka dba o zachowanie najwyższej jakości. Firma posiada certyfikat AgroBioTest Sp. z o.o.

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „ZIELONE SIOŁO”

ul. L. Mieczkowskiego 4 (I piętro)
07-300 Ostrów Mazowiecka
tel. 602 778 363
fax (29) 745 20 20
e-mail: lgd@zielonesiolo.pl
www.zielonesiolo.pl

Mazowsze.
serce Polski

„Zadanie dofinansowane ze środków budżetu Województwa Mazowieckiego”

Dziedzictwo Kulinarne®

www.culinary-heritage.com

MAZOWSZE



www.zielonesiolo.pl

Samorząd Województwa Mazowieckiego oraz Lokalna Grupa Działania „ZIELONE SIOŁO” zapraszają:

- rolników,
- ogrodników,
- przetwórców żywności,
- restauracje,
- inne punkty gastronomiczne oraz obiekty usług hotelarskich,
- hurtowników i sprzedawców detalicznych,

do składania wniosków o członkostwo
w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze.

Sieć Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze promuje produkcję i spożycie regionalnej żywności. Certyfikat członkowski oraz tabliczka z logotypem Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze, którą można spotkać przed wejściem do oznaczonych restauracji, gościńców, a także sklepów i zakładów przetwórczych czy gospodarstw agroturystycznych, wskazuje konsumentom i turystom miejsca, które oferują regionalne produkty oraz dania sporządzone na bazie wysokiej jakości lokalnych surowców w oparciu o tradycyjne receptury.

Aby wejść do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze przedsiębiorcy powinni spełnić następujące obowiązki:

- rolnicy i ogrodnicy powinni sprzedawać produkty żywnościowe, które sami wyprodukowali lub, które zostały wyprodukowane na Mazowszu,

- przetwórcy żywności powinni wytwarzać produkty oparte w znacznym stopniu na surowcach produkowanych na Mazowszu,
- restauracje, inne punkty gastronomiczne, obiekty usług hotelarskich powinni używać w znaczącym stopniu składników i surowców wytwarzanych na Mazowszu, produkować potrawy, które mają historyczne powiązanie z Mazowszem, serwować regionalne potrawy,
- hurtownicy i sprzedawcy detaliczni powinni promować produkty pochodzące z Mazowsza.

W związku z członkostwem w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze przedsiębiorstwa uzyskują możliwość:

- używania logo Dziedzictwo Kulinarne Mazowsze,
- umieszczenia informacji o przedsiębiorstwie członkowskim na stronie internetowej Samorządu Województwa Mazowieckiego www.mazovia.pl oraz na stronie internetowej Europejskiej Sieci Kulinarne Dziedzictwa www.culinary-heritage.com,
- umieszczenia linku do strony internetowej przedsiębiorstwa na stronie Samorządu Województwa Mazowieckiego www.mazovia.pl oraz Europejskiej Sieci Kulinarne www.culinary-heritage.com,
- uczestniczenia w imprezach promocyjnych organizowanych przez Samorząd Województwa Mazowieckiego,
- oznakowania przedsiębiorstwa szyldem z logo Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze,
- oznakowania produktów z użyciem logo Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze.

Informacje dotyczące Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze, w tym regulamin sieci oraz wniosek o członkostwo znajdują się na stronie www.mazovia.pl w zakładce „Dziedzictwo Kulinarne Mazowsze” oraz na stronie www.zielonesioło.pl.

Wnioski przyjmowane są w sekretariacie
Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego
ul. Skoczyłasa 4, 03-469 Warszawa
Dodatkowe informacje uzyskają Państwo pod nr telefonu:
(22) 59 79 701
lub
(22) 59 79 146

Członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze z obszaru Lokalnej Grupy Działania „ZIELONE SIOŁO”:



Gospodarstwo Pasieczne Pana Mirosława Pędzicha z Komorowa (gm. Ostrów Mazowiecka)

Pasieka posiada 50 uli zlokalizowanych w gminie Ostrów Mazowiecka (Koziki, Sielc, Nagoszewka, Wiśniewo, Zakrzewek), rejonie czystym ekologicznie, z dala od dróg i zabudowań, w sąsiedztwie lasów w tym na obszarze Puszczy Białej. Pożytkany miód powstaje na bazie wyłącznie naturalnych produktów i wytwarzany jest od wielu lat wedle jednolitej receptury. Szeroka wiedza na temat życia pszczoł, pozwala produkować wysokiej jakości naturalny miód oraz produkty pszczele. W pasiece pozyskuje się następujące rodzaje miodów: wielokwiatowy, lipcowy, leśny, wierzbowo-mniszkowy, gryczany, kurpiowski.

Gospodarstwo Ekologiczne Państwa Mariusza i Grażyny Farat z Rososzy (gm. Wąsewo)

