



DOLINA BUGU / THE BUG VALLEY

KULINARIA I PRODUCENCI LOKALNI

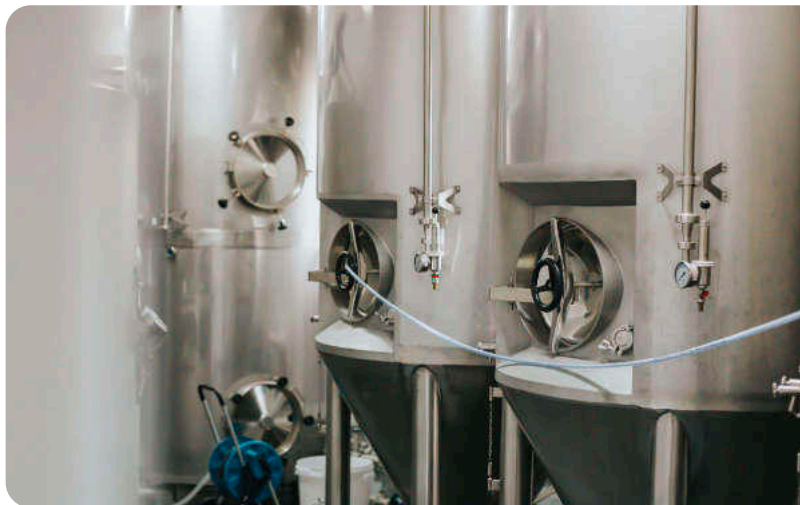
ITS CUISINE AND LOCAL PRODUCERS



1

Browar Rzemieśniczy Brovca

Craft Brewery Brovca



Sprzedaż hurtowa piwa / Wholesale beer supplier

📍 Cecele 73, 17-300 Siemiatycze

☎ +48 784 210 467

✉ info@brovca.pl

🌐 www.brovca.pl

Browar zadebiutował w marcu 2015 r. Piwo rzemieśnicze warzone jest według autorskich receptur w oparciu o naturalne procesy, bez przyspieszania i bez pozbawiania go najważniejszych właściwości.

The brewery was opened in March 2015. Craft beer is brewed according to the recipes based on natural processes, without speeding it up and without depriving it of its most important features.



2

Dary Natury
Mirostaw Angielczyk
Gifts of Nature
Mirostaw Angielczyk

Produkcja ziół, herbat, zdrowej żywności
/ Producer of herbs, various teas,
healthy food

📍 Koryciny 73, 17-315 Grodzisk
☎ +48 85 672 32 32
✉ biuro@darynatury.pl
🌐 www.darynatury.pl

Ziołowy Zakątek Sklep stacjonarny / Herbal Corner stationary shop

📍 Koryciny 73, 17-315 Grodzisk ☎ +48 512 127 069

Sklep internetowy / Online shop

☎ +48 669 233 059

✉ sklep@ziolowyzakatek.pl

🌐 www.ziolowyzakatek.sklep.pl

Firma Dary Natury powstała w latach dziewięćdziesiątych i stała się znaczącym wytwórcą produktów zielarskich i ekologicznej żywności.

Surowce pozyskuje głównie z polskich upraw, zaś egzotyczne składniki to rośliny sprowadzane z całego niemal świata – wyłącznie z certyfikowanych plantacji i zawsze bez szkody dla środowiska.

Ziołowy Zakątek jest miejscem stworzonym z miłości do natury. Oferuje ekologiczne produkty i sprawdzone, niezawodne receptury.

'Gifts of nature' company was established in the 1990s and has become an important manufacturer of herbal products and organic food.

Raw materials are obtained mainly from Polish crops, and exotic ingredients are plants imported from almost all over the world - only from certified plantations and always without harm to the environment. Herbal Corner is a place created out of love for nature. It offers ecological products as well as tested and reliable recipes.



3

Dażynka – Nadbużańskie Smaki

Dażynka – The taste of Bug river

Produkcja tradycyjnych wędlin,
garmażerki, serów

/ *Producer of traditional cold cuts,
delicatessen, cheese*

Sklep stacjonarny / *Stationary shop*

📍 Rotki 1, 17-312 Drohiczyn

☎ + 48 508 919 463

✉ dazynka@wp.pl

🌐 www.dazynka.pl

Sklep internetowy / *Online shop*

☎ +48 570 001 649

☎ +48 690 000 331

✉ sklep@dazynka.pl

🌐 www.dazynka.pl



Dażynka jest niewielką rodzinną masarnią i serownią. Wędliny, garmażerkę, sery i majonezy wytwarza w oparciu o dawne receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Sery dojrzewające i twarogowe mają bogatą paletę smaków uzyskaną poprzez dodanie naturalnych przypraw, warzyw, owoców i nasion. Wędliny, nieodparzane, pachną drewnem liściastym – najczęściej olchą stosowaną do tradycyjnego wędzenia.

'Dażynka' is a small family butchery and cheese factory. The production of cold meats, delicatessen, cheese and mayonnaise based on old recipes passed from generation to generation.

Ripening and curd cheeses have a rich palette of flavors obtained by adding natural spices, vegetables, fruits and seeds. Cold meats, not steamed, smell of deciduous wood - most often alder used for traditional smoking.



4

Dwór Zaścianek

Zaścianek Mansion

Produkcja dżemów, konfitur,
marynat, soków owocowych,
tradycyjnych wędlin domowej roboty
/ Production of jams, preserves,
marinades, fruit juices, traditional
homemade cold cuts

📍 Borsuki 1 B, 08-220 Sarnaki

☎ +48 509 221 813

✉ zascianek@home.pl

🌐 www.dworzascianek.pl

Zaścianek to miejsce wypoczynku i relaksu oferujące swojskie wędliny, marynaty, dżemy, chleb żytni na zakwasie.

Produkty powstają w oparciu o stare receptury, odziedziczone po rodzicach i dziadkach.

Surowce mięsne pochodzą od lokalnych hodowców – zaufanych i gwarantujących dobrą ich jakość. Warzyw i owoców dostarcza przydomowy ogród Zaścianka oraz okoliczne gospodynie.

'Zaścianek' is a place of rest and relaxation, offering homemade cold meats, pickles, jams, and rye sourdough bread.

The products are made on the basis of old recipes inherited from parents and grandparents.

The meat is bought from local breeders - trusted and guaranteeing their good quality. Vegetables and fruits are provided by Zaścianek's backyard garden and local farms.



5

EKOOAZA Młyny Wodne

Sp. z o.o.

EKOOAZA Water Mills

private limited company

Produkcja mąki unikatową tradycyjną technologią młyna wodnego

/ Flour production with the use of unique and traditional water mill technology

📍 Tokary 9, 08-108 Korczew n/Bugiem

☎ +48 83 357 63 97

✉ mlynnywodne@ekooaza.pl

🌐 www.ekooaza.pl



Spółka EKOOAZA Młyny Wodne znajduje się w młynarskiej osadzie założonej w XVIII w. w dolinie Tocznnej. Nadbużański młyn wodny w Tokarach pracuje już ponad 100 lat.

Jest ostatnim z 10 młynów wodnych na tej rzece. Mąki wytwarzane są unikatową, tradycyjną technologią młyna wodnego, co potwierdzają certyfikaty: znak produkcji ekologicznej oraz certyfikat JAKOŚĆ TRADYCJA. Mąki Nadbużańskie są w rejestrze Culinary Heritage EUROPE – Polskie Dziedzictwo Kulinarne – znak i informacja znajdują się na każdym produkcie wytwarzanym w młynie. W 2021 roku polscy klienci docenili Mąki Nadbużańskie przyznając im medal – Złoty Laur Konsumenta 2021. Medal znajduje się na każdej torebce. To najwyższe uznanie i wyróżnienie konsumentów.

The EKOOAZA Water Mills company is located in a milling settlement founded in the 18th century in the Toczna valley. The Bug water mill in Tokary has been operating for over 100 years.

It is the last of 10 watermills on this river. Flour is produced using a unique, traditional water mill technology, which is confirmed by the following certificates: Organic Production Mark and QUALITY TRADITION certificate. Mąki Nadbużańskie are in the register of Culinary Heritage EUROPE - Polish Culinary Heritage - the mark and relevant information are to be found on each product manufactured in the mill. In 2021, Polish customers appreciated Mąki Nadbużańskie by awarding them a medal - Złoty Laur Konsumenta 2021. The medal is also visible on every bag. This is the highest recognition and distinction of consumers.



6

Gospodarstwo Ogrodnicze Olgierd Religioni
Gardening farm of Olgierd Religioni



Nadbużańskie Szparagi / *Asparagus of the Bug region*

📍 Klimczyce - Kolonia 26 B, 08-220 Sarnaki

☎ +48 697 800 855

Gospodarstwo istnieje od wielu lat, a jego podstawą są jabłonie i grusze. Każdej wiosny oferuje także szparagi. Są to stare odmiany, których nie ma już na rynku. Do ich uprawy nie stosuje się nawozów. Na nadbużańskiej plantacji dostaniemy szparagi żeńskie, które dziś są już rzadkością.

The farm has existed for many years, and its core is apple and pear orchard. It also offers asparagus every spring. These are old varieties that are no longer on the market. No fertilizers are used for their cultivation. On the plantation we can find female asparagus, which is a rarity today.



7

Gospodarstwo Sadownicze Alina Paluch i córka
Orchard of Alina Paluch and her daughter



Produkcja soku tłoczonego Samo Jabłko / *Producer of pressed apple juice 'Samo Jabłko'*
Inkubator Przetwórstwa Rolno – Spożywczego
/ Incubator of Food and Agriculture Products Processing

✉ samojablko@samojablko.pl

🌐 www.samojablko.pl

Zakamarek Klimczyce – sklep i pijalnia soków / *Klimczyce Nook – juice tasting and shop*

Sklep stacjonarny i internetowy / *Stationary and online shop*

📍 Klimczyce-Kolonia 11, 08-220 Sarnaki

☎ +48 603 105 699

✉ sklep@zakamarek-klimczyce.pl

🌐 www.zakamarek-klimczyce.pl

Firma rodzinna, działająca głównie na rynku lokalnym, która od trzech pokoleń zajmuje się uprawą sadów jabłoniowych. Chęć ciągłego rozwoju oraz podążanie za dynamicznie zmieniającym się rynkiem i potrzebami klientów zaowocowały produkcją soku tłoczonego



Samo Jabłko.

Do ich produkcji używane są wyłącznie zdrowe i dojrzałe jabłka. Sezonowo produkowane są także soki z dodatkiem innych owoców i warzyw, które pochodzą z lokalnych gospodarstw.

W inkubatorze można wynająć przestrzeń do krótkoterminowej produkcji razem z urządzeniami i instruktażem właścicieli. Lokalni mieszkańcy mogą samodzielnie lub z pomocą z własnych owoców i warzyw wykonać sok oraz przetwory. W obiekcie można także wziąć udział w warsztatach i pokazach kulinarnych, zarówno w części praktycznej jak i teoretycznej.

Sklep Zakamarek położony jest na terenie gospodarstwa sadowniczego. Wszystkie produkty dostępne w ofercie sklepu pochodzą od lokalnych producentów.

A family business, operating mainly on the local market, which has been cultivating apple orchards for three generations. The desire for continuous development and following the dynamically changing market and customer needs resulted in the production of Samo Jabłko pressed juice.

Only healthy and ripe apples are used for their production. Juices with the addition of other fruits and vegetables, which come from local farms, are also produced seasonally.

In the incubator, space for short-term production can be rented together with the equipment and instruction of the owners. Local residents can make juice and preserves of their own fruit and vegetables. In the facility, you can also take part in theoretical and practical workshops and culinary shows.

The Zakamarek store is located on the premises of an orchard farm. All products available in the store's offer come from local producers.



8

Gospodarstwo rolno-
sadownicze Piotr Dmowski
Rolniczy Handel Detaliczny

Agriculture and orchard
farm Piotr Dmowski
Agricultural Retail Supplier

Sprzedaż owoców sezonowych
i przetworów
/ Sales of seasonal fruit and preserves

📍 Lipno 1, 08-210 Platerów
☎ +48 601 550 311
✉ dmowski_piotr@wp.pl



Gospodarstwo o powierzchni około 15 ha nastawione jest na produkcję wysokiej jakości smaczných, dorodnych i zdrowych owoców. Główną uprawą są jabłonie. Pierwsze owoce zbierane są już w sierpniu do sprzedaży bezpośredniej. Ponadto sezonowo, w ofercie są czereśnie, wiśnie, borówki amerykańskie, śliwki, porzeczki oraz grusze. Od 2022 roku gospodarstwo zajmuje się produkcją przetworów z własnych upraw.

The farm with an area of about 15 hectares is focused on the production of high quality and healthy fruit. Apple trees are the main focus of the farm. The first fruits are harvested in August for direct sale. Seasonally, the offer includes cherries, sour cherries, blueberries, plums, currants and pears. Since 2022, the household has been producing preserves from its own harvest.



9

Gospodarstwo Rolno- Sadownicze Łukasz Wawryniuk

Rolniczy Handel Detaliczny

Agriculture and orchard farm Łukasz Wawryniuk

Agricultural Retail Supplier

Sprzedaż przetworów z czereśni, wiśni, z kwiatu czarnego bzu oraz owoców sezonowych, w szczególności czereśni, jabłek, gruszek, śliwek, wiśni

/ Sales of preserves made from sweet cherries, cherries, black lilac fruit and seasonal fruit, in particular sweet cherries, apples, perries, plums, cherries

📍 Lipno 12, 08-210 Platerów

☎ +48 601 730 964

✉ wawrynek@wp.pl



GOSPODARSTWO ROLNO-SADOWNICZE
Łukasz Wawryniuk

Gospodarstwo o powierzchni 10 ha nastawione jest na produkcję wysokiej jakości smacznych, dorodnych i zdrowych owoców. Uprawiane są różne odmiany wiśni, czereśni, jabłoni, grusz i śliw. Specjalność gospodarstwa to przetwory z czereśni, wiśni, kwiatu czarnego bzu i owoców sezonowych.

The farm with an area of 10 hectares is focused on the production of high-quality, tasty and healthy fruit. Various varieties of cherries, apples, pears and plums are grown. The farm's specialty are preserves made of cherries, elderflower and seasonal fruit.



10

Gospodarstwo Sadownicze Michał Karwacki

Orchard Farm Michał Karwacki

Sprzedaż ogórków kiszonych oraz owoców sezonowych, w szczególności jabłek, gruszek, wiśni, czereśni, porzeczeki

/ Sales of pickles and seasonal fruit, in particular apples, perries, cherries, sweet cherries, black currants

📍 ul. M. Konopnickiej 3, 08-220 Sarnaki

☎ +48 511 465 760

✉ karwacki-michal@o2.pl



GOSPODARSTWO SADOWNICZE

Michał Karwacki

Gospodarstwo nastawione jest na produkcję wysokiej jakości smacznych, dorodnych i zdrowych owoców. Uprawiane są jabłonie i grusze, wiśnie i czereśnie, a także porzeczeki czarne i czerwone. Sprzedaż odbywa się detalicznie i hurtowo, w Polsce i za granicą. Specjalnością gospodarstwa są ogórki kiszone przygotowywane według tradycyjnej receptury.

The farm is focused on the production of high-quality, tasty and healthy fruit. Apple and pear trees, cherries, as well as black and red currants are cultivated. Sales are carried out in a form of retail and wholesale, shipped around Poland and abroad. The specialty of the farm are pickled cucumbers, prepared according to a traditional recipe.



11


Gospodarstwo Sadownicze Michał Michaluk

Rolniczy Handel Detaliczny

Orchard Farm Michał Michaluk Agricultural Retail Supplier

Sprzedaż przetworów z wiśni, owocu czarnego bzu oraz owoców sezonowych,
w szczególności jabłek, wiśni

*/ Sales of preserves made from cherries, black lilac fruit and seasonal fruit (specifically:
apples, cherries)*

 Lipno 75, 08-210 Platerów

 +48 604 438 745



GOSPODARSTWO SADOWNICZE
Michał Michaluk

Gospodarstwo produkuje wysokiej jakości dorodne zdrowe jabłka i wiśnie. Oferuje sok jabłkowy oraz przetwory z wiśni i owoców czarnego bzu, a także syropów z owoców czarnego bzu.

The farm produces high-quality healthy apples and cherries. It offers apple juice, as well as cherry preserves, elderberry preserves and syrups.



12

Juńczyk Szczepan Rolniczy Handel Detaliczny
Szczepan Juńczyk Agricultural Retail Supplier



Producent miodów i produktów pszczelich / *Honey and other beekeeping products*

📍 Serpelicze 85 a, 08-220 Sarnaki

☎ +48 797 253 989

Rodzina pasieka funkcjonuje od roku 1982 r. Mieści się w malowniczej miejscowości położonej nad Bugiem. W sprzedaży ma miód rzepakowy, mniszkowy, wielokwiatowy, leśny, nektarowo-spadziowy, spadziowy, gryczany, lipowy, akacjowy, nostrykowy, faceliowy oraz słonecznikowy. W ofercie są również produkty pszczelarskie: propolis i pierzga.

The family apiary has been operating since 1982. It is located in a picturesque village by the Bug river. It sells various types of honey: rapeseed, dandelion, multifloral, forest, nectar and honeydew, honeydew, buckwheat, linden, acacia, sweet clover, phacelia and sunflower. The offer also includes beekeeping products: propolis and bee pollen.



13

Junakor Sp. z o.o.
Producent sękaczy i mrowisk

Junakor Sp. z o.o.
Producer of sweets:
sękacz and mrowisko

Sklep stacjonarny / Stationary shop

📍 ul. Parkowa 4, 17-332 Milejczyce
☎ +48 85 655 49 51
☎ +48 690 602 436
✉ junakor@wp.pl
🌐 www.junakor.pl

Firma zajmuje się przede wszystkim produkcją sękaczy i mrowisk. Specjały są wyrabiane ręcznie, tylko z naturalnych składników i bez dodatku jakichkolwiek konserwantów.

Sękacz jest podobny do ściętego pnia drzewa.

Mrowisko natomiast są to płatki ciasta, polane masą miodową, posypane bakaliami i ułożone w kopiec. Wyroby cieszą się ogromną popularnością w całej Polsce.

The company mainly focuses on the production of traditional sweets: sękacz and mrowisko. The specialties are handmade, only from natural ingredients and without the addition of any preservatives.

Sękacz cake resembles a cut tree trunk.

Mrowisko, on the other hand, are cake flakes, poured with honey mass, sprinkled with nuts and dried fruits and arranged in an anthill. The products are very popular all over Poland.



14

Kordaczuk Rafał Rolniczy

Handel Detaliczny

Rafał Kordaczuk

Agricultural Retail Supplier

Producent miodów

/ Sales of seasonal fruit and preserves

📍 ul. Jodłowa 16, 08-200 Łosice

☎ + 48 603 102 045

✉ kordak@o2.pl



Hobbystyczna pasieka wiejsko-miejska (Łosice-Ostromęczyn) oferuje naturalny miód pszczelej oraz serdeczne podejście do gości.

A rural and urban apiary (Łosice-Ostromęczyn) offers natural bee honey and a cordial approach to their guests.



15

Lody tradycyjne DEC Sterdyń

Traditional ice-cream

DEC Sterdyń

Sklep stacjonarny / *Stationary shop*

📍 ul. T. Kościuszki 3, 08-320 Sterdyń

☎ +48 25 787 01 05

✉ lodysterdyn@yahoo.com

Firma rodzinna zajmująca się wyrobem i sprzedażą lodów gałkowych od 1946 roku. Lody są tworzone z pasją w rzemieślniczy sposób według jednej niezmiennej przedwojennej receptury z najwyższej jakości składników. Specjalnością lodziarni są klasyczne smaki: śmietankowy, owocowy, kakaowy.

A family business producing and selling of scoop ice cream since 1946. The products are created with passion in an artisanal way, according to one unchanging pre-war recipe from the highest quality ingredients. The specialty of the ice cream shop are classic flavors: creamy, fruit, chocolate.



16

Lodziarnia "Bajeczna" Lody tradycyjne

"Bajeczna" Ice-cream shop traditional ice-cream



Sklep stacjonarny / Stationary shop

📍 ul. Pl. T. Kościuszki 32, 17-312 Drohiczyn

☎ +48 500 077 108

☎ +48 500 606 003

Firma rodzinna zajmująca się produkcją lodów od czterech pokoleń. Produkuje lody bez konserwantów na naturalnych produktach. Każdego roku zwiększa ilość smaków. W ofercie ma lody autorskie w 26 smakach m.in. gruszkowe z natką pietruszki.

A family business that has been producing ice cream for four generations. The company produces ice cream without preservatives, using natural products. Each year the number of flavors available increases. The offer includes ice cream in 26 flavors, e.g. pears with parsley.



17

Lody Kosińscy

Kosińscy Ice-Cream



Sklep stacjonarny / Stationary shop

📍 ul. Grodzieńska 33 b, 17-300 Siemiatycze

📍 ul. Plac Jana Pawła II 8, 17-300 Siemiatycze

☎ +48 606 354 726

Firma od 2011 roku skupia się na produkcji lodów rzemieślniczych. Wszystkie lody sprzedawane w punktach są wytwarzane w zakładzie na najbardziej zaawansowanych urządzeniach dostępnych na rynku. W ofercie można znaleźć smaki bardzo popularne, tradycyjne jak i bardzo wyszukane kompozycje smakowe, na bazie mleka i bez produktów pochodzenia zwierzęcego, czyli sorbety, które są także lodami wegańskimi.

The company has been focusing on the production of artisanal ice cream since 2011. Ice creams sold in both locations are made with the most advanced equipment available on the market. The offer includes very popular, traditional flavors as well as very sophisticated flavor compositions, based on milk as well as without animal products, i.e. sorbets, which are also vegan.



18

Masarnia Czysta Dolina

Clean Valley Butchery



Sklep stacjonarny / *Stationary shop*

📍 Baciki Bliższe 93, 17-300 Siemiatycze

☎ + 48 729 979 533

✉ arkadiusz92@spoko.pl

Masarnia Czysta Dolina to firma rodzinna specjalizująca się w wytwarzaniu tradycyjnych wędlin o najwyższej jakości. Podstawą do produkcji wyrobów jest mięso pochodzące z własnej trzody, która jest karmiona zbożami również z własnych upraw. Wędliny są wyprodukowane w 100% z mięsa i nie mają konserwantów. W ofercie jest też surowe mięso.

Butchery 'Clean Valley' is a family business specializing in the production of traditional meats of the highest quality. The basis for the production of products is meat from our pigs, which are also fed with cereals from our own crops. The cold cuts are made of 100% meat and have no preservatives. Raw meat is also available.



19

Młyn Zbożowy

"Bracia Górcy" Sp. J.

"The Górcy Brothers"
Sp. J. - Mill

Produkcja mąki

/ Production of various types of flour

Sklep stacjonarny / Stationary shop

📍 ul. Sokołowska 22, 08-307 Repki

☎ +48 25 787 56 20

✉ mlyn@mlyngorscy.pl

🌐 www.mlyngorscy.pl

Młyn "Bracia Górcy" jest kontynuacją wielopokoleniowej tradycji młynarskiej Górczych na Podlasiu, która sięga głęboko w XIX wiek i obecnie już czwarte pokolenie para się tym zawodem. W Repkach mąka wytwarzana jest od 1896 roku. Dzisiaj jest produkcja na dwóch liniach: pszennej i żytniej. Młyn oferuje wiele gatunków dobrej mąki z pszenną "Sokołowską Jasną" typ 500 na czele.

The Górcy Brothers Mill is a continuation of the multi-generational milling tradition of the Górcy family in Podlasie, which goes back into the 19th century and is now the fourth generation in this profession. Flour has been produced in Repki since 1896. Today, there are two lines of production of flour: wheat and rye. The mill offers many types of flour, with wheat flour "Sokołowska Jasna" type 500 at the forefront.



20

Nadbużański Ośrodek Promocji
Produktu Lokalnego "Zagubek"

Centre for the Promotion
of Local Product "Zagubek"

Sklep z produktami lokalnymi
/ Shop with local products

📍 ul. Targowa 1, 17-312 Drohiczyn

☎ +48 789 229 262

✉ zagubek@zagubek.pl

🌐 www.zagubek.pl



W budynku stylizowanym na podlaski dworek można zaopatrzyć się w produkty od lokalnych producentów wytwarzane w regionie Nadbużańskiego Podlasia m.in. wyroby piekarnicze, sękacz, mrowiska, soki, przetwory, herbaty i przyprawy ziołowe, mąkę, miód, sery, wędliny itp. Jest tu pokój zagadek "Królewska sala jadalna drohiczyńskie przysmaki", wystawa etnograficzna prezentująca eksponaty związane z regionem, galeria rzeźby i sala im. Lucjana Boruty. Dodatkowo organizowane są czasowe wystawy malarstwa, fotografii, rzeźby i rękodzieła ludowego oraz odbywają się warsztaty i pokazy kulinarne promujące kuchnię Podlasia.

In the building stylized as a Podlasie manor house, you can buy products from local producers from the region of the Bug Valley Podlasie, e.g. bakery products, sękacz, mrowisko, juices, preserves, teas and herbal spices, flour, honey, cheese, cold meats, etc. There is an escape room "Royal Dining Room - Drohiczyn Delicacies", an ethnographic exhibition presenting exhibits related to the region, a sculpture gallery and a room named after Lucjan Boruta. In addition, temporary exhibitions of painting, photography, sculpture and folk handicrafts are organized, as well as workshops and culinary shows promoting the cuisine of Podlasie.



21

Okręgowa Spółdzielnia
Mleczarska – OSM Kosów Lacki

Regional Dairy Cooperative
– OSM Kosów Lacki

Skup i przetwórstwo mleka
/ Milk purchasing and processing

- 📍 ul. Parkowa 2, 08-330 Kosów Lacki
- ☎ +48 25 787 90 88
- ✉ skup@osmkosow.pl
- 🌐 www.osmkosow.pl

Sklep stacjonarny / Stationary shop

- 📍 ul. Wolności 10, 08-330 Kosów Lacki
- 📍 Lebiedzie 44, 08-320 Sterdyń

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim (woj. mazowieckie) jest jednym z najstarszych tego typu zakładów w Polsce. Działa nieprzerwanie od ponad 90 lat. OSM pozostaje wierna ponadczasowym wartościom prowadząc produkcję wyrobów jedynie z naturalnych składników. Produkty mleczarni takie jak: twaróg półtłusty zostały nagrodzone i zdobyły certyfikaty jakości.

The District Dairy Cooperative in Kosów Lacki (Mazowieckie Province) is one of the oldest plants of this type in Poland. It has been operating continuously for over 90 years. The Cooperative remains faithful to timeless values by manufacturing products only from natural ingredients. Dairy products such as semi-fat cottage cheese have been awarded and obtained quality certificates.



22

PAOLA - Zakład produkcji wyrobów garmazeryjnych

PAOLA - Producer of delicatessen



📍 Chrołowice 5, 17-312 Drohiczyn

☎ +48 601 453 998

✉ zpwg.paola@gmail.com

Zakład produkujący wyroby garmazeryjne. Jest niewielką rodzinną firmą, która działa od 2017 r. Swoje produkty wysyła do najlepszych warszawskich restauracji. Specjalizuje się w potrawach ziemniaczanych m.in. pierogach, kartaczach, kluskach śląskich, babce ziemniaczanej, kopytkach oraz krokietach.

A plant producing delicatessen products. It is a small family business that has been operating since 2017. It sends its products to the best restaurants in Warsaw. It specializes in potato dishes, e.g. dumplings, potato dumplings, Silesian dumplings, potato cakes, 'kopytka' dumplings and croquettes.



23

Pasieka Bartnik
Rolniczy Handel Detaliczny
Bartnik Apiary
Agricultural Retail Supplier

Producent miodów / Honey producer

📍 Czuchów 54 A, 08-210 Platerów
☎ +48 510 892 477
✉ krzysztof_klimiuk@op.pl

Rodzinną pasiekę funkcjonującą już piąte pokolenie. Aktualny właściciel jest absolwentem technikum pszczelarskiego w Pszczelnej Woli. Obecnie w pasiece jest 100 rodzin. W ofercie sprzedaży jest miód wielokwiatowy, rzepakowy, lipowy, gryczany.

A family apiary operating for the fifth generation. The current owner is a graduate of the beekeeping technical school in Pszczela Wola. There are currently 100 bee families in the apiary. The sale offer includes multi-floral, rapeseed, linden and buckwheat honey.



24

Pasieka Pod Dębem
Zbigniew Wojtkowski
Rolniczy Handel Detaliczny
'Under the oak' Apiary
Zbigniew Wojtkowski
Agricultural Retail Supplier

Producent miodów / *Honey producer*

📍 ul. Mieszka I 28, 17-312 Drohiczyn
☎ +48 608 609 290
✉ wzbigniew1@wp.pl



Rodzinną pasiekę funkcjonującą od 1975 r. Liczy ponad 40 uli. Część z nich umieszczona jest w pobliżu terenów leśnych. W zasobach pasieki znajduje się miód rzepakowy, wielokwiatowy, lipowy, spadziowy i faceliowy.

A family apiary operating since 1975. It has over 40 hives. Some of them are located near forest areas. The apiary's offer include rapeseed, multi-floral, linden, honeydew and phacelia honey.



25

Pasieka "Z daru natury"
Piotr Denisiuk

'Gift of Nature' Apiary
Piotr Denisiuk

Producent miodów i produktów
pszczelich

/ Honey and other beekeeping products

📍 Przywózki, ul. Ks. Brzóski 51,
08-300 Sokołów Podlaski

☎ +48 509 640 220

✉ piotr_denisiuk@op.pl



Pasieka od czterech pokoleń zajmuje się hodowlą pszczół i pozyskiwaniem produktów pszczelich. W trosce o dobro pszczół i czystość miodu ule są umieszczane na terenach leśnych i na polanach, w okolicach łąk położonych nad Bugiem.

The apiary has been keeping bees and obtaining bee products for four generations. Out of concern for the welfare of the bees and the purity of the honey, the hives are placed in forest areas and clearings, in the vicinity of meadows located by the Bug River.



26

Pasieka Podlaska Tradycja
Rolniczy Handel Detaliczny
Podlasiak Traditional Apiary
Agricultural Retail Producer

Producent miodów, produktów
pszczelich, octów
/ Honey and other beekeeping products,
vinegars

Sklep stacjonarny / Stationary shop

📍 ul. Świętojańska 24,
17-300 Siemiatycze

☎ +48 690 990 227

✉ kontakt@pasiekapodlaskatradycja.pl

✉ sklep.pasiekapodlaskatradycja.pl



Pasieka liczy ok. 200 rodzin, które żyją w ulach wielkopolskich. Pracuje z rasą krajną linii Prima i Gema. Spośród wielu pasiek wyróżnia się pozyskiwaniem czystego miodu nektarowego m.in. ze żmijowca, chabrów oraz ziołomiodu ze zmacerowanych pędów sosny.

Firma oprócz miodu oferuje również ocet, naturalne świece z wosku pszczelego oraz drewniane deski do krojenia. Właściciel pasieki prowadzi warsztaty edukacyjne, robienia naturalnych świec woskowych i sojowych w duchu Zero Waste, warsztaty mydlarskie oraz warsztaty wytwarzania naturalnego octu.

The apiary has about 200 bee families that live in the Great Poland's style hives. The bees are of Carniolan type, specifically of the Prima and Gema lines. Among many apiaries, it stands out for obtaining pure nectar honey, e.g. from echium, cornflowers and herb honey from macerated pine shoots.

In addition to honey, the company also offers vinegar, natural beeswax candles and wooden cutting boards. The owner of the apiary conducts educational workshops, making natural wax and soy candles in the spirit of zero waste, soap making workshops and natural vinegar production workshops.







27

Pasieka Nadbużańska

Nadbużańska Apiary

Producent miodów i produktów pszczelich
/ Producer of mead and apiculture by-products

-  Skrzyszew 76, 08-307 Repki
-  +48 663 516 785
-  pasieka_nadbuzanska@o2.pl
-  www.pasieka-nadbuzanska.business.site

Rodzinna pasieka istniejąca od 1963 r. zajmująca się wyrobem miodów i produktów pszczelich. Liczy około 160 rodzin pszczelich i w dalszym ciągu rozwija się, głównie dzięki międzypokoleniowej współpracy. Miód jest wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez MRiRW. O jego wyjątkowych walorach decydują bogate gatunkowo łąki i lasy.

A family apiary operating since 1963, dealing with the production of honey and bee products. It has about 160 bee colonies and continues to develop, mainly thanks to intergenerational cooperation. Honey is on the List of Traditional Products kept by the Ministry of Agriculture and Rural Development. Its unique qualities are determined by species-rich meadows and forests.



28

Pasieka rodzinna

Magdalena i Czesław Antoszek

Family Apiary

Magdalena and Czesław Antoszek

Producent miodów i produktów
pszczelich

/ Honey and other beekeeping products

📍 Smarklice 56, 17-312 Drohiczyn

☎ +48 606 447 029

☎ +48 503 647 185

✉ magda.kosz@op.pl



Rodzinna pasieka funkcjonuje od 2008 r., położona jest na terenie gminy Drohiczyn i Perlejewo. Część pasieki prowadzi również wędrowny tryb życia, wożona jest na pola gryki i aleje akacjowe. W ofercie dostępny są miód: wiosenny leśny, akacjowy, lipowy, malinowy, gryczany, chabrowy oraz inne produkty pszczele m.in.: pyłek, pierzga, propolis, miody pitne.

The family apiary has been operating since 2008. It is located in the Drohiczyn and Perlejewo communes. Part of the apiary also leads a nomadic lifestyle, it is transported to buckwheat fields and acacia alleys. The offer includes various honey types: spring forest, acacia, linden, raspberry, buckwheat, cornflower and other bee products, including: pollen, bee bread, propolis, meads.



29

Pasieka pod Kaliniakiem
Małgorzata i Jerzy Krawczyk

Kaliniak Apiary
Małgorzata i Jerzy Krawczyk

Producent wyrobów pszczelich
/ Production of apiculture by-products

📍 Szczeglacin 109, 08-108 Korczew
☎ +48 530 753 804 📠 + 48 608 592 229
✉ miodykrawczyk@wp.pl
🌐 www.podkaliniakiem.pl

Pasieka zajmuje się pszczelarstwem od 1997 roku. Oferowane produkty pochodzą wyłącznie z własnych pasiek - licznie umiejscowionych w okolicach Korczewa. Pszczoły korzystają z okolicznych rezerwatów przyrody, rozległych połąci nadbużańskich lasów i łąk z urozmaiconą, dziko rosnącą roślinnością. Są to najcenniejsze źródła nektaru i spadzi dla pszczół. Takie położenie pasieki oraz perfekcyjny profesjonalizm gospodarzy zapewniają najwyższą jakość wszystkich produktów.

The apiary has been operating since 1997. The products on offer come only from our own apiaries - located in the vicinity of Korczew. Bees use the surrounding nature reserves, vast tracts of forests along the Bug river and meadows with varied, wild vegetation. They are the most valuable sources of nectar and honeydew for bees. This location of the apiary and the perfect professionalism of the hosts ensure the highest quality of all products.



30

Pasieka Mistrzowska
Agata Kowalczyk
Rolniczy Handel Detaliczny
Master Apiary
Agata Kowalczyk
Agricultural Retail Supplier

Producent miodów / Honey producer

- 📍 Niemojki 67, 08-200 Łosice
- ☎ +48 883 697 444
- ☎ +48 691 040 660
- ✉ agatakowalczyk1974@tlen.pl



Pasieka powstała w 2002 r. Znajduje się w powiecie łosickim i liczy 79 rodzin. Jest pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii. W sprzedaży ma miód: rzepakowy, rzepakowy kremowany, leśny, mniszkowy, akacjowy, lipowy, malinowy, lipowo-rzepakowy.

The apiary was established in 2002. It is located in the Łosice district and consists of 79 bee families. It is under the supervision of the District Veterinary Officer. The following honey is on sale: rapeseed, creamed rapeseed, forest, dandelion, acacia, linden, raspberry and rapeseed linden.



31

Piekarnia Cukiernia Korczew

Korczew Bakery



Sklep stacjonarny
/ Stationary shop

📍 ul. Ks. Brzóska 16, 08-108 Korczew

Sklep stacjonarny
/ Stationary shop

📍 ul. Siedlecka 1, 08-108 Korczew

☎ +48 25 631 20 93

✉ piekarnia-korczew@wp.pl

Piekarnia funkcjonuje od 1982 roku zachowując tradycyjne metody wypieku pieczywa w piecach ceramicznych, co znacząco wpływa na doskonały smak chleba. Firma oferuje pieczywo z dodatkiem buraków, dyni, soi, ziaren słonecznika i rodzynek wytworzone tradycyjnymi technologiami na zakwasie. Są tu także ciasta i ciastka.

The bakery has been operating since 1982, maintaining traditional methods of baking bread in ceramic ovens, which significantly influences the excellent taste of bread. The company offers bread with the addition of beetroot, pumpkin, soybean, sunflower seeds and raisins, made using traditional sourdough technologies. There are also cakes and pastries on offer.



32

Piwniczka Podlaska

Cellar of Podlasie



Sprzedaż internetowa produktów lokalnych / *Online shop of regional products*

+48 698 114 276

www.piwniczkapodlaska.pl

Piwniczka Podlaska to grupa operacyjna zrzeszająca lokalnych producentów z Podlasia Nadbużańskiego. W ofercie sklepu internetowego oraz u producentów można znaleźć sprawdzone produkty wysokiej jakości, wcale albo mało przetworzone, wyprodukowane w sposób tradycyjny i bezpieczny.

Cellar of Podlasie is an operational group associating local producers from the Bug Valley Podlasie. In the offer of the online store and from manufacturers, you can find high-quality products, unprocessed or slightly processed, produced in a traditional and safe way.



33

Podlaski Stoik Rolniczy
Handel Detaliczny

Jar of Podlasie
Agricultural Retail
Supplier

Produkcja przetworów
warzywno-owocowych
/ Production of fruit and
vegetable preserves

📍 Kąty 4, 17-306 Dziadkowice
☎ +48 664 728 869
✉ podlaski.sloik@gmail.com

Rodzinne, ekologiczne gospodarstwo ogrodnicze. Ze swoich upraw robi głównie przetwory, ale także sprzedaje świeże owoce i warzywa. W ofercie ma soki, syropy, dżemy, powidła, musy owocowe oraz różnego rodzaju przetwory warzywne i kiszonki. W produkcji minimalizuje lub eliminuje cukier, zakwasza przetwory owocami pigwowca.

A family-owned, organic gardening farm. The company mainly produces preserves from its own crops, but also sells fresh fruit and vegetables. It offers juices, syrups, jams, jam, fruit mousses and various types of vegetable preserves and pickles. In production process the sugar is minimized or eliminated and the preserves are acidified with quince fruit.



34

Polinat Irena Godoniuk

Jerzy Godoniuk S.C.

Polinat Irena Godoniuk

Jerzy Godoniuk Partnership

Grzyby i runo leśne / *Mushrooms and forest undergrowth*📍 ul. Obrońców Westerplatte 35
17-300 Siemiatycze

☎ +48 604 248 324

☎ +48 606 766 235

✉ polinat@bk.home.pl

🌐 www.polinat.pl



Mała firma rodzinna zajmująca się kupnem, przetwórstwem, sprzedażą grzybów i runa leśnego. Sprzedaje grzyby suszone, marynowane, solone oraz żurawinę, borówkę i pigwę. Oferuje też ogórki kiszone, konserwowe i po żydowsku. Surowce firma pozyskuje z ekologicznych terenów Podlasia - Puszczy Mielnickiej i Puszczy Białowieskiej. Nadbużańskie Grzyby Tradycyjne zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

A small family business focused on purchasing, processing and sales of mushrooms and forest undergrowth. It sells dried, pickled and salted mushrooms as well as cranberries, blueberries and quinces. It also offers cucumbers: pickled and Jewish-style. The company obtains raw materials from the ecological areas of Podlasie - the Mielnik Forest and the Białowieża Forest. The Bug River Traditional Mushrooms have been entered on the list of traditional products of the Ministry of Agriculture and Rural Development.



35

P.H.U KulinArt Anna Szpura

P.H.U KulinArt Anna Szpura

📍 Stara Kornica 119
08-205 Stara Kornica

☎ +48 533 150 175

✉ anna.szpura@wp.pl

Firma zajmuje się wytwarzaniem produktów tradycyjnych z rejonu powiatu łosickiego oraz prowadzeniem warsztatów kulinarnych. Produkty z Pracowni „KulinArt” wytwarzane są z surowców pochodzących z gospodarstwa właścicielki. W ofercie jest dżem z truskawek, rabarbaru, jagód leśnych czy jagód kamczackich. Specjalnością firmy jest wypiek tradycyjnych ciast wschodniej Polski tj. sękacza oraz korowaja weselnego.

The company deals with the production of traditional products from the region of the Łosicki district and running culinary workshops. Products from the “KulinArt” Studio are made of raw materials from the owner’s farm. The offer includes jams made of strawberries, rhubarb, forest berries and Kamchatka berries. The company’s specialties are traditional Eastern Polish cakes, i.e. sękacz and wedding korowaj.



36

PPH Solana Ewa Boguszewska

PPH Solana Ewa Boguszewska

Produkcja kiszki ziemniaczanej i pierogów
/ *Production of potato sausage and dumplings*

Sklep stacjonarny / *Stationary shop*

📍 Wiercień Mały 5, 17-300 Siemiatycze

☎ +48 602 275 967

☎ +48 602 758 151

✉ biuro@solanapodlasie.pl



Rodzina firma produkująca kiszkę ziemniaczaną i pierogi. W ofercie dostępne są codziennie świeże produkty bez konserwantów i sztucznych dodatków. Jest to klasyczna kuchnia podlaska według domowych receptur na bazie lokalnych surowców. Całość produkcji odbywa się na miejscu w profesjonalnym zakładzie, by zachować świeżość i wysoką jakość wyrobów.

A family business that produces potato sausage and dumplings. The offer includes daily fresh products without preservatives and artificial additives. It is a classic Podlasie cuisine and home recipes based on local raw materials. The entire production takes place on site in a professional plant to maintain the freshness and high quality of the products.



37

Sery podpuszczkowe Krawczowskie Rolniczy Handel Detaliczny
Rennet cheese Krawczowskie Agricultural Retail Supplier



Produkcja tradycyjnych serów / *Production of traditional cheese*

- 📍 Mostów 52, 08-206 Huszlew
- ☎ +48 696 352 488
- ✉ justyna.stef8@gmail.com

Produkcja tradycyjnych serów z mleka krowiego z różnymi dodatkami: orzechami, pomidorami, czosnkiem, ziołami. O jakości serów świadczy otrzymanie I miejsca w kategorii producenci indywidualni w pierwszej edycji Mazowieckiego Konkursu Serów Zagrodowych organizowanym przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego oraz Samorząd Województwa Mazowieckiego w 2018 roku.

Production of traditional cow's milk cheese with various additives: nuts, tomatoes, garlic, herbs. The quality of the cheeses is evidenced by the 1st place in the category of individual producers in the first edition of the Mazovian Farm Cheese Competition organized by the Mazovian Agricultural Advisory Center and the Mazowieckie Voivodeship Self-Government in 2018.



38

Stara Szkoła Piwa Ziołowe Old School Herbal Brewery



Sprzedaż hurtowa piwa / Wholesale beer supplier

-  Osmola 13, 17-306 Dziadkowice
-  +48 85 655 00 52
-  +48 887 133 665
-  kamil@piwaziolowe.pl
-  www.piwaziolowe.pl

Browar został założony kilkanaście lat temu, w budynku starej szkoły. Piwo wytwarzane jest wyłącznie tradycyjnymi metodami i według starych receptur. Zioła i ziarna potrzebne do produkcji dostarczają okoliczni rolnicy, zbieracze, a także pochodzą z upraw właściciela. Browar słynie z piwa pszenicznego, jasnego pełnego, ziołowego jasnego, ziołowego pszenicznego, ziołowego ciemnego.

The brewery was founded several years ago in an old school building. Beer is produced using only traditional methods and according to old recipes. Herbs and grains needed for production are provided by local farmers, pickers, and also come from the owner's crops. The brewery is famous for its wheat beer, light full, herbal light, herbal wheat, herbal dark.



39

Stolarczuk Witold Producent miodów i produktów pszczelarskich
Stolarczuk Witold Production of apiculture by-products



- 📍 ul. Leśna 6, 08-304 Jabłonna Lacka
- ☎ +48 668 309 993
- ✉ witoldstolarczuk1606@gmail.com

Niewielka rodzinna pasieka, która zajmuje się produkcją miodu i produktów pszczelich od wielu lat. Usytuowana na wschodniej części województwa mazowieckiego, w dolinie Bugu w Nadbużańskim Parku Krajobrazowym. Brak przemysłu, intensywnej produkcji rolnej i szlaków transportowych są podstawą dobrych produktów.

A small family apiary that has been producing honey and bee products for many years. It is located in the eastern part of the Mazowieckie Voivodeship, in the Bug River valley in the Bug Landscape Park. Lack of industry, intensive agricultural production and transport routes are the basis of good products.



40

Wasiluk Grzegorz Rolniczy Handel Detaliczny
Grzegorz Wasiluk Agricultural Retail Supplier



Producent miodów / *Honey production*

- 📍 Stare Łepki 3, 08-207 Olszanka
- ☎ + 48 516 200 941
- ✉ grzesiekwasiluk@wp.pl

Rodzinna pasieka funkcjonująca od 1965 r. Obecnie liczy 75 rodzin. W zasobach znajduje się miód wielokwiatowy, spadziowy, rzepakowy, lipowy, gryczany i kremowany.

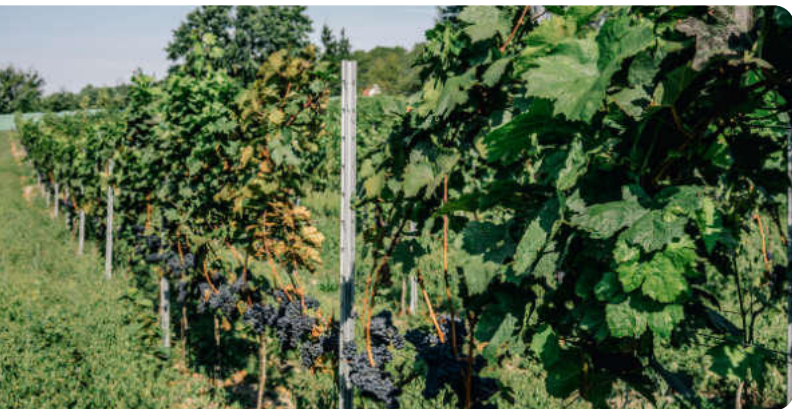
A family apiary operating since 1965. Currently, it consists of 75 bee families. The offer includes multifloral, honeydew, rapeseed, linden, buckwheat and creamed honey.



41

Winnica Korol

Korol Vineyard



Produkcja win / *Wine production*

Sklep stacjonarny / *Stationary shop*

📍 ul. Popław 1, 17-307 Mielnik

☎ +48 604 273 338

✉ winnicakorol@gmail.com

🌐 www.winnicakorol.pl

Winnica Korol została założona w 2010 r. Zajmuje powierzchnię 6 ha. Wina tu wyprodukowane otrzymały wyróżnienia: Srebrny medal Ogólnopolski Konkurs Win w Zielonej Górze w 2013 i 2014 roku, brązowy medal win polskich ENOEXPO Kraków 2013. Ukoronowaniem jakości win było uzyskanie złotego medalu na konkursie międzynarodowym win Galicja Vitis w 2015 roku za wino Regent z 2012 roku.

The Korol vineyard was founded in 2010. It covers an area of 6 hectares. The wines produced here received awards: Silver medal of the National Wine Competition in Zielona Góra in 2013 and 2014, bronze medal of Polish wines ENOEXPO Kraków 2013. The crowning achievement of the quality of the wines was obtaining a gold medal at the international wine competition Galicja Vitis in 2015 for Regent wine from 2012.



42

Wolszczuk Wiktor Rolniczy Handel Detaliczny

Wiktor Wolszczuk Agricultural Retail Supplier



Producent miodu / Honey producer

📍 ul. Kasztanowa 86, 17-300 Siemiatycze

☎ +48 698 114 771

✉ wikwol@wp.pl

Niewielka pasieka, która zajmuje się produkcją miodu. Usytuowana w południowo-wschodniej części województwa podlaskiego, w dorzeczu Bugu. Brak intensywnej produkcji rolnej, szlaków transportowych i przemysłu czynią ten teren najczystszy ekologicznie, a więc idealnym do produkcji pszczelarskiej.

A small apiary that produces honey. It is located in the south-eastern part of the Podlaskie Voivodeship, in the Bug river basin. Lack of intensive agricultural production, transport routes and industry make this area the cleanest ecologically, and therefore ideal for beekeeping.



43

Wyrób chleba na zakwasie
Rolniczy Handel Detaliczny
Niemyjski Wojciech

Traditional bread production
Agricultural Retail Supplier
Niemyjski Wojciech

📍 Twarogi Mazury 3, 17-322 Perlejewo
☎ +48 664 789 598
✉ klaudia-niemyjska1@wp.pl

Firma zajmuje się tradycyjnym wyrobem chleba wiejskiego na zakwasie. Składniki pochodzą z najlepszej jakości mieszanki mąki żytniej i pszennej, z niewielkim dodatkiem soli, wody i zakwasu.

Zamówienia na chleb należy składać z jednodniowym wyprzedzeniem. W ofercie jest chleb razowy z czarnuszką, żurawinami, pestkami dyni lub słonecznika, prażoną cebulką. Dodatkowo wykonywany jest chleb orkiszowy i przenkożytni.

The company focuses on the production of traditional sourdough bread. The ingredients come from the best quality mixture of rye and wheat flour, with a small addition of salt, water and sourdough starter.

Bread orders must be placed one day in advance. The offer includes whole wheat bread with nigella, cranberries, pumpkin or sunflower seeds, and roasted onion. In addition, spelt and wheat-rye bread are made.



44

Zakład Drobiarski w Stasinie
sp. z o. o.

Stasin Poultry Plant
Private Limited Company



STASIN
ZAKŁAD DROBIARSKI

Producent mięsa z indyka / Turkey meat
producer

Sklep stacjonarny / Stationary shop

📍 Stasin 13, 08-107 Paprotnia

☎ +48 694 673 889

✉ handel@stasin.pl

🌐 www.stasin.pl

Producent mięsa z indyka, stawiający na lokalność i wysoką jakość produktów. Początki firmy sięgają 2007 roku. Zakład proponuje asortyment mięsa z indyka m.in. tuszki świeże, elementy drobiowe schłodzone oraz mrożone, mięsa drobne schłodzone pakowane vacuum oraz mrożone, podroby schłodzone oraz mrożone (żołądki, serca i wątroba), bader schłodzony oraz mrożony, MDOM mrożony.

Producer of turkey meat, focusing on locality and high quality of products. The beginnings of the company date back to 2007. The plant offers wide range of turkey meat, e.g. fresh carcasses, chilled and frozen poultry parts, chilled small meats, vacuum-packed and frozen, chilled and frozen offal (stomach, heart and liver), chilled and frozen bader, frozen mechanically deboned meat.



45

Zakłady mięsne Świderscy

Meat processing plant

Świderscy

Sklep stacjonarny / Stationary shop

📍 ul. Radosna 6, 08-330 Kosów Lacki

☎ +48 25 787 90 46

✉ edytatraczyk@wp.pl

🌐 www.zmswiderscy.pl

Firma rodzinna założona w 1993 roku. Zaopatruje się w podstawowy surowiec do produkcji w zatwierdzonych fermach trzody chlewnej znajdujących się pod nadzorem weterynaryjnym. W obecnym wymiarze funkcjonuje od grudnia 2001 roku i jest prywatnym zakładem rodzinnym.

Wędliny tworzone są w oparciu o tradycyjne receptury oraz naturalne wędzenie dębina i olszyną.

A family business founded in 1993. It purchases basic raw materials for production in approved pig farms under veterinary supervision. It has been operating in its current form since December 2001 and is a private family business. The cold cuts are made on the basis of traditional recipes and natural smoking with oak and alder wood.



46

Zawistowski Robert
Produkcja octu jabłkowego

Zawistowski Robert
Producer of apple vinegar

📍 ul. Spokojna 2, 08-220 Sarnaki

☎ +48 502 769 451

✉ basiarobert@wp.pl



Producent ekologicznego octu jabłkowego, który jest delikatny w smaku przygotowywany w duchu zero waste o wysokich walorach zdrowotnych. Świetnie nadaje się do dressingów i sałatkowych sosów, a także jako zalewa do marynat. Gospodarstwo należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.

Producer of ecological apple vinegar, which is delicate in taste, prepared in the spirit of zero waste with high health values. It is great for salad dressings, as well as a pickle for marinades. The farm belongs to the Mazowsze Culinary Heritage Network.



Na obszarze SLGD "Tygiel Doliny Bugu" zidentyfikowane są następujące produkty wpisane na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

Województwo podlaskie:

- **produkty mięsne:** kump nadbużański z ćwiartki – Żurobice, gmina Dziadkowiec
- **warzywa i owoce:** Nadbużańska kawa żółędziówka – Koryciny, gmina Grodzisk
- **wyroby piekarnicze i cukiernicze:** mielnicki korowaj weselny – Mielnik gm. Mielnik
- **gotowe dania i potrawy:** zaguby – Drohiczyn
- **napoje:** podlaska samogonka zbożowa – Koryciny, gmina Grodzisk
- **inne produkty:** nadbużańskie grzyby marynowane – Siemiatycze; Nadbużańskie grzyby suszone – Siemiatycze

Województwo mazowieckie:

- **produkty mleczne:** ser ziemny z Kornicy
- **produkty mięsne:** kielbasa nadbużańska jątówcowa sucha; kielbasa z wątrobą z Kornicy; czarna kiszka ze Starych Litewnik; kielbasa ze Starych Litewnik; paszтет z mięsa wieprzowego z Kornicy; pomasta – Sterdyn
- **wyroby piekarnicze i cukiernicze:** nadbużański chleb wiejski na zakwasie – Sabnie; bułki drożdżowe jagodzianki – Sabnie; Mazowieckie ciastka ze skwarek; korowaj weselny – Stara Kornica
- **miody:** miód nadbużański – Skrzyszew gm. Repki; miód wielokwiatowy łąkowy z Kornicy
- **gotowe dania i potrawy:** kornickie jaja faszerowane; naleśniki starokornickie; placki ziemniaczane pieczone na blasze – Stara Kornica; golonka faszerowana grzybami leśnymi z Rudki – gmina Stara Kornica; pierogi niemojskie – Łosice
- **napoje [alkoholowe i bezalkoholowe]:** lipówka kornicka; piwo kozicowe – gmina Sterdyn; domowa nalewka z tarniny – gmina Sarnaki
- **warzywa i owoce:** konfitura borówkowa z gruszką – gmina Paprotnia

Lokalne targowiska na terenie LGD:

- w Drohiczynie, ul. Targowa
- w Mierzynówce, w Mielniku ul. Stary Trakt
- w Milejczycach ul. Parkowa 2
- w Nurcu Stacji
- w Perlejewie
- w Siemiatyczach, ul. Polna "mini bazar", ul. Ciechanowiecka
- w Łosicach, ul. Targowa 2
- w Korczewie ul. Ks. Brzóski
- w Sterdyni, ul. Targowa 2
- w Ceranowie
- w Kosowie Lackim ul. Nurska 52

In the area of Local Action Group "Bug Melting Pot" Association the following products have been identified and entered on the list of traditional products of the Ministry of Agriculture and Rural Development:

Podlaskie Voivodeship:

- **meat products:** the Bug river kump (aged dry ham) – Żurobice, Dziadkowiec commune
- **fruit and vegetables:** Bug acorn coffee – Koryciny, commune of Grodzisk
- **bakery and confectionery products:** wedding korowaj of Mielnik – Mielnik, commune of Mielnik
- **ready meals and dishes:** zaguby – Drohiczyn
- **beverages:** Podlasie grain moonshine – Koryciny, Grodzisk commune
- **other products:** pickled mushrooms from the Bug River – Siemiatycze; Bug River dried mushrooms – Siemiatycze

Masovian Voivodship:

- **dairy products:** cheese from Kornica,
- **meat products:** dry juniper sausage from the Bug river region; sausage with liver from Kornica; black sausage from Stare Litewniki; sausage from Stare Litewniki; pork pâté from Kornica; pomasta (pork lark with herbs) – Sterdyn
- **bakery and confectionery products:** sourdough bread from the Bug River – Sabnie; blueberry buns – Sabnie; Mazovian greaves cookies; wedding korowaj – Stara Kornica
- **honeys:** Bug River honey – Skrzyszew gm. replicas; multiflower meadow honey from Kornica
- **ready meals and dishes:** stuffed eggs from Kornica; pancakes in Stara Kornica-style; potato pancakes baked on a baking sheet – Stara Kornica; pork knuckle stuffed with forest mushrooms from Rudka – Stara Kornica commune; niemojskie dumplings – Łosice
- **drinks [alcoholic and non-alcoholic]:** Kornica linden tincture; chamois beer – commune of Sterdyn; home-made sloe tincture – Sarnaki commune
- **fruit and vegetables:** blueberry jam with pear – Paprotnia commune

Local bazaars in the Local Action Group area:

- in Drohiczyn – Targowa street
- in Mierzynówka, in Mielnik – Stary Trakt street
- in Milejczyce – 2 Parkowa street
- in Nurzec Stacja
- in Perlejewo
- in Siemiatycze – Polna street, mini bazaar, Ciechanowiecka street
- in Łosice – 2 Targowa street
- in Korczew – Fr. Brzóski street
- in Sterdyn – 2 Targowa street
- in Ceranów
- in Kosów Lacki – 52 Nurska street



INFORMACJA TURYSTYCZNA / TOURIST INFORMATION

DROHICZYN

 **Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury**
/ *Municipal and Commune Cultural Centre*

ul. Kraszewskiego 13, 17-312 Drohiczyn

 **Nadbużańskie Centrum Turystyki Kajakowej**
/ *Centre of Kayak Tourism*

ul. Kraszewskiego 24, 17-312 Drohiczyn

 **Nadbużański Ośrodek Promocji Produktu Lokalnego**

– **ZAGUBEK** / *Centre of Local Product Promotion* –

ZAGUBEK

ul. Targowa 1, 17-312 Drohiczyn

W sezonie letnim (od maja do października) z informacji turystycznej można również skorzystać w Parku Kulturowo Historycznym "Bug – Pogranicze Kultur i Religii", który mieści się przy ul. Kopernika 9 w Drohiczynie, czynnym codziennie, w godzinach 10.00 – 17.00 oraz w Parku Miejskim w "budce" z pamiątkami, przy placu T. Kościuszki.

In the summer season (May to October) you can also use the tourist information point in the Cultural and Historical Park 'The Bug River – Borderland of Cultures and Religions', which is located at 9 Kopernika street in Drohiczyn, open daily, from 10.00 am to 5.00 pm and in the City Park in the booth with souvenirs, at Kościuszko Square.

KORCZEW

 ul. Ks. Brzóska [vis-a-vis Pałacu]

/ *[opposite the Korczew Palace]*

08-108 Korczew

ŁOSICE


 **Urząd Miejski w Łosicach** / *Town Hall in Łosice*

ul. Berka Joselewicza 13, 08-200 Łosice

 +48 83 306 88

 **Łosicki Dom Kultury** / *Centre of Culture in Łosice*

ul. J. Piłsudskiego 4, 08-200 Łosice

 +48 83 357 33 25

MIELNIK

 ul. Brzeska 71, 17-307 Mielnik

 +48 85 657 71 00

ZABUŻE

 **Zabuże 40** [przy promie / *by the ferry*]

08-220 Sarnaki

SERPELICE

 **Serpelice 74**, 08-220 Sarnaki

SIEMIATYCZE

 ul. Grodzieńska 33 lok. 5 [pawilon handlowy

/ *shopping pavilion*]

 +48 536 908 184

PRZEWODNICZY / GUIDES

Melania Grygoruk

Licencjonowany przewodnik, woj. Podlaskie

/ *Licensed guide for Podlasie Voivodeship*

 +48 536 908 184

Marcin Korniluk

Województwo Podlaskie / *Podlasie Voivodeship*

 +48 889 674 546

Urszula Tomasiak


Miasto Drohiczyn / *Drohiczyn*

 +48 501 662 025

Marzena Grabowska-Nowicka

Część Województwa Podlaskiego i Mazowieckiego

/ *Parts of Podlasie and Mazovian Voivodeships*

 +48 577 419 427

Dolina Bugu jest wyróżniającym się regionem Polski, którego kształt kulturowy utworzyła indywidualna, złożona historia. Kilka wieków tygla języków, obyczajów i religii dają dziś zróżnicowany, bogaty świat, który przejawia się także w sztuce kulinarnej. Korzystanie z miejscowych tradycji, rodzinnych receptur, poszukiwanie nowych smaków i wyzwań, łączenie nowoczesności z regionalnym dziedzictwem to oferta, która jest dostępna w niniejszej publikacji. Zapraszamy do producentów i wytwórców, którzy uraczą tradycyjnymi smakami, produktami z okolicznych hodowli i plantacji, daniami niepowtarzalnymi w Polsce.

The Bug Valley is a distinctive region of Poland. Its cultural has been created by a unique, complex history. Several centuries of a melting pot of languages, customs and religions resulted in a diverse, rich world today, which is also visible in its culinary art. Using local traditions, family recipes, searching for new flavors and challenges, combining modernity with regional heritage resulted in the offer that is available in this publication. We warmly invite you to visit producers and manufacturers who will treat you with traditional flavors, products from nearby farms and plantations, and unique dishes in Poland.

Wydawca / Publisher:

Stowarzyszenie "Lokalna Grupa Działania – Tygiel Doliny Bugu"
Association "Local Activity Group – Bug Melting Pot"

📍 ul. Warszawska 51 lok. 7, 17-312 Drohiczyn

☎ +48 797 091 197 ✉ biuro@tygiel dolinybugu.pl

🌐 www.tygiel dolinybugu.pl

📘 facebook.com/tygiel dolinybugu

Fotografie: Zdjęcia do niniejszej publikacji pochodzą z bazy danych SLGD "Tygiel Doliny Bugu", podmiotów z nim współpracujących, podmiotów gospodarczych, samorządów oraz beneficjentów. Wydawcy składają serdeczne podziękowania wszystkim osobom i podmiotom, które udostępniły materiały oraz fotografie niezbędne do przygotowania publikacji.

Photography: photos used for this publication are taken from the database of the Association "Local Activity Group - Bug Melting Pot", its collaborators, companies, local authorities and stakeholders. The publisher would like to thank all persons and organisations, who shared the materials and photographs necessary for this publication.

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

THIS ITEM IS FREE OF CHARGE

ISBN: 978-83-967449-0-6



"Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie". Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja opracowana przez Stowarzyszenie "Lokalna Grupa Działania – Tygiel Doliny Bugu", współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.3 "Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania" objętego PROW 2014-2020.