

Turystyczna uczta



Autor: arch. MMSz

Wędzony karp z dworskich stawów, pieczony prosiak, sękacz i tort bezowy, a na deser uczty relaks w salonach pałacowych, na podwórzu biesiadnym albo nad brzegiem stawu z wędką w dłoni. Czego chcieć więcej?

Szlak Kulinarny Mazowiecka Micha Szlachecka powstał w 2012 r. z miłości do kultury i tradycji regionu. Jest to pierwszy na Mazowszu produkt turystyczny promujący walory regionu z wykorzystaniem bogactwa lokalnej kuchni, w szczególności potraw i produktów z Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza.

Coś dla jeźdźców i grzybiarzy

Oferta została przygotowana dla tych, którzy cenią smak tradycyjnej kuchni, bazującej na lokalnych przysmakach, lubią delektować się różnorodnością i bogactwem potraw serwowanych niegdyś na polskim stole, ale jednocześnie chcą korzystać z piękna natury, m.in. czystych wód Liwca i Bugu. Jest idealna dla tych, którzy lubią aktywnie spędzać czas i odpoczywać na łonie natury.

Szlak kulinarny obfituje również w atrakcje turystyczne. Przebiega tędy Wielki Gościniec Litewski i Szlak Unitów Sokołowskich. Zahaczając o Siedlce, zobaczymy w Muzeum Diecezjalnym jedyny w Polsce obraz El Greco, a w wielokulturowym Węgrowie – owianym legendą mieście mistrza Twardowskiego – zwiedzimy zabytki i pracownię ludwisarską. Zamek Księżąt Mazowieckich w Liwie z Parkiem Kulturowo-Historycznym powita nas legendą o enigmatycznej Żółtej Damie.

Zwiedzanie połączymy z aktywnością – w okolicy czeka nas jazda konna w stadninach, spływ kajakami po rzece Liwiec, sporty wodne na zalewach, rajdy rowerowe i wędrowki po lasach obfitujących w grzyby, a zimą organizowane są kuligi.

Smaczna współpraca

Inicjatorami szlaku były trzy kobiety, właścicielki obiektów gastronomicznych: Restauracja Zaścianek Polski z Siedlec, Dwór Mościbrody i – nieistniejące już – Retro Skibniew. Partnerzy współtworzący to: Pałac Patrzykozy, Gorzelnia Chopin w Krzesku, Piekarnia Ratuszowa z Siedlec, Muzeum Regionalne w Siedlcach, Muzeum Ziemiaństwa w Dąbrowie, Muzeum Diecezjalne w Siedlcach, Rękodzieło Ewa

Wasążnik z Siedlec, Łowisko Specjalne Kamień i Grupa Ekologiczna z Siedlec. Partnerstwo rozwijało się przy wsparciu Lokalnej Grupy Działania Ziemi Siedleckiej. Od początku oparte było na dobrych relacjach między ludźmi i wspólnej pasji.

Zaangażowała się też Mazowiecka Regionalna Organizacja Turystyczna, co pomogło przygotować atrakcyjny produkt turystyczny. Z czasem dołączyli kolejni partnerzy z terenu Mazowsza: Gminny Ośrodek Kultury w Wiśniewie, Tęczowa Pasięka z Cieciszewa, Młyn Gąsiorowo, oleje Kowalskich z Winnic, oleje Keslera ze Starego Lubiejewa, Koło Gospodyń Wiejskich Korniczanki ze Starej Kornicy, Mitowska Zagroda z Seroczyna.

Dwór Mościbrody

Majątek ziemski z I połowy XIX w., otoczony kompleksem stawów rybnych, położony nieopodal Siedlec. Pieczołowicie odrestaurowany i utrzymany w duchu epoki przywodzi na myśl wszystko, co najlepsze w polskiej kulturze wiejskiej. Tu możemy rozpocząć wędrówkę, kosztując tradycyjnych pasztetów, wędlin i mięsa własnego wyrobu, świeżego tatara oraz wędzonego karpia z dworskich stawów. Na deser podawany jest wyśmienity tort bezowy. Dla gości przygotowano również ofertę w postaci uczty na podwórzu biesiadnym, gdzie przy ognisku można skosztować pieczonego prosiaka, indyka, kielbasy i ziemniaków oraz grillowanych mięs i warzyw.

Restauracja „Zaścianek Polski”

Restauracja położona w centrum Siedlec, przy trakcie Księżnej Aleksandry Ogińskiej, oferuje dania promowane logiem Dziedzictwa Kulinarne Mazowsza. Do miejscowych specjałów należą: pierogi z mięsem, szlacheckie, z kapustą i grzybami oraz bęćwały, kulebiak z kapustą, parowańce, kiszka ziemniaczana, żur staropolski, zrazy wołowe i bigos. Na deser serwowane są również certyfikowane specjały: placek drożdżowy z kruszonką i kruche ciasteczka ze skwarkami.

Po uczcie w „Zaścianku Polskim” dobrze jest zajrzeć do pobliskiego sklepu ze zdrową żywnością, który został również przyjęty w poczet członków sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsza. Tu można nabyć kolejne certyfikowane produkty: miody, sękacze, chleb i jaja ekologiczne, wyroby garmażeryjne, sery twarogowe, masła, śmietanę, mąki, orkisz oraz pasztety mazowieckie.

Pałac w Patrykozach

Pałac to wiejska rezydencja wybudowana w latach 1832–1843, która jest wspaniałym przykładem niezwykle rzadkiego w Polsce stylu neogotyckiego. Obiekt zaprojektował znany na Podlasiu architekt Franciszek Jaszczołd. Rezydencję wzniesiono na zamówienie generała wojsk Teodora Szydłowskiego herbu Lubicz. Pałac jest niezwykle zróżnicowany architektonicznie: bogata sztuka neogotycka, liczne pinakle, sterczyny, wieżyczki, wreszcie baszta i 25-metrowa wieża sprawiają, że można się nim zachwycić bez końca. Odrestaurowany z dbałością o każdy detal zachwyca każdego zwiedzającego. Pałac w Patrykozach oferuje gościom pałacowo-domową atmosferę, prywatność i dyskrecję. Uzupełnieniem jest smaczna, regionalna kuchnia. Oprócz pokoi gościnnych istnieje możliwość wynajęcia salonów pałacowych.

Gorzelnia Chopin w Krzesku

Gorzelnia należy do Podlaskiej Wytwórni Wódek „Polmos” S.A. Jest to kameralny i klimatyczny obiekt, otoczony sadami i polami zbóż, z których plony stanowią podstawę produkcji. Zarządzana przez rodzinę Tadeusza Dordy destylarnia – jako jeden z nielicznych producentów wyrobów spirytusowych – kontroluje cały proces powstawania swoich produktów. Począwszy od skupu surowców od miejscowych rolników, uprawiających je niezmiennie od pokoleń, tradycyjnymi metodami, poprzez rektyfikację i destylację, po budowę wyłącznie na potrzeby destylarni ujęcia krystalicznie czystej wody. W ostatnich latach zmodernizowano i rozbudowano gorzelnię. Do destylacji spirytusu, oprócz tradycyjnej, miedzianej kolumny, służą obecnie również alembiki. W nowoczesnej części gorzelni umieszczono salę kinową i bar, w którym odbywają się degustacje wyrobów.

Łowisko specjalne Kamień

Wyroby pożywne znajduje się 10 km od Siedlec w sąsiedztwie lasów sosnowych, łąk i sadów. Teren o łącznej powierzchni 7

hektarów kryje trzyhektarowy akwen. Woda o nieskazitelnej czystości oraz niezwykle urozmaicone dno z kilkunetonowymi kamieniami są doskonałym środowiskiem dla okazałych karpi, linów, szczupaków, sandaczy, okoni i wielu innych, atrakcyjnych gatunków ryb, przyciągając wędkarzy. Na brzegach zbiornika znajduje się 41 profesjonalnie wykonanych stanowisk umożliwiających bezpieczne i wygodne połowy. Stanowiska spełniają wymogi obowiązujące przy organizacji zawodów wędkarskich. Teren łowiska jest ogrodzony i monitorowany. Bardzo dobry dojazd, obszerny parking, toalety, wiaty stwarzają atrakcyjne warunki do aktywnego wypoczynku nad wodą.

Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy z Siedlec

To najstarsza piekarnia w Siedlcach, która powstała w 1930 r. Prowadzą ją wnukowie założycieli. W ofercie sklepu znajdziemy różne rodzaje chleba oraz ciasta przygotowywane zgodnie z piekarniczymi tradycjami, według przedwojennych receptur. Bez polepszaczy, konserwantów czy substancji chemicznych ani spulchniaczy, a jedynie na starannie przygotowanych zakwasach. Firma jest członkiem Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Uhonorowana została m.in. Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego za Chleb Razowy Ratuszowy z Siedlec, cieszący się uznaniem klientów oraz Chleb Razowiec Marszałkowski z Siedlec.

Janina Ewa Orzełowska, członek zarządu województwa mazowieckiego

To, co jemy, jak jest przygotowane, jakimi metodami wyhodowane lub przetworzone, ma olbrzymie znaczenie dla naszego zdrowia. Chętnie wracamy też do lokalnych dań, które wśród wielu budzą wspomnienia z dzieciństwa i kojarzone są z unikalnością poszczególnych miejsc. Szlak Kulinaryny Mazowiecka Micha Szlachcka jest mi szczególnie bliski, bo związany z moim rodzinnym regionem siedleckim. Jestem dumna, że mieszkańcom udało się wypromować markę, która przyciąga smakoszy dobrego jedzenia. A warto zaznaczyć, że na Mazowszu mamy więcej takich kulinarnych perełek. Zachęcam do ich odkrywania!

[Przebudowana Gorzelnia Chopin jest dostępna dla zwiedzających. Mogą tam z bliska obserwować proces powstawania alkoholu.](#)



[Fot. Gorzelnia Chopin](#)

W 2015 r. powołano fundację o nazwie Mazowiecka Micha Szlachecka, która jest odpowiedzialna za działania promocyjne: udział w targach branżowych, konferencjach czy szkoleniach. Prowadzi też prezentacje, degustacje oraz warsztaty kulinarne.



Fot. arch. MMSz

Łowisko specjalne Kamień oferuje wędkarzom znakomite warunki zarówno łowienia, jak i wypoczynku.



arch. Łowiska Kamień

Znakomite wypieki z Piekarni Ratuszowej Radzikowscy można kupić na również na imprezach plenerowych.



Fot. arch. MMSz

Pałac w Patrykozach – wiejska rezydencja wybudowana w latach 1832–1843 – to przykład rzadkiego w Polsce stylu neogotyckiego.



Fot. UG Bielany

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl