

# MAZOWIECKA WIEŚ ZAPRASZA

przewodnik  
turystyczny



**Mazowsze.**  
serce Polski



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”  
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej  
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Materiał opracowany przez Mazowiecką Regionalną Organizację Turystyczną







Mazowiecka  
wieś zaprasza

# Spis treści

Apisoftysówka .....	10
Dom nad Wierzbami.....	16
Dworek nad Wkrą .....	22
Dwór Mościbrody .....	28
Dwór Zaścianek .....	34
Gościniec Wiecha .....	40
Latosowo .....	46
Mazowieckie Siolo Julianówka .....	52
Mitowska Zagroda .....	58
Młyn Gąsiorowo.....	64
Osada Młynarza .....	70
Przystań Zdrowia.....	76
Siedlisko Leluja .....	82
Sielanka Raciąż .....	88
Stadnina Koni w Nowej Wsi.....	94
U Ani.....	100
U Bursztyna.....	106
Winnica Dwórzno.....	112
Wioska pod Kogutem.....	118
Wypoczynek nad Bugiem.....	124











## Drodzy Państwo,

województwo mazowieckie jest regionem wyjątkowym z uwagi na szybkie tempo rozwoju gospodarczego, społecznego i kulturalnego. Jego atutem jest też różnorodność. Zazwyczaj kojarzone jest z Warszawą, tętniącą życiem, gwarną metropolią, centrum życia politycznego i kulturalnego kraju.

Ale Mazowsze jest województwem, w którym przeważają obszary wiejskie. Wiele walorów i atrakcji ukrytych jest właśnie poza dużymi miastami, w małych miejscowościach i na wsiach. W 2020 roku Samorząd Województwa Mazowieckiego zainicjował kampanię promocyjną „Odpocznij na Mazowszu” promującą nasz bogaty w walory naturalne, przyrodnicze i krajobrazowe oraz perły dziedzictwa kulturowego i historycznego region. Ma ona na celu przekonanie turystów do doświadczenia Mazowsza zmysłami w trzech obszarach: smaki, podróże, design.

Kampania skierowana jest do osób aktywnych, lubiących spędzać czas z przyjaciółmi i rodziną przy dobrym i zdrowym jedzeniu. Zachęca do wypoczynku weekendowego i wakacyjnego z możliwością pobytu w ponad 230 kwaterach agroturystycznych i obiektach turystyki wiejskiej. Cieszę się niezmiernie, że w niniejszym wydawnictwie możemy zaprezentować Państwu 20 interesujących miejsc na mazowieckiej wsi, gdzie każdy znajdzie coś dla siebie.

Adam Struzik

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Adam Struzik', written in a cursive style.

Marszałek Województwa Mazowieckiego





## Szanowni Państwo,

serdecznie zapraszam do odkrywania Mazowsza i nieodkrytych jeszcze uroków obszarów wiejskich. Przewodnik, który Państwu rekomenduję pozwala bliżej poznać turystyczny potencjał, który drzemie poza granicami miast.

Publikacja prezentuje nasz region jako dobry kierunek zarówno na wyjazd weekendowy, jak i dłuższy wypoczynek. Oferta obszarów wiejskich to nie tylko świetna baza w postaci kwater agroturystycznych i innych obiektów oferujących szeroki wachlarz atrakcji dla dzieci i dorosłych. To również niezmiernie ciekawe imprezy przyrodnicze, kulturalne, folklorystyczne niosące ze sobą ogromne walory edukacyjne. I choć obecnie z uwagi na sytuację wiele z nich musiało zostać czasowo zawieszonych, niezmiernie jesteśmy przekonani, że powrócą wspaniałe chwile, które będziemy mogli wspólnie przeżywać podczas choćby Miodobrania Kurpiowskiego czy słynnego Wesela odbywającego się w skansenie w Kadzidle, imprez – żniwa i wykopki – w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, jedynych w Polsce obchodów święta Zielone Świątki z procesją rzeczną na Wiśle czy ekskluzywnych imprez jazzowych w Winnicy Dwórzno oraz wielu innych.

Oferta turystyczna mazowieckiej wsi jest niezwykle ciekawa i różnorodna, obejmując wszelkiego rodzaju atrakcje dla małych i dużych, wyjątkowe miejsca noclegowe, wysmienite kulinaria, z których znaczna część znajduje się na Liście Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze i które bardzo często stanowią główny magnes przyjazdu. A ponad wszystko warto poznać tutaj mazowiecką gościnność, tak mocno podkreślaną przez odwiedzających nasz region.

Zapraszam do odpoczywania na mazowieckiej wsi – krainie przyjaznej, bezpiecznej i bliskiej!

Wiesław Raboszuk  
  
Wicemarszałek Województwa Mazowieckiego









## Szanowni Państwo,

z ogromną przyjemnością oddajemy w Państwa ręce przewodnik po wybranych obiektach turystyki wiejskiej położonych na Mazowszu. Przewodnik ukazuje się w bardzo szczególnym momencie. Pandemia COVID-19 przyczyniła się do zmiany zachowań oraz preferencji wyjazdowych Polaków. Niewątpliwie na znaczeniu i zainteresowaniu turystów zyskała Polska. Z przeprowadzonych we wrześniu badań wynika, że chcemy odwiedzać miejsca nieodległe, wypoczywać bezpiecznie z dala od dużych skupisk ludzkich.

Jako Mazowiecka Regionalna Organizacja Turystyczna upatrujemy w obecnej sytuacji ogromną szansę dla rozwoju mazowieckiej turystyki. Mazowsze – atrakcyjne i bliskie – może stać się doskonałą alternatywą dla wypoczynku nad zatłoczonym morzem czy w górach. W ofercie turystycznej Mazowsza niewątpliwie wyróżniają się obiekty szeroko pojętej turystyki wiejskiej. Ich atutami są: różnorodność, unikatowe pomysły na atrakcje, znakomita kuchnia oparta o zdrowe i własne produkty, przywiązanie do tradycji, gościnność i serdeczność gospodarzy oraz walory przyrodnicze i krajobrazowe znajdujące się w otoczeniu gospodarstw.

Takie właśnie są miejsca, które prezentujemy Państwu w naszym wydawnictwie. Mamy nadzieję, iż stanie się ono inspiracją do odkrywania walorów mazowieckiej wsi, która jest bliska i przyjazna, łącząc tradycję z nowoczesnością. Zapraszamy do odpoczynku na Mazowszu – w sercu Polski!

Jan Błoński  
*Jan Błoński*

Prezes Zarządu MROT

# APISOŁTYSÓWKA

AGROTURYSTYKA

← MIODY

APISOŁTYSÓWKA



## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Alina i Witek pobrali się w 1987 roku i postanowili, że spędzą życie na wsi, pomimo iż oboje mieszkali w Warszawie. Udało im się wyjechać do pracy za granicę i w ten sposób zdobyć środki finansowe na przygotowanie własnego siedliska. Po wykończeniu domu w roku 1989 przeprowadzili się z pierwszym dzieckiem na wieś. Łatwo nie było: brak telefonu, brak przejezdnej drogi i inne wiejskie niedogodności, a do tego prace remontowo-budowlane, prowadzenie gospodarstwa rolnego i praca w Warszawie. Na początku myśleli o założeniu plantacji borówki amerykańskiej, ale pomysł upadł z uwagi na wysokie koszty inwestycji, potem narodził się pomysł hodowli ślimaka winniczka, ale po przeanalizowaniu i ocenie ryzyka pomysł również nie został zrealizowany. Okoliczni sąsiedzi z zainteresowaniem przyglądali się, czy miastowi „dadzą radę” na wsi. Na początku posadzili pierwsze drzewa owocowe: grusze, śliwy, czereśnie, jabłonie oraz krzewy: malinę i czarną porzeczkę, aby mieć własne owoce na kompoty i przetwory. Witek podczas jednego ze spotkań z pracownikami Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego zainteresował się prowadzeniem gospodarstwa pszczelarskiego. Na początku zakupił 8 rodzin pszczełich na własne potrzeby, potem jednak stwierdził, że Puszcza Kampinoska stwarza możliwości prowadzenia większej pasieki. Z roku na rok hodowla powiększała się i maksymalnie liczyła ponad 120 pszczełich rodzin. A potem przyszedł czas na agroturystykę, która rozwija się z powodzeniem do dziś.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

W Apisoltysówce przebywali goście z Hiszpanii, z kraju Basków. Mieszkali prawie dwa miesiące z trójką adoptowanych polskich dzieci. Goście uczyli maluchów języka hiszpańskiego, w związku z czym wszędzie ponaklejane były karteczki z nazwami domowych sprzętów po hiszpańsku. Po dwóch tygodniach dzieci wszystko już rozumiały i potrafiły porozumieć się w tym języku. Niesamowite doświadczenie, ponieważ były to pierwsze osoby z kraju Basków, które adoptowały polskie dzieci!

Przyjechała też multinarodowa para: Belg i Wietnamka. Niezapomniane sajgonki w jej wykonaniu i inne fantastyczne dania do tej pory pozostały w pamięci. Polska kuchnia również zaskoczyła in plus egzotycznych gości.





Z kolei miłośnicy jednoślądów z Klubu Turystyki Rowerowej SIGMA z Oddziału Poznańskiego PTTK mieszkali w Apisoftysówce ponad tydzień. Zbierali punkty na turystyczną złotą odznakę kolarską. Codziennie organizowali trasy o dystansie do 100 kilometrów, potwierdzając obecność w istotnych miejscach, na przykład w muzeach, za pomocą pieczętek, natomiast dokumentacja zdjęciowa służyła utrwaleniu odwiedzin istotnych punktów na mapie, między innymi pomników przyrody. Podczas wieczornych spotkań gospodarze dowiedzieli się właśnie od rowerzystów o istnieniu piwa Kampinos w różnych smakach.

Niezapomniana była także wizyta gości z Wielkiej Brytanii, którzy zorganizowali u Witka warsztaty „pisanie ikon”. Inicjatywa pochodziła od dwóch Polek mieszkających w Zjednoczonym Królestwie, a jej celem było zorganizowanie wolnego czasu Brytyjczykom przechodzącym na emeryturę. Zajęcia każdorazowo rozpoczynały się od wyboru tematu ikony, a potem była praca pod okiem nauczyciela przy wtórze muzyki cerkiewnej.

## ULUBIONE MIEJSCA

Kampinoski Park Narodowy utworzony w 1959 roku wpisany jest na światową listę rezerwatów biosfery UNESCO. Jest bardzo zróżnicowany krajobrazowo; w jego obrębie znajdują się zarówno bagna, jak i kompleks wydm śródlądowych. Posiada 360 km szlaków pieszych i ponad 200 km szlaków rowerowych. W miejscowości Granica można odwiedzić Muzeum Puszczy Kampinoskiej, skansen budownictwa puszczańskiego oraz ścieżki dydaktyczne. Przejazdka rowerem z Apisoftysówki do tych atrakcji zabiera za ledwie pół godziny.

Muzeum Kolei Wąskotorowej w Sochaczewie to wyjątkowe miejsce, prezentujące największy zbiór parowozów w Europie. Dodatkowych emocji dostarcza wycieczka kolejką wąskotorową ze stacji Sochaczew przez pełną uroku Puszcę Kampinoską do stacji Wilcze Tułowskie, gdzie znajduje się kompleks rezerwatów biosfery UNESCO. Tam na pasażerów czeka piknik z grillem i ogniskiem nad rzeką Łaska.

Niepokalanów, sanktuarium położone w miejscowości Paprotnia to miejsce związane ze świętym Maksymilianem Marią Kolbe. Znajduje się tam bazylika, Muzeum św. Maksymiliana Marii Kolbego, Centrum Narodowego Rycerstwa Niepokalanej, Wydawnictwo Ojców Franciszkanów, siedziba Radia Niepokalanów i klasztor Franciszkanów. To ważne centrum pielgrzymkowe w centralnej Polsce.





Żelazowa Wola, miejsce urodzenia Fryderyka Chopina jest kolejnym turystycznym magnesem, znajdującym się blisko Apisoltysówki. W parku otaczającym dom kompozytora rośnie około 10 tysięcy gatunków drzew, krzewów i roślin z całego świata. W cieniu egzotycznych roślin w każdą sobotę i niedzielę od maja do końca września organizowane są recitale chopinowskie.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Pszczoły miodne występują na całym świecie i należą do owadów, które prowadzą społeczny tryb życia. Pszczela rodzina składa się z jednej matki, kilkudziesięciu tysięcy robotnic oraz kilkuset do kilku tysięcy trutni. Rola robotnic to opieka nad matką, jajami i larwami, które się z nich wylęgają. Młodsze robotnice czyszczą komórki w plastrze i karmią larwy. W kolejnym okresie część robotnic przystępuje do budowy nowych plastrów i zasklepiania komórek, inne natomiast odbierają nektar lub spadź od pszczoł lotnych i substancje te przerabiają na miód. Następnie owady służebne zaczynają pełnić funkcję strażniczek gniazda w ulu. Najstarsze z nich to pszczoły lotne, które zajmują się zbieraniem nektaru, spadzi, pyłku kwiatowego, żywic do produkcji kitu pszczelego i wody poza ulem. Trutnie są osobnikami męskimi i nie wykonują żadnej pracy. Matka pszczela może żyć do 5 lat, poza sezonem zimowym składa od 300 do 3000 jajeczek dziennie. Pszczoły miodne odgrywają kluczową rolę w rolnictwie i produkcji żywności. Ponad 75 procent gatunków roślin uprawnych wydaje plon właśnie dzięki pszczołom i innym owadom zapylającym. Trzmiele, pszczoły samotnice i inne owady, takie jak motyle muchówki, pracują od świtu do nocy, a ludzie zawdzięczają im dojrzewanie warzyw i owoców, takich jak pomidory, cukinie, ogórki, jabłka, a także orzechy czy zioła, służące jako przyprawy.

W Polsce powinno egzystować około 2,5 miliona rodzin pszczelich, aby optymalnie wspierać rolnictwo, a tymczasem jest ich niespełna 1,2 miliona. Ciekawostką jest, że spośród 100 głównych gatunków roślin uprawnych, dających ludziom 90 procent pożywienia, aż 71 gatunków roślin zapylanych jest przez pszczoły i inne owady. Pszczoła, aby wyprodukować 1 kilogram miodu musi zebrać nektar z kilku milionów kwiatów. Rodzina pszczela na własne potrzeby zużywa średnio 80-120 kilogramów miodu, 25-40 kilogramów pyłku i 50-60 litrów wody. Podczas lotu owad ten wykonuje od 350



do 450 ruchów skrzydełkami na sekundę, dzięki czemu może uzyskać prędkość lotu w granicach 20-60 kilometrów na godzinę.

## CO, GDZIE, KIEDY

W 2. połowie listopada organizowany jest Międzynarodowy Festiwal Fotografii Przyrodniczej „Wizje Natury”, w ramach którego odbywają się Międzynarodowy Konkurs Pokazów Zdjęć i wystawy indywidualne. Organizatorami imprezy są Związek Polskich Fotografów Przyrody oraz Kampinoski Park Narodowy.

Co roku pierwsza sobota września staje się dniem otwartym w ramach projektu edukacyjnego „Jestem sąsiadem parku”. To impreza o charakterze piknikowym z licznymi atrakcjami dla dzieci i dorosłych (zwiedzanie ośrodków, spotkania tematyczne, wycieczki terenowe, konkursy i gry edukacyjne).

## CO PROPONUJE APISOŁTYSÓWKA

Apisołtysówka to wyjątkowe miejsce położone 30 kilometrów od Warszawy. Gospodarstwo nastawione jest głównie na produkcję pszczelarską – można tu kupić wiele gatunków miodu, kit pszczeli, pyłek kwiatowy, pierzęgę oraz aromatyczne świece z wosku. Gospodarze doradzają też, jak najlepiej stosować te naturalne wyroby. Warto również skorzystać z jedynej w regionie komory atmosfery pszczelej, która jest idealnym miejscem do terapii oczyszczającej płuca. Możliwa jest również terapia antystresowa poprzez słuchanie „pszczelej muzyki”. Gospodarstwo dysponuje miejscami noclegowymi dla 20 osób, w tym są dwa apartamenty z wyposażonym aneksem kuchennym oraz pokoje dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. W Apisołtysówce serwuje się także wyżywienie przygotowywane z własnych produktów, między innymi jaj kur i perliczek oraz dzemy i miody.

W ofercie są również przyjęcia okolicznościowe, urodziny, wieczory kawalerskie oraz imprezy tematyczne.

Dla grup szkolnych Apisołtysówka oferuje wycieczkę dydaktyczno-wychowawczą „Poznaj pszczoły” (prezentacja rodziny pszczelej, ćwiczenia i zabawy – oglądanie pszczoł pod binokulem, degustacja różnych rodzajów miodu, ciasteczek miodowych, spacer: poznawanie roślin nektarodajnych i pyłkodajnych oraz zwiedzanie pasieki, warsztaty plastyczne – lepienie



figurek z wosku, połączone z możliwością zakupu, integracja przy ognisku). Jest również program edukacyjny „Od ziarenka do bochenka”, na rzecz którego wybudowano piec chlebowy. Na co dzień suszą się w nim grzyby, przyrządzane są wspiane dania w gęsiarkach oraz wypiekany jest własny chleb i inne smakołyki.

## GOSPODARZE

Mottem działania Aliny i Witka jest powiedzenie: „Życie jest zbyt krótkie, by jeść i pić byle co” i tej zasady się trzymają. Emocje smakowe, których dostarczają gościom zostają na długo w ich pamięci. Oboje są absolwentami SGGW w Warszawie, Alina skończyła wydział ogrodniczy ze specjalizacją rośliny lecznicze, a Witek wydział rolniczy. Doceniają przede wszystkim przyrodę, odkrywają w swym otoczeniu nowe gatunki roślin przyjaznych pszczołom. W przyszłości planują podróż życia kamperem szlakami miodowymi po Europie, mając wiele zaproszeń od gości z innych krajów, którzy ich odwiedzili. Celem wyjazdu będzie poznanie różnych smaków, aby stworzyć w Apisołtysówce muzeum miodów europejskich. Wolny czas wypełniają aktywnym wypoczynkiem, w szczególności jazdą rowerem po parkach narodowych i rezerwach, pływaniem, spacerami po lesie, zbieraniem grzybów oraz utrwalaniem piękna przyrody w obiektywie. Witek po wybudowaniu pieca chlebowego pogłębia wiedzę dotyczącą przygotowania w nim różnych potraw, na przykład pieczonego drobiu, mięs z dziczyzny, ziemniaków i wypieku różnych gatunków pieczywa. Z zamięłowaniem wytwarza też wina, miody pitne i nalewki owocowe. W kuchni wyznaje zasadę, że... nie ma posiłku bez miodu.

### **Apisołtysówka** **Powązki 11A, 05-084 Powązki**

+48 604 492 455  
+48 22 796 20 26

witoldsoltys@o2.pl

www.apisołtysowka.mazowsze.pl

APIA  
soltysówka



**DOM**

**NAD WIERZBAMI**







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Przeprowadzka Barbary ze stolicy na wieś miała romantyczne podłoże. Wyobrażała sobie, że po okresie wyczerpującego życia zawodowego, nowy czas na sielskiej wsi będzie niekończącą się nagrodą. Nade wszystko miała być kawa na tarasie, w zapatrzeniu na cudowną nadbużańską przyrodę. Relaks z książką. Miało być tak dzień po dniu. Życie zweryfikowało to wyobrażenie, ponieważ Barbara potrzebowała mieć obok siebie ludzi. Chciała nawiązywać relacje i dzielić się urokiem miejsca, które wybrała dla siebie. By tak się stało, trzeba było otworzyć dom dla gości. Tak zrodził się pomysł na agroturystykę. Ambitniej – na ekoturystykę. Ekoturystyka była kilkanaście lat temu nowym trendem w turystyce, więc wybór takiego kierunku w kontekście sukcesu biznesowego był obiecujący. Dla Barbary jednak nie mniej ważny był fakt, by ekologiczny profil miejsca przyciągał gości świadomych jego wartości. Chciała, aby szanowany był jej wysiłek w tworzeniu miejsca o wysokim poziomie usług i żeby z równym szacunkiem była traktowana otaczająca przyroda. Barbara mówi, że miała szczęście, że równolegle pojawiła się możliwość uczestniczenia w projektach finansowanych z funduszy norweskich, a realizowanych przez Społeczny Instytut Ekologiczny w Warszawie, których celem był rozwój agro- i ekoturystyki na obszarach między Bugiem a Narwią. Wraz z grupą pasjonatów szkolili się ponad 3 lata na poziomie krajowym i zagranicznym, zdobywając wiedzę i doświadczenie. W efekcie tych działań 10 lat temu na terenie 13 gmin powstała sieć ekoturystyczna „Między Bugiem a Narwią”, a następnie ustanowiono pierwszy w kraju Polski Certyfikat Ekoturystyczny, którego wysokie wymagania spełniło 9 obiektów uczestniczących w projekcie. Między innymi Dom nad Wierzbami.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Stawiając sobie wysoko poprzeczkę, Barbara jednocześnie oczekiwała od gości, by także podąжали za nią. Za jej stosunkiem do przyrody, tempem i stylem życia. I tak się w istocie dzieje. Przez 11 lat przyjmowała tu zarówno rodziny z dziećmi, jak i osoby dorosłe przyjeżdżające bez dzieci. Często mówiła, że najpierw gościła singli, potem pary, potem brzuski, a następnie... maluszki. W 2019 roku postanowiła zmienić profil



obiekty na „azyl dla dorosłych”. Zareagowała tym samym na potrzeby gości, by rozdzielić te dwie grupy tak, aby każdy mógł jak najlepiej wypocząć. W praktyce jest tak, że dzieci zostają w domu z dziadkami, ciociami, a rodzice łapią tu oddech i od pracy, i od dzieci.

Barbara lubi gości seniorów, którzy podczas pobytu chętnie nawiązują relacje z dużo młodszymi ludźmi, stanowiącymi główną grupę tutejszych bywalców. Lubi wtedy patrzeć, jak tętniące w domu życie, śmiech, długie rozmowy przy stole i na wieczornym tarasie pobudzają ich energię i poczucie humoru. Niezapomnianym rezydentem był przed laty pan Edmund. Przez 5 lat letnie wakacje dzielił na dwie części: dwa tygodnie spędzał w swoim mieszkaniu, gdzie po śmierci żony czuł się bardzo samotny, a dwa tygodnie wypoczywał w Domu nad Wierzbami. Niechętnie zdradzał dalszej rodzinie, gdzie znika w lato. Spowodowało to zabawną sytuację, gdy pewnego dnia przyjechała pani, którą Basia przywitała na podwórku i idąc w kierunku domu powiedziała, że teraz jest niedużo gości, jedynie jeden starszy pan, stały bywalec. Po wejściu do domu okazało się, że pan Edmund jest wujkiem przyjezdnej pani.

Dom nad Wierzbami bywa czasem wybierany przez gości na miejsce ważnych życiowych decyzji i wydarzeń. Niejedna para zaręczyła się na żółtej łódce na rozlewisku czy na pomoście. Dwie pary zaprzyjaźnionych gości nawet wzięły tu ślub – jedna w siedlisku nad samym rozlewiskiem Bugu, druga w pobliskim zabytkowym kościółku. Ważnymi mieszkańcami domu są 4 koty i pies Synek, wszystkie bardzo przyjazne ludziom. Mówiąc wprost – straszne przytulaki. Zwierzęta są członkami wspólnoty i tak są traktowane również przez gości.

## ULUBIONE MIEJSCA

Często goście przyjeżdżający pierwszy raz, pytają gdzie najlepiej pójść na spacer. Jest na to jedna odpowiedź: w jakimkolwiek kierunku się udacie, nie będziecie zawiedzeni. Wszędzie jest urzekająco pięknie. A jak jest w innych niż lato porach roku? Tak samo pięknie, tylko kolory są inne.

Jackowo Dolne, gdzie znajduje się dom, leży na skraju Kurpi Białych. Wpływy kulturowe Kurpiowszczyzny słychać tu jeszcze w mowie, widać w zwyczajach i pozostałościach starej architektury. W odległym o 15 km Pniewie można zwiedzić Izbę



Regionalną o nazwie Kuźnia Kurpiowska, gdzie zgromadzone są stare przedmioty codziennego użytku, meble oraz eksponaty sztuki ludowej. Odbývają się tu warsztaty rękodzieła artystycznego, a raz w roku także zawody kowalskie.

W sąsiedniej wiosce Barcice znajduje się piękny drewniany kościół z 1758 roku, którego barokowe wnętrze można obejrzeć podczas niedzielnej mszy. Jest to zabytek najwyższej, zerowej klasy. W lecie z pobliskiego Popowa kursują bezpłatne katamarany do leżącego po drugiej stronie Bugu Kuligowa, gdzie dużą atrakcją jest skansen. Bardziej aktywni dzięki temu połączeniu mogą się pokusić o zrealizowanie wycieczki rowerowej dookoła Jeziora zamiast Zalewu.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Wniosek o przyznanie certyfikatu ekoturystycznego zawiera aż 24 strony, a na nich ponad 100 punktów do spełnienia! Od podstawowych dotyczących dbania o środowisko, karmienie gości zdrową, nieprzetworzoną żywnością, po naturalny wystrój pokoi i... pozbycie się azbestu z dachów gospodarstwa. Tylko nieliczni gospodarze byli w stanie spełnić te wymagania.

W okolicy znajdują się aż trzy chronione obszary Natura 2000: Dolina Dolnego Bugu, Ostoja Nadbużańska i Puszcza Biała. Dolina Dolnego Bugu nazywana jest przez przyrodników małą Biebrzą ze względu na liczbę żyjących tu gatunków ptaków. A tych jest od czasu ocieplenia klimatu coraz więcej, bo pozostają w tej okolicy przez cały rok. Podczas ostatniej ciepłej zimy nie odleciały na południe żurawie. Codziennie rano było je słychać, gdy przelatywały zza rzeki na pola, gdzie żerowały, i wieczorem, gdy wracały na nocleg na nadbużańskich mokradłach.

## CO, GDZIE, KIEDY

Sporą atrakcją dla turystów są coroczne lokalne dożynki, odbywające się naprzemiennie w Somiance i Popowie Kościelnym. Tradycyjną datą jest połowa sierpnia. Corocznie też odbywają się odpusty – w maju w zabytkowym kościele pw. św. Stanisława w Barcicach i we wrześniu w Sanktuarium NMP w Popowie Kościelnym. Natomiast święto strażaków i ich patrona św. Floriana przypada 4 maja. Jednostki





Ochotniczej Straży Pożarnej w całej gminie, w tym najbliższa OSP Barcice, organizują każdego roku festyny, bardzo integrujące społeczność wiejską. Są też dużą atrakcją dla turystów.

## CO PROPONUJE DOM NAD WIERZBAMI

Oferta obiektu obejmuje noclegi w bardzo klimatycznym starym domu. Dwu- i trzyosobowe pokoje mają wystrój zharmonizowany z charakterem zabytkowego budynku: tkane na krosnach chodniki, ręcznie dziergane na szydełku narzuty, proste, wygodne łóżka. W całym domu królują obrazy, malowane przez artystów z różnych stron świata. To pokłosie plenerów malarskich, które mają tu kilkunastoletnią tradycję. Pokoje w tym domu nie mają własnych łazienek.

W 2014 roku gospodarze zbudowali nowy budynek, który nazwali Szarym Domem. Powstał, by zapewnić gościom możliwość odbywania warsztatów i integrowania się na większej przestrzeni. Sala w Szarym Domu wykorzystywana jest na warsztaty jogi, fotografii, tańca, malarstwa. Na piętrze tego budynku są dla gości 2 pokoje z łazienkami.

Atrakcją jest tutejsza kuchnia, która wyróżnia się na mapie kulinarnej Mazowsza ze względu na jakość posiłków przygotowywanych z lokalnych produktów. Od znajomych gospodarzy pochodzą sery, wędliny, kozie twarogi, miód, warzywa. Ryby dostarczają wędkarze łowiący w Bugu. Barbara sama wypieka chleb i ciasta, przetwarza na zimę warzywa i grzyby. I zawsze kisi dużą beczkę kapusty. Z dzikich owoców rosnących na nadbużańskiej skarpie robi dżemy, nalewki, cydry. Słynne jest wśród gości wino głogowe powstające z owoców zbieranych nad brzegami rzeki.

Podtrzymuje się tutaj tradycje kulinarne Kurpi. Można zjeść pyzuchy z kozim serem i kozieradką, rosół z prośnianek, zabielań zupę rybną, pampuchy z jabłkiem, a na deser posmakować fafernuchy. Potrawy te zostały umieszczone na liście produktów tradycyjnych Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze. Barbara chętnie dzieli się z gośćmi przepisami podczas organizowanych warsztatów kulinarnych. Wegetarianie i weganie również nie będą zawiedzeni i znajdą menu dla siebie.



Można tu skorzystać z sauny i kąpeli w wannie pełnej pachnących ziół. Wanna stoi nad rozlewiskiem, a wodę w niej podgrzewa małe ognisko. Widok podczas saunowania na łąki i szuwary rozlewiska jest bezcenny. Gospodarstwo działa w rytmie slow, któremu mogą się poddać goście poprzez zwolnienie tempa i wyciszenie. W ogrodzie jest kilka zakątków z hamakiem, ławeczką, zaciszne tarasy i pomost. Jest zatem gdzie się zaszyć w samotności lub w małej grupce przyjaciół.

Goście bardziej aktywni mają do dyspozycji rowery, kajaki i canoe. Dla dzieci i młodzieży prowadzone są przyrodnicze zajęcia edukacyjne z zakresu podstaw ekologii.


## GOSPODARZE


Barbara stworzyła Dom nad Wierzbami z miłości do ludzi i potrzeby dzielenia z nimi swojego życia. Wcześniej, jako dziennikarka podejmująca tematykę społeczną, była blisko ludzi, a wyprowadzając się z miasta na wieś, nie straciła tej potrzeby. Otwierając drzwi domu dla ekoturystów, zaprosiła ich do swojego świata wartości. Do świata zaufania, otwartości, uważności, miłości do zwierząt i przyrody. I autentyczności, zgodności tego, co zostało napisane i powiedziane z rzeczywistością.

Z tym podejściem do prowadzonej tu działalności z gospodynią miejsce współtworzy zespół trzech zaangażowanych kobiet. Barbara razem z Ulą, Tunde i Anią tworzą Republikę Kobiet, przychylającą gościom nieba. A o atrakcje dla nich dba syn Barbary Stanisław, projektant i wykonawca Szarego Domu, pięknej sauny i pomostu.

**Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne –  
Dom nad Wierzbami – Barbara Polak  
Jackowo Dolne 11A, 07-203 Somianka**

 +48 607 633 380

 nadwierzbami@gmail.com

 [www.domnadwierzbami.pl](http://www.domnadwierzbami.pl)  
[www.facebook.com/dom-nad-wierzbami](https://www.facebook.com/dom-nad-wierzbami)





# DWOREK NAD WKRĄ







## POMYŚL NA ŻYCIE NA WSI

Dwór w Brudnicach zawsze był otwarty dla gości, nawet wówczas, zanim stał się gospodarstwem agroturystycznym. Na święta i wakacje zjeżdżała tu cała rodzina wraz z przyjaciółmi, organizowano zawody pływackie, przyjęcia, polowania i grzybobrania, a zimą – kuligi, gry tematyczne i sylwestry na zamrzniętej rzece. Tradycja domu gościnnego przetrwała historyczne burze i stała się naturalnym zaczynem działalności agroturystycznej, rozpoczętej w 1995 r. przez Teresę Budzich-Sumirską – babcie obecnej właścicielki Zosi Leszczyńskiej. Nestorka przez lata z sukcesem prowadziła rodzinny biznes, a potem przekazała go młodym, uważając, że nowe czasy niosą nowe wyzwania. W ciągu pierwszych lat pojawiały się chwile zwątpienia (związane z remontem stuletniego drewnianego domu), ale także radości, gdy wreszcie udało się skończyć najważniejsze prace, jak choćby zainstalowanie kaloryferów, dzięki czemu można było przyjmować gości przez cały rok. Obecnie można skupić się na rozwijaniu oferty turystycznej i autorskich atrakcji. Właściciele mają już spore osiągnięcia w tym zakresie: należą do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze oraz zdobyli kilka nagród w konkursach agroturystycznych i kulinarnych.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

W stuletnim dworze nie brakuje historii opowiadanych przez domowników i gości, z których część jest spisana i była publikowana w lokalnej prasie. Na przykład o dziedzu z sąsiedzkiego dworu, który był malowniczą postacią i wielkim oryginałem. Zastąpił wśród okolicznego ziemiaństwa swoimi corocznymi wozami zagranicznymi. Po powrocie z wypraw organizowano bale i podwieczorki na jego cześć, podczas których roztaczał czar dalekich krain. Pewnego razu, kiedy dziedzic wyjechał za granicę, nieuczciwy pracownik próbował go okraść i pogwizdując, kierował się w stronę bramy z workiem zboża zarzuconym na plecy. Nagle otworzyło się okienko na stryżku, a dziedzic w samej tylko koszuli wychylił się i krzyknął: „Poczekaj tylko, Jasiek, jak wrócę z zagranicy, to się policzymy!” Okazało się, że nigdy nigdzie nie jeździł, ale siedział na strychu obłożony książkami traktującymi o miejscu, które „właśnie zwieźdał”, a jedzenie donosił mu zaufany służący!



Osobnym rozdziałem dotyczącym dworku są opowieści o grzybach. Zosia, obecna właścicielka, jest klasyfikatorką grzybów i autorką poradnika „Polowanie na grzyby”. Często więc przyjeżdżają tutaj „grzyboluby”, nawet tacy, którzy zjadają... muchomory na śniadanie, podczas gdy właścicielka serwuje je wieczorową porą. Goście patrzą czasem z przerażeniem na zawartość koszyków przynoszonych przez nią z lasu, ale gdy budzą się następnego dnia bez uszczerbku na zdrowiu, chętnie zapelniają swe koszyki całkiem nowymi gatunkami.

## ULUBIONE MIEJSCA

Na liście „must see” w okolicy są: Muzeum Małego Miasta w Bieżuniu (12 km) i Skansen w Sierpcu (29 km). W sąsiedztwie znajduje się także Pałac Zamojskich, w którym napisano pierwsze wersety Konstytucji 3-go Maja.

Niedaleko znajduje się Górznieńsko-Lidzbarski Park Krajobrazowy, który ciągnie się kilometrami, przechodząc przez trzy województwa – mazowieckie, kujawsko-pomorskie i warmińsko-mazurskie. Dolina Wkry tworzy natomiast obszar Natura 2000 powiązany z siedliskami dzikiego ptactwa. Można tam obserwować czaple białe i siwe, błotniaki łąkowe, zimorodki i wiele innych. W tej okolicy rzeka jest nieuregulowana, a w samych Brudnicach malowniczo rozlewa się przed progiem wodnym, tworząc labirynt wśród olch, z bobrzym żerem i ciepłymi źródłami. Po drugiej stronie mostu znajduje się rozległa gminna plaża.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Dwór w Brudnicach jest posadowiony na fundamentach jeszcze starszego domu należącego do rodziny. Architektonicznie jest interesujący ze względu na nienaruszoną substancję zabytkową – jest taki sam, jakim go zbudowano w 1914 r., a funkcje wewnątrz też nie zostały zmienione. Wszystkie prace, które w nim przeprowadzono, odbywały się z zachowaniem poszanowania dla obiektu i jego dziejów. Goście mogą zwiedzić dwór pełen rodzinnych pamiątek, posłuchać opowieści o historii tego miejsca i ludziach, którzy je tworzyli: o prapradziadku powstańcu styczniowym, dziadku społeczniku i doskonałym brydżyście, który zbudował szkołę w niedalekim Lubowidzu,



a w samych Brudnicach – mleczarnię spółdzielczą, organizując dla brudnickich produktów rynek zbytu aż w Londynie. Gdyby nie wojna i PRL – brudnickie masło mogłoby być znane na całym świecie!

Jest też rodzinna historia o napadzie zbójników, podczas którego prababca z colta strzelała. A także o tym, jak babcia, wezwana przez ojca, rzuciła pracę w Warszawie z dnia na dzień, spakowała manatki i z dwójką dzieci wróciła na wieś. Następnie została pierwszą w Polsce kobietą mistrzem młynarskim i prowadziła rodzinny drewniany młyn wodny przez kolejne 40 lat. Młyn, który był magicznym, przedziwnym miejscem, spłonął niestety w 1994, czego konsekwencją było otwarcie przez babcię Zosi gospodarstwa agroturystycznego.

## CO, GDZIE, KIEDY

Wiele cyklicznych imprez odbywa się w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu. Są one ściśle powiązane z długimi weekendami albo wydarzeniami sezonowymi, jak święta, powitanie wiosny, sianokosy, żniwa albo jesienne wykopki.

Większość wydarzeń w dworze związana jest z autorskimi pomysłami gospodarzy. Organizowane są cykliczne wydarzenia jak np. Weekend Mafijny, podczas którego goście „grają w mafię” – królują potrawy kuchni włoskiej, a wszyscy przebierają się za rodzinę Corleone. Dwa, trzy razy w roku, wraz z grupą Nudoodporne, organizowane są weekendy dla mam i dzieci (Dzień Dziecka, zakończenie wakacji), podczas których dominuje zabawa dla maluchów, a mamy mają wreszcie czas dla siebie. Są też Strachy na Lachy, Andrzejki i powitanie wiosny, a jesienią odbywają się weekendy grzybowe.

## CO PROONUJE DWAREK NAD WKRĄ

W ofercie jest 5 pokoi w pawilonie dobudowanym do dworu w latach 70. i wyremontowanym kilka lat temu. Wszystkie mają samodzielne wejście z zewnątrz, łazienkę oraz widok na rzekę i część ogrodu. Każdy z nich jest inaczej urządony – przeważają antyki i oryginalne obrazy z pejzażami. Rodzina gospodarzy zajmuje piętro dworu, a na dole znajduje się pokój stołowy i salonik. W tych pomieszczeniach organizowane jest oprowadzanie, a także spożywane są wspólne posiłki, kiedy na zewnątrz jest zimno.





W sezonie posiłki podawane są w ogrodzie, na tarasie krytym wielkim namiotem. Na terenie pięciohektarowej działki, położonej nad brzegiem Wkry, rozciąga się park dworski i młody las. Znaleźć tu można wiele atrakcji, takich jak: plac zabaw dla dzieci, trampolinę, piaszczyste zejście do wody, wiatę z miejscem na ognisko, saunę, rowery z przyczepami dziecięcymi, kajaki ze środkowym siedzeniem dla dziecka, różne gry typu boule i całą szafę planszówek. Mieszkają tutaj psy i kot. Ze zwierząt gospodarskich są kury i kaczki. Na terenie znajdują się też dwa warzywniki, z których ekologiczne plony wykorzystywane są w kuchni.

W ofercie są wyjazdowe spływy kajakowe. Gospodarze wywożą gości w górę rzeki, na wybraną trasę, którą kończą, dopływając do dworkowego pomostu. Rzeka daje też możliwość efektywnego wykorzystania sauny, szczególnie zimą. Drewniana beczka znajduje się tuż nad brzegiem Wkry. Goście mają możliwość obserwacji natury przez półkoliste okno, a w przerwach wskazują prosto do rzeki.

Wkra to również raj dla wędkarzy. Na terenie działki znajduje się duży pomost, są też dwie łódki, które wykorzystywane są właśnie do wędkowania. Rzeka jest prawdziwą ostoją szczupaków. Szczególne efekty można osiągnąć na początku i końcu sezonu wędkowania, ze względu na niewielką ilość wodorostów. Podczas upałów natomiast rzeka pozwala na przyjemne pływanie, szczególnie w okolicy pomostu i w głównym nurcie, gdzie podwodna roślinność nie jest tak bujna. Można się też udać na lokalną plażę, po drugiej stronie mostu, gdzie dno jest piaszczysto-kamieniste a woda dość płytka.

W sezonie turystycznym gospodarze proponują gościom noclegi z całodziennym wyżywieniem, a poza sezonem wszystko jest uzgadniane indywidualnie. Turyści mają dostęp do ekspresu z kawą, a wieczorem możliwa jest degustacja domowych nalewek. Gospodyni specjalizuje się w kuchni regionalnej i daniach sezonowych, przygotowując na przykład wiosenną zupę z pokrzyw. Przyrządzana jest też dziczyzna według starych rodzinnych przepisów. Słynne są: nagradzana wielokrotnie grzybowa na kwasie z kapusty i kaczka pieczona po staropolsku oraz dania grzybowe. Dostępne są też świetne dania kuchni wegetariańskiej. Goście doceniają także przetwory owocowe i warzywne, ciasta podawane zawsze po obiedzie i domowy chleb z ziarnami na zakwasie. Furorę robią puchate omlety podawane z bitą śmietaną i jagodami w syropie. Od jakiegoś czasu ruszyła sprzedaż własnych przetworów owocowych



i warzywnych, przede wszystkim zup, robionych tradycyjnie, bez użycia sztucznych dodatków i polepszaczy smaku. Słoiki są pasteryzowane, dzięki czemu można je długo przechowywać. Raz w tygodniu organizowana jest wysyłka na teren całego kraju, a nowy projekt nazwano: „Dokręcone w Dworku nad Wkrą”. Wszyscy się śmieją, że Karol – właściciel tak dokręca słoiki, że trudno je otworzyć bez jego pomocy, więc powinien być dodawany do każdej paczki.


Gospodarstwo wyróżnia wielopokoleniowa tradycja agroturystyczna, niepowtarzalna magia miejsca i atmosfera „jak u babci”, gdzie każdy czuje się jak u siebie. Dworek nad Wkrą wywołuje nostalgiczne wspomnienia minionych czasów, ale i chęć kibicowania mu w drodze ku przyszłości.


## GOSPODARZE

Zosia Leszczyńska i Karol Niziołek to małżeństwo archeologów z trójką dzieci, samych dziewczyn. W obejściu pomagają także mama. Zosia od dziecka związana jest z Brudnicami. Zawsze marzyła, żeby tu zamieszkać i prowadzić gospodarstwo jak babcia. Karol nie był związany z Północnym Mazowszem, ale doskonale się tu zaaklimatyzował. Obydwoje wiążą przyszłość z agroturystyką. Chcą też dalej rewitalizować dwór i park, mając milion pomysłów. Poza tym Karol jest grafikiem komputerowym i prowadzi studio graficzne, a Zosia jako klasyfikator grzybów, zabiera ludzi na grzybobrania i udziela porad. Rozkręca też na niewielką skalę działalność przetwórczą, robiąc domowe zupy i przetwory.

**Dworek nad Wkrą, gospodarstwo agroturystyczne,  
Zofia Leszczyńska  
Mostowa 20, 09-300 Brudnice**

 +48 664 566 886

 dworekbrudnice@gmail.com

 www.dworeknadwkra.com  
www.facebook.com/dworeknadwkra  
www.instagram.com/dworek.nad.wkra

  
**Dworek nad Wkrą**  
GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE



# DWÓR MOŚCIBRODY







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Małgorzata i Krzysztof pochodzą z gminy Wiśniew, tutaj wychowali się i tu mieszkają. Od lat znali stary majątek, a może bardziej Rolniczą Spółdzielnię Produkcyjną i Stawy w Mościbrodach. Świąteczny karp w ich domach pochodził zawsze z tych stawów. W połowie lat 90-tych XX wieku po upadku spółdzielni zakupili od syndyka tę ziemię. Powstał Zakład Mięсны Mościbrody. W 2002 roku nabyli stawy hodowlane o pow. 100 ha, a także zabytkowe zabudowania folwarczne z I połowy XIX wieku: dwór, oficynę, stodołę, oborę i park o pow. 3 ha, wymagające natychmiastowego remontu. Krzysztof z zamiłowania i wykształcenia rolnik z ochotą podjął się hodowli karpia. Dwór i cały folwark miały służyć społeczeństwu, gdyż są mocno związane z historią regionu. Konserwator zabytków pomógł w utworzeniu ostatecznej koncepcji tego miejsca. Wiele rozmów, wiele pomysłów, wiele spotkań. W ich wyniku powstała koncepcja jak najwierniejszego odtworzenia XIX-wiecznej siedziby ziemiańskiej jako miejsca spotkań biznesowych i prywatnych z pokojami gościnnymi i restauracją. Bardzo szybko powstał pomysł na wykorzystanie drewnianej, zabytkowej stodoły i całego „gumna”, czyli budynków gospodarczych. Zaprojektowano też podwórze biesiadne. Przy wsparciu funduszy z SAPARD odrestaurowano budynek dworu i 15 października 2004 roku we Dworze Mościbrody pojawili się pierwsi goście.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Pierwsi goście to grono nauczycielskie z liceum, w którym uczyła się Małgorzata i jej dzieci. To było bardzo wzruszające i sentymentalne wydarzenie. Rok później w 2005 roku otworzono Restaurację Dworską w budynku oficyny. Uroczyste otwarcie odbyło się w Mikołajki – były prezenty i kolędy w wykonaniu gwiazdy polskiej estrady Zbigniewa Wodeckiego. Gospodarze wspominają to jako ogromnie poruszające wydarzenie.

Kilka lat później dwór odwiedziło wyjątkowe małżeństwo, mieszkające obecnie z rodziną we Wrocławiu. To było jak powrót do przeszłości, ponieważ małżonek urodził się w tutejszej oficynie dworskiej w 1941 roku, w czasie II wojny światowej. Małżonkowie postanowili odbyć podróż sentymentalną po Polsce. Historia jest taka, że rodzice



gościa mieszkający przed wojną w okolicach Wilna, nauczyciele, z dwójką małych dzieci, wędrowali na zachód w poszukiwaniu nowego domu. Matka była w kolejnej ciąży i źle znosiła trudy podróży. Rodzina zatrzymała się w Mościbrodach na czas zimy, przygarnięta przez obcych ludzi. Tutaj urodziło się ich kolejne dziecko, tutaj mieszkali 3 kolejne lata, do zakończenia wojny. Potem powędrowali dalej na zachód.

W obiekcie bardzo często odbywają się spotkania biznesowe przedsiębiorców. Kilka-naście lat temu w takim spotkaniu brała udział przedstawicielka lokalnej firmy oraz delegacja z Węgier. Jak się później okazało spotkanie to zaowocowało nie tylko podpisaniem kontraktu handlowego, ale również wielkim uczuciem i założeniem nowej rodziny. Polsko-węgierska rodzina mieszka na stałe w Budapeszcie, ale będąc w Polsce często odwiedza Dwór Mościbrody, gdzie „wszystko się zaczęło”.

## ULUBIONE MIEJSCA

Wartymi polecenia są miejsca leżące m.in. na Szlaku Kulinarnym Mazowiecka Micha Szałachecka (do którego należy też Dwór Mościbrody):

- Restauracja Zaścianek Polski w Siedlcach – z tradycyjnymi staropolskimi potrawami znajdującymi się na liście Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.
- Pałac Patrykozy, jedyny na Mazowszu, zabytkowy, neogotycki pałac, znajdujący się obecnie w rękach prywatnych, odrestaurowany i udostępniany do zwiedzania.
- Zabytkowa Gorzelnia Chopin w Krzesku, funkcjonująca od ponad 150 lat. Miejsce skąd pochodzi znana na całym świecie wódka Chopin, wódka z młodego ziemniaka, wódka Krzeska oraz nalewki Etiuda. Miejsce ma ofertę turystyczną dla grup zorganizowanych.
- Reymontówka – Dom Pracy Twórczej w Chlewickach. XIX wieczny majątek ziemski należący w okresie międzywojennym do wdowy po Władysławie Reymoncie – Aurelii.
- Muzeum Diecezjalne w Siedlcach z jedynym obrazem El Greco w Polsce – Ekstaza Św. Franciszka.
- Muzeum Regionalne w Siedlcach, mieszczące się w zabytkowym ratuszu w Siedlcach i jego oddział – Muzeum Ziemiaństwa w Dąbrowie, mieszczące się w zabytkowym majątku ziemskim z XIX wieku.



- Pałac w Korczewie, malowniczo położony nad rzeką Bug, wybudowany w stylu barokowym w XVIII wieku z pięknie zachowanym parkiem. Obecnie wrócił w ręce spadkobierców, został pieczołowicie odrestaurowany i udostępniony do zwiedzania, z ekspozycją pamiątek rodziny Ostrowskich.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Karp *Cyprinus carpio* to jedna z najstarszych ryb hodowlanych. Karpia przywieźli z wojen w dorzeczu Dunaju rzymscy legionieści. Ryba szybko zadomowiła się w Rzymie, gdzie hodowano ją z dużym sukcesem. Stamtąd karp emigrował z zakonnikami do Europy Zachodniej. Do Polski trafił z cystersami w XIII wieku. Ryby stanowiły dla nich ważny element diety, gdy okresy obowiązkowego postu wynosiły do 180 dni w roku. Karpia najczęściej wtedy pieczono lub gotowano w rosole. W XV-XVI wieku polscy magnaci na wyścigi zakładają największe stawy z karpiami, a w magnackich domach Wigilia była prawdziwą ucztą, składającą się z licznych dań rybnych z karpiami na czele. Na początku XX w. karp stał się odświętną rybą najuboższych mieszkańców miast. Na wyżyny sztuki kulinarnej wynieśli go Żydzi. Dla wielu z nich karp stał się synonimem ryby w ogóle. Wielka kariera karpia na świątecznym stole zaczęła się w 1947. Wtedy to wymyślono hasło „Karp na każdym wigilijnym stole” i przez lata karp był jedyną rybą dostępną przed świętami i niedostępną poza tym okresem. W ten sposób umocniła się pozycja karpia jako polskiej ryby na święta.

## CO, GDZIE, KIEDY

We Dworze Mościbrody co roku w czerwcu organizowana jest Noc Kupaty z puszczaniem wianków na wodzie, ogniskiem i poszukiwaniem kwiatu paproci – wydarzenie kultywujące tradycyjne obrzędy związane z wigilią Św. Jana. A 15. sierpnia odbywa się tu Festiwal Muzyki Tanecznej Disco Mazovia – impreza w formie festynu z koncertami i zabawą pod gwiazdami do białego rana.

W okolicach warto odwiedzić majowy Jarmark Stanisławowski w Siedlcach, lipcowy Festiwal Kuchni Regionalnej „Z wiśniowym smakiem” w Wiśniewie, sierpniowy Festiwal Kapel Ludowych w Wiśniewie, a przez cały sezon turystyczny skorzystać





z niedzielnych spacerów z przewodnikiem po Siedlcach pt. „Cudze chwalicie, swego nie znacie” organizowanych przez PTTK Oddział Podlasie w Siedlcach.

## CO OFERUJE DWÓR MOŚCIBRODY

Dwór Mościbrody to pieczętowanie odrestaurowany i zachowany w stylu wiejskiej siedziby z I połowy XIX wieku obiekt z parkiem i kompleksem stawów hodowlanych o powierzchni 100 ha. Do dyspozycji gości oddane są zabytkowe budynki dworu i oficyny oraz zabudowania folwarczne, gdzie oferowane są m.in.:

- noclegi w 28 pokojach, 2 i 3 osobowych,
- sale konferencyjno-szkoleniowe, zabawowe i weselne w budynku dworu,
- bogata karta dań w Restauracji Dworskiej w budynku oficyny,
- podwórze biesiadne z zabytkową drewnianą stodołą z możliwością urządzenia tam klimatycznych wesel i imprez firmowych dla 500 osób.

Najsmakowszą stroną dworu są kulinaria. Serwuje się tutaj tradycyjne potrawy kuchni regionalnej oraz wędliny i mięsa pieczone z kuchni dworskiej. Wędliny przygotowywane są we dworze wg starych przepisów, wędzone drzewem we własnej wędzarni. W karcie są różne potrawy z karpia hodowanego w dworskich stawach jak np. karp smażony tradycyjnie w dzwonko, filet karpia wędzonego, pasztet z karpia, kielbasa z karpia oraz dania obiadowe – gulasz z karpia, karp zapiekany z warzywami lub grzybami. Jednak prawdopodobnie najbardziej znaną i cenioną w okolicach „słodczą” jest wykonywany tutaj wg specjalnego przepisu tort bezowy z musem truskawkowym, którego sława sięga do Warszawy i jeszcze dalej.

Dwór Mościbrody jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze. Na liście potraw sieci wpisane są: karp z dworskich stawów, tatar wołowy, flaki wołowe i placki ziemniaczane – warto skosztować!

Zarówno, przed jak i po posiłku można z powodzeniem oddać się tu relaksowi. Goście mogą korzystać z parku dworskiego położonego na terenie Siedlecko-Węgrowskiego Parku Chronionego Krajobrazu, odpocząć na tonie natury w hamakach i na leżakach, skorzystać z kajaków, roweru wodnego czy możliwości wędkowania. Grupy mogą zamówić warsztaty kulinarne pt. „Odczarować karpia”, warsztaty tematyczne jak np. filcowanie wełny, dekorowanie mazurków świątecznych albo spacer po



stawach z przyrodnikiem z Grupy Ekologicznej pt. „Bogactwo przyrodnicze stawów w Mościbrodach”.

## GOSPODARZE

Małgorzata i Krzysztof wychowali się w Wiśniewie, oboje lubią wieś. Dwór znali od dziecka, wówczas jako miejsce mało atrakcyjne, nieciekawe, niszczone samotnie poza wsią. Kiedy zostali jego właścicielami rozpoczęli tworzenie go na nowo. Bardzo zależało im, aby goście mieli tutaj ciepłą atmosferę zaopiekowania, a jednocześnie czuli się swobodni i nieskrępowani. Stworzyli tu miejsce, jakie sami lubią najbardziej – relaksu i odpoczynku z dala od „wielkiego, pędzącego świata”.

Chętnie spędzają tu wolne chwile: zachody słońca podziwiane z molo czy poranną kawę nad wodą na leżaku czy w hamaku. Oboje lubią też prace w ogrodzie.

Gosia uwielbia kwiaty, lubi je sadzić i pielęgnować. Szczególnie lubi wieloletnie róże i hortensje – to jej pasja. Oprócz tego kocha fotografię, chętnie fotografuje otaczającą przyrodę, kwiaty i drzewa. Lubi uchwycić w kadrze ciekawe zjawiska, zmieniające się kolory pór roku. Niedzielne popołudnia chętnie spędza jeżdżąc po okolicy rowerem. Krzysztof czas wolny spędza w sposób aktywny – uprawia sporty, biega regularnie długie dystanse. Ponadto chętnie pracuje w gospodarstwie, najbardziej lubi karmić i nadzorować bydło.

**Dwór Mościbrody Sp. z o.o.**  
**Mościbrody 52, 08-112 Wiśniew**

☎ +48 25 641 70 30

✉ kontakt@dwormoscibrody.pl

🌐 www.dwormoscibrody.pl  
 www.facebook.com/dwor.moscibrody/  
 www.instagram.com/dwor\_moscibrody/



# DWÓR ZAŚCIANEK







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

„Miałem marzenie, mały pensjonat w Bieszczadach” – mówi Zbyszek. Tymczasem przez przypadek razem z żoną Elżbietą kupili działkę w Borsukach z myślą o małym domku dla rodziny. Nabyli również drewnianą plebanię z 1923 roku ze wsi Neple, założonej przez Niemcewiczów. Okazała się być w tak dobrym stanie, że można było ją zrekonstruować w całości z przeznaczeniem na kilka gościnnych pokoi oraz realizację młodzieńczych marzeń. Miejsce to nazwali Zaściankiem. Zaczęli tu przyjeżdżać przyjaciele, potem dalsi znajomi i zauroczeni miejscem pierwsi goście. Plebania ponownie zaczęła tętnić życiem i pachnieć domową kuchnią z kaflowego pieca. Decyzja o przeniesieniu się w te rejony na stałe była tylko kwestią czasu. Małżeństwo odkryło kolejny historyczny obiekt idealnie pasujący do sąsiedztwa plebanii – starą szkołę z 1919 roku. Na jej bazie powstał dzisiejszy Dwór Zaścianek. Front i sylwetka budynku sprawiają, że przypadkowi turyści zatrzymują się, aby zrobić zdjęcia i porozmawiać o historii miejsca. Budynek to okazały dwór, który gospodarze urządzili, kierując się własnymi pasjami. Pełno tu starych mebli z duszą i historią, odziedziczonych po stryju. Dookoła rosną stare drzewa i las, a na podjeździe lawendowy kwietnik – oczko w głowie Elżbiety.

Pokochali to miejsce, stworzyli równowagę pomiędzy tym, czego szukali i tym, na co liczą goście. To właśnie wsparcie przyjezdnych pomogło w osiągnięciu niepowtarzalnego klimatu Zaścianka.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Przez te wszystkie lata, odkąd Zaścianek szeroko otworzył podwoje dla gości, jego próg przekraczają najróżniejsze postacie i osobowości. Jednym z powracających był Bogusław Kaczyński, który doskonale znał te tereny, bo pochodził z Białej Podlaskiej i jako dziecko na letnisko przyjeżdżał do sąsiedniej wsi Serpelice.

Dwór odwiedzali również Anna Milewska – Julia ze Złotopolskich i Czesław Lang, który zaszczepił w całej rodzinie Elżbiety i Zbigniewa bakcyli kolarstwa. Dzięki temu wraz ze Stowarzyszeniem „Nadbużańskie Dwory i Pensjonaty” organizowane są rajdy rowerowe, a miłośnicy jednośladów są we dworze szczególnie mile widziani.



Cyklicznie organizowane są koncerty, na których posłuchać można takich mistrzów jak Edyta Geppert, Anna Maria Jopek, Jan Ptaszyn Wróblewski czy zespół Walk Away. Serca gości skradła Urszula Dudziak, która podczas koncertu sama próbowała utrzymać równowagę między śpiewaniem a chęcią rozmowy z publicznością Zaścianka. Na koniec zabrała chętnych na spacer pełen barwnych opowieści ze swojego życia. Takie chwile zapamiętuje się na długo.

## ULUBIONE MIEJSCA

Dwór usytuowany jest na terenie Parku Krajobrazowego Podlaski Przełom Bugu oraz Obszaru Natura 2000. Są to rejony niezwykle cenne przyrodniczo, które charakteryzują się ogromną bioróżnorodnością. Otaczające obiekt rozległe łąki i lasy stanowią idealne warunki do uprawiania różnego rodzaju aktywności. Tereny te były przez lata uwieczniane na zdjęciach i obrazach wielkich polskich artystów. Walory przyrodnicze są jednym z największych magnesów turystycznych.

Region ten, poza florą i fauną, może pochwalić się niezwykle urozmaiconym dorobkiem kulturowym. To prawdziwy tygiel kultur, języków i tradycji. Nieopodal znajduje się najbardziej znane miejsce kultu prawosławnego – Święta Góra Grabarka.

Słynne konie z Janowa Podlaskiego wypasają się na nadbużańskich łąkach, a w odległości 40 kilometrów od dworu położony jest Drohiczyn – jedno z pięciu polskich miast koronacyjnych!

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Nadbużańskie łąki pełne są unikatowych ziół fenomenalnie wspierających tradycyjną medycynę, a ze zdradliwego Bugu o nierównym dnie można wyłowić nawet 50-kilogramowego sumy. Mnogość występujących tu gatunków ptaków przyciąga coraz większe grupy amatorów birdwatching'u.

W stadninie w Janowie odwiedzić można natomiast cmentarz koni specjalnie zastrzyżonych dla tego miejsca.

Plenery znad Bugu, w okolicach Drohiczyzna, wystąpiły w filmach „Nad Niemnem” i „Panny z Wilka”.



W pobliskich Sławatyczach kultywuje się kolędowanie „Brodaczy”, czyli mężczyzn porzeczianych w brody z lnianego włókna i w wielkie ukwiecone bibułkowymi kwiatami kapelusze. To unikatowa w skali kraju noworoczna tradycja.

W sąsiedniej wsi Gnojno mieszkał Wacław Kowalski, znany wszystkim jako Pawlak z filmu „Sami swoi”. W 100. rocznicę jego urodzin odsłonięto tu tablicę pamiątkową. Na Grabarce, najwyżej położonym sanktuarium prawosławnym w Polsce, bije źródło o cudownych właściwościach – właśnie to miejsce odwiedzają pielgrzymi w święto Przemienienia Pańskiego, przypadające na 18/19 sierpnia. Niosą ze sobą krzyże i na kolanach obchodzą cerkiew trzykrotnie, zanim zejdą do źródła. W Muzeum Diecezjalnym w Drohiczynie znajduje się akt chrztu ostatniego króla Polski Stanisława Augusta Poniatowskiego.

W miejscowości Koterka/Tokary stoi schowana wśród lasów, otoczona bagnami niebieska cerkiew. Wiąże się z nią dramatyczna historia: po II wojnie światowej granica rozdzieliła wieś od cerkwi i cmentarza, ale dwa razy do roku bez przeszkód, po otwarciu granicy wierni mogą odwiedzić groby i pomodlić się w cerkwi.

Tylko tutaj, w okolicach Drohiczyna lokalną specjalnością są zaguby, czyli makaronowe ciasto złożone niczym strucla, wypełnione przysmażonym ziemniaczanym farszem; cięte pod lekkim skosem kawałki gotuje się w osolonej wodzie i podaje ze skwarkową okrasą.

## CO, GDZIE, KIEDY

We dworze co roku odbywają się cykliczne imprezy kulturalno-kulinarne takie jak: „Weekend Młodego Ziemiaka”, „Szparagi Wino i Jazz”, „Weekend Jabłkowy” czy „Weekend Rosyjski”. Raz do roku na początku wakacji można się wybrać na „Rajd Rowerowy Szlakiem Nadbużańskich Dworów i Pensjonatów”.

Z ciekawych wydarzeń w okolicy: co roku w Stadninie Koni Janów Podlaski odbywa się Aukcja Koni Arabskich „Pride of Poland”, a w Muzeum Rolnictwa im. Księdza Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu – Święto Pieczenia Chleba.





## CO PROPONUJE DWÓR ZAŚCIANEK

Na gości czekają dwa obiekty utrzymane w tradycyjnym, staropolskim stylu – Dwór i Zaścianek, oddalone od siebie zaledwie o 100 metrów. Łącznie oba domy są w stanie pomieścić 65 osób. Amatorzy aktywności mogą skorzystać z otwartego basenu kąpielowego, sprzętu do gry w rzutki, ruletkę, bulle, badmintonu, luków sportowych, rowerów, kijów do nordic walking, boiska do siatkówki i badmintonu, trampoliny i placu zabaw dla dzieci oraz bezprzewodowego Internetu. W ofercie specjalnej są również weekendy tematyczne, warsztaty, rajdy i koncerty oraz pakiety.

Ofertę Zaścianka definiują trzy atuty, na które zwracają uwagę goście. Pierwszy to niewątpliwie kuchnia, która od lat podbija serca i podniebienia nawet najbardziej wymagających koneserów. Nie jest to jednak kuchnia fusion. Charakteryzuje się prostotą, jest taka jak w staropolskim domu. Smaki, które kultywują gospodarze przekazywane były w recepturach z dziada, pradziada. Tutejsze zachwyty podniebienia dużo zawdzięczają świeżym, lokalnym produktom, również z własnego ogrodu warzywnego oraz temu, że wszystko robione jest własnoręcznie. Począwszy od chleba, który wypiekany jest kilka razy w tygodniu, poprzez wędliny, które gospodarz Zbigniew wędzi zgodnie z tradycją przekazaną mu przez ojca, po konfitury i dżemy wyrabiane z sezonowych owoców. Jest też swojskie masło i pyszne twarogi, które wyrabiane są tradycyjnymi metodami bez dodatku ulepszaczy i konserwantów przez ciocię Teresę oraz domowe nalewki i długo smażone konfitury. W Zaścianku karmi się gości zgodnie z kalendarzem pór roku, pilnując dość krótkich sezonów, choćby na szparagi, jagody czy kurki. Inspiracji gospodarze poszukują w rodzinnych przepisach i wśród znanych szefów kuchni, jak na przykład Agata Wojda, Joanna Jakubiuk czy David Gaboriaud. Gospodarze gotują też cyklicznie z kucharzami, angażując do pomocy gości i wydając tematyczne kolacje z dobranymi jak najlepiej winem i muzyką. Gospodarze dworu zdobyli wyróżnienie Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze, są członkami Slow Food, nie ustają w poszukiwaniu najlepszych lokalnych produktów i ich autorów. Przygotowują spotkania, degustacje i warsztaty kulinarne.

Kolejnym atutem miejsca jest „wschodnia gościnność”, której Elżbieta i Zbigniew zostali nauczeni w swych rodzinach. Kierują się zasadą „Gość w dom, Bóg w dom”, co sprawia, że odpoczywając w tym miejscu, przyjezdni czują się jak w domu.




Właściciele starają się, aby każdy, kto odwiedza dwór mógł w pełni wypocząć, zapomnieć o troskach dnia codziennego i skorzystać z uroków otaczającej przyrody. Trzecim atutem jest właśnie natura, która sprawia, że chce się tutaj wracać. Jej bliskość może niektórych nieco przytłoczyć, bo na początku nawet cisza potrafi być męcząca. Na dłuższą metę zapachy lasu, śpiew ptaków i zachody słońca nad starorzeczami dają ogromną radość.


## GOSPODARZE

Właścicielami Zaścianka są Elżbieta i Zbigniew Aftaruk. Wszyscy członkowie rodziny mają w sobie duszę odkrywców, podróżników i smakoszy. Fascynuje ich świat, więc podróżują i zapraszają tych, którzy byli w najdalszych zakątkach i chcą o tym opowiedzieć. Lubią dobre jedzenie, zatem gości karmią tak, jak lubią najbardziej. Kochają polską kuchnię, sami robią wszystkie wędliny, przetwory, ciasta, pieką chleb. Chętnie dzielą się tą wiedzą z gośćmi w czasie warsztatów kulinarnych. Lubią też smakować życie – aktywnie spędzać czas, jeździć rowerem, chodzić z kijami nordic walking, pływać kajakami po rzece, a zimą jeździć na nartach biegowych. Kochają przyrodę, spacerować po lesie, wpatrywanie się w nurt Bugu, czasem leniwy i spokojny, a niekiedy wzburzony i wartki. Uwielbiają ogniska o zmierzchu i podziwianie rozgwieżdżonego nieba. W niedziele, po wyjeździe gości zakładają stroje rowerowe i jadą na przejażdżkę po okolicy lub z lampką dobrego wina siadają na tarasie. W pracy i życiu osiągnęli prawdziwą równowagę!

**Dwór Zaścianek**  
**Borsuki 1B, 08-220 Sarnaki**

 +48 833598039

 zascianek@home.pl

 [www.dworzascianek.pl](http://www.dworzascianek.pl)  
[www.facebook.com/dworzascianek](https://www.facebook.com/dworzascianek)  
[www.instagram.com/dworzascianek](https://www.instagram.com/dworzascianek)





# GOŚCINIEC WIECHA







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Opisując pomysł na życie na wsi właściciele Gościńca Wiecha, należy zacząć od tego, że odziedziczyli po dziadkach 6 hektarową działkę we wsi Kawęczyn. Pierwszy właściciel działki i firmy urodził się w tym właśnie gospodarstwie w Kawęczynie. Mimo, że później mieszkał w Warszawie, zawsze chętnie przyjeżdżał do dziadków na wakacje, żniwa i spotkania rodzinne. Tak ukochał to miejsce, że kiedy zaistniała możliwość przeprowadzki na wieś, zrobił to z entuzjazmem. Chciał związać przyszłość rodziny z ziemią przodków. Decyzja była trudna, ale właściwa. Dziś na wsi mieszkają wszyscy: 94-letnia babcia, jej syn – obecny senior rodu z żoną, ich dzieci – córka z mężem i siedmiorgiem wnucząt oraz syn z żoną i trójką wnucząt. Najmłodszy uczy się bądź pracują poza wsią, ale jest nadzieja, że kiedyś będą kontynuować działalność rodziców i dziadków. W przeszłości liczna rodzina z przyjaciółmi bardzo chętnie spędzała wakacje i wolny czas na uroczej działce z lasem, łąkami i sadami. Kiedy na początku lat 90-tych XX wieku weszła w życie ustawa o działalności gospodarczej, powstał pomysł na związanie przyszłości rodziny z pracą na wsi. Atutem była działka, wykształcenie turystyczno-hotelarskie, pomysł i chęć wspólnej pracy w rodzinnym biznesie. Na początku zaczęli małymi krokami. Zbudowali piec chlebowy, sprowadzili stare żarna, drewniane grabie, pług i inne narzędzia rolnicze do uprawy pól i produkcji chleba. Przygotowali program wycieczek dla dzieci „Od ziarenka do bochenka”. Pomysł był na tyle dobry, że przez następne 25 lat działalności obsłużyli tysiące zadowolonych wycieczek dzieci i dorosłych. Zwiększająca się liczba gości wymagała większego terenu więc nabywali ziemię i powiększyli gospodarstwo do 26 hektarów. Powstały stawy rybne, pastwiska, zagroda ze zwierzętami, mały skansen, sprowadzono 2 wiatraki, wybudowano młyn wodny i wiele innych atrakcji. Dalej rodzina poszła w kierunku pokazywania ginących zawodów i nadal z pasją rozwija gościniec.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

W długiej działalności Gościńca Wiecha swoje imprezy organizowało tu wiele firm krajowych i międzynarodowych. Szczególnie miło gospodarze wspominają rok 2006, kiedy to odbyło się spotkanie rolników z całego świata na prezentacji sprzętu



rolniczego. Firma John Deere z okazji 45-lecia istnienia wybrała gościniec na organizację wieczorów folklorystycznych ze względu na, jak to ujęli, autentyczność tego miejsca. Podczas realizacji imprez pomagała cała rodzina, mieszkańcy wsi i znajomi przebrani w stroje ludowe. W wydarzenie zaangażowana była cała wieś, aby jak najlepiej odtworzyć wiejski klimat. Była degustacja pieczonego na miejscu chleba ze smalcem i ogórkiem z beczki, swojskie jedzenie z rusztu, przejażdżki wozem konnym, rąbanie drewna, mielenie ziarna i dojenie kozy. Miały również miejsce pokazy wypieku chleba, kucia podków oraz takie atrakcje jak: pranie na tarze w rzece, zbiórka siana na łące i inne prace gospodarskie. To był prawdziwy powrót do przeszłości i wspinała integracja rodziny, wsi i rolników z całego świata. Istne przeniesienie do innej rzeczywistości i ożywienie dawnej wsi. Wspomnienia i zdjęcia z tej imprezy stały się dumą gospodarzy, a piosenka Golców „Pole, pole, tyse pole...” stała się od tamtej pory ich ulubioną.

Gospodarze pamiętają również pewną wizytę grupy zagranicznych gości podczas której główną atrakcją był konkurs ubijania masła. Po latach jeden z gości w zupełnie innych okolicznościach wrócił do gościńca z inną wycieczką i bardzo mocno nalegał na powtórzenie tego doświadczenia, mimo, że tym razem nie było tego w programie. Dotąd prosił, pokazując zdjęcia i wspominając poprzednią wizytę, aż wyprosił... Na pamiątkę dostał własnoręcznie zrobione masło.

## ULUBIONE MIEJSCA

Ulubione miejsca gospodarzy związane są z leżącymi na terenie gościńca obiektami. Przede wszystkim są to dwa prześliczne wiatraki oraz młyn zbudowany na dopływie Jeziorki, odtworzone pomieszczenie szkolnej klasy ze wszystkimi jej atrybutami oraz kapliczka wybudowana specjalnie dla pięknej figury Matki Boskiej kupionej przez seniora rodu na targu staroci.

Godnym polecenia jest także przepiękny drewniany kościółek w Rembertowie p.w. świętego Jana Chrzciciela zbudowany w latach 1730-1742 z fundacji Antoniny Sierkierzyńskiej. Podświetlany budynek kościoła z dzwonnica oraz iluminacja prezbiterium pozostawiają niesamowite wrażenie i nadają temu miejscu niepowtarzalny klimat.



Innym wyjątkowym miejscem jest Sanktuarium w Pieczyskach, gdzie według legendy Matka Boża idąca do Pieczysk pozostawiła odcisk swej stopy w glazie polnym. Warto odwiedzić też ruiny średniowiecznego, gotyckiego Zamku Książąt Mazowieckich w Czersku, wybudowanego przez księcia Janusza I Starszego na przełomie XIV i XV wieku na miejscu wcześniejszego grodu. Choć w ciągu wieków został mocno zniszczony, to jego gotyckie baszty i mury nadal przyciągają miłośników historii. Wspaniałe widoki na pradolinę Wisły oraz otwarta przestrzeń i cisza zachęcają do wypoczynku.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Senior rodu Wiesław od wielu lat zajmuje się malowaniem świątków oraz innych rzeźbionych w drewnie postaci. Obecnie w gospodarstwie jest około 400 rzeźb ekspozowanych na wolnym powietrzu.

Inną ciekawostką jest tutaj wystawa ponad 1100 obrazów zbieranych z pasją z różnych miejsc, a ekspozycja ta nazywana jest piśszcztliwie przez gospodarzy „galerią kiczu”. Dowodem jej popularności wśród gości, ku ogromnemu zmartwieniu właścicieli, jest niestety fakt systematycznego „znikania” obrazów.

## CO, GDZIE, KIEDY

Niewątpliwie lokalną ciekawostką są odbywające się w czwartki tradycyjne targi w nieodległym Grójcu.

Ogromną atrakcją w okolicy jest również zamek w Czersku, gdzie przez cały sezon odbywa się cykl imprez pod hasłem Historia Viva, w ramach którego w kolejne weekendy prezentowane jest życie codzienne, a także wojna i pokój w różnych epokach historycznych:

- XIV w. – reprezentuje poczet rycerza Mieclawa, starosty czerskiego, czyli ciekawostki z życia czerskich strażników grodowych. Imprezy w czerwcu, wrześniu.
- XVI/XVII w. – porównanie Wiek Złoty versus Wiek Wojny to spojrzenie na dwa oblicza historii przygotowane przez grupę rekonstruktorów Meluzyna, w programie sekrety fraucymeru królowej Bony oraz tajniki zbrojowni królewskiego tucznika i żołnierza. Imprezy w czerwcu, lipcu, sierpniu, wrześniu.





- IX-XI w. to czasy chramów, spotkanie z wczesnym średniowieczem, obozowisko, rzemiosło, snycerz, świątynia słowiańska, kuchnia. Imprezy w czerwcu, lipcu, sierpniu.
- X/XI w. to piknik archeologiczny, drzewiej, czyli dawniej z archeologią eksperymentalną, kiedy to gospodarzami na zamku są wojowie, kmiecie i niewiasty. Impreza w sierpniu.

## CO PROONUJE GOŚCINIEC WIECHA

Gościniec Wiecha to rodzinna firma założona w 1991 r. To niezwykle urokliwe miejsce, nierozzerwalnie związane z polską kulturą ludową. Gościniec położony we wsi Kawęczyn, oddalony o 30 km od Warszawy, zajmuje obszar o powierzchni 26 ha. W bezpośrednim sąsiedztwie Chojnowskiego Parku Krajobrazowego wśród malowniczych sadów mazowieckiej ziemi budynek gościńca został idealnie wkomponowany w otaczający krajobraz. Przed gośćmi otworem stoją: stara zagroda chłopska z izbą etnograficzną, w której wypiekany jest chleb, dwa stuletnie wiatraki, kapliczka, młyn wodny, przestronne drewniane wiaty biesiadne mieszczące do 800 osób, kuźnia i stajnie ze zwierzętami. Wszystkie obiekty oraz ich otoczenie przystrojono oryginalnymi ozdobami, sprzętami i urządzeniami związanymi z tradycją staropolskiej wsi. Rozległy, oświetlony i ogrodzony teren oferuje gościom niezliczone rozrywki: autentyczny skansen, tereny leśne z danielami, kuce, kozy, owce, stawy rekreacyjne, padok do jazdy konnej, boiska sportowe, place zabaw, scenę, tor autokrosowy z pojazdami, parkingi autokarowe oraz zaplecze sanitarne.

W ofercie gościńca znajdują się: imprezy integracyjne, pikniki firmowe, spotkania biesiadne, prezentacje, szkolenia, zabawy sylwestrowe i karnawałowe, kuligi, wycieczki edukacyjne i kulturoznawcze dla szkół i przedszkoli, wesela oraz inne imprezy okolicznościowe. Dodatkowe atrakcje obejmują aktywności od prostej animacji i rozgrywek sportowych dla dzieci i dorosłych, wszelkiego rodzaju urządzenia pneumatyczne: dmuchańce, góry do wspinaczki, tyrolki, paintball, quady, crossy, kasyna, występy gwiazd, kabarety, jazdy testowe aż po loty balonem. W oparciu o istniejące atrakcje organizowane są również „Wieczory polskie” dla gości zagranicznych.

Uwagę zwraca również szeroka oferta edukacyjna skierowana do dzieci. Niezwykle



popularne są zajęcia „Od ziarenka do bochenka”, warsztaty wypieku chleba, tradycji wigilijnych mazowieckiej wsi, garncarstwa oraz prezentacje ginących zawodów takich jak rolnik, młynarz, piekarz, kowal. W chwili obecnej oferta skierowana jest głównie do grup zorganizowanych.

## GOSPODARZE

Babcia Cecylia jest dobrym duchem przedsięwzięcia, od której wszystko się zaczęło. Wiesław – obecny senior rodu, chętnie maluje rzeźby i konserwuje sprzęty, które kolekcjonuje kupując na targach staroci. Domator, który poza Kawęczynem świata nie widzi. Zapalony zbieracz obrazów, żelazek, narzędzi rolniczych, garnków, ptaszków, który o każdym przedmiocie jest w stanie opowiedzieć ciekawą historię.

Barbara – żona Wiesława, której największą pasją są podróże i podpatrywanie przykładów dobrych praktyk w zakresie obsługi gości w różnych miejscach świata.

Jakub – syn Wiesława i Barbary, urodzony zarządca, najbardziej zaangażowany w utrzymanie obiektu oraz dbałość o estetykę terenu gościńca.

Katarzyna – żona Jakuba, zajmuje się kontaktem z klientami i dba o marketing firmy.

Maksymilian – syn Jakuba i Katarzyny, chce kontynuować tradycje rodzinne pracy w gościńcu.

Piotr – zięć Barbary i Wiesława, właściciel pensjonatu i sali na imprezy okolicznościowe.

Katarzyna – żona Piotra, córka Barbary i Wiesława, pracująca razem z mężem.

**Gościniec Wiecha**  
**Gościńska 22, Kawęczyn, 05-555 Tarczyn**

☎ +48 607 155 190, +48 603 602 477

✉ info@gosciniiec-wiecha.pl

🌐 www.gosciniiec-wiecha.pl  
 www.facebook.com/gosciniiecwiecha  
 www.instagram.com/gosciniiec\_wiecha





LATOSOWO







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Kasia i Bartek Latosowie urodzili się i wychowali w mieście, ale zawsze ciągnęło ich na wieś. Mieszkając w stolicy kilka razy do roku wyjeżdżali w różne miejsca korzystając z gościnności obiektów agroturystycznych. Dzięki temu mogli podpatrzeć jak działają gospodarstwa z punktu widzenia gościa. Na pewnym etapie życia postanowili przeprowadzić się na wieś. Znaleźli kilka hektarów ziemi ze starodrzewem, młodym lasem, łąkami, przenieśli dwie stare chałupy z bali, które połączyli w jeden dom i zaczęli wiejskie życie. Bartek jest zootechnikiem, Kasia archeologiem, zatem założenie gospodarstwa rolnego i przywracanie do życia starych wiejskich tradycji było dla nich zarówno wyzwaniem, jak i przyjemnością. Poza tym zawsze lubili dobre jedzenie i eksperymentowanie w kuchni. Wieś dała im możliwość korzystania z własnych, zdrowych i ekologicznych produktów. Wielokrotnie przyjeżdżający znajomi podkreślali, że dysponując takimi walorami jak przyroda wokół, odludzie i świetna kuchnia, Kasia i Bartek powinni pomyśleć o stworzeniu miejsca dla turystów. Podążając za tymi głosami gospodarze znaleźli i sprowadzili kolejny dom z bali, tym razem z myślą o gościach. W ten sposób powstało Latosowo.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Oboje bardzo się starają, aby kuchnia spełniała różnorakie oczekiwania. Korzystają z tradycyjnych, sprawdzonych przepisów, ale często też sami wymyślają potrawy. Poza daniami mięsnymi serwują też wegetariańskie i wegańskie.

Mieli już gości, którzy postanowili spędzić czas w Latosowie skuszeni informacją o kuchni wege. Kasia opracowała dla nich menu, do każdego posiłku inne. Przy wyjeździe goście stwierdzili, że Latosowo to pierwsze miejsce, weganie i wegetarianie nie byli traktowani jak „piąte koło u wozu”. Powiedzieli, że nigdy jeszcze podczas wielu wояaży nie zdarzyło się, żeby żadne z dań nie powtórzyło się, a wszystkie były pyszne, fantazyjne i sycące.

Bywają też goście, którzy mają ambitne plany poprawy kondycji podczas pobytu. Wtedy omawiane są szlaki piesze i rowerowe w okolicy. Są jednak i tacy, którzy zamiast zaplanowanej trasy nad Bug, ostatecznie przejadą około 1 kilometr do wsi i wracają skuszeni wzięją odpoczynku w hamaku w ogrodzie, pysznym jedzeniem i krzykiem żurawi w tle.



Zdaráżają się goście tylko na jedną tylko noc — osoby w delegacji służbowej, motocykliści bądź rowerzyści, którzy nie zaplanowali wcześniej dokładnej trasy. Wielokrotnie zdarzało się, że ta jedna tylko noc, zamieniała się w dwie czy trzy. Jeden z gości będący w delegacji, postanowił ją przerwać i wziąć urlop, żeby móc przedłużyć swój pobyt w Latosowie! Goście będący zmarzluchami bywają sceptycznie nastawieni do kąpieli w beczce na zewnątrz. Kasia, która sama jest ciepłolubna przekonuje ich jednak, że wejście do nagrzanej wody w każdą pogodę jest cudownym przeżyciem, a nocą, kiedy słychać ptaki, a nad głową widać gwiazdy i przelatujące nietoperze to już bajka absolutna. Zimą dodatkowym efektem (wow!) jest parująca głowa. Rozgrzane ciało przy minutowej temperaturze paruje intensywnym, białym obłokiem. To zjawisko otrzymało żartobliwe określenie „czacha dymi”.

## ULUBIONE MIEJSCA

Latosowo jest położone w miejscu oddalonym od innych zabudowań, na obrzeżu małej wioski. Gospodarstwo liczy kilkanaście hektarów, głównie to łąki i pastwiska, jest też trochę lasu i stare bagno. To ogromny teren idealny do pieszych wycieczek, podczas których można cieszyć się bliskością natury. Rośnie tu dużo rzadkich i chronionych gatunków roślin. Gospodarze zabierają gości na wycieczki przyrodnicze po okolicy. Można zobaczyć kuźnię dzięcioła, miejsce, gdzie dziki wyczesują się o drzewa i zażywają błotnych kąpielii czy miasteczko borsucze. Niedaleko ukrytych jest kilka dzikich, urokliwych leśnych stawów. Od Buga dzieli dystans kilkunastu kilometrów. Nad rzeką znaleźć można miejsca z łagodnym zejściem i wykapać się w ciepłe dni przy zachowaniu ostrożności. Bug to bardzo czysta rzeka, dowodem na to są chociażby szczeżuje, odmiana małży, które zamieszkują wody.

Wieś ma bogatą historię, podczas wojen bywała na liniach frontu. Spacerując po okolicy, wciąż w terenie zauważyć można leje czy resztki okopów z czasów II wojny światowej. Głęboko w lesie znajduje się grób nieznanego żołnierza, stara, zapomniana mogiła, która według relacji miejscowych pochodzi z okresu I wojny.

Z nietypowych atrakcji goście cenią sobie bardzo wizyty na miejscowych targowiskach. Targi odbywają się tradycyjnie w różne dni tygodnia, w różnych miastach. Na wiejskich giełdach można kupić żywność, ale i sprzęt ogrodniczy, zwierzęta hodowlane, wyroby



kowalskie, wyroby z wikliny, rośliny, buty, obrusy, wiadra w zależności od charakteru i wielkości miejsca. To prawdziwe królestwa wymiany, jak sprzed 100 lat.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Czy wiecie, że większość dzikich roślin występująca w przyrodzie jest jadalna, smaczna i zdrowa? Eksperymentując kulinarnie Kasia i Bartek zainteresowali się naturalnie rosnącymi, dzikimi, jadalnymi chwastami, które zaczęli z powodzeniem używać w kuchni. Nasze babcie i prababcie nie kupowały rzymskiej kapusty czy roszonek, ale przyrządzały potrawkę z lebiody czy żółtlicy. Stare tradycje prezentowane są podczas warsztatów chwaścianych. Godna uwagi jest żółtlica, bo to bardzo plenny i uparty chwast, który jest zmorą wszystkich uprawiających warzywa i ogródki, a jednocześnie... można ją z powodzeniem zjeść i to na wiele sposobów. Ma pyszny orzechowy aromat, idealnie sprawdza się na surowo, jak i w formie podduszonej. Jest źródłem witaminy C, potasu, żelaza, krzemu, działa antybakteryjnie, odtruwająco, przeciwwzapalnie i przeciwalergicznie.

W najbliższej okolicy Latosowa od wielu lat mieszka czarny bocian, który został nazwany Czarnym Wojtkiem. Bociany tego gatunku są nieśmiałe i plochliwe. Tutejszy potrafi zerować na łące obok zabudowań, stosunkowo niedaleko od człowieka, można go podejrzeć, choć na widok obiektywu czym prędzej odlatuje.

W Tłusty Czwartek w okolicznych wioskach zdarzają się jeszcze przebierańcy, chodzący w tak zwane Zapusty. Zgodnie z tradycją tego dnia dzieci ubierają się śmiesznie, kolorowo i cudacznie, mają kilka warstw spódnic, pomalowane twarze, chłopcy często przebrani są za dziewczęta, a dziewczynki za chłopców. Chodzą od domu do domu i recytują dawne rymowanki na przykład: „prosiła rączka świętego pączka, ta co dała to do nieba poleciała, ta co nie dała to do piekła powędrowała”. Po takim wstępie gospodarz powinien ofiarować im słodkości. Jeśli odbaruje dzieciarnię, będzie mieć szczęście, jeśli odmówi, pecha.

## CO, GDZIE, KIEDY

Inne atrakcje, z których skorzystać można przy okazji pobytu w agroturystyce oferuje Kosów Lacki (5 km), gdzie co tydzień we wtorki odbywa się tradycyjny targ. Miasto





organizuje też wiosną coroczne Kosowskie Spotkania Kapel Weselnych, w lipcu festyn Kosowskie Lato, we wrześniu dożynki, latem działa też kino samochodowe.

W Liwie (35 km) co roku w weekend czerwcowy lub lipcowy organizowany jest Międzynarodowy Turniej Smaków, obfitujący w kulinarne konkursy, występy, prelekcje czy warsztaty. Co roku w sierpniu na zamku w Liwie można uczestniczyć w Turnieju Rycerskim, gdzie wzrok przykuwają pokazy walk, inscenizacje potyczek i tematyczne stragany.

W Sokołowie Podlaskim (20 km) co tydzień w czwartki odbywa się tradycyjny targ. Natomiast Miejscowy Sokołowski Ośrodek Kultury proponuje dużo ciekawych cyklicznych imprez i wydarzeń, na przykład Zaduszki Jazzowe, Turniej Tańców Polskich czy Jarmark Bożonarodzeniowy.

## CO PROPONUJE LATOSOWO

W gospodarstwie jest 15 całorocznych miejsc noclegowych. Pokoje są ogrzewane ciepłym powietrzem z kominka, mają również grzejniki elektryczne. Na parterze znajduje się duża sala pełniąca funkcję jadalni i pokoju wypoczynkowego. Do dyspozycji są: zbiór gier planszowych, sprzęt grający, w tym na płyty winylowe, książki, czajnik, woda, owoce i herbata. Gościom nie jest udostępniana kuchnia. Na zewnątrz mieści się zadaszony taras, ogród z meblami i miejsce na ognisko.

Na terenie jest również ponad stuletni spichlerz, tak zwany domek saunowy przeniesiony z pobliskiego miasteczka. Na poddaszu zorganizowano miejsca noclegowe, a na dole mały salonik z kominkiem, łazienkę oraz saunę. Domek ma dwa duże tarasy – dolny i górny. Obok stoi całoroczna ogrzewana beczka kąpielowa z gorącą wodą. Korzystanie z beczki i sauny jest nie tylko relaksem dającym ogromną przyjemność, ale i zabiegiem poprawiającym kondycję zdrowotną.

Jednak największym magnesem Latosowa jest kuchnia, oparta głównie o produkty własne oraz lokalnych wytwórców, hodowców i rolników. W menu są zarówno dania tradycyjne, jak i autorskie, nietypowe. Specjalnością gospodarstwa są przysmaki z jadalnych chwastów, bogata oferta kiszzonek, pikli oraz miód z własnej pasieki. Na życzenie serwowane są posiłki wegetariańskie oraz wegańskie. Można też zakupić przetwory z gospodarstwa.



Dla miłośników zdrowej i dobrej kuchni prowadzone są następujące zajęcia:

- warsztaty chwaściane, podczas których uczestnicy poznają jadalne, dziko rosnące rośliny, zbierają je i wykorzystują do przygotowania wspólnego posiłku;
- pokaz pieczenia w jamie ziemnej, obejmujący przygotowanie warzyw i mięsa, marynowanie w ziołach, zawijanie w liście chrzanu i łopianu, a następnie obtaczanie ich gliną, tworząc zamknięte kule, które trafiają do pełnej żaru jamy, gdzie proces pieczenia trwa kilka godzin, po czym następuje wspólna degustacja;
- warsztaty przygotowania i wędzenia kielbasy i innych wędlin, gdzie uczestnicy przygotowują mięso, doprawiają, mieszają, nabijają, część zostaje przygotowana jako kielbasa biała, a część wędzi się w wędzarni, warsztaty kończą się również wspólną degustacją.

## GOSPODARZE

Bartek Latos – z wykształcenia zootechnik, warszawiak. Zapalony i doświadczony akwarysta. Miłośnik Wschodu, czyli Rosji oraz byłych, dalekich i egzotycznych republik radzieckich, po których odbył liczne podróże. Majsterkuje w drewnie, czego efektem są niebanalne dodatki w domu gościnnym. Twórca i pomysłodawca oryginalnych nalewek.

Kasia Latos – z wykształcenia archeolog, płocczanka. Pasjonatka historii, szczególnie słowiańskiej i greckiej epoki brązu. Wielbicielka kuchni śródziemnomorskiej, której smaki wplata w swoje potrawy. Miłośniczka dobrej muzyki i książek.

Bartek i Kasia są rodzicami trzech córek: Weroniki, Miłki i Kalinki.

**Latosowo**  
Henrysin 2b, 08-330 Kosów Lacki

 +48 601 143 799

 latosowo@latos.pl

 www.latosowo.pl





# MAZOWIECKIE SIÓŁO JULIANÓWKA







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Po wielu latach pracy w korporacjach międzynarodowych prowadząca obecnie Julianówkę Mariola wraz z mężem podjęli decyzję o całkowitej zmianie sposobu na życie. W tym celu postanowili wykorzystać ukochane miejsce na ziemi, w którym przez lata regularnie odpoczywali od zgiełku dużego miasta. Była to działka rekreacyjna położona na polanie otoczonej lasami Mińskiego Obszaru Krajobrazu Chronionego u podnóża Gór Łańcuchowych. Mając w pamięci dzieciństwo i wakacje spędzane na wsi u dziadków zdecydowali, by odtworzyć wiejskie klimaty tak w charakterze samego obiektu, jak i oferty programowej.

Zaczął się od uporządkowania terenu i karczowania chaszczki. Później etapami powstawały: Biesiadna Polana z wiatą do grillowania, plac zabaw dla dzieci, miejsce na ognisko, szopy dla zwierząt w mini zoo – kóz i kucyków.

Niestety ciężka choroba, a potem odejście męża spowodowało, że Mariola musiała sama przejąć wszystkie obowiązki, nie chcąc zaprzepaścić wysiłku i środków zainwestowanych w podwaliny obecnej Julianówki. Wystartowała z ofertą, pobytów jednodniowych dla zorganizowanych grup przedszkolnych i szkolnych, która się spodobała. Potem zaczęły się imprezy okolicznościowe na Biesiadnej Polanie. Kolejna inwestycja to postawienie stodoły przywiezionej z Jeruzala, czyli filmowych Wilkowyj, aby przy złej aurze goście spędzali czas w budynku. Pomysł chwycił – Stodoła Babci Julci została urządzona w klimacie wiejskiej chaty. Było też spanie na sianie w stodole dla odważnych gości. Widząc zainteresowanie noclegami Mariola postanowiła zbudować cztery drewniane domki. Wtedy też przystąpiła do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych. Zaczęły się sypać wyróżnienia i nagrody. Sezonowa Stodoła Babci Julci zmieniła się w całoroczną Chatę Babci Julci. Plac zabaw zyskał nowe elementy. Na terenie pojawiły się krzaczki, drzewka owocowe, grządki z warzywami i ziołami oraz kwiaty.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Wśród pierwszych grup przedszkolnych pojawiła się wspaniała dzieciarnia z cudowną kadrą z warszawskiego Ursynowa. Wszyscy byli tak zachwyceni – dzieci wspaniałą zabawą, a nauczyciele programem edukacyjnym, że dyrekcja przedszkola podjęła



decyzję, aby wizyty pięciolatków w Julianówce stały się przedszkolną tradycją. I tak zostało do dziś.

Kolejne doświadczenia to pobyty weekendowe młodych ojców z dziećmi. Grupa przyjaciół zabiera swoje latorośle w wieku 1+, aby przyjechać do Julianówki bez żon, które wtedy mają czas dla siebie. Ciekawostką jest to, że ojcowie pomagają sobie wzajemnie w opiece nad dziećmi, wymieniając się obowiązkami. Wieczorami, gdy dzieci już śpią dorośli organizują czas dla siebie — ognisko, pieczenie kielbasek, nocne rozmowy.

Bywały też w Julianówce różne grupy muzyczne. Godną zapamiętania była grupa dyrygentów chórów z całej Europy, którzy spędzili kilka dni, by przygotować się do występu w Mińsku Mazowieckim, bo tym razem sami mieli stworzyć chór i zaśpiewać. Gdy odjeżdżali, pożegnali się pieśnią wykonaną a'capella, obiecując powrót.

## ULUBIONE MIEJSCA

Najbliższe miasto to Mińsk Mazowiecki, a w nim sporo zabytków wartych zobaczenia: zespół pałacowy Dernałowiczów z XVII, XIX, XX wieku, Kościół Narodzenia Najświętszej Maryi Panny z XVII wieku i cmentarz żydowski z 1890 roku. Mieści się tu również Muzeum Ziemi Mińskiej i jego oddział poświęcony 7 Pułkowi Ułanów Lubelskich.

W Dobrem mieści się Muzeum Konstantego Laszczki z bogatymi zbiorami prac rzeźbiarza.

Nie można pominąć Mrozów z kolejką konną, jeżdżącą latem, Cegłowa z ołtarzem Łazarusa, ucznia Wita Stwosza oraz wsi Jeruzal, czyli filmowych Wilkowyj z serialu „Rancho” z niezapomnianą ławeczką pod sklepem, w którym wciąż można kupić Mamrota.

Wśród atrakcji przyrodniczych są Góry Łańcuchowe, jedyne góry na Mazowszu oraz lasy jodłowe w gminie Cegłów, gdzie powietrze jest niezwykle czyste.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Okolice Julianówki ma swoje ciekawe opowieści. Jedną z nich jest historia dziadka sołtysa Julianowa. Ziemię we wsi otrzymał dekretem carskim i został sołtysiem wioski. Po śmierci dziadka grunty zostały sprzedane, zaś sołectwo zostało wchłonięte



przez sąsiednią wieś. W ostatnich latach mieszkańcy Julianowa zintegrowali się i wywalczyli ponowne wyodrębnienie sołectwa. A sołtysiem został... wnuk sołtysa sprzed lat. Historia zatoczyła koło.

Ciekawostek z okolic Julianowa i o ludziach z nimi związanych jest bardzo wiele. Na przykład Jan Himilbsbach urodził się i wychował w Mińsku Mazowieckim. Stefan Żeromski przyjeżdżał do Nowomińska, jak wówczas nazywał się Mińsk Mazowiecki, do Heleny z Zeitheimów Radziszewskiej, żony naczelnika tutejszej stacji kolejowej. Romans tych dwojga trwał 6 lat, a pisarz postanowił stworzyć postać Heleny z „Popiołów” na wzór ukochanej.

Wart odnotowania jest też fakt, że kiedyś na skrzynkach pocztowych w całej Polsce widniała koperta ze wzorem prawidłowego adresowania: „Ob. Jan Nowak, ul. Cicha 52 m 24, 05-300 Mińsk Mazowiecki”. Legenda głosi, że ówczesny Minister Poczty i Telegrafu był z pochodzenia Mińszczaninem i przy ustalaniu przykładowego adresu, jaki miał być rozpowszechniony, to on właśnie wybrał Mińsk Mazowiecki.

## CO, GDZIE, KIEDY

Najwięcej ciekawych imprez odbywa się w Mińsku Mazowieckim. Sezon imprezowania zaczyna się już w maju, gdy miasto obchodzi rocznicę swego założenia. W czerwcu jest Festiwal 4M, czyli Mińsk Mazowiecki Miasto Muzyki. Również w maju lub na początku czerwca w 23. Bazie Lotnictwa Taktycznego w Janowie koło Mińska odbywa się Dzień Otwartych Koszar i pokazy lotnicze. Wrzesień to czas Festiwalu Himilbsbacha w Mińsku. W Cegłowie corocznie odbywa się Festyn Sójka Mazowiecka, którego motywem przewodnim jest potrawa tradycyjna o tej nazwie, przygotowywana przez ceglowskie gospodynie. Zaś w sierpniu, w całej okolicy odbywają się dożynki gminne i parafialne, gdzie można spróbować lokalnych przysmaków oraz obejrzeć występy lokalnych zespołów ludowych.

Julianówka również ma swoje cykliczne imprezy. W weekendy przedświąteczne – dwa tygodnie przed Bożym Narodzeniem i Wielkanocą – organizowane są rodzinne warsztaty z przygotowaniem ozdób choinkowych i palemek/pisanek wielkanocnych. Pierwszy weekend czerwca to dzień matki i dziecka, z atrakcjami dla mam i ich pociech. Jesienią odbywają się wieczory z planszówkami, Andrzejki, Mikołajki,





zimą – Bal Sylwestrowy, a jeśli jest śnieg – kuligi z ogniskiem. W każdy weekend w Chacie Babci Julci serwowane są pyszne obiady.

## CO PROONUJE JULIANÓWKA

Julianówka ma propozycje zarówno do gości indywidualnych, jak i grup. Obejmują one 24 miejsca noclegowe oraz całodzienne wyżywienie. Mocną stroną są imprezy edukacyjne dla dzieci i młodzieży, firmowe (rekreacyjne, szkoleniowe, integracyjne, promocyjne, bankiety, jubileusze, konferencje), rodzinne (przyjęcia komunijne, urodzinowe, imieninowe, poprawiny, rocznice ślubu, chrzciny).

W programie imprez są między innymi zajęcia rekreacyjno-sportowe i fitness, atrakcje kulturalne pod mazowiecką chmurką i wiele innych.

Zajęcia edukacyjno-rekreacyjne dla przedszkolaków i uczniów szkół podstawowych obejmują warsztaty „Od mleczka do serka i maselka”, „Wyplatanki z siana poprzędzone minisianokosami”, „Jak nasze babcie na tarze prały” oraz wizyty w minizoo, przejażdżki na kucyku, przejażdżki wozem konnym, zabawy z chustą Klanzy, rozgrywki sportowe „pół żartem pół serio” czy zumba pod chmurką.

Zajęcia edukacyjno-rekreacyjne dla uczniów szkół ponadpodstawowych obejmują między innymi naukę: poloneza, „savoir-vivre, czyli jak obycie umiła życie”, organizacji imprez plenerowych. Chętni mogą skorzystać ze spływu kajakowego rzeką Świder. Niezwykle wdzięcznym odbiorcą oferty gospodarstwa są słuchacze Uniwersytetu Trzeciego Wieku, którzy do Julianówki przyjeżdżają na warsztaty i imprezy rekreacyjne. Mocną stroną miejsca jest kuchnia. Serwowane potrawy przyjęły nazwę babcinych smaków. Dominują dania swojskie. W kuchni wykorzystuje się wiele wiejskich, ekologicznych produktów, warzyw i owoców, w tym część z własnego ogródka. Inne wiktuały, na przykład sery i twarogi, pochodzą od okolicznych gospodarzy. Wśród ulubionych potraw gości królują wszelkiego rodzaju pierogi oraz naleśniki. Wędliny, smalczyk własnego wyrobu – też są na liście julianowskich smakołyków.

Na wyposażeniu Chaty Babci Julci znajdują się stare, zabytkowe kufry pozyskane z wiejskich zagród, charakterystyczny kredens z połowy XX wieku – bardzo wówczas popularny. Zachwyty wzbudza kołyska, w której twórczyni ludowa, prowadząca warsztaty plecionkarskie wychowała dziewięcioro swoich dzieci. Często do dekoracji



używa się kołowrotków rodem z mazowieckich opłotków. Jest tu jeszcze wiele drobiazgów, które razem tworzą typowo wiejski klimat.

## GOSPODARZE

Ekipa Julianówki formalnie nie jest rodziną, ale czuje się jak rodzina i tworzy w pracy rodzinną atmosferę.

Mariola, właścicielka, szefowa z głową pełną marzeń i pomysłów, próbuje utrzymać wszystko w ryzach, co przy miękkim sercu nie zawsze jest łatwe.

Jan, przyjaciel szefowej, złota rączka, pedant, tytan pracy, miłośnik roślin i zwierząt, w mig usuwa wszystkie usterki, dba o zwierzęta i ogródki warzywne, ziołowe, kwiatowe.

Ala koordynuje obsługę klienta, jest na pierwszej linii – telefonicznej – w kontaktach z klientami, dba o to, aby goście mieli dobrze zaplanowane imprezy i pobyt, by wyjeżdżali zadowoleni i powracali.

Natalka promuje Julianówkę w mediach społecznościowych. Chętnie opiekuje się najmłodszymi, którzy przyjeżdżają na wycieczki przedszkolne, szkolne czy po prostu z rodzicami. Cichutka, sympatyczna dziewczyna o twarzy anioła.

Szalona kucharka Katarzyna rządzi kuchnią i salą w Chacie Babci Julci.

Jasia, cicha i spokojna, pomaga w pracy Kasi, bardziej stateczna doczekała się pseudonimu „teściowa”. Takiego duetu jak Kasia i Jasia ze świecą szukać, a to co wychodzi spod ich rąk na stoły, zasługuje na określenie „palce lizać”.

**Mazowieckie Sioło – Julianówka Sp. z o.o.**  
**Julianów 14, 05-332 Siennica**

+48 603 07 07 87

biuro@julianowka.com.pl

www.julianowka.com.pl  
 www.facebook.com/julianowka



# MITOWSKA ZAGRODA







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Ewa Mitowska rozpoczęła przygodę z agroturystyką w 2005 roku. Wtedy wraz mężem i dwójką dzieci postanowili wyremontować stary rodzinny dom z 1947 roku i przystosować go do potrzeb gości. Kolejno wymienili elektrykę i poszycie dachu, dobudowali dwie łazienki i taras przed domem, zamówili u stolarza nowe drewniane drzwi wejściowe i okna w starym stylu – charakterystycznym dla wsi Seroczyn oberluftem, naprawili podłogi, na końcu umeblowali pokoje częściowo odnowionym przez gospodarzy wyposażeniem. Na ścianach powiesili dekoracje wykonane przez Ewę i znajomych twórców ludowych, a przy łóżkach zagościły tkane chodniki. Co ważne, starali się przygotować dom dla gości tak jak dla siebie, aby pobyt sprawiał im przyjemność. W międzyczasie zmieniło się również otoczenie domu. Ewa, będąc nauczycielką i twórczynią ludową, chciała przekazać swoją wiedzę o tradycjach i obrzędach wsi innym, przede wszystkim dzieciom. Prowadziła warsztaty z plastyki obrzędowej (palmy, pisanki wielkanocne, wycinanki z opłatka) w warszawskich szkołach. Gdy otworzyła agroturystykę nauczyciele i uczniowie zaczęli przyjeżdżać do niej na wieś. Wówczas gospodarze przygotowali dla nich stodołę. W części budynku powstało Muzeum „Pamiętki Regionalne”, gdzie zgromadzono eksponaty przydatne w gospodarstwie domowym i rolnym dawnej wsi. Od 2015 roku Mitowska Zagroda należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Do gospodarstwa przyjeżdżają różni pasjonaci. Kwiecień, kiedy zdarzają się jeszcze przymrozki, ale kwitną już przebiśniegi i żonkile to czas pobytu miłośnika fotografii, który wczesnym rankiem robi zdjęcia rozmarzającym kropłom rosy. Efekt niezmierny, ale ubranie przemoczone. Fotograf, robiąc zdjęcia, pozwalał „grzyć” się mrówkom, aby uchwycić odpowiednie światło. Pobyty te obrodziły serią wspaniałych fotografii tutejszej okolicy. Goście podczas dłuższego pobytu z własnej inicjatywy pomagają przy pielieniu grządek, inni koszą trawę. Czasem zdarza się, że usuną z grządki rośliny, które później rozpoczynają wegetację. Tak się stało z lawendą, kiedy z 19 krzaczków ocalały tylko 2, ale za to ogród zyskał rozchodniki i róże. Teraz ze śmiechem wszyscy wspominają ten „lawendowy epizod”.



Wielu gości wraca ze względu na wspaniałe jedzenie. W gospodarstwie podawane są głównie potrawy regionalne przygotowane z produktów wytworzonych w okolicy. Hitem jest barszcz szczawiowy z ziemniakami i placuszki naleśnikowe z jabłkiem. Smakołyki te podawane są jednak pod koniec pobytu, gdyż jeśli serwowane są pierwszego dnia, goście upominają się o nie codziennie!

## ULUBIONE MIEJSCA

Zamek w Liwie, gotycka warownia, której początki sięgają I poł. XV wieku, zbudowano na polecenie księcia mazowieckiego Janusza I Starszego nad rzeką Liwiec, będącą wówczas granicą księstwa mazowieckiego i Litwy. Od 1963 r. jest siedzibą Muzeum Zbrojowni na Zamku w Liwie. Muzeum prezentuje militaria z całego świata, od zabytków z epoki rzymskiej po broń XX wieku.

W okolicy warto też odwiedzić zespół pałacowo-parkowy w Korczewie, składający się z klasycystycznego murowanego pałacu, pawilonu Syberii, oficyny, kaplicy, studni z figurą św. Jana Nepomucena oraz kordegardy.

W Ciechanowcu znajduje się natomiast Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka, jedna z dwóch placówek muzealnictwa rolniczego w Polsce, licząca około 30 tys. eksponatów. Wśród wielu ekspozycji atrakcją jest jedyne Muzeum Pisanki z kolekcją 2203 okazów z całego świata. W skład kolekcji wchodzi też pisanki wykonane przez Ewę Mitowską.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Sękacz, to według definicji wypiek cukierniczy z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, pieczonego nad otwartym ogniem na obracającym się drewnianym rożnie w kształcie walca lub wydłużonego stożka. Obecnie to popularne ciasto, wyrosłe z tradycji dawnych Kresów Wschodnich. W dzisiejszej Polsce sękacz pozostaje regionalną specjalnością Suwalszczyzny i Podlasia. Uznawany za wypiek luksusowy, skomplikowany, ale i wyborny, sękacz zyskał miano „królewskiego ciasta”.

Skąd się wzięła nazwa „sękacz”? Gotowy – ma kształt stożkowaty i podobny jest do ściętego pnia drzewa. W wyniku polewania wałka kolejnymi warstwami ciasta w przekroju sękacza tworzą się widoczne grubsze jasne warstwy, przedzielone



warstewkami ciemnymi, przypieczonymi nad ogniem, przypominającymi przyrosty roczne w pniu drzewa, czyli tak zwane słoje. Natomiast spływający w trakcie pieczenia nadmiar ciasta tworzy zastygające sople, naśladujące sęki.

Z powstaniem pierwszych sękaczy wiąże się wiele legend, ale najliczniejsze tropy prowadzą na obszary położone między dzisiejszymi Mazurami, Litwą i Białorusią. Jedna z teorii mówi, że podobno ciasto wymyślili Tatarzy, dla których wypiek nad ogniskiem, bez pieca, był jedyną możliwością. Wraz z Tatarami osiedlonymi przez księcia Witolda w Wielkim Księstwie Litewskim, sękacz trafił na tereny ówczesnej Polski. Inni zaś twierdzą, że *baumkuchen* sprowadzili do Polski krzyżacy, którzy delektowali się nim w czasie licznych najazdów na nasze państwo i tereny północnej Europy. W historii sękacza pojawia się też kolejny niemiecki wątek. Do XV wieku wznoszono w Europie monumentalne, gotyckie katedry. Jako zaprawy murarskiej i spoiwa używano w tamtych czasach białek z jajek. Czyżby praktyczni Niemcy, chcąc wykorzystać gromadzone w ogromnych kadziach pozostałe żółtka, wymyślili to lejące się ciasto biszkoptowo-tłuszczowe? Według niektórych przekazów pierwszy sękacz został podany na dworze w Bereźnikach koło Sejnu samej królowej Bonie. Zachwyciła się ona tym wyjątkowym ciastem i postanowiła, iż będzie ono ozdobą stołu weselnego na ślubie jej syna Zygmunta Augusta. Jeszcze inni twierdzą, że sękacze dotarły ze wschodu, przez dwór rosyjski, na który wprowadzili go cukiernicy żony cara Mikołaja II, niemieckiej księżniczki Aleksandry Fiodorowny.

## CO, GDZIE, KIEDY

Będąc w Mitowskiej Zagrodzie warto wziąć udział w imprezach oferowanych w okolicy. Niezwykle atrakcyjny jest Turniej Smaków na Wielkim Gościńcu Litewskim pod koniec czerwca. Na błoniach pod Zamkiem Księżąt Mazowieckich w Liwie rozstawiane są stragany z rękodziełem i produktami spożywczymi. Jest wiele pokazów kulinarnych, w których warto wziąć udział.

Otwarte Wrota to Kiermasz Ekologiczny w Hołowienkach niedaleko Nowej Wsi Kosowskiej. Znajdziemy tam produkty ekologiczne od certyfikowanych producentów. Święto Chleba to sierpniowa propozycja Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu. Na terenie skansenu prezentuje się kilkuset wystawców z rękodziełem i żywnością. Początek września wiąże się z dużą imprezą sportową nad Zalewem Niewiadoma.





Sokołowska RUNda w programie ma biegi na 5 i 10 kilometrów wokół zalewu. Jesienią w Stajni u Macieja w w Seroczynie Kolonii i Stadninie Mazowsze w Nowej Wsi Kosowskiej odbywa się Hubertus – pogoń za lisem.

## CO PROPONUJE MITOWSKA ZAGRODA

Mitowska Zagroda czynna jest sezonowo od kwietnia do końca października. Natomiast Zagroda Edukacyjna przyjmuje grupy przez cały rok. Gospodarstwo jest skategoryzowane przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” i ma w kategorii „Wypoczynek u rolnika” dwa słoneczka. Dla gości przygotowano parterowy dom wolnostojący. Znajdują się w nim trzy pokoje: dwa dwuosobowe i jeden czteroosobowy. W centrum domu znajduje się salonik wypoczynkowy. W pełni wyposażona kuchnia połączona jest z jadalnią. Podawane w gospodarstwie potrawy są przygotowane z produktów własnych i pochodzących od okolicznych dostawców. Z warzyw i owoców powstają przetwory na miejscu (pikle, dżemy, konfitury), które serwowane są do posiłków. Goście mogą też sami przygotować przetwory z warzyw i owoców, zbierać jagody i grzyby, które można wysuszyć nad kuchnią kaflową. Gospodarstwo należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze. Produkty sygnowane logotypem sieci to: syrop z mniszka, chłodnik, nalewka nadbużańska owocowa, napój jabłkowo-marchwiowy, sękacz, pierogi z makiem, kulebiak, sztufada z kurczakiem, karkówka w ziołach z ziemniakami czosnkowymi i sosem żurawinowym, kaczka z jabłkami, szczupak faszzerowany, zupa rybna z klopsikami, barszcz szczawiowy na żeberkach z jajkiem i ziemniakami, medaliony z polędwiczek wieprzowych z kozim serem, szynką wędzoną, duszoną cukinią i kaszą jęczmienną z wody.

Zagroda Edukacyjna znajdująca się w stodole podzielona jest na trzy strefy:

- Muzeum „Pamiętki regionalne”, gdzie zgromadzono sprzęty i narzędzia wykorzystywane dawniej na wsi.
- Miejsce na warsztaty i spożywanie posiłków dla 50 osób.
- Plac zabaw (w przypadku deszczu).

W stodole prowadzone są warsztaty kulinarne i rękodzielnicze (tworzenie pisanek wielkanocnych, palm wielkanocnych, kwiatów z bibuty, wycinanek z papieru, pająków, wieńców dożynkowych, ozdób na choinkę, wycinanek z optatka). Najważniejsze



warsztaty kulinarne to: pieczenie sękacza metodą tradycyjną na żywym ogniu, pieczenie chleba w piecu chlebowym, wyrób sera podpuszczkowego, kiszenie kapusty i karnawalowe przysmaki. Program pobytu dostosowywany jest do wieku uczestników.


W gospodarstwie realizowane są programy edukacyjne takie jak: Od trawy do mleka, Od ziarenka do bochenka, Wielki rwetes dziś u Basi, bo kapustę Basia kwasi, Dożynki, Tradycje Wielkiej Nocy, Tradycje Bożego Narodzenia.

W Mitowskiej Zagrodzie jest się też sklepik, gdzie można kupić pamiątki z gospodarstwa. Znajdują się w nim wyroby rękodzieła ludowego (pisanki, wycinanki z papieru, haftowane obrazki, bombki pisane woskiem, języki, kwiaty z bibuły, oklejanki serwetkowe, motanki), jak również konfitury owocowe, konfitury z płatków róż, syropy z mniszka, róż i nadbużańskie nalewki owocowe.

## GOSPODARZE

Właścicielka gospodarstwa Ewa Mitowska jest twórczynią ludową zajmującą się plastyką obrzędową i zdobniczą. Interesuje ją historia i kultura wsi. Pasją Ewy jest tworzenie nowych wzorów pisanek i wycinanek z opłatka, jak również przekazywanie tej wiedzy i umiejętności innym. Poszukuje przepisów kulinarnych na potrawy regionalne. Bierze udział w konkursach kulinarnych zdobywając główne nagrody. Tworząc Muzeum „Pamiątki Regionalne” współpracuje z mieszkańcami Seroczyna i okolicznych wsi, którzy przekazują na rzecz placówki stare przedmioty znalezione na strychach podczas porządków.

### **„Mitowska Zagroda” Gospodarstwo Agroturystyczne Ewa Mitowska Seroczyn 71, 08-320 Sterdyń**

 +48 505 224 782

 ewa.mitowska@op.pl

 [www.facebook.com/mitowskazagroda](http://www.facebook.com/mitowskazagroda)





**MEYN  
GAŚIOROWO**







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Młyn Gaśniorowo to miejsce, które miało być przede wszystkim domem dla pary miłośników lotnictwa – Adriany i Jacka. Początkowo sercem tego miejsca była łąka za ruinami młyna, z której regularnie startowały do lotu balony na ogrzane powietrze. Z czasem jednak gospodarze stwierdzili, że Gaśniorowo to idealne miejsce do życia i przenieśli się tu na stałe. Sukcesywnie siedlisko było rozbudowywane i dostosowywane do potrzeb gości, którzy coraz liczniej je odwiedzali.

W 2008 roku oficjalnie została założona firma o nazwie „Młyn Gaśniorowo”, która prężnie funkcjonuje do dziś. W skład obiektu wchodzi trzy oryginalne budynki – wszystkie z początku XX wieku: dom drewniany z bala sosnowego, wozownia zbudowana z kamienia polnego i cegły oraz niezwykle klimatyczny budynek młyna z czerwonej cegły. W trakcie rozwoju budynek wozowni został zaadoptowany na gospodę, dobudowany został dom gościnny z miejscami noclegowymi, dwie sale bankietowe, duży plac zabaw, ścieżka edukacyjna i zagroda ze zwierzętami.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Zamiłowanie do miejscowych tradycji, do produktów lokalnego pochodzenia i wszystkiego, co związane jest z dziedzictwem kulturowym tej części Mazowsza, wywołuje w Gaśniorowie wiele wyjątkowych sytuacji.

Jakiś czas temu, Gaśniorowo odwiedziła grupa dzieci ze szkoły podstawowej. Tematem ich pobytu był program edukacyjny „Od ziarenka do bochenka”. Przeprowadzone warsztaty wypieku chleba na zakwasie w tradycyjnym piecu opalonym drewnem sprawiły, że dzieci zapragnęły powtarzać to doświadczenie. I tak narodziła się w tejże klasie nowa tradycja – comiesięczne święto chleba. Dzieci, nauczone w Gaśniorowie, jak zrobić zakwas i jak przygotować chleb, namówiły do wspólnego działania rodziców i tak raz w miesiącu przynosiły do szkoły upieczone w domu chleby, aby mogła się odbyć wspólna, klasowa degustacja.

Innym razem, zatrzymała się w Gaśniorowie rodzina jadąca do krewnych na pogranicze Mazowsza i Podlasia. Byli głodni, chcieli zjeść szybki obiad i wyruszyć w dalszą podróż. Gdy dostali zamówione potrawy, oniemieli. Jak dotąd nie znali takiego smaku



kotleta schabowego z kostką usmażonego na prawdziwym smalcu, nie znali przecieraków odsmażonych „na złoto”, a gąsiorowskie kiszzone ogórki absolutnie urzekły i na długo chwyciły ich za serce. Kiedy gospodarze Gąsiorowa wyjaśnili, skąd pochodzi mięso, jak wszystko jest przyrządzane i opowiedzieli o filozofii gąsiorowskiej kuchni, wszystko stało się jasne. Lokalny produkt, lokalne receptury i tradycyjny sposób gotowania sprawiają, że pozornie prosta kuchnia staje się wyjątkowa. Ostatecznie, rodzina zrezygnowała z dalszej podróży do krewnych i została w Gąsiorowie na 2 dni, zając się lokalnymi smakołykami.

Młyn Gąsiorowo to miejsce chętnie odwiedzane również przez zagranicznych turystów. Ileż było radości i świetnej zabawy, gdy do młyna przyjechała na całodniowy pobyt grupa Chińczyków. Możliwość zrywania pomidorów prosto z krzaczka, samodzielne wybieranie jajek z kurnika, jedzenie własnoręcznie zebranych malin – to coś, czego nigdy dotąd nie doświadczyli. Podczas spaceru przez łąkę dzieci zrywały kwiaty i zioła tworząc sielskie bukiety. Absolutnym hitem wizyty było tradycyjne kiszanie kapusty w drewnianej beczce, gdzie uczestnicy kolejno wchodzili do beczki z kapustą i deptali ją gołymi stopami. Turyści z Chin nie mogli nadziwić się różnorodności smaków polskich kiszzonek i marynat, które z lubością degustowali. Kiedy skosztowali prawdziwego, wiejskiego chleba na zakwasie niemal jednogłośnie stwierdzili, że to najlepsza rzecz jaką dotychczas jedli w Polsce i smak tego chleba będzie im przywodził na myśl wspomnienie mazowieckiej wsi.

## ULUBIONE MIEJSCA

W Gąsiorowie nieopodal młyna stoi neobarokowy kościółek drewniany z drugiej połowy XVIII wieku. Historia świątyni sięga 1385 roku, kiedy to biskup płocki Ścibor erygował tutejszą parafię. Pierwsza wzmianka o proboszczu parafii Świętosławie, pochodzi z 1394 roku. Starł się on o odpusty dla nowego kościoła p.w. Najświętszej Maryi Panny, Jana Chrzciciela i Jedenastu Tysięcy Męczenników. Za ledwie kwadrans jazdy z Gąsiorowa znajduje się Pułtusk – miasto z wyjątkowo bogatą historią. Można tu zobaczyć zamek, który dawniej był siedzibą biskupów płockich, a dziś jest obiektem hotelowo-restauracyjnym. Stare miasto leży na wyspie, dlatego Pułtusk nazywany jest często Wenecją Mazowsza. Można wybrać się



w wyjątkowy rejs gondolą po Narwi i pułtuskich kanałach okalających stare miasto. W muzeum regionalnym można zobaczyć słynny meteoryt pułtuski, a na najdłuższym brukowanym rynku w Europie kamienicę, w której w XIX w. zatrzymał się na kilka dni Napoleon Bonaparte.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Goście odwiedzający Młyn Gaśniorowo często pytają, czym ten młyn był napędzany. Nie ma przecież obok rwącej rzeki, nie widać też wiatraka. Prawda jest taka, że tu-tejszy młyn napędzany był maszyną parową. Z biegiem lat, w miarę rozwoju postępu technologicznego, maszyna parowa została zastąpiona silnikiem diesla. W ten oto sposób młyn działał do lat 70-tych ubiegłego wieku. Dziś zmienił nieco swoją funkcję, a jego mury stały się bardzo popularne wśród młodych par – odbywają się w nim zaślubiny na wolnym powietrzu.

W 2013 roku w Gaśniorowie zostało powołane Stowarzyszenie Krzewienia Kultury Wiejskiej „Gaśniorówka”. Jest to efekt zamiłowania gospodyni do folkloru Mazowsza, szczególnie tego z okolic Pułtuska. Stowarzyszenie gromadzi wokół siebie lokalnych pasjonatów tradycji, regionalnych kulinariów i przedstawicieli ginących zawodów. Wśród członków stowarzyszenia jest kilka lokalnych artystek, zajmujących się bibułkarstwem i wycinanką mazowiecką. Stowarzyszenie aktywnie pozyskuje od lokalnych gospodyń receptury na miejscowe przysmaki, które prezentuje na dożynkach i innych imprezach.

## CO, GDZIE, KIEDY

Warsztaty rzemieślnicze w Serocku na podgrodzium „To Barbarki robota” to lipcowa impreza, podczas której dorośli i młodzież mogą wziąć udział w różnego rodzaju warsztatach i pokazach. Choć rzemieślnicy są współcześni, to cała impreza organizowana jest w klimacie średniowiecznym. W przygotowanym obozowisku można podejrzeć codzienność dawnych mieszkańców, spróbować staropolskich potraw, obejrzeć walki rycerzy. Wianki w Serocku to barwne widowisko obrzędowe organizowane nad brzegiem Narwi. Pełna śpiewu i tańca zabawa, w otoczeniu płonących pochodni, zaznajamia





z dawnymi zwyczajami i tradycjami. Kulminacyjnym momentem imprezy jest puszczenie wianków na wodę.

Fontanny muzyki w Serocku odbywające się w okresie wakacyjnym to kameralne koncerty w różnych stylach muzycznych. Wokół fontanny gromadzą się amatorzy jazzu, muzyki klasycznej, folkowej, etnicznej, ale przede wszystkim ci, którzy chcą przyjemnie spędzić niedzielne popołudnie.

## CO PROONUJE MŁYN GAŚIOROWO

Młyn Gąsiorowo to autentyczna zagroda młynarska z ponad 100-letnią historią, sukcesywnie rozbudowywana i dostosowywana do potrzeb współczesnej turystyki – indywidualnej i grupowej.

Dom Gościnny posiada 48 miejsc noclegowych w pokojach 2 i 3 osobowych, w apartamencie dla 6-8 osób oraz w pokojach wieloosobowych.

Nieopodal Domu Gościnnego stoi duża chata idealna do organizacji imprez, konferencji czy warsztatów. W chacie znajduje się oryginalny piec do wypiekania chleba, w ramach warsztatów wypiekany jest prawdziwy chleb na zakwasie. Chata jest również przystosowana do organizacji konferencji, posiadając niezbędne wyposażenie.

Obok znajduje się sala weselna we współcześnie wybudowanym budynku, nawiązującym swoim klimatem i wystrojem do oryginalnych budynków siedliska. Sercem ośrodka jest gospoda „Gąsiorówka”, ponieważ niewątpliwym atutem gospodarstwa jest tutejsza kuchnia. Gąsiorowo jest zdobywcą nagrody „Perła 2012” oraz „Perła 2014” za najlepszą polską potrawę tradycyjną i regionalną. W takich właśnie potrawach specjalizuje się szef kuchni Jacek Machnac, który przez wiele lat zbierał stare przepisy wśród mieszkanki wsi, następnie zapraszając je na degustacje tyle razy, aż zaakceptowały smak potraw według ich rodzinnych przepisów. Smak tutejszej kuchni jest tak wyjątkowy, że przyjazdy indywidualnych gości na weekendowe, rodzinne obiady stały się już tradycją.

Młyn Gąsiorowo to doskonale miejsca do organizacji imprez – jednorazowo może przyjąć nawet tysiąc gości, a organizowane tu eventy mogą być spersonalizowane pod potrzeby klienta.



Ważnym elementem działalności ośrodka jest turystyka szkolna. Od 2012 roku Młyn Gąsiorowo przyjmuje grupy dzieci i młodzieży w ramach jednodniowych i wielodniowych wycieczek szkolnych. Autorskie programy warsztatowo-integracyjne nawiązują do podstawy programowej szkół i przedszkoli, a w trakcie świetnej zabawy dzieci uczą się i poznają mazowieckie tradycje. Dla potrzeb tej grupy odbiorców powstał ogromny plac zabaw pod nazwą „Gąsiorkowo” oraz ścieżka edukacyjna.

## GOSPODARZE

Adriana to miłośniczka lotnictwa, nurkowania oraz wielu innych aktywności. Ma swoją wizję rozwoju Młyna Gąsiorowo, którą konsekwentnie realizuje. Kocha też działalność społeczną. Interesuje się kulturą i sztuką ludową, jest multiinstrumentalistką i śpiewaczką ludową, która od wielu lat studiuje folklor Kurpi Białych. Prowadzi zajęcia muzyczne w lokalnych zespołach ludowych i uczy przyśpiewek. Chętnie prowadzi warsztaty folkloru muzycznego dla dzieci, młodzieży i dorosłych.

Jacek, gąsiorowski szef kuchni jest miłośnikiem poszukiwania starych lokalnych przepisów oraz ich odwzorowywania w nowej odsłonie. Z wykształcenia kucharz, pasjonat produktów regionalnych i lokalnych mazowieckich receptur. Pilot balonowy i wieloletni promotor baloniarstwa. Charyzmatyczny gawędziarz, kolekcjoner starych książek kucharskich, wspaniale prowadzący warsztaty kulinarne dla dorosłych i dzieci. Zapalony grzybiarz, lokalny patriota, miłośnik literatury, wrażliwy na muzykę i folklor Mazowsza.

**Młyn Gąsiorowo, Adriana Machnac**  
Gąsiorowo 25, 06-150 Świercze

☎ +48 514 614 714

✉ biuro@mlyn-gasiorowo.pl

🌐 [www.mlyn-gasiorowo.pl](http://www.mlyn-gasiorowo.pl)  
[www.facebook.com/osrodekmyngasiorowo](https://www.facebook.com/osrodekmyngasiorowo)  
[www.instagram.com/osrodekmyngasiorowo](https://www.instagram.com/osrodekmyngasiorowo)

 młyn  
Gąsiorowo



# OSADA MEYNARZA







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Wieś potrafi zauroczyć i wzbudzić nutę zazdrości. Beata i Mieszko – właściciele Osady Młynarza często słyszą od gości, że też chcieliby mieć ciszę, las i rzekę na wyłączność, by móc korzystać z dobrodziejstw natury zawsze, gdy tego zapragną. Gospodarstwo kupili w latach 80. ubiegłego wieku rodzice Mieszka – państwo Ogończyk-Mąkowscy. W ten sposób obecny właściciel spędził tam swoje dzieciństwo i młodość. Wszyscy lubią wracać do beztrudnych, dziecięcych lat i dlatego, gdy kolejny mocodawca popadł w tarapaty finansowe i komornik licytował tę nieruchomość, obecni gospodarze postawili ją kupić. W ten sposób stali się właścicielami obiektu, który dziś funkcjonuje jako Osada Młynarza. Starają się, by miejsce zachowało swą odrębność, nie nabrało cech komercyjnej działalności i każdy mógł poczuć się tutaj wyjątkowo.

Mimo, że nieruchomość zajmuje powierzchnię około 42 hektarów, nie uprawiają ziemi, ponieważ zdecydowaną większość gospodarstwa zajmują lasy. Nie hodują również zwierząt, ponieważ zamieszkują Osadę Młynarza tylko przez część roku. Spędzają tu weekendy i cały sezon wakacyjny, a w pozostałym czasie mieszkają i pracują w Płocku. Podkreślają, iż gospodarstwo zasilane jest w 100 procentach ekologiczną energią czerpaną z rzeki. Uprawiają sporych rozmiarów przydomowy ogródek ze wszystkimi niezbędnymi warzywami. Rosnące tam marchewki nie są jednakowej długości i kształtu, ale z całą pewnością są jak najbardziej bio!

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Na terenie nieruchomości znajduje się młyn wpisany do rejestru zabytków. Kiedyś służył on do produkcji wysokiej jakości kaszy. Obecnie, po przeprowadzonej inwestycji, znajduje się w nim elektrownia wodna. Goście odwiedzający Osadę Młynarza zachwycają się tym budynkiem. Został całkowicie wyremontowany, a nowe drewniane stropy wypełniają zapachem drewna całe wnętrze.

Goście regularnie powracających i odwiedzających Osadę Młynarza Beata i Mieszko traktują nie jak klientów, ale jak starych znajomych. Zdarza się, że turyści dzwonią z zapytaniem o wolny pokój i informacją, że przyjadą w środku nocy.



Gospodarze umawiają się wtedy, który pokój będzie dla nich przygotowany, gdzie zostawią klucz i o której godzinie wszyscy spotkają się na śniadaniu. Dzięki wzajemnemu zaufaniu, właściciele nie zrywają się w nocy, a goście czują się jak u siebie.

Jakiś czas temu Osadę Młynarza odwiedziła starsza kobieta, która będąc dzieckiem przyjeżdżała tu do swojej ciotki, ówczesnej właścicielki nieruchomości. Dla dorosłej osoby miejsce to wyglądało zupełnie inaczej. Kobieta wspominała, jak bryczką jeździły z ciotką do kościoła w pobliskiej wsi. Wówczas odległości pomiędzy drogą dojazdową a dworkiem wydawały jej się bardzo duże, podczas gdy dystans ten wynosi zaledwie 200 metrów! Tam, gdzie niegdyś była powozownia obecnie znajduje się budynek z pomieszczeniem rekreacyjnym z sauną i jacuzzi. Turystka opowiadała też, w jaki sposób ciotka weszła w posiadanie tej nieruchomości i dlaczego po jej śmierci została sprzedana.

Osada Młynarza to prawdopodobnie jedno z niewielu miejsc, gdzie zwierzęta cieszą się z przyjazdu gości. Psy i koty radośnie merdają ogonem na hasło „grill” lub „ognisko”, a kuce i koza chętnie dobierają się do przekąsek, jakie ludzie ze sobą przywożą. Koza potrafi wyjąć dzieciom z ręki paczkę chipsów i podzielić się nią z towarzyszami. Zdarzało się też podebrać ludziom arbuza lub inne smakołyki.

## ULUBIONE MIEJSCA

Gospodarstwo otoczone jest z trzech stron korytem rzeki Skrwy, która nosi znamiona rzeki górskiej. Ze względu na to, że przepływa przez Brudzeński Park Krajobrazowy, jest rzeką dziką. Spływając Skrwą napotkamy sporo przewróconych drzew, które stanowią naturalną przeszkodę dla kajakarzy. Rzadko zdarza się jednak, by ktoś na nie narzekał. Wszyscy traktują zmagania z naturą jako atrakcję. W miejscach, gdzie znajdują się zwalone drzewa, rzeka jest płytka, więc mimo trudu, jaki czasami trzeba włożyć w ich pokonanie, można czuć się bezpiecznie. Te wszystkie cechy Skrwy uważane są za jej atuty i dzięki temu udało się zachęcić sporo osób do rozpoczęcia przygody z turystyką kajakową. Z uroków Skrwy skorzystać mogą zwiedzający Płock, który oddalony jest od agroturystyki zaledwie o 15 minut jazdy samochodem.

Atrakcją dla rowerzystów odwiedzający Radotki z pewnością będą okoliczne lasy i ich wielokilometrowe szlaki, po których z łatwością można poruszać się jednośladem. Biegaczom



z kolei zaproponować można leśne ścieżki, a tym najbardziej sprawnym fizycznie i trenującymi crossfit – tor przeszkód, na którym odbywają się zawody Ninja Games. Jednak nie tylko miłośnicy sportu i ruchu znajdą coś dla siebie. Gospodarstwo posiada zarybione stawy, w których można złapać karpia, tołpygę, amura, suma czy karasia.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Młyn znajdujący się w Osadzie Młynarza pochodzi z drugiej połowy XIX i powstał na miejscu starego młyna, który spłonął w latach 30. XIX wieku. W skład osady, oprócz młyna, wchodziły zabudowania gospodarcze oraz dom młynarza. Całość była własnością płockiego Żyda Jachme. Następnie posiadaczem całego terenu stał się znany płocki bankowiec Stanisław Górnicki, który z czasem przekazał nieruchomości swojej przyjaciółce, pani Kucharskiej. Po śmierci Górnickiego rozpoczął się spór sądowy o własność, w wyniku którego młyn odkupił młynarz Konieczkowski, a w roku 1982 nowymi właścicielami zostali Małgorzata i Leszek Ogończyk-Mąkowscy.

Kilkadziesiąt metrów od młyna, przy dzisiejszym betonowym moście, stał kolejny jednokondygnacyjny, drewniany młyn, który pochodził z końca XIX wieku i prosperował do późnych lat 40. XX wieku. Niestety pozostały po nim do dnia dzisiejszego zaledwie małeńkie jazy oraz pale utrzymujące kiedyś koło młyńskie. Prawdopodobnie to właśnie w tym budynku nagrywano ekranizację powieści Tadeusza Dołęgi-Mostowicza „Profesor Wilczur”.

## CO, GDZIE, KIEDY

Odwiedzając Osadę Młynarza warto zajrzeć do pobliskiego skansenu w Sierpcu lub na Festiwal Ginących Zawodów w Brudzeniu, który odbywa się każdego roku we wrześniu. Oba te miejsca klimatem i tematyką nawiązują do agroturystyki, ekologii i natury.

W Płocku każdego roku w lipcu odbywa się festiwal muzyki elektronicznej Auditoriver, na który zjeżdżają dziesiątki tysięcy ludzi z różnych zakątków świata. Niektórzy z nich goszczą w Osadzie Młynarza, ponieważ cenią sobie odmiennosc miejsc, w których przebywają. Z jednej strony głośny i tętniący muzyką festiwal, a z drugiej – cisza,





przyroda i relaks. Wakacyjnymi, cyklicznymi imprezami w Płocku są też Festiwal Muzyki Jednogłosowej, Polish Hip Hop Festival czy Reggeland, a odwiedzając to miasto koniecznie trzeba zajrzeć na Wzgórze Tumskie, do katedry, Kościoła Mariawitów czy zoo.

## CO PROONUJE OSADA MŁYNARZA

Osada Młynarza to gospodarstwo agroturystyczne położone w zakolu rzeki Skrwy. To idealny zakątek dla poszukujących ciszy i spokoju. Czas płynie tu inaczej. Z dala od ulicznego zgiełku, bez zasięgu sieci komórkowej i telewizji można całkowicie odciąć się od świata zewnętrznego, aby zanurzyć się naturze, uprawiać sport, relaksować się w saunie, jacuzzi czy basenie.

W osadzie znajdują się 3 apartamenty, z których największy w klimacie pokoju myśliwego pomieści aż 6 osób. Zimą można tutaj ogrzać się przy kominku, w którym należy samemu rozpalić ogień, a potem skorzystać ze strefy relaksu. Na specjalne życzenie gości możliwe są zabiegi relaksujące lub lecznicze w pomieszczeniu rekreacyjnym z sauną i jacuzzi.

Każdy z apartamentów ma swoją łazienkę z kabiną prysznicową. Cena pobytu poza strefą relaksu obejmuje śniadanie przygotowane z własnych produktów: jajek, które niosą szczęśliwe kurki, warzyw z ekologicznego ogródka, uzupełnionych domowymi konfiturami i wędlinami z lokalnej masarni. Latem można popływać w basenie lub skorzystać z oferty spływów kajakowych. Dodatkowe atrakcje to basen, sauna i jacuzzi. W ofercie osady są również spływy kajakowe rzeką Skrwą na różnych trasach: od 1,5 godziny do 8 godzin. Po spływie możliwe jest zorganizowanie ogniska z kielbaskami lub grilla z bogatą ofertą menu.

Miłośnicy sportów ekstremalnych mogą wziąć udział w biegach Adrenaline Rush, które odbywają się w osadzie cyklicznie 3 razy w roku. Do wyboru są dwie trasy o długości 5 i 10 kilometrów z różną liczbą przeszkód. Dla tych, których „kręca” tylko przeszkody ustawiono 200-metrowy tor przeszkód na wyspie, który wykorzystywany jest nie tylko podczas zawodów. Dla wszystkich chętnych do celów treningowych za drobną opłatą tor jest dostępny niemal przez cały rok.




Od początku działalności, każdego lata gospodarze zapraszają dzieci na półkolonie. Turnusy są pięciodniowe i trwają od poniedziałku do piątku przez całe wakacje. Dzieci zbierają się rano przy teatrze i wynajętym autokarem przyjeżdżają do Radotek, gdzie mogą biegać, bawić się z rówieśnikami, pływać i zmagać się na wybranych przeszkodach biegu Adrenaline Rush.


Oferta obejmuje także wynajem powierzchni na śluby i wesela. Do dyspozycji jest piękna stodoła o powierzchni 400 metrów kwadratowych. Ponadto na terenie nieruchomości znajduje się wiele urokliwych zakątków, w których można także zorganizować ceremonię ślubną.

## GOSPODARZE

Beata i Mieszko Ogończyk-Mąkowscy są małżeństwem z wieloletnim stażem. Gospodarstwo agroturystyczne Osada Młynarza w Radotkach prowadzą rodzinnie razem z trójką dzieci Filipem, Oliwią i Antoniną. Dzięki temu, że sezon tej działalności przypada na wakacje, mogą one aktywnie wspierać rodziców. Ze względu na szeroki zakres usług gospodarze często korzystają z pomocy sąsiadów. Z wykształcenia są ekonomistami i czasami na gospodarstwo patrzą jak na przedsiębiorstwo, które musi funkcjonować tak, by zadowolić klientów i jednocześnie generować zyski. Starają się jednak nie ulec pokusie komercji i stworzyć gościom przyjazną, rodzinną atmosferę. Najważniejsze, aby było to miejsce, do którego wszyscy będą wracać jak do domu rodzinnego lub dawno niewidzianych znajomych.

**Osada Młynarza**  
**Radotki 1, 09-413 Biała**

 +48 605 284 581, +48 698 647 009

 [biuro@osadamlynarza.pl](mailto:biuro@osadamlynarza.pl)

 [www.osadamlynarza.pl](http://www.osadamlynarza.pl)  
[www.facebook.com/osadamlynarza](https://www.facebook.com/osadamlynarza)  
[www.instagram.com/osadamlynarza](https://www.instagram.com/osadamlynarza)





# PRZYSTAŃ ZDROWIA







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Szkwa to miejscowość, w której żyli i pracowali w gospodarstwie rolnym rodzice Stanisława, właściciela Przystani Zdrowia. Tutaj Stanisław urodził się i spędził dzieciństwo. Później była długa nauka i w tym samym czasie założenie rodziny. Odziedziczonego gospodarstwa Stanisław nie chciał pozbywać się ze względu na jego walory środowiskowe i klimatyczne. Obiekt traktował jako miejsce odpoczynku dla dzieci i ich rodzin mieszkających w okolicach Warszawy, a także przyjaciół i znajomych. Po pewnym czasie rozpoczęło się dostosowywanie domu i otaczającego go terenu do potrzeb przybywających coraz częściej turystów. Gospodarstwo powoli zaczyna zmieniać się w obiekt turystyki wiejskiej. Rozwijanie agroturystyki to hobby Stanisława, który na co dzień pracuje w służbie zdrowia. To właśnie ten zawód zainspirował go do tworzenia obiektu, specjalizującego się w turnusach prozdrowotnych, ukierunkowanych na poprawę kondycji psychofizycznej. Atutem miejsca jest lokalizacja wśród lasów i w pobliżu rzeki. Stanisław twierdzi, że wyzwaniem jest teraz dopracowanie programów, które wymyślił i chce realizować z korzyścią dla dbających o zdrowie. Największym sukcesem jest docenienie przez gości uroków przyrody, jeszcze „nie zdeptanego” regionu Kurpi.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Jak mówią goście – naprawdę trudno zapomnieć o zakątku, które chwyta za serce swym prostym, naturalnym pięknem... Przyjezdni dobrze czują się w tym magicznym miejscu. Mówią, że malowany płot, klomby i skalniak, ubrane w pełen wachlarz kolorów od razu koją ich stres, a szumiący wokół las zachęca do nieśpiesznych spacerów. To idealne miejsce dla osób zmęczonych tempem wielkomiejskiego życia, uciekających od stresogennych sytuacji, chcących zregenerować umysł i wyciszyć myśli. Sprzyjają temu dźwięki ptasiego radio o wschodzie oraz żabie koncerty słyszane szczególnie z nadejściem zachodu słońca. Z godziny na godzinę odgłosy przyrody milkną aż zapada całkowita cisza.

Pewna rodzina z dzieckiem po powrocie ze splotu zaprzątnięta była rozpakowaniem kajaków. W tym czasie dziecko pobiegło za ważką i wpadło do pobliskiego stawu.



Stanisław widząc to ruszył na pomoc maluchowi i skoczył do wody. Rodzice dopiero po chwili zauważyli niebezpieczne zdarzenie i popędzili na pomoc latorośli. Uratowany maluch wyglądał na zadowolonego z sytuacji, a rodzice wydawali się nawet rozba-wieni – czyżby to wpływ zbawiennego, wyciszającego wpływu tutejszych okolic?... Niezbyt często ma się okazję widywać z bliska dzikie zwierzęta. Jednak w tutej-szych lasach jest to możliwe. Widok sarny, dzika, lisa czy zająca, nie wspominając już licznych padalców i jaszczurek, to codzienność w Szkwie. Dla gości ogromnym przeżyciem jest spotkanie z majestatycznym, choć nieco ciapowatym panem łosiem! Niesamowite i z niczym nieporównywalne wydarzenie. Ci, którzy doświadczyli ta-kiego spotkania opowiadają, że w jednej sekundzie ogarnął ich strach i przerażenie z jednej strony, ale jednocześnie pojawiła się ogromna ciekawość i chęć, by patrzeć na to olbrzymie zwierzę jak najdłużej. Opisują, że serce zaczyna bić mocniej, bo nagle spotyka się w lesie coś większego, nieprzewidywalnego, dzikiego i zdecydowanie silniejszego... I chociaż nogi już kierują się do odwrotu, a serce wali jak oszalałe, to człowiek i tak stoi w miejscu, jak zaczarowany, nie mogąc oderwać wzroku od zwierzęcia z wolna przechadzającego się leśnym duktem. Po takie emocje naprawdę warto tu przyjechać!

## ULUBIONE MIEJSCA

Stanisław, znający te okolice od dzieciństwa, poleca swe ulubione miejsca znajdujące się w pobliżu:

- rezerwat Serafin i rezerwat Olsy Płoszyckie oraz położone tam zbiorniki wodne ze względu na bogactwo przyrody,
- skansen Kurpiowski w Kadzidle, czyli wspaniały przykład dziedzictwa kulturowego Kurpi, gdzie raz w roku odbywa się impreza folklorystyczna Wesele Kurpiowskie,
- wieś Łyse ze słynną tradycją robienia Palm Kurpiowskich przed Wielkanocą,
- Myszyniec z popularną imprezą folklorystyczną Miodobranie Kurpiowskie,
- unikatowe prywatne Muzeum Kurpiowskie w Wachu,
- park dzikich zwierząt w Kadzidłowie, polecany jako obiekt edukacji przyrodniczej.



## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Przez tereny w pasie: Kurpiewski, Szkwa, Płoszyce, maszerowało w przeszłości wiele wojsk, poczynając od Szwedów, poprzez wojska napoleońskie, niemieckie i rosyjskie. Dowodem są znaleziska w postaci elementów umundurowania oraz rzeczy osobistych poległych żołnierzy. Wojewódzki Urząd Ochrony Zabytków wydał decyzję, zezwalającą na prowadzenie poszukiwań na tym obszarze dla wybranych grup. Jedną z takich działek, obfitujących w wojenne znaleziska, leży właśnie na terenie Przystani Zdrowia. Na rzece Szkwa na wysokości Przystani Zdrowia do czasów II Wojny Światowej znajdowała się zapora z mostem i młynem, które zostały całkowicie zniszczone przez „wyzwoleńcze wojska” Rosjan tylko dlatego, że właścicielem był Niemiec. Zapórę odbudowano dopiero w latach 60-tych XX wieku.

Do dużego wstrząsu kulturowego i obyczajowego w okolicznych miejscowościach przyczynili się... harcerze, którzy w latach 70-tych ubiegłego wieku organizowali wakacyjne obozy w pobliskim lesie. Najchętniej przez „tubylców” podglądany był sposób ich zachowania i oczywiście kuso ubrane w upały dziewczęta. Wiele ludzi przychodziło na organizowane przez harcerzy ogniska pełne śpiewu i żartów.

Ozdobą Przystani Zdrowia jest „emerytowana” klacz wyścigowa o wdzięcznym imieniu Cena, przywieziona z Pomorza ponad siedem lat temu. Na swoim koncie ma wiele startów w renomowanych wyścigach konnych.

## CO, GDZIE, KIEDY

Okolica obfituje w ciekawe wydarzenia prezentujące barwne tradycje kurpiowskie, które odbywają się praktycznie przez cały rok. Są to:

- w styczniu w Lelisie – tradycyjne darcie pierza;
- w marcu w Kadzidle – Śladami Kurpiów, impreza, podczas której można obejrzeć widowisko obrzędowe, pokaz miejscowego rękodzieła oraz spotkać się z twórcami ludowymi;
- w kwietniu, zazwyczaj w pierwszą niedzielę po Wielkanocy – Kurpiowskie Prezentacje Artystyczne w Centrum Kultury w Ostrołęce;





- w Niedzielę Palmową w Łysych – konkurs plastyki obrzędowej „Palma Kurpiowska”: wokół zabytkowego, drewnianego kościółka przechodzi barwna procesja z palmami, a stałymi elementami święta są konkurs na najładniejszą palmę, wystawy, występy zespołów regionalnych i jarmark ludowy;
- w maju w Myszyńcu – Jarmark Kurpiowski z tradycyjnymi lokalnymi wyrobami;
- w czerwcu w Czarni – impreza folklorystyczna „Na Łowy” z tradycyjną kuchnią, prezentacją ginących zawodów i warsztatami etnograficznymi oraz słynne We-sele Kurpiowskie w Kadzidle w 3-cią niedzielę czerwca;
- w lipcu w Zawadach – Święto folkloru kurpiowskiego, w programie, którego są warsztaty, spotkania integracyjne oraz zabawy taneczne;
- w sierpniu w Wykrocie – jedną z największych imprez folklorystycznych na Kurpiach, Miodobranie Kurpiowskie, gdzie można zobaczyć widowiska obrzędowe, prezentacje zespołów folklorystycznych i gospodarstw agroturystycznych, kiermasz sztuki ludowej, zawody sportowe, strzeleckie i wędkarskie, wystawy sprzętu pszczelarskiego, rękodzieła ludowego, stoiska handlowe z pieczywem regionalnym, miodem i jadem kurpiowskim, pokazy oraz warsztaty rękodzieła ludowego;
- we wrześniu w Kadzidle – Niedziela Kadzidlańska, kiermasz twórczości ludowej;
- w październiku w Lelisie – Kurpiowskie Granie, czyli Regionalny Przegląd Harmonistów i Skrzypków Ludowych.

## CO PROONUJE PRZYSTAŃ ZDROWIA

Oferta ośrodka obejmuje zakwaterowanie wraz z całodobowym wyżywieniem przy wykorzystaniu produktów ekologicznych z własnego ogródka. Na bazie warzyw i owoców przygotowywane są potrawy lokalne, tradycyjne i regionalne, będące dziedzictwem kulinarnym regionu. Są warzone tradycyjnymi metodami i posiadają niepowtarzalny, unikalny smak. Miejskowa kuchnia jest mocną stroną Przystani Zdrowia. Baza noclegowa to 14 miejsc oraz stary dom do wynajęcia w całości. W skład gospodarstwa wchodzi też sauna i sala ćwiczeń oraz altanki nad stawem z możliwością grillowania. Gospodarstwo posiada także pełne wyposażenie audio-wizualne do przeprowadzania szkoleń. Można tu zorganizować imprezy okolicznościowe i spotkania integracyjne. Innowacyjną propozycją jest wypoczynek zorganizowany w ramach turnusów




kondycyjno-zdrowotnych oraz spotkań weekendowych. Goście mają czas wypełniony niezwykle urozmaiconymi zajęciami takimi, jak treningi, warsztaty, gimnastyka, wykłady o tematyce prozdrowotnej, marszobieg, spacer, zajęcia jogi, fitness etc. Uczestnicy korzystają z nadzoru lekarskiego oraz codziennych pomiarów ciśnienia. Planowane są kolejne programy kondycyjno-zdrowotne ukierunkowane na potrzeby seniorów. Aktywności typu relaks nad stawem i rzeką, grillowanie pod altaną, pływanie łódką oraz łowienie ryb pomagają osiągnąć psychiczny komfort. Poza tym do dyspozycji gości są: wypożyczalnia rowerów i kajaków, boisko do gry w siatkówkę plażową, stół do tenisa stołowego oraz plenerowe szachy. Spacer, marszobieg, rajdy rowerowe poprawiają ogólną wytrzymałość organizmu oraz pozwalają spalić zbędne kalorie. Dla rodzin przyjeżdżających z dziećmi miłym dodatkiem jest plac zabaw. Oferta jest dostępna przez cały rok.

## GOSPODARZE

Stanisław przez ponad dwie dekady pracował jako lekarz w wojskowej służbie zdrowia. Praca w wojsku utrwaliła w nim zamiłowanie do porządku i dyscypliny. Jednocześnie stanowisko, jakie piastował wymagało sprawności fizycznej. Stąd wyznaje zasadę, że w zdrowym ciele zdrowy duch i systematycznie ćwiczy. Prowadzi bardzo aktywny tryb życia: jeździ konno i na rowerze, pływa kajakiem, biega po lesie. Jak na osobę w nominalnym wieku emerytalnym odznacza się znakomitą sprawnością i witalnością, których mógłby mu pozazdrościć niejeden młodszy mężczyzna. A poprzez pokazywanie pozytywnych efektów u siebie, stara się przekonać swoich gości do prowadzenia aktywnego i zdrowego życia.

**„Przystań Zdrowia” Stanisław Polewacz**  
**Szkwa 23, 07-402 Lelis**

 +48 535 975 744

 kontakt@agro-szkwa.pl

 www.agro-szkwa.pl





**SIEDLIŠKO**

**LELUJA**







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Pomysł tak naprawdę narodził się sam. Monika i Wojtek twierdzą, iż większość tego, co się wydarzyło w ich życiu i co jest związane z działalnością agroturystyczną, to dzieło przypadku. W miejscowości Wielgolas właściciele siedliska mieszkają już od 9 lat. Początkowo była to ucieczka z miasta i wybór małego domku zamiast kawalerki w bloku. Chcieli, aby ówczesnie półroczna córka Hanka spędziła swoje dzieciństwo jak najbliżej natury, a oni sami mogli czerpać z niej jak najwięcej. Po 4 latach dokupili więcej ziemi, pojawiły się 2 pierwsze kozy, kury, zaczęli próbować sił w produkcji serów. W tym samym czasie remontowali 100-letnią, oryginalną i bardzo zniszczoną chatę kurpiowską. To w niej zamieszkali pierwsi goście, a gospodarze zaczęli dzielić się z innymi pięknem otaczającej natury. Nie mieli doświadczenia i wszystkich umiejętności związanych z życiem na wsi i obsługą zwierząt uczyli się. Z każdej nowej sytuacji czerpali moc wiedzy oraz pomimo kilku porażek, praca i sukcesy, które osiągnęli małymi kroczkami, bardzo cieszyli. Znaleźli swoje miejsce na ziemi i ogromnie radują ich fakt, że większość gości zakochuje się w tym miejscu i z przyjemnością uczestniczy w rodzinnym życiu na wsi.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Siedlisko Leluja to naprawdę sielskie i klimatyczne miejsce, doceniane nie tylko w konkursach, ale przede wszystkim przez turystów. Gospodarzy ogromnie cieszy fakt, że z wieloma gośćmi utrzymują kontakty prywatne, stają się częścią rodziny, często siedlisko odwiedzają już same dzieci, bez rodziców.

Wiele osób wspiera też działania Moniki i Wojtka, kibicuje im, dodając sił dobrym słowem. Wielu też pomaga, angażując się w prace gospodarskie, bo prawda jest taka, że doba to dla nich od kilku lat za mało.

Leluja to nie tylko agroturystyka, ale część życia. Filozofia gospodarzy jest taka, że goście, oprócz miejsca noclegowego i posiłków, dostają też w pakiecie siedliskową rodzinę, dobre i lepsze dni, zwierzęta i wszystko, co otacza gospodarstwo. Nie ukrywają tego, że w obejściu są myszy, że latają muchy i inne owady, a zza kredensu może wyjść pająk. Wiadomo, że jak pada to nie ma szans na czyste buty, bo wokół obejścia



tworzy się błoto i nie wszystko jest dopięte na ostatni guzik, tak jak w życiu. Za to miejsce jest prawdziwe i wyjątkowe w swojej autentyczności! Wieś prawdziwa, która stawia przed mieszkańcami wiele wyzwań i prowokuje nieoczekiwane sytuacje. Życie poza centrum urbanistycznym buduje przekonanie, że można żyć inaczej, w oderwaniu od cywilizacji, w spokoju, którego nie sposób doświadczyć w mieście. Leluja i jej gospodarze to najlepszy dowód, że taka egzystencja może być bardzo przyjemna, a ponadto daje tak potrzebny „reset” dla zmęczonej głowy.

## ULUBIONE MIEJSCA

Siedlisko położone jest na terenie Puszczy Białej, dookoła są więc pola, łąki i lasy. To zdecydowanie główny atut tego miejsca. Można całe dni spędzać w lesie, zbierając jagody lub grzyby, penetrując tereny bagienne w poszukiwaniu śladów bytowania bobrów. Puszcza bogata jest też w zwierzyńę, taką jak losie i jelenie. Można też spotkać dudka, bociana czarnego i bielika. Polecany jest spacer do Rezerwatu Wielgolas, gdzie można zobaczyć wiekowe sosny i bogatą szatę roślinną.

Z zabytków warto odwiedzić kościółek w Sokołowie, pojechać do Pułtusza, by przejść się po najdłuższym brukowanym rynku w Europie oraz wypić kawę w pułtuskim zamku. Dla osób lubiących aktywny wypoczynek idealna będzie wycieczka kajakowa po kanałach Pułtusza, zwanego Wenecją Mazowsza lub dłuższą trasą po Narwi. Dla osób wierzących i rozkochanych w tematyce sakralnej interesujący będzie też kościół w Sadykrzu, gdzie żywy jest kult św. Rocha i przechowywane są relikwie średnio-wiecznego pielgrzyma. W okolicznych lasach znajdują się małe kapliczki, które są pełne uroku i tajemniczości. Najbliższa okolica to idealne miejsce dla osób szukających ciszy i wytchnienia, lubiących obcować z naturą.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Siedlisko Leluja leży na terenie Kurpi Białych. Monika i Wojtek długo szukali nazwy nawiązującej do Kurpi, mało znanej krainy w Polsce. Okazało się, że Leluja oznacza wycinankę kurpiowską. Wprawdzie miano to przynależy do Kurpi Zielonych, czyli regionu położonego bliżej Ostrołki, jednak nie przeszkodziło to gospodarzom. I tak



powstała nazwa Siedlisko Leluja, a co za nią idzie – logotyp miejsca właśnie w formie wycinanki. W kurpiowskiej Puszczy Białej do dekoracji pisanek używano sitowia. Ten materiał należało zebrać już jesienią i przechowywać w odpowiednich warunkach. Do dekoracji wykorzystywano plastyczny rdzeń sitowia układany w kunstowne wzory – okręgi, spirale, fale. Przyklejano go na wydmszkach za pomocą kleju z mąki żytniej i wody. Pomiędzy sitowie dodawano również nitki czerwone, zielone i żółte. Część rezerwatu Wielgolas, występującego nieopodal siedliska, zwana jest smolarnią. Etymologia nazwy nawiązuje do pozyskiwania smoly z drzew iglastych w dawnych czasach; natomiast w rezerwacie na starych sosnach zachowały się do dnia dzisiejszego ślady po zbieraniu żywicy.

## CO, GDZIE, KIEDY

Każda pora roku w siedlisku rządzi się swoimi prawami, od których zależą aktywności i wydarzenia.

Wiosna – czas, w którym budzi się natura jest idealny do organizacji warsztatów serowarskich. Gospodarze chętnie dzielą się z gośćmi wiedzą i umiejętnościami. To czas kozich i owczych porodów oraz rozpoczęcie produkcji kozich serów po zimowym przestoju. Jest to też dobry moment do zbierania pierwszych ziół na przykład podbiału, idealnego na zimowe przeziębienia.

Lato – najbardziej intensywny czas w siedlisku, to czas pobytu gości indywidualnych, organizacji obozów letnich pod nazwą Dzikie Dzieci, podczas których czas jest spędzany bardzo aktywnie. Wypełniają go długie wędrówki, poznawanie okolicy, zdobywanie wiedzy o ptakach i roślinności, chodzenie po bagnach, przepawy linowe i... spanie pod gołym niebem.

Jesień – okres zbierania grzybów i wydawania „obiadów pod chmurką” dla gości jednodniowych, którzy chcą spędzić jedynie kilka godzin w siedlisku.

Zima – odpalana jest sauna, płoną zimowe ogniska w tipi, organizowane są kuligi, a morsy mogą się wykąpać w lodowatym stawie.

Warto też zawitać na imprezy odbywające się w pobliskim Pułtusku, wśród których do najciekawszych należą: Piknik z Husarią, upamiętniający zaangażowanie Mazowsza w Odsiecz Wiedeńską oraz zwycięzcę spod Wiednia – króla Jana III Sobieskiego,





Dni Patrona Miasta Pułtuska św. Mateusza czy Festiwal im. Krzysztofa Klenczona, który urodził się w tym mieście i jest jego honorowym obywatelem.

## CO PROONUJE SIEDLISKO LELUJA

Noclegi: w Chacie Kurpiowskiej zwanej Lelujową Chatą, w małym domku zwanym Kurnikiem lub w stodole. Niebanalnie noc spędzić można w Tipi i na Lelujowej Ambonie, znajdującej się w Leśnej Bazie Biwakowej.

Każdy z domków jest inny. Całoroczna Lelujowa Chata to 100-letnia chata kurpiowska z zachowanymi elementami konstrukcyjnymi i nawiązującym do nich wyposażeniem wewnątrz. Kurnik (który wziął nazwę od swej dawnej funkcji) to mały całoroczny domek dla jednej rodziny, z tarasem widokowym, ogrzewany kominkiem. W Stodole można spać albo na sianie, albo na antresoli. Mieści się w niej letnia kuchnia, jadalnia i to tu znajduje się wakacyjne kino. Jest to miejsce warsztatów, imprez i wspólnego spędzania czasu. Lelujowa Ambona znajduje się w Leśnej Bazie Biwakowej. To domek z kominkiem dla miłośników wygodnego biwakowania, ale bez prądu i wody. Korzystanie z drewnianej toalety przypomina wielu osobom wakacje na wsi u babci. Za to widok z domku jest bezcenny. To miejsce idealne na naturalne polowania z aparatem i lornetką w rękę, ponieważ znajduje się on przy samym lesie, około 500 metrów od centrum siedliska. Tu w 100 procentach doświadczyć można prawdziwej natury. W siedlisku stoją 3 tipi: jedno duże o średnicy 9 metrów, z paleniskiem w środku i dwa małe, liczące po 6 metrów średnicy. W dużym można spędzać miłe wieczory nawet zimową porą. Obok znajduje się wanna z paleniskiem, gdzie można zasnąć gorącej kąpeli pod chmurką oraz wiata kuchenna, służąca do wygodnego przygotowywania posiłków. To również idealne miejsce dla miłośników natury. Gospodarze serwują pełne wyżywienie przy wykorzystaniu jak największej ilości produktów własnych, takich jak sery, chleb na zakwasie, domowe przetwory, swojska wędlina, soki. Króluje tu klasyka i prostota kuchni domowej.

W siedlisku organizowane są warsztaty serwarskie. W ramach prowadzonej fundacji przyjmowane są grupy szkolne i przedszkolne na lekcje o wsi. W okresie wakacyjnym oferta obejmuje obozy letnie dla dzieci. W ramach dodatkowych atrakcji dostępne są: sauna, kąpielisko, łowienie ryb, jazda na rowerze, spacer, biegówki, morsowanie i dojenie kóz.



## GOSPODARZE

Monika, Wojtek, Hanka i Kuba to rodzina tworząca miejsce zwane Siedliskiem Leluja. Monika zajmuje się kuchnią, produkcją serów, w głowie ma wciąż nowe projekty i rozwiązania związane z wiejskim życiem. Nie znosi nudy, nicnierobienia. Uwielbia spać pod gołym niebem, proste rozwiązania, swobodę i naturalne podejście do życia. Lubi kuchenne eksperymenty, zna się na ziołach i przetwarza wszystkie możliwe dary natury. Czuje się dobrze w kontakcie z dziećmi, pokazując im świat natury i przekonując, że bariery, które są w głowie można pokonać, bo moc, która drzemie w nas samych w połączeniu z naturą czyni cuda.

Wojtek to gospodarz, złota rączka i siła spokoju. Odnajduje się doskonale w produkcji serów i we wszelkich pracach gospodarczych. Realizuje wszystkie pomysły Moniki ze stoickim spokojem. W wolnych chwilach oddaje się swojej pasji, jeździe na crossie. To on odpowiada za realizację projektów związanych z pozyskiwaniem środków finansowych. Wychodzi też na front w przypadku tak zwanego trudnego klienta.

Hanka i Kuba, dzieci gospodarzy, bardzo samodzielne, łatwo nawiązują kontakty z gośćmi i chętnie oprowadzają ich po siedlisku.

Hanka wrażliwa na piękno przyrody, Kuba ruchliwy 6-latek jest bardzo sprawny fizycznie. Rodzice, obserwując swe pociechy, cieszą się, że taką drogę życiową wybrali dla swej rodziny.

**Siedlisko Leluja**  
**Wieloglas 25, 07-215 Obryte**

+48 512 291 685  
 +48 798 185 188

siedliskoleluja@o2.pl

www.facebook.com/SiedliskoLeluja







# SIELANKA RACIAŹ







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Mikołaj, pomysłodawca prowadzenia gospodarstwa, całe życie wraz z małżonką mieszkał i pracował w Warszawie. W pewnym momencie, a było to już ponad 20 lat temu, postanowił przenieść się na wieś. Zawsze marzył o pracy w otoczeniu natury, jako młody chłopak chciał zostać leśnikiem, ale życie potoczyło się inaczej. Początki na wsi były trudne. Jeszcze jedną nogą w Warszawie, ograniczony zobowiązaniami zawodowymi, a głową już na wsi – kursował tak prawie codziennie, łącząc pasję z pracą w mieście. Gdy w końcu powstał kąt do zamieszkania i przeprowadzka stała się możliwa, kupił pierwsze dwa konie – Klarę i Dalię. To było spełnienie kolejnego marzenia. Dysponował jedynie wiedzą książkową, nigdy wcześniej nawet nie siedział na koniu. Zaczęli więc całą rodziną uczyć się jeździć konno. Po pewnym czasie powstała mała stajnia i dokupiono kolejne konie. Gdy syn Michał uzyskał uprawnienia instruktora jeździectwa, rodzina zaczęła organizować małe turnusy wakacyjne w siodle. Jednocześnie współpracowali z innymi instruktorami i szkołami jeździectwa. Na początku w wakacje dzieciaki przyjeżdżały tu pod namiot. Warunki pobytowe były surowe, ale atmosfera i zaangażowanie gospodarzy spowodowały, że grupy wracały co roku i z czasem grupa adeptów jeździectwa powiększała się. Po pewnym czasie powstał obiekt z kilkoma pokojami i świetlicą. I tak przez kolejne lata zaplecze rozwijało się, a wraz z nim powiększała się oferta dla wycieczek szkolnych i przedszkolnych z przyrodniczymi panelami edukacyjnymi i innymi atrakcjami. Pomimo rosnącej na rynku konkurencji, często oferującej dużo nowocześniejsze rozwiązania, obiekty czy atrakcje, pasjonatom z Sielanki udaje się powoli rozwijać gospodarstwo i czerpać z tej pracy dużo przyjemności i satysfakcji.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Sielankowymi gośćmi są głównie dzieci, z którymi właściciele są najmocniej związani. Od wielu lat miejsce odwiedzane jest przez maluchy, które przygodę z jeździectwem zaczynają często już od 7 roku życia, a kończą jako pełnoletni, wykwalifikowani jeźdźcy. I nawet później, gdy „wyrosną” już z dziecięcych turnusów wakacyjnych często odwiedzają Sielankę, pytają o organizację wieczorów panieńskich i kawalerskich.



Jeśli taki maluch, dla którego często jest to pierwszy wyjazd bez rodziców, przełamie tęsknotę za domem i po kilku dniach turnusu zapomina w ferworze zajęć nawet zadzwonić do rodziców – to dla gospodarzy największa radość i sukces. Wtedy wiedzą, że dziecko czuje się dobrze i bezpiecznie, a w kolejnych latach zapewne wróci tu w wakacje.

Dzieci przyjeżdżają na wypoczynek z różnymi preferencjami żywieniowymi. Alicja, żona Mikołaja, która zajmuje się kuchnią, nie odpuszcza jednak i zanim ktoś powie, że czegoś nie lubi, musi chociaż spróbować zupy, surówki czy twarożku. Bardzo często kończy się to na zupełnie nowych, smakowitych odkryciach. W kolejnych latach „niejadki” od pierwszego dnia pobytu pytają o sielankowe specjały, na przykład podczas kuchni survivalowej przy ognisku, gdzie królują dania z chwastów. No i tak właśnie gospodarze odkrywają przed dziećmi nowe smaki.

Najgorsza kara od instruktorki za złe zachowanie to... jeżdżenie na Kasztanie na oklep. Kasztan ma bardzo wybijający chód i w ćwiczeniach na oklep jest po prostu niewygodny. Ale dzieciaki mają zawsze możliwość przejażdżki na każdym z koni. Podczas wakacji zaprzyjaźniają się z czterokopytnymi towarzyszami i wybierają swoich ulubieńców. Przywożą dla nich specjalne końskie „smaczki” i zawsze w pierwszej kolejności po przyjeździe biegną do stajni z poczęstunkiem.

Najtrudniejszy dla małych gości jest zawsze koniec wakacji i rozstania z Sielanką. A dla Mikołaja i pozostałych prowadzących najmiłsze pożegnania takie jak te, gdy mama jednej z uczestniczek powiedziała: „Córka dzwoniła do mnie wczoraj i powiedziała, żebym po nią przyjechała..., ale dopiero w październiku”.

## ULUBIONE MIEJSCA

Sielanka jest położona wśród pięknych pól, łąk i lasów, w otulinie Zespołu Przyrodniczo-Krajobrazowego Pólka-Raciąż. Jest to jedna z największych ostoi ptactwa na Mazowszu, nazywana przez miłośników przyrody małą Biebrzą. To świetne miejsce dla amatorów obserwacji ptaków.

Niedaleko od Sielanki, w Sierpcu znajduje się Muzeum Wsi Mazowieckiej – skansen prezentujący historię wsi mazowieckiej przełomu XIX i XX wieku, w którym latem odbywają się liczne warsztaty, spotkania i festyny.



Najbliższym dużym miastem jest Płońsk, którego jedną z atrakcji jest Dworek Weyherów, gdzie mieszkał młody Henryk Sienkiewicz. Dzięki temu powstał Szlak Sienkiewiczowski, który prowadzi przez miejsca związane z pisarzem.

W okolicy jest też dużo zespołów dworskich, między innymi Bogustawice, Ćwiklin, Skarżyn.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Mikołaj – założyciel Sielanki jest miłośnikiem zwierząt. Kiedyś będąc na targu dowiedział się, że jeden z handlarzy chce sprzedać konia na ubój do rzeźni. A ponieważ Mikołaj kocha konie, postanowił odkupić klacz Nataszę i przygarnąć do Sielanki. Okazało się jednak, że miał przy sobie tylko niewielką sumę pieniędzy. Życie konia zawisło na włosku. Mikołaj jednak nie dał za wygraną i tak długo targował się z handlarzem, aż ten zgodził się sprzedać mu biednego konia na raty. Od tamtej pory uratowana Natasza stała się jednym z najważniejszych przyjaciół Sielanki. Dzielnie uczestniczy w nauce jazdy oraz jako jedyny sielankowy koń potrafi ciągnąć wóz i sanie.

W Sielance przy pogłębianiu jednego z licznych oczek wodnych znaleziono bursztyny. Ziemia z pogłębianego zbiornika była rozrzucona na łące i po każdym deszczu cała rodzina chodziła szukać bursztynów. Dzięki temu znalezisku staw nazwano Bursztynkiem.

Na bogatym pod względem ornitologicznym terenie można podglądać licznie występujące dudki, sójki, dzięcioły, przylatujące wiosną gęsi gęgawy oraz czaple białe i orły bieliki.

## CO, GDZIE, KIEDY

W Raciążu hucznie obchodzi się dożynki, a w wakacje odbywa się tu Jarmark Raciążski, gdzie można kupić wyroby rękodzielnicze, obserwować prezentacje starych zawodów, konkursy, pokazy oraz posłuchać koncertów zespołów ludowych.

W czerwcu w Poświętnym koło Płońska odbywają się Targi Rolnicze. To ogromne wydarzenie, na którym nie brakuje wielkich maszyn rolniczych, ale również bydła czy świń. Są pokazy koni z różnych hodowli. Wystawiają się rękodzielnicy oraz szkółki





z roślinami. Jesienią odbywa się impreza „Od pola do stołu” z konkursami kulinarnymi, koncertami zespołów ludowych i jarmarkiem, gdzie można nabyć lokalne specjały: wiejskie sery, mięsowa, piwo i miody.

## CO PROONUJE SIELANKA

Sielanka ma przede wszystkim ofertę dla grup zorganizowanych. Część noclegowa obiektu składa z 5 wieloosobowych pokoi z łazienkami i 3 świetlic, co pozwala przyjąć grupy 30-osobowe. Na terenie znajduje się stajnia, padoki i kryta ujeżdżalnia, na której można prowadzić naukę jazdy podczas złej pogody. Cały teren liczy 13 ha i położony jest z dala od innych zabudowań i dróg. To gwarantuje gościom bezpieczeństwo oraz zapewnia zaciszne i ustronne miejsce do odpoczynku. Znajdują się tu liczne stawy, łąki, pola i las.

Do dyspozycji jest również boisko do siatkówki plażowej, sauna, grillowisko, miejsce na ognisko, a w świetlicy stół do ping-ponga, piłkarzyki i projektor, nagłośnienie i oświetlenie imprezowe. W weekendy odbywa się tu nauka jazdy konnej, a w wakacje oraz zimą turnusy jeździeckie. Dla młodszych dzieci prowadzone są również turnusy przyrodnicze.

Dla szkół i przedszkoli organizowane są jedno- i kilkudniowe wycieczki. Oprócz aktywnego wypoczynku stale poszerzana jest oferta paneli edukacyjnych. Dzieci w każdym wieku mogą skorzystać z zajęć tematycznych, takich jak: Przyroda to przygoda, Ceramika, Aromaty i mydélka, Konie i My, Ziołowy zakątek, Dzika kuchnia, Słodkie chwasty i inne.

Sielanka należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych. Odbywają się tutaj także szkolne spotkania mikołajkowe czy świąteczne, kuligi i przejażdżki wozem.

W obiekcie organizowane są również imprezy i spotkania rodzinne, w tym: komunie, przyjęcia urodzinowe i rocznicowe, nieduże przyjęcia weselne. Dla firm możliwe są szkolenia i spotkania integracyjne. Dorośli takie imprezy mogą wzbogacić o konkurs strzelania z wiatrówki lub łuków czy przejażdżki tramwajem konnym. Dużym atutem jest tutejszy teren, na którym goście czują się swobodnie i mogą spędzić czas w miłej i nieskrępowanej atmosferze.



Wszystkie posiłki pochodzą z sielankowej domowej kuchni. Produkty do ich przygotowywania są zawsze świeże i w większości pochodzą bezpośrednio od okolicznych rolników i gospodarzy. Ekologiczne warzywa najczęściej są z tutejszego ogródka, co zapewnia jakość i świeżość. W Sielance można też skosztować wyrobów z dziczyzny, a specjalnością kuchni są rzadko spotykane na stołach policzki wieprzowe oraz pyszna karkówka, zawieszisty żur, pieczone na miejscu chleb i pasztet według autorskiego przepisu z własnoręcznie robionymi powidłami i jeszcze wiele innych przysmaków, których trzeba koniecznie spróbować!

Okazjonalnie w Sielance odbywają się takie wydarzenia jak: ptakoliczenie, Hubertus, warsztaty kosmetyków naturalnych, warsztaty ziołowe czy spotkania z dziką kuchnią.

## GOSPODARZE

Ekipa Sielanki to zgrany rodzinny zespół.

Alicja i Mikołaj Adamczyk – pasjonaci i sielankowi organizatorzy. Mikołaj to człowiek od zadań specjalnych, a Alicja to gospodyni potrafiąca wyczarować znakomite smakołyki i pyszności.

Marta i Rafał Łach – córka i zięć niedawno odkryli uroki wsi i porzucili dla niej Warszawę. Marta oprócz marketingu i organizacji wycieczek prowadzi zajęcia zielarskie, kosmetyczne i przyrodnicze. Rafał gościnnie daje wsparcie w razie potrzeby.

Małgosia i Michał Adamczyk, czyli synowa i syn razem stworzyli cykl zajęć „Przyroda to przygoda”. Michał, zapalony ornitolog hobbysta prowadzi zajęcia przyrodnicze, a Małgosia – warsztaty ceramiczne.

### **Gospodarstwo Agroturystyczne „Sielanka-Raciaź” Pólka-Raciaź 80, 09-140 Raciaź**

+48 501 204 915,  
+48 601 611 513

sielankaraciaz@gmail.com

www.sielanka.com.pl  
www.facebook.com/sielankaraciaz/





# STADNINA KONI W NOWEJ WSI







## POMYŚL NA ŻYCIE NA WSI

Stadnina Koni w Nowej Wsi rozpoczęła swoją historię 20 lat temu, kiedy przyszły na świat dwie córki Anety Rybarczyk. Mając małe dzieci i mieszkając w Warszawie rodzina odwiedzała wioskę Anety, aby zaczerpnąć świeżego powietrza oraz zaznać ciszy i spokoju. Z czasem dzieci nie mogły doczekać się weekendowych wyjazdów i wszyscy zaczęli poważnie myśleć o przeprowadzce na wieś. Rodzice przekazali Anecie 3 hektary ziemi, na których wraz z najbliższymi zaczęła realizować swoje plany. Na początku wybudowali stajnię i kupili dwa konie. Widząc, jakie ukojenie przynosił dzieciom kontakt ze zwierzętami, postanowili iść dalej w tym kierunku. Hektar po hektarze kupowali kolejne kawałki ziemi, aby powiększyć teren stadniny, przybywało też koni. Duże zainteresowanie gości z okolic skłoniło do decyzji, aby stworzyć „coś więcej”, czyli minizoo i agroturystykę, prowadzoną do dziś. Ogromnym sukcesem jest stale rosnąca liczba turystów oraz nagrody, przyznawane między innymi za promocję zdrowego i ekologicznego stylu życia. W dalszych planach jest rozbudowa stajni, uruchomienie zadanych padoków do treningów w czasie niepogody oraz zwiększenie liczby miejsc noclegowych dla turystów.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Stadnina cieszy się zaufaniem bardzo dużej grupy gości, powracających co roku do miejsca, które nazywają „swojskim i domowym”, gdzie czują się jak u siebie. Gospodarze wraz z przyjezdnymi biesiadują przy ognisku, wspólnie smakując domowe nalewki.

Jedna z historii związana jest z pewną czteroosobową rodziną, mieszkającą na co dzień w Anglii. Stanowią ją rodzice, niepełnosprawny syn i młodsza córka. Po raz pierwszy przyjechali do stadniny około 6 lat temu wraz ze swoimi znajomymi. Od tamtej pory spędzają w tym miejscu każde wakacje. Mała 3-letnia córka bardzo kocha konie i zaraziła swoją pasją całą rodzinę. Przez te lata wszyscy nauczyli się doskonale jeździć. Nawet niepełnosprawny brat odnalazł swe miejsce na koniu i bardzo polubił zajęcia hipoterapeutyczne – to jego hobby i świetna rehabilitacja. Niesamowita czwórka tak bardzo zżyła się z gospodarzami i pokochała okolice, że



postanowili kupić działkę sąsiadującą ze stadniną i wkrótce wracają na stałe do Polski.

Kolejna piękna historia związana ze stadniną jest historią miłosną. Pewnego razu przyjechali młodzi zakochani ludzie. To miał być zwykły, szybki urlop, służący wyciszeniu i odstresowaniu. Mężczyzna uprzedził gospodarzy, że szykuje niespodziankę dla swojej ukochanej i poprosił, aby przygotować mu białego konia oraz kolację z winem. Nie trzeba się długo domyślać, jaki był finał tej historii. To były wymarzone zaręczyny! Niemal każda kobieta czeka na księcia z bajki, który zabierze ją na białym rumaku ku niesamowitej przygodzie. Tym razem bajka stała się rzeczywistością. Mężczyzna wjechał na białym wierzchowcu, przystrojonym w czerwone dodatki, z bukietem róż i ukrytym pierścieniem. Od tej pory małżeństwo odwiedza stadninę w każdą rocznicę zaręczyn.

## ULUBIONE MIEJSCA

W okolicach stadniny jest wiele ciekawych miejsc, związanych z historią i naturą. Warto zobaczyć pałac Ossolińskich w Sterdyni, wybudowany w końcu XVII w., w którym do II wojny światowej mieszkali Krasińscy. Po wojnie była tam szkoła, a następnie dom Związku Kompozytorów Polskich. Potem budynek stał długo opustoszały. Na szczęście po remoncie przeprowadzonym przez nowego właściciela pałac odzyskał świetność i funkcjonuje jako hotel, restauracja i miejsce konferencji. Muzeum Wielkiego Gościńca Litewskiego w Sokołowie Podlaskim to placówka edukacyjno-historyczno-kulturalna, która pozwala na poznanie dziedzictwa tych ziem. Można tam poznać historię szlaku, poszczególnych miejscowości, przez które przebiegał oraz najważniejsze postaci z nim związane. Interesujące stanowiska multimedialne prezentują między innymi jak wyglądał strój podlaski i kuchnia tego regionu. Największym zainteresowaniem cieszy się postać podróżnika z XVII w. Georga Forstera, który jadąc gościńcem do Wilna zatrzymał się w tym mieście.

Szlak Unitów Sokołowskich zaczyna się w Sokołowie Podlaskim w miejscu, gdzie dawniej stała cerkiew. Droga prowadzi do miejscowości, w których zachowały się inne piękne świątynie unickie: Rogów, Szkopy, Sawice, Gródek, Seroczyn, Grodzisk. Podróż kończy się na sokołowskim cmentarzu przy grobie ks. Leona Zatkalika, ostatniego unickiego duchownego.



Bazylika Mniejsza pw. Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny w Węgrowie to niezwykle cenny zabytek i najstarszy budynek w mieście. Pierwsza wzmianka o drewnianym kościele pochodzi z 1414 roku. Wewnątrz znajduje się unikalny zespół fresków pędzla Michała Anioła Palloniego, niesamowity obraz „Taniec Śmierci” z XVII w., a w zakrystii – owiane legendą lustro słynnego maga Twardowskiego

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

W latach 30-tych wieku tereny, na których położona jest stadnina i drewniany dworek, były w rękach rodu Kuszelów. Po śmierci właścicieli przejął je Żyd Siuler, który rozprzedał ziemię okolicznym rolnikom, a drewniany dworek w 1944 roku przekształcono w szkołę, która funkcjonowała do 1976 roku. Potem przez kilkanaście lat stała opuszczona i służyła jako szkolne magazyny. W latach 90-tych XX wieku budynek zakupili obecni właściciele. Do chwili obecnej wciąż natrafiają na cegły i kamienie ze starych zabudowań dworskich przy stawianiu nowych budynków.

Inną ciekawostką jest odnalezienie obrazu słynnego malarza El Greco na plebanii parafii w Kosowie Lackim, mieszczącym się 5 kilometrów od Nowej Wsi. Obraz Ekstaza Św. Franciszka wisiał w Kosowie około 40 lat. Był podarunkiem imieninowym dla proboszcza Franciszka Dąbrowskiego. W 1964 roku został odkryty i rozpoznany przez dwie badaczki z Instytutu PAN. Obecnie obraz znajduje się w Muzeum Diecezjalnym w Siedlcach.

## CO, GDZIE, KIEDY

W gospodarstwie co roku odbywają się różne wydarzenia. W maju sezon jeździecki inauguruje piknik. To impreza otwarta dla wszystkich, dzieci są oprowadzane na koniach, można skorzystać z przejażdżki wozem po okolicy oraz skosztować swojskiego jedzenia, jak bigos i grochówka z kuchni polowej czy napić się piwa jałowcowego. Kolejne wydarzenie to piknik ekologiczny „Otwarte wrota” organizowany w sierpniu. W tym dniu okoliczni gospodarze wystawiają się z produktami ekologicznymi i tradycyjnymi oraz rękodziełem. W programie imprezy są przejażdżki wozem oraz





na koniu w siodle, tradycyjne wyrabianie masła, odwirowywanie śmietany, a także ognisko i możliwość skosztowania potraw kuchni polowej.

Pod koniec września przychodzi czas na Hubertusa, czyli święto koni i jeźdźców. Tego dnia odbywają się pokazy i konkursy jeździeckie – sprawnościowe dla początkujących, a dla bardziej zaawansowanych skoki przez przeszkody, wybory miss amazońek, gdzie dziewczynki prezentują się w kolorowych sukniach w siodle oraz główna atrakcja programu, czyli bezkrwawa pogoń za lisem.

## CO PROPONUJE STADNINA KONI W NOWEJ WSI

W ofercie jest szkółka jeździecka, w której można zarówno rozpocząć przygodę w siodle, jak i doskonalić umiejętności. Oprócz koni w gospodarstwie są również inne zwierzęta: osiołek, owieczki, kozy, króliki, bażanty, kury, kaczkę, psy i koty, które bardzo cieszą najmłodszych odwiedzających. Dzieci mogą karmić milusińskich w czasie, gdy starsze rodzeństwo lub rodzice jeżdżą konno. Stadnina ma przygotowaną bazę noclegową w postaci w pełni wyposażonych domków holenderskich z werandami oraz na polu namiotowym. Na terenie można też korzystać z placu zabaw dla dzieci, basenu, trampoliny, a na starszych czeka staw, gdzie można zarzucić wędkę.

W samym centrum stadniny jest karczma, w której organizowane są imprezy, takie jak komunie, chrzciny, urodziny, małe wesela oraz firmowe imprezy integracyjne. Wnętrze karczmy wyposażone zostało w stare, często zapomniane już narzędzia i urządzenia, które były wykorzystane dawniej w gospodarstwach domowych na wsi. Drewniana karczma w starym stylu tworzy i trzaskający ogniem kominek tworzą wspaniały klimat, wspaniały klimat, który goście chętnie wspominają.

Dla dzieci ze szkół i przedszkoli organizowane są jednodniowe wycieczki, a w okresie wakacyjnym półkolonie, gdzie najmłodszy mają czas wypełniony gramy, zabawami oraz różnymi zajęciami.

Mocną stroną tutejszej gospody są dania regionalne, takie jak blaszka, pierogi, żurek na zakwasie, bigos, słonina wędzona i swojski smalczyk. Większość tutejszych produktów spożywczych ma certyfikat ekologiczny. Bardzo często organizowane są warsztaty z wyrabiania masła, mielenia zboża w żarniaku, oddzielania śmietany od mleka na centerfudze czy kisenia kapusty i robienia pierogów.



Stadnina znajduje się w malowniczym miejscu o powierzchni ponad 32 hektarów. Dzięki temu można tu skorzystać z konnych wyjazdów w teren. To niezapomniane chwile, kiedy jazdę konną można połączyć z bliskością natury. Idealny sposób na wyćwiczenie i odstresowanie. Dla osób chcących uczyć się systematycznie jazdy konnej dostępne są karnety ze zniżką. Można też wykupić voucher na lekcje jazdy konnej, doskonały jako prezent, przejażdżkę wozem taborowym, bryczką, degustację nalewek, nocleg lub inne atrakcyjne propozycje do ustalenia indywidualnie.

## GOSPODARZE

Nad sprawnym działaniem stadniny czuwa 3-osobowy, rodzinny zespół – mama Aneta i dwie córki Paula i Klaudia. Każda ma przydzielone zadania, które realizuje w gospodarstwie.

Mama Aneta zarządza częścią kulinarną, organizacją imprez okolicznościowych oraz noclegami. Paula i Klaudia zajmują się pracą przy zwierzętach. Prowadzą jazdy konne, pracują z dziećmi oraz zajmują się marketingiem w mediach społecznościowych. Zespół łączy pasja i miłość do natury.

Aneta jest oazą spokoju, zawsze daje radę w trudnych sytuacjach, pomaga innym i podejmuje najtrudniejsze decyzje. Jest osobą ambitną, optymistyczną, zawsze służy dobrą radą i wsparciem. Klaudię cechuje zorganizowanie, lubi mieć wszystko poukładane. Zawsze z dużym wyprzedzeniem planuje zajęcia na kolejne dni. Natomiast Paula to dziewczyna energiczna i spontaniczna. Ma wiele pomysłów, ale czasami brak jej motywacji, aby je zrealizować.

**Stadnina Koni w Nowej Wsi**  
**Nowa Wieś 58C, 08-330 Kosów Lacki**

☎ +48 660 725 481

✉ anetarybarczyk1@wp.pl

🌐 [www.stadninamazowsze.pl](http://www.stadninamazowsze.pl)  
[www.facebook.com/stadnina-koni-w-nowej-wsi-kosow-skiej-494363774080078](https://www.facebook.com/stadnina-koni-w-nowej-wsi-kosow-skiej-494363774080078)





U ANI







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Gospodarstwo Agroturystyczne „U Ani” powstało 12 lat temu. Pomysł dojrzewał długo, zrodził się w latach 80-tych ubiegłego stulecia, a inspiracją był duży dom, w którym Ania z bratem zostali jako jedyni z siedmiorga rodzeństwa. Początkowo Ania prowadziła w domu sklep, potem przyjęła pierwszych gości na kwatery. Kontakty z pierwszą letniczką przetrwały 30 lat. Wówczas gospodarstwo nie było jeszcze gotowe, aby prowadzić działalność agroturystyczną. Na przeszkodzie stały: ciągła modernizacja gospodarstwa, jego rozbudowa i remonty, zakup sprzętów, opieka nad synem, prowadzenie sklepu oraz pomoc osobom uzależnionym, która była i jest pasją Ani.

W nowym stuleciu pomysł prowadzenia agroturystyki dojrzewał coraz bardziej. W 2006 r. Ania złożyła wniosek na „Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej” i otrzymała dofinansowanie. W sierpniu 2008 r. do gospodarstwa przyjechali pierwsi goście, a w 2009 obiekt otrzymał I nagrodę w konkursie „Piękna Zagroda Wiejska” w powiecie garwolińskim.

Ania nieustannie poszerza swoją wiedzę i rozwija agroturystykę, korzystając z różnych źródeł finansowania. Miarą sukcesu jest fakt, iż od 2014 r. Ania jest już trzecią kadencją prezesem Zarządu Mazowiecko-Podlaskiego Stowarzyszenia Agroturystycznego.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Wielu gości agroturystyki „U Ani” powraca co roku, nawet przez kilka kolejnych lat. Pytani, co ich przyciąga w to miejsce odpowiadają, że przede wszystkim „prawdziwa wieś”, jaką mogą tu znaleźć. A najbardziej ten aspekt podoba się dzieciom. Dzieciaki same garną się do pomocy przy prostych pracach gospodarskich – pomagają przy wypasie kóz i krów, codziennie chcą wybierać jajka z kurnika, dużym przeżyciem dla nich są próby ręcznego dojenia kóz i krów, bo okazuje się, że mleko wcale nie jest wyłącznie z kartonika... A absolutnym hitem jest czyszczenie sierści, rozczesywanie grzyw i potem jazda wierzchem na kucyku. To lubią najbardziej.

Goście wpisują się do książki pamiątkowej. Można by przytoczyć wiele wpisów, ale jeden z nich przykuwa szczególnie uwagę, bo świadczy o tym, że agroturystyka jako forma wypoczynku na wsi to nie tylko łóżko, pokój, domek i dobre jedzenie w wiejskich



okolicznościach przyrody, ale również, jeśli nie przede wszystkim, osoba gospodyni. Świadczy o tym z pewnością taki wpis: „Ten Dom ma Duszę, a jego duszą jest Ania pełna dobroci i miłości...”.

Wiktuały i codzienne dania robione przez Anię często mają zbawienny, zdrowotny wpływ na gości. Wynika to z tego, że robione są z naturalnych produktów pochodzących z gospodarstwa, wyhodowanych bez pestycydów oraz zrobionych bez konserwantów. Dzieci przepadają za świeżymi twarogami i serami z mleka koziego i krowiego. A nawet największe niejadki nie oprą się smakowi świeżych placuszków z cukinii i innych robionych przez Anię. Rodzice i dziadkowie są zaskoczeni i zachwyceni apetytem milusińskich i nie mogą się pochwalić tutejszej kuchni Ani. Był też taki przypadek, że jedna z pań korzystających z pobytu u Ani miała olbrzymie problemy ze zdrowiem spowodowane najprawdopodobniej zatruciem organizmu chemią spożywczą i pestycydami. Tutaj zaczęła ostrożnie jeść miejscowe, zdrowe produkty, których nie spożywała od dwóch lat. Po niedługim czasie okazało się, że problemy, jakie miała ustępują i wraca do zdrowia. Sama ujęła to w słowach, że „ani pobyt w szpitalu, ani wizyty u dwunastu lekarzy nic mi nie pomogły, ale Ania mi pomogła”.

Kiedy dzieci wielokrotnych gości zostały zapytane, co chcą dostać w prezencie na Dzień Dziecka. Ku konsternacji rodziny dzieci odpowiedziały, że nic. Ale jak to? – pytali rodzice. Bo chcemy z okazji naszego święta pojechać do Mambo i Leona, to będzie dla nas najlepszy prezent – odpowiedziały dzieci. Wyjaśnienie dla wszystkich – Mambo i Leon to kucyki mieszkające w gospodarstwie Ani.

## ULUBIONE MIEJSCA

Maciejowice to historyczna miejscowość, malowniczo położona nad Wisłą, niedaleko Kozienic, Dębłina i Garwolina. Maciejowice słyną z faktu, że w ich okolicy, w dniu 10 października 1794 roku miała miejsce ostatnia bitwa Tadeusza Kościuszki podczas insurekcji kościuszkowskiej. To tutaj, pod pałacem w Podzamczu opatrywano jego rany. Co ciekawe, Kościuszko z chłopami na regularne wojsko ruszył z kosami postawionymi na sztorc, które do dziś są symbolem wioski i widnieją tu jako wymowny pomnik. Warto tu zobaczyć: prostokątny rynek, z którego czterech rogów wybiegają po dwie ulice, zgodnie ze średniowiecznym układem urbanistycznym, klasycystyczny ratusz,



w którym mieści się jedyne w Polsce Muzeum im. Tadeusza Kościuszki, neogotycki Kościół Wniebowzięcia NMP, budowla z lat 1772-80 fundacji Ignacego Potockiego, na tyłach której znajduje się grobowiec Zamoyskich z 1908 roku, pomnik poświęcony Tadeuszowi Kościuszce w parku, pomnik Kosynierów.

W Kochowie znajduje się cmentarzysko z okresu kultury łużyckiej, w Oronnem – dąb Kościuszki, w Antoniówce Świerzowskiej jest przeprawa promowa, gdzie samo przepłynięcie Wisły jest już atrakcją, a w Krępie kopiec Kościuszki.

Rodziny z dziećmi powinny wybrać się do niedległej Farmy Iluzji w Trojanowie, a miłośnicy literatury do Muzeum Sienkiewicza w Woli Okrzejskiej. Przekraczając granice województwa można zwiedzić Muzeum Sił Powietrznych w Dęblinie, pojechać do Puław, Kazimierza Dolnego, Janowca oraz Magicznych Ogródów w Trzciankach. Wszędzie blisko, wszędzie ciekawie.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Ania jest pasjonatką robienia przetworów z dostępnych w gospodarstwie i okolicy owoców, warzyw, ziół i mleka. Czy wiecie, że czarny bez, który wykorzystuje m.in. nie tylko zwalczy gorączkę i złagodzi kaszel, ale dodatkowo dzięki dużej ilości witamin i soli mineralnych wzmocni organizm, który szybciej upora się z infekcją. Korzystnie też wpływa na bardzo wiele dolegliwości.

Z kolei mniszek lekarski lub mniszek pospolity to powszechnie występujący chwast, który od dawna znany jest w medycynie ludowej i wykorzystywany do zapobiegania różnym dolegliwościom. Doskonale nadaje się na syrop lub miód, sałatki, herbatki, a nawet smaczna jest kawa z korzenia mniszka. Mniszek wykazuje szereg cennych dla naszego zdrowia właściwości, dlatego warto znać możliwości tej z pozoru skromnej rośliny. Mniszek działa przeciwcukrzycowo, moczopędnie, pomaga w dolegliwościach skórnych, żołądkowych, poprawia odporność, a jego zwolennicy dowodzą nawet działania przeciwnowotworowego.





## CO GDZIE KIEDY

W okolicach odbywa się wiele różnorodnych imprez, szczególnie w okresie wakacji letnich:

- Powiślaki w Maciejowicach to przegląd okolicznych kapel – w 2-gą sobotę czerwca.
- Odpust parafialny WNMP w Maciejowicach – 15 sierpnia.
- Festiwal Tradycji Powiśla Maciejowickiego, gdzie turyści mogą skosztować wyrobów ze stoisk z jadłem regionalnym oraz uczestniczyć w atrakcyjnych pokazach tradycji ludowej – w 2-gą niedzielę września.
- Obchody Bitwy Kościuszkowskiej obejmujące Sympozjum Kościuszkowskie, Rajd Kościuszkowski, koncerty i inne atrakcje – ok. 10 października.

## CO PROONUJE AGROTURYSTYKA U ANI

Gospodarstwo położone jest w Kawęczynie, 80 km od Warszawy i jest rzadko obecnie spotykanym, typowym gospodarstwem agroturystycznym, ponieważ podstawową jego działalnością jest produkcja rolnicza. Od kilku pokoleń gospodarstwo specjalizuje się w hodowli krów. Są też świny, kozy, króliki, kucyki, kury, pieski i kotki.

Oferta agroturystyczna obejmuje usługi noclegowe dla 7-10 osób. Do dyspozycji jest pokój wypoczynkowy z biblioteczką, TV i balkonem, WiFi, pokój pamiętek, kuchnia. Na terenie gospodarstwa znajduje się ogród z oczkiem wodnym, placem zabaw dla dzieci, basen, altana, parking, rowery, piłki, stół do ping-ponga.

Istnieje możliwość zamówienia wyżywienia. Gospodarstwo promuje żywność naturalną i jak w najmniejszym stopniu przetworzoną. Część produktów pochodzi z własnego, dużego warzywnika, z którego mogą korzystać również goście.

W gospodarstwie „U Ani” można wziąć udział w codziennym wiejskim życiu, nauczyć się wyrobu serów zagrodowych z mleka krowiego i koziego, uczestniczyć w robieniu wszelkiego rodzaju przetworów z dostępnych owoców, warzyw i ziół, rozpoznawania ich. Można brać udział w pracach gospodarskich takich jak: suszenie siana, zwożenie słomy, karmienie zwierząt, można spróbować dojenia kóz i krów, wypasania bydła. W trakcie pobytu goście mogą korzystać z różnych form aktywnego wypoczynku, wycieczek pieszych, rowerowych, przejażdżek bryczką, gier na powietrzu. Gospodarstwo zadowoli każdego, kto



kocha spokojną, cichą wieś, spotkania z naturą i zwierzętami, a także smaczną, domową kuchnię. W sezonie jesiennym jest idealnym miejscem dla grzybiarzy.

Położenie gospodarstwa sprawia, że jest ono świetną bazą wypadową do wielu atrakcyjnych turystycznie miejsc, a gospodarze pomagają w planowaniu wycieczek.

Agroturystyka „U Ani” jest miejscem przyjaznym osobom niepełnosprawnym oraz posiada rekomendację Polskiej Federacji Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” – kategorię „jedno słoneczko”.

## GOSPODARZE

Anna Goliszewska z bratem dwojga imion Janem Józefem i Krzysiem (nieformalnym członkiem rodziny) prowadzi rodzinne, typowe gospodarstwo rolne od wielu pokoleń, a gospodarstwo agroturystyczne od 12 lat. Tu się urodziła i tu dorastała. Lubi wieś, dlatego ukończyła SGGW w Warszawie.

W gospodarstwie stwarza rodzinną atmosferę, kierując się zasadą „Gość w dom, Bóg w dom”. To sprawia, że goście chętnie wracają. Lubi poznawać nowych ludzi oraz kultywować tradycje regionu. Jej pasją jest przetwórstwo owoców, warzyw, ziół i mleka, co potwierdzają liczne nagrody w konkursach kulinarnych, odznaczenie Ministra Rolnictwa oraz członkostwo w Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne.

W głębi duszy Ania jest społecznikiem, prezesem Mazowiecko-Podlaskiego Stowarzyszenia Agroturystycznego, sołtysem, przewodniczącą Koła Gospodyń Wiejskich. Jej marzeniem jest przygotowanie zagrody edukacyjnej, której celem będzie możliwość doświadczania życia na wsi i wszystkiego co się z tym wiąże.

**Gospodarstwo Agroturystyczne „U Ani”, Anna Goliszewska  
Kawęczyn 39, 08-480 Maciejowice**

☎ +48 506 257 260, +48 25 682 59 36

✉ agrokaweczyn@wp.pl

🌐 [www.agrokaweczyn.com](http://www.agrokaweczyn.com)  
[www.facebook.com/agroturystykakaweczyn/](https://www.facebook.com/agroturystykakaweczyn/)



# U BURSZTYNA







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Mąż Laury – Zdzisław jest rdzennym Kurpiem, tak zwanym pniokiem, zafascynowanym historią swego regionu, folklorem i lokalną małą ojczyzną. W 2001 roku, gdy para się poznała i pobrała, wspólnie postanowili zamieszkać w jego rodzinnej wsi w Wachu, niedaleko Kadzidla. Piękna okolica i stare gospodarstwo odziedziczone po teściach oczarowały Laurę, dziewczynę z miasta, ze wsią obeznaną tylko z obrazków i filmów, która poczuła jednak, że to jej miejsce na ziemi. Nie odstraszył jej ani brak ciepłej wody w kranie, ani palenie w piecu i gotowanie na płycie kuchennej, czy też 3-kilometrowa wędrownka do najbliższego sklepu i inne wiejskie „atrakcje”. Udręką były za to codzienne kilkugodzinne dojazdy do pracy. Postanowili więc ją porzucić i żyć ze sprzedaży własnego rękodzieła.

Oboje są twórcami ludowymi – Zdzisław tworzy z bursztynu, Laura zajmuje się koronkami i plastyką obrzędową. Zaczęli też przyjmować gości chcących poznać tajniki tych zawodów. Pomysł okazał się trafiony, zgłaszało się coraz więcej osób, więc postanowili zarejestrować gospodarstwo agroturystyczne. Rozszerzyli ofertę o kuchnię regionalną, wspólne wyprawy w ciekawe miejsca, opowieści o historii regionu i zaczęli ratować resztki kurpiowskiego dziedzictwa.

Ta potrzeba zachowania tradycji przerodziła się w kolejny pomysł – stworzenie w 2009 roku Muzeum Kurpiowskiego w Wachu. Po latach pracy i trudu muzeum stało się wizytówką całej Kurpiowszczyzny. A dla nich obojga miejscem spotkań z ciekawymi ludźmi, realizacją pasji i cudownym sposobem na życie.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Laura pamięta przyjazd pierwszych turystów, którzy wybrali nocleg z wyżywieniem oraz naukę robienia koronki frywolitkowej. Było to starsze małżeństwo, któremu nic nie przeszkadzało – nawet nocny płacz rocznej wtedy córeczki. Gospodyni towarzyszył ogromny stres, który okazał się niepotrzebny.

Chrzest bojowy zakończył się sukcesem, a Laura z odwagą zaczęła otwierać się na ludzi. Kilka lat później w gospodarstwie gościła grupka dzieci z Warszawy, będąca na zielonej szkole. Gospodarze wspólnie z dziećmi kopali bursztyn, układali zielne bukiety,



bawili się w dawne zapomniane wiejskie zabawy. Opiekunka była tak zachwycona, że postanowiła wybrać się do Wachu na urlop z rodziną – po raz pierwszy w życiu pod namiot. Agnieszka i Bartek wraz z Gabrysią i Filipem spędzili tu całe 2 tygodnie i stali się przyjaciółmi gospodarzy. Odwiedzali ich kilkakrotnie, a narysowane przez ich dzieci kartki ze świątecznymi życzeniami co roku zdobią kuchnię Laury.

Bardzo miłe wspomnienia związane są z otwarciem muzeum, które poprzedzone było miesiącami pracy i wizytami w okolicznych gospodarstwach. Zdzisław kompletował stare, niepotrzebne sprzęty gospodarskie, domowe, rolnicze, a także naprawiał je, konserwował i aranżował wystawy. Sąsiedzi niedowierzali i wątpili w ideę stworzenia pierwszej w regionie prywatnej instytucji kultury. A potem był ich zachwyt, gdy odnajdowali swoje łóżko, szafę, kufer, wóz – pięknie odrestaurowane i pokazane światu. A w kolejnych latach gospodarstwo było świadkiem wizyt krewniaków, mieszkających nierzadko za oceanem, by zobaczyć kołyskę, w której spał dziadek lub krosna, na których tkala chodniki prababcia. Właściciele muzeum wysłuchiwali opowieści związanych ze wspomnieniami trudnego życia na kurpiowskiej wsi, które ożywały na widok dawno nie widzianego sprzętu lub radości lat dziecięcych spędzonych wśród gwaru licznej rodziny i wspólnej pracy.

## ULUBIONE MIEJSCA

Kurpie to malowniczy teren leżący na północnym-wschodzie Mazowsza bogaty w lasy, bagna, torfowiska, nieuregulowane rzeki, łąki, pastwiska, z bardzo słabo rozwiniętym przemysłem. Zachował w dużej części swój naturalny i pierwotny charakter. Również ludzie kultuwują odziedziczoną po przodkach tradycję kurpiowską, więc nadal można tu posłuchać lokalnej gwary i spotkać wielu twórców ludowych, tworzących wycinanki, rzeźby, instrumenty, hafty, koronki czy kwiaty z bibuły.

Wieś Wach leży w samym sercu Puszczy Kurpiowskiej, w otoczeniu licznych lasów, łąk, pól i bagien. Niezwykle walory przyrodnicze tego terenu zostały docenione i otoczone specjalną opieką w postaci dwóch rezerwatów: Podgórze i Karaska. Spotkać tu można: jelenie, sarny, dziki, lisy, tchórze i borsuki, a na niebie szybujące sowy, dzięcioły, kukułki, kosy i bociany białe. Bogate posycie lasu obfituje w borówki, czarne jagody, żurawiny i grzyby.



Torfowisko Karaska jest jednym z największych w Polsce torfowisk kontynentalnych. Ze względu na swoją niedostępność jest ostoją łosi, jeleni i saren oraz miejscem narodzin ich młodych. Można tu spotkać rzadkie gatunki ptaków: kraszkę, cietrzewia, żurawia, bekasa kszyka, derkacza i pustulkę oraz gady: jaszczurkę i żmiją zygzakowatą, a z płazów: kumaka naziemnego, żaby trawne i zielone. Występuje tu ginąca w Polsce roślinność, na przykład rosziczka okrągłolistna.

W oddalonym o 10 kilometrów Kadzidle warto odwiedzić niewielki skansen „Zagroda Kurpiowska” oraz neoklasycystyczny kościół z pięknymi organami, a w nieodległym Myszyniu XVIII-wieczną murowaną dzwonnice z zachowanymi w ścianie tańcuchami do wystawiania na widok publiczny niewiernych żon oraz skazańców.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Bursztynowe naszyjniki były koniecznym składnikiem posagu, a ich wartość przeliczano na „krowy” (1 sznur = 1 krowa). Wśród paciorków musiał się znaleźć choć jeden z tak zwanym wścibkiem (inkluzją), żeby zapewnić właścicielce posiadanie synów, a nie córek.

Według kurpiowskiej legendy bursztyn powstał z łez ludzi ginących podczas potopu zesłanego przez Boga, a jego kolor zależał od grzeszności człowieka. Stąd z ciemnego lub czarnego bursztynu nie wykonywano żadnych ozdób, tylko palono go w kościele na kadzidle.

Piwo kozicowe nazwę wzięło od kozicy – różgi jałowcowej służącej do poganiania krów. Jest to bezalkoholowy napój powstały z fermentowanego wywaru z jagód jałowca, z dodatkiem miodu, w kolorze słomkowym, bardzo orzeźwiający i aromatyczny.

Najpopularniejszą potrawą serwowaną we wszystkich restauracjach i na festynach ludowych jest rejbak – lokalna wersja babki ziemniaczanej, która swą nazwę otrzymała od „rejbowania”, czyli, jak tu się określa, czynności rozdrabniania ziemniaków na tarce.

Podobno we wsi Serafin nad jeziorem Krusko urodził się Jan z Kolna, który o 16 lat wcześniej niż Kolumb dotarł do Ameryki Północnej.





## CO, GDZIE, KIEDY

Kalendarz imprez folklorystycznych w regionie jest bardzo bogaty. Miłośnicy ludowej muzyki, rękodzieła i kuchni zjeżdżają w Niedzielę Palmową do Łysych, na Wesele Kurpiowskie do Kadzidla, Miodobranie w Wykrocie koło Myszyńca, Święto Wycinanki i Śladami Kurpiów w Kadzidle, Darcie Pierza w Lelisie i wiele innych.

Niezapomnianym przeżyciem jest udział w głównych świętach kościelnych – w Kadzidle, Myszyńcu, Łysych, Lipnikach, Baranowie, Brodowych Łąkach, podczas których odbywają się procesje tłumnie zebranych wiernych ubranych w tradycyjne stroje i śpiewających dawne pieśni.

## CO PROPONUJE AGROTURYSTYKA U BURSZTYNA

Niewielkie gospodarstwo agroturystyczne „U Bursztyna” posiada ogromny atut w postaci stworzonego na jego terenie Muzeum Kurpiowskiego w Wachu. Zgromadzone tu ponad 15 tysięcy eksponatów, reprezentujących prawie wszystkie dziedziny życia Kurpiów, podzielone na działy: tkactwo, bursztyniarstwo, stolarstwo, szewstwo, plecionkarstwo, w domu, w zagrodzie, bartnictwo, strój, kowalstwo, las, stajnia, rzemiosło i biblioteka kurpiowska. Ogromna ilość zgromadzonych rzeczy to ocalone przed zniszczeniem pamiątki codzienności i świętowania, a także rodzinne pamiątki darczyńców. Muzeum Kurpiowskie stanowi największą ekspozycję Kurpiowszczyzny z obszaru Kurpiów Zielonych. Najstarsze eksponaty pochodzą z początku XVII wieku (szwedzkie kule armatnie znalezione w Myszyńcu), a najmłodsze pochodzą z lat 70-tych XX wieku. Muzeum posiada bardzo bogatą ofertę edukacyjną, a niektóre zajęcia odbywają się z użyciem autentycznych eksponatów muzealnych – co jest możliwe tylko w muzeum prywatnym. Są to lekcje tematyczne, takie jak: kopanie bursztynu, obróbka kurpiowska bursztynu, wyrób kwiatów z bibuły, karty pocztówkowe i okolicznościowe, koronka frywolitka, len – czesanie, miedlenie i tkanie, wyrób palm wielkanocnych, pisanek, zielarstwo ludowe, wiejskie zabawki, pranie i maglowanie, wyrób biżuterii, a także cieszące się coraz większym zainteresowaniem zajęcia z tradycyjnej kuchni regionalnej.

Dla chętnych możliwe jest przygotowanie biesiady kurpiowskiej, podczas której serwowane są tradycyjne dania kuchni regionalnej, takie jak piwo kozicowe, domowy



chleb ze smalcem, fafernuchy, rejbak, łagodniak i drożdżaki, opisane w książce kucharskiej „Biesiada kurpiowska” autorstwa Laury Bziukiewicz, w której zebrała 69 przepisów opracowanych według wspomnień najstarszych mieszanek wsi. Książka ma również wersję anglojęzyczną, co bardzo ułatwia przyjmowanie gości z zagranicy. Zdzisław jest z zamiłowania historykiem i świetnym przewodnikiem po regionie, dlatego bardzo chętnie towarzyszy gościom podczas ich podróży po Kurpiach, opowiadając i pokazując ciekawe miejsca, nie tylko te opisane w książkach, ale również związane z lokalnymi bohaterami czy legendami, znanymi tylko „autochtonom”.

W gospodarstwie jest również mały sklepik, gdzie można kupić ręcznie wykonane wyroby z bursztynu, koronki frywolitkowej i szydełkowej, pisanki kurpiowskie i inne piękne pamiątki oraz przewodniki i mapy regionu.

## GOSPODARZE

Gospodarstwo agroturystyczne i Muzeum Kurpiowskie w Wachu prowadzone jest przez małżeństwo Laurę i Zdzisława Bziukiewicz, przy wsparciu dzieci – Lili, Pawła, Piotra i Adama, które są jeszcze w wieku szkolnym, ale chętnie pomagają, zwłaszcza przy pracach porządkowych.

Laura jest twórczynią ludową wykonującą koronki frywolitkowe i plastykę obrzędową. Zdzisław jest rdzennym Kurpiem i twórcą ludowym w tradycyjnej obróbce bursztynu. Należy do trzeciego pokolenia bursztyniarzy, a tajniki zawodu powoli przekazuje synom. Oboje są pasjonatami dawnej kultury kurpiowskiej, miłośnikami dobrej kuchni i strażnikami tradycji.

### **Gospodarstwo Agroturystyczne „U Bursztyna” Wach 14, 07-420 Kadzidło**

 +48 607 676 356, +48 607 110 393

 kurpiewach@wp.pl

 [www.kurpie.com.pl](http://www.kurpie.com.pl)  
[www.facebook.com/muzeumkurpiowskiewwachu/](https://www.facebook.com/muzeumkurpiowskiewwachu/)  
[www.instagram.com/lauratattooing/?hl=pl](https://www.instagram.com/lauratattooing/?hl=pl)





WINNICA  
DWÓRZNO





## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Winnica Dwórzno, prowadzona przez braci Wiktora i Oskara, została zasadzona w 2012 roku, jednak jej historia sięga znacznie dalej. Kiedy w latach 90-tych XX w. ojciec braci zakładał rodzinne gospodarstwo nie miał pojęcia, że w jego rodzinnej miejscowości powstanie kiedyś największa winnica na Mazowszu. A wszystko zaczęło się od prababci, która była ostatnią osobą mieszkającą w Dwórznie. Jej córka poprosiła swojego syna, ojca braci, aby po jej śmierci zakupił w rodzinnych stronach kawałek ziemi. Ojciec marzył, aby ziemia dawała plony, więc zakupił aż 50 ha gruntów, na których posadzono malinę. Gospodarstwo zajmowało się hodowlą owoców na eksport aż do roku 2012, kiedy doradca sadowniczy i pasjonat winiarstwa, Michał Gmurczyk, zaprezentował swoje winne eksperymenty, wykorzystując rosnące tu maliny i tym samym zaraził rodzinę pasją do produkcji szlachetnych trunków. Za jego namową nasadzono pierwsze 2 ha winorośli, które z czasem rozrosły się do 6 ha, czyniąc Dwórzno największą winnicą na Mazowszu i jedną z większych w Polsce. Obecnie miejsce może pochwalić się coroczną produkcją 50 tysięcy butelek wina, które zdobywają medale na konkursach w kraju i za granicą. W gospodarstwie w Dwórznie rośnie winorośl, malina, czarna porzeczka oraz jagoda kamczacka. Z tych owoców produkowane są z najwyższą starannością wina jakościowe, a sama winnica przyjmuje enoturystów w dużej liczbie, która nigdy nie śniła się nawet prababci obu braci.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Winnica Dwórzno jest miejscem otwartym na gości, którzy chcą poznać historię gospodarstwa, tajniki produkcji wina oraz odbyć warsztaty sommelierskie, uczące prawidłowej degustacji. Właśnie dlatego co weekend organizowane jest komentowane zwiedzanie z przewodnikiem dla gości indywidualnych. Zainteresowanie produkcją jest tak wielkie, że goście umawiani są z miesięcznym wyprzedzeniem. Większość z nich trafia poprzez pocztę pantoflową, którą inicjują poprzedni odwiedzający. Niezwykle budujące są pochlebne komentarze płynące z ust gości, którzy stali się fanami tego miejsca i wolał sięgnąć po trunki z rzemieślniczej produkcji Dwórzna, zamiast po wina z południa Europy. Jedną z najbardziej zaskakujących historii jest ta, która opowiada, w jaki sposób bracia



poznali obecnego przewodnika, Łukasza. Jest on jednym z trzech znawców winnicy. Łukasz trafił do Dwórzna przypadkowo, kiedy w sierpniu 2020 roku przyjechał na rowerze, aby poznać gospodarstwo i odpocząć w sadzie obok. Jednym z jego hobby jest fotografia z drona i tej właśnie rozrywce oddał się w tym zakątku. Następnie wystawił braciom swoje fotografie i nagrania do umieszczenia na fanpage'u winnicy, pisząc, że interesuje się również enoturystyką. Okazało się, że Łukasz jest młodym, acz doświadczonym pilotem wycieczek oraz pasjonatem wina. Szybko zaprzyjaźnił się z właścicielami, co nie było trudne, zważywszy na niewielką różnicę wieku. Został on jedyną osobą poza rodzeństwem Gowinów, która oprowadza wycieczki po Winnicy Dwórzno. Zaszczepny debiut miał miejsce podczas Święta Wina 2020, podczas którego przez dwa dni zaciekał około 700 turystów. Pochlebne opinie w internecie na temat Łukasza mówią same za siebie.

## ULUBIONE MIEJSCA

Gospodarstwo w Dwórznie położone jest w niezwykłym miejscu. Oddalona zaledwie 40 km od Warszawy „Mazowiecka Toskania” jest winnicą położoną najbliżej stolicy. Wieś Dwórzno jest miejscem czystym ekologicznie. Otulona lasami i granicząca z jeziorem miejscowość to wododział naturalnie oczyszczający się od tysięcy. Dzięki tym wspaniałym warunkom i odpowiedniej glebie winnica może pochwalić się produkcją doskonałej jakości wina, jednocześnie stanowiąc wyjątkowy kierunek enoturystyczny. Region ten nazywany jest Wysoczyzną Mazowiecką. To najwyższy punkt na Mazowszu, skąd bierze początek pięć rzek: Mrowna, Wężyk, Utrata, Karczunek, Pisia Tucznia i Pisia Gągolina. Plantacja wznosi się nad pięciohektarowym jeziorem, granicząc z nim od południa. To przepiękna okolica o porzeźbionej, pagórkowatej powierzchni, z wielce pożądaną dla winorośli południową ekspozycją. Winnica znajduje się niedaleko Wręczy, gdzie niedawno wybudowano Park of Poland, największy zadaszony park wodny w Europie, odwiedzenie którego można połączyć z wizytą w Dwórznie.

Z uwagi na swe walory krajobrazowe okolica jest idealnym miejscem dla wycieczek rowerowych, a cykliści mogą komfortowo dojechać ze stolicy do Mszczonowa. Lokalne lasy są prawdziwym rajem dla grzybiarzy, a pasjonaci zwierząt zaobserwują tutaj na przykład łosie. W niedalekiej okolicy znajdują się Termy Mszczonów, które podobnie jak Park of Poland bazują na wodach termalnych.



Turyści mogą zwiedzić też Pałac Radziejowice czy którąś z lokalnych cydrowni jak np. Cydr Ignaców oraz zatrzymać się w którymś z atrakcyjnych obiektów noclegowych. Szczególnym miejscem jest Stajnia Yke, ekskluzywny klub jeździecki, któremu można powierzyć swoje konie.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Uprawa winorośli, szczególnie w tak niegościnnym klimacie jak mazowiecki, wiąże się z mnóstwem niecodziennych praktyk oraz rozległą wiedzą. Region ten jest białą plamą na winiarskiej mapie Polski. Zimne, wietrzne i płaskie Mazowsze nie jest wymarzoną miejscem dla uprawy ciepłolubnych krzewów. Jakim cudem jednak udaje się uprawiać winorośl w Dwórznie, sercu Mazowsza? Odpowiedzią są specjalne szczepy winorośli oraz niespotykany mikroklimat panujący w tym gospodarstwie.

Tak zwane szczepy odporne winorośli rosną w otoczeniu lasów, które chronią nasadzenia przed wiatrem. Pofalდowany, co kłóci się z naturą Mazowsza, krajobraz posiada delikatne zbocze, które pozwala mroźnemu powietrzu ściekać w dół stoku podczas majowych przymrozków, nie tworząc zastoin mrozowych. Ponadto 5-hektarowe jezioro jest lokalnym magazynem ciepła, podnosząc średnią temperaturę w okolicy. Ojciec Wiktora i Oskara, zakładając tu gospodarstwo w latach 90-tych XX wieku, nie miał pojęcia, że wybrał miejsce idealnie nadające się na winnicę. Całości dopełniają szczepy takie jak Solaris, Regent, Johanniter czy Hibernial, które doskonale znoszą zagrożenia wynikające z zimnego i wilgotnego klimatu, a ich odporność na choroby sprawia, że można ograniczyć liczbę oprysków na polu do absolutnego minimum, dzięki czemu uzyskuje się fantastycznie naturalne owoce. Winorośle ukorzeniają się nawet do 15 metrów w głąb ziemi, co przekłada się na rewelacyjną i oryginalną mineralność win. Przed szkodnikami plantację chronią jastrzębie, a przed majowymi przymrozkami ratuje podpatrzony u sadowników system zamglawiania, który pokrywa szczepy mgiełką wodną ze studni głębinowej.

## CO, GDZIE I KIEDY

Oprócz weekendowego zwiedzania winnicy właściciele organizują też wyjątkowe eventy. Kilka razy do roku odbywają się biletowe pikniki jazzowe, podczas których





goście w bardzo wąskim i elitarnym gronie poznają winnicę i mogą obejrzeć występy wybitnych muzyków jazzowych na tonie natury, pośród starego sadu.

Co roku, na początku września organizowane jest Święto Wina, czyli dwudniowa, otwarta impreza plenerowa z wolnym wstępem dla całych rodzin. Program obejmuje występy muzyczne, teatralne, akrobatyczne oraz animacje dla dzieci, a co godzinę organizowane jest zwiedzanie winnicy.

## CO PROONUJE WINNICA DWÓRZNO

Winnica Dwórzno ma w swojej ofercie jakościowe wina gronowe oraz owocowe. Produkuje się tutaj wina jednoszczepowe oraz kupażowane ze szczepów takich jak Johanniter, Solaris czy Regent. Wina jednoszczepowe nazywane są od nazwy szczepu, natomiast kupaże noszą nazwę Mazovia Red lub White. Oprócz tego w ofercie są wina jakościowe z owoców takich jak malina, czarna porzeczka czy nawet jagoda kamczacka. Wina owocowe powstają z maceracji i fermentacji na drożdżach winiarskich około 1 kilograma świeżych owoców z plantacji, dając euforyczne doznania smakowe. Wina dostępne są dla gości indywidualnych, odwiedzających to miejsce oraz dla wybranych punktów z branży HoReCa. Powodzeniem cieszą się też zestawy upominkowe na różne okazje dla firm i klientów indywidualnych.

Zwiedzanie Winnicy Dwórzno odbywa się w każdy weekend przez cały rok, nawet w zimie. Program wymaga poświęcenia około 2 godzin i obejmuje poznanie uprawy winorośli w Polsce, spacer po winnicy, zwiedzanie przetwórni wraz z omówieniem procesu produkcji oraz degustację 5 rodzajów wina wraz z warsztatami sommelierskimi. Bilet do winnicy można podarować w formie eleganckiego voucheru. Zwiedzanie odbywa się niezależnie od warunków pogodowych, gdyż większość atrakcji znajduje się w budynku przetwórni. Dla najbardziej wymagających pasjonatów wina przygotowano niespotykane przeżycie, czyli program „wyprodukuj własną partię wina”. Impreza trwa 4 godziny i obejmuje uczestnictwo w faktycznej pracy w winnicy. Jest to próbowanie młodego wina prosto ze zbiornika, praca przy klarowaniu i przelewaniu, warsztaty z rozpoznawania aromatów oraz prowadzenie pomiarów win. Doświadczenie zwieńczone jest własnoręcznym zabutelkowaniem i etykietowaniem 6 butelek wina, które można następnie spersonalizować i zabrać do domu jako nietuzinkową pamiątkę.




Osobną działalnością są usługi eventowe świadczone dla firm zarówno na miejscu (dla grup 5-300 osób), jak i w formule wyjazdowej. Podczas imprez organizowanych na miejscu proponowane atrakcje obejmują: zwiedzanie winnicy i przetwórnii, degustację wina, warsztaty sommelierskie, warsztaty z analizy sensorycznej (rozpoznawanie aromatów ze specjalnych fiolek), warsztaty foodpairingowe (wino-oliwa-ser) oraz butelkowanie własnego wina, a nawet dedykowane okolicznościowe etykiety. Na życzenie możliwe jest ustawienie sceny oraz wyżywienie i transport. W ramach pozostałej działalności eventowej w ofercie są wyjazdowe prezentacje win, degustacje, szkolenia sommelierskie, prezentacje na temat polskiego lub zagranicznego wina, poczęstunek w trakcie imprezy oraz kolacje komentowane z towarzyszeniem trunku rodzimej produkcji.

## GOSPODARZE


Winnica Dwórzno to rodzinne gospodarstwo prowadzone przez dwóch braci – Wiktora i Oskara.

Wiktor, 10 lat starszy od swojego brata, jest z wykształcenia finansistą. Jego analityczny umysł doskonale odnajduje się w skomplikowanym procesie winifikacji. W wolnym czasie interesuje się sportem – ma na koncie trzy maratony i uprawnienia instruktora snowboardu. Oskar ukończył studia dziennikarskie. Swoje pierwsze kroki zawodowe stawiał w redakcji Super Expressu oraz w Agorze. W winnicy odpowiedzialny jest za reklamę oraz social media. Jego pasją jest muzyka – regularnie chodzi na koncerty i gra na gitarze w swoim zespole. Podobnie jak brat, dużą część życia przeznacza na sport. Wino jest wspólną pasją braci.

**Winnica Dwórzno**  
**Spokojna 47, 96-320 Dwórzno**

 +48 573 990 999

 kontakt@dworzno.pl

 [www.winnica.dworzno.pl](http://www.winnica.dworzno.pl)  
[www.facebook.com/dworzno](https://www.facebook.com/dworzno)  
[www.instagram.com/winnica\\_dworzno](https://www.instagram.com/winnica_dworzno)



# WIOSKA POD KOGUTEM







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Właściciele gospodarstwa Agnieszka i Jerzego w życiu to, co najlepsze spotyka przez przypadek. Przypadkiem była również Wioska Pod Kogutem. Przepiękny teren o powierzchni 4 ha, położony w Chojnowskim Parku Krajobrazowym, nieopodal Warszawy, kupili 12 lat temu mieszkając w Hiszpanii. Kupili go od Polaków mieszkających w Paryżu i wcale nie mieli na myśli otwarcia agroturystyki dla mieszkańców stolicy. Wszystko wyszło kompletnie przypadkiem, począwszy od małego barku dla gości, aż po prężnie działający obiekt turystyczny. Wspólnie ustalili, że edukacyjna i rozrywkowa oferta obiektu skierowana będzie do rodzin z małymi dziećmi.

Gościom wioski chcą pokazać, jak było dawniej na wsi, dlatego mają zwierzęta domowe. Dodatkowo działa spore zoo dla uatrakcyjnienia miejsca. W Wiosce Pod Kogutem można też obejrzeć kolekcję starych maszyn rolniczych, jakimi dziadkowie nie tak dawno uprawiali pola oraz zjeść dobry posiłek w tutejszej restauracji.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Kilka lat temu w Wiosce pod Kogutem odbyła się Cepeliada, na którą zjechało wielu znanych twórców ludowych. Wystawcom tak bardzo spodobała się atmosfera tego miejsca, że postanowili sprezentować gospodarzom niektóre ze swoich prac. Wśród nich były m.in. rzeźbione figurki kogutów, które stały się początkiem kolekcji gromadzonej przez gospodarzy. Kogut stał się symbolem wioski, a wielka rzeźba kolorowego kura o rozmiarach 2,5 m x 3 m wita gości w centrum ośrodka i wszyscy robią sobie z nim pamiątkowe zdjęcia.

Znane w okolicy zoo często przyjmuje zwierzęta, które z różnych powodów muszą opuścić domy swoich dotychczasowych właścicieli. Są wśród nich m.in. króliki, koty i inne zwierzęta domowe. Pewnego razu gospodarze odebrali telefon z zapytaniem, czy przyjmą świnkę. Zgodzili się będąc przekonani, że otrzymają na wychowanie kolejną świnkę morską. Jakież było ich zdziwienie, gdy okazało się, że świnka w rzeczywistości waży co najmniej 150 kg i jest wyrosniętą swinia wietnamską, dla której potrzebna była budowa osobnej zagrody. Zwierzę znane jako Świnka Brzoskwinka zdomowało się w wiosce na dobre i zostało jednym z wioskowych ulubieńców.



Na początku działalności wioskowe zoo prezentowało głównie zwierzęta domowe i gospodarskie, dobrze znane lokalnym mieszkańcom. Pewnego jednak razu znalazły tutaj swój azyl wysłużone wielbłądy, które przez wiele lat bawiły publiczność w cyrku. Oba były słusznego wzrostu i potężnej postury. Można więc sobie tylko wyobrazić, jak bardzo zdziwił się przejeżdżający nieopodal rowerzysta, który na widok ogromnych baktrianów przechadzających się za płotem tak się na nie zapatrzył, że w rezultacie „wylądował” w wielkiej kępie krzaków rosnących przy obejściu. Na szczęście nie doznał żadnej kontuzji i przygoda skończyła się tylko na niewielkich zadrapaniach.

## ULUBIONE MIEJSCA

Wioska pod Kogutem położona jest w okolicy interesującej zarówno pod względem historycznym, jak i przyrodniczym oraz krajoznawczym. Ciekawymi ośrodkami miejskimi w okolicy są Góra Kalwaria i Piaseczno. Początki obu miast sięgają średniowiecza, a bogata historia pozostawiła wiele cennych zabytków.

Góra Kalwaria znana jest ze swej niezwyklej formy urbanistycznej – oryginalnego układu ulic z XVII wieku opartego na planie krzyża łacińskiego, powstałego na podstawie średniowiecznych planów Jerozolimy i związanego z nim systemu dróg kalwaryjskich. Wówczas też nadano jej prawa miejskie i nazwę Nowa Jerozolima. W XIX w. miasto stało się jednym z najważniejszych w Polsce centrów chasydyzmu i stąd właśnie wywodzi się słynna chasydzka dynastia Ger i jej osiem pokoleń cadyków. Do dziś zobaczyć tam można synagogę Alterów oraz żydowski cmentarz.

Będąc w Piasecznie warto odwiedzić wzniesiony w 1565 roku pw. świętej Anny, szpital z czasów Powstania Warszawskiego czy zabytkową remizę ochotniczej straży pożarnej. Nie lada atrakcją jest przejażdżka 30 km trasą kolejki wąskotorowej zakończona ogniskiem na polanie lub odwiedzinami w miasteczku westernowym Wild West City. Nie można pominąć także wizyty na zamku w Czersku, który zaprasza do zwiedzania, na historyczne rekonstrukcje, turnieje rycerskie czy Noc Grozy.

Do okolicznych atrakcji przyrodniczych zalicza się Chojnowski Park Krajobrazowy czekający na rowerzystów, amatorów nordic walkingu i miłośników przyrody. Znajdujący się nieopodal leśny kompleks rekreacyjny Zimne Doły zaprasza m.in. do spacerów nad



jeziorem, które można też oglądać z zadaszonej wieży widokowej. Na dzieci czeka tam duży plac zabaw i Linowy Park Przygody.

Jadąc samochodem z Wioski pod Kogutem w kilka minut można dotrzeć do uzdrowiska w Konstancinie-Jeziornie z pięknym parkiem oraz znajdującą się tam tętniącą solankową. Na amatorów kajakarstwa czeka przepływająca przez Łoś, Konstancin i Piaseczno rzeka Jeziorka, nadal dzika i nieodkryta. Wytyczono tam kilka różnej długości tras oraz jest tam wypożyczalnia kajaków z profesjonalną obsługą.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Na terenie wioski w XIV w. znajdował się zajazd, gdzie strudzeni wędrowcy mogli odpocząć, zjeść pożywny posiłek oraz wymienić konie na dalszą podróż. Świadczy to o tym, że miejsce to od zawsze było idealne dla podróżujących szukających odpoczynku i dobrej kuchni.

Podczas prac rozbiórkowych starych czworaków, zjawilo się na placu robót kilku starszych panów z sąsiedztwa z łopatami i młotkami w poszukiwaniu skarbu. Z ich opowieści wynikało, że wśród mieszkańców krąży stara legenda głosząca, że pod głównym kominem został tu zakopany skarb zamożnego dziedzica. Niestety żadnych złotych monet nie odnaleziono. Za to znaleziono kilkadziesiąt ogromnych kamieni, które kiedyś służyły jako fundamenty, a teraz służą jako ozdoba ogrodu i przypominają o historii tego miejsca. Dodatkowo w budynkach gospodarczych odkryto parę bardzo starych maszyn rolniczych oraz urządzeń codziennego użytku, o których przewodnicy po wiosce z dumą opowiadają gościom, tłumacząc do czego służyły, jak dokładnie wyglądały i jak się poprawnie ich używało.

## CO, GDZIE, KIEDY

Wioska pod Kogutem co roku organizuje Dzień Dziecka z licznymi atrakcjami takimi, jak dmuchańce, przejażdżki na kucyku, pokazy strażaków, pokazy magii oraz rodzinne zawody sportowe. Zaś w niedalekiej odległości znajdują się:

- Ruiny zamku w Czersku, gdzie co roku organizowany jest Turniej Rycerski z pojedynkami na średniowieczną białą broń, pokazy konne i łucznicze, zabawy





plebejskie, jarmark historyczny i średniowieczne obozowisko rycerskie. Wszystko odtwarzane przez bractwa rycerskie i grupy rekonstrukcyjne z Polski i zagranicy. W trakcie turnieju można odwiedzać kramy dawnych rzemieślników, wziąć udział w warsztatach i skosztować średniowiecznej kuchni.

- Ogród botaniczny w Powsinie, gdzie co roku odbywają się liczne konkursy fotograficzne i plastyczne dla pasjonatów roślinności.
- Konstancin-Jeziorna, gdzie można zażyć leczniczego powietrza w tężniach solankowych, a w muszli koncertowej w sezonie letnim odbywają się cyklicznie liczne koncerty.

## CO PROONUJE WIOSKA POD KOGUTEM

W gospodarstwie agroturystycznym W Wiosce „Pod Kogutem” goście mają możliwość skorzystania z wielu atrakcji oraz spędzenia wolnego czasu na łonie natury w obrębie Chojnowskiego Parku Krajobrazowego. Do dyspozycji są: sala konferencyjna, restauracja, strzeżony parking, boisko sportowe, świetlica, gry planszowe, grill, zabezpieczone miejsce na ognisko, miejsce biwakowe i dużo zdrowego leśnego powietrza. Obiekt jest bezpieczny, położony z dala od wielkomiejskiego zgiełku, dzieci mogą skorzystać z pirackiego placu zabaw, trampolin, huśtawek, boiska oraz ogromnej przestrzeni do zabaw, jak również obcować ze zwierzętami gospodarskimi w minizoo. Są tu m.in konie, kucyki, osiołki, lamy, kozy, owce, krowy, daniele, muflony, aruii, świnki, króliki, ostronosy, indyki, gęsi, kaczki, pawie, perliczki, przepiórki, gotębie, emu, kury i koguty, żółwie. Można pokarmić wiecznie głodne kozy czy owce, pogłaskać króliczka czy przejechać się na jednym z kucyków. Część noclegowa agroturystyki to komfortowo wyposażone całoroczne pokoje noclegowe, 2-pokojowe domki łowickie oraz apartamenty farmerskie. Wystrój pokoiów oraz restauracji utrzymany jest w wiejskim klimacie ze ścianami pomalowanymi w łowickie, kolorowe pasiaste wzory.

W ofercie wioski są pakiety rodzinne z noclegami i pełnym wyżywieniem, czyli połączenie wypoczynku z warsztatami i animacjami dla całych rodzin np. Wakacje na wsi, Rodzinny sylwester, Majówka na wsi czy Święta Wielkanocne. Warsztaty tematyczne to m.in. pranie i filcowanie owczej wełny, pieczenie pszennych bułeczek,



tworzenie świec z wosku, robienie masła i białego sera starymi metodami, mielenie ziarna w żarnach i liczne warsztaty plastyczne. Wszystkie animacje odbywają się pod okiem fachowych i uśmiechniętych animatorów.


## GOSPODARZE

Wioska Pod Kogutem jest w rękach zgranej rodziny Agnieszki i Jerzego Drożdż, którzy od wielu lat z pasją i zaangażowaniem rozwijają to piękne miejsce.

Agnieszka – z wykształcenia projektantka wnętrz – jest główną dekoratorką i wykonawczynią oryginalnych aranżacji zewnętrznych oraz pokoi gościnnych. Według jej pomysłu powstała uroczą restauracja o wdzięcznej nazwie Kokoszka, która cieszy oczy łowickimi kolorami. Agnieszka wraz z młodszym synem Maurycym, uczniem technikum gastronomicznego odpowiadają za kuchnię z urozmaiconym menu. Sielskiego klimatu wnętrzu dodają ręcznie wykonywane ozdoby, hafty i makramy.

Jerzy to człowiek-wizjoner z głową pełną pomysłów. Jego kreatywność rozwija wioskę, wzbogacając ją o kolejne atrakcje. Jerzy stara się, aby miejsce było idealną przystanią dla mieszkających tu zwierząt oraz balsamem dla duszy wszystkich, którzy poszukują spokoju i kontaktu z naturą. Jego prawą ręką jest starszy syn Amadeusz, który unowocześnia i promuje ośrodek w mediach społecznościowych, pozyskuje nowych klientów oraz szkoli animatorów pracujących z najmłodszymi gośćmi.

**Wioska pod Kogutem**  
Długa 8, wieś Krępa, 05-530 Góra Kalwaria

 +48 22 727 04 00

 relaks@podkogutem.pl

 [www.podkogutem.pl](http://www.podkogutem.pl)  
[www.facebook.com/agroturystykapodkogutem](https://www.facebook.com/agroturystykapodkogutem)



# WYPOCZYNEK NAD BUGIEM







## POMYSŁ NA ŻYCIE NA WSI

Dawno, dawno temu za górami, za lasami..., a tak na poważnie to nieopodal trójstyku granic województwa mazowieckiego, lubelskiego i podlaskiego urodził się Grzegorz. Przyszedł na świat w Klepaczewie, malowniczej wiosce nad samym Bugiem. Jego rodzina – rodzice i dwóch braci wychowywani wśród lasów nad dziką rzeką od najmłodszych lat palali miłością do natury. W końcu zapragnęli podzielić się swą pasją z innymi ludźmi i tak mama Grzegorza, Józefa Bobińska założyła Agroturystykę nad Bugiem.

Po latach Grzegorz postanowił iść z duchem czasu i wprowadzić w gospodarstwie nowości, pozwalające gościom czerpać jeszcze więcej z uroków wsi. Tak pojawiły się kajaki, parostatek, a nawet poduszkiwiec.

W 2011 r. Grzegorz poznał Anię, która nie przepadała za wielkomiejskim życiem. Bliższe jej były nadbużańskie tereny, a szczególnie leśne ścieżki, które odkrywała na rowerze. Jasne było, że z tej miłości narodzą się nie tylko dzieci, ale również nowe pomysły, jak dzielić się z ludźmi tym, co najpiękniejsze w okolicy. Oboje cenili sobie w życiu spokój, relaks i oderwanie od zgiełku dużych miast.

Wspólna praca starszego pokolenia, czuwającego nad przygotowaniem tradycyjnych polskich posiłków, opierających się na produktach z własnej i sąsiedzkiej roli oraz młodszego, które doskonale wiedziało, jak unowocześnić gospodarstwo, aby zachować jego ducha i jednocześnie zaoferować gościom niezbędne atrakcje, zaowocowało stworzeniem cudownego miejsca.

## SIELSKIE OPOWIEŚCI

Podczas jednego z rejsów statkiem w towarzystwie Dyrektora Parku Krajobrazowego Podlaski Przełom Bugu na drodze pojawił się nie lada gość – wielki toś! Zwierzę, jak gdyby nigdy nic weszło do rzeki w celu przeprawy na drugą stronę. Fakt, że po wodzie płynął statek i na dodatek znajdował się całkiem blisko, nie stanowił dla niego żadnego problemu. W kluczowym momencie statek od tosia dzieliły niespełna dwa metry. Kapitan zwolnił prędkość przepuszczając kilkusetkilogramowego pływaką. Jakby tego było mało, podczas tego samego rejsu w wodzie ukazało się inne zwierzątko. Tym



razem, ku jeszcze większemu zdziwieniu wszystkich, rzekę pokonywała... wiewiórka! Nawet dyrektor był w szoku widząc tego odważnego rudzielca. Z pewnością każdy, kto miał przyjemność oglądać to niesamowite widowisko będzie wspominał je niejednokrotnie.

## ULUBIONE MIEJSCA

Niektórych może to dziwić, ale ulubionym miejscem gospodarzy są polany i pastwiska nieopodal gospodarstwa. Sama rzeka Bug jest dla nich ostoją ze względu na ciszę, spokój i odgłosy, jakie niesie przyroda. Dzięki podmokłemu terenowi na łąkach i polach uprawnych o wschodzie słońca można wsłuchiwać się w rozmowy majestatycznych żurawi. Wieczorami zaś koncert daje niesamowita orkiestra okolicznych żab. Jesienne dni to czas rykowiska. Ci, którzy nigdy nie słyszeli brzmienia przekrzykujących się jeleni, często myślą je z rykiem niedźwiedzia. Cudownie jest móc usiąść z poranną kawą albo z gorącym winem wieczorem i wsłuchiwać się w odgłosy matki ziemi, ucząc się naturalnego zegara przyrody.

Innym ulubionym miejscem jest Kasztelik Korona Podlasia – zameczek zbudowany z polnego kamienia, który pozwala przenieść się w czasie. Połączenie różnych elementów konstrukcyjnych: kamienia, żeliwnych barierek i drewnianych elementów stwarza niesamowite miejsce do odpoczynku i przemyśleń o historii.

Natomiast skarpa, znajdująca się za miejscowością Borsuki w Gnojnie to jeden z najpiękniejszych punktów widokowych, pozwalający obserwować meandrujący Bug. Na granicy nocy i dnia warto zabrać termos z gorącą kawą i pozachwycać się widokami budzącego się słońca, wyłaniającego się zza horyzontu oświetlającego szeroką dolinę oraz widniejącą na oddalonych wzgórzach Puszczę Mielnicką. Nastrój stwarza też lekko unosząca się nad wodą mgła, tworząca „pierzynkę” dla dzikiej rzeki.

## TEGO NIE WIEDZIELIŚCIE

Wieki temu w Mielniku znajdował się zamek obronny. Załoga tam stacjonująca stworzyła sobie „furtkę” do ewakuacji na wypadek inwazji najeźdźców, drążąc tunel pod Bugiem, szeroki na tyle, aby mógł przejechać nim koń zaprzęgnięty do furmanki.



Tajemne wyjście znajdowało się ponoć w Zabuzu. Po latach, według miejscowych, tunel służył przemytnikom, szmuglującym towar na Białoruś, jednak obecnie autochtoni zapytani o sekretne miejsce, nie chcą zdradzić jego położenia.

W miejscowości Sarnaki, oddalonej od Klepaczewa o 15 kilometrów, w 1944 roku wywiad Armii Krajowej dokonał nie lada odkrycia. Niemcy z jednego z poligonów rozpoczęli doświadczalne wystrzeliwanie bezzałogowych rakiet V-2 o zasięgu około 250 kilometrów i spadających właśnie w Sarnakach. Stacjonujący w miejscowej szkole oddział niemieckich żołnierzy miał za zadanie określać punkty trafienia oraz przejmować szczątki broni. Wywiad Armii Krajowej dowiedział się o eksperymentach i przekazał informacje do Londynu. AK dostała rozkaz, aby jak najdokładniej poznać szczegóły zagadkowej broni. Dzięki współpracy odważnej miejscowej ludności udało się przejąć kilka niewypałów oraz szczątków, które przetransportowano samolotem do Londynu, gdzie specjaliści rozszyfrowywali broń. W okolicach Sarnak do dziś zachowały się doły po eksplozjach, a szczątki rakiet V-2 można oglądać w izbie muzealnej szkoły podstawowej.

## CO, GDZIE, KIEDY

Cross nadbużański to impreza dedykowana amatorom biegania, w celu promowania walorów turystycznych Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego. Trasa i jej długość co roku się zmieniają. W drugim biegu uczestniczą hobbyści nordic walking. Największymi walorami imprezy są przepiękne widoki i urozmaicony teren.

500 kajaków – taką nazwę nosi impreza rekreacyjna, która po raz pierwszy została poprowadzona w ramach obchodów 500-lecia województwa podlaskiego w 2013 r. Trasa liczy około 30 kilometrów, zaczyna się w Drohiczynie, a swój bieg kończy w miejscowości Granne. Łączy ona kajakarzy z Polski, Białorusi i Ukrainy.

Muzyczne dialogi nad Bugiem to wyjątkowe święto, mające na celu ogólnopolską prezentację kultur, strojów i muzyki mniejszości narodowych. Co roku zjeżdżają tu zespoły reprezentujące Białoruś, Ukrainę, Litwę, Niemcy oraz Czechy.





## CO PROONUJE WYPCZYNEK NAD BUGIEM

Z biegiem lat oferta w gospodarstwie staje się coraz bogatsza. Początkowo skupiała się wokół noclegu i wyżywienia. Obecnie, utrzymując klimat wiejskiego relaksu, obejmuje atrakcje również dla tych, którzy lubią wypoczywać w aktywniejszy sposób. Do dyspozycji gości jest drewniany, czteropokojowy domek wyposażony w samodzielną kuchnię oraz dużą salę, w której odbywają się okolicznościowe imprezy. Zachowany jest naturalny klimat.

W gospodarstwie można skorzystać z oferty posiłków przygotowywanych po ustaleniu menu. Do flagowych produktów kulinarnych gospodarstwa należą: ziołowy smalec z jabłkiem, cebulką i ziołami, racuchy z chudego twarogu, mąki, cukru i sody oraz babka ziemniaczana na bazie ziemniaków, mięsa, cebuli i ziół. Na życzenie dostępna jest kuchnia wegetariańska i wege.

Jednym z najważniejszych atutów Klepaczewa jest położenie w otulinie Krajobrazowego Parku Podlaski Przełom Bugu. To idealna baza na kajakowe wypadki najdłuższą polską rzeką. W ofercie gospodarstwa jest organizacja imprez kajakowych dla firm, wypadów z przyjaciółmi i wakacji z dziećmi. Turyści mają do dyspozycji 21 kajaków dwuosobowych. Najmłodszy do dyspozycji mają specjalne dostawki do kajaków, dzięki czemu mogą wygodnie podróżować z rodzicami, podziwiając okoliczną przyrodę. Podczas spływu możliwe są liczne wyjścia na brzeg, dzięki czemu spożywa się posiłek na świeżym powietrzu.

W ofercie gospodarstwa są też wycieczki parostatkami, który zostały zbudowane własnymi rękoma gospodarzy z pomocą przyjaciół. Obecna maszyna to jedyny tego rodzaju statek w okolicy. Wyróżnia go umieszczone z tyłu koło napędu łopatomy. Podczas rejsu czas umila muzyka szantowa, smaczne jedło i piękne widoki.

Gospodarze są dumni z wielkiej wiaty, położonej nad samym Bugiem, która mieści prawie 50 osób. Obok są miejsca na ogniska: jedno z wielkim rusztem zawieszonym nad ogniem i drugie, mniejsze w odległości kilku metrów od brzegu. Tereny przy wiacie służą też do zajęć typu team building dla dużych i małych gości.

Po drodze do wiaty skorzystać można z atrakcji, która również jest dziełem rąk gospodarzy. Na polanie postawiono 12-metrową wieżę widokową. Zejście urozmaica 200-metrowy zjazd tyrolski. Obok domu znajduje się plac zabaw dla dzieci wyposażony w piaskownicę, trampolinę, niewielką zjeżdżalnię i huśtawki.



Dużą atrakcją jest zwierzyniec. Można tu pogłaskać kotki, miniaturowe króliczki czy podziwiać kury i przepiórki. Możliwa jest także przejażdżka bryczką lub w siodle. W gospodarstwie dostępne są rowery, również z przyczepami dla dzieci.


## GOSPODARZE

Gospodarstwo prowadzi rodzina Bobińskich. Łączy ich sposób podejścia do ludzi. Nie bez kozery o ludziach ze Wschodu mówi się, że są przyjaźni, rodinni i nawet wówczas, gdy im samym brakuje to nie odeślą potrzebującego. Prowadzenie agroturystyki związane jest z dzieleniem się z innymi. I to nie z przymusu, a z serca. Rodzina Bobińskich chce, aby jak najwięcej osób mogło doświadczyć tego, co im przypadło w udziale: piękna, harmonii z naturą, ciszy, bliskości przyrody, przeżywania wspólnych chwil z rodziną i wiele pozytywnych emocji.


W gospodarstwie każdy ma swoje obowiązki. Seniorka rodu Józefa jest wyśmienitą kucharką. To dzięki niej agroturystyka była nagradzana w licznych konkursach, między innymi Mistrzini kuchni regionalnej dba nie tylko o podniebienia gości, ale i pielęgnowanie przydomowego ogródka.

Młodsze pokolenie, czyli Anna i Grzegorz zajmują się propozycjami dodatkowych atrakcji, takimi, jak spływy kajakowe, rejsy statkiem czy zabawy integracyjne. Istotny jest dla nich kontakt z ludźmi, a z przyjezdnymi nawiązują bezpośrednie, przyjacielskie relacje. Prowadzenie „Wypoczynku nad Bugiem” to dla nich nie tylko praca, ale i sposób na życie pełne satysfakcji, przygód i dzielenia się swą radością.

### **Gospodarstwo Agroturystyczne „Wypoczynek nad Bugiem” Anna Bobińska Klepaczew 34, 08-221 Sarnaki**

 +48 531 166 215

 [wypoczynekrzekabug@gmail.com](mailto:wypoczynekrzekabug@gmail.com)

 [www.wypoczyneknadbugiem.pl](http://www.wypoczyneknadbugiem.pl)  
[www.facebook.com/braciabobinscy](https://www.facebook.com/braciabobinscy)  
[www.instagram.com/mama.w.kajaku/](https://www.instagram.com/mama.w.kajaku/)



s. 64 Młyn Gąsiorowo

s. 22 Dworek nad Wkrą

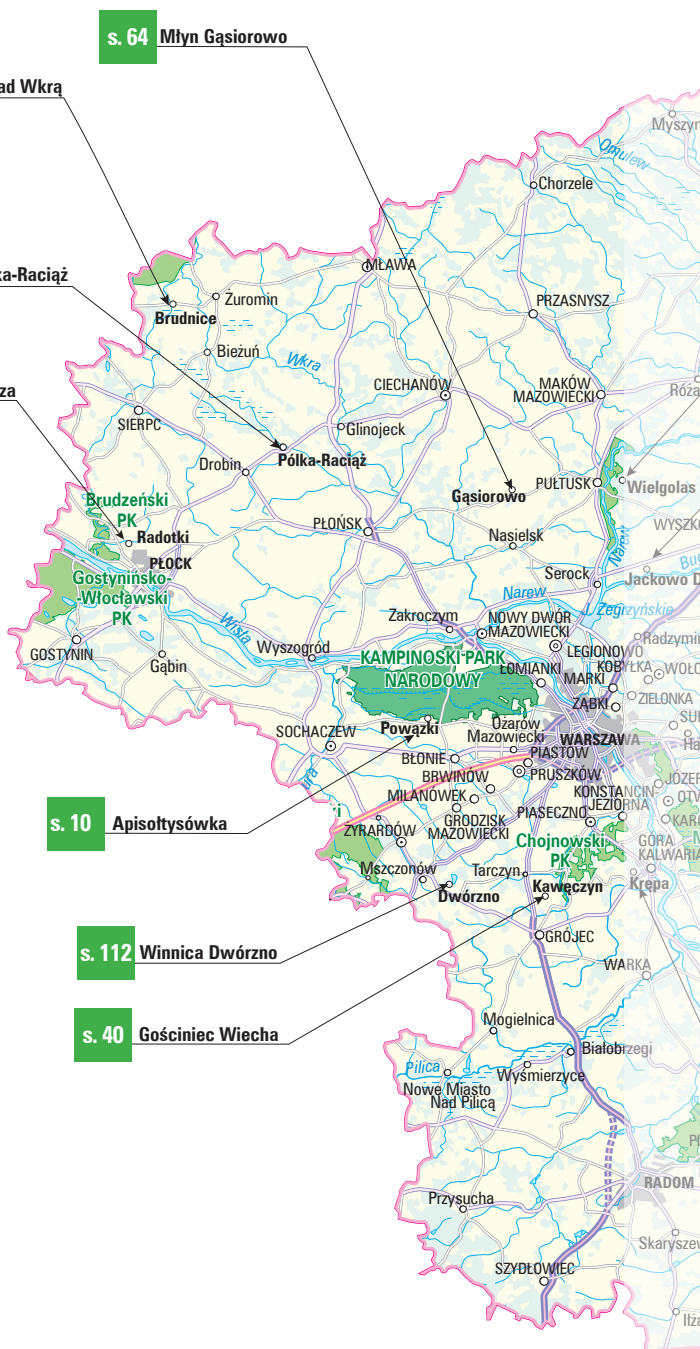
s. 88 Sielanka-Raciąż

s. 70 Osada Młynarza

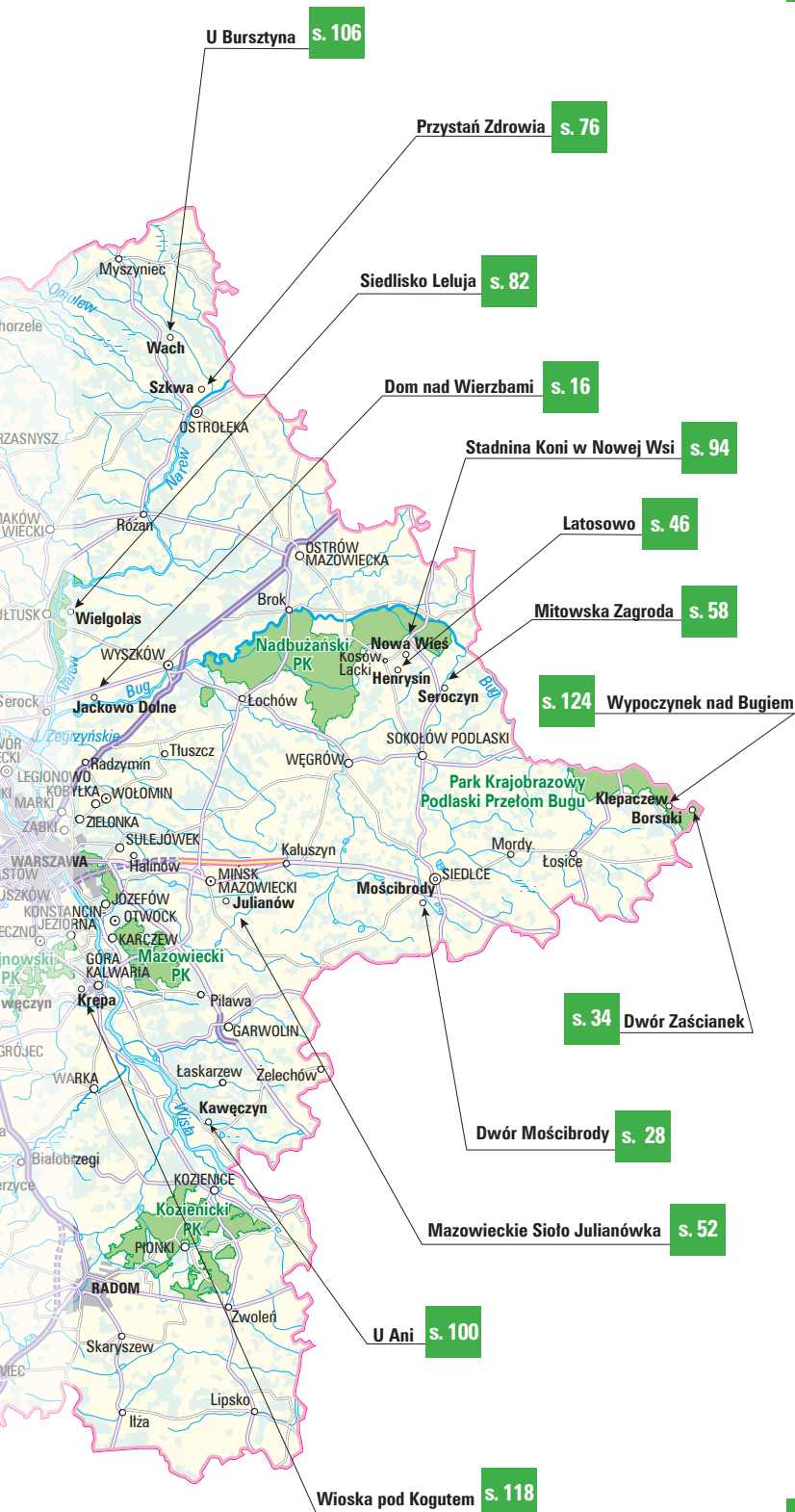
s. 10 Apisottysówka

s. 112 Winnica Dwórzno

s. 40 Gościeńc Wiecha







Wydawca	Mazowiecka Regionalna Organizacja Turystyczna ul. Nowy Świat 27/2 00-029 Warszawa tel. +48 22 877 20 10 mail: biuro@mrot.pl www.mrot.pl
Tekst	Zespół redakcyjny MROT
Zdjęcia	Archiwum MROT, s. 9 Michał Adamczyk, s. 92 Anna Bobińska, s. 124,125 Grzegorz Bobiński, s. 126,127 Budzik Studio, s. 22,23,24,25,26,27 Agnieszka Drózdź, s. 118,119,120,121,122 Dwór Mościbrody, s. 29,30,31,32 Dwór Zaścianek, s. 34,35,36,37,38,39 Mikołaj Gospodarek, s. 20,83 Maciej Grabski, s. 82,86 Grzegorz Gwizdon, s. 111 Krzysztof Kania, s. 5,7 Kawka&Musiej Photography, s. 28 Mariola Kowalska, s. 54,55 Paweł Krupa, s. 74 Dariusz Krześniak/Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, s. 1,4 Ilona Książek, s. 57 J.A.Kwiatkowski/Archiwum MROT, s. 6,8,10,11,12,13,14,15,18,19, 33,40,41,42,43,44,45,51,52,53,56,61,62,63,70,71,72,73,75,76, 78,79, 80,81,85,88,93,99,100,101,103,104,105,106,107,108,109, 110,116,123,128,129 Kasia Latos, s. 47,48,49,50 LotyNaMotolotni.pl, s. 67 Marta Łach, s. 89, 90, 91 Adriana Machnac, s. 64, 66, 68 Wojciech Męczyński, s. 17 Ewa Mitowska, s. 58,59, 60 Andrzej Młodzianowski, s. 102 Kamil Nurczyk, s. 77 Zbigniew Panów, s. 3 Barbara Polak, s. 16 Remigiusz Romaniuk, s. 69 Paula Rybarczyk, s. 94,95,96,97,98 Joanna Skrzypczak, s. 65 Aneta Strelkow Binkowska, s. 87 Kostek Strzelski, s. 46 Winnica Dwórzno, s. 112,113,114,115,117 Gutek Zegier, s. 21 Monika Żurawska, s. 84
Zdjęcie na okładce	Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu Fot. D. Krześniak
Mapa	EURO PILOT Sp. z o.o.
Opracowanie: skład, łamanie, projekt okładki	EURO PILOT Sp. z o.o. ul. S. Konarskiego 3 01-355 Warszawa tel./fax. +48 22 664 37 20, +48 22 664 50 91 www.europilot.com.pl

ISBN 978-83-8218-032-9





Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich - to propozycja szeroko rozumianej współpracy i wymiany doświadczeń w zakresie rozwoju obszarów wiejskich pomiędzy wszystkimi organizacjami działającymi na obszarach wiejskich oraz na rzecz ich rozwoju.

Biuro Regionalne Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w Województwie Mazowieckim, realizując założenia PROW 2014-2020 wspiera lokalne inicjatywy na obszarach wiejskich oraz propaguje regionalną kulturę i historię, podejmuje szereg działań informacyjno-promocyjnych, których celem jest aktywizacja społeczności lokalnej, wspieranie wymiany doświadczeń i dobrych praktyk oraz poszukiwanie rozwiązań innowacyjnych dla rozwoju obszarów wiejskich.

Biuro Regionalne Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich  
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich  
Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie  
ul. Skoczylasa 4, 03-469 Warszawa  
tel.: 22 59 79 701  
e-mail: ksow@mazovia.pl

Zachęcamy do odwiedzenia stron internetowych: [www.mazowieckie.ksow.pl](http://www.mazowieckie.ksow.pl), gdzie można znaleźć informacje o bieżących inicjatywach i wsparciu KSOW oraz [www.ksow.pl](http://www.ksow.pl), gdzie można zarejestrować się jako Partner KSOW.

Wydawca:  
Mazowiecka Regionalna Organizacja Turystyczna  
ul. Nowy Świat 27/2, 00-029 Warszawa  
tel. +48 22 877 20 10  
[www.mrot.pl](http://www.mrot.pl), [www.modanamazowsze.pl](http://www.modanamazowsze.pl)

