



Dziedzictwo obok mnie

– wędrówki po obszarze LGD – Przyjazne Mazowsze



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Materiał informacyjny opracowany przez Lokalną Grupę Działania-Przyjazne Mazowsze.

Operacja pt. „Marka – Przyjazne Mazowsze” współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” w ramach działania „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER” objętego Programem w zakresie Promowanie obszaru objętego LSR, w tym produktów lub usług lokalnych.



Kościół św. Zygmunta w Żukowie



Dziedzictwo obok mnie

– wędrowki po obszarze LGD – Przyjazne Mazowsze



O nas – Lokalna Grupa Działania – PRZYJAZNE MAZOWSZE

JAK POWSTAŁA LGD-PM

Lokalna Grupa Działania – Przyjazne Mazowsze powstała na bazie Mazowieckiego Stowarzyszenia Doradztwa Rolniczego (MSDR 2003-2008). Stowarzyszenie to zrealizowało 22 projekty, w tym międzynarodowe a także uczestniczyło w Schemacie I Pilotażowego Programu Leader+ (Schemat PPL+). Z inicjatywy ówczesnego prezesa stowarzyszenia, Pani Grażyny Opolskiej, z chwilą uruchomienia Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, na Walnym Zebraniu Członków MSDR 30 lipca 2008 r. podjęto uchwałę w sprawie opracowania Lokalnej Strategii Rozwoju i dokonania zmian w statucie. Do LGD – Przyjazne Mazowsze przystąpiły gminy powiatu płońskiego – sektor publiczny LGD, przedsiębiorcy – sektor gospodarczy oraz stowarzyszenia i osoby fizyczne – sektor społeczny. W ten sposób mieszkańcy utworzyli trójsektorowe partnerstwo będące podstawą podejścia Leader. Zmiany w statucie i zarządzie usankcjonowało Walne Zgromadzenie Członków dnia 29.10.2008 roku i zapisy w Krajowym Rejestrze Sądowym.

CELE LGD-PM

Główne cele LSR wynikające z diagnozy obszaru, analizy SWOT i konsultacji z mieszkańcami to: Rozwój ekonomiczny obszaru LGD-Przyjazne Mazowsze w oparciu o przedsiębiorczość, Rozwój „oferty weekendowej” dla turystów i mieszkańców opartej na zasobach naturalnych i kulturowych, Pobudzenie aktywności i społecznej odpowiedzialności mieszkańców.

Ogłaszając konkursy na rozwój firm, infrastruktury turystycznej, kulturalnej i rekreacyjnej, lokalnych inicjatyw, LGD-PM wspiera przedsiębiorców, samorządy, parafie, organizacje pozarządowe, lo-

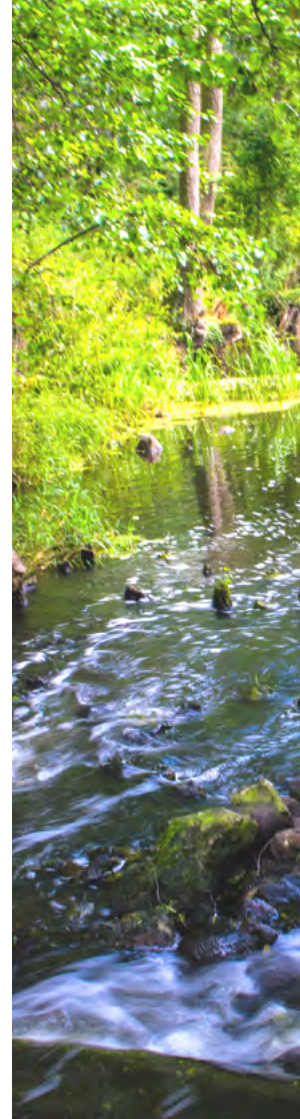


kalnych liderów i wszystkich tych, którzy mają pomysł na rozwój regionu. Doradza mieszkańcom, pomaga w pisaniu wniosków i ich rozliczeniu, organizuje szkolenia, aktywizuje, konsultuje, współpracuje i współuczestniczy w lokalnych wydarzeniach.

Lokalna Grupa Działania – Przyjazne Mazowsze stara się wzmocnić rolę NGO w środowisku lokalnym, angażuje mieszkańców we wspólne identyfikowanie i rozwiązywanie lokalnych problemów, realizowanie inicjatyw edukacyjnych, kulturalnych, społecznych i rekreacyjnych. Wypracowane założenia budowania partnerstwa i podjęte w tym kierunku działania będą kontynuowane w kolejnych latach wdrażania lokalnej strategii rozwoju. Lokalne dziedzictwo, nowe technologie i know-how, aktywni, przedsiębiorczy mieszkańcy i sieci współpracy to nasze połączone klucze do pożądanых zmian.

CHARAKTERYSTYKA TERENU

Lokalna Grupa Działania - Przyjazne Mazowsze swym działaniem obejmuje 10 gmin wiejskich i 1 gminę miejską, powiatu płońskiego: Baboszewo, Czerwińsk





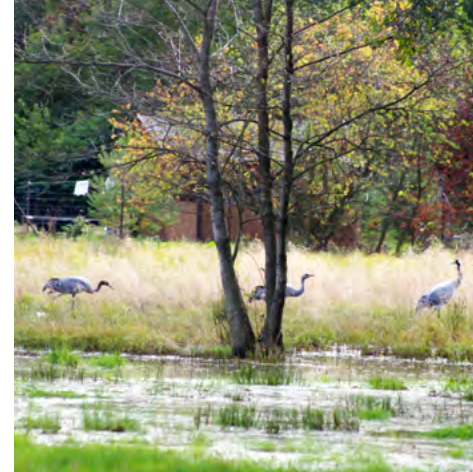
nad Wisłą*, Dzierżążnia, Joniec, Naruszewo, Nowe Miasto, Płońsk, Sochocin, Załuski, Raciąż (gmina wiejska) i Raciąż (gmina miejska). Łączna powierzchnia wynosi 1368,19 ha a liczba mieszkańców wynosi 67 tysięcy.

Leży w powiecie płońskim, granicząc z ośmioma innymi powiatami. Łączna powierzchnia gmin stanowiących LGD-PM wynosi 1368,19 km², co stanowi 99,16% powierzchni powiatu i 3,85% powierzchni województwa mazowieckiego. Obszar LGD leży w północno-zachodniej części województwa i pod względem geograficznym stanowi spójną całość. Znajduje się około 60 km od aglomeracji warszawskiej i jest głównie rolniczy. Przeważają mikroprzedsiębiorstwa prowadzone jako jednoosobowe firmy, małe i średnie przedsiębiorstwa.

Stawiamy na rozwój przedsiębiorczości i turystyki w naszej niezwykle ciekawej i pełnej walorów Ziemi Płońskiej. Obszar LGD charakteryzuje się typowo nizinny krajobrazem, bogaty w rezerваты przyrody „Noskowo” i „Dziektarzewo” oraz Zespół Przyrodniczo-Krajobrazowy Półka Raciąż, wydzielony z uwagi

* Od 01.01.2020 r. gmina zmienia status z wiejskiej na miejsko-wiejską wraz z uzyskaniem praw miejskich przez Czerwińsk nad Wisłą.

na wyjątkową faunę i florę. Występują na tym obszarze pomnikowe okazy drzew – dęby i jesiony. Jednym z bogactw Ziemi Płońskiej są lasy pełne zwierzyny, jagód i grzybów. Atrakcją dla turystów są szlaki rowerowe i ścieżki przyrodnicze, szlak sienkiewiczowski, elementy specyfiki obszaru takie, jak: zabytkowe zespoły folwarczne, unikatowe dawne rzemiosło – sochociński guzik z muszli rzecznej, związki z historią żydowską, zagłębie truskawk i innych owoców a także obszary chronionego krajobrazu – „Zielone Płuca Polski”.



Nasze dziedzictwo

Obszar Lokalnej Grupy Działania – Przyjazne Mazowsze bogaty jest w miejsca związane z historią Polski, dziedzictwem kulturowym, **takie jak: drewniane, zabytkowe kościoły**, ślady po starych grodziskach, dwory szlacheckie i wiekowe domy mieszkańców oraz izby pamięci. Prawdziwą perłą historyczną terenu – powiatu płońskiego jest Bazylika Zwiastowania NMP w Czerwińsku n. Wisłą z 1155 roku, którą odwiedzali polscy królowie. Na obszarze LGD-PM znajduje się kilkadziesiąt dworów i pałaców dawnego ziemiaństwa. Większość z nich

pochodzi z XIX w. Jednym z ciekawszych, jest dworek Weyherów w jednej z dzielnic Płońska – Poświętnem. W latach 1865-66 mieszkał tu Henryk Sienkiewicz. Na bazie tego dworku powstał Turystyczny Szlak Sienkiewiczowski, który prowadzi przez miejsca związane z postacią noblisty. Wśród wielu zabytków kultu religijnego, jak np. kościoły w: Kroczewie z XV w. (gm. Załuski), Krajowie z XVI w. (gm. Raciąż), Sochocinie z XIV w. (gm. Sochocin), na uwagę zasługują uroczce kapliczki, dwuramienne krzyże choleryczne i przydrożne figurki. Płońska Galeria

„P” mieści się w centrum miasta w budynku poklasztornym Karmelitów Trzewickowych, w którym zachowały się jeszcze sklepienia kolebkowo-krzyżowe. Unikatem na skalę światową jest powstała w 2009 roku w Sochocinie Izba Guzika, o której więcej w dalszej części publikacji. Na uwagę zasługuje zespół przyrodniczo-krajobrazowy „Pólka-Raciąż”, gdzie liczebność gniazdujących na tym obszarze ptaków wodno-błotnych wyróżnia obszar w skali województwa mazowieckiego. Ten ponad 170 ha zespół stanowi jedną z największych ostoi ptactwa na Mazowszu, nazywaną wśród miłośników natury Małą Biebrzą. Można tu spotkać ponad sto gatunków ptaków, w tym blisko

dwadzieścia będących pod ścisłą ochroną.

Na obszarze LGD-PM działają lokalni twórcy, kultywują oni tradycyjne rękodzieło, stowarzyszenia oraz koła gospodyń wiejskich, które pielęgnują zwyczaje i obyczaje mazowieckiej wsi.

Różne formy rekreacji zapewniają płynące przez powiat płoński rzeki Wisła, Wkra, Płonka, Łydynia i Raciążnica mająca początek w Działdowie a także Sona uwieczniona w poezji Ks. Macieja Kazimierza Sarbiewskiego, zwanego Horacym z Mazowsza. Na odpoczynek zapraszają liczne gospodarstwa agroturystyczne oferujące noclegi i smaczne regionalne potrawy przygotowane według dawnych, tradycyjnych receptur.



Inicjatywy i działania na obszarze Lokalnej Grupy Działania – PRZYJAZNE MAZOWSZE

Lokalna Grupa Działania – Przyjazne Mazowsze stwarza warunki do rozwoju lokalnych inicjatyw, aktywnie uczestniczy w wydarzeniach organizowanych przez gminy, lokalne organizacje pozarządowe i inne podmioty. Zabiega o podnoszenie jakości produktów i usług na swoim obszarze poprzez ogłaszanie konkursów, promocję i popularyzację produktów lokalnych. Opracowała regulamin i od 2019 roku przyznaje wybranym produktom certyfikat Marka Przyjazne Mazowsze.



Rękodzieło i twórczość artystyczna

Wytwórcza:
Danuta Kantorowska,
miasto Raciąż

Tradycje robótek ręcznych w rodzinie Pani Danuty Kantorowskiej są od pokoleń. Jej korzenie ze strony ojca są z okolic Łowicza i Skierniewic. W roku 1922 część rodziny przesiedliła się z regionu łowickiego do Krajkowa w gminie Raciąż. Mężczyźni, obok zwykłych



zajęć w gospodarstwie, wyplatali też kosze, robili miotły z brzozy i żarnowca. Kobiety przędły na kołowrotku owczą wełnę, robiły na drutach, szydełkiem, haftowały bluzki i spódnice. Na warsztatach tkackich robiły chodniki z pociętej na paski starej odzieży. Tak więc, od najmłodszych lat Pani Danuta wzrastała mając wokół siebie twórców ludowych. Gdy miała 6 lat, zrobiła pierwszy szalik na drutach i odtąd, do dnia dzisiejszego, wykonuje różne robótki. W każdej wolnej chwili robi na drutach, na szydełku, haftuje. Stosuje haft zaściełany, angielski oraz krzyżykowy. Tworzy swetry, tuniki siatkowe, spódnice. Haftuje też bluzki i obrusy. Wytwarza bieźniki, robione szydełkiem z nici lnianych lub bawełnianych. Tworzy ozdoby wielkanocne, tj. kosze, jajka, kurczaki oraz ozdoby na Boże Narodzenie. Pomysłowość i zręczne ręce Pani Danuty sprawiają, iż z pomocą szydełka – akrylowe jajka i motek bawełny zmieniają się w barwne dekoracje i ozdoby wielkanocnego koszyka oraz stołu.

Sztuka dekoratorska



Wytwórcza:
Stanisława Głowacka,
gm. Załuski

Pani Stanisława lubi dekorować rzeczy użytkowe i nadawać im artystyczny wyraz. To główne motywy jej artystycznej i rękodzielniczej działalności. Są to m.in.

zdobione filcowe futerały na laptopy i telefony komórkowe, dekorowane na różne sposoby bombki, wielkanocne palemki, malowane szkatułki, dekorowane płócienne torby, zdobione manekiny.

„Stosuję recykling, gdy znajdę coś, co ma walory ozdobne. Gdy ich nie ma, nadaję mu je” – mówi pani Stanisława.

Ozdoby



**Wytwórcza:
Monika Wasiak,
miasto Raciąż**

Twórczyni nietypowych ozdób świątecznych i nie tylko. O źródłach inspiracji swojej twórczości mówi: „Mama nauczyła mnie robić na szydełku, drutach, haftować. Moje zainteresowania powstawały na bazie resztek, np. sznurka od snopowiężadki, zamiast wikliny używam starych gazet (zwijam rurki), z tego wyplatam koszyki”. Pierwsze jej prace powstawały, gdy pomagała dzieciom do szkoły przygotować prace na zajęcia. Spodobało jej się to i zaczęła próbować coś stworzyć sama. Zaczęła łączyć różne techniki i materiały. Prace tworzy z materiałów wtórnych, z których powstają rzeczy oryginalne i niepowtarzalne na różne okazje. Najwięcej pomysłów przychodzi Pani Monice przed Bożym Narodzeniem i Wielkanocą. Wtedy powstają między innymi: palmy, stroiki wielkanocne i koszyki z papierowej wikliny.

Sochacińskie guziki z muszli

**Wytwórcza:
Izba Pamiątkowa
Guzikarstwa, Gminny
Ośrodek Kultury
w Sochocinie**

Sochocińskie guziki wytwarzano już w XIX wieku. Produkowane były z muszli wyławianych głównie z rzeki Wkry. Sprzedawano je w Warszawie, Łodzi, Krakowie, a nawet w Petersburgu. Ale pamięć o tym trwającym ponad pół wieku – od lat 70. XIX wieku do lat 30. XX wieku – wyjątkowym okresie w historii Sohocina i regionu żyje i dziś.

Jest tak dzięki uruchomieniu w 2009 roku w budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Sochocinie Izby Pamiątkowej Guzikarstwa. Inicjatorami utworzenia Izby byli potomkowie sochocińskich guzikarzy.

Idea, jaka im przyswiewcała, było ocalenie od zapomnienia wyjątkowej tradycji, która przez dziesiątki lat stanowiła istotny element bytu lokalnej społeczności oraz ludzi, którzy ją tworzyli. Ekspozycja w Izbie składa się z dwóch części. Pierwsza pokazuje dzieje Sochoci-

na i sochocińskiego guzikarstwa. Można tutaj obejrzeć m.in. kopie dokumentów istotnych dla historii miejscowości, jak np. treść aktu lokacyjnego czy ukaz carski odbierający prawa miejskie Sohocinowi. Są też zdjęcia z lat międzywojennych. Na planszach ukazano również historię guzika oraz wizerunki sochocińskich guzikarzy oraz ich wspomnienia. Druga część ekspozycji to zaaranżowane wnętrza mieszkalne, w którym zrekonstru-



Artystyczna i użytkowa pirografia

owano proces wytwarzania guzików metodą rzemieślniczą. Zostały w nim zgromadzone przeróżne urządzenia służące do wyrabiania guzików z muszli, tj. borownia, tokarnia, dziurkarka. Zbiory, które można oglądać w Izbie Pamiątkowej Guzikarstwa, zostały zgromadzone z pomocą mieszkańców, których rodziny często przez kilka pokoleń trudniły się tym zajęciem.



Twórca:
Marek Kozłowski,
Czarnoty,
gm. Nowe Miasto,
www.wypalaniemdrewnie.pl

Pirografia to w dosłownym tłumaczeniu z języka greckiego „pisanie ogniem”. W praktyce tym terminem określa się sztukę wypalania w drewnie lub innym materiale. Pirografię można traktować jako dziedzinę sztuki, albo rzemiosło, zależnie od charakteru powstających w tej technice prac – ich złożoności i artyzmu.

Obie te dziedziny twórczości uprawia Pan Marek Kozłowski. Zamówienie do pirografii sięga okresu dzieciństwa, gdy od rodziców dostał pirograf. Początkowe hobby z czasem stało się jego profesją, ale radość z tworzenia unikalnych dzieł pozostała. Pirografia bardzo przypomina rysowanie – rolę ołówka lub kredki pełni pirograf, inaczej zwany wypalarką – rozgrzany prądem elektrycznym rylec. Pan Marek najchętniej tworzy ludzkie portrety. Sporą grupę wśród jego prac stanowią portrety znanych osób



– sportowców i aktorów. W ofercie twórcy znajdują się także realizacje projektów typu: logotypy, szyldy, tablice, stemple, breloki, zawieszki,

jak również ozdabianie elementów z drewna typu szafy, ramy, instrumenty muzyczne, pudełka ozdobne, skrzynie itp.

Naturalne mydła i mydełka



Wytwórcza:
Marta Łach, Pólka-Raciąż, gm. Raciąż

Pierwsze w historii mydła wykonywano z tłuszczów zwierzęcych w połączeniu z węglem drzewnym, który charakteryzuje się mocno zasadowym odczynem. Obecnie jednak tłuszczy zwierzęcy zastąpiono roślinnym, a węgiel drzewny - wodorotlenkiem sodu. Przy produkcji mydła metodą „na zimno” wykorzystuje się więc wszelkiego rodzaju oleje roślinne. Najpopularniejsza jest oliwa z oliwek, z którą miesza się pozostałe oleje, np. kokosowy, z orzechów, z migdałów, słonecznikowy, z wiesiołka, z czarnuszki, z pestek dyni i wiele innych. Każdy ma swoje właściwości i w zastosowaniu spożywczym i w kosmetykach. Pani Marta Łach swoje mydła i mydełka wykonuje samodzielnie z naturalnych składników w gospodarstwie agroturystycz-

nym Sielanka Raciąż. Dzieli je na dwie kategorie:

1. Mydła - wykonywane trudniejszą techniką, o wielu właściwościach leczniczych, ściągających, przeciwmarszczkowe itp.
2. Mydełka glicerynowe - wykonywane metodą prostszą, wykorzystywane na zajęciach z dziećmi w ramach panelu edukacyjnego „Aromaty i mydełka”.

Pani Marta nie poprzestaje na wyrobie mydełek i kosmetyków. Stworzyła w gospodarstwie agroturystycznym panel edukacyjny „Aromaty i mydełka”, na którym - obok wykonywania mydeł glicerynowych - dzieci zdobywają wiedzę o roślinach, ziołach i naturalnych składnikach wykorzystywanych do wyrobu kosmetyków.

Galanteria drewniana

Wytwórca:
Jerzy Smoliński,
gm. Raciąż

Galanteria drewniana to funkcjonalne, ozdobne i pomysłowe wyroby z drewna. Wykonywane są ręcznie przy użyciu narzędzi i maszyn stolarskich z wykorzystaniem jedynie naturalnych surowców. Drewno to wspaniały materiał zarówno budowlany, jak i wykończeniowy. Od zarania dziejów używano drewna do budowy oraz do wykonywania narzędzi, przedmiotów użytkowych i dekoracyjnych. Obecnie znamy wiele sposobów obróbki drewna. Najpopularniejsze to: cięcie, struganie, frezowanie, toczenie, dłutowanie, rzeźbienie i gięcie.

Wśród produktów, które wyszły spod ręki Pana Jerzego są m.in.: bukłak z drewna jesionu prążkowanego z wstawkami egzotycznego drewna okume, szkatułka do przechowywania biżuterii z korzenia wiśni i czereśni, kieliszki do alkoholu z drewna jesionu prążkowanego i czeczoty brzoazowej w skórzanym



etui, moździerz z czeczoty robinii akacjowej z tłuczkiem z drewna badoo, misy z drewna jesionu i dębu, matero (naczynie do yerba mate)

z drewna jesionu, patery z drewna sosnowego i jesionowego, kuksy z drewna jesionu, wiśni i czeczoty grochodrzewu, misy z drewna orze-

cha włoskiego, łyżki, czerpaki itp. do miodu z drewna gruszy, jabłoni, wiśni, jesionu, deski do krojenia z drewna bukowego.

Kowalstwo artystyczne i użytkowe



Wytwórca:
Marek Banasiak,
Siedlin, gm. Płońsk

Kowalstwo zaliczane jest do głąnych zawodów. Tylko gdzieniegdzie można jeszcze spotkać rze-

mieśnika wykuwającego z żelaza użyteczne w domu i w gospodarstwie rolnym przedmioty: bramy, ogrodzenia, balustrady, lampy, karnisze i inne. Jeszcze mniej jest kowali artystycznych, tworzących niepowtarzalne dzieła z twardego metalu. Pan Marek Banasiak jest

jednym z nich. Kowalstwem pasjonuje się od najmłodszych lat. Już w wieku 16 lat zbudował palenisko na korbę i – jak mówi – „zaczął powoli coś wykuwać”. W 2000 roku był już prawdziwym kowalem: robił bramy, balustrady i drobne artykuły wyposażenia wnętrz.

W 2017 roku pojechał do Wojciechowa, na konkurs kowalstwa artystycznego, w którym stanął w szranki z mistrzami z całej Polski. Jego dzieło – termometr w pięknej oprawie – zapewniło panu Markowi drugie miejsce. Zachęcony tym sukcesem, pojechał w 2018 roku do Legnicy na międzynarodowy turniej kowali, w którym zajął pierwsze miejsce za dzieło „Ławeczka”, pokonując rywali z Polski, Niemiec i Armenii. Lista nagród i wyróżnień dla dzieł pana Marka Banasiaka jest dłuższa.

Twórca wykonuje swoje prace przede wszystkim z pasji. Są to artykuły wyposażenia wnętrz, meble do domu i ogrodu, bramy, balustrady, narzędzia dla rolnictwa, narzędzia kowalskie. Można je zobaczyć i kupić w jego kuźni, przez Internet oraz na różnych imprezach i pokazach.

Ceramika artystyczna

Wytwórcy:
Beata Olejarz,
Karolina Włodarczyk,
Bogdan Olejarz,
gm. Joniec

Zdaniem artystek, obecnie ceramika w Polsce zaczyna się silnie rozwijać. Dla nich jest to bardziej hobby niż profesja. Matka i córka, znajdują wewnętrzny spokój tworząc ceramiczne dzieła w swojej pracowni w Jońcu. Obie panie zawsze miały zdolności i zainteresowania plastyczne. Wykorzystywały je w swojej pracy jako nauczycielki dzieci w wieku przedszkolnym. Ceramika to ich pasja. „Jeśli hobby staje się pasją, to człowiek zaczyna się rozwijać” – podkreśla pani Karolina. Ceramika nie tylko wycisza ludzi, ale też ich łączy. Pani Beata swoją ceramiczną pasją „zaraziła” najpierw swoją córkę, a potem małżonka. Mówi, że jest to sposób na życie rodzinne, syndrom pustego gniazda. Mąż, z wykształcenia

Kowalstwo artystyczne i użytkowe

Wytwórca:
Zbigniew Szostak,
Szerominek,
gm. Płońsk



elektronik, uzupełnia artystyczne działania obu Pań. Wszak produkcja ceramiki to także proces technologiczny: tworzenie form, wypalanie, szkliwienie. W nim pan Bogdan wykorzystuje swoje techniczne zdolności. Ceramika

łączy też ludzi w ramach szerszej „rodziny” – osób ją tworzących. „Ludzie chętnie się wspierają, podpowiadają, jak rozwiązywać konkretne problemy związane z jej tworzeniem” – mówi pani Beata.



Drugim w gminie Płońsk rzemieślnikiem uprawiającym kowalstwo artystyczne i użytkowe jest Pan Zbigniew. Rolnik, kowal, mechanik, ślusarz i konstruktor w jednej osobie. Kowalstwem zajmuje się od 1992 roku. Wytwarza wszelkiego rodzaju świeczniki, stylowe żyrandole, balustrady, łańcuchy ozdobne, krzyże czy architektoniczne detale do zabytkowych budowli. Realizuje się także jako konstruktor. W jego kuźni powstały nawet trzy traktory i przyczepa, idealnie zdające połowe egzaminy.

Ceramika artystyczna i użytkowa

Wytwórca:
Małgorzata Adamczyk,
Pólka-Raciąż,
gm. Raciąż

Ceramika Raciąż to nazwa lokalnej pracowni ceramicznej działającej na terenie Gospodarstwa Agroturystycznego Sielanka Raciąż. Dzięki dotacjom z funduszy Unii Europejskiej i krajowych, uzyskanych za pośrednictwem Lokalnej Grupy

Działania - Przyjazne Mazowsze, w 2013 roku został kupiony niezbędny sprzęt, m.in. piece, surowce oraz drobne, aczkolwiek liczne akcesoria do formowania gliny.

W pracowni wykonuje prace z gliny, nawiązujące do wiejskiego folkloru: koguty, kwiaty maku, prace z odbiciem haftowanych serwet. Prócz wytwarzania i sprzedaży Pani Małgosia prowadzi różnorodne zajęcia lepienia z gliny,

dostosowane do wieku i poziomu zaawansowania uczestników. Dzięki jej pracy, w ciągu roku poznaje glinianą tradycję ponad pół tysiąca osób. Są to głównie dzieci i młodzież. Pracownia Ceramika Raciąż prawdopodobnie wykonuje i sprzedaje największą ilość rękodzieła w całej gminie Raciąż. Każde z nich, sygnowane „Ceramika Raciąż” (lub CR), to jedyna w swoim rodzaju, ręcznie wykonywana i wypalana glinianka.

Tradycyjne glinianki nawiązują do dawnego rzemiosła, które funkcjonowało m.in. na terenie gminy Raciąż (nieraz, prowadząc różne prace ziemne właściciele Sielanki natrafiali na naturalne pokłady gliny, które przed wiekami były pozyskiwane). Ceramika Raciąż, dla odróżnienia proponuje zróżnicowane, nawiązujące do historii i miejsca wyjątkowe pamiątki. Goście gospodarstwa kupują rękodzieła jako pamiątki i elementy polskiego folkloru, wiele z nich cieszy oko za granicą: w Holandii, w Niemczech, w Czechach, a nawet w Australii i Japonii.



Malarstwo

Wytwórca:
Stanisław Prokopczyk,
gm. Sochocin

Artysta malarz, urodził się w 1940 roku w Nowogródku. Został ochrzczony prawdopodobnie w tym samym kościele sióstr nazaretanek, w którym ponad 140 lat wcześniej otrzymał chrzest Adam Mickiewicz. Po wojnie rodzina Prokopczyków zamieszkała w Sochocinie, gdzie Stanisław wychowywał się do czasów liceum. Obecnie



mieszka w Warszawie, ale utrzymuje stały kontakt z Sochocinem. Z zawodu nauczyciel języka francuskiego. Podyplomowo ukończył Akademię Sztuk Pięknych w Warszawie. Jego prace wystawiane były m.in. we Francji i w Kalifornii oraz na wielu wystawach krajowych. Swój dorobek malarski chętnie także prezentuje w małych miejscowościach, szczególnie związanych z jego dzieciństwem i młodością, w tym – oczywiście – w Sochocinie. Jego ulubioną techniką malarską jest akwarela. Sochocin i jego okolice zawsze były i pozostają źródłem inspiracji artystycznych.



Rzeźba

Wytwórcy:
Ryszard Ignacy
Piotrowski,
gm. Czerwińsk
nad Wisłą

Rzeźbiarz Ryszard Ignacy Piotrowski urodził się w Warszawie. Studiował w Akademii Sztuk Pięknych w Warszawie na Wydziale Rzeźby, którą ukończył w 1976 roku z wyróżnieniem. Otrzymał także nagrodę Ministra Kultury i Sztuki dla najlepszych studentów szkół artystycznych. Do 1981 roku był w tejże Akademii asystentem w Pracowni Rzeźby prof. Chmielewskiego. W tym czasie pracował nad rozwiązaniami przestrzennymi Land-art. z prof. Pinińskim i prof. Zabłockim. Brał udział w Biennale Dantesco w Rawennie. Miał wiele wystaw indywidualnych i zbiorowych. Od 1981 roku tworzy rzeźbę kameralną, małe formy, biżuterię oraz rysunki. Pracuje przede wszystkim w marmurze, brązie, srebrze, ceramice, drewnie. Tematem jego prac jest akt w klasycznym tego słowa znaczeniu. Fascynuje go ciało



ludzkie, ruch. Realizuje też projekty w zakresie rzeźby portretowej i monumentalnej. Żyje i tworzy w Warszawie i w Czerwińsku. W tym ostatnim znajduje się jego główna pracownia.

Stale współpracuje z galeriami w Warszawie, Krakowie, Paryżu, Eindhoven, Arnhem i Berli-

nie. Swoje prace wystawiał w wielu miejscach i krajach, m.in. w Sydney w Australii, Volgré i Orleanie we Francji, Sztokholmie w Szwecji, Taranto we Włoszech oraz w 2015 i 2016 roku, na słynnym Fringe Festival w Edynburgu w Szkocji – największym festiwalu artystycznym na świecie.

Malarstwo, rzeźba, metaloplastyka



Wytwórca:
Wawrzyniec Zieliński,
Cieszkowo Stare,
gm. Baboszewo

Jego dzieła znajdują się w wielu krajach świata: w Stanach Zjednoczonych, Republice Południowej Afryki, Anglii, Francji, Luksemburgu, Niemczech. Z wykształcenia

- mechanik obróbki skrawaniem, z zamiłowania – myśliwy i artysta. Ostatnie sfery przenikają się w pewnym stopniu – tematy myśliwskie są obecne w twórczości. Jako 4-letnie dziecko został zainspirowany dziełem rzeźbiarza z nieodległego Zawidza w powiecie sierpeckim, przedstawiającym Matkę Boską Skępską. Ojciec ze-

szlifował mu harcerską finkę – to było jego pierwsze narzędzie rzeźbiarskie. Zaczął nią rzeźbić zwierzęta, wiejskie postacie, rycerzy, scenki rodzajowe i robi to do dziś. Równoległe zaczął malować. Maluje farbami olejnymi, czasem akrylowymi, akwarelą. Sam dorabia ramy, jako rzeźbiarz nie ma z tym problemu. Maluje też na szkle. Tworzy dzieła w metaloplastyce. Tą dziedziną sztuki zainteresował się już w połowie lat 70-tych XX wieku, ale wtedy nie były dostępne odpowiednie narzędzia. Tematyka jego prac jest bardzo różnorodna: ludzkie postacie, popiersia, wydarzenia historyczne (np. Powstanie Warszawskie), dzieła zwierzęta itd.

Pan Wawrzyniec lubi pracować z dziećmi i młodzieżą. Prowadził w szkole zajęcia z rzeźby i malarstwa, z których dzieci były bardzo zadowolone, a jemu sprawiały dużą satysfakcję. Żałuje, że jest tak mało możliwości w tym zakresie. Swoich prac raczej nie sprzedaje. Woli je darowywać znajomym i przyjaciółom.

Muzyka na instrumentach dętych

Twórcy:
Orkiestra Dęta
Sochocin,
Gminny Ośrodek
Kultury w Sochocinie

Muzyka ta jest obecna w gminie Sochocin za sprawą Orkiestry Dętej Sochocin, która działa od maja 1997 roku. Orkiestra powstała z inicjatywy władz samorządowych gminy Sochocin. Kapelmistrzem i nauczycielem gry na instrumentach dętych jest pan Andrzej Świercz. Ponadto, za edukację muzyczną członków or-



kiestry odpowiada pan Jarosław Piotrowski.

Orkiestra ma bogaty i zróżnicowany repertuar. Są to, nie tylko – typowe dla orkiestr dętych – marsze i repertuar patriotyczny, ale także muzyka ludowa i muzyka rozrywkowa. Ten szeroki repertuar sprawia, że występy orkiestry mogą uświetniać – i czynią to – uroczystości patriotyczne, święta kościelne oraz imprezy okolicznościowe. Jest znana dzięki uczestnictwu w przeglądach orkiestr Ochotniczych Straży Pożarnych i orkiestr dętych.

W chwili obecnej orkiestra liczy ok. 30 muzyków oraz 15 osób pobierających naukę gry na instrumentach dętych. Koncertuje po całym Mazowszu, również poza jego granicami.



Specjały kulinarne

Kuchnia mazowiecka jest bardzo zróżnicowana, są tu wyraźne wpływy innych regionów, takich jak Kurpie czy Kujawy.

Zachowały się dania typowo polskie, takie jak czarnina, gotowane kasze, pieczone kaczki (faszerowane nadzieniem z podrobów, pietruszki i bułki), zupa grzybowa, żur lub barszcz, kapuśniak.

Popularne są też potrawy wywodzące się z kuchni włościańskiej: pagaje, przecieraki, kwas chlebowy, buraczany, kasze, pierogi, kluski wykorzystujące ogrodowe warzywa oraz olej lniany.

Lokalni wytwórcy powracają do dawnych wyrobów stąd obszar LGD-PM szczyli się „stoninką skołatowską – przysmak myśliwego” wpisaną na Listę Produktów Tradycyjnych czy szynką dziedzica. „Skołatowka szynka dziedzica” marynowana i wędzona zgodnie ze starą recepturą otrzymała najwyższą nagrodę Perłę 2015 w XV edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”.

Pieczyno z lokalnych piekarni też hołduje dawnym recepturom. „Chleb dworski” wypiekany

z dodatkiem ziemniaków metodą tradycyjną w małej piekarni w Czerwińsku otrzymał III nagrodę w konkursie kulinarnym „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”, z kolei w XII edycji tego konkursu został nagrodzony „chleb żytni” również z Czerwińska. Produkty te oraz Żurek „babci Łodzi” z Gospodarstwa Agroturystycznego „Aksamitka” otrzymały najwyższe wyróżnienie - Perłę w ogólnopolskim konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo-Smaki Regionów”. Laur Marszałka w konkursie kulinarnym „O Laur Marszałka woj. Mazowieckiego” otrzymały Lody malinowe i truskawkowe firmy Piekarnia – cukiernia „Piekarczyk” z Kroczywa oraz Twaróg staropolski, krajanka Zakładu Mleczarskiego „Lacpol” ze Skarżyna.



Jogurt owczy bardzo naturalny z owocami leśnymi



Śródborska Manufaktura Serów,
Śródborze, gm. Baboszewo

Śródborska Manufaktura Serów to niewielka rodzinna serowarnia w gminie Baboszewo. Na niewielką skalę wytwarzane są tam sery podpuszczkowe krowie oraz owcze. W ofercie znajdują się zarówno sery świeże – m.in. fetka, fetka w oleju, halloumi, ser farmerski, ricotta, twarożki podpuszczkowe, jogurty, kefiry jak i sery dojrzewające. Sery wyrabiane są ręcznie, wyłącznie z naturalnych składników, bez konserwantów, barwników itp.

Z mleka owiec karmionych naturalnymi paszami powstaje „Jogurt bardzo naturalny”. Jego składniki to jedynie mleko owcze i jogurtowe bakterie probiotyczne. Czasami zostaje wzbogacony o owoce z pobliskich lasów i własnego jagodnika. Dostępny jest w sprzedaży w ramach rolniczego

handlu detalicznego. Zgodnie z zasadą „mniej odpadów”, słoiczki są zwrotne i klienci mogą je zwracać w punkcie zakupu.

Państwo Lewandowscy przeprowadzili się z Warszawy na teren powiatu płońskiego w 2013 roku. W malowniczej wsi Śródborze prowadzą niewielkie gospodarstwo. W 2018 roku zaczęli hodować owce mleczne rasy fryzyskiej. Jest to, poniekąd, powrót do tradycji tego obszaru. Jeszcze 20 lat wcześniej, zarówno w ich obecnym gospodarstwie, jak i w sąsiednich hodowano duże stada owiec. Pozyskiwano z nich weinę, która w tamtych czasach była bardzo cenna. Dziś jest znacznie mniej poszukiwana, natomiast mleko owcze i jego przetwory są coraz bardziej popularne i osiągają wysokie ceny.

Sery górala z nad Wkry

Wytwórcy:
Radosław Góral,
Wierzbówiec,
gm. Sochocin

Mało kto wie, że tradycja produkcji sera na ziemiach obecnej Polski sięga 7500 lat. Mazowsze ma także bogatą i wieloletnią tradycję wyrobu serów. Producenci mleka na obszarze powiatu płońskiego powszechnie wytwarzali ser twarogowy z naturalnie uwarzonego mleka. Przez lata sery były robione w domowych kuchniach, potem zwyczaj ten zaczął stopniowo zanikać. Teraz, kiedy coraz więcej żywności produkowanej w sposób przemysłowy zawiera wiele konserwantów, wypełniaczy i barwników, coraz bardziej cenione są produkty wytwarzane w tradycyjny sposób. Dlatego u pana Radosława Górala zrodził się pomysł produkcji sera w sposób naturalny. Początkowo była to produkcja na potrzeby własne, potem – dalszej rodziny oraz zna-

jomych. Z czasem krąg konsumentów zaczął się poszerzać. Do produkcji sera pan Radosław używa mleka krowiego z dodatkiem mleka koziego. Mleko pochodzi od własnych kóz i od krów okolicznych rolników.

Sery, które produkuje pan Radosław, występują w trzech postaciach:

- ser dojrzewający w czterech smakach:
 - pomidor suszony, bazylia, czosnek niedźwiedzi, cebulka;
 - pomidor suszony, bazylia, czosnek niedźwiedzi, cebulka, chili;
 - cubryca czerwona;
 - cubryca zielona;
- ser wędzony;
- ser serwatkowy.



Smakoluki z Kondrajca

Wytwórcy:
Koło Gospodyń
Wiejskich, Kondrajec,
gm. Sochocin

Kondrajec to niewielka wieś w gminie Sochocin. Jeśli się jest smakoszem tradycyjnej polskiej kuchni - warto się tam wybrać na imprezę organizowaną z udziałem miejscowego Koła Gospodyń Wiejskich, aby skosztować przygotowanych przez jego członkinie potraw! Są wśród nich poniżej opisane: bigosik ogórkowy z grzybami, kartoflak i pasztet z pyłkiem borowikowym.

Bigosik ogórkowy z grzybami – bigosik ogórkowy z grzybami to potrawa autorstwa pani Joanny Stache z Koła Gospodyń Wiejskich z Kondrajca. Według Autorki, jej składniki to produkty znajdujące się w zasięgu ręki każdej gospodyni: ogórki kiszzone, marchew, cebula z własnej spiżarni, dowolny gatunek grzybów i rodzaj mięs. Wszystkie składniki bigosiku pani Joanny pochodzą z własnych upraw.



„Z czasów dzieciństwa pamiętam, jak babcia przyrządzała tę prostą, smakowitą potrawę. Wykorzystywała dary ogrodu, gdzie prym wiodły ogórki, na bazie których powstała ta potrawa” – wspomina pani Joanna. Danie jest serwowane podczas lokalnych uroczystości i spotyka się z dużym uznaniem.

Kartoflak z Kondrajca – placek ziemniaczany, zwany również kartoflakiem, jest tradycyjną potrawą mazowiecką, którą charakteryzuje prostota wykonania oraz tanie składniki. Główny surowiec to ziemniaki z własnego pola. Poza ziemniakami potrzebne są jeszcze: boczek, podgardle oraz cebula.

Pasztet z pyłkiem borowikowym – przepisów na pasztety jest wiele. Przepis na ten pasztet jest przekazywany z pokolenia na pokolenie, wciąż modyfikowany i ulepszany. Przez lata osiągnął szczyt smaku i wykwinności. W skład pasztetu wchodzi trzy gatunki mięs, warzywa, przyprawy i pyłek z borowików zebranych w okolicznych lasach.

Aksamitna kuchnia z Gawłowa

Wytwórca:
Rancho „Aksamitka”
Gawłowo,
gm. Nowe Miasto

Znajdujące się w Gawłowie w gminie Nowe Miasto „Rancho Aksamitka” organizuje szkolenia, imprezy integracyjne, komunie, wesela, chrzciny i wiele innych. Serwowane w nim tradycyjne polskie potrawy są oferowane przede wszystkim uczestnikom imprez, ale także indywidualni smakosze mają możliwość spróbowania ich w letnie weekendy. Obok opisanych potraw, są też wśród nich grochówka żołnierska z wkładką i bigos żołnierski wg starych receptur obowiązujących w przedwojennym Wojsku Polskim.

Tytułowa Babcia Lodzia to autentyczna postać, już nieżyjąca, babcia pani Jadzi, Szefowej Kuchni w „Rancho Aksamitka”. Wprowadzony do menu przez panią Jazdę żurek, przyrządzany według przepisu jej babci, to jedna z kilku „sztandarowych” serwowanych potraw. A że nie uroniła ona nic z wartości oryginalnej receptu-



ry, świadczy fakt, iż „**Żurek Babci Lodzi**” otrzymał w 2013 roku najwyższą nagrodę, czyli „Perłę”, w ogólnopolskim konkursie na najlepszy regionalny i tradycyjny produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie i potrawę regio-

nalną i tradycyjną „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

Golonka po gawłowsku – to potrawa, która ma ciągle swoich wielbicieli. Ważne jest, by potrawa

Mięta pieprzowa z gminy Płońsk

była świeża i powstawała z odpowiedniej jakości składników. Jest przygotowywana na zamówienie, a mięso pochodzi z okolicznej, rodzinnej ubojni o niedużej skali produkcji. Potwierdzeniem jest otrzymany w 2013 roku przez „Golonkę po gawłowski” laur Marszałka Województwa Mazowieckiego. Zdaniem jednego z konsumentów, które zanotowała kamera Teleexpressu, „jest to najlepsza golonka od Lizboiny do Władywostoku”.

Aksamitne pierogi – serwowane od 2006 roku to autorskie dzieło pani Tereski – do niedawna kucharzki „Aksamitki”, z powodzeniem kontynuowane przez panią Jadzię. Ich nazwa oczywiście nawiązuje do nazwy miejsca, w którym są oferowane (a ta z kolei do nazwiska właścicieli...). Ale można też znaleźć jej związek z teksturą ciasta, z którego powstają. W „Aksamitce” można zjeść pierogi z: serem, kapustą i grzybami, ruskie, ze szpinakiem oraz z mięsem, czyli wszystkie cieszące się największym zainteresowaniem rodzimych smakoszy.

Producent: Gospodarstwo zielarskie Grąbczewscy, Lisewo, gm. Płońsk

Wieś Lisewo oraz sąsiednia wieś Strubiny, obie w gminie Płońsk, to „zagłębienie miętowe” na obszarze LGD-Przyjazne Mazowsze. Kilku rolników z tych wsi uprawia miętę pieprzową. Wymaga ona dobrych gleb o wysokiej czystości. Mięta pieprzowa, zwana także lekarską, to zioło, którego właściwości i działanie znano i doceniano już w starożytności. W lecznictwie znajduje zastosowanie jej ziele, liście, olejek i mentol, który uzyskiwany jest przez wymrażanie olejku. Mięta pieprzowa polecana jest przede wszystkim w dolegliwościach układu pokarmowego, zwłaszcza bólu brzucha, wzdęciach i braku łaknienia. W starożytności napar z niej polecano także na łagodzenie migreny. Można ją również stosować na zmiany skórne, będące efektem ospy lub opryszczki. Działa także przeciwpasożytniczo i przeciwskurczowo. Mentol i olejek miętowy stanowią składniki licznych

preparatów leczniczych. W przemyśle mentol i olejek miętowy używane są w znacznych ilościach do produkcji likierów, cukierków, gumy do żucia, past do zębów, także jako dodatek smakowy do tytoniu. W kuchni może być przyprawą do wielu potraw – można ją

łączyć z mięsem, rybami, napojami chłodzącymi, alkoholami. Odbiorcami plonów są na ogół duże firmy zielarskie, np. niemiecka firma Martin Bauer. Są to wymagający klienci, co świadczy o dobrej jakości mięty z obszaru LGD-Przyjazne Mazowsze. Powstają z niej m.in. popularne herbatki miętowe, jest też surowcem do wyrobu wielu leków.



Skołatowska słoninka – przysmak myśliwego



**Wytwórca:
Artur Zarzycki,
Skołatowo,
gm. Dzierżążnia**

Od wielu lat pan Artur wspólnie z ojcem przygotowuje smakowite potrawy wędliniarskie, a w szczególności słoninę, bardzo lubianą przez gości i znajomych myśli-

wych. Często, szczególnie latem, organizowane są spotkania rodzinne i w gronie znajomych, na których zawsze podawana jest słoninka.

„Skołatowska Słoninka – przysmak myśliwego” jest przygotowywana od wielu pokoleń według tradycyjnych metod. Skołatowo to rodzinna posiadłość przekazywana z pokolenia na pokolenie, gdzie kultywowane są tradycje rodzinne. Na przyjęciach goście zajadali różne przysmaki sporządzane przez domowników między innymi wspaniałe wyroby wędliniarskie i słoninę wędzoną. Myśliwi zabierali ze sobą słoninę wędzoną na polowania, gdyż ta, dobrze przyrządzona, nigdy nie traciła na wartości smakowej.

„Skołatowska Słoninka – przysmak myśliwego” został wpisany w 2010 roku na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Produkt zdobył także III nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” na etapie wojewódzkim (2009 rok, Radom).

Olej rzepakowy tłoczony na zimno

**Wytwórca:
Krzysztof Kowalski,
Gawłowo,
gm. Nowe Miasto**

Olej rzepakowy jest produktem cenionym ze względu na jego walory zdrowotne oraz wartości odżywcze. Rodzimy olej rzepakowy nazywany jest coraz częściej „oliwą Północy” ze względu na prawie identyczny skład biochemiczny jak oliwa z oliwek oraz walory zdrowotne.

Olej rzepakowy wyróżnia spośród podobnych produktów to, że używane do jego produkcji nasiona genetycznie niemodyfikowanych odmian rzepaku pochodzą wyłącznie z jego własnego gospodarstwa, w którym uprawa ma charakter ekologiczny, co wpływa na jakość uzyskiwanego materiału. Olej jest zawsze świeży, gdyż produkcja odbywa się na zamówienie – nie jest on długo przechowywany, lecz bezpośrednio trafia do konsumenta. Wyrazisty smak i niezwykły aromat sprawiają, że produkty przygotowy-



wane na nim tworzą niepowtarzalną kompozycję. Olej ma złocisty kolor. Jest przezroczysty, bez zmętnienia i zawiesin. Ma łagodny posmak z lekką nutką orzechowo-sesamową.

W gospodarstwie uprawą roślin zajmowano się już w latach pięćdziesiątych XX wieku.

Produkcja oleju przez rodzinę Kowalskich ma wielopokoleniową tradycję. Zarówno ojciec pana Krzysztofa, jego dziadek, jak i pradziadek, oprócz uprawy roli, tłoczyli olej rzepakowy.

Tę tradycję kontynuuje pan Krzysztof. Olej rzepakowy tłoczony na zimno przez pana Krzysztofa Kowalskiego uzyskał w 2013 roku Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego w konkursie dla producentów żywności. Otrzymał też

znak jakościowy „Jakość Tradycja”, uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za krajowy system jakości oraz „Perłę 2016” w konkursie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Olej wpisany jest na listę produktów tradycyjnych Ministra Rolnictwa, a gospodarstwo pana Krzysztofa Kowalskiego jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze. Olej zamawiany jest przez restaurację w Warszawie, Krakowie, Katowicach, Sopocie, a także Londynie.

Od maja do września, w pierwszą niedzielę miesiąca pan Krzysztof pokazowo tłoczy olej w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, na maszynach, które były własnością jego pradziadka.

Lody malinowe i truskawkowe... i dużo więcej

**Wytwórca:
Dom Gościnny
Piekarczyk, Kroczevo,
gm. Załuski**

W ofercie gastronomicznej „truskawkowego zagłębia”, jakim jest gmina Załuski, nie może zabraknąć truskawek. A wiadomo, że truskawki najlepiej smakują, gdy są świeże, czyli latem. Stąd naturalne i oczywiste skojarzenie lodów i truskawek. Lody truskawkowe oraz malinowe są więc w ofercie lodziarni w Kroczewie. Gama smakowa lodów z kroczewskiej lodziarni jest dużo szersza! Są wśród nich także tzw. lody gastronomiczne: bazyliowoogórkowe, gorgonzola z miodem i orzechami, pomidorowe, paprykowe i inne. Kroczewskie lody to „prawdopodobnie najlepsze lody na obszarze LGD-Przyjazne Mazowsze i nie tylko”. Dodatki smakowe do lodów i ciast w dużej części są miejscowe: mięta z własnego ogródka, maliny, truskawki, jagody, wiśnie – z okolicy. Dom Gościnny Piekarczyk w Kroczewie to także oferta restauracji, kawiarni, piekarni, cu-

kierni oraz noclegowa i organizacji imprez okolicznościowych.

Całość jest dziełem rodziny Piekarczyków, rodowitych kroczewian. Początkiem przedsięwzięcia było założenie piekarni około 25 lat temu. Potem doszła cukiernia, właśnie lodziarnia, garmażerka, kawiarnia, w końcu sala bankietowa, noclegi i restauracja.

Dom Gościnny Piekarczyk to także firma związana ze swoją miejscowością, gminą i regionem, stosująca w praktyce zasadę społecznej odpowiedzialności biznesu. Uczestniczy i wspiera działania Stowarzyszenia na rzecz Rozwoju Kroczewa i Okolic. Dwa-trzy razy w roku współorganizuje wydarzenie kulturalne dla lokalnej społeczności. Szczególnie impreza z okazji 8 marca wpisała się w lokalny kalendarz.



W czym warto uczestniczyć!

Na terenie LGD – PM organizowanych jest wiele ciekawych wydarzeń kulturalnych.



Międzynarodowy festiwal ks. Macieja Kazimierza Sarbiewskiego „Chrześcijański Horacy z Mazowsza” – organizowany corocznie od 2006 roku

Organizator:
Academia Europaea Sarbieviana w Sarbiewie, Miejskie Centrum Kultury w Płońsku we współpracy z samorządami lokalnymi: gminnym, miejskim i powiatowym powiatów: płońskiego i ciechanowskiego oraz instytucjami i organizacjami ponadlokalnymi i europejskimi, w tym z Litwą i od 10 lat z Zamkiem Królewskim w Warszawie.

Urodzony w 1595 roku w Sarbiewie koło Płońska, zmarły w 1640 roku w Warszawie, Maciej Kazimierz



Sarbiewski herbu Prawdzic, jezuita, był jednym z największych poetów europejskich epoki baroku i teoretykiem literatury tego okresu, a także nadwornym kaznodzią króla Władysława IV. Nazywany był sarmackim Horacym i chrześcijańskim Horacym. Z rąk papieża-poety Urbana VIII otrzymał ówczesną najwyższą nagrodę literacką świata – laur poetycki. Jego Lyricorum libri doczekały się kilkudziesięciu wydań w całej Europie, wśród nich luksusowe wydanie z medziorytami Petera Paula Rubensa. Od 2005 roku – 410. rocznicy urodzin ks. Macieja Kazi-

mierza Sarbiewskiego, z inicjatywy mazowieckich pisarzy i poetów, obchodzone są Międzynarodowe Dni M.K. Sarbiewskiego „Chrześcijański Horacy z Mazowsza”, obecnie festiwal – który cieszy się coraz większą popularnością. Można na nim spotkać wielu poetów, prozaików, uczonych i artystów z Polski i innych państw. Program festiwalu jest bardzo bogaty, obejmuje m.in.: sesję naukową, spotkania z pisarzami z różnych państw, koncerty poetycko-muzyczne, wystawy, a także nabożeństwo w intencji „polskiego Horacego”. Stałym, bardzo ważnym punktem

programu, są konkursy „O Laur Sarbiewskiego”: poetycki, krasomówczy, recytatorski, plastyczny. Biorą w nich udział zarówno dorośli – poeci z Polski i zagranicy, jak również dzieci i młodzież. Niedawno wprowadzono nową kategorię konkursową – wierszy pisanych w języku łacińskim, czyli w języku, w którym tworzył Sarbiewski. Zwyczajowo drugi dzień festiwalu odbywa się na terenie gminy Baboszewo – rodzinnej ziemi Sarbiewskiego. W Szkole Podstawowej w Sarbiewie, noszącej imię poety, rozstrzygany jest konkurs krasomówczy i recytatorski. W kościele w Sarbiewie odprawiana jest uroczysta msza. W trzecim dniu zaś zwyczajowo odbywają się sesje wyjazdowe do miejsc związanych z życiem i działalnością księdza Sarbiewskiego. W 2019 roku uroczysta sesja z okazji XV-lecia festiwalu miała po raz pierwszy miejsce poza granicami Polski – w Wilnie.

Stałym elementem programu jest „Noc poetów”. Festiwal jest obecnie największą literacko-naukowo-kulturalną imprezą na północnym Mazowszu.

Misterium Męki Pańskiej w Czerwińsku nad Wisłą

Organizator:
Salezjański Ośrodek
Młodzieżowo –
Powołaniowy „Emaus”,
Klasztor Salezjanów,
Czerwińsk nad Wisłą

Do najstynniejszych polskich misterii pasyjnych należy Misterium Męki Pańskiej wystawiane w klasztorze salezjanów w Czerwińsku nad Wisłą. Autorem tekstu misterium jest salezjanin ks. dr Franciszek Harazim (1885-1941), zaś muzykę napisał także salezjanin i wybitny kompozytor, głównie muzyki kościelnej – ks. dr Antoni Hlond (1884-1963). Premierowe wystawienie Misterium Męki Pańskiej autorstwa Harazima i Hlonda miało miejsce 8 marca 1931 r. w Krakowie. Do Czerwińska misterium trafiło w 1949 roku. Przez długie lata spektakl był grany przez kleryków z salezjańskiego nowicjatu. Od 2014 roku robią to zawodowi aktorzy, wspierani przez młodzież ze

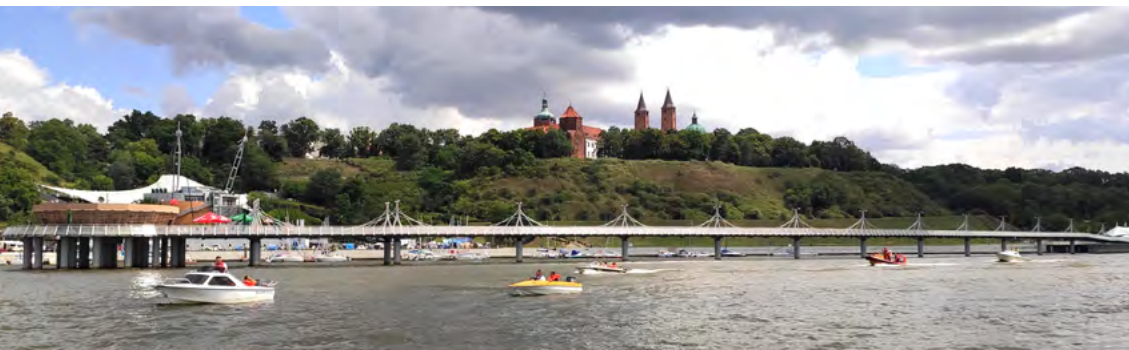


środowisk salezjańskich. W prawie dwugodzinnym pięcioaktowym spektaklu w bardzo sugestywny sposób prezentują wydarzenia ostatniej wieczerzy, wjazdu Chrystusa do Jerozolimy, sądu Piłata, ukrzyżowania i zmartwychwstania. Przekaz wizualny wzbogaca muzyka wykonywana na instrumentach, znanych z kart Biblii.

By obejrzeć misterium, do Czerwińska nad Wisłą w okresie wielkiego postu zjeżdżają tłumy piel-

grzymów z całej Polski – po kilka tysięcy osób w czasie jednego weekendu. Wizyta w Czerwińsku to nie tylko doskonałe mini-rekolekcje, ale także okazja do zwiedzenia XII-wiecznej bazyliki i klasztoru oraz odnowionej Wystawy Misyjnej, a także powstałego niedawno Muzeum Kardynała Augusta Hlonda – Prymasa Polski. Misterium wystawiane jest w soboty i niedziele w okresie Wielkiego Postu.

Pielgrzymka wodniaków ze Wzgórza Czerwińskiego na Wzgórze Tumskie



**Organizator:
Parafia Zwiastowania
NMP w Czerwińsku
nad Wisłą**

Od dwóch lat (od 2018 r.) organizowana jest unikalna pielgrzymka, gdyż odbywająca się na rzece Wiśle. Inspiracją do organizacji pielgrzymki rzecznej były tzw. różańce wiślane – krótkie rejsy łodziami z pobliskich nadwiślańskich wsi do Czerwińska połączone z odmawianiem modlitwy różańcowej, organizowane w miesiącach letnich. Pielgrzymka odbywa się na trasie z Czerwińska do Płocka. To wła-

śnie w Płocku, w usytuowanym na Wzgórzu Tumskim Muzeum Diecezjalnym znajdują się obecnie relikwie świętej Barbary, patronki wodniaków, które przez wieki były przechowywane w czerwińskim klasztorze. Celem pielgrzymki jest pokłonienie się ich Patronce przez wodniaków z nadwiślańskich parafii: pw. Zwiastowania Najświętszej Maryi Panny w Czerwińsku oraz parafii w Wyszogrodzie i Smoszewie. Jest to też okazja do integracji środowiska wodniaków i propagowania aktywnego wypoczynku na tonie natury oraz piękna Królowej Polskich Rzek, która na

trasie pielgrzymki jest wyjątkowo atrakcyjna. Uczestnicy przepłynęli w łodziach ponad 50 kilometrów, aby dotrzeć na Zamek Biskupów Płockich na Wzgórzu Tumskim w Płocku, w którym zlokalizowane jest Muzeum Diecezjalne. Jeszcze na Wiśle uczestnicy pielgrzymki zostali przywitani przez kpt. Stanisława Fidelisa z Bractwa św. Barbary w Płocku. W sąsiadującej z nim płockiej katedrze odprawiona została msza święta w intencji wodniaków. Zostali oni też gościnnie powitani relikwiami świętej Barbary.

Czerwiński Różaniec Wiślany

**Organizator:
Parafia Zwiastowania
NMP w Czerwińsku
nad Wisłą**

Wydarzenie o unikalnej formule. Łączy miłośników wypoczynku nad wodą i czcicieli Matki Bożej



Pocieszenia z salezjańskiego sanktuarium w Czerwińsku nad Wisłą. Ta rekreacyjno-religijna impreza odbywa się w sezonie letnio-jeziennym. Rejs odbywa się na trasie: Wychódźc - Secymin - Zdziarka - Praga - Czerwińsk. W czasie rejsu wygłaszane są krótkie katechezy, uczestnicy modlą się Różańcem i śpiewają. Na koniec spływu jego uczestnicy i inne zgromadzone osoby otrzymują błogosławieństwo. Ta niezwykła impreza odbywa się od 2017 roku. Jeden z jej inicjatorów, ks. Łukasz Mastalerz,

proboszcz czerwińskiej parafii, wyjaśnia, że inspiracją dla jej zorganizowania była wieloraka: uczczenie przez parafię Roku Wisły w sposób właściwy dla osób wierzących, uczczenie 100. rocznicy objawień Matki Bożej w Fatimie, zachęta do odmawiania Różańca. Było to też nawiązanie do tradycji Bractwa św. Barbary, dawniej skupiającego ludzi wody przy czerwińskim sanktuarium. Religijny rejs po Wiśle stanowi atrakcję nie tylko dla jego uczestników, ale także dla mieszkańców regionu.



Obchody rocznicy bitwy nad Wkrą i festyn rodzinny w Jońcu



**Organizatorzy:
Gmina Joniec**

Od kilku lat w gminie Joniec odbywają się obchody rocznicy Bitwy nad Wkrą, połączone z festynem rodzinnym. Bitwa nad Wkrą miała miejsce w dniach 14–16 sierpnia 1920 roku i stanowiła część Bitwy Warszawskiej w wojnie bolszewicko-polskiej, zaliczanej do dwudziestu najważniejszych bitew

w historii. Stałym elementem obchodów jest koncert jonieckiej Młodzieżowej Orkiestry Dętej. Są też różnorodne gry i zabawy dla dzieci, pokazy, występy zaproszonych zespołów muzycznych i towarzysząca zabawa taneczna. Swoje stoiska mają miejscowi twórcy: artyści, pisarze i poeci. Zgłodniałym oferowana jest grochówka, chleb ze smalcem i ciasta. Impreza trwa do późnych godzin nocnych.

Most Jagiełły – czerwieńskie spotkania z historią i kulturą średniowiecza



**Organizator:
Stowarzyszenie
„Nasz Czerwińsk
nad Wisłą”**

Od 2018 roku w Czerwińsku nad Wisłą organizowana jest impreza pod nazwą „Most Jagiełły – czerwieńskie spotkania z historią i kulturą średniowiecza”. Na dwa weekendowe dni czerwca nadwiślańska miejscowość, znana głównie z romańskiej bazyliki i klasztoru zakonu Salezjanów, cofa się w czasie do wieków średnich. Impreza nawiązuje do historycznego wydarzenia, jakim była przeprawa

przez Wisłę pod Czerwińskiem wojsk króla Władysława Jagiełły w drodze na pola grunwaldzkie w 1410 roku. Potajemnie uprzednio przygotowana konstrukcja została spławiona Wisłą i zmontowana 30 czerwca 1410 roku nieco powyżej Czerwińska. Sforsowanie rzeki przez wielką armię trwało trzy dni, po czym most został zdemontowany i spławiony do Płocka. Pomysł i realizację przeprawy uznaje się za sukces ówczesnej polskiej strategii i inżynierii wojskowej. Zgodnie z jej nazwą, jednym z punktów programu imprezy jest rekonstrukcja fragmentu mostu tyżwowego (opar-

tego na tradycyjnie zbudowanych łożdziach). Ale cały program jest o wiele bogatszy. Obejmuje m.in.: średniowieczny korowód ulicami Czerwińska, turnieje: rycerski i łuczniczy, pokazy średniowiecznych chorągwiarzy, pokazy i warsztaty tańca dawnego, warsztaty historyczno-bajkowe dla dzieci, warsztaty ciesielskie, czerpania papieru, kaligrafii, garncarstwa, pokazy sokolnicze, alchemiczne, gry i zabawy plebejskie, rejsy tradycyjnymi łodziami flisaków, pokaz tańca z ogniem. Atrakcją dla koneserów był średniowieczny spektakl teatralny w wykonaniu teatru „Trójkąt”. Uczestnicy mogą także wziąć udział we mszy łacińskiej, odprawionej w czerwieńskiej bazylice. Scenografią tych wszystkich wydarzeń jest pięknie położona na wiślanej skarpie, nieodkryta jeszcze dla większości mazowiecka perełka – Czerwińsk nad Wisłą, z jego wspaniałą kolegiatą, klasztorem i jego ogrodami tradycyjną zabudową mieszkaniową i wspaniałą naturalną Królową Rzek Polskich.

Szarża arcelińska 1920 roku

**Organizatorzy:
Gmina Płońsk,
Miasto Płońsk,
Starostwo Powiatowe
w Płońsku**



Szarża Pierwszego Pułku Szwoleżerów Józefa Piłsudskiego w dniu 17 sierpnia 1920 roku pod Arcelem, w trakcie Bitwy Warszawskiej, przeszła do historii wojny polsko-bolszewickiej 1920 roku. Liczący 450 ludzi, doborowy pułk, wychodząc z półkrażenia i ratując sąsiadujący, silnie naciśkany przez bolszewików, 201 Pułk Szwoleżerów, przeprowadził szarżę na atakującą Płońsk piechotę sowieckiej 18. Dywizji Strzelców. Zakończona zwycię-

stwem bitwa o Płońsk, której częścią była brawurowa szarża kawalerii, uniemożliwiła bolszewikom wyjście na tyły polskiej 5 Armii. Od 2012 roku w rocznicę szarży odbywają się upamiętniające ją uroczystości, których częścią jest jej historyczna rekonstrukcja. Stałymi punktami uroczystości są też: msza polowa, składanie kwiatów pod pomnikiem bohaterów bitwy oraz pokaz sprzętu i wyposażenia wojskowego.



Festyn rodzinny w Krysku



**Organizator:
Gmina Naruszewo**

Festyn Rodzinny w Krysku to impreza o już ponad 10-letniej tradycji. Impreza cieszy się stale rosnącym powodzeniem nie tylko mieszkańców gminy Naruszewo. Zgodnie z nazwą, każdy członek rodziny znajdzie sobie na nim coś dla siebie. Ci bardziej aktywni mogą brać udział w „Gminnym konkursie w dojeniu sztucznej krowy” oraz w „Mistrzostwach gminy Naruszewo w rodeo – ujeżdżaniu sztucznego byka”. W bogatej ofercie dla dzieci jest zorbing na wodzie oraz – dla łasuchów – czekoladowa fontanna i owocowe szaszłyki polewane czekoladą. Są

też: nadmuchiwane zjeżdżalnie, euro bungee, nadmuchiwany tor przeszkód i inne. Oferowane są zabawy animacyjne (m.in.: chusta, puszczanie wielkich baniek, malowanie twarzy itp.). Maluchy mogą też wypróbować swoje jeździeckie talenty – na kucyku. Bardziej spokojni, zainteresowani tradycją, zapewne chętnie obejrzą dawne sprzęty domowe i nie tylko: od warsztatu stolarskiego po magnetofon szpulowy ZK 140T produkcji Zakładów im. Kasprzaka w Warszawie lub też skosztują tradycyjnego wiejskiego chleba ze smalcem, ogórkiem i pomidorem oraz ciasta, przygotowanych przez pracowników Urzędu Gminy w Naruszewie.

Jarmark nowomiejski

– od przeszłości do teraźniejszości

Organizatorzy:
Gmina Nowe Miasto

Od 8 lat gmina Nowe Miasto organizuje letnią imprezę plenerową

pod nazwą „Jarmark Nowomiejski – od przeszłości do teraźniejszości”. Scenerię dla imprezy stanowi malowniczy Zalew Nowomiejski. Co roku Jarmark odbywa się pod innym hasłem. W 2019 roku

brzmiało one „Piosenka jest dobra na wszystko...”.

Należy podkreślić, że już niejako tradycyjnie stały punkt części artystycznej Jarmarku stanowią występy lokalnych zespołów, np. dzieci

z Przedszkola Samorządowego im. Misia Uszatka w Nowym Mieście, młodzieży z nowomiejskiego Zespołu Szkół im. Integracji Europejskiej, solistek z Gminnego Ośrodka Kultury, zespołu „Warto Życ” z Koła Emerytów, Rencistów i Inwalidów. To znakomita okazja do pokazania mieszkańcom lokalnych talentów i efektów pracy lokalnych instytucji i organizacji oraz samych artystów. Występom muzycznym towarzyszą innego rodzaju atrakcje, co roku inne, zawsze ciekawe: pokaz walki na broń białą, pokaz husarii, pokaz artyleryjski, musztra muszkieterów i halabardników, potyczka historycznych wojsk, pokazy dawnej mody i tańców, występy kabaretowe, teatr ognia, puszczanie wianków, fajerwerki, pokaz grupy motocyklowej, pokaz laserowy i wiele innych. Oczywiście, impreza mająca w nazwie słowo „jarmark” nie może obyć się bez kramów i stoisk wystawienniczych i takich na niej nie brakuje.



Jarmark raciąski i miejsko-gminne dożynki parafialne

Organizatorzy:
Miejskie Centrum
Kultury, Sportu
i Rekreacji,
Miasto Raciąż,
Gmina Raciąż

Od 2013 roku, w centralnym punkcie Raciąża – na placu Adama Mickiewicza, odbywa się największa impreza kulturalno-handlowa w tej części powiatu płońskiego – Jarmark Raciąski. Jarmark nawiązuje do tradycji miasta, gdyż historia Raciąża od XIII wieku wiąże się z targami i jarmarkami. Przez dwa dni dawny rynek Raciąża odzyskuje niegdyśszą funkcję, wypełniając się kramami i stoiskami z wyrobami wystawców – producentów i handlowców, nie tylko z regionu. Oferowane jest rękodzieło, wyroby artystyczne, produkty kulinarne: wyroby z metalu, drewna, szkła, wikliny, hafty, starocie, rzeźby, obrazy, miody, nalewki, tradycyjne pieczywo, wędliny, rośliny ozdobne, ekologiczna żywność, zioła. Oczywiście, odbywają się też degustacje potraw regionalnych. W programie Jarmarku są



liczne koncerty, inscenizacje uliczne i teatry ludyczne, prezentacje ginących zawodów, warsztaty malarskie, animacje i konkursy. Dodatkowo, od dwóch edycji Jarmarkowi towarzyszą Miejsko-Gminne Dożynki Parafialne. Mają tu miej-

sce prezentacje wieńców dożynkowych, tradycyjnych produktów regionu oraz występy artystyczne lokalnych organizacji i zespołów: m.in. prezentacja zwyczajów dożynkowych w tradycyjnych pieśniach ludowych oraz tradycyjnych

tańców ludowych. Elementem obu imprez jest też turniej sołectw gminy Raciąż, w którym ich przedstawiciele rywalizują m.in. w takich konkurencjach jak piłowanie drewnianych bali, rzut kostką słomy czy dojenie krowy.

Ptasie święta w „Małej Biebrzy”

Organizator:
Gospodarstwo
Agroturystyczne
Sielanka Raciąż

„Mała Biebrza” to, według organizatorów imprezy, właścicieli gospodarstwa agroturystycznego Sielanka Raciąż, jedno z najwspanialszych miejsc w województwie mazowieckim pod względem różnorodności i ilości występujących ptaków. Jest to teren Zespołu Przyrodniczo – Krajobrazowego Pólka-Raciąż, na którym znaleźć można bagna, moczary, strumyki, wydmy i bory. Doskonałe miejsce dla wszystkich spragnionych natury i towarzystwa ptaków. Mimo niepowtarzalnych zalet tego cudu przyrody mało osób zdaje sobie sprawę z jego istnienia. Celem właścicieli gospodarstwa agroturystycznego Sielanka Raciąż jest wypromowanie spędzania wolnego czasu na terenie „Małej Biebrzy”, połączonego z obserwacjami jej latających mieszkańców. Dzięki współpracy z Ogólnopolskim Towarzystwem Ochrony



Ptaków – OTOP, od 2015 roku organizowane są Ptasie Święta, na które składają się Europejskie Dni Ptaków oraz Zimowe Ptakoliceńia. Pierwsze Ptasie Święta zostały zrealizowane na jesieni 2015 roku i uczestniczyło w nich

5 osób, jednak już kilka miesięcy później - w styczniu 2016 roku, na Zimowych Ptakoliceńiach, liczba uczestników przekroczyła 15! Organizatorzy odnotowują coraz większą potrzebę spędzania czasu na łonie natury, połączonego z po-

szerzaniem wiedzy. Dobre opinie o organizowanych Ptasich Świętach na terenie „Małej Biebrzy” zwróciły uwagę osób nie tylko z gminy Raciąż, ale z takich miast jak Łódź, Toruń, Ciechanów, Warszawa czy Przasnysz.

Dzień otwarty nadleśnictwa Płońsk „Kwitnące ogrody” i „Bieg kwitnących ogrodów”

**Organizator:
Lasy Państwowe
– Nadleśnictwo
Płońsk**

„Kwitnące ogrody” to nazwa Dnia Otwartego Nadleśnictwa Płońsk. Ta doroczna impreza odbywa się od 9 lat, zawsze w maju w szkółce leśnej w Kucharach Królewskich. Rokrocznie przyciąga stale rosnącą liczbę miłośników przyrody i aktywnego spędzania czasu na świeżym powietrzu.

Znaczącą grupę wśród nich stanowią amatorzy biegania, gdyż prawie od początku imprezy jej integralną część stanowi „Bieg Kwitnących Ogrodów”, którego współorganizatorem jest Klub Biegacza imienia Piotra Sękowskiego z Płońska. Przy czym słowo „Bieg” jest tu nieco mylące, gdyż od jakiegoś czasu jest to kilka biegów – na różnych dystansach i dla różnych grup zaawansowania i wiekowych, a także marsz nordycki czyli Nordic walking, który przebojem podbił serca wielu Polaków. Łącz-

nie we wszystkich biegach bierze udział około 300 biegaczy. Ale „Kwitnące Ogrody” to nie tylko impreza dla biegaczy. Jej zasadniczym celem jest propagowanie wiedzy o lasach i pracy leśników. Służy temu m.in. edukacyjna gra terenowa „Drzwi do lasu”. Uczestnicy mogą poznać różne, pochodzące z wielu kontynentów,

gatunki drzew, krzewów czy kwiatów, dzięki obecności ekspertów zapoznać się z ich uprawą, a także je kupić. Co roku wielką atrakcją jest wystawa bonsai – miniaturowych drzewek, których właściciele, zdradzają chętnym tajniki hodowania tych niezwykłych roślin. Miłośnicy tradycyjnego łowiectwa, zwierząt lub po prostu cie-

kawscy gromadzą się przy stoisku z sokołami i z wielkim zainteresowaniem obserwują pokazy polowania z udziałem tych szlachetnych ptaków.

Oprócz biegów, organizowane są różnego rodzaju gry zespołowe, warsztaty malarskie oraz zapewniona degustacja potraw z dziczyzny.



Spoglądając w przyszłość

Spoglądając w przyszłość chcielibyśmy wciąż uświadamiać mieszkańcom naszego obszaru znaczenie dziedzictwa lokalnego w rozwoju społeczności i w tworzeniu społeczeństwa jutra oraz rozwijać postawę obywatelską, polegającą na przyjęciu odpowiedzialności za ochronę wspólnego dobra, jakim jest dziedzictwo obok mnie.

Otoczenie, w którym człowiek się wychowuje i mieszka ma istotny wpływ na poczucie jakości życia i budowanie kapitału społecznego. Jest warunkiem identyfikacji z miejscem, przynależności społecznej i integracji wspólnotowej.

Spoglądając w przyszłość LGD-PM zabiega o budowanie lokalnej współpracy pomiędzy sektorami i gminami, by podejmować wspólne i spójne działania na rzecz nowej jakości życia na naszym obszarze. Korzystamy ze sprawdzonych rozwiązań innych organizacji i instytucji w Polsce i UE, prowadzimy konsultacje z mieszkańcami oraz opracowujemy projekty i wdrażamy własne pomysły. Stawiamy na budowanie marki obszaru, w oparciu o regionalne zasoby, w tym celu opracowaliśmy zasady

przyznawania i wdrażamy certyfikat jakości produktów lokalnych – Marka Przyjazne Mazowsze.

Lokalna Grupa Działania – Przyjazne Mazowsze promuje innowacyjne rozwiązania, poszukuje nowych metod i narzędzi rozwoju obszarów wiejskich by zapobiegać ich wykluczeniu i stwarzać lepsze

warunki do życia zgodnie z ideą i zasadami Smart Villages. Stawia na szerszą współpracę z partnerami z regionu, kraju oraz bogatą międzynarodową współpracę by wymieniać się dobrymi praktykami w zakresie metod i narzędzi zrównoważonego rozwoju lokalnego, uczyć się nawzajem od siebie.





Przekazanie gminom skrzatów wykonanych w ramach operacji własnej



Wręczenie certyfikatów Marka Przyjazne Mazowsze w ramach operacji własnej

W pracach nad wydaniem publikacji uczestniczyli:

Ireneusz Kamiński, Agata Sosińska-Osiecka, Danuta Kucińska, Agnieszka Matoblewska, Dominika Zacieska, Ewelina Gościcka, Monika Łąbecka.

Wydano na zlecenie:

Lokalna Grupa Działania – Przyjazne Mazowsze

ul. H. Sienkiewicza 11

09-100 Płońsk

e-mail: biuro@lgdpm.pl

tel. +48 23 661 31 61

Wydawca:



ul. Radzikowskiego 100J/51, 31-315 Kraków

tel.+48 12 353 01 68 / 501 46 80 50

e-mail: wydawnictwo@idgreklama.pl

www.idgreklama.pl

ISBN: 978-83-66527-07-2

Płońsk 2020

