

Prezentujemy Członków Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego MAZOWSZE z obszaru Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki”

Idea Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego powstała w szwedzkiej Skanii i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995. Inicjatywa szybko spotkała się z dużym zainteresowaniem wielu regionów europejskich, które dbają o to, aby zaoferować mieszkańcom oraz turystom wyborną w smaku, wyjątkową regionalną żywność. Ponieważ dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem dziedzictwa kulturowego, Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego tworzy wizerunek i promuje region. Przyczynia się do rozwoju przedsiębiorczości, tworzy również płaszczyznę do współpracy dla wielu przedsiębiorstw w regionie, dlatego ważne jest, by inicjatywa ta na trwałe wpisała się w działania promujące mazowiecką żywność.

Gospodarstwo rolne Elżbieta i Wojciech Pysiak Członek Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza, Producent produktów tradycyjnych.

Wyroby wędliniarskie wytwarzane w Gospodarstwie Państwa Pysiak to wyśmienite i wielokrotnie nagradzane w ogólnopolskich konkursach wyroby wędliniarskie posiadające blisko 100 letnią tradycję produkcji w Zdziechowie – małej miejscowości położonej w gminie Zakrzew. Produkcję wyśmienitego i wielokrotnie dziś nagradzanych wędlin rozpoczął Pan Józef Pysiak, który w latach 20-tych XX wieku przygotowywał rozmaite wyroby wędliniarskie na stół dziedzica w Cerekwi. Wśród wytwarzanych i dostarczanych przez Pana Józefa produktów był również salceson wizytowy – wyrób obecnie wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jak wspomina Pan Wojciech Pysiak – były to wytwory, które charakteryzowały się wyjątkowym smakiem i jakością, gdyż tylko takie cenił sobie miejscowy ziemianin i w ten sposób musiały być przygotowywane. Przez ten okres prawie 100 lat wyroby wędliniarskie produkowane były w niezmienionej postaci. Od 2006 roku produkowane są na szerszą skalę w Gospodarstwie Rolnym Wojciecha i Elżbiety Pysiak, które wielokrotnie za swoje wyroby zostało nagrodzone. Wędliny wytwarzane są z myślą o klientach, którzy cenią sobie wyjątkową jakość, tradycyjną recepturę i smak wytwarzanego produktu.

Szynka Zdziechowska wytwarzana jest według starej niezmienionej receptury, w oparciu o tradycyjne surowce. Na początku mięso zostaje umieszczone w specjalnie przygotowanej marynacie przez okres od 14 do 21 dni. Do marynaty dodawana jest domieszka różnych ziół i naturalnych przypraw, co nadaje szynce charakterystyczny smak. Zamarynowane mięso zostaje osznurowane, dzięki czemu zyskuje odpowiedni kształt i wygląd. Tak przygotowana szynka trafia do wędzarni opalanej drzewem liściastym, gdzie zostaje poddana wędzeniu trwającemu od 5 do 6 godzin. Następnie poddawana jest parzeniu przez około 4 godziny. Tak przygotowana szynka zdziechowska prezentowana jest podczas różnego rodzaju festynów, uroczystości gminnych, wojewódzkich i ogólnokrajowych, gdzie za swój wyjątkowy smak nagradzana jest licznymi wyróżnieniami.

Salceson wizytowy jest produktem wędliniarskim najwyższej jakości, wytwarzany tradycyjnymi metodami w oparciu o naturalny skład surowców. Sposób produkcji sprawia że wyjątkowy smak wyróżnia ten produkt od innych podobnych wyrobów oferowanych na rynku. Smak jakim charakteryzuje się salceson wizytowy przywołuje wspomnienia smaku tradycyjnej polskiej wędliny, które mogliśmy spotkać na polskich wiejskich stołach kilkadziesiąt lat temu. Wynika to ze specjalnego doboru surowców i tradycyjnego sposobu wytwarzania. Jest on często prezentowany na stoiskach z tradycyjnymi wyrobami wędliniarskimi na kiermaszach i uroczystościach gminnych, powiatowych, wojewódzkich czy ogólnopolskich.

Szynka Zdziechowska, Zakrzewską Kiełbasę Jałowcową, Kiełbasa Wiejska Zdziechowska, czy Salceson wizytowy to wyroby produkowane przez Gospodarstwo Państwa Elżbiety i Wojciecha Pysiaków, które zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Gospodarstwo Państwa Pysiak – to nowoczesny obiekt spełniający wszystkie standardy i wymogi weterynaryjno-sanitarne oraz dobrostanu zwierząt, który został rozbudowany i powiększony dzięki wsparciu otrzymanemu w ramach środków unijnych. Jest to gospodarstwo, które cały czas się rozwija. W 2002 rok zbudowana została chlewnia, a od 2006 roku wytwarzane w masarni wyroby wędliniarskie – sprzedawane są na szerszą skalę, w kilku punktach stacjonarnych na terenie Radomia, m.in. w Radomskich Halach Mięsnych przy ul. Wernera. Mimo ograniczonej produkcji wędliny są produktami o wysokiej renomie i rozpoznawalności na rynku wojewódzkim, o czym świadczą liczne wyróżnienia przyznane dla produktów wędliniarskich. Salceson wizytowy jest zdobywcą nagrody głównej przyznanej w 2009 r. przez Zarząd Województwa Mazowieckiego – "Polski Producent Żywności 2009". Gospodarstwo Rolne Państwa Pysiak może poszczycić się tytułem Mistrzów Krajowych Agro Ligi 2008 w kategorii Rolnicy, tytułem Mistrza Województwa Mazowieckiego, nagrodą Produkt Roku 2009 r. przyznaną przez Galę Biznesu Ziemi Radomskiej, oraz nagrodą Gospodarczą „Granitowy Tulipan” przyznaną przez Izbę Przemysłowo – Handlową Ziemi Radomskiej za „Wyroby wędliniarskie” w kategorii Produkt Roku 2009 r. , jak również tytułem „Polskiego Producenta Żywności 2009”.

Kontakt:

Gospodarstwo rolne Elżbieta i Wojciech Pysiak

Elżbieta i Wojciech Pysiak

Zdziechów 14

26-652 Zakrzew