

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 Sadownicze Monika i Tomasz Bankiewicz Członek Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Producent produktów tradycyjnych.

Tłoczony sok jabłkowy z Doliny Radomki z gospodarstwa Państwa Moniki i Tomasza Bankiewiczów to innymi słowy Smaczek z Doliny Radomki – naturalnie mętny sok, który został wyróżniony tytułem Produktu Tradycyjnego na Liście Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Obecność tłoczonego soku jabłkowego z Doliny Radomki wśród 116 produktów tradycyjnych z terenu województwa mazowieckiego potwierdza jego wyjątkową jakość, wyśmienity smak oraz wytwarzanie zgodne z tradycyjnymi metodami produkcji.

Smaczek wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem. Jest to 100 procentowy sok jabłkowy, bez dodatku wody, cukru czy innych konserwantów. Jest bogatym źródłem witaminy C, błonnika, potasu, fosforu, magnezu i wielu innych środków mineralnych. Obniża poziom cholesterolu we krwi, zapobiega chorobom serca, chroni przed nowotworami. O zaletach soku świadczy sposób prowadzenia gospodarstwa sadowniczego. Sok powstaje dzięki metodzie tłoczenia na zimno, po czym podlega pasteryzacji w temperaturze 80 stopni. W ten sposób z 7 kilogramów owoców otrzymuje się 5 litrów naturalnego smacznego soku. Wcześniej do jego produkcji wybierane są najwyższej klasy jabłka, które magazynowane są w komorach chłodniczych z kontrolowaną atmosferą. Charakteryzują się bogatym aromatem czy naturalną mętnością, a barwa soku jest zbliżona do barwy owoców. Tłoczony sok jabłkowy przygotowywany jest obecnie z odmian jabłek Gala Must, Gala Royal, Rajka, Ligol, Alwa, Szampin, Jonagold, Mutsu, Fucji, Idared, i Golden .

Dolina rzeki Radomki jest obszarem krajobrazu chronionego. W zagłębieniach terenowych rzeki wykształciły się dobrej jakości gleby, na których tamtejsi mieszkańcy zaczęli sadzić drzewa owocowe, w tym jabłonie. Jabłka od wielu pokoleń były bardzo ważne dla mieszkańców tamtejszych ziem. Używali owoców z ocalałych drzew, które nie zostały zniszczone przez wojnę, jako jeden ze składników kuchni lokalnej. Po II wojnie światowej przerabiano owoce na wszelkiego rodzaju przetwory i robiono zapasy na zimę, w tym również soki. Podstawowym surowcem soku jabłkowego z doliny Radomki były najlepsze owoce odmian występujących na tamtejszym terenie takie jak: Idared, Golden, Delicious, Gala, Ligol itp. Wybrane owoce były myte, a następnie rozdrabniane przy pomocy maszynki do mielenia owoców. Tak uzyskana miazga była wkładana do płóciennego materiału, a następnie materiał mocno ściskany, co pozwalało na odcisnięcie soku od miazgi owocowej. Z czasem zaczęto wykorzystywać do tego celu prasę koszową, co umożliwiało wyciskanie większej ilości soku. Tłoczenie soków na zimno nie było zbyt powszechnym zjawiskiem, ze względu na fakt, że produkt był nietrwały i szybko ulegał fermentacji. Pod wpływem czasu proces wytwarzania soku uległ zmianie, która polegała na pasteryzacji tłoczonego soku, aby dłużej zachowywał trwałość. Sok wyciskany jest metodą na zimno, a dzięki nowoczesnej technologii pasteryzacji zachowuje smak i zapach świeżych jabłek. Sok jabłkowy z doliny rzeki Radomki obecny jest na różnych konkursach, festynach, dożynkach jako element tradycji i kultury tego regionu.

Smaczek z Doliny Radomki produkowany jest 37 hektarowym gospodarstwie sadowniczym Państwa Tomasza i Moniki Bańkiewicz, które znajduje się w Komorowie, w niewielkiej miejscowości znajdującej się na trasie Radom – Przysucha. Początki Gospodarstwa są bardzo odległe i sięgają 1931 roku. Miejsce produkcji soków jest wyjątkowe, albowiem występuje tutaj specyficzny mikroklimat, nadający intensywny smak, aromat i soczystość owocom. Ochrona i nawożenie sadu w gospodarstwie prowadzone jest zgodnie z Programem Integrowanej Produkcji co gwarantuje wysoką jakość i zdrowe owoce. Gospodarstwo prowadzone jest zgodnie z najwyższymi standardami, posiada wspomniany już certyfikat Integrowanej Produkcji, oraz GLOBALGAP i HCCP. Jest w pełni umaszynowane, ma rozwinięty system nawodnieniowy (nawodnienie podkomorowe i przeciw przymrozkowe), prowadzi szkółkę jabłoni na własne potrzeby. Ostatnie lata to wciąż trwający rozwój gospodarstwa. Powstał połączony kompleks budynków chłodniczo-sortowniczych będących własnością Grupy Producentkiej „Skowronki” i gospodarstwa Państwa Bankiewiczów. Nowoczesne komory chłodnicze ULO mogą pomieścić łącznie ponad 4 tys ton jabłek. Pakownia wyposażona jest nowoczesną maszyną sortującą Firmy Sorter. Uprawiane są tu głównie jabłka, gruszki i śliwki. Wszystkie drzewka pochodzą z własnych szkółek. Produkowane Jabłka Deserowe trafiają na rynek zagraniczny.

Gospodarstwo Bankiewiczów jest bardzo utytułowane; to Mistrzowie Agroligi z 2013 roku, zdobywcy I miejsce w Konkursie o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego, Nagrody Głównej Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marka Sawickiego, "Dobry Produkt Silna Polska, 25 Lat Wolności Rynkowej" Kampanii objętej Patronatem Honorowym Prezydenta RP, zdobywcy Lauru Marszałka Województwa Mazowieckiego 2013, Granitowego Tulipana, Produktu Roku 2012, nagrodzeni Laurem Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki”, Członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza od 2012 roku.

Kontakt:

Gospodarstwo Sadownicze

Monika i Tomasz Bankiewicz

Komorów 4

26-432 Wieniawa

<http://www.gospodarstwo-sadownicze.pl>, <http://www.soki-naturalne.eu>.