

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.

Pasieka Murawscy Członek Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Producent produktów lokalnych.

Miody z Pasieki Murawscy Pana Łukasza Murawskiego są dobrze znane w naszym regionie. I choć Pan Łukasz jest producentem wielu miodów odmianowych, to na szczególną uwagę zasługuje miód gryczany. Miód, który w postaci płynnej ma kolor gorzkiej czekolady, a po skrzystalizowaniu przybiera barwę brązową. Ma słodko-ostry smak i pachnie kwiatem gryki. Jest to miód o najwyższym poziomie właściwości antybiotycznych z wszystkich miodów pozyskiwanych w Polsce. Świeży miód gryczany zawiera dużo rutyny i dużo żelaza. Miód gryczany, jak sama nazwa wskazuje pozyskiwany jest z nektaru kwiatu gryki zbieranego przez pszczoły na plantacjach w naszym regionie.. Pszczoły wywożone są na pożytki na plantacje gryki, gdzie pozyskiwany jest nektar przerabiany przez pszczoły na miód. Po okresie dojrzewania, w ulu miód odbierany jest i przewożony do pracowni w celu odwirowania z plastrów. Po odwirowaniu miód jest cedzony i trafia do odstożników w celu odpowietrzenia. Po kilku dniach miód jest rozlewany do szklanych opakowań jednostkowych i jest gotowy do spożycia.

Pan Łukasz pasję do pszczół i pracy z nimi odziedziczył po dziadkach i pradziadkach, bo pasja ta, która stała się zawodem dla Pana Łukasza jest pielęgnowana w jego rodzinie, ale także w rodzinie jego żony od kilku pokoleń. Pan Łukasz już jako dziecko pracował w pasiece swojego stryja Józefa, który odziedziczył ją po swoim ojcu. Jego żona pomagała w pasiece taty, który prowadził ją na wzór swojego ojca. Dlatego też, obydwójce pracują nad rozwojem ich wspólnej pasieki. Zawodowo prowadzeniem pasieki Pan Łukasz zajmuje się od ponad pięciu lat. W tym czasie zdobył tytuł Mistrza pszczelarza i ukończył Technikum pszczelarskie w Pszczeliej Woli z tytułem technik pszczelarz. Bierze udział w szkoleniach, by podnosić swoją wiedzę na temat pszczół i gospodarki pasiecznej.

Poświadczeniem wyjątkowego smaku i unikalności produktów są liczne nagrody i wyróżnienia, takie jak: Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego w 2015 r., Perła Powiatu Radomskiego, I miejsce w konkursie Wzorowo Prowadzona Pasieka Powiatu Radomskiego (2013 i 2014 r.), I miejsce w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów 2015 i 2016 r., Laur Lokalnej Grupy Działania "Razem dla Radomki" 2014 r., oraz nagrodzony w 2017 r. Laurem LGD „Razem dla Radomki w konkursie organizowanym przez stowarzyszenie na Najlepsze dania i potrawy tradycyjne i lokalne Południowego Mazowsza w kategorii: Miody, napoje i inne produkty. Pasieka Pana Łukasza Murawskiego dzierży zaszczytny tytuł członka Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza.

Kontakt:

Pasieka Murawscy, Łukasz Murawski

Wola Wacławowska 24a

26-625 Wolanów

<https://pl-pl.facebook.com>