

Produkty lokalne „Zielonego Pierścienia” w kategorii:

PRODUKT SPOŻYWCZY

Marchwiak – Zofia Grzegorzak, www.zyrzyn.pl ;

Chleb śniadowski – Urszula Wojda, Śniadówka,
www.gminabaranow.pl, Gminne Centrum Kultury w Baranowie;

Smalczyk z lubczykiem – Anna Sidor, (gm. Wąwolnica);

Wino po gołębsku – Józef Konstanty Majewski,
Gołąb, (gm. Puławy), www.muzeumrowerow.pl;

Staropolskie „Kapuściaki ze Starej Apteki” – Marianna Parzyka,
Nałęczów, tel. 81 5014356 w. 296

Miętus gryczany – Stowarzyszenie „Aktywna Wieś” w Drzewcach
(gm. Nałęczów);

Polędwica z wędzarni – Anna i Jacek Kowalscy,
Kwaterna agroturystyczna „Gajowianka” w Nowym Gaju (gm. Wojciechów),
www.myspace.com/gajowianka, tel. 81 517 76 41;

Kiełbasa hycowana - Anna i Jacek Kowalscy,
Kwaterna agroturystyczna „Gajowianka” w Nowym Gaju (gm. Wojciechów)
www.myspace.com/gajowianka, tel. 81 517 76 41;

Pierogi z fasolą – Janina Furtak z m. Bałtów (g. Żyrzyn);

Pierogi z kaszy jaglanej z białym serem – Krystyna Nakonieczna
z Borysowa (gm. Żyrzyn),

Szynka Nadwieprzańska – Gminna Spółdzielnia „Samopomoc
Chłopska” w Baranowie, tel. 81 883 40 15

Pierogi wiejskie – Stowarzyszenie „U źródeł Ciemięgi”;

Chleb kaleński na zakwasie – Zofia Paprota,
Kaleń (gm. Markuszów); Gminny Dom Kultury w Markuszowie,
tel. 81 881 80 25;

Kaleński kaszak jaglany - Zofia Paprota,
Kaleń (gm. Markuszów); GDK w Markuszowie, tel. 81 881 80 25;

Pierozki drożdżowe z Wólki Kątnej - Zofia Paprota,
Wólka Kątna (gm. Markuszów);
Gminny Dom Kultury w Markuszowie, tel. 81 881 80 25;

Markuszowski kwas chlebowy – Maria Struska,
Markuszów, GDK w Markuszowie, tel. 81 881 80 25;

Wólczanie pierozki pieczone na zsiadłym mleku
– Elżbieta Wójtowicz, Wólka Kątna (gm. Markuszów);
GDK w Markuszowie, tel. 81 881 80 25;

Bociany górskie – Teresa Kamińska,
Góry (gm. Markuszów); GDK w Markuszowie, tel. 81 881 80 25;

Nalewka z mniszka lekarskiego – Bogusława Łowczak,
Markuszów, GDK w Markuszowie, tel. 81 881 80 25;

Produkty lokalne „Zielonego Pierścienia” w kategorii:

SZTUKA / RĘKODZIEŁO

Fartuch – Janina Furtak z m. Bałtów (gm. Żyrzyn),
www.zyrzyn.pl

Gliniana dziezka z Baranowa – Władysław Maśny,
Gminne Centrum Kultury w Baranowie,
www.gminabaranow.pl

Gliniany gwizdek – ptaszek z Baranowa – Władysław Maśny,
Gminne Centrum Kultury w Baranowie,
www.gminabaranow.pl

Kolorowe chodniki, pasiaki z Czołny
– Barbara Ambrożek z m. Czołna (gm. Baranów),
Gminne Centrum Kultury w Baranowie,
www.gminabaranow.pl

Kwiaty z bibuły – Zofia Grzegorzak z m. Zagrody (gm. Żyrzyn),
www.zyrzyn.pl

Palma wielkanocna i współczesna
– Małgorzata Urban z m. Cholewianka (gm. Kazimierz Dolny),
Klub Twórców Ludowych w Kazimierskim Ośrodku Kultury,
www.kazimierz-dolny.pl

**Plecionki ze słomy z Wojciechowa (kapelusze ze słomy,
zabawki - ozdoby choinkowe, palmy)** – Halina Jarosińska,
WWW.wojciechow.pl

Obrusy z haftem z Nałęczowa – Klub Haftu „Ziemianka”
w Nałęczowie, www.noknałeczow.pl

Wianek z bibuły – Janina Furtak z m. Bałtów (gm. Żyrzyn),
www.zyrzyn.pl

Tkactwo ludowe: narzuty z Borysowa
– Krystyna Nakonieczna, www.zyrzyn.pl

Plecionkarstwo rogozinowe – koszyki z rogoziny z Borysowa
– Krystyna Nakonieczna, www.zyrzyn.pl

Tkactwo ludowe: chodniki melanżowe z Borysowa
– Krystyna Nakonieczna, www.zyrzyn.pl

Więcej informacji na temat produktów lokalnych z obszaru LGD
„Zielony Pierścień” znaleźć można na stronie internetowej:

www.zielonypierscien.pl

Biuro LGD:
ul. St. Żeromskiego 1,
24-150 Nałęczów,
e-mail: lgd@zielonypierscien.pl
tel/fax: +48 81 50 16 140



LOKALNE PRODUKTY BOGACTWEM OBSZARU LOKALNEJ GRUPY DZIAŁANIA „ZIELONY PIERŚCIEŃ”

Współfinansowano z Europejskiego Funduszu Rolnego
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Osi 4 LEADER
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.
Europa inwestująca w obszary wiejskie

Czym jest produkt lokalny?

Powszechnie określa się go jako coś co mieszkańcy danego obszaru uważają za tradycyjne i pospolite, a turyści za wyjątkowe i niepowtarzalne. Przykładem są potrawy przyrządzane w jakiejś społeczności, w obrębie pewnego obszaru, a poza nim nie znane, albo lokalne zwyczaje, pamiątki, rękodzieło, których nie można nabyć w super- lub hipermarketach.

Po co i jak promujemy produkty lokalne?

Produkty lokalne przyczyniają się do promocji miejsca, w którym powstają oraz do aktywizowania mieszkańców z obszarów wiejskich. Dla turystów stają się unikatową atrakcją, którą chcą zobaczyć, doświadczyć lub kupić jako pamiątkę. Dzięki temu w małych społecznościach wytwarzanie produktów lokalnych powoduje rozruch lokalnej gospodarki, a dla mieszkańców to dodatkowe źródło dochodu.

Lokalna Grupa Działania „Zielony Pierścień” wspiera wytwórców i promuje produkty lokalne, które powstają na Lubelszczyźnie na obszarze 11 gmin: **Baranów, Janowiec, Kazimierz Dolny, Końskowola, Kurów, Markuszów, Nałęczów, Puławy, Wąwolnica, Wojciechów i Żyrzyn**. Dotychczas status produktu lokalnego przyznano 47 produktom w 5 kategoriach: (1) produkt spożywczy, (2) produkt usługowy, (3) sztuka/rękodzieło, (4) zespół regionalny i (5) wydarzenie/impreza. Uroczyste wręczenie certyfikatów odbyło się w lipcu 2010 r. w Nałęczowie podczas I Festiwalu Produktu Lokalnego. Nasze produkty lokalne promujemy i będziemy promować na zewnątrz (m.in. na regionalnych, krajowych i międzynarodowych targach, wystawach, konkursach) oraz na naszym obszarze tworząc warunki do powstania sieci sklepików produktu lokalnego.



Wymogi jakie musi spełniać produkt lokalny

Aby wyrób lub usługa z obszaru gdzie działa LGD „Zielony Pierścień” uzyskały status produktu lokalnego muszą spełniać minimalne wymagania tj.: (1) pochodzić przynajmniej z 1 z 11 gmin należących do LGD; (2) powinny być ogólnie dostępne, wytwarzane i promowane w zgodzie z zasadą „przyjazny dla środowiska”; (3) powinny być rozpoznawalne, kojarzone z konkretnym wytwórcą i (4) bezpieczne dla ludzi i środowiska. Jeśli dany wyrób lub usługa spełniają takie wymagania można je zgłosić do oceny na specjalnym wniosku do Biura LGD. Oceny dokonuje Kapituła Znak Promocyjnego „Produkt Lokalny Zielonego Pierścienia” powołana przez Zarząd. Więcej informacji o procedurze można uzyskać w Biurze LGD i na stronie internetowej www.zielonypierscien.pl.



Chodniki melanżowe z Borysowa; Pokaz tkania na tradycyjnym warsztacie tkackim – p. Krystyna Nakoneczna z Borysowa



Produkty lokalne z Markuszowa



Markuszowski Kwas Chlebowy



Gliniane gwizdki-ptaszki i dziezka z Baranowa, które prezentuje sam Mistrz Władysław Maśny



Pierogi drożdżowe z Wólki Kątnej



Kapelusz ze słomy z Wojciechowa



Nalewka z Mniszka Lekarskiego



Obrus z haftem z Nałęczowa z Klubu Haftu „Ziemiańska” – kompozycja „Kwiaty polne”



Festiwal Produktu Lokalnego w Nałęczowie w 2010 r.



Palma Wielkanocna z Cholewiarki