



# HAJNOWSKIE PRODUKTY LOKALNE

*Zabierz ze sobą częśćkę  
Puszczy Białowieskiej!*





**HAJNÓWKA**

## **SPIS TREŚCI**

- I. Kulinarne produkty lokalne.....str. 1*
- II. Hajnowskie sklepy oferujące produkty lokalne.....str. 24*
- III. Lokalne produkty użytkowe.....str. 27*
- IV. Spis alfabetyczny lokalnych twórców i producentów.....str. 36*

## **KULINARNE PRODUKTY LOKALNE**

*Hajnówka i region Puszczy Białowieskiej to miejsce, gdzie natura spotyka się z tradycją, oferując unikalne smaki i zapachy, które zaspokoją najbardziej wymagające podniebienia. Produkty, które znajdziesz w tej okolicy, to prawdziwa uczta dla zmysłów – są one w 100% ekologiczne, najwyższej jakości i tworzone zgodnie z tradycyjnymi recepturami. Każdy produkt, powstający w cieniu majestatycznej Puszczy, nosi ślad starannej pracy i pasji lokalnych rzemieślników, a sam Duch Puszczy czuwa nad ich wyjątkowym charakterem. Zapraszamy do odkrywania smaków, które przeniosą Cię w serce natury!*



## Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce

OSM w Hajnówce funkcjonuje od ponad 60 lat. Pielęgnując stare receptury, wyspecjalizowała się w wytwarzaniu serów żółtych, tradycyjnych twarogów oraz masła.

Mleko wykorzystywane do produkcji skupowane jest bezpośrednio z gospodarstw usytuowanych na obrzeżu Puszczy Białowieskiej, z dala od szkodliwego przemysłu.

Dzięki temu wyroby spółdzielni są wyjątkowe, o niepowtarzalnym smaku i zapachu, bez sztucznych dodatków i barwników. Twarogi oraz masło zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W ofercie OSM Hajnówka znajdują się:

- **twarogi hajnowskie**
- **masło ekstra z Hajnówki 82%**
- **sery żółte:** typu holenderskiego – gouda, edamski, podlaski, morski; typu szwajcarskiego – Oko na żubra, długodojrzewający Ser Carski z Hajnówki, ser wędzony Puszczyk, ser mozzarella z Hajnówki
- **cukierki krówki z Hajnówki** – produkowane z dodatkiem hajnowskiego masła



### Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce

ul. Warszawska 108, Hajnówka  
tel. 85 682 95 40  
[www.osmhajnowka.pl](http://www.osmhajnowka.pl)

### Sklep firmowy OSM Hajnówka

ul. Batorego 1, Hajnówka  
tel. 85 682 24 59



Zapraszamy do spróbowania wyjątkowych serów z Puszczy Białowieskiej!

Serownia „Sery z Puszczy Białowieskiej” to rodzinne gospodarstwo serowarskie, w którym pasja do sera przekłada się na wysoką jakość i różnorodność produktów.

Sery wytwarzane są wyłącznie ze świeżego krowiego mleka, bez dodatku sztucznych substancji i konserwantów. W procesie produkcji stosowana jest naturalna i wegetariańska podpuszczka, sól serowarska, specjalne szczepy bakterii mlekowych oraz ekologiczne zioła. Sery powstają ręcznie, bez użycia maszyn, co dodaje im wyjątkowego charakteru.

Serownia Sery z Puszczy Białowieskiej oferuje szeroki wybór serów kwaskowo-podpuszczkowych (miękkich), półtwardych dojrzewających i twardych dojrziałych, a wszystkie sery posiadają naturalną jadalną skórkę. Gramatura serów jest dostosowana do życzenia klienta, a każdy produkt jest pakowany próżniowo, aby zachować świeżość i aromat.



## Sery z Puszczy Białowieskiej



### Sery z Puszczy Białowieskiej

ul. St. Lema 2, Hajnówka  
tel. 668 425 827  
e-mail: [seryzpb@wp.pl](mailto:seryzpb@wp.pl)  
fb/seryzpuszczy





## Sery z Berezowa



Sery z Berezowa wytwarzane są ze świeżego mleka krowiego z własnego gospodarstwa, położonego na obrzeżach Puszczy Białowieskiej, gdzie jest zachowane naturalne środowisko i czyste powietrze.

Krowy są karmione trawą bogatą w zioła. Do mleka świeżego dodawana jest naturalna podpuszczka, zioła i sól. Ser wyrabia się ręcznie i nie zawiera konserwantów.



Oferta:

- sery podpuszczkowe z dodatkiem ziół,
- sery wędzone,
- twaróg.

Sery wytwarzane są po wcześniejszym zamówieniu.

**Sery z Berezowa**  
**Anna Treszczotko**  
Stare Berezowo 65  
17-200 Hajnówka  
tel. 885 579 456

## Pasieka „Carska Kószka” Eugeniusz Masalski

**Carska Kószka**  
ul. Górna 99a, Hajnówka  
tel. 505 187 434  
e-mail: [gienekmah@poczta.onet.pl](mailto:gienekmah@poczta.onet.pl)

„Carska Kószka” to pasieka stacjonarna prowadzona od roku 2004 w dwóch lokalizacjach:

- polna, ulokowana na terenach rolniczych powiatu hajnowskiego, z której pozyskiwane są miody: rzepakowy, mniszkowy, wielokwiatowy, gryczany i słonecznikowy;
- położona w dziewiczych zakątkach Puszczy Białowieskiej. W pasieczysku przeważa drzewostan grądowy z przewagą lipy drobnolistnej.

Pasieka pozyskuje dwie odmiany miodu:

- wiosenny – jasnobrązowy, delikatny w smaku, z przewagą nektaru maliny leśnej i kruszyny pospolitej, a także może pojawić się domieszka miodu spadziowego;
- „lipiec białowieski” – wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zawiera przewagę pyłku z lipy drobnolistnej. Ma bardzo silny aromat. W smaku zaś jest słodki, lekko gorzkawy i delikatnie piekący. Pod tą nazwą może również występować miód nektarowo-spadzowy, występujący w postaci płynnej (patoka) i stałej (krupiec).

Pasieka oferuje cały wachlarz produktów pszczelich, od miodów przez wosk, pyłek, pierzęgę i propolis.



## Matecznik – Tradycja z Natury

Matecznik – Tradycja z natury to wyjątkowa seria produktów, która łączy w sobie harmonię z naturą i tradycją. Wszystkie produkty powstają zgodnie z cyklem kwitnienia i dojrzewania, z zachowaniem rytmu natury. Wytwarzane są wyłącznie z dzikich owoców, ziół, grzybów i produktów pszczelich z regionu Puszczy Białowieskiej.

W ofercie sklepu internetowego znajdują się różnorodne produkty: przetwory, grzyby, miody, suszone owoce, syropy.



Na stronie znajdują się także przepisy, dzięki którym klienci mogą przygotować pyszne posiłki z wykorzystaniem wysokiej jakości produktów Matecznika. Ich skosztowanie pozwala za pomocą zmysłów odkryć smaki Puszczy Białowieskiej i kulinarne cuda natury.

**Constans Group Sp. z o.o.**  
ul. Warszawska 58, Hajnówka  
tel. 85 732 93 41  
e-mail: [biuro@matecznik.eu](mailto:biuro@matecznik.eu)  
[www.matecznik.eu](http://www.matecznik.eu)  
[www.sklep.matecznik.eu](http://www.sklep.matecznik.eu)  
[IG/matecznik\\_tradycja\\_z\\_natury](https://www.instagram.com/matecznik_tradycja_z_natury)

## Pasieka Rodzinna Grycuk



Pasieka Rodzinna Grycuk istnieje od 1972 r. Liczy 100 pni pszczelich. Wszystkie są ocieplane słomą. Jedna pasieka z ciężkimi ulami stacjonuje we wsi Szostakowo, kilka kilometrów od Hajnówki. Druga jej część wywożona jest do Puszczy Białowieskiej na bogate pożytki leśne. Miejsce to daje pszczołom olbrzymie zasoby nektaru i spadzi. Maliny, kruszyny i lipy gwarantują znaczne zbiory miodu.

**Pasieka Rodzinna Grycuk**  
ul. Iglasta 9, Hajnówka  
tel. 691 879 097  
[pasiekagrycuk.pszczelipark.pl](http://pasiekagrycuk.pszczelipark.pl)





## Wędrowną Pasieka „TOMA”

Wielokwiatowe i jednodmianowe naturalne miody z Pasieki „Toma” pozyskiwane są w regionie Puszczy Białowieskiej, a także w samej Puszczy, gdzie raz do roku (w miesiącu lipcu) pszczoły przynoszą do ula najczystszy miód lipowy, zwany „Lipcem Białowieskim”.

Bezpośrednio po zbiorach miodu jest on rozlewany do słoików, w których krystalizuje do postaci stałej, dzięki czemu zachowuje wszystkie właściwości lecznicze i antybakteryjne, specyficzne dla każdego gatunku miodu.



**Pasieka „Toma”**  
ul. Bohaterów Warszawy 23  
Hajnówka  
tel. 606 294 470  
608 291 470  
fb/PasiekaToma



## Firma „Jackiewicz J” Hajnówka

Firma „Jackiewicz J” jest niedużą przetwórną rodzinną, która została założona w 1995 r. Zajmuje się skupem i przetwórstwem runa leśnego, owoców i warzyw.

W swojej ofercie posiada:

- grzyby świeże oraz suszone
- grzybki marynowane oraz solone
- jagody świeże
- ogórki kiszzone
- korniszony
- paprykę marynowaną
- czosnek kiszony w główkach.

Surowce pochodzą z ekologicznych gospodarstw rolnych, zlokalizowanych na terenie Województwa Podlaskiego oraz z Puszczy Białowieskiej, Mielnickiej i Knyszyńskiej. Przetwory produkowane są wedle starych, tradycyjnych przepisów bazujących na regionalnej, podlaskiej recepturze. Produkty nie zawierają sztucznych dodatków i konserwantów.

**Firma „Jackiewicz J”**  
ul. Białowieska 15, Hajnówka  
tel. 503 155 726, 503 155 613  
przetwory-jackiewicz.pl  
e-mail: jarekjackiewicz@wp.pl  
fb/Firma-Jackiewicz-J



## Hajnówka ECO – ekologiczne mąki, kasze i oleje



Przedsiębiorstwo zachęca do świadomego wyboru produktów z certyfikatem ekologicznym, prosto z serca Podlasia i okolic Puszczy Białowieskiej. Ich wybór to korzyść dla człowieka oraz troska o piękno regionu.

Hajnówka ECO oferuje:

- Mąki ekologiczne – bez sztucznych dodatków i pestycydów! Doskonałe do pieczenia chleba, ciast i wielu innych pyszności. Zawierają pełne spektrum składników odżywczych, które są łatwo przyswajalne przez nasz organizm.
- Kasze ekologiczne – bogate źródło białka, błonnika i wielu witamin. Wypróbuj kaszę gryczaną – królową kasz z Podlasia, która zachwyca swoim smakiem i wartościami odżywczymi!
- Oleje ekologiczne – pełne zdrowych tłuszczów, witamin i przeciwutleniaczy. Lokalny olej rzepakowy czy słonecznikowy to prawdziwe skarby naszej ziemi, idealne zarówno do smażenia, jak i do sałatek.

### Hajnówka ECO

Stare Berezowo 166

tel. 606 450 520, 660 881 333

e-mail: [biuro@hajnowka.eco](mailto:biuro@hajnowka.eco), [www.hajnowka.eco](http://www.hajnowka.eco)

fb/Żywność z podlasia. Hajnówka ECO



10

WYROBY PIEKARNICZE, MĄKI I KASZE

## Piekarnia Emma w Hajnówce

Piekarnia produkuje chleby według bardzo tradycyjnych receptur, bez udziału drożdży. Ich bazą są naturalne kwasy żytnie, prowadzone przez kilkadziesiąt godzin w specjalnych starych dzieżach, bez dodatku mąk pszennych. Znajdują się tam tylko produkty naturalne: zboża łamane parzone, miód pszczeli naturalny i sól. Pieczywo polecane jest wszystkim, którzy znają i pamiętają smak chleba lat minionych, a także dbającym o zdrowie, uprawiającym sport wyczynowy oraz ciężko pracującym. Charakteryzuje się ono długim okresem przydatności do spożycia. Przechowywane w Inianej ściereczce przetrwa nawet dwa tygodnie.

Prócz chleba, w ofercie piekarni wyróżnia się sztandarowy wypiek Hajnówki i regionu Puszczy Białowieskiej – MARCINEK HAJNOWSKI. Charakteryzuje go niepowtarzalny smak prawdziwej śmietany hajnowskiej, która produkowana jest w miejscowej mleczarni.

Punkt poleca także niepowtarzalny podlaski smakołyk o nazwie MROWISKO – wyjątkowo wyglądający kopiec, ułożony z cieniუსieńkich płatków ciasta usmażonego w gorącym smalcu, układanych misternie na sobie. Lepiszczem jest naturalny pszczeli miód, pochodzący również z regionalnych pasiek z dodatkiem rodzynek. Prezentuje się pięknie na słod-

kich stołach weselnych jak i innych imprezach.

Kolejnym bardzo regionalnym podlaskim produktem proponowanym przez piekarnię Emma jest SĘKACZ PODLASKI – produkowany metodą tradycyjną ręczną. Głównym produktem jest żółtko jaj kurzych. Wytwarzany bez sztucznych dodatków.

### Piekarnia Emma w Hajnówce

ul. Grabowa 2, Hajnówka

tel. 604 614 050

e-mail: [emmasj2@wp.pl](mailto:emmasj2@wp.pl)

[www.marcinekhajnowski.pl](http://www.marcinekhajnowski.pl)

fb/Cukiernia-Piekarnia-EMMA

### Kawiarnia Emma Cafe

ul. 3 Maja 44, Hajnówka



11

WYROBY PIEKARNICZE, MĄKI I KASZE







## Piekarnia „Podolszyńscy”

Zakład Piekarniczy „Podolszyńscy” rozpoczął działalność w 1996 r.

Początkowo zamierzeniem właścicieli było stworzenie zakładu o małej mocy produkcyjnej, zaopatrującego mieszkańców osiedla. W związku ze wzrostem zapotrzebowania na produkowane pieczywo, zakład rozbudowano i zmodernizowano.

Pieczenie chleba to jedyna prawdziwa pasja Szeffa, którą zaraził się już w młodym wieku. Uczył się tego zawodu od prawdziwych mistrzów piekarnictwa, od nich nabył wiedzę jak piec chleb na zakwasie i jak przeprowadzić fermentację kwasu, aby wypiek był naturalny i smaczny, bez konserwantów. Dlatego pieczywo produkowane jest metodą tradycyjną, od dawna sprawdzoną, na kwasach żytnich i rozczynach pszennych, a ciasta domowe na spodach kruchych.

**Piekarnia Podolszyńscy**  
ul. Białowieska 35, Hajnówka  
tel. 682 38 81, 698 678 933  
[www.piekarniapodolszynscy.pl](http://www.piekarniapodolszynscy.pl)  
fb/Piekarnia-Podolszynscy



## Hajnowski Rynek

Jest w Hajnówce miejsce, w którym skupia się cała lokalność – od naturalnych produktów, aż po relacje międzyludzkie, opierające się o „swojskość” i tutejszą gwarę. Tu dowiesz się, czym obecnie żyje miasto. Uzyskasz informację i porady „z pierwszej ręki”. To Hajnowski Rynek – miejsce chętnie odwiedzane przez turystów. Wyróżnia go autentyczność. Ożywa w każdą środę i sobotę (dni targowe) dowodząc, jaka to cenna przestrzeń dla miejscowej ludności. Ukazuje rytm życia miasta i okolic, ich sezonowość.

W zależności od pory roku możesz na nim zakupić świeże, ekologiczne produkty, pochodzące z okolicznych gospodarstw domowych – jajka, sezonowe warzywa i owoce, miód, grzyby, własnoręcznie wyrabiane twarogi, rękodzieło: chodniki i serwetki.

Targowisko znajduje się przy ulicy 3 Maja.





## A&P Hajnowski Olej – Oleje z Hajnówki

A&P Hajnowski Olej – Rolniczy Handel Detaliczny Anna Karetko to przedsiębiorstwo gospodarujące na ponad 6 hektarach własnych upraw. Zasię-  
wają to, z czego można wytłoczyć olej: słonecz-  
nik, rzepak, dynię, ostropest, len i lniankę.

W ofercie znajdują się oleje:

- lniany – żółty, szafir  
(na zamówienie)
- gorczykowy
- rzepakowy
- dyniowy
- rydzowy (lnianki)
- wiesiołkowy
- z ostropestu
- słonecznikowy.

### A&P Hajnowski Olej

tel. 668 462 583

e-mail: zuberbs@poczta.onet.pl

produkty.podlaskie.eu/hajnowskiolej



## Leśne fermenty – Naturalne ocety

Manufaktura, która wytwarza ocety z pasją i poszanowaniem naturalnego cyklu przyrody. Ocety powstają dzięki impulsom i chęci skomponowania kolejnego zestawu owoców i ziół. Każda kropla to esencja Puszczy Białowieskiej.

W ofercie m.in.:

- ocet jabłkowy – czysty i z dodatkiem różnych ziół
- ocet z owoców dzikiej róży
- ocet z geranium
- ocet z owoców pigwowca
- ocet z kwiatów nagietka
- ocet z dziurawca z dodatkiem innych ziół
- ocet z podagrycznika.

Dodatkowo oferujemy:

- warsztaty tworzenia octu naturalnego
- warsztaty tworzenia własnych pamiątek z Puszczy Białowieskiej.

### Leśne fermenty Marta Chmilińska

Naturalne ocety, rękodzieło i wyprawy do Puszczy  
tel. 693 722 162

fb/Leśne fermenty. Naturalne ocety, rękodzieło  
i wyprawy do Puszczy







Firma RUNO powstała w 1991 r. Jej siedziba znajduje się w Hajnówce na skraju urokliwej Puszczy Białowieskiej. Działalność wywodzi się z tradycji Ziemi Podlaskiej i koncentruje się na pozyskiwaniu, przetwarzaniu surowców zielarskich pochodzących z czystych ekologicznie terenów północno-wschodniej Polski. W przeważającej części są pozyskane ze stanu naturalnego. Ich ekologiczną jakość potwierdzają stosowane certyfikaty EKO.

**Runo Sp. z o.o.**  
ul. Białowieńska 40, Hajnówka  
tel. 85 682 21 95  
e-mail: runo@runobio.pl  
fb/RunoBio

**Dział sprzedaży surowców**  
tel. 85 682 30 22  
e-mail: runo@runobio.pl

**Dział produktów gotowych** (herbaty, przyprawy, zioła)  
e-mail: hurtownia@runobio.pl  
tel. 85 682 30 23

**Sprzedaż detaliczna**  
tel. 85 682 21 95  
e-mail: sklep@runobio.pl



Ekologiczne rodzinne gospodarstwo, w którym tradycja łączy się z nowoczesnością. Gospodarze dbają o każdy etap powstawania wyrobów. Od zasiania ziarenka w ziemi, po ciągłą pielęgnację upraw, zbiory plonów, aż do otrzymania gotowego produktu. Gospodarstwo kieruje się zasadą, że najbardziej służy człowiekowi w przyrodzie to, co go otacza.

W ofercie znajdują się:

- **suszone zioła** – gospodarze wiedzą, jak kluczowe jest odpowiednie wysuszenie ziół. Dzięki temu powstają zielone, aromatyczne, pełne cennych substancji czynnych susze ziołowe. Uprawiają gatunki na przyprawy, herbatki.
- **liofilizowane owoce i warzywa** – są nowoczesnym połączeniem smaku, lekkości i zdrowego stylu życia. Liofilizacja to proces, który pozbawia świeży produkt jedynie wody. Zachowany zostaje kolor, smak, kształt, a co najważniejsze również witaminy, substancje odżywcze. Stanowią świetną przekąskę oraz dodatek do potraw.
- **różeńiec górski** – unikatowa na skalę kraju uprawa różeńca górskiego, jedna z największych w Europie. Ta roślina adaptogenna wykazuje niesamowite działanie na poprawę pracy mózgu (wpływa pozytywnie na pamięć i koncentrację, redukuje stres, działa przeciwdepresyjnie).

**Kornino – Gospodarstwo Rolne Alina Romaniuk**  
ul. Bielska 31, Hajnówka  
tel. 881 666 849  
e-mail: kontakt@kornino.pl  
www.kornino.pl  
fb/kornino  
IG: kornino.pl







Rodzinna firma zielarska, oferująca produkty z Zielonych Płuc Polski. 90% z nich pochodzi z regionu Puszczy Białowieskiej. Charakteryzuje go lokalny mikroklimat, nadający rosnącym tu ziołom wyjątkowo lecznicze właściwości. Wpływa również na występowanie gatunków, które nie rosną

w innych rejonach Polski, m. in. trawa żubrówka oraz bukwica lekarska.

Produkty EkoHerby służą do bezpośredniego spożycia, jak również znajdują szerokie zastosowanie w branży zdrowotnej i kosmetycznej.

Firma działa w zgodzie z naturą. Prowadzą ją specjaliści i jednocześnie pasjonaci, którzy potrafią dopasować ofertę do indywidualnych potrzeb klienta. Dlatego motto firmy brzmi: „Odkryj swoją Naturę” – odnosi się zarówno do uroków naszej przyrody, jak i natury człowieka.

Ma w swojej ofercie łącznie ponad 200 gatunków ziół, w tym owoców, kwiatów, grzybów prozdrowotnych. Znajdują zastosowanie m.in. w przemyśle spożywczym, farmaceutycznym, kosmetycznym, spirytusowym oraz jako karmy dla zwierząt.

**EkoHerba**  
ul. Warszawska 99, Hajnówka  
tel. 85 683 27 77  
sklep internetowy: [www.ekoherba.pl](http://www.ekoherba.pl)  
[fb/ekoziola](https://www.facebook.com/ekoziola)



Przedsiębiorstwo wykorzystuje w swej działalności zróżnicowaną i bogatą florę regionu Puszczy Białowieskiej – dostępność ziół i roślin leczniczych. Wykorzystywane są one do produkcji oferowanych w sklepie wyrobów.

Obok ziół i ziołowych mieszanek, w stałej ofercie sprzedaży znajdują się przyprawy, mieszanki przyprawowe, sosy oraz zupy – wyłącznie produkty spełniające najwyższe standardy jakości. Przedsiębiorstwo Aromatika obecnie posiada stałych, znaczących odbiorców w kraju i zagranicą. Obsługuje odbiorców hurtowych i detalicznych, dostarczając swoje wyroby m.in. do przetwórnictwa spożywczego, zakładów produkcyjnych, punktów gastronomicznych oraz osób prywatnych.

Od chwili rozpoczęcia działalności firma wciąż się rozwija, bezustannie powiększając bazę stałych odbiorców oraz szerokość oferowanego asortymentu.

Stawia przede wszystkim na jakość, zarówno sprzedawanych produktów, jak i obsługi klienta.



**Aromatika**  
**Adam Iwańczuk**  
tel. 883 946 666, 509 243 642  
[www.aromatika.com.pl](http://www.aromatika.com.pl)  
[fb/Aromatika](https://www.facebook.com/Aromatika)

*Przyjeżdżając do Puszczy Białowieskiej warto rozsmakować się w lokalnych słodkościach. Już niewielki kęs powoduje ucztę dla podniebienia.*

## Hajnowski Marcinek

Tradycyjny wypiek mieszkańców regionu, zwany Hajnowskim Marcinkiem, został wpisany na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych.

Tradycja przygotowywania tego wypieku, wywodzi się z czasów carskich i związana jest z historią Pałacu Carskiego w Białowieży. Dziedzictwo kulturowe, obyczaje panujące w Pałacu Carskim pod koniec XIX w. i początku XX w. były przenoszone do miejscowej społeczności, w szczególności poprzez osoby, które w pałacu pracowały. Na okoliczność hucznie obchodzonego na dworze carskim Święta Marcina, pieczono wspaniałe ciasto zwane „Marcinkiem”. Proste, tradycyjne składniki – jaja, śmietana, masło, mąka – łatwo dostępne w regionie Puszczy Białowieskiej, spowodowały, iż ciasto to zyskało popularność nie tylko wśród członków rodziny carskiej, ale i miejscowej społeczności. Mimo prostych składników ciasto to jest bardzo pracochłonne w wykonaniu.

### Punkty sprzedaży Hajnowskiego Marcinka:

- Emma Borowik sp. j.  
Hajnówka, ul. Grabowa 2, ul. Batorego 16, ul. 3 Maja 43a
- Piekarnia „Podolszyńscy”  
Hajnówka, ul. Białowieska 35/2
- Pracownia Tortów „Cukrowe Fantazje”  
Hajnówka, ul. 3 Maja 41
- Sieć sklepów „Społem” PSS w Hajnówce  
(produkt dostępny na zamówienie).

### Hajnowski Marcinek dostępny jest również w restauracjach i kawiarniach:

- Restauracja Mozaika – Hajnówka, ul. 3 Maja 42
- Restauracja Niezapominajka – Hajnówka, ul. 3 Maja 44
- Smaki Podlasia – Hajnówka, ul. Wierobieja 21
- Zjazd Wrota Lasu – Hajnówka, ul. Piłsudskiego 14
- Restauracja Tartaczna – Hajnówka, ul. 3 Maja 51
- Restauracja Leśny Dworek – Hajnówka, ul. 3 Maja 42
- Kawiarnia Emma Cafe – Hajnówka, ul. 3 Maja 44





## Manufaktura Czekolada Leśna



Czekolada z ziaren kakaowca pochodzących z ekologicznych upraw lasów Peru i Meksyku, wytwarzana w regionie Puszczy Białowieskiej. Manufaktura stara się wydobyć z czekolady wyjątkowy smak, łącząc prosty skład, naturalne składniki i tradycyjne metody pracy. Produkt wytwarza się ręcznie, co sprawia, że każda czekolada jest niepowtarzalna i wyjątkowa. Ozdabiane są owocami liofilizowanymi od lokalnych producentów.

**Oferta:**  
Warsztaty czekoladowe podczas których własnoręcznie tworzone są i dekorowane tabliczki czekolady.

W ofercie czekolad do wyboru są:

- mleczna
- mleczna z cynamonem
- deserowa
- mleczna/deserowa z ksylitolem, mlekiem kokosowym.

**Manufaktura  
Czekolada Leśna  
Paulina Stepaniuk**  
tel. 518 350 784



NA SŁODKO

## Browar Markowy

Pierwszy rzemieślniczy browar w Puszczy Białowieskiej.

**Oferta piw:**

- kosi most – pils
- kornik – świerkowe pale ale
- wilczy szlak – aipa (american india pale ale)
- puszczyk białowieski – milk stout
- puchacz – spice milk stout
- ostatni grosz – hefeweizen (pszeniczne)
- carskie – ris (russian imperial stout)
- bojarskie – apa (american pale ale).

Browar jest dostępny w lokalnych sklepach w Hajnówce.

**Browar Markowy**  
tel. 535 381 703  
e-mail: [marek@browarmarkowy.pl](mailto:marek@browarmarkowy.pl)  
[browarmarkowy.pl](http://browarmarkowy.pl)  
[fb/BrowarMarkowy](https://www.facebook.com/BrowarMarkowy)

**Sklep Firmowy**  
ul. Batorego 3, Hajnówka



ALKOHOLE



## Hajnowskie sklepy oferujące produkty lokalne

### Sklep Spożywczy Na Górzej

ul. Górna 19, Hajnówka  
tel. 793 076 800  
fb/SklepSpozywczyNaGornej

### Sklep Kresowy Groszek Hajnówka

ul. Piłsudskiego 53, Hajnówka  
tel. 537 080 808  
fb/Sklep Kresowy Groszek Hajnówka

### Sklep Mango

ul. 11 listopada 16a, Hajnówka  
tel. 85 682 33 99  
fb/Miroslaw Popow PHU Mango

### Sklep firmowy OSM w Hajnówce

ul. Batorego 1  
Hajnówka

### Browar Markowy Sklep Firmowy

ul. Batorego 3  
Hajnówka  
e-mail: marek@browarmarkowy.pl  
fb/BrowarMarkowy

## Restauracje Hajnowskie serwujące dania lokalne:

### Babushka Bistro

ul. 3 Maja 59k, tel. 535 007 127  
e-mail: kubajczukk@gmail.com  
fb/profile.php?id=61571677517390

### Restauracja Mozaika

ul. 3 Maja 42, tel. 666 671 402  
fb/profile.php?id=100092380341013  
IG/restauracja\_mozaika

### Restauracja Niezapominajka

ul. 3 Maja 44, tel. 794 409 777  
e-mail: niezapominajka.hajnowka@gmail.com  
fb/profile.php?id=100057437349504  
IG/niezapominajka\_restauracja

### Restauracja Tartaczna

ul. 3 Maja 51, tel. 666 222 895  
e-mail: restauracjartaczna@gmail.com  
fb/profile.php?id=100095659412191

### Smaki Podlasia

ul. Ks. Wierobieja 21, tel. 85 876 74 00  
e-mail: smakipodlasia\_hajnowka@onet.pl  
fb/SmakiPodlasiaHajnowka

### Zajazd „Wrota Lasu”

ul. Piłsudskiego 14, tel. 85 682 20 70, 697 133 293  
e-mail: biuro@wrotalasu.pl  
fb/zajazd.wrotalasu







## LOKALNE PRODUKTY UŻYTKOWE

*Bliskość prastarej Puszczy Białowieskiej budzi w nas nie tylko szacunek do natury, ale także kreatywność i pasję do tworzenia. Nasze miasto to miejsce, które oprócz kulinarnych rarytasów, oferuje również wyjątkowe, ręcznie wytwarzane pamiątki. Każdy z produktów to efekt skrupulatnej pracy utalentowanych rzemieślników z regionu. Zapraszamy do odkrywania unikalnych dzieł sztuki użytkowej, które staną się wspaniałą pamiątką z tego magicznego miejsca!*





## Danpro – Daniel Prokopiuk



Firma specjalizuje się w produkcji budek lęgowych i karmników dla ptaków. Założyciel jednoosobowej firmy „Danpro”, od najmłodszych lat pasjonujący się dziką przyrodą, stworzył w swoim ogrodzie raj dla ptaków.

Zafascynowany światem ptaków przekształcił swoją pasję w profesjonalną działalność. Zajmuje się projektowaniem oraz produkcją budek lęgowych, karmników. Dzięki wiedzy i doświadczeniu tworzy przyjazne środowisko skrzydlatym sąsiadom.

Produkty cieszą się uznaniem zarówno wśród miłośników przyrody, jak i ekspertów. Firma Danpro została wyróżniona pozytywną opinią Polskiego Towarzystwa Ochrony Ptaków.

### Danpro – Daniel Prokopiuk

Czyżyki 3

tel. 510 156 978

e-mail: danpro337@gmail.com

danpro.sklep.pl

YouTube: @danpro\_sklep\_pl

fb/danproskleppl

### Jerzy Tarasiewicz

tel. 518 527 523

e-mail: j\_tarasiewicz@o2.pl

Od 1982 r. pan Jerzy Tarasiewicz zajmuje się własnoręcznym toczeniem wyrobów z drewna o charakterze artystycznym, użytkowym i etnograficznym. W 2014 r. został członkiem Stowarzyszenia Twórców Ludowych. Stara się, aby tradycyjne rzemiosło związane z regionem Puszczy Białowieskiej było łącznikiem pomiędzy sztuką ludową a użytkową. Tworzy toczzone drewniane naczynia, głównie z drewna brzoźowego, m.in.: kufle, cukiernice, solnice, strugane niecki (kopańki), moździerz (stęпки), świeczniki.

### Regionalne Wyroby Pamiątkowe

#### Walentyna i Mikołaj Ławreszuk

Rzeźba w drewnie: żubry, łosie, płaskorzeźba i obsadzanie poroża.  
tel. 691 159 172

### Wyroby ogrodowe – Nesteruk Elżbieta i Mirosław

W ofercie: karmniki, budki lęgowe, skrzynki, stoły i inne.  
tel. 603 458 382  
e-mail: nesteruk@wp.pl

## Wyroby z drewna

### Szymaniuk Henryk

Wyroby z drewna, chochle, łopatk  
ul. Bociania 6, Hajnówka

### Grygoruk Mirosław

ul. Podmiejska 4, Hajnówka, tel. 662 061 154

### Łapiński Czesław

Skryplewo, gm. Hajnówka, tel. 733 450 617

### Kabac Wiktor

ul. 3 Maja 58/17, tel. 726 104 026

### Dekoracyjne deski do krojenia – Kiełbaszewski Michał

ul. Reja 7/2, Hajnówka, tel. 85 682 48 09

### Koc Michał

ul. 11 Listopada 5a, Hajnówka, tel. 694 037 521  
e-mail: michal\_koc@interia.eu

### Wyroby z drewna, galanteria drewniana, zabawki drewniane, wyroby ze słomy – Smoktunowicz Irena

ul. Ogińskiego 1, 17-200 Hajnówka, tel. 510 378 655  
e-mail: smok79@poczta.fm





## Regionalna Pracownia Artystyczna

### – Zbigniew Budzyński

Malarstwo akwarelowe, olejne i grafika

tel. 506 136 720

e-mail: z.budzynski@wp.pl

fb/Regionalna Pracownia Artystyczna

## Pracownia Urszula Ginszt ART©

Makramy, grafika użytkowa, malarstwo artystyczne – tematyka podlaska i puszczańska, portrety. Technika: olej, akryl, akwarela i ołówek.

tel. 511 938 808

e-mail: urszula.gin@gmail.com

## Malarstwo sztalugowe

### – Piotr Gagan

tel. 509 806 542

e-mail: piotrgaganart@gmail.com

## Daniel Gromacki ART

Malarstwo prezentujące krajobrazy, naturę Puszczy Białowieskiej i okolic.

tel. 887 440 962

e-mail: jukaja@gmail.com

## Malarstwo

### – Wiktor Kabac

Wiktor Kabac urodził się w 1935 r. w Minkówce, wiosce w Puszczy Białowieskiej. Mieszkaniec Hajnówki, miłośnik Puszczy, człowiek o wielkim, kochającym sercu – strażnik tożsamości i strażnik dzikiej przyrody.

tel. 726 104 026

## Kiersnowska Joanna

### – pastele, oleje, grafika

tel. 694 399 973

e-mail: joanna.kiersnowska@gmail.com

jkiersnowska.com



## Pracownia Ceramiczna Gliniane B.B

Beata Bołtromiuk – właścicielka pracowni Gliniane B.B. Posiada ponad 5-letnie doświadczenie w tworzeniu ceramiki. Zanim założyła pracownię wykonywała ozdoby metodą decoupage, a także zajmowała się renowacją mebli. Jednak to praca z gliną jest tym, w czym odnalazła prawdziwą pasję. Jej twórczość można zobaczyć na fb/ Pracownia ceramiczna Gliniane B.B.

Oferuje ręcznie wykonywane z gliny ozdoby i bibeloty do domu oraz zdobienia metodą decoupage, m.in. patery, kwiaty, ozdoby. Pracownia organizuje także warsztaty cera-

miczne. Ich temat jest zawsze dopasowany do umiejętności uczestników oraz możliwości manualnych. Odbývają się w pracowni Gliniane B.B w Hajnówce (6-8 osób). Istnieje możliwość organizacji warsztatów we wskazanym miejscu, np. hotel, szkoła, czy przedszkole (również dla większej ilości uczestników).

**Gliniane B.B**  
ul. Słomiana 1, Hajnówka  
tel. 501 545 317  
e-mail: beata@glinianebb.pl



## Renja – Naturalnie dla zdrowia i urody

Kosmetyki ręcznie wykonywane z podlaskich kwiatów i ziół. Ich bazą są maceraty olejowe wzmocnione esencjami zapachowymi oraz naturalnymi konserwantami, dzięki czemu na długo zachowują trwałość i skuteczność działania. Macerowanie odbywa się na zimno w jakościowym oleju, a następnie ręcznie filtrowane oraz przygotowane jako gotowy do użycia kosmetyk.



Mają działanie pielęgnacyjne, odmładzające, wspierające naturalne procesy regeneracji organizmu. Ich skuteczność drzemie w prostym składzie i 100% zawartości substancji aktywnej z rośliny. Kosmetyki olejowe nie zawierają fazy wodnej, dlatego są bardzo wydajne i zazwyczaj używa się ich dłużej niż kosmetyków z fazą wodną.

Kosmetyki naturalne łagodnie i bezinwazyjnie regenerują tkanki oraz głębokie warstwy skóry. Dostarczają do organizmu naturalnych witamin i minerałów, które wraz z wiekiem, bywają w znacznym niedoborze. Substancje aktywne przyswajane przez skórę, zapoczątkowują procesy naprawcze, nie tylko na poziomie pielęgnacyjnym, ale też zdrowotnym.

Cały proces od pozyskania kwiatów i ziół do pakowania gotowego kosmetyku, odbywa się ręcznie i sezonowo, dlatego ilości produktów mogą być ograniczone.

**Renja**  
Jakubowo 3, 17-200 Hajnówka  
tel. 668 672 295  
e-mail: renja@renja.pl  
fb/renjanaturalnie  
IG/RenjaGrz





### Rękodzieło – Marta Chmielińska

tel. 693 722 162

e-mail: chmielinska.marta@gmail.com

W ofercie:

- ręcznie malowane torby inspirowane regionem Puszczy Białowieskiej
- dziergane przedmioty (zabawki, roby, czapki, itp.)
- biżuteria koralikowa – różne wzory – kolczyki, bransoletki
- dekoracje z runa leśnego, stroiki, wianki
- lalki – motanki.

Dodatkowo warsztaty wykonywania rękodzieła.

### Haft Krzyżykowy

Katarzyna Wołczyk

tel. 508 577 059

W ofercie hafty we wzory takie jak: kwiaty, zwierzęta, pejzaże, malarstwo, martwa natura, religia etno i inne.

Walentyna Zielinko

tel. 504 830 362

W ofercie piękne serwetki, firanki i obrazy.



### Słomiane wyroby – Mikołaj Pietruczuk

tel. 515 514 210

e-mail: basia\_pietruczuk@interia.pl

Plecionkarstwo, wyroby ze słomy. Wyplatanie techniką „szycia” igłą plecionkarską z długiej, żytniej słomy ścinanej ręcznie. W ofercie sprzedaż rękodzieła ludowego.



### Benem

– Monika Bińczyczka

tel. 884 380 942

Orzeszkowo, gmina Hajnówka

e-mail: benem.decor@gmail.com

IG/benem.decor

Unikalne dekoracje i obrazy z motywami zwierzęcymi, z wykorzystaniem piękna drewna oraz wyjątkowości natury.

W ofercie:

- betonowe zwierzęta
- betonowe pojemniki i dodatki
- drewniane stoliki
- drewniane zegary
- obrazy
- betonowe dekoracje do malowania.



## Spis alfabetyczny lokalnych twórców i producentów

|                                                           |    |                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------|-------|
| Aromatika Adam Iwańczuk .....                             | 19 | Hajnowski Ryneček .....                             | 13    |
| A&P Hajnowski Olej .....                                  | 14 | Hajnówka ECO .....                                  | 10    |
| Benem – Monika Bińczycka .....                            | 35 | Jerzy Tarasiewicz .....                             | 29    |
| Browar Markowy .....                                      | 23 | Kabac Wiktor .....                                  | 29,30 |
| Carska Kószka .....                                       | 5  | Kiersnowska Joanna – pastele, oleje, grafika .....  | 30    |
| Constans Group Sp. z o.o. ....                            | 6  | Koc Michał .....                                    | 29    |
| Daniel Gromacki ART .....                                 | 30 | Kornino – Gospodarstwo Rolne Alina Romaniuk .....   | 17    |
| Danpro – Daniel Prokopiuk .....                           | 28 | Leśne fermenty Marta Chmilińska .....               | 15    |
| Dekoracyjne deski do krojenia – Kielbaszewski Michał .... | 29 | Łapiński Czesław .....                              | 29    |
| EkoHerba.....                                             | 18 | Malarstwo sztalugowe – Piotr Gagan .....            | 30    |
| Firma „Jackiewicz J”.....                                 | 9  | Manufaktura Czekolada Leśna Paulina Stepaniuk ..... | 22    |
| Gliniane B.B .....                                        | 32 | Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce .....   | 2     |
| Grygoruk Mirosław.....                                    | 29 | Pasieka Rodzinna Grycuk .....                       | 7     |
| Haft Krzyżykowy Katarzyna Wołczyk .....                   | 34 | Pasieka „Toma” .....                                | 8     |
| Haft Krzyżykowy Walentyna Zielinko .....                  | 34 | Piekarnia Emma w Hajnówce .....                     | 11    |

|                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Piekarnia Podolszyński .....                                                                         | 12 |
| Pracownia Urszula Ginszt ART® .....                                                                  | 30 |
| Regionalna Pracownia Artystyczna – Zbigniew Budzyński ...                                            | 30 |
| Regionalne Wyroby Pamiątkowe .....                                                                   |    |
| Walentyna i Mikołaj Ławreszuk .....                                                                  | 29 |
| Renja .....                                                                                          | 33 |
| Rękodzieło – Marta Chmilińska .....                                                                  | 34 |
| Runo Sp. z o.o .....                                                                                 | 16 |
| Sery z Berezowa Anna Treszczotko .....                                                               | 4  |
| Sery z Puszczy Białowieskiej .....                                                                   | 3  |
| Słomiane wyroby – Mikołaj Pietruczuk .....                                                           | 35 |
| Szymaniuk Henryk .....                                                                               | 29 |
| Wyroby ogrodowe – Nesteruk Elżbieta i Mirosław .....                                                 | 29 |
| Wyroby z drewna, galanteria drewniana, zabawki drewniane, wyroby ze słomy – Smoktunowicz Irena ..... | 29 |







[www.hajnowka.pl](http://www.hajnowka.pl)



FB

@Hajnowkawita



hajnowka.wita

aplikacja mobilna

Google Play



App Store



odwiedź nas na



[www.bialowieza.travel](http://www.bialowieza.travel)



Publikacja została wykonana na zlecenie  
Urzędu Miasta Hajnówka  
ul. Aleksego Żina 1, 17-200 Hajnówka



Lokalna Organizacja Turystyczna „Region Puszczy Białowieskiej”

ul. 3 Maja 45, 17-200 Hajnówka, tel. 85 682 43 81

e-mail: [turystyka@powiat.hajnowka.pl](mailto:turystyka@powiat.hajnowka.pl), [biuro@lot.bialowieza.pl](mailto:biuro@lot.bialowieza.pl)

[www.bialowieza.travel](http://www.bialowieza.travel), [www.lot.bialowieza.pl](http://www.lot.bialowieza.pl)



**Fotografie:** zasoby LOT „Region Puszczy Białowieskiej”  
**Opracowanie graficzne, skład DTP, projekt okładki, tkanie  
i przygotowanie do druku:** HAVRAN Wydawnictwo domowe

© Copyright by HAVRAN Wydawnictwo domowe  
Wszelkie prawa zastrzeżone. All rights reserved  
**Wejherowo 2025, Wydanie I**



HAVRAN Wydawnictwo domowe Remigiusz Dalecki  
ul. Rogaczewskiego 62, 84-200 Wejherowo  
[www.havran.pl](http://www.havran.pl), e-mail: [biuro@havran.pl](mailto:biuro@havran.pl)

Publikacja bezpłatna

ISBN: 978-83-974416-1-3



Norweski Związek  
Władz Lokalnych  
i Regionalnych

Zrealizowano w ramach komponentu współpracy bilateralnej realizowanego w ramach inicjatywy bilateralnej pt.: „Kontynuacja współpracy bilateralnej polskich, norweskich i islandzkich samorządów jako przykład wypracowania trwałych relacji po projektach Rozwoju lokalnego oraz rozbudowy współpracy w przygotowaniu kolejnej perspektywy finansowej”, finansowanej ze środków Funduszy Współpracy Dwustronnej (FWD) Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego 2014-2021 (MF EOG) oraz Norweskiego Mechanizmu Finansowego (NMF) 2014-2021.