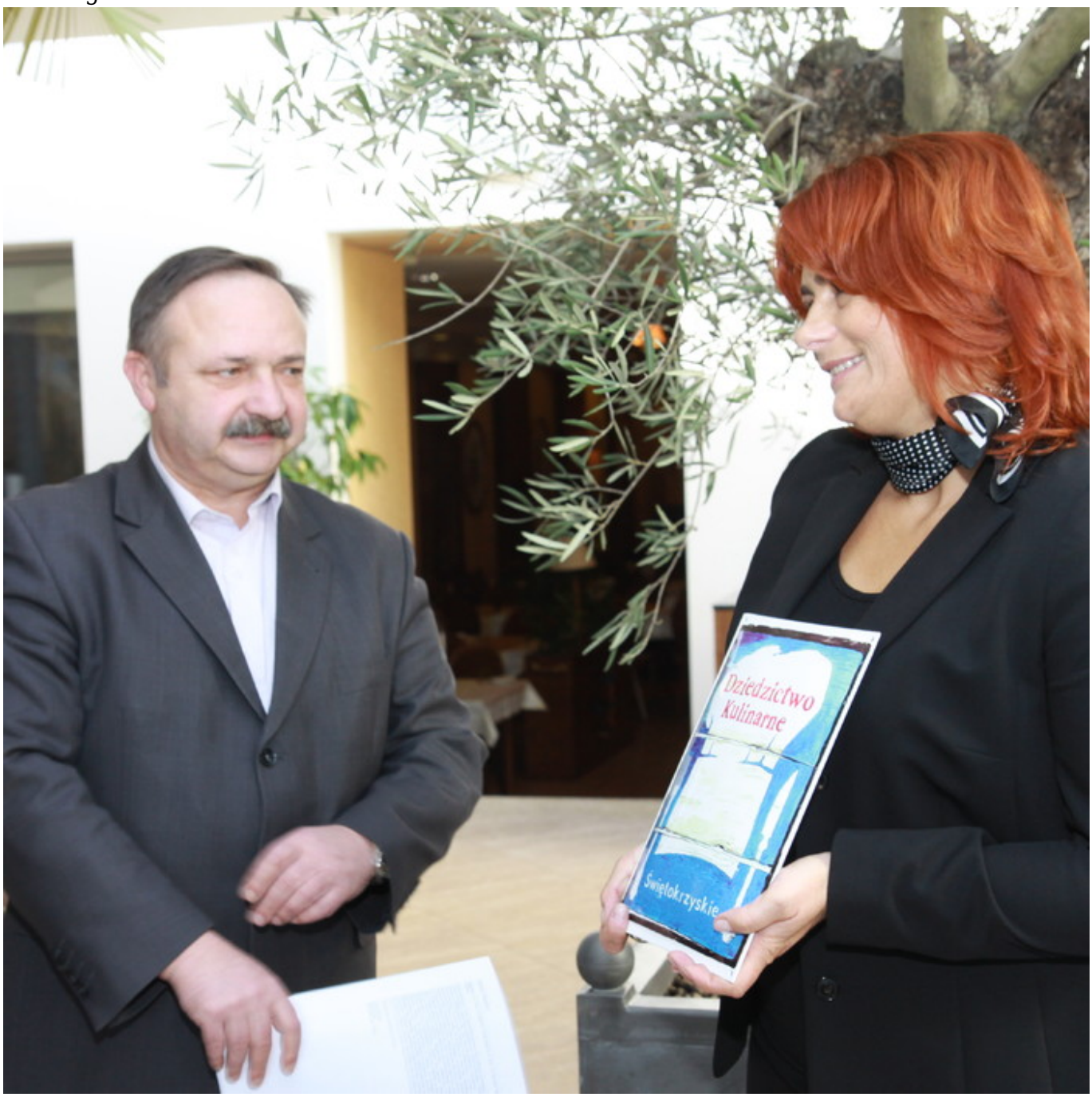
18 lutego 2014



Dołączyli do regionalnej sieci kulinarnej

O pięciu nowych członków powiększyła się Sieć „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie”. W

gronie tym znalazły się m.in. Dworek Korytków, Restauracja-Motel “Kamyk”, Specyjały Świętokrzyskie oraz sklep “Źródło Smaków” w Kielcach. Podczas uroczystości w Best Western Grand Hotel w Kielcach, Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego wręczył im certyfikaty przynależności do Sieci, natomiast ośmiu producentów wyrobów, które uzyskały wpis na Listę Produktów Tradycyjnych zostało uhonorowanych Laurami Tradycji.

– Cieszę się, że kolejne wspaniałe produkty i podmioty dołączają do naszej Sieci. Stają się one prawdziwą marką województwa świętokrzyskiego. Mam nadzieję, że Sieć dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie będzie się rozwijała, że odkrywać będziemy kolejne tradycyjne świętokrzyskie produkty – smaczne, nieskażone chemią, niepowtarzalne i silnie zakorzenione w naszej regionalnej tradycji – podkreślał **Sławomir Neugebauer**.

Do elitarnego grona Sieci “Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie” dołączył **DWOREK KORYTKÓW** w Korytkowie w gminie Gowarczów. Oprócz kameralnego hotelu na gości czeka także wykwintna restauracja, która oferuje swoim gościom wspaniałe potrawy kuchni regionalnej. Dzięki przepisom dawnych kucharzy dworskich w Korytkowie oraz gospodyń domowych zapisanych w „babcinych zeszytach” kucharze w restauracji odkrywają naturalne potrawy, zarówno te wykwintne, jaki i te proste, będące kwintesencją dobrego smaku.

W gronie tym znalazła się także **RESTAURACJA-MOTEL „KAMYK”** w Rudzie Malenieckiej, gdzie królują dania regionalne oraz specjały z dziczyzny takie jak: pieczyste z potrawką, wątróbka z jelenia, stek z dziczyzny, a na gości czekają nowoczesne, wygodne i funkcjonalne pokoje.

Z kolei **Sklep „Źródło Smaków”** w Kielcach to miejsce, które pozwala nam przenieść się do krainy, gdzie jedzenie jest smaczne i zdrowe, ma kuszący zapach, apetyczny wygląd i sprawia wielką przyjemność. Proponuje produkty, które powstają z wykorzystaniem tradycyjnych receptur oraz certyfikowaną żywność ekologiczną. Promuje zdrową, polską żywność z małych gospodarstw rolnych i rodzinnych przetwórni. Wiele smakołyków, które można tam znaleźć, wyprodukowali członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, laureaci lokalnych i ogólnopolskich konkursów kulinarnych.

Certyfikatem sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie” będą też mogły pochwalić się **SPECYJAŁY ŚWIĘTOKRZYSKIE – WIR SZPROCH I PIETRUSIEWICZ ZAKŁADY MIĘSNE** w Łopusznie oferujące wysokiej jakości wyrobów, od wędzonek, poprzez kiełbasy,

na pasztetach i salcesonach skończywszy. Wytwarzane są one według przepisów i metod, które przetrwały w regionie świętokrzyskim w niezmienionej formie przekazywane przez dziesięciolecia z ojca na syna.

Do grona członków Sieci dołączył również **SAD SANDOMIERSKI SP. Z O.O**. Firma, będąca grupą producentów, zajmuje się uprawą, skupem, sortowaniem i sprzedażą jabłek. Produkowane tu soki są w stu procentach naturalne, nie zawierają dodatku wody, cukrów, konserwantów i barwników. Po wyciśnięciu, sok jest jedynie lekko pasteryzowany, aby nadać mu trwałość, ale jednocześnie zachowuje niemal wszystkie witaminy i składniki odżywcze świeżego jabłka. Ma wyjątkowy smak, zapach soczystych jabłek oraz prozdrowotne walory.

Obecnie Sieć zrzesza w sumie 72 członków, wśród których znajdują się producenci żywności wysokiej jakości wytworzonej na bazie lokalnych składników, jej przetwórcy, a także gospodarstwa agroturystyczne, restauracje i hotele oferujące tradycyjne oraz nowoczesne regionalne dania.

Na **Liście Produktów Tradycyjnych** wpisanych zostało 8 nowych członków.
W kategorii wyroby cukiernicze i piekarnicze – **PĄCZEK OPATOWSKI** z Cukierni Edwarda Szarego. Wypiekany jest od 1966 r. tą samą tradycyjną metodą, przy zastosowaniu naturalnych surowców najwyższej klasy. Pączki opatowskie nadziewane są marmoladą śliwkową lub różaną, którą dodaje się do pączka przed procesem smażenia, dzięki czemu pączek przesiąka jej aromatem. Tradycyjne pączki opatowskie są wypiekane przez tamtejsze gospodynie domowe do dziś.

W kategorii produkty mięsne – **KIEŁBASA z PACANOWA** (producent Henryk Góra Gospodarstwo Agroturystyczne – Dom Kultury Heńka Góry w gm. Pacanów). Tajemnica smaku tej kiełbasy opiera się na tradycyjnej metodzie produkcji, odpowiednio dobranych składnikach, właściwym wyrobieniu i doprawieniu oraz wędzeniu drzewem liściastym. Tradycja wytwarzania kiełbasy z Pacanowa jest kultywowana po dzień dzisiejszy. Kiełbasa wytwarzana jest na Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc, a także na chrzciny i inne ważne uroczystości. Ponadto mieszkańcy Pacanowa dbając o to, aby smak kiełbasy z Pacanowa nie został zapomniany, prezentują swoje wyroby na wydarzeniach lokalnych i konkursach kulinarnych.

W kategorii gotowe dania i potrawy **ŻABIECKIE GAŁY** zgłoszone przez Stowarzyszenie „Zabieckie Powiślanki” Żabiec w gm. Pacanów. Żabieckie gały to stara tradycja kulinarna, potrawa sporządzana z surowych ziemniaków i mąki. Przygotowywane są także i dziś dla podkreślenia oryginalności regionalnej kuchni, jak też dla pochwalenia się z pozoru prostą, a

jakże smaczną potrawą. Kobiety z Żabca dbają też o to, aby gały były docenione przez szersze grono smakoszy dobrej, tradycyjnej kuchni, dlatego przygotowują je i prezentują na konkursach, wystawach i pokazach lokalnych.

W kategorii produkty mięsne – **KASZANKA SZARBIANKA** zgłoszona przez Gabrielę Hołda z Sarbii Zwierzynieckiej w gm. Skalbmierz. To potrawa codzienna, spożywana zarówno na zimno jak i na ciepło. Niektórzy urozmaicają ją dodając podczas podsmażania paprykę, kiełbasę lub boczek. Często też przygotowywana jest w różnych wariantach podczas grillowania. Dobre wiejskie wyroby wędliniarskie królują też podczas świąt czy dużych wydarzeń rodzinnych. Kaszanka szarbianka jest produktem powszechnie znanym i cenionym nie tylko na terenie gminy Skalbmierz.

W kategorii warzywa i owoce – **SKALBMIERSKIE OGÓRKI KISZONE** zgłoszone przez Ewę Wiejachę z Drożejowic w gm. Skalbmierz. Skalbmierskie ogórki kiszone przygotowywane są według przepisu z 1922 r.Obecnie robione są w słojach lub w plastikowych beczkach, a następnie przechowywane w chłodnych pomieszczeniach np. w piwnicach lub w chłodniach. Ważną rzeczą przy kiszeniu ogórków jest również woda używana do wytwarzania produktu, dlatego dawniej wykorzystywano wodę źródlaną, natomiast obecnie używa się wodę ze studni głębinowych. Gospodarstwa rolne z terenu gminy Skalbmierz dostarczają również wszelkich dodatków potrzebnych do przygotowania produktu (koper, czosnek, chrzan).

W kategorii warzywa i owoce – **SUSZONA DAMACHA Z PONIDZIA** zgłoszona przez Barbarę Kapustę ze Stopnicy. Śliwka damacha wywodzi się od śliwy domowej i jest jedną z najpopularniejszych i najstarszych odmian śliw na Ponidziu. Od czasów przedwojennych do obecnych stosuje się na Ponidziu tradycyjną metodę suszenia na tzw. laskach, z czasem zaczęto też wykorzystywać sposób szufladowy. Owoce są podsuszane przy pomocy gorącego powietrza oraz dymu uzyskanego ze spalania drewna owocowego w palenisku pod laskami bądź pod szufladami. Jakość suszonej damachy zależy też od tego, w jaki sposób jest przechowana.

W kategorii warzywa i owoce – **CZOSNEK WÓJCZAŃSKI** zgłoszony przez Koło Gospodyń Wiejskich na Wełczu. Średnia powierzchnia uprawy czosnku we wsi Wełcz to ok. 20 ha i powiększa się, gdyż uprawa czosnku przechodzi z pokolenia na pokolenie. Ponadto corocznie mieszkańcy Wełcza obchodzą „Święto Czosnku”, a kobiety z Koła Gospodyń Wiejskich na Wełczu do dziś przyrządzają zupę czosnkową o niepowtarzalnym smaku i walorach zdrowotnych.

W kategorii produkty mięsne – **SZYNKA Z BRONINY** zgłoszona przez Piotr Jastrząba z

Broniny. Przygotowywanie szynki z Broniny oparte jest na tradycyjnych metodach wytwarzania – peklowaniu i pieczeniu. Należy ją piec od 6 do 8 godzin. Szynka z Broniny jest ozdobą stołu nie tylko podczas wydarzeń rodzinnych, ale również wydarzeń regionalnych, bardzo ważnych dla społeczności lokalnej.