3 sierpnia 2012

Dołączyli do regionalnej sieci kulinarnej

O siedmiu nowych członków powiększyła się Sieć „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie". W gronie tym znalazły się m.in. piekarnie, cukiernia, uzdrowisko, hotel i pasieka. Uroczyście uhonorowano ich w Hotelu Odyssey w Kielcach, przyznając im certyfikaty przynależności do Sieci. W uroczystości uczestniczyli Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego i Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego.

– Cieszę się, że kolejne wspaniałe produkty i podmioty dołączają do naszej Sieci. Stają sie one prawdziwą marką województwa świętokrzyskiego. Mam nadzieję, że dzięki naszej współpracy, świętokrzyskie smakołyki będą gościć nie tylko na krajowych stołach, ale będą podbijać również rynki europejskie. Ich dostępność w naszym regionie poprawić mogą także nowotworzone place targowe, uruchomiane dzięki wsparciu z PROW. Powinniśmy bowiem pokazywać na zewnątrz specjały, które są smaczne, nieskażone chemią, niepowtarzalne i silnie zakorzenione w naszej regionalnej tradycji – podkreślał **Piotr Żołądek,** członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego.

Do elitarnego grona Sieci "Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie" dołączyło Uzdrowisko Busko-Zdrój S.A. będące producentem naturalnej wody mineralnej *Buskowianki Zdrój* i *Buskowianki*. Woda pochodzi z ujęć znajdujących się w strefach ochrony uzdrowiskowej i Szanieckiego Parku Krajobrazowego. Buskowianka ma przyjemny orzeźwiający smak, doskonale gasi pragnienie, uzupełnia gospodarkę mineralną organizmu, dodaje sił witalnych, przeciwdziała zmęczeniu, uspokaja i poprawia przemianę materii. Jak podkreślali przedstawiciele Uzdrowiska Busko-Zdrój, *Buskowianka* to produkt, który doskonale promuje nasze województwo. Znajdziemy ją na stołach Sejmu i Senatu i Parlamentu Europejskiego w Brukseli, od niedawna podbija także rynki Stanów Zjednoczonych. .

W gronie tym znalazły się także dwie piekarnie, w których wypiek chleba oparty jest na tradycyjnych recepturach. Są to **Młyn i piekarnia Pawła Świerkowskiego** w Jędrzejowie oraz **piekarnia Marka Bzówki w Bodzentynie**, w której od początku istnienia w piecu opalanym drewnem wypiekany jest chleb bodzentyński (w 2007 r. został on wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych). Doceniona została także **Pasieka Rodzinna "Napękowskie Miody"** prowadzona przez państwa Martę i Ireneusza Bębnów. Zlokalizowana jest w okolicy Świętokrzyskiego Parku Narodowego oraz Cisowsko-Orłowińskiego Parku Krajobrazowego z

dala od ośrodków przemysłowych i aglomeracji miejskiej. Ule rozmieszczone są w kilku miejscach, dzięki temu zbierane są różne odmiany miodów: spadziowy, lipowy, wielokwiatowy, mniszkowy, akacjowy, rzepakowy i gryczany.

Certyfikatem sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie" będzie też mogła pochwalić się istniejąca od 2005 roku **cukiernia „Dorotka"**. Do pieczenia przygotowywanych tam tortów i ciast stosowane są wyłącznie naturalne składniki wysokiej jakości, m.in. owoce i jajka od lokalnych rolników oraz nabiał z rodzimych mleczarni. Smakoszy ujmują oryginalnym wyglądem i zadowalają najbardziej wyrafinowane podniebienia.

Do grona członków Sieci dołączył rownież **sklep „Tygiel Smaków" w Kielcach**, specjalizujący się w sprzedaży żywności tradycyjnej, ekologicznej i naturalnej. Można tam m.in kupić tradycyjne wędliny, nabiał z lokalnych mleczarni, pieczywo na zakwasie z lokalnych mleczarni oraz świeże i przetworzone według tradycyjnych receptur owoce i warzywa z okolicznych gospodarstw ekologicznych. Znaczną część dostawców stanowią członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

Dania regionalne oparte na znanych lokalnych, ekologicznych składnikach znajdują sie w menu **restauracji Odyssey ClubHotelu Wellness & SPA** położonego w niezwykle malowniczym miejscu – w Górach Świętokrzyskich na południowym zboczu Domaniówki. Można tam m.in. spróbować placuszków z kaszy jaglanej Gierczyckiej z rozmarynem i świeżymi kurkami, udka z gęsi wiejskiej na ziemniakach concasse z sosem z białego wina i szpinakiem oraz pstrąga źródlanego na liściach chrzanu z młodymi ziemniakami. Tym samym restauracja promuje rodzime produkty wśród swoich gości, a regionalna wkładka do karty głównej menu stanowi kulinarną alternatywę dla poszukiwaczy oryginalnych smaków. – Odwiedza nas coraz więcej gości, którym staramy się przekazywać informacje na temat atrakcji turystycznych naszego regionu. Do naszego menu wprowadzamy potrawy regionalne, chcemy pokazać, że Świętokrzyskie jest wyjątkowe także pod względem kulinarnym – **mówił Paweł Syska**, właściel hotelu Odyssey.

Obecnie Sieć zrzesza w sumie 62 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.