20 maja 2011

Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

Na polskim rynku dominuje masowo produkowana żywność przemysłowa. Dzieje się tak nie tylko ze względu na warunki ekonomiczno-społeczne panujące w naszym kraju, ale także na niską świadomość konsumentów w zakresie szkodliwości takiej żywności dla naszego zdrowia. Problem leży także w tym, że masowa produkcja doprowadziła do upadku większość tradycyjnych zakładów przetwórstwa żywności, co sprawiło, że żywność naturalna produkowana na niewielką skalę została zepchnięta na margines i stała się z jednej strony towarem na wagę złota, a z drugiej – reliktem przeszłości.

Klienci, którzy doceniają walory tradycyjnych produktów żywnościowych, to ci dbający o swoje zdrowie i ci, którym smak dzieciństwa kojarzy się z mlekiem prosto od krowy i chrupiącą pajdą chleba na zakwasie. Druga grupa klientów albo tych smaków nigdy nie zaznała, albo wmówiono im, że to, co wygląda lepiej, lepiej smakuje, albo że kefir z wybrzuszoną pokrywką czy kiełbasa z oczkiem – to żywność popsuta. Nie wiedzą, że jeśli produkt jest właściwie przechowywany i nie przeterminowany, a opakowanie nie jest uszkodzone, wówczas wybrzuszona pokrywka jest oznaką obecności zdrowych bakterii mlekowych, za których kapsułki płacą krocie w aptekach, a zielonkawe oczko w kiełbasie to „siedlisko" najlepszego smaku oraz symbol rzemieślniczego kunsztu i tradycji.

Na szczęście Unia Europejska obudziła się z letargu i doszła do wniosku, że w konkurencji z masową żywnością produkowaną np. przez Chiny, Stany Zjednoczone czy kraje Ameryki Południowej wygrać może jedynie żywnością wysokiej jakości, czyli regionalną, lokalną, tradycyjną i ekologiczną. W tym zakresie podejmuje działania zachęcające do produkcji takiej żywności i wspierające jej producentów, m.in. poprzez prowadzenie rejestrów: **Chronionych Oznaczeń Geograficznych, Chronionych Nazw Pochodzenia i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności**. Ponadto zachęca państwa członkowskie do prowadzenia rejestrów produktów tradycyjnych. W Polsce rejestr ten nazywa się **Listą Produktów Tradycyjnych** i prowadzony jest przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Widnieją w nim produkty silnie powiązane z konkretnym regionem lub jego częścią (lista podzielona jest wg województw), których tradycja wytwarzania liczy co najmniej 25 lat. Dodatkowo ważne są tradycyjne (naturalne) metody wytwarzania oraz lokalne pochodzenie surowców wykorzystywanych w produkcji.

Nad promocją i rozwojem rynku żywności jakości w regionie świętokrzyskim pracuje Urząd

Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego. W tym celu w 2008 roku Sejmik Województwa zdecydował o włączeniu naszego regionu do **Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego** (ESRDK), które oficjalnie miało miejsce 17 lutego 2010 r. Założyciele Sieci – przedstawiciele władz lokalnych Południowo-Wschodniej Skanii w Szwecji i wyspy Bornholm w Danii – postanowili uchronić przed ruiną tamtejszych rolników i małych producentów żywności, wykorzystując wzrastające zainteresowanie konsumentów regionalną żywnością, kulinarnymi tradycjami i lokalną produkcją. Aby ułatwić konsumentom i turystom odnajdywanie regionalnych przysmaków produkowanych przez lokalnych rolników i drobne przedsiębiorstwa, opracowano specjalny znak – białą czapkę kucharza z nożem i widelcem po bokach na niebieskim tle, z napisem „Dziedzictwo Kulinarne" u góry i nazwą regionu na dole. Dziś znak ten wskazuje drogę turystom w 23 regionach Europy.

W swoich działaniach ESRDK skupia się na najnowszych trendach doświadczania pełni doznań kulinarnych. Konsumenci coraz bardziej zwracają uwagę na pochodzenie żywności oraz związane z nią tradycje, historię i kulturę, nastawieni są na odczuwanie jej wszystkimi zmysłami. Sieć wykorzystuje także szybko wzrastający popyt na żywność naturalną, bezpieczną, smaczną i produkowaną lokalnie. Udział regionu świętokrzyskiego w Sieci i tworzenie w jej ramach sieci regionalnej pod nazwą „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie", poprzez działania marketingowe zwiększające liczbę turystów i konsumentów, prowadzi do rozwoju małych przedsiębiorstw związanych z sektorem żywności, takich jak gospodarstwa rolne i rybackie, sklepy, gospodarstwa agroturystyczne, zajazdy i restauracje serwujące dania regionalne oraz przetwórnie żywności. Przedsiębiorstwa należące do Sieci poprzez swoje działania w zakresie żywności wysokiej jakości rewanżują się regionom, promując ich kulinarne tradycje. Konsumenci zaś dzięki Sieci zyskują gwarancję jakości i lokalnego pochodzenia produktu, a wyznacznikiem tej gwarancji jest wspomniane już wcześniej logo „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie" przyznawane przez Marszałka Województwa Świętokrzyskiego – właściciela licencji.

Dzięki takim działaniom wśród mieszkańców regionu wzrasta znajomość produktów regionalnych, czego dowodem jest np. zwycięstwo jędrzejowskiego twarożku śmietankowego oraz karpia rytwiańskiego w plebiscycie Gazety Wyborczej Polska JeJeJe, w którym o wygranej decydowały głosy czytelników. Obydwa te produkty wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych, a ich wytwórcy: Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska w Wodzisławiu i Gospodarstwo Rybackie Rytwiany są członkami sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie". Takich produktów w Sieci jest jednak dużo więcej. Zakład Wyrobów Wędliniarskich Paweł Nowak z Wąchocka wytwarza szynkę sznurowaną wąchocką, polędwicę sznurowaną i kiełbasę białą parzoną z Wąchocka, kiełbasę swojską wąchocką

hycowaną oraz salceson ozorkowy wiejski. Firma Ankaz w Kunowie produkuje kiełbasę swojską z Kunowa, a Masarnia Pod Lasem w Kapałowie – kiełbasę radoszycką.

Karpia z Oksy kupić można w Gospodarstwie Rybackim Lasochów, a świętokrzyski miód spadziowy w Gospodarstwie Ekologicznym „Zabawa” w Skroniowe Wólecką chałkę plecioną kupić można w Piekarni B. i M. Sroka w Woli Wiśniowskiej. Tradycyjne pieczywo na zakwasie wypiekają również Piekarnia Piekiełko w Kielcach oraz GS Samopomoc Chłopska w Staszowie.
Trzy należące do Sieci mleczarnie poszczycić się mogą znakiem „Jakość Tradycja”: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku za masło chmielnickie i twaróg chmielnicki półtłusty, wspomniana już Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska w Wodzisławiu za jędrzejowski twarożek śmietankowy oraz masło jędrzejowskie, a dodatkowo obydwie wraz z Gminną Mleczarnią w Pierzchnicy za ser twarogowy naturalny świętokrzyski. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opatowie znana jest zaś z produkcji krówki opatowskiej. W tym samym powiecie dwie firmy: Gorazd Joanna i Jaglana Gierczycka wytwarzają kaszę jaglaną gierczycką, która jest niedoceniana przez mieszkańców regionu, a która paradoksalnie w krajach Bliskiego Wschodu robi konkurencję popularnej w naszym kraju kaszy kuskus. Czyżby, jak wiele rodzimych produktów, padła ofiarą trendu „cudze chwalicie, swego nie znacie”?

W ofercie gospodarstw agroturystycznych także można znaleźć produkty wpisane na LPT. „Ekorab” z Jasienia i „Gratka” z Celin oferuje czerkieską mąkę orkiszową i wypiekane z niej pieczywo. W „Korzynie” zaś można spróbować dzionia rakowskiego, w „Pytlówce” – zalewajki świętokrzyskiej, a w „Małyszyńskim Zakątku” – karpia małyszyńskiego i potraw z farszem z kaszy gryczanej.
Inni członkowie to laureaci konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów. Wśród znalazły się: Masarnia Swojskie Wyroby za kiełbasę smerdyńską, Gospodarstwo Agroturystyczne „Dworek Staropolski” za nalewkę sośniak i jesiotra zachodniego, GS Samopomoc Chłopska w Koprzywnicy za chleb koprzywnicki i podpłomyk koprzywnicki, PPHU Bojek za chrzan świętokrzyski. Nagrodę zdobyły też ekologiczne gospodarstwa agroturystyczne: „Zagroda Królów” za udziec jagnięcy ze świniarki i „U zielarza” za ćmagę świętokrzyską.

Wśród wyróżnionych znalazły się też dwie restauracje z Sieci: „Gościniec Zamku Dersława” w Busku Zdroju za tatar Dersława z karpia oraz „Mateo” w Stopnicy za nalewką damaszkę, która dodatkowo w ogólnopolskim etapie tego konkursu w 2008 r. uzyskała nagrodę Perła. W Restauracji „Cymes” w Chmielniku można zakosztować m.in. chmielnickiej gęsi pieczonej (wpisana na LPT). Pozostałe restauracje w Sieci: Stangret w Kielcach, „Pod Ciżemką” w Sandomierzu, Pustelnia Złotego Lasu w Rytwianach czy „Pod Świerkiem” w Busku Zdroju

również oferują dania regionalne oparte na lokalnych surowcach. Tam gość nie uświadczy „śledzia po japońsku", „fasolki po bretońsku", „placka po węgiersku" czy innych kulinarnych udziwnień, ni to polskich, ni to zagranicznych, bo członków Sieci charakteryzuje duma z tradycji regionu, nie zaś pęd do wyzbywania się przynależności do ich małych ojczyzn. Poszukując produktów regionalnych w sklepach należy pamiętać, że nie wszystkie z nich dostępne są „od ręki". Brak konserwantów w większości z nich postrzegany przez konsumenta jako ogromna zaleta, czyni je produktami krótkotrwałymi – a więc niemalże zmorą dla właścicieli sklepów, którzy mogliby je sprzedawać, ale obawiają się strat, więc rezygnują z ich sprzedaży. Dlatego niejednokrotnie dla zdobycia produktów regionalnych trzeba specjalnie przebyć daleką drogę do producenta. Czasami w tym tkwi cały urok – produkty regionalne i lokalne najlepiej smakują tam, gdzie zostały wyprodukowane. Niemniej jednak starania Samorządu Województwa prowadzą do tego, aby to, co dobre, było dostępne dla mieszkańców regionu. Dlatego też do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie przyjmowane są sklepy, w których można nabyć żywność regionalną, lokalną, tradycyjną i ekologiczną. Jednym z tych sklepów jest „AŻE" – pierwszy sklep z żywnością ekologiczną w Kielcach. Drugi to PPHU Bojek w Ostrowcu Świętokrzyskim, w którym również przeważa żywność ekologiczna. Ich właściciele ciągle pracują nad tym, aby w ich ofercie znajdowało się coraz więcej produktów wytwarzanych przez członków Sieci – co nie jest zawsze łatwe – albo ze względu na niewielką skalę produkcji produktów, a więc ich słabą dostępność, bądź na odległość, jaka dzieli ich od producentów, lub też z uwagi na wspomnianą już krótką przydatność do spożycia.

Konsumenci muszą zatem uzbroić się w cierpliwość i pamiętać o prawach, jakie rządzą wolnym rynkiem. Nie można przecież wymagać, aby właściciel małego sklepu, który i tak na co dzień musi zmagać się konkurencją ze strony dyskontów i hipermarketów, dysponował tak samo szeroką ofertą i ilością towaru w swoim sklepie. Jednocześnie klienci powinni mieć świadomość, że wiele zależy od nich samych. Bo im większe zainteresowanie taką żywnością okażą i im krócej pozwolą jej zalegać na półkach, tym chętniej właściciel sklepu podejmie ryzyko bądź trud sprowadzenia jej z daleka.

I jeszcze bardzo ważna uwaga: żywność wysokiej jakości produkowana lokalnie wręcz nie może być tania, podczas gdy surowiec do jej produkcji jest drogi. Tu nie ma miejsca na wypełniacze, spulchniacze, dodatki smakowe, czy zapachowe, które znacznie obniżają koszty produkcji. Konsument, który sądzi, że oszczędził pieniędzy kupując np. wędlinę z masowej produkcji, nie jest do końca świadomy, że przypłaca to swoim zdrowiem. Warto jednak czasem zastanowić się nad tym, co jest lepsze dla zdrowia naszego i naszych dzieci: ilość czy jakość?