



Zeskanuj kod QR i przeczytaj przegląd prasy w Serwisie Biura Prasowego

# PRZEGLĄD PRASY

## *17 czerwca 2013 roku*

Urząd Marszałkowski  
Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach  
Biuro Prasowe  
tel. (41) 342-13-45; fax. (41) 344-60-46  
rzecznik prasowy tel. (41) 342-17-54

# Dziedzictwo smaków

Własnego wyrobu piwo, wino, a także wędliny, chleby i słodkości pokazano na XIII już konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Jego finał odbył się w niedzielę w skansenie Tokarni

Do ostatniego etapu doszły 52 produkty zakwalifikowane przez pracowników Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach. Nasze pracownice szukają w terenie regionalnych smaków, produktów, które należą do kulinarnej dziedzictwa – wyjaśnia Jarosław Mostowski, dyrektor ośrodka.

Wielosobowa komisja oceniająca finalistów nie miała łatwego zadania. Poziom zwłaszcza wśród przetworów mięsnych, zbożowych i owocowych był bardzo wysoki – przyznała Teresa Wasilk z SÓDR.

**PALCE LIŻĄC...**  
Zachwyt wzbudzała szynka dyszka z Nowej Wsi. – Dyszka, bo w latach 50. można było za 10 złotych kupić kilogram tej szynki – wyjaśnia Zdzisław Nowakowski, producent. Dzisiaj szynka kosztuje 32 zł, można ją kupić także w Kielcach w osiedlu Na Stoku. – Tradycyjnie wędzona, ze skórki, z kilograma mięsa wychodzi 80 ckg szynki, bez żadnej chemii, warta jest swojej ceny – zachwala.

Alicja Mazur przygotowała boczki Duraczowa. – Tata robił taki zmielony z przyprawami i pieczony. Jest doskonały z sosem tartarskim.

Wiele było ptactwa. Pani Teresa Sowula z Kikowa napisała nawet wiersz o perliczce, którą podawała po dworsku. – W mojej miejscowości perliczki są bardzo popularne a przepis przed wieloma laty wyszedł ze dworu i krąży do naszych czasów – wyjaśniała. Jolanta Bąk z Korytnicy zaproponowała gęś pieczoną w piecu chlebowym. – Tylko z maziarnikiem, czasnikiem i solą, stąd ten smak i aromat – wyjaśniała. Był też przysmak bieliński Piotra Brożny, farsz z gęsią znany w Korytnicy czy kapłony pieczone. Wir z Łopuszka częstował kielbasą świętokrzyską krajaną o pięknym czosnkowym zapachu według przepisu Witolda Szprocha.

Marta Pękowska z Łącznej pokazała jak smacznie przyrządzić wątróbkę drobiową. – Z bułeczka, zieloną pietruszką i przyprawami jest idealna do faszerowania drobiu, pasztecików czy jako pastet, podawana na zimno i gorąco. Ma też zaletę, bo jest tania – zachwalała właścicielka kafełki w Łącznej gdzie podawane są takie specjalie.

**PIWO, WINO I MIODY**  
Państwo Sadowscy, geolodzy, którzy niedawno osiedli na Ponidziu i w Zawarzu prowadzą gospodarstwo agroturystyczne przywieźli do Tokarni piwo nieprowickie. – Kiedyś małe browary istniały wszędzie

więc my korzystając ze świetnej wody zaczęliśmy produkować piwo, które bardzo przypomina guinnessa. Naszym gościom proponujemy by sami warzyli dla siebie piwo, to niezła zabawa – mówi Marzena Sadowska.

Swych sił w produkcji wina próbuje od kilku lat Mateusz Paciura ze Złotej kolo Sandomierza. Białe półsłodkie wino ma niezwykły aromat. – Sprzedaje się świetnie, oferujemy go na imprezach, kiermaszach, 2 tysiące butelek rozeszło się – mówi właściciel winnicy nad Jarem i zaprasza do jej zwiedzania. Wtedy można degustować lokalne wino, które już zdobyło nagrody na konkursach winiarskich. To prezentowane w Tokarni nosi imię „Silvio” na cześć żony pani Mateusza, Sylwii.

W konkursie startowali także pszczelarze: degustowano kazimierski miód lipowy (w ubiegłym roku Waldemar Słupik dostał nagrodę Kulinarnej Perły na Międzynarodowych Targach Polagra Food w Poznaniu za kazimierski miód akacyjny. Spadziowymi miodami chwaliła się Marta Bęben z Napętkowa. – Otczeni jesteśmy lasami więc spadzi mamy najwięcej – wyjaśniała. Pasieka prowadzona jest do wieśki, a dzisiaj ma 200 uli. Podobnie dużą pasieką dysponuje Paweł Zygmunt z Łązka w powiecie sandomierskim. Tym razem przywiózł miód rzepakowy o bardzo jasnej barwie. Ryszard Tutak z Falkowa to doświadczony pszczelarz znany z nalewek na miodzie, na wielu konkursach zdobywają one nagrody i medale. W Tokarni zaproponował nalewkę na czeremsze, bo to rzadkość.

Edyta Kot z Bielini częstowała wyborowym sokiem jabłkowym tłoczonym z jabłonek z własnego sadu. – Zależy nam by nie mieszać odmian, by sok miał wyrazisty smak – wyjaśniała.

O zdrowotności ciasteczek z pokrzywy zapewniał Władysław Kostkowski z Ostrowca Świętokrzyskiego. – Proponuję pokrzywę na różne sposoby, bo trudno o coś lepszego dla człowieka. Te nieoporne ciasteczka z nasionami pokrzywy także mają takie działanie.

**WYBÓR W CHLEBACH**  
Duży był wybór chlebow, ten boguicki wyrabiano z buczkami ołwiowymi i pieczono na liściach chrzanu a z marchewką na liściach kapusty. Jednak najsmaczniejsze były tradycyjne chleby żytnie na zakwasie bez ulepszcaczy. Ten z Koprzywnicy, gdzie piecze GS oraz z Kielc z piekami Dobrowolskich. – Mamy tradycję od 1940 roku i mogę zapewnić, że nasz chleb ma zdrowotne



Gust porzeczkowy przypadł do smaku komisji konkursowej, obok piwa nieprowickie robione przez warszawiaków na Ponidziu.



Członek Zarządu Województwa Piotr Żołądek zainteresował się masłem jędrzejowskim i docenił jego smak.



Spadziowy miód z Napętkowa zyskał uznanie komisji i będzie walczył w Poznaniu o Kulinarną Perłę.



Bielińskie jabłka w postaci pysznego soku i szarlotki z gospodarstwa państwa Kotów.



Mateusz Paciura z winem ze Złotej spod Sandomierza nazwanym na cześć żony Silvio.



Tanio i smacznie, czyli wątróbka drobiowa podana na kilka sposobów przez Martę Pękowską z Łącznej.

działanie: jest łatwo przyswajalny, ma dużo kwasu foliowego za to nie posiada cholesterolu. O dobroczynnym działaniu przysmaku z porzeczek czarnych, czyli guscie porzeczkowym mówiła Wanda Toporek z zespołu Macierzanki. – Nasza galaretkę z przetartych owoców ma mnóstwo witamin, jest bardzo zdrowa a przy tym bardzo smaczna.

Furorę robiła kapusta kwaszona w głowach. – Kiszona po to by z jej liści robić pyszne gołąbki – tłumaczyła Teresa Kozioł z Bogucic. – Ten przepis jest w naszej rodzinie od pokoleń. Wszystkim takie gołąbki z kiszanej kapusty smakują.

O tym, że pyszne są ogórki nieprowickie, w zalewie i octu winnego wiedzą goście Stanisława i Wiesławy Klepków z gospodarstwa Celićskie w Nieprowicach na Ponidziu. – Z 10-00 słoików zostały nam dwa, które tutaj przywieźliśmy – mówi pan Stanisław. – Te konserwowe ogórki są pyszne a płyn ze słoika można pić bez obaw, jest wspaniały na kaca.

Kolo Gospodyń Wiejskich z Młyn reklamowało kaszę jaglaną, serwowało pierogi z kaszą, kaszę na słodko ze śliwkami. – Kasza jest bardzo zdrowa – zachwalała Wioletta Kozibał. Janina Kółek z Sorbina pokazała na ile sposobów można wykorzystać powidła lubaszkowe. – To najstarsza odmiana śliwki, ona rośnie tutaj przy starych domach, jest bardzo aromatyczna a nadaje się do knedli, powidła z tej śliwki można dawać do naleśników, na ciastka topielice czy do kaszy jaglanej.

Zachwyt wzbudzało masło jędrzejowskie produkowane przez tamtejszą spółdzielnię mleczarską. To masło zachwyciło Włochów na konkursie serów i mimo, że było

poza konkurencję dostało specjalne wyróżnienie. – Zapewne dlatego, że jest robione ręcznie, kostki są formowane maszynowo, ale oselki nie i one cieszą się ogromnym zainteresowaniem, ale oselki wzięciem – wyjaśniał prezes OSM Jędrzejów Wojciech Kałka. Również zadowoleni byli przedstawiciele spółdzielni mleczarskiej z Pierzchnicy, którzy wystawiali twarogiem wytwarzanym metodą tradycyjną, na prasach ręcznych. I on wzbudzał powszechny zachwyt.

Barbara Wojciechowska przygotowała pastę z borowikami zapraszając do swego gospodarstwa Pyżówka w sezonie grzybowym. Ten już się rozpoczął. Proponuję grzybobranie a potem wspólne przetwarzanie grzybów, możemy zrobić taką pyszną pastę jak ta – deklarowała.

Lidia CICHOCKA  
cichocka@echodnia.eu

## Nagrody XIII Konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo

Nagrody główne: perliczka dworska z Kikowa, szynka dyszka z Nowej Wsi, masło jędrzejowskie, miód napętkowski, sok jabłkowy z Bielini, gust porzeczkowy z Międzianej Góry, ogórki nieprowickie, chleb żytni na zakwasie z Koprzywnicy, chleb żytni na zakwasie Dobrowolskich z Kielec, wino Silvio ze Złotej, farsz z wątróbki z Łącznej.

Wyróżnienia: gęś z pieca chlebowego z Korytnicy, miód rzepakowy z Łązka, powidła lubaszkowe z Sorbina, kapusta kwaszona w głowach z Bogucic, kasza jagłana z Młyn, rogalniki z nadzieniem z róży z Kowali, mioduśka falkowska.

Nominacje do Kulinarnej Perły: twaróg z Pierzchnicy, szynka dyszka, miód napętkowski.

INTERNET

Zobacz >  
Zdjęcia i film na  
WWW.ECHODNIA.EU

Piszą  
o nas



## Krok w stronę rozbudowy lotniska w Masłowie

# Czekają na ekspertów

Samorząd województwa szuka firm, które doradzą, jak powinno się rozwijać lotnisko w Masłowie. - Mam nadzieję, że samą inwestycję uda się zrealizować możliwie szybko - mówi Jan Maćkowiak, członek zarządu województwa świętokrzyskiego

### Marcin Sztandera

**Świętokrzyski Zarząd Dróg Wojewódzkich już zaprosił firmy do dialogu technicznego w sprawie rozbudowy lotniska oraz budowy przebiegającej obok drogi wojewódzkiej 745.**

- To nowe rozwiązanie, wprowadzone do zamówień publicznych w tym roku. My stosujemy je po raz pierwszy - mówi Karol Rożek, wicedyrektor ŚZDW.

W praktyce oznacza to, że drogowcy proszą o pomoc fachowców, którzy mają podpowiedzieć, jak przygotować zapisy ewentualnego przetargu na wykonanie koncepcji rozbudowy lotniska.

Z ogłoszenia, które ukazało się na stronie internetowej województwa świętokrzyskiego, wynika, że zainteresowani mają przedstawić m.in. najkorzystniejsze rozwiązania techniczne, organizacyjne oraz ekonomiczne.

Firmy, które będą chciały wziąć udział w dialogu technicznym, muszą też wykazać, że w ciągu ostatnich trzech lat zrealizowały co najmniej jeden projekt budowy lub rozbudowy lotniska.

- Efekt będzie podstawą do ogłoszenia przetargu na sporządzenie kon-

cepcji programowo-przestrzennej razem z programem funkcjonalno-użytkowym oraz uzyskania decyzji środowiskowej - tłumaczy Rożek.

Z ogłoszenia wynika również, że na lotnisku po rozbudowie ma być m.in. prowadzona nieregularna komunikacja lotnicza na liniach krótkiego zasięgu.

Inwestycje w Masłów już kilka miesięcy temu zapowiadał Jan Maćkowiak, odpowiedzialny za infrastrukturę w zarządzie województwa. Mówił wtedy, że eksperci muszą m.in. określić, jaka ma być długość pasa startowego. - Chciałbym, żeby te prace były już bardziej zaawansowane, ale wątpliwości jest sporo, mamy sprzeczne opinie, np. czy rozbudowa jest możliwa, czy trzeba przekładać drogę wojewódzką. Liczymy, że teraz zostaną one rozwiązane, również jeśli chodzi o koszty ewentualnej inwestycji. To szczególnie istotne przy napiętym budżecie - mówi Maćkowiak.

Kilka miesięcy temu mówiło się, że samorząd województwa jest skłonny przekazać na rozbudowę lotniska w Masłowie nawet kilkadziesiąt milionów złotych. - Ale dopiero koncepcja pokaże, o jakie środki unijne musimy

się starać w ministerstwie infrastruktury czy rozwoju regionalnego - podkreśla Jan Maćkowiak.

Dodaje, że dokumentacja zostanie zrobiona z pieniędzy unijnych jeszcze w ramach obecnej perspektywy finansowej. Nie chce jednak podać choćby przybliżonego terminu rozpoczęcia rozbudowy. - Zależy nam, żeby doszło do tego jak najszybciej. A przypominać, że nowa perspektywa unijna rozpoczyna się już w 2014 roku - tłumaczy.

**Z ogłoszenia wynika również, że na lotnisku w Masłowie po rozbudowie ma być m.in. prowadzona nieregularna komunikacja lotnicza na liniach krótkiego zasięgu**

Trwają też prace nad uporządkowaniem kwestii prawnych związanych z lotniskiem w Masłowie. Z końcem czerwca Aeroklubowi Polskiemu i Kie-

leckiemu wygaśnie umowa na zarządzanie nim.

- Ustalamy z Aeroklubem Kieleckim szczegóły umowy, zgodnie z którą otrzymaliby tymczasowy zarząd do końca roku. To da nam czas na ogłoszenie przetargu na okres po tym terminie - tłumaczy Jan Maćkowiak.

Krzysztof Kwapisz, prezes Aeroklubu Kieleckiego, bez entuzjazmu ocenia kolejne zapowiedzi rozbudowy. - Już dwie albo trzy koncepcje powstały i trafiły na półkę. Poza niewielką rozbudową pasa startowego dwa lata temu niewiele się działo. Mam nadzieję, że teraz tak nie będzie, chociaż mam pewne obawy. Przecież w przyszłym roku znów czekają nas wybory i może się zmienić skład władz samorządowych. Z drugiej strony słyszymy nawet o kilkudziesięciu milionach euro na inwestycje komunikacyjne, więc może tym razem się uda - dodaje.

- Z deklaracji, które słyszymy ze wszystkich stron wynika że, rozbudowa lotniska w Masłowie jest potrzebna, będzie służyła gminie, miastu czy targom. Mam nadzieję, że to przełoży się na faktyczne działania - mówi z kolei Maćkowiak. ●