



Zeskanuj kod QR i przeczytaj przegląd prasy w Serwisie Biura Prasowego

PRZEGLĄD PRASY *19 lutego 2014 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

Piszą o nas

Tradycyjne smaki zdobywają rynek

Kolejne firmy i lokale promujące kuchnię naszego regionu dołączyły do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Powiększyła się też Lista Produktów Tradycyjnych

Wczoraj podczas uroczystości w kieleckim Best Western Grand Hotel poznaliśmy pięciu nowych członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Laurami Tradycji uhonorowano natomiast ośmiu producentów wyrobów, które zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, która skupia lokalne przedsiębiorstwa promujące kulinarne tradycje regionu, systematycznie się powiększa. - 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, nieskazitelne chęcią, niepowtarzalne i silnie zakorzenione w naszej regionalnej tradycji - podkreśla Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego.

PROMOCJA TRADYCJI

Warto znać świętokrzyskie wyroby i sięgać po nie jak najczęściej. Są naturalne, zdrowe, ekologiczne i wytwarzane tradycyjnymi metodami. - Obecnie jeszcze nie do końca odkrytego świętokrzyskiego krajobrazu, warto promować właśnie nasze produkty regionalne. Dzisiaj stawia się na turystykę kwalifikowaną. Nie wystarczy tylko przyjazd do gospodarstwa agroturystycznego, spacer na grzyby czy oglądanie

przyrody. Chcemy też zjeść te potrawy czy wyroby, które są charakterystyczne dla danego regionu. A dzięki charakterystycznemu znakowi sieci możemy odwiedzić Świętokrzyskie wskaźniki miejsca, gdzie spróbują potraw, które czasami od wieków są tutaj wytwarzane - mówi Sławomir Neugebauer.

SZANSA NA ROZWÓJ

Niewielkie przedsiębiorstwa, które oferują tradycyjne produkty to skarb, jakich mało. A zainteresowanie ich wyrobami jest coraz większe. - Uczestnictwo w sieci ułatwia przedsiębiorstwom wejście na szerszy rynek. Na przykład Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska w Wodzisławiu długo nie mogła się przebić do większych sieci handlowych ze swoimi doskonałymi produktami, jakimi są serek jędrzejowski czy masło. Gdy znak został im przyznany, gdy w mediach zrobiło się o wyrobach spółdzielni nieco głośniejsze, okazało się, że te duże sieci otwierają dla nich swoje drzwi. Podobnie jest z innymi wyrobami - zaznacza dyrektor.

Jego słowa potwierdzają członkowie sieci, którzy szybko odczuwają wzrost zainteresowania swoimi wyrobami. - Od dwóch lat jesteśmy w sieci, teraz nasze paczki zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Członkostwo w sieci motywuje do dalszej pracy, wytwarzania produktów o najwyższej jakości i sprawia, że nasze wyroby są coraz bardziej rozchwytywane - mówi Jarosław Szary, syn założyciela Cukierni U Szarego w Opatowie.

Elżbieta ŚWIECKA
swiecka@echodnia.eu

SPRAWDZIŁIMY

74 wyroby

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie jest częścią Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulturowego. Wspiera lokalną produkcję żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej oraz promuje turystykę kulinarną. Głównym kryterium jest lokalne pochodzenie surowców oraz kuchnia regionalna w przypadku restauracji i gospodarstw agroturystycznych. Obecnie do świętokrzyskiej sieci należą 72 przedsiębiorstwa, a na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi są 74 regionalne wyroby z naszego województwa.



Jarosław Szary, syn założyciela Cukierni U Szarego w Opatowie, która od dwóch lat należy do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, prezentuje paczki opatowskie, wpisane w tym roku na Listę Produktów Tradycyjnych.



Barbara Kapusta ze Stopnicy w swojej restauracji Matteo promuje wyroby ze śliwki damacha, która została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych.

Nowi członkowie sieci i produkty tradycyjne

Do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie dołączyła wczoraj 5 członków. Dworek Korytków w Korytkowie w gminie Gowarczów; restauracja-motel Kamyk w Rudzie Malenieckiej; sklep Źródło Smaków w Kielcach; Specjały Świętokrzyskie - WIR Szproch i Pietrusiewicz Zakłady Mięsne w Łopusznie; spółka Sad Sandomierski w Sandomierzu. Nowe produkty na Listę Produktów Tradycyjnych: paczek opatowski z Cukierni Edwarda Szarego w

Opatowie, wyrabiany tą samą, tradycyjną metodą od 1966 roku; kiełbasa z Pacanowa produkowana przez Henryka Górę, tradycyjnie wytwarzana, naturalnie doprawiana i wędzona drzewem liściastym; zabiękie gały przyrządzane z surowych ziemniaków i maki zgłoszone przez Stowarzyszenie Zabiękie Powiślanki Zabięć w gminie Pacanów; kaszanka szarbińska zgłoszona przez Gabrielię Hóldę z Sarni Zwierzynieckiej w gminie Skalb-

mierz; skalbmierskie ogórki kiszzone przygotowywane według przepisu z 1922 roku, zgłoszone przez Ewę Więcha z Drożejowic w gminie Skalbierz; suszona śliwka damacha z Ponidzia zgłoszona przez Barbarę Kapustę ze Stopnicy; czosnek wójczański zgłoszony przez Kolo Gospodyń Wiejskich w Wielecu koło Buska-Zdroju; szynka z Broniny, tradycyjnie wytwarzana, peklowana i pieczona, zgłoszona przez Piotra Jastrzębą z Broniny.

TEMAT DNIA

Zapytaliśmy przechodniów, czy podczas zakupów wybierają produkty regionalne



Najczęściej kupuje regionalne sery i nabiał.

Grażyna Sadkór - Bardzo często zwracam uwagę na produkty regionalne. Trochę przez sentyment, ale przede wszystkim dlatego, że są po prostu lepsze.



Agnieszka: - Lubię produkty regionalne. Są smaczne i dobre jakościowo, a dodatkowo przez ich wybór wzmocnimy regionalny rynek.



Henryk Iwan: - Zakupami w domu zajmuje się żona, ale z tego co wiem, bardzo często wybiera produkty z regionu. Są po prostu lepsze niż pozostałe.



Patrycja Jarzab: - Bardzo często kupuję regionalne produkty. Przede wszystkim sery, nabiał, ale także wędliny czy parówki. Są dobre, a przede wszystkim sprawdzone. /MAT/