# CZŁONKOWIE SIECIDZIEDZICTWO KULINARNE ŚWIĘTOKRZYSKIE

# ZAKŁADY WĘDLINIARSKIE

## ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO PPHU ANKAZ W KUNOWIE

## MASARNIA POD LASEM W KAPAŁOWIE, GM. RADOSZYCE

## WYROBY TRADYCYJNE „U BOGUSIA” W ŁOSIENIU, GM. PIEKOSZÓW

## ZAKŁAD WYROBÓW WĘDLINIARSKICH PAWEŁ NOWAK W WĄCHOCKU

## PRODUKCJA WĘDLIN WIEJSKICH W PORĄBKACH, GM. BIELINY

## MAT-MAS W BĘCZKOWIE, GM. GÓRNO

## DEF FURMAŃCZYK DARIUSZ W KLONOWIE, GM. ŁĄCZNA

## HENRYKA ZYCHOWICZ ZAKŁAD MASARSKI, DALESZYCE

## STREFA DOBREGO SMAKU S.C. BUSKO-ZDRÓJ

## STAROPOLSKA GARMAŻERKA

# PIEKARNIE I CUKIERNIE

## PIEKARNIA „TRADYCJA I ZDROWIE” W BODZENTYNIE

## PIEKARNIA ERNEST NOGA W MĄCHOCICACH KAPITULNYCH, GM. MASŁÓW

## GMINNA SPÓŁDZIELNIA SAMOPOMOC CHŁOPSKA W KOPRZYWNICY – PIEKARNIA

## PIEKARNIA MASPEK W ZAWICHOŚCIE

## PIEKARNIA R. DOBROWOLSKI W KIELCACH

## PIEKARNIA BODZENTYŃSKA W KIELCACH

## CUKIERNIA „U SZAREGO” W OPATOWIE

## CUKIERNIA „DOROTKA” W KIELCACH

## ZAKŁAD CUKIERNICZY JANUSZ PONIEWIERSKI W KIELCACH

## PIEKARNIA JADWIGA BEDNARSKA GM. IWANISKA

## KRAINA TORTÓW PRACOWNIA TORTÓW ARTYSTYCZNYCH

## PRODUKCJA KONSERWOWANYCH WYROBÓW CIASTKARSKICH

# MLECZARNIE

## GMINNA MLECZARNIA W PIERZCHNICY SP. Z O.O. W PIERZCHNIANCE

## OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W CHMIELNIKU

## OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W OPATOWIE – KRÓWKA OPATOWSKA

## GOSPODARSTWO MLECZNE W STRZAŁKOWIE, GM. STOPNICA

## FARMA JAGA W BOGUCICACH DRUGICH, GM. PIŃCZÓW

## KOZIA FARMA NA ZAGAJACH, GROMADZICE

## KWAŚNE WIŚNIE JUSTYNA MAJCHER

## MEZZO ONE SP. Z O.O.

# PRODUKCJA RYBACKA

## GOSPODARSTWO RYBACKIE LASOCHÓW W LASOCHOWIE, GM. OKSA

## GOSPODARSTWO RYBACKIE RYTWIANY W SZCZECE, GM. RYTWIANY

## GOSPODARSTWO RYBACKIE „BUDY” KOTKI-BUDY, GM, BUSKO ZDRÓJ

## GOSPODARSTWO RYBACKIE „GÓRKI” Sp. z o.o. GÓRKI, GM. WIŚLICA

# PRZETWÓRSTWO OWOCÓW I WARZYW

## GOSPODARSTWO SADOWNICZE BERNADETA I GRZEGORZ BRODA W MILCZANACH, GM. SANDOMIERZ

## GOSPODARSTWO OGRODNICZE „SZYMANÓWKA” W PAWŁOWIE, GM. ZAWICHOST

## SPECJALISTYCZNE PRZEDSIEBIORSTWO OGRODNICZE „TWÓJ OGRÓD” W STARACHOWICACH

## PPH SMAKI OGRODU W BIELINACH

## PRZETWÓRNIA OWOCÓW „SAD DANKÓW” W DANKOWIE DUŻYM, GM. WŁOSZCZOWA

## FUNDACJA DOMY WSPÓLNOTY CHLEB ŻYCIA W JANKOWICACH, GM. OŻARÓW

## GOSPODARSTWO SADOWNICZE J@BUSKO.PL W PĘCZELICACH, GM. BUSKO-ZDRÓJ

## WINNICA NAD JAREM W ZŁOTEJ, GM. SAMBORZEC

## WINNICA PŁOCHOCKICH W DAROMINIE, GM. WILCZYCE

## SPÓŁDZIELNIA PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW „NADWIŚLANKA” W OŻAROWIE

## P.P.H.U. JURiDAN W SZCZAWORYŻU, GM. BUSKO ZDRÓJ

## GOSPODARSTWO OGRODNICZE-ANDRZEJ CHORAB

## GOSPODARSTWO ROLNE JANINA KRYSTYNA KULA, WEŁECZ GM. BUSKO ZDRÓJ

## GOSPODARSTWO ROLNE ARTUR PRUSEK GM. RADKÓW

## KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH DROŻEJOWICE GM. SKALBMIERZ

## OLEJARNIA ZAGŁOBY

## GOSPODARSTWO ROLNO-OGRODNICZE MARCIN KAWALEC

## JACENTOWSKA PIWNICZKA ANNA BOJEK

# PASIEKI

## GOSPODARSTWO PASIECZNE ZABAWA W SKRONIOWIE, GM. JĘDRZEJÓW

## PASIEKA RODZINNA „PRAWDZIWE MIODY” W KAZIMIERZY MAŁEJ, GM. KAZIMIERZA WIELKA

## PASIEKA RODZINNA „MIODY NAPĘKOWSKIE” W NAPĘKOWIE, GM. BIELINY

## GOSPODARSTWO PASIECZNE „RYŚ” W MĄCHOCICACH KAPITULNYCH, GM. MASŁÓW

## PASIEKI KAMEDUŁY W KAMEDUŁACH, GM. BUSKO ZDRÓJ

## PASIEKA DOBRA PSZCZOŁA

# GOSPODARSTWA AGROTURYSTYCZNE

## EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „EKORAB” W JASIENIU, GM. STASZÓW

## KOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „GRATKA” W CELINACH, GM. RAKÓW

## EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „ZAGRODA KRÓLÓW” W BRZEŚCIU, GM. BLIŻYN

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „PYTLÓWKA” W TARCZKU, GM. PAWŁÓW

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „DALEKO OD SZOSY” W BRODACH, GM. PIERZCHNICA

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „MAŁYSZYŃSKI ZAKĄTEK” W MAŁYSZYNIE DOLNYM, GM. MIRZEC

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „WOJTASÓWKA” W OBRAZOWIE

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „NA GÓRCE” WIĄCKA GM. BODZENTYN

# RESTAURACJE I INNE OBIEKTY GASTRONOMICZNE

## HOTEL „MATEO” W STOPNICY

## HOTEL „DWÓR DWIKOZY” W DWIKOZACH

## PENSJONAT „ZAMEK DERSŁAWA” W BUSKU-ZDROJU

## KARCZMA „PRZY SKANSENIE” W TOKARNI, GM. MIEDZIANA GÓRA

## BEST WESTERN „GRAND HOTEL” W KIELCACH

## HOTEL „STODÓŁKA” W ĆMIŃSKU, GM. MIEDZIANA GÓRA

## HOTEL „POD ŚWIERKIEM” W BUSKU-ZDROJU

## HOTEL „TĘCZOWY MŁYN” W KIELCACH

## KARCZMA IZBA DOBREGO SMAKU W HUCIE SZKLANEJ, GM. BIELINY

## MONTE CARLO W KIELCACH

## A&R ROBERT WIERUCKI HOTEL EUROPA W STARACHOWICACH

## DIS SPÓŁKA JAWNA ARTUR DULL I WSPÓLNICY - HOTEL CIŻEMKA SANDOMIERZ

## RESTAURACJA BAŁTOWSKI ZAPIECEK

# SKLEPY / INNE

## PPHU BOJEK - GOSPODARSTWO, PRZETWÓRSTWO I SKLEP Z ŻYWNOŚCIĄ EKOLOGICZNĄ W JACENTOWIE GM. SADOWIE/OSTROWCU ŚW.

## SKLEP „ŹRÓDŁO SMAKÓW” W KIELCACH

## JERZY TWOREK GOSPODARSTWO ROLNE W CISZKOWYM. GM. CZARNOCIN

## ZESPÓŁ SZKÓŁ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO KIELCE

## WSP SPOŁEM W KIELCACH

## UZDROWISKO BUSKO-ZDRÓJ S.A. W BUSKU-ZDROJU

**Na dzień 23.07.2020 r. – 85 podmiotów należących do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie**

# ZAKŁADY WĘDLINIARSKIE

## PPHU ANKAZ

Albert Pustuła

ul. Partyzantów 46
27-415 Kunów

tel. 41 261 30 47, 511 973 768
e-mail: pphuankaz@op.pl

Masarnia „ANKAZ” w Kunowie jest firmą rodzinną z wieloletnią tradycją. Wyrobem wędlin trudnił się już dziadek i jciec Alberta - Kazimierz Pustuła, który firmę „ANKAZ” prowadził wcześniej przez 20 lat, a następnie przekazał ją synowi Albertowi. Kunowski zakład specjalizuje się w produkcji tradycyjnych, regionalnych wyrobach mięsnych, przy zastosowaniu sprawdzonych receptur, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. W zakresie działalności firmy jest zarówno ubój, jak i rozbiór mięsa wieprzowego, a następnie wyrób wędlin. Trzoda chlewna skupowana jest od okolicznych gospodarstw rolnych, gdzie hodowla prowadzona jest metodą tradycyjną z wykorzystaniem własnych pasz. Wyroby firmy „ANKAZ” zdobyły sobie już uznanie klientów. Są chętnie kupowane ze względu na walory smakowe i wysoką jakość. Specjalnością zakładu są ujęte na Liście Produktów Tradycyjnych - Kiełbasa swojska z Kunowa i udziec dworski z Kunowa. Były one wielokrotnie wyróżniane i nagradzane na konkursach. Kiełbasa oraz udziec dworski z Kunowa zostały w lutym 2011 r. po raz kolejny nagrodzone, tym razem Laurem Tradycji. Dwa lata później zdobyły dyplom w „Naszym Kulinarnym Dziedzictwie.” Była też I nagroda dla firmy w Tokarni za pieczonego prosiaka oraz nagroda w Konkursie Nasze Dobre Świętokrzyskie 2016 Znak Jakości ‘ECHA DNIA” za udziec dworski z Kunowa. Oprócz wymienionych wyrobów, firma wprowadza do sprzedaży kolejne nowości m.in. kiełbasę senatorską, wyrabianą z ręcznie krojonych kawałków mięsa. Przed Wielkanocą jest wyrabiana kiełbasa biała parzona, chętnie kupowana przez klientów. Obecnie trwają przygotowania do wprowadzenia kolejnych nowości spośród wyrobów tradycyjnych.

## WIKLAK ANNA MASARNIA POD LASEM

Zdzisław Wiklak Kapałów 47
26-230 Radoszyce
tel. 609 928 039

e-mail: masarnia.wiklak@interia.pl

 [www.masarniapodlasem.pl](http://www.masarniapodlasem.pl)

Masarnia pod lasem” to niewielka rodzinna masarnia Anny i Zdzisława Wiklaków usytuowana w sąsiedztwie malowniczych jodłowych lasów gminy Radoszyce. Jej właściciele od lat zajmują się wyrobem tradycyjnych wędlin na własny użytek z tuczników pochodzących w własnego gospodarstwa. W związku z prośbami i namową wielu osób Wiklakowie stopniowo zaczęli zwiększać produkcję, dzięki czemu dzisiaj mamy szansę skosztować tak wspaniałych i zdrowych wyrobów, przygotowanych według tradycyjnej receptury. W 2009 roku firma zajęła 1 miejsce w konkursie Wojewódzkim „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. W 2010 roku zostawała członkiem „Dziedzictwa kulinarnego Województwa Świętokrzyskiego”. Kolejnym sukcesem „Masarni Pod Lasem” było zdobycie Laureata Krajowego AGROLIGI 2014 roku w kategorii Firmy. W 2017 roku firma została doceniona przez lokalną społeczność otrzymując jedną z najbardziej prestiżowych nagród Powiatu Koneckiego którą była „MARKA KONECKA” wręczona przez zarząd Powiatu na Kuźnicach Koneckich.

## WYROBY TRADYCYJNE „U BOGUSIA”

Anna i Bogusław Piotrowscy

Łosień 42

26- 065 Piekoszów
tel. 41 306 16 75

e-mail: agroturystykaubogusia@wp.pl

Wyroby Tradycyjne Wędliniarskie „U Bogusia” swoją tradycją sięgają lat 60 ubiegłego wieku, kiedy to dziadkowie Pana Bogusława rozpoczęli domowy wyrób wędlin na potrzeby własne i okolicznych mieszkańców. Po dzień dzisiejszy tradycję tą podtrzymuje wnuk Bogusław z żoną Anną, którzy posiadają gospodarstwo w niewielkiej miejscowości Łosień położonej w gminie Piekoszów w powiecie kieleckim. Są hodowcami trzody chlewnej, która dostarcza surowca do produkcji, co więcej pasza zbożowa, która jest owocem upraw z 22 ha ziemi pochodzi z ziemi którą posiadają. Państwo Piotrowscy znani są z wyrobu tradycyjnych wędlin takich jak: „Polędwiczki Świąteczne Prokopa”, „Salceson Cwaniak” i „Kiełbasa Łosieńska”, które zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Z kolei „Szynka Łosieńska” zdobyła pierwszą nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Polędwiczki Świąteczne Prokopa otrzymały w 2009 roku zaszczytny tytuł „PERŁA 2009”. Dziś produkcja wędlin odbywa się w ramach działalności marginalnej i ograniczonej lokalnie. Wierni klienci zaopatrują się w przyzakładowym sklepiku w gospodarstwie.

## WĘDLINY Z WĄCHOCKA NOWAK

Paweł Nowak
ul. Kościelna 12
27-215 Wąchock
tel. 602 793 718

e-mail: biuro@wedlinyzwachocka.pl

 [www.wedlinyzwachocka.pl](http://www.wedlinyzwachocka.pl)

Wędliny z Wąchocka Nowak to typowa rodzinna firma. Początki działalności miały miejsce w latach 30-tych. W 1932 roku Stefan Nowak, pierwszy właściciel, ojciec obecnego właściciela uzyskał książeczkę czeladniczą. Tuż przed wybuchem wojny w 1939 roku zaczął prowadzić mały zakład rzemieślniczy w Wąchocku, a swoje wyroby sprzedawał w sklepie w Starachowicach Wierzbnik. W latach siedemdziesiątych został zbudowany nowy zakład, który funkcjonuje do dziś. Od tego czasu zakład prowadził także syn Paweł Nowak. W 2004 roku zakład otrzymał dotację SAPARD i przeszedł gruntowną modernizację zgodnie z normami i przepisami Unii Europejskiej. Jednocześnie zachowane zostały tradycyjne urządzenia np. wędzarnia opalana drewnem olchowym – co gwarantuje tradycyjny smak wyrobów. Równocześnie następuje znaczny wzrost ilości asortymentów produkowanych wędlin. Powstają kolejne firmowe sklepy na terenie miasta Starachowice i Skarżysko- Kamienna. W 2017 roku do prowadzenia zakładu dołączył również syn Pawła Nowaka, Łukasz Nowak .

Wędliny z Wąchocka Nowak obecnie oferuje szerokie portfolio produktów z różnych segmentów cenowych. Jako firma dynamicznie rozwijająca się i podążająca za trendami rynkowymi i potrzebami konsumentów oferując produkty tradycyjne, bez ulepszaczy. Głównym asortymentem są: kiełbasy, wędzonki, wędliny podrobowe, mięso wieprzowe, mięso wołowe, tłuszcze i podroby. Dowodami uznania dla wyrobów naszego zakładu jest nie tylko lojalność i zaufanie naszych klientów, ale również nagrody i wyróżnienia przyznawane w ogólnopolskich konkursach.

## PIOTR BROŻYNA PRODUKCJA WĘDLIN WIEJSKICH

Piotr Brożyna

Porąbki 111

26-004 Bieliny
tel. 605 343 361

e-mail: pwwpiotr@wp.pl

Receptury wędlin wytwarzanych w zakładzie pochodzą z domu rodzinnego właściciela, Pana. Tradycję tę kultywował już jego dziadek, który przekazał wnukowi swoje umiejętności. Wyroby wędliniarskie wytwarzane są metodami tradycyjnymi. Sekretem ich smaku jest kontynuacja tradycyjnych receptur zaczerpniętych od dziadka, doboru naturalnych przypraw oraz odpowiedniego mięsa pozyskiwanego od lokalnych rolników. Dopełnieniem smaku jest proces wędzenia, który odbywa się w tradycyjnej wędzarni przy użyciu mieszanki drewna śliwkowego, bukowego, olchowego i dębowego. W 2015 roku firma została zauważona w XVI edycji ogólnopolskiego konkursu „SPOSÓB NA SUKCES”, w której otrzymała wyróżnienie za przedsiębiorczość. W 2015 roku „Słoik kiełbasiany” został laureatem nagrody w konkursie wojewódzkim – Nasze Kulinarne Dziedzictwo – „Smaki Regionów”.

## TADEUSZ MATUSZEWSKI MAT-MAS

Tadeusz Matuszewski

Bęczków 149A

26-008 Górno

Tel.507 708 616; 41 302 34 82

e-mail: tadeuszmatuszewskimatmas@gmail.com

Rodzinna firma, znajdująca się w otoczeniu Gór Świętokrzyskich, zajmująca się przetwórstwem i sprzedażą wyrobów wędliniarskich najwyższej jakości. Proces produkcyjny jest oparty na ręcznie wykonywanej pracy, w której ważnym elementem jest dbałość o najdrobniejszy szczegół i dopracowanie każdego elementu produkcji bazując na naturalnych przyprawach, według dawnych receptur i tradycji regionu. Wędzenie kiełbas i wędlin odbywa się w naturalny sposób w tradycyjnych wędzarniach, opalanych drewnem bukowym i olchowym. Taki rodzaj wędzenia nadaje wędlinom niepowtarzalny, intensywny aromat oraz wyjątkowy swojski smak. W asortymencie sklepu znajdziemy m.in. kiełbasę wiejską, kaszankę, szynkę, baleron, schab, boczek, kabanosy, pasztetową. Warto zwrócić także uwagę na wyroby wyróżnione w konkursie "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionu" - kiełbasę bęczkowską i salceson bęczkowski, który jako zwycięzca otrzymał wpis na listę produktów tradycyjnych i regionalnych. Wyroby nie zawierają substancji konserwujących, barwników czy wzmacniaczy smaku, co w połączeniu ze starannie wyselekcjonowanym mięsem, pochodzącym od lokalnych hodowców, daje niepowtarzalny smak.

## DEF FURMAŃCZYK DARIUSZ PRODUKCJA WYROBÓW Z MIĘSA

Dariusz Furmańczyk

Klonów 2

26-140 Łączna

Tel. 721 270 670; 788 818 463

e-mail: darek.furmanczyk@gmail.com

Klonów to malownicza, otoczona lasem wieś, położona w sercu Gór Świętokrzyskich. Ludzie często uciekają tutaj od zgiełku miasta. U skraju Świętokrzyskiego Parku Narodowego w jednym z gospodarstw od 40 lat produkowane są tradycyjne wyroby z mięsa. Na początku była to okazjonalna produkcja Pana Zdzisława Furmańczyka, potem w latach 90 zajął się tym syn Dariusz i z powodzeniem wciąż rozwija swoją działalność.  Produkowane są wysokiej jakości wyroby mięsne, które cieszą smakiem stałych klientów, a także dostarczane są do okolicznych sklepów. Wyjątkowość wynika z tradycyjnej, niezmiennej od lat metody wyrabiania i receptury. Ze świeżego mięsa wieprzowego wyrabiana jest *kiełbasa, szynki, boczki i inne wędzonki*. Dużą popularnością cieszą się także stoły wiejskie, na których pośród wędzonek króluje soczysty udziec z kością, domowy smalec i salceson. Zaletą jest wędzenie w tradycyjnej wędzarni z desek z użyciem drewnianym kołków. Do wędzenia używa się drzewa z drzew owocowych oraz bukowego, które pochodzi z okalających wieś lasów. Oryginalność wyrobów wynika z wynika peklowania bez użycia saletry oraz sposobu wędzenia. Końcowym etapem wędzenia kiełbasy jest hycowanie, co w miejscowej gwarze oznacza „podpiekanie” w gorącym dymie do 20 minut. Wszystkie produkty zachowują swoją świeżość przez długi okres czasu. Wyroby Pana Dariusza Furmańczyka zostały docenione w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo.

## ZYCHOWICZ PRZETWÓRSTWO MIĘSA Sp. z o.o., DALESZYCE

Henryka Zychowicz

Ul. Kościelna 14

26-021 Daleszyce

Tel.41 307-27-77, 693-059-636

e-mail: pm.zychowicz@gmail.com

[www.zychowicz.pl](http://www.zychowicz.pl)

Przetwórstwo Mięsa Zychowicz to firma rodzinna, która została założona przez Henrykę i Juliana i Zychowicz w 1990 roku w Daleszycach. Firma od momentu powstania stawia na lokalną tradycję wędliniarską. Specjalizuje się w produkcji wyrobów swojskich wytwarzanych według dawnych receptur, bez konserwantów, sztucznych barwników, z dodatkiem naturalnych przypraw, wędzonych w tradycyjnych opalanych drewnem wędzarniach. Początkowo firma zajmowała tylko cztery niewielkie pomieszczenia: ubojnię, halę produkcyjną, chłodnię oraz halę sprzedaży. Przygotowywane z ogromną starannością i dbałością wyroby swojskie bardzo szybko zyskały aprobatę konsumentów – najpierw w Daleszycach, a następnie w coraz bardziej oddalonych punktach sprzedaży. Obecnie posiada dwa nowoczesne zakłady: zakład rozbioru mięsa i produkcji wędlin oraz ubojnię trzody chlewnej, bydła, owiec i kóz gdzie pozyskiwany jest surowiec od lokalnych producentów rolnych. Lista wyrobów produkowanych przez firmę Zychowicz jest niezwykle bogata i różnorodna. Na liście znajdują się między innymi *szynki, wędzonki , karczki, rolady, mortadele, polędwice, schaby, kaszanki, pasztety, kiszki, salcesony oraz smalce.* Wśród nich *Kiełbasa Swojska z Daleszyc* czy wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych *Szynka z Beczki z Daleszyc*. Niepowtarzalny, doskonały smak oraz wyczuwalny aromat wędzenia sprawiają, że cieszą się one dużym uznaniem wśród klientów. Tradycyjne wyroby firmy Zychowicz dostępne są między innymi w sieci wyspecjalizowanych sklepów firmowych zlokalizowanych w województwie świętokrzyskim, mazowieckim oraz małopolskim.

## STREFA DOBREGO SMAKU S.C. PIOTR JASTRZĄB, PAWEŁ JASTRZĄB

Piotr Jastrząb

ul. Batorego 12

28-100 Busko-Zdrój

Tel.889-759-967

e-mail: stregaols@gmail.com

Busko-Zdrój już w XIV stuleciu było miastem o dobrze rozwiniętym życiu gospodarczym, ośrodkiem handlu lokalnego, położonego dogodnie przy szlaku handlowym z Wiślicy do Chęcin. Na wschód od Buska-Zdroju /2 km./ leży wieś Bronina, granicząca od północy i wschodu z Szanieckim Parkiem Krajobrazowym. Bronina znana była już w średniowieczu i od XIII w. stanowiła uposażenie klasztoru premonstratensów w Busku. W Broninie, do 1918 roku, mieszkała we dworze szlacheckim księżna Wachwachoff, właścicielka dworu i majątku w pobliskiej Widuchowie i prawdopodobnie ona wniosła potrzebę produkcji szynki na dworskie stoły. Szynka z Broniny wytwarzana jest współcześnie, wg starych receptur, przez rodzinę Jastrzębiów we wsi Bronina już od 30 lat. Hodowla trzody chlewnej na tych terenach odgrywała istotną rolę, zapewniając półprodukty do wytwarzania szynki. Przygotowywanie szynki z Broniny oparte jest na tradycyjnych metodach – peklowaniu i pieczeniu. Peklowanie jest procesem długotrwałym i pracochłonnym. „*Szynkę bez golonki wkładamy do kamionkowego naczynia wypełnionego zalewą i pozostawiamy przez dwa tygodnie w chłodnym miejscu – najlepiej w piwnicy. Raz dziennie szynka jest przewracana w zalewie. Po dwutygodniowym leżakowaniu wyjęta szynka oczyszczana jest z resztek przylegających przypraw, przecinana jest w krateczkę i w takiej formie wkładana do piekarnika. W piekarniku szynka podlewana jest własnym sosem, dla zachowania jej soczystości*” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami Broniny). Szynkę należy 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. Piotr Jastrząb współwłaściciel Strefy Dobrego Smaku zaczął promocję Szynki z Broniny.

## STAROPOLSKA GARMAŻERKA AGNIESZKA I ZDZISŁAW NOWAK

Zdzisław Nowak

Nowa Wieś 28

28-350 Słupia

tel: 663 239 139

e-mail: staropolskagarmazerka@op.pl

Staropolska garmażerka to mała, rodzinna firma, założona w 2008 roku. Umiejętności masarskie właściciel Zdzisław Nowak wyniósł z domu rodzinnego od swojego ojca, który był leśnikiem i swojskie wyroby wyrabiał na użytek rodziny. Masarnia zaopatruje się w półtusze w pobliskiej ubojni, która skupuje tuczniki od lokalnych rolników, bowiem powiat jędrzejowski jest dominującym w województwie świętokrzyskim zagłębiem hodowli trzody chlewnej. Właściciele masarni swoje wyroby wytwarzają w oparciu o własne receptury, z dużą ilością przypraw naturalnych, czosnku, bez zbędnych dodatków i polepszaczy, co sprawia, że wyroby charakteryzują się wyjątkowym smakiem i szlachetnością. Za swoje wyroby otrzymali liczne wyróżnienia w tym w 2011 roku I miejsce w konkursie wojewódzkim „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” za kiełbasę wiejską z Nowej Wsi, a w 2013 roku I miejsce za szynkę „dyszkę”, która otrzymała także nagrodę krajową „Perłę” . W roku 2015 roku otrzymali również wyróżnienie za boczek z farszem i polędwiczką.

#

# PIEKARNIE I CUKIERNIE

## PIEKARNIA MAREK BZÓWKA

Marek Bzówka

ul. Straży Pożarnej 2

26-010 Bodzentyn

tel. 661 741 150

Receptura chleba z Bodzentyna została opracowana przed II Wojną Światową przez miejscowego mistrza piekarskiego Stanisława Kiernożyckiego. Jemu zawdzięczamy technologię i recepturę wypieku chleba żytniego, pytlowego (z jasnej mąki) na naturalnym kwasie chlebowym. Zakwas otrzymywany był tradycyjną, wielofazową metodą fermentacji. W latach 70 ubiegłego stulecia zmodyfikowano sposób wyrabiania chleba i zaczęto piec pszenno-żytni bodzentyński na zakwasie i z dodatkiem rozczynu. W oparciu o tę recepturę jest wypiekany do dziś. *Chleb bodzentyński* jest prawdziwym rarytasem: wypieka się go na niewielką skalę, większość piekarniczych czynności wykonywana jest ręcznie, a o powodzeniu wypieku decyduje – jak przed laty, oko, węch oraz wyjątkowa znajomość sztuki piekarskiej. Złota, ciemno rumiana lśniąca skórka, spód pokryty mąką, jasna, beżowo-szara barwa miąższu chleba. Smak lekko kwaskowy, zapach charakterystyczny dla domowego wypieku. Tak można opisać wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych chleb bodzentyński. Tajemnica skomplikowanego procesu wypieku tego chleba rozpoczyna się już w fazie wyprowadzania kwasu, później garowania ciasta w koszach, a kończy się dopilnowaniem samego wypieku w piecach opalanych drenem.

## PIEKARNIA ERNEST NOGA

Ernest Noga

Mąchocice Kapitulne 168
26-001 Masłów

tel. 41 311 17 38, 607 627 279
e-mail: ernest7@wp.pl

Piekarnia rodzinna z 50-letnią tradycją założona przez Alinę i Stanisława Noga istnieje w Mąchocicach Kapitulnych od 1963 roku. Obecnie piekarnią zajmuje się syn Ernest Noga. Specjalnością zakładu jest Chleb Mąchocki wypiekany na zakwasie z mąki żytniej według rodzinnej receptury sięgającej lat 60-tych. Całość mąki żytniej dodawana jest do ciasta w postaci kwasu a nie suchej mąki, co decyduje o wspaniałym i wyjątkowym smaku tego chleba oraz pozwala mu długo utrzymywać jego świeżość. Garowanie odbywa się w okrągłych oraz podłużnych koszyczkach, a gotowe bochenki wkładane są drewnianymi łopatami do starodawnego pieca ceramicznego gdzie odbywa się ich wypiek. Proces produkcyjny bochenka trwa niemal 24 godziny. Ponadto w asortymencie piekarni znajduje się *chleb żytni, graham i wieloziarnisty oraz bułki zwykłe i pieczywo półsłodkie tj. rogale, bułki z cukrem, paluchy, chałki, obwarzanki, mace*. Od niedawna w piekarni wypieka się również pieczywo cukiernicze tj. bułki drożdżowe z nadzieniem oraz jabłeczniki, serniki, makowce oraz placki drożdżowe. Wszystkie wyroby piekarnicze przygotowywane są na bazie naturalnych składników najwyższej jakości. Największymi zaletami pieczywa na zakwasie jest to iż zawarte w kwasie bakterie kwasu mlekowego hamują rozwój bakterii chorobotwórczych i sprzyjają rozwojowi bakterii priobiotycznych dzięki czemu rośnie ogólna odporność organizmu. Dodatkowo wielogodzinna fermentacja kwasu mlekowego ułatwia przyswajanie mikroelementów. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu i zaangażowaniu całej rodziny oraz wszystkich pracowników chleb z Mąchocic stał się wizytówką naszego regionu i zyskał uznanie przez wielu stałych konsumentów którzy cenią sobie zdrowe i naturalne pieczywo bez polepszaczy i konserwantów.

## GMINNA SPÓŁDZIELNIA SAMOPOMOC CHŁOPSKA W KOPRZYWNICY

Rynek 15

27-660 Koprzywnica

tel. 15 847 61 27, 601 540 155
e-mail: gs\_koprzywnica@interia.pl [www.gskoprzywnica.pl](http://www.gskoprzywnica.pl)

Historia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Koprzywnicy datuje się od 1947 roku, tak samo, jak działająca w jej strukturach piekarnia. Aktualnie Spółdzielnia zajmuje się produkcją pieczywa oraz handlem detalicznym w ośmiu sklepach spożywczo-przemysłowych. Od 2010 roku Spółdzielnia jest członkiem Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Proces technologiczny produkcji pieczywa jest niezmienny od wielu lat. Od 2003 roku piekarnia uczestniczy w różnego rodzaju konkursach kulinarnych i wystawach pieczywa, na których zdobywa nagrody i wyróżnienia. W 2014 roku osiągnęła znaczący sukces na targach „POLAGRA” w Poznaniu, uzyskując w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy nagrodę „PERŁA 2014” za „chleb żytni tradycyjny”, a w 2015 roku za ten sam chleb otrzymała certyfikat przyznany w programie „Doceń polskie”. Produkowany od zawsze w piekarni *„chleb mieszany koprzywnicki”,* ceniony przez konsumentów i wielokrotnie nagradzany, został wpisany na listę Produktów Tradycyjnych. Pieczywo z Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Koprzywnicy można kupić w okolicznych gminach oraz na terenie miasta Sandomierz i Tarnobrzeg.

## PPHU MASPEK GRZEGORZ SIWEK

Grzegorz Siwek

ul. Ostrowiecka 16a
27-630 Zawichost
tel. 515 167 906

e-mail: siwekzawichost@gmail.com@onet.eu

 [www.maspek.eu](http://www.maspek.eu)

Piekarnia produkuje i promuje znane w całym regionie tradycyjne *Szczodroki* – krucho-drożdżowe rogaliki posypane makiem lub cukrem w kształcie półksiężyca. Są to słodkie rogaliki, których nazwa pochodzi od „szczodrych dni” – tak nazywano okres od Wigilii Bożego Narodzenia do Trzech Króli. Zgodnie z tradycją szczodrakami obdarowywano dzieci, kolędników, sąsiadów podczas składania sobie życzeń. Piekarnia bardzo aktywnie uczestniczy w rozwoju rynku żywności naturalnej i promuje ją uczestnicząc w różnego rodzaju imprezach regionalnych. Ponadto **Piekarnia**, oferuje każdego dnia świeże i pyszne pieczywo własnej produkcji. W asortymencie można znaleźć szeroki wybór pieczywa pszennego oraz razowego.

## PIEKARNIA R. DOBROWOLSKI

Halina Bożena Dobrowolska

ul. 1 Maja 86 (dojazd od ul. Zagnańskiej)

25-511 Kielce

tel. 41 344 21 42, 504 085 464
e-mail: bozena.dobrowolska@op.pl

Piekarnia R. Dobrowolski to rodzinna firma działająca nieprzerwanie od 1946 roku, prowadzona przez trzecie pokolenie mistrzów piekarstwa, a założona przez Edwarda Stasińskiego, dziadka obecnych właścicieli. JEDYNA TAKA W KIELCACH! W piekarni wypieka się pieczywo według sprawdzonych receptur dziadka Edwarda, nie zmienionych  przez 70 lat. Na świeżym, dojrzałym kwasie wytwarzanym codziennie w piekarni i podmłodzie, na bazie której robi się pieczywo pszenne. Bez polepszaczy, bez spulchniaczy, bez konserwantów, bez barwników. Pieczywo wyrabiane jest ręcznie i wypiekane w ceramicznym piecu, który stoi w piekarni od momentu powstania,  czyli od 1946 roku. Chleb Żytni Kielecki wypiekany w Piekarni R. Dobrowolski został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych, posiada znak „JAKOŚĆ TRADYCJA”, a na Targach Smaki Regionów w Poznaniu został uznany za  najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy i otrzymał „PERŁĘ 2017”.W 2016 roku w naszej piekarni upiekliśmy Chleb Dożynkowy  na Dożynki Prezydenckie w Spale dla Pana Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej Andrzeja Dudy. Za swoją długoletnią działalność Piekarnia R. Dobrowolski  została odznaczona przez Związek Rzemiosła Polskiego Srebrnym Medalem im. Jana Kilińskiego.

## EWELINA RADZIEJEWSKA PIEKARNIA BODZENTYŃSKA

Ewelina Radziejewska
ul. Bodzentyńska 19

 tel. 724 405 005,

e-mail: ewelina.radziej@wp.pl

Najstarsza piekarnia w Kielcach. Stosowane technologie w “Piekarni Bodzentyńska” zostały przekazane przez Mistrza Piekarnictwa Pana Tadeusza Gołębiowskiego, spadkobiercy ojca - Romualda Gołębiowskiego, który założył firmę i prowadził piekarnię od 1937 roku. Obecnie piekarnią zarządzają Państwo Ewelina i Michał Radziejewscy. Dbając o prestiż i najwyższą jakość produktów odbudowali silną markę jaką jest “Piekarnia Bodzentyńska”. Stosując technologię tradycyjną bez użycia środków spulchniających i chemicznych polepszaczy otrzymujemy produkt, który jest bezkonkurencyjny, każdy inny, robiony ręcznie z pasją i miłością do zdrowego pieczywa. W piekarni pieczywo pieczone jest w 50-cio letnim piecu ceramicznym. Przygotowanie ciast na chleby oparte jest na staropolskiej metodzie, polegającej na prowadzeniu fermentacji kwasowej wielofazowej. Piekarnia posiada liczne wyróżnienia i nagrody m.in.:

I Nagroda w konkursie “Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”

II Miejsce w konkursie “Nasze Dobre Świętokrzyskie”, Znak Jakości „Echo Dnia”.

## CUKIERNIA „U SZAREGO” EDWARD SZARY

Jarosław Szary
ul. Lubelska 2a
27-500 Opatów

tel. 15 868 23 96
e-mail: jambers@poczta.onet.pl

Cukiernia „U Szarego” istnieje w Opatowie od 1966 roku. Jej właściciel, Pan Edward Szary, uczył się zawodu u radomskich cukierników m.in. u tureckiego mistrza, który po zakończeniu wojny trafił do Polski i otworzył cukiernię w Radomiu. Zakład Cukierniczy „U Szarego” to firma rodzinna. Obecnie Edward Szary wraz z żoną – Natalią oraz synami prowadzą cukiernię. Młodszy syn - Jarosław po ukończeniu studiów na AGH w Krakowie - wrócił do rodzinnego miasta i kontynuując rodzinną tradycję zdobył Świadectwo Mistrza Cukiernictwa. Cukiernia od lat siedemdziesiątych szkoli uczniów, przekazując dawne tradycje cukiernicze nowym pokoleniom, jednocześnie zdobywając różne nagrody i wyróżnienia m.in. I nagrodę w Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów (2011 rok). Uwieńczeniem sukcesów rodzinnej firmy było otrzymanie w 2017 roku złotego medalu im. Jana Kilińskiego nadanego przez Związek Rzemiosła Polskiego. Pracownia słynie przede wszystkim z produkcji *pączka opatowskiego*. Ponadto metodami tradycyjnymi wytwarzane są tu różne rodzaje słodkich bułek i ciast, tj. drożdżowe, piaskowe, tortowe, francuskie i pierniki. Wszystkie naturalne surowce (jajka, owoce) używane w produkcji wyrobów pochodzą od lokalnych rolników - nie stosuje się spulchniaczy, czy polepszaczy. Potwierdzeniem wysokiej jakości produktów cukierni „U Szarego” jest ich popularność nie tylko wśród mieszkańców Opatowa, ale i przyjezdnych, którzy zawożą tutejsze pączki w różne zakątki kraju.

## KAWIARENKA „DOROTKA” DOROTA BURAK

Dorota Burak
ul. Wspólna 4

25- 003 Kielce
tel. 41 335 88 24

e-mail: kawiarenka-dorotka@o2.pl

 [www.dorotkakielce.pl](http://www.dorotkakielce.pl)

„Dorotka” to rodzinna cukiernia działająca na rynku od 2005 roku. Tworzy ciasta oraz torty, które smakują najbardziej wyrafinowanym podniebieniom, dbając o oryginalny, niepowtarzalny wygląd wyroby i smak. Stale wprowadzamy do naszej oferty nowości, aby zaskakiwać wyglądem i smakiem. Do produkcji wyrobów używamy wyłącznie surowców najwyższej jakości, w  które zaopatrują nas lokalni dostawcy ekologicznej żywności. Proces technologiczny przygotowania ciast ma charakter manufakturowy i niezmieniony od początku działalności. Produkcję opieramy się na sprawdzonych domowych, rodzinnych, babcinych recepturach. *Kajmaki, serniki firmowe z malinami* są rozpoznawalne wśród odbiorców i cieszą się wielkim powodzeniem. „Dorotce” zaufali klienci indywidualni jak również firmy. Zadowolenie i długofalowa współpraca z odbiorcami jest najważniejsza, dlatego niezmienna jakość od lat jest największym, naszym atutem.

## LODY ZE ZŁOTEJ ZAKŁAD CUKIERNICZY JANUSZ PONIEWIERSKI

Jacek Poniewierski
ul. Złota 20

25-015 Kielce
tel. 604 219 612

e-mail: lody\_ze\_zlotej@wp.pl

Najstarsze lodziarnie w regionie prowadzone przez rodzinę o kilkupokoleniowych tradycjach cukierniczych sięgających okresu międzywojennego. Ojciec właściciela, Edward Poniewierski, założył Zakład Cukierniczy specjalizujący się w produkcji lodów w już w roku 1947, a w 1983 roku przekazał jego prowadzenie synowi. Kontynuując rodzinną tradycję, syn Pana Janusza, Jacek Poniewierski, zdobył Świadectwo Czeladnika i rozpoczął z nim współpracę, zakładając drugą lodziarnię „Lody ze Złotej” przy ulicy Klonowej 55A w Kielcach. Lody produkowane są tutaj z zachowaniem niezmienionej od 70 lat metody przekazywanej z ojca na syna. Do ich wytwarzania używane są wyłącznie naturalne składniki takie jak: mleko, jaja, owoce i kakao. Rodzinna receptura oraz unikalna, rzemieślnicza metoda produkcji stanowią sekret wyjątkowego smaku tych lodów, którego nie sposób jest podrobić. Lodziarnie na stałe wpisane w koloryt miasta już od ponad 7 dekad zachwycają smakiem swoich lodów kolejne pokolenia kielczan. W owoce oraz jaja właściciele zaopatrują się tylko i wyłącznie u lokalnych sprawdzonych hodowców oraz producentów, dbając o jak najwyższą jakość kupowanych produktów.

## PRODUKCJA PIECZYWA” JADWIGA BEDNARSKA

Jadwiga Bednarska

Ul. Opatowska 1

27-570 Iwaniska

Tel. 15-86-01-281, 790-509-575

Piekarnia gospodarcza piecze chleb w gminie Iwaniska w powiecie Opatów. Została założona w roku 1968. Obecnie piekarnię prowadzi Jadwiga Bednarska. Stanisław Bednarski opracował własną recepturę chleba. Jest to chleb tradycyjny oparty na zakwasie. Proces produkcji jest niezmienny od prawie 50 lat. Pierwszym etapem jest zrobienie półkwasu, który po kilku godzinach przeistacza się tworząc kwas. Musi on dojrzewać kilka godzin i dopiero wtedy, na jego bazie, robi się ciasto. Cały proces technologiczny wykonywany jest ręcznie począwszy od ważenia ciasta chlebowego aż po wyjęcie świeżych bochenków z pieca. Piec chlebowy jest również piecem tradycyjnym opalanym drewnem. To właśnie o takich piecach krążyły bajki i legendy. Stanisław już od lat był piekarzem i poznał tajniki wypieku chleba metodą tradycyjną. Do własnej piekarni wniósł doświadczenie zawodowe zdobyte wcześniej, a także miłość do zawodu, którą starał się zaszczepić swoim dzieciom. Chleb wypiekany w piekarni to tradycyjny chleb żytni i pszenny. Nie stosuje się żadnych środków chemicznych poprawiających smak.Chleb wypiekany jest bez spulchniaczy i polepszaczy. Wykorzystuje się jedynie produkty naturalne. Mąkę kupujemy od okolicznych rolników którzy mielą zboże w tutejszym młynie. Piekarnia zdobyła nagrodę „LAUR TRADYCJI”.

## KRAINA TORTÓW PRACOWNIA TORTÓW ARTYSTYCZNYCH

Monika Pasterczyk

Rżuchów 4

27-580 Sadowie

Tel.: 697 180 707

e-mail: krainatortow@wp.pl

"Kraina Tortów"  Pracownia Tortów Artystycznych zlokalizowana jest przy DK nr 9 Radom –Rzeszów  10 km. od Opatowa  jadąc  w kierunku Ostrowca Świętokrzyskiego. Pracownia  jest śmiałym projektem powstałym z marzeń i pasji cukierniczej właścicielki Pani Moniki Pasterczyk, która w 2010 roku odważyła się podjąć wyzwanie wytwarzania tortów na zamówienie.  Domeną Pani Moniki są: tradycja, jakość, smak. Jej torty, ciasta i wszelkie dekoracje wykonywane są ręcznie tylko i wyłącznie z najwyższej jakości naturalnych surowców w oparciu o receptury rodzinne  gromadzone latami przez właścicielkę. Za tort czekoladowo-orzechowy   według przepisu z lat 70-tych ubiegłego wieku otrzymała pierwszą nagrodę w konkursie wojewódzkim "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów"  w 2016 roku w Kielcach. Tort figuruje na Liście Produktów Tradycyjnych.

## PRODUKCJA KONSERWOWANYCH WYROBÓW CIASTKARSKICH I CIASTEK

Edyta Kucharska

Pomyków 42

26-200 Końskie

Tel. 604 580 791

e-mail: wafledolodow@wp.pl

Wytwórnia wafli to mała rodzinna manufaktura, założona w 1965 roku przez ojca właścicielki - Ryszarda Świtakowskiego. Działa sezonowo od maja do września, nieprzerwanie od 53 lat. Zlokalizowana jest w Pomykowie przy trasie krajowej DK 42 Końskie - Skarżysko Kam. Wytwórnia specjalizuje się w wypieku wafli do lodów, deserów etc., których receptura pochodzi z 1964 roku i jest autorskim opracowaniem pana Ryszarda. Na uwagę zasługują równie archaiczne urządzenia, które służą do wypieku foremek waflowych o kształcie, kolorze oraz fakturze z tamtych lat. Wafle są bardzo kruche i delikatne, nie zawierają soli, cukru, sztucznych barwników i spulchniaczy. Do ich produkcji używana jest mąka z zaufanego młyna oraz świeży olej rzepakowy tłoczony na zimno (nierafinowany). Można je kupić na rynku lokalnym w koneckich sklepach spożywczych oraz miasteczkach i wsiach ościennych, a także bezpośrednio w miejscu wytwarzania. Wafle zostały wyróżnione w konkursie wojewódzkim „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w 2018 roku.

# MLECZARNIE

## GMINNA MLECZARNIA W PIERZCHNICY SP. Z O.O.

Piotr Dąbrowski

Pierzchnianka 66

26-015 Pierzchnica

tel. 41 353 80 26, 605 145 577
e-mail: gmleczarnia@interia.pl

 [www.naturalne-swietokrzyskie.pl](http://www.naturalne-swietokrzyskie.pl)

Pierzchnica leży w centralnej części województwa świętokrzyskiego, w makroregionie Wyżyny Kielecko – Sandomierskiej. Północna część Gminy leży w kotlinie Cisowsko - Orłowińskiego Parku Krajobrazowego, zaś południowo – wschodnia w Chmielnicko – Szydłowskim Obszarze Chronionego Krajobrazu. Naturalne bogactwo przyrodnicze stanowią lasy, należące do dawnej Puszczy Cisowskiej.To właśnie tutaj, w nieskażonym i naturalnym otoczeniu, w 1996 roku rozpoczęła swoją działalność Gminna Mleczarnia w Pierzchnicy. Na dzień dzisiejszy Firma wyspecjalizowała się w produkcji twarogów: *półtłustego* który jest certyfikowany oraz wyróżniany i nagradzany przy okazji różnych konkursów oraz chudego. Wytwarzane są one w oparciu o tradycyjne receptury z dużym nakładem ludzkiej pracy przy minimalnym i niezbędnym umaszynowieniu. Produkty Mleczarni wyróżniają się tzw. Czystą Etykietą. Skład surowcowy jest ograniczony do niezbędnego minimum: mleka i kultur bakterii. Nie ma miejsca na sztuczne dodatki, konserwanty i barwniki. Dzięki temu produkty Mleczarni oznaczone logiem Sieci Dziedzictwa Kulinarnego mają stałe grono wiernych klientów i koneserów.

## OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W CHMIELNIKU

Jacek Bracichowicz
ul. Polna 10
26-020 Chmielnik
tel. 41 354 27

e-mail: jacek\_bracichowicz@poczta.onet.pl

 [www.osmchmielnik.pl](http://www.osmchmielnik.pl)

Historia Spółdzielni sięga 14 czerwca 1925 roku zwołano z udziałem kilkudziesięciu rolników z okolicznych wsi zebranie założycielskie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Drugni, które uchwaliło statut Spółdzielni i wybrało 6- osobową Radę Nadzorczą. Gdy po październiku 1956 roku reaktywowano spółdzielczość mleczarską zdecydowano, że spółdzielnia będzie zlokalizowana w Chmielniku. W dniu 23 czerwca 1957 roku odbyło się Walne Zgromadzenie Organizacyjne Członków Spółdzielni Mleczarskiej, wybrano Radę Nadzorczą. Sztandarowymi produktami są: Masło Chmielnickie, Twaróg Chmielnicki Półtłusty .Nasze masło produkowane jest w OSM Chmielnik od 1925 roku, czyli od początku istnienia zakładu. Zawsze produkowane było tą samą, prostą metodą tzn. przez zmaślanie ukwaszonej śmietanki. W ciągu tych kilkudziesięciu lat zmieniono tylko masielnicę z drewnianej na metalową, ale nie wpłynęło to na walory smakowe i specyficzny, śmietankowy zapach naszego masła. Masło Chmielnickie otrzymało nagrodę” PERŁA 2012” produkt regionalny, posiada znak Jakość Tradycja oraz wpis na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Mleko do produkcji Twarogu Chmielnickiego Półtłustego pozyskiwane jest z terenów czystych ekologicznie. Ziemia Świętokrzyska, to typowe tereny rolnicze. Mleko pozyskiwane jest z terenów położonych między rzeką Nidą a Wisłą i Świętokrzyskim Parkiem Narodowym. Nie ma tu żadnych fabryk, które mogłyby wpłynąć na pogorszenie jakości surowca. Krowy wypasane są na otwartych pastwiskach przez co mogą korzystać z tego co najcenniejsze w roślinach, a co później można znaleźć w twarogu . Dlatego jako produkt regionalny otrzymał znak „JAKOŚĆ TRADYCJA”.

## OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W OPATOWIE

Roman Marchewka
ul. Sienkiewicza 54
27-500 Opatów
tel. 15 868 20 24

e-mail: osm-opatow@poczta.internetdsl.pl

 [www.osm-opatow.internetdsl.pl](http://www.osm-opatow.internetdsl.pl)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opatowie specjalizuje się w produkcji wyrobów cukierniczych. Od 1978 roku w Opatowie nieprzerwalnie produkuje się tradycyjną recepturą regionalną krówkę opatowską przy użyciu tych samych maszyn i urządzeń. Mimo upływu wielu lat od wyprodukowania pierwszych krówek ich wygląd i smak pozwala wrócić wspomnieniami do czasów dzieciństwa i nie pozwala zapomnieć o tym produkcie oraz tradycji z nim związanej. Dzięki wykorzystywanym w produkcji surowcom najwyższej jakości smak cukierka jest niepowtarzalny i nie do zapomnienia – z charakterystyczną łezką w środku. Każdy wie, że Opatów słynie z *krówek opatowskich*. Dlatego też, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opatowie wychodząc naprzeciw zapytaniom i zainteresowaniu sposobem produkcji cukierków postanowiła otworzyć – Firmową Kawiarenkę Krówkową. W Kawiarence odbywają się warsztaty podczas których można poznać tajemnice produkcji związaną z tradycyjnym, ręcznym procesem produkcji opatowskich krówek, a także opanować sztukę zawijania cukierka własnoręcznie w przygotowane papierki. Krówka opatowska jest dziedzictwem kulinarnym regionu Opatowa i województwa świętokrzyskiego. Znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych, posiada znak „JAKOŚĆ TRADYCJA”, certyfikat „DOCEŃ POLSKIE”, tytuł „TOP PRODUKTU” oraz była laureatką konkursu „NASZE DOBRE ŚWIĘTOKRZYSKIE”.

## FARMA ŁUKASIKÓW

Teresa i Piotr Łukasik Strzałków 17

28-130 Stopnica
tel. 692 954 301

e-mail: mlekostrzalkow@wp.pl

 Farma Łukasików położona jest w centralnej części wsi Strzałków. Przez wieś przechodzi  zielony szlak turystyczny z Wiślicy do Grochowisk. Miejscowość znajduje się również na odnowionej trasie Małopolskiej Drogi św. Jakuba z Sandomierza do Tyńca, która jest odzwierciedleniem dawnej średniowiecznej drogi do Santiago de Compostela. Farma Łukasików należy do jednych z większych gospodarstw mleczarskich w województwie świętokrzyskim i pierwszym,  które zajęło się  przetwórstwem tradycyjnym mleka. Od 2010 roku właściciele  wytwarzają własne sery. Są laureatami licznych konkursów i plebiscytów, w tym nagrody wyróżnienia w kategorii produkty mleczne za *buncok strzałkowski* konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów w 2014 roku. Właściciele posiadają ponad 50ha gruntów rolnych, nowoczesną oborę i halę udojową. Utrzymują 45 sztuk krów mlecznych i 20 opasów. Prowadzą sprzedaż swoich serów na miejscu w sklepiku przy gospodarstwie oraz na targowiskach lokalnych.

## FARMA JAGA ZAKAMIEŃSKIE SERY KOZIE

Agnieszka Kobryń
ul. Zakamień 8

Bogucice Drugie

28- 400 Pińczów
tel. 733 252 522

e-mail: farma.jaga@gmail.com

Farma Jaga jest gospodarstwem ekologicznym zajmującym się hodowlą kóz mlecznych i produkcją serów kozich. Obecnie stado liczy 80 kóz. Z pozyskanego mleka właściciele produkują kilkanaście rodzajów sera w profesjonalnej serowarni. Produkty z Farmy Jaga były wielokrotnie nagradzane zarówno w konkursach lokalnych jak i ogólnokrajowych. Najważniejszym wyróżnieniem była nagroda „PERŁA 2015” za najlepszy polski produkt żywnościowy którą otrzymał *Zakamieński Ser Kozi*. W 2016 roku Farma Jaga została najlepszym gospodarstwem ekologicznym w województwie świętokrzyskim. Produkcja serów odbywa się od kwietnia do listopada . Można je kupić bezpośrednio na terenie gospodarstwa oraz na stoisku Farmy Jaga w Kielcach. Farma położona jest na czystym ekologicznie terenie Natura 2000, co w połączeniu z dbałością właścicieli o zdrowie stada i tradycyjnymi metodami produkcji pozwala stworzyć sery o wyjątkowej jakości.

## KOZIA FARMA NA ZAGAJACH

Osiedle Zagaje 19, Gromadzice

27-400 Ostrowiec Św.

Tel: 503-036-246

e-mail: biokozadowoza@gmail.coml

[www.facebook.com/biokozadowoza/](http://www.facebook.com/biokozadowoza/)

Kozia Farma zajmuje się hodowlą kóz mlecznych, których mleko jest sprzedawane jak również przerabiane na sery, jogurty i kefir. Na bazie mleka koziego pani Justyna wytwarza ser wg. rodzinnej receptury, który jest wpisany na listę produktów tradycyjnych oraz ser typu gouda feta i parmezan. Nasze sery dojrzewają w kamiennej piwnicy w tradycyjny sposób, leżakują na brzozowych pułkach nabierając smaku i aromatu. Na terenie zagrody prowadzone są zajęcia edukacyjne dla dzieci i młodzieży. Można uczestniczyć w pokazach serowarskich i degustacjach. Obecnie trwają pracę nad poszerzeniem bazy turystycznej i noclegowej, która uzupełni ofertę gospodarstwa agroturystycznego.

## KWAŚNE WIŚNIE JUSTYNA MAJCHER

Justyna Majcher

Stara Olszówka 8

28-330 Wodzisław

Tel. 737 352 752

Mail: justynamajcher@aol.com

Zagroda “Kwaśne Wiśnie” ma długa historie, świadczą o tym zabudowania z 1925 roku i stojący jeszcze młyn wodny. Zagroda położona jest w dolinie rzeczki Mozgawki, na obszarze Garbu Wodzisławskiego wchodzącego w skład Niecki Nidziańskiej. Zagrodę otaczają naturalne krajobrazy i wręcz dziewicza przyroda. Gospodarze są dumni z faktu, ze udaje się im nie używać na łąkach pestycydów ani sztucznych nawozów. Wszystkie produkty powstają w zgodzie z natura i jej biegiem, pojawia się wiec w wytwarzaniu charakterystyczna sezonowość. Sery w gospodarstwie powstają z mleka od własnych zwierząt- kóz i owiec, bez użycia sztucznych substancji oraz niepotrzebnych chemicznych dodatków. Szczęśliwe zwierzęta to zdrowe i pyszne mleko z którego powstają najczęściej nie pasteryzowane sery, zachowując zdrowotne właściwości. W zagrodzie można skosztować pysznych serów oraz kiełbas długo dojrzewających tworzonych według własnych oryginalnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. W ofercie można znaleźć mleko kozie, owcze, kefir kozi, jogurt owczy oraz sery: świeże, długo dojrzewające, twarde, miękkie i pół miękkie, oraz pleśniowe. Zagroda oferuje również wędliny długo dojrzewające surowe, kiełbasę z koźleciny, jagnięciny oraz mięso. To miejsce zrodziło się z pasji do zdrowej i smacznej żywności, miłości do rękodzieła i tradycji.

## MEZZO ONE SP. Z O.O.

Paweł Szostak
ul. Dygasińskiego 126
28-300 Jędrzejów

tel. 41 380 60 22, 506 840 526

e-mail: u. kucharz@jedrzejowskasm.pl

Firma MEZZO ONE Sp.z o. w 2020 r. przejęła Jędrzejowską Spółdzielnię Mleczarską podtrzymując w pełni dotychczasową produkcję wszystkich naturalnych i certyfikowanych produktów mleczarskich. Gwarancją jakości wyrobów jest między innymi surowiec pozyskiwany wyłącznie od lokalnych gospodarstw. Dodatkowo regionalny charakter wyrobów podkreśla szata graficzna którą jest pasiak świętokrzyski. Wiodącymi produktami spółdzielni są Jędrzejowski Twarożek Śmietankowy oraz Masło Ekstra Jędrzejowskie. Produkty te zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych oraz posiadają znak „JAKOŚĆ TRADYCJA”. Produkty wielokrotnie były nagradzane na różnego rodzaju imprezach targowych:

* W 2010 roku na III Międzynarodowych Tragach Naturalnej Żywności „NATURA FOOD” w Łodzi, Złoty Medal dla Jędrzejowskiego Twarożku Śmietankowego w kategorii PRODUKTY TRADYCYJNE.
* W 2012 roku na targach „Ekologia dla Rodziny” Jędrzejowski Twarożek Świętokrzyski został wyróżniony medalem „ECO FAMILY”.
* W 2012 roku na V Targach Naturalnej Żywności w Łodzi firma została nagrodzona Pucharem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dla najlepszego produktu prezentowanego podczas targów w kategorii „Produkty Certyfikowane Tradycyjne” za Masło Ekstra Jędrzejowskie.
* W 2014 roku na targach „POLGARA” w Poznaniu Masło Jędrzejowskie zostało wyróżnione „PERŁĄ 2014” za najlepszy pro dukt regionalny.

# PRODUKCJA RYBACKA

## LESZEK STYPUŁA GOSPODARSTWO LASOCHÓW

Leszek Stypuła
ul. Stawowa 2a
28-363 Oksa
tel. 41 380 84 81

e-mail: gospodarstwol@interia.pl

 [www.lasochow.pl](http://www.lasochow.pl)

Istniejące od 2001 roku Gospodarstwo Lasochów kontynuuje tradycję hodowli ryb zapoczątkowaną w XVI wieku przez Mikołaja Reja, który w okolicach założonej przez siebie miejscowości Oksa utworzył pierwsze stawy rybne. Jak i u niego hodowla oparta jest głównie na zbożach pochodzących z własnych upraw (zajmujących obszar 120 ha ziemi rolnej), a stawy, o łącznej pow. 250 ha, leżą w Dolinie Białej Nidy, rzeki nieodmiennie słynącej ze swej krystalicznie czystej wody. Wysoką jakość hodowli gwarantuje ścisła kontrola weterynaryjna oraz wdrożony w 2015 roku system zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000:2006. Wśród licznych gatunków hodowlanych przez nas ryb szczególne miejsce zajmuje lokalna odmiana karpia, *Karp z Oksy*, wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych i wyróżniony znakiem „JAKOŚĆ TRADYCJA”. Od 2012 roku gospodarstwo dysponuje także własną przetwórnią, dzięki której oferta została rozszerzona o ryby świeże na lodzie oraz wędzone. Gospodarstwo oferuje również możliwość zwiedzania turystycznego Założenia Dworsko-Parkowego w Lasochowie gm. Małogoszcz wraz z Izbą Tradycji zorganizowaną w dawnej stajni dworskiej leżącego na szlaku turystycznym „żółtym” z Żarczyc do Dworu Reja w Nagłowicach.

## RYTWIAŃSKI KARP

Wacław i Krystyna Szczoczarz Szczeka 50

28-236 Rytwiany

tel. 606 499 449, 509 294 655

e-mail: waclaw\_szczoczarz@wp.pl,krystyna.szczoczarz@wp.pl

[www.polskikarp.pl](http://www.polskikarp.pl)

Gospodarstwo Rybackie Rytwiany opiera swoją działalność na stawach hodowlanych typu karpiowego o powierzchni 180 hektarów. Początki rytwiańskich stawów sięgają zapewne XVII wieku, kiedy to zakon kamedułów wybudował w Rytwianach klasztor, a wielość postnych dni, skłaniała zakonników do spożywania ryb ( karpi), których hodowla w Polsce znana była już w XII wieku. W pierwszej połowie XIX wieku rozpoczęto budowę stawów, w miejscu w którym znajdują się one dzisiaj, a po 1945 roku powstało Państwowe Gospodarstwo Rybackie które zmodernizowało i powiększyło obiekt stawowy. Od roku 1996 na stawach w Rytwianach chów i hodowlę ryb prowadzi Wacław Szczoczarz wraz z rodziną. *Rytwiański karp*, jako podstawowy produkt stawowy, swoje walory smakowe i dietetyczne zawdzięcza warunkom hydrogeologicznym i technologii hodowli. Skład podłoża – piaski gliniaste, - oraz jakość wody, połączone z przestrzeganiem dobrej praktyki rybackiej i stosowaniem w dokarmianiu ryb pasz naturalnych, to podstawy wyhodowania smacznej i zdrowej ryby. Na terenie stawów znajduje się obszar chroniony NATURA 2000.Karp z Rytwian uczestniczy w wielu konkursach i branżowych targach uzyskując wyróżnienia i bardzo dobre opinie ( targi Polfish-Gdańsk, SlowFisch -Bremen, Agrotravel-Kielce, konkursy kulinarne ogólnopolskie i regionalne –Warszawa, Kielce, Zakopane, Sandomierz). Karp z Rytwian trafia na stoły w całej Polsce, a także do Niemiec i Szwecji. Osiemdziesiąt procent ryby dostarczamy na rynki w okresie Bożego Narodzenia. Kulinarnym hitem jest *wędzony karp rytwiański*, przyrządzany w tradycyjnej wędzarni, według receptury opartej na wieloletnim doświadczeniu. Trafił nawet na stoły papieży Benedykta XVI i Franciszka. Przestrzeganie zasady: dzisiaj złowiona, dzisiaj wędzona, jest gwarantem wybornego smaku. W 2010 roku Rytwiański Karp został wpisany przez ministra rolnictwa na Listę Produktów Tradycyjnych. Ogłoszony najlepszą świętokrzyską potrawą regionalną „POLSKA JEJEJE”, w 2014 roku uzyskał certyfikat „NASZE DOBRE ŚWIĘTOKRZYSKIE” znak jakości Echa Dnia, w 2017 roku otrzymał certyfikat „Świętokrzyskiej Kuźni Smaków”. Na terenie gospodarstwa prowadzone jest łowisko wędkarskie oraz hotelik przy stawowym zaciszu, który stanowi super bazę wypadową do zwiedzania skarbów województwa świętokrzyskiego.

## GOSPODARSTWO RYBACKIE ,,BUDY”

Grzegorz Wójcicki

Kotki – Budy 128

28-100 Busko Zdrój

Tel.41 353 18 00; 516 170 522

e-mail: szefkarp@gmail.com

Gospodarstwo Rybackie" Budy" należy do sołectwa i gruntów Kotki w gm. Busko Zdrój. Zasilane jest z potoku "Pomykowskiego" i ma powierzchnię ponad 40 ha . Gospodarstwo sięga historią czasów zaborów Polski, gdzie stawami dysponował rosyjski pułkownik. W czasach przedwojennych właścicielem był Fryderyk Hes, a po wojnie stawy przejął skarb państwa. Wtedy gospodarstwo nie przynosiło dochodów i było w opłakanym stanie.. W latach osiemdziesiątych gospodarstwo przejął ojciec obecnego właściciela Andrzej Wójcicki i do istniejących 30 ha stawów wykopał następne 10 ha stawów. W roku 2004 gospodarstwo przejął obecny właściciel Grzegorz Wójcicki wraz z żoną Teresą. W latach 2014- 2016 wyremontowali gospodarstwo i wybudowali przy nim pensjonat "Jesionowy Dworek", gdzie są serwowane smakołyki pochodzące z gospodarstwa, między innymi smażony *"Karp Królewski z Bud "*, jak również *wędzony*. Ryby w stawach są karmione tradycyjnie ziarnami zbóż. Jest także łowisko, gdzie można złowić rybę dużych rozmiarów, karpie do 15 kg i inne ryby: amur, lin, karaś, jaź i szczupak. Gospodarstwo zdobyło wiele nagród i wyróżnień , certyfikatów  m.in. "JAKOŚĆ TRADYCJA". Wielkim atutem jest położenie gospodarstwa, które leży wśród lasów z pięknymi widokami zachodzącego słońca.

## GOSPODARSTWO RYBACKIE GÓRKI SP.Z.O.O.

Bożena i Dominik Druch

Górki 45

28-160 Wiślica

Tel.607 935 995

e-mail: bozenadudek13@wp.pl

*Górki* to nazwa wsi leżącej nieopodal Wiślicy w gminie buskim; pochodzi zapewne od gipsowych pagórków, które górują nad krajobrazem i znajdują się opodal gospodarstwa rybackiego. Gospodarstwo Rybackie Górki jest jednym z największych gospodarstw w Polsce, liczy około 700 hektarów i jest objęte *Naturą 2000.* Gospodarstwo zajmuje się hodowlą i sprzedażą ryb takich jak : Karp, Amur, Sandacz, Szczupak, Lin, Sum, Tołpyga, Płoć, Karaś, Okoń. U nas zaopatrzycie się w materiał zarybieniowy oraz w ryby konsumpcyjno-handlowe.

Gospodarstwo prowadzi sprzedaż detaliczną jak i na większą skale hurtową. W grudniu jak i również na różne inne okazje produkowane są przetwory z karpia. Sztandarową potrawą jest wędzony karp, pasta z wędzonego karpia. W ofercie są też pasztety, pierogi, krokiety, rybę w słoikach w paskach i kulkach w zalewie octowej. Ryby karmione są zbożem od lokalnych rolników. Na terenie obiektu znajduje się łowisko Ostoja Górecka, która jest miejscem przyjaznym nie tylko dla miłośników wędkarstwa, ale również dla całej rodziny. W cichej i wyjątkowej okolicy z daleka od miejskiego gwaru można spokojnie wędkować oraz obcować z naturą, zaznać odpoczynku, spędzić wieczory przy ognisku. Obiekt jest atrakcyjnym terenem obserwacji ornitologicznej, zwłaszcza gdy jest bardzo niski stan wody na stawach. Zarząd Gospodarstwa Rybackiego ,,Górki” okrzyknął to miejsce jako świętokrzyskie mazury, a w niedalekiej przyszłości ma w planie rozwój agroturystyki.

# PRZETWÓRSTWO OWOCÓW I WARZYW

## GOSPODARSTWO SADOWNICZE BERNADETA I GRZEGORZ BRODA

Bernadeta i Grzegorz Broda Milczany 76

27-600 Sandomierz

tel. 604 209 991
e-mail: benita721@gmail.com

Historia ogrodnictwa na Ziemi Sandomierskiej sięga XVIII wieku. Pierwsze ogrody przyklasztorne zostały założone przez ojców dominikanów, zaś  pod koniec XII wieku powstawały  ogrody jabłoniowe przy klasztorze Ojców Cystersów w  miejscowości Koprzywnica. W dokumentach z XVII wieku historycy opisują Sandomierz jako miasto skąpane w ogrodach. Tereny są doskonale przystosowane do upraw sadowniczych, ponieważ panują tu optymalne warunki pogodowe, tzn. jest odpowiedni mikroklimat i bardzo dobre warunki klimatyczno-glebowe, dzięki którym uzyskujemy owoce o wybornym i wyrazistym smaku oraz pięknie wybarwionej skórce. Gospodarstwo sadownicze Bernadety i Grzegorza Brody prowadzone jest od ponad 20 lat. W sadzie królują jabłonie, czereśnie, śliwy, morele, orzechy. Atutem gospodarstwa jest doskonałe położenie sadów, na wzniesieniach i skłonach południowych, co przekłada się na nasłonecznienie powodujące doskonałe wybarwienie i słodkość owoców. Owoce do sprzedaży detalicznej muszą być zerwane w fazie dojrzałości konsumpcyjnej (deserowej), dlatego gospodarstwo jest silnie skoncentrowane na właściwym terminie zbioru owoców. Owoce reklamowane jako Wyśmienity Produkt Ziemi Sandomierskiej są sprzedawane na terenie całego kraju i spotykają się z bardzo dobrą opinią dotyczącą jakości, smaku i wyglądu.

## GOSPODARSTWO „SZYMANÓWKA”

Grażyna Borkowska

Pawłów 30
27-225 Pawłów

tel. 603 858 596

e-mail: gospodarstwo-szymanowka@wp.pl

Tradycje sadownicze w rodzinie Państwa Grażyny i Andrzeja Borkowskich sięgają okresu międzywojennego, kiedy to dziadek Pana Andrzeja zakupił fragment folwarku Szymanówka w Czyżowie Szlacheckim, na którym zasadził drzewa owocowe. Pan Andrzej Borkowski przejął gospodarstwo w 1975 roku, a od 1981 roku prowadzi je wspólnie z żoną Grażyną, sukcesywnie powiększając jego powierzchnię. Oprócz jabłek sandomierskich różnych odmian, uprawiane są tu morele, grusze oraz leszczyny. Właściciele „Szymanówki” uczestniczą w wielu przedsięwzięciach promujących żywność regionalną. W ich rodzinną tradycję wpisane jest motto, nakazujące im kultywować i szerzyć wiedzę ogrodniczą. W 2009 roku Państwo Borkowscy zgłosili do konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” *jabłka sandomierskie*, za które otrzymali wyróżnienie. Jako członkowie Stowarzyszenia „Sandomierski Szlak Jabłkowy” zaangażowali się też w działania, które zaowocowały wpisaniem jabłek sandomierskich na Listę Produktów Tradycyjnych. Z kolei w 2011 roku, w kolejnym konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, zdobyli I nagrodę za morelę sandomierską zaleszczycką, która zdobyła następnie tytuł „PERŁA 2011”.

## SPECJALISTYCZNE PRZEDSIEBIORSTWO OGRODNICZE „TWÓJ OGRÓD”

Przemysław Koszałkowski
ul. Moniuszki 58

27-200 Starachowice
tel. 501 396 850

e-mail: pkoszalkowski@wp.pl

SPO „Twój Ogród” to regionalna przetwórnia owoców i warzyw, która powstała w 2012 roku w Starachowicach w województwie świętokrzyskim. Oferuje najwyższej jakości dżemy, konfitury, powidła, syropy i musy owocowe oraz dodatki do mięs i serów, wytwarzane wg tradycyjnych receptur. Do produkcji używane są wyselekcjonowane, dojrzałe owoce i warzywa, pochodzące od lokalnych sadowników i plantatorów. Wszystkie produkty posiadają w 100% naturalny skład, nie zawierają konserwantów, sztucznych barwników i aromatów. Jako jedni z niewielu producentów dżemów i konfitur w Polsce nie używają przy ich produkcji dodatkowych substancji żelujących (pektyn). Odpowiednia konsystencja uzyskiwana jest jedynie poprzez odparowanie wody w trakcie powolnego i pracochłonnego procesu smażenia owoców. Dzięki temu nasze produkty posiadają wyjątkowo intensywny, naturalny smak i aromat. W 2014 roku trzy produkty, a mianowicie Dżem z mirabelek, Dżem truskawkowy oraz Konfitura wiśniowa otrzymały certyfikat Top Produkt w programie „DOCEŃ POLSKIE”, a w 2017 roku „Salsa paprykowa z chili i czosnkiem” zdobyła Złoty Medal targów World Food Warsaw.

.

## PPH SMAKI OGRODU EDYTA KOT

Edyta Kot

ul. Kielecka 225
26-004 Bieliny tel.
502 154 174

e-mail: smaki-ogrodu@wp.pl

 [www.smaki-ogrodu.pl](http://www.smaki-ogrodu.pl)

Tradycje sadownicze w rodzinie sięgają 1935 roku, kiedy to dziadek obecnych właścicieli posadził pierwsze drzewa owocowe: jabłonie, grusze, śliwy i czereśnie na powierzchni 0,5 ha. Ich owoce cieszyły się ogromnym powodzeniem wśród konsumentów. Okres wojny i czas powojenny nie ułatwiał rozwoju sadownictwa zapoczątkowanego w naszym gospodarstwie. Dopiero w 1973 roku ojciec, kontynuując rodzinną tradycję postanowił powiększyć areał sadu, sadząc jabłonie na powierzchni 5 ha. Od tamtej pory sad uprawiany jest nieprzerwanie, dając każdego roku dorodne owoce. Sad położony jest na słonecznym stoku Gór Świętokrzyskich, u podnóża Pasma Łysogórskiego,  w otulinie Świętokrzyskiego Parku Narodowego, w miejscowości Bieliny. Od 2012 roku owoce postanowiono przerabiać na sok. Realizując to założenie, w 2014 roku została uruchomiona tłocznia soków "Smaki ogrodu". Celem  było dostarczenie konsumentowi soków naturalnych, bez użycia jakichkolwiek koncentratów, cukru czy związków chemicznych. Tak powstały soki NFC, których smak jest kwintesencją lata. Na bazie jabłek obecnie produkowane są soki owocowe i owocowo-warzywne. Cieszą się one dużym uznaniem wśród konsumentów. Dostarczane są do przedszkoli, szkół, hoteli i sklepów z naturalną żywnością. Potwierdzeniem jakości soków są liczne nagrody (wyróżnienie w XVI edycji ogólnopolskiego konkursu Sposób na Sukces, pierwsze miejsce za sok jabłkowy w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”, certyfikat DOCEŃ POLSKIE i inne). Firma przynależy także do Świętokrzyskiej Kuźni Smaków. Odpowiadając na zapotrzebowanie rynku, oprócz soków w opakowaniach Bag-in-Box 3 i 5 litrów, firma rozpoczyna  rozlewanie soków do saszetek typu pouch 200ml. W celu podniesienia jakości soku została rozbudowana również linia technologiczna do ich produkcji. Dewizą i celem przewodnim była i jest produkcja soków, które na rynku obronią się doskonałą  jakością.

##  „SAD DANKÓW” DAWID PIECHOTA

Dawid Piechota

Danków Duży 54
29-100 Włoszczowa

tel. 608 510 238
e-mail: biuro@saddankow.pl

 [www.saddankow.pl](http://www.saddankow.pl)

Produkcją owoców firma zajmuje się już od ponad 100 lat. Priorytety to przede wszystkim: zamiłowanie do ziemi, praca kilku pokoleń, tradycja oraz nowoczesność technologii. Dbanie o każdy szczegół przebiegu procesu produkcyjnego pozwala stworzyć normy gwarantujące wysoką jakość produktów. Przetwórnia owoców Sad Danków powstała w  2010 roku.  Wszystkie produkty posiadają certyfikat rolnictwa ekologicznego i oferują wyjątkowy smak i samo zdrowie. Zgodnie z wymaganiami ekologicznego systemu produkcji  przetwory nie zawierają sztucznych barwników, środków zapachowych, smakowych czy  konserwujących. Zamiast tego firma proponuje swoim klientom każdy słoik dżemu zawierający aż 80% świeżych, zdrowych ekologicznych owoców w większości pochodzących z własnych upraw. Sad Danków produkuje trzy rodzaje przetworów ekologicznych: bez dodatku cukru, słodzone ekologicznym cukrem trzcinowych oraz ekologiczne musy owocowe  bez dodatku cukru.

## FUNDACJA DOMY WSPÓLNOTY CHLEB ŻYCIA

Wojciech Smajkiewicz Jankowice 38

27-530 Ożarów

tel. 504 004 708
e-mail: przetwory@chlebzycia.org.pl

fundacja@chlebzycia.org.pl

[www.skarbyprababuni.pl](http://www.skarbyprababuni.pl)

Przetwórnia Fundacji Domy Wspólnoty Chleb Życia rozpoczęła swoją działalność w roku 2005 w nowym budynku dostosowanym do potrzeb produkcyjnych. Wszystkie procesy związane z wysmażaniem, gotowaniami, pasteryzacją, odbywają się na specjalnie skonstruowanym trzonie kuchennym opalanym drewnem. W trakcie procesu produkcji nie stosuje się sztucznych dodatków chemicznych. Do zakwaszania produktów stosuje się wyłącznie octy winne lub sok z cytryny. Receptury produktów pochodzą ze starych książek kucharskich lub z przekazów starszych osób związanych z naszym regionem. Większość surowców do produkcji pozyskiwana jest z własnego gospodarstwa rolnego lub z okolicznych gospodarstw ekologicznych. Dzięki zastosowaniu najwyższej jakości surowców, tradycyjnych receptur oraz procesu produkcji uzyskujemy wyroby najwyższej jakości. Wśród których największym uznaniem cieszą się *ser jabłeczny i konfitura z jarzębiny*, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

## J@BUSKO.PL GOSPODARSTWO SADOWNICZE ELŻBIETA PYTEL

Elżbieta Pytel

Pęczelice 9

28-100 Busko-Zdrój
e-mail:biuro.jabusko@op.pl

 tel. 660 694 770

<https://www.facebook.com/SOKIJABUSKOPL>

Gospodarstwo Sadownicze J@busko.pl to firma rodzinna, której korzenie sięgają drugiej połowy XIX wieku. Usytuowana jest w malowniczej i ekologicznej miejscowości Pęczelice koło Buska-Zdroju. Produkcję owoców opiera na metodach tradycyjnych z ograniczeniem środków ochrony roślin, aby w przyszłości zastosować system uprawy oparty o integrowaną produkcję owoców, a w konsekwencji przejść na produkcję ekologiczną. Sprzyjające warunki klimatyczne wsi Pęczelice oraz okolic (największe nasłonecznienie w ciągu roku), a także wapienne gleby sprawiają, że owoce z tego regionu wytwarzają w procesie dojrzewania swój niepowtarzalny naturalny smak i aromat. Okolice Buska-Zdroju to jedno z najbardziej zdrowych miejsc w Polsce. Doceniając to, Gospodarstwo Sadownicze J@busko.pl rozpoczęło produkcję soku jabłkowego z własnych owoców. Sok pozyskiwany jest metodą tłoczenia na zimno, czyli wyciskania ze świeżych owoców. Lekka pasteryzacja zapewnia utrwalanie soku oraz zachowuje wszelkie cenne substancje zawarte w owocach. Sok ten produkowany jest bez klarowania i filtracji. Nie zawiera dodatku cukru, wody ani konserwantów – jest to produkt w 100% naturalny o wyśmienitych walorach smakowych i odżywczych. Gospodarstwo produkuje mieszanki prozdrowotne: *sok jabłkowy z rokitnikiem, z aronią, z czarną porzeczką i z wiśnią.*

## WINNICA NAD JAREM SYLWIA PACIURA

Sylwia Paciura

Złota 161

27-650 Samborzec

tel. 668 101 448, 509 327 327

e-mail: spaciura@op.pl m.paciura@pemat.pl

www. winnicanadjarem.pl

„Winnica Nad Jarem” to niewielka rodzina winnica Sylwii i Mateusza Paciura. Znajduje się w miejscowości Złota przy trasie krajowej Sandomierz- Kraków zaledwie 5 kilometrów od Sandomierza. Zlokalizowana jest w Sandomierskim Regionie Winiarskim historycznie związanym z uprawą winorośli, gdyż w średniowieczu na terenie Sandomierszczyzny powstawały winnice, produkujące wina, które znajdywały uznanie nawet poza granicami kraju. Tereny w okolicach Sandomierza charakteryzuje się specyficznym mikroklimatem, długim okresem bezprzymrozkowym, żyznymi glebami, właściwym ukształtowaniem terenu. Wszystkie te czynniki sprzyjają uprawie winorośli i produkcji wysokogatunkowego wina. Właściciele, pomimo obaw, decyzję o posadzeniu winnicy podjęli bardzo szybko. W 2008 roku odziedziczyli działkę o południowym nachyleniu stoku na wysokości około 190 m.n.p.m. A wiosną 2009 roku posadzili winorośl na wina białe: Biancę, Hibernala, Muskata Odeskiego. Dla urozmaicenia w 2010 roku dosadzili winorośl na wina czerwone: Regent, Rondo, Zweigelt. W 2016 roku obsadzili 20 arową działkę nowymi odmianami. Obecnie na hektarowej winnicy rośnie ok. 3300 sadzonek winorośli. Właściciele rozpoczęli adaptację istniejących budynków na winiarnię z salą degustacyjną. W planach mają również poszerzyć ofertę enoturystyczną o miejsca noclegowe. W winnicy znajduje się altana dla turystów indywidualnych jak również grup zorganizowanych. Organizowane są degustacje win często w towarzystwie produktów regionalnych. Istnieje również możliwość zorganizowania imprezy integracyjnej przy ognisku lub grillu. Winnica zarejestrowana jest w ARR i od maja 2013 roku wprowadza wina na rynek. Produkt końcowy jakim jest wino otrzymywany jest tylko i wyłącznie z własnych upraw, ze stuprocentowego soku winogronowego bez dodawania wody i cukru. Właściciele produkują *wina białe, różowe, czerwone, od wytrawnych po półsłodkie.* Wino Sylwii i Mateusza cieszy się dużym zainteresowaniem. Jest uznawane nie tylko przez turystów odwiedzających winnicę, ale również znawców i koneserów wina. Ich wina rokrocznie dostają medale na konkursach krajowych i międzynarodowych.

## WINNICA PŁOCHOCKICH BARBARA PŁOCHOCKA

Barbara Płochocka

Daromin 2
27- 612 Wilczyce
tel. 504 012 189

e-mail: basia@winnicaplochockich.pl [www.winnicaplochockich.pl](http://www.winnicaplochockich.pl)

Winnica Płochockich jest położona na wyżynie nad malowniczą doliną rzeki Opatówki we wsi Daromin gmina Wilczyce. Jadąc z Sandomierza kierować się należy drogą nr 79 w kierunku Warszawy następnie skręcamy na Wilczyce. Okolica obfituje w przepiękne wąwozy lessowe, tak charakterystyczne dla tego terenu, a widok rozleglej winnicy świetnie się w ten krajobraz wpisuje. Winnica znajduje się na Sandomierskim Szlaku Winiarskim. Obecnie winnica zajmuje 4,5 ha, jest pierwszą w tej okolicy tak dużą winnicą i jedną z pierwszych w Polsce, która w 2009 roku rozpoczęła oficjalną sprzedaż wina. Winnica Płochockich to przedsięwzięcie rodzinne, które zrodziło się z miłości do winnego krzewu, nastawione na produkcję autorskich win, oddających w jak największym stopniu charakter szczepów i potencjał siedliska. Uprawiane jest tam ok. 20 odmian winorośli, po to by wyselekcjonować najlepsze dla tego siedliska. Każdy z odwiedzających gości może dowiedzieć się jak uprawiać winorośl i ją pielęgnować oraz czym kierować się przy wyborze odmiany do nasadzeń lub wyborze siedliska pod winnicę.Powstające tu wina corocznie zdobywają medale i wyróżnienia na różnych konkursach winiarskich w kraju i za granicą.

Winnica prowadzi:

- sprzedaż wina

- degustacje dla grup połączone z oprowadzaniem po winnicy i winiarni.

- degustacje dla gości indywidualnych

## SPÓŁDZIELNIA PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW „NADWIŚLANKA” W OŻAROWIE

 ul. Kościuszki 34
27-530 Ożarów

tel. 15 839 30 77

e-mail: nadwislanka@vp.pl

 [www.nadwislanka.com.pl](http://www.nadwislanka.com.pl)

Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” w Ożarowie obecnie liczy ponad 70 członków. W masie produktów, które wprowadza do obrotu dominuje wiśnia nadwiślanka, porzeczka czarna, jabłko, śliwka i aronia. W 2006 r. wiśnia nadwiślanka wpisana została na Listę Produktów Tradycyjnych, a 2009 roku do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia. Uprawa tej wiśni od ponad 100 lat jest ściśle związana z rejonem działalności Spółdzielni, ponieważ sukces jej uprawy zależy od wapiennego podłoża oraz ciepłego i wilgotnego powietrza oddawanego przez wody Wisły i Kamiennej, które ogranicza szkody we wczesnych terminach jej kwitnienia. Największymi atutami owoców tej wiśni jest intensywna barwa, wysoki ekstrakt oraz bajeczny smak.

## JERZY TOMF – P.P.H.U. ,,JUR I DAN”

Anna Tomf-Sarna

Szczaworyż 69

28-100 Busko Zdrój

Tel.602 307 953

e-mail: anna.tomf@juridan.pl

[www.juridan.pl](http://www.juridan.pl)

JURiDAN to rodzinna firma działająca od 1992 roku zlokalizowana na terenach uzdrowiskowych Buska-Zdroju. Ze świeżo zakupionych od rolników surowców produkuje jedyne w swoim rodzaju niepowtarzalne, smaczne i naturalne przetwory owocowo-warzywne. Jednym z nich są „*Buraczki tarte*”. Jest to produkt wyróżniający się na rynku ze względu na zawartość głównego składnika w wyrobie gotowym tj. buraczków ćwikłowych, których jest 97%. Starannie dobrana receptura, wysoka jakość surowca oraz produkcja pod bacznym okiem doświadczonych oraz wykwalifikowanych specjalistów zapewniają wyjątkowy smak i aromat wyrobu gotowego.

## GOSPODARSTWO OGRODNICZE-ANDRZEJ CHORAB

Słupcza 204

27-620 Dwikozy

Tel.15-83-12-344, 504-604-250

e-mail: tao2@vp.pl

Gospodarstwo ogrodnicze Pana Andrzeja Chorab znajduje się w okolicy Sandomierza w miejscowości Słupcza.  Zasobna gleba i sprzyjający mikroklimat sprzyja uprawie wysokiej jakości owoców czarnej porzeczki. Plantacje uprawiane są w zgodzie z naturą, czego dowodem jest nadawany co rok certyfikat ekologiczny PL-EKO-02-002737/17. Owoce przerabiane są na konfiturę z czarnej porzeczki, tak jak robiła to babcia, bez konserwantów i żadnych dodatków zachowując tradycyjny smak i to, co najzdrowsze w owocach. Konfitura została wyróżniona w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo- Smaki Regionów” w 2015 roku oraz w plebiscycie organizowanym przez Echo Dnia za najlepszy agrobiznes w powiecie w 2016 roku. Klientami są lokalne restauracje i hotele oraz powiększające się grono klientów indywidualnych z kraju i za granicy.

## CZOSNEK HARNAŚ - JANINA KRYSTYNA KULA

Wełecz 161

28-100 Busko-Zdrój

Tel. 513-170-027

e-mail: janinakula@gmail.com

Wełecz, to wieś która leży około 3 km na zachód od Buska-Zdroju stanowiąc część Garbu Wójczańsko-Pińczowskiego. Jego warunki klimatyczne i glebowe sprzyjają uprawie czosnku. W 1962 roku Marian Kula wraz z żoną kupili gospodarstwo w Wełczu i tu zamieszkali. Oprócz innych zajęć, uprawiali czosnek na sprzedaż. Mieszkańcy Wełcza również utrzymywali się z uprawy tej rośliny i wielu z nich czyni to dzisiaj. Mieszkańcy Wełcza uprawiają czosnek odmiany Harnaś - odmiana krajowa, wczesna, tworzy duże główki o masie ok. 80g. i około 9 ząbkami, łuska okrywająca główkę- szara, a łuska okrywająca ząbki- fioletowa. Tą odmianę sadzi się na jesieni (wrzesień) a plon zbiera się latem (lipiec). Zebrany czosnek wiąże się w pęczki i przewiesza pod wiatami, tak aby soki z liści spływały do główki czyniąc ją obfitszą w wymiarach. Czosnek zajmuje czołowe miejsce wśród warzyw mogących przyczynić się do utrzymania dobrego zdrowia. W Polsce średniowieczni mnisi żuli ząbki czosnku co miało skutecznie chronić przed wszelką plagą i zarazą. W dzisiejszej farmakologii czosnek znajduje się na pierwszym miejscu na liście produktów i składników będących skuteczną bronią w walce z nowotworami.

## GOSPODARSTWO ROLNE ARTUR PRUSEK

Jolanta Prusek

Świerków 18

29-135 Radków

Tel.: 500 786 445

e-mail: jola.maluka@wp.pl

Tradycja uprawy czosnku w gospodarstwie przypada na 1938 r. kiedy to pierwsze kilogramy sadziła prababcia – Franciszka Boryń. Na przestrzeni tych 80 lat zmieniały się formy uprawy a także obróbki rośliny. Kolejne pokolenia wprowadzały zmiany mające na celu poprawę jakościową i ilościową czosnku. Z biegiem czasu zmieniał się także asortyment oferowany w gospodarstwie. Początkowo był uprawiany tylko czosnek wiosenny *Jarus* obecnie jest także czosnek zimowy: *Harnaś* i *Arkus*. Rok 2000 stał się przełomowym okresem w życiu gospodarstwa, w którym poza uprawą czosnku pojawiła się także uprawa kwiatów, ziół, ozdobnych traw i lnu potrzebnych do wyplatania różnorodnych dekoracji z suszu. W ofercie oprócz czosnku w główkach pojawiły się także warkocze z czosnku i suszonych ziół, traw i kwiatów, zaś od 2018 r dostępny jest czosnek obierany z łuski na biało. Gospodarstwo dostarcza swoje produkty do wybranych sklepów, masarni, a także znalazło spore zainteresowanie wśród klientów bezpośrednich na kiermaszach i targach, gdzie w 2008 r na Targach Dominikańskich zdobyło wyróżnienie za plecionki czosnkowe.

## STOWARZYSZENIE DROŻANIE

Agata Jackiewicz

Drożejowice 110/12

28-530 Skalbmierz

Tel. 607 919 922

e-mail: agata.jackiewicz@o2.pl

Teren gminy Skalbmierz wyróżnia się dużym areałem uprawy warzyw, w tym m.in. ogórków. Tradycja uprawy ogórków na terenie powiatu kazimierskiego sięga XIII wieku. Według różnych informacji uprawę ogórków na tych terenach zapoczątkowali Tatarzy po trzecim najeździe na Polskę. Natomiast kiszenie ogórków ma nieco krótszą historię. Skalbmierskie ogórki kiszone przygotowywane są według przepisu z 1922 r. Metoda kiszenia ogórków najprawdopodobniej podpatrzona została w dworze w Drożejowicach. „We dworze w pobliskich Drożejowicach gospodarowały dwie panny Wędrychowskie. Dorobiły się niemałego majątku uprawiając na kilkuset hektarach ogórki, które – przetworzone na miejscu – zdobyły uznanie i cieszyły się ogromnym powodzeniem nie tylko w Kielcach, Krakowie i Warszawie, ale także w Wiedniu, Berlinie i Paryżu” (J. Waglewski, „Pamiętniki ze Skalbmierza”). Dawniej ogórki kiszono w dębowych beczkach, następnie po uszczelnieniu smołą zatapiano je na całą zimę w rzece lub w rowach z wodą. Obecnie skalbmierskie ogórki kiszone robione są w słojach lub w plastikowych beczkach, a następnie przechowywane w chłodnych pomieszczeniach np. w piwnicach lub w chłodniach. „Ogórki świeżo zebrane, niezbyt duże, tak 5-10 cm, dobrze myję w letniej wodzie. Wymyte przedkłada się do jakieś miski żeby obciekły. Słoiki się wyparza, na dno wkłada baldach kopru, kawałek korzenia chrzanu, liście porzeczki, liście wiśni, następnie ściśle układa ogórki, jest to bardzo ważne, żeby po kiszeniu nie było w środku dziur. Pomiędzy ogórki dorzuca się parę ząbków czosnku, tak 3-4. Zalewa osoloną, zimną wodą”. 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).

## OLEJARNIA ZAGŁOBY

Mariusz Roszkowski

Mikułowice 336a

28-100 Busko Zdrój

Tel.: 791 632 390

e-mail: olejarniazagloby@gmail.com

Olejarnia Zagłoby zlokalizowana jest we wsi  Mikułowice leżącej dwa kilometry na północ od centrum Buska-Zdroju. Właściciel posiada 3,5ha ziemi, na której uprawia rośliny oleiste. W 2016 roku założył olejarnię, którą nazwał  rodzinną manufakturą. Znajduje się tu niewielka linia produkcyjna do tłoczenia oleju, a także druga – zabytkowa, w skład której wchodzi unikatowa prasa tłokowa licząca około 150 lat, którą wykorzystuje do celów pokazowych i edukacyjnych. Olej rydzowy z Mikułowic otrzymał w 2017 roku I nagrodę w kategorii produkty zbożowe w konkursie wojewódzkim „Nasze Kulinarne Dziedzictwo –  Smaki Regionów”. Pozyskuje się go z lnicznika siewnego, nazywanego także lnianką, rośliny z rodziny kapustowatych, pochodzącej z Bliskiego Wschodu. Obecnie dzięki działalności człowieka lnianka jest szeroko rozprzestrzeniona w całej Europie oraz na znacznych obszarach Azji aż po Japonię. Znane  powiedzenie „lepszy rydz niż nic”, wcale nie dotyczy popularnego grzyba, a właśnie lnianki, zwanej po staropolsku „rydzem”, „rydzykiem” czy „ryżykiem”. Nazwa ta odnosi się do koloru ziaren, z których pozyskuje się olej, a które barwą przypominają rydza. Lnianka to roślina o wielu zaletach zdrowotnych, dla których nie bez znaczenia są jej zalety uprawowe takie jak: mrozoodporność, brak poważniejszych chorób i szkodników, wczesny zbiór, praktycznie nie wymaga stosowania środków ochrony chemicznej.

## GOSPODARSTWO ROLNO-OGRODNICZE MARCIN KAWALEC

Czesław Kawalec

Jagodne 121

27-220 Mirzec

Tel: 603 593 508

e-mail: czeslaw.kawalec@gmail.com

Gospodarstwo Rolno-Ogrodnicze w Jagodnem istnieje od 1930 r., ma ponad 90 lat tradycji i jest efektem ciężkiej pracy kilku pokoleń. Współpracuje z firmami nasiennymi, testując najnowsze odmiany pomidorów i ogórków. Prowadzona jest także uprawa mini kiwi. Owoce te zawierają witaminę C, kwasy organiczn e, cukry i sole mineralne. Traktowane są jako łatwa w użyciu przekąska.

## JACENTOWSKA PIWNICZKA ANNA BOJEK

Anna Bojek

Jacentów 3

27-580 Sadowie

Tel: 516 784 744

e-mail: a.bojek@op.pl

Jacentowska Piwniczka oferuje wszelkiego rodzaju przetwory owocowe i warzywne, suszone owoce, warzywa, zioła oraz grzyby. Wśród asortymentu przetworów z owoców wyróżnić można soki, dżemy niskosłodzone, niesłodzone oraz słodzone ksylitolem, konfitury, kompoty. Z warzyw powstają różnego rodzaju marynaty klasyczne, pikantne i słodkie, a także sałatki, sosy i kiszonki. Przetwory z grzybów posiadają niezbędny atest grzyboznawcy. Filar wśród wszystkich suszy stanowią zupy- ponad 20 rodzajów mieszanek suszonych warzyw dobranych w odpowiednich proporcjach tak, aby stworzyć bazę na szybką, smaczną i zdrową zupę. W ofercie znajdują się zupy jarzynowe, zupy kremy, grzybowe i inne. Przetwory posiadają certyfikat rolnictwa ekologicznego.

# PASIEKI

## „ZABAWA” DANUTA ZABAWA

Danuta i Tadeusz Zabawa

Skroniów 46a
28- 300 Jędrzejów
tel. 41 386 12 20

e-mail: tadekzab@poczta.onet.pl

Tradycje wielopokoleniowego Gospodarstwa Pasiecznego „Zabawa” sięgają pierwszej połowy XX wieku kiedy to pasiekę założył dziadek obecnej właścicielki Józef Rogowski. Obecnie pasiekę prowadzi Danuta Zabawa. Pasieka liczy 50 uli i jest pasieką wędrowną na terenie województwa Świętokrzyskiego. Sekretem wyjątkowości produktów pochodzących z pasieki Danuty Zabawa jest połączenie tradycji z nowoczesnymi rozwiązaniami, gwarantującymi najwyższe standardy higieniczne i weterynaryjne. Pracownia pszczelarska jest jedną z najnowocześniejszych w województwie świętokrzyskim. Dzięki wędrownemu charakterowi pasieki może zaoferować ona bardzo szeroką gamę gatunków miodu w sprzedaży detalicznej: *wielokwiatowy, rzepakowy, mniszkowy, akacjowy, nawłociowy, lipowy, gryczany, spadziowy oraz wrzosowy* w słoikach 1000 g lub 400 g. Poza miodami oferuje ona do sprzedaży inne produkty pochodzenia pszczelego tj. pyłek kwiatowy, wosk pszczeli czy kit pszczeli. Gospodarstwo Pasieczne Prowadzi całoroczną sprzedaż detaliczną. Produkty z Pasieki „ZABAWA” można spotkać przy okazji imprezach plenerowychi okolicznościowych odbywających się na terenie gminy, powiatu jędrzejowskiego jak i województwa świętokrzyskiego .

##  „PRAWDZIWE MIODY”

Waldemar Słupik

Kazimierza Mała 6

28-500 Kazimierza Wielka
tel. 501 708 625

e-mail: prawdziwemiody@onet.eu

 [www.prawdziwemiody.pl](http://www.prawdziwemiody.pl)

Pasieka Rodzinna „Prawdziwe Miody” wywodzi się z rodzinnego gospodarstwa pasiecznego, założonego na początku lat 70-tych ubiegłego wieku. Pasieka licząca ponad 200 rodzin pszczelich położona jest z dala od obszarów przemysłowych i ruchliwych dróg, co gwarantuje pozyskiwanie produktów pszczelich o najwyższej jakości. Pasieka oferuje kilka gatunków prawdziwych, naturalnych miodów pszczelich uzyskiwanych z nektarów kwiatowych i spadzi. Dbałość o wysoką jakość miodów owocuje przyznawanymi nagrodami, jak chociażby „PERŁA 2012” otrzymana za *kazimierski miód akacjowy*. Wysokogatunkowe, zdrowe miody uzyskuje się dzięki liczącej ponad 200 rodzin pszczelich wędrownej pasiece i nowoczesnej pracowni. Są one odbierane, rozlewane i przechowywane w odpowiednich warunkach, aby nic nie straciły ze swych smakowych, odżywczych i leczniczych właściwości. Pasieka nie miesza gatunków miodu, nie dodaje tanich, niedojrzałych miodów sprowadzanych z zagranicy, nie wzbogaca miodów dodatkami, nie wytwarza ziołomiodów, czyli przetworzonych mieszanek syropów i ziół, nie dolewa syropów. Naturalne, dojrzałe miody pszczele sprawiają, że Pasieka cieszy się stale powiększającym gronem wiernych Klientów zadowolonych z kupowanych produktów.

## GOSPODARSTWO ROLNE MARTA BĘBEN PASIEKA RODZINNA „MIODY NAPĘKOWSKIE,

Marta Bęben

Napęków 47

26-004 Bieliny
tel. 607 586 804

e-mail: miodynapekowskie@gmail.com

 [www.miodynapekowskie.pl](http://www.miodynapekowskie.pl)

Gospodarstwo położone 20 km od Kielc, przy drodze DW 74 w kierunku Opatów/Lublin. Właściciele prowadzą gospodarstwo rolne o powierzchni 3,5 ha, w którym uprawiają zboże i rośliny miododajne z przeznaczeniem dla pszczół. Tradycje bartnicze w rodzinie sięgają czasów jeszcze przed II wojna światową, kiedy to pradziadek rodziny założył pierwsze ule. Kontynuacja rodzinnych tradycji jest tak mocno zakorzeniona w rodzinie że, jak podkreśla właścicielka pasieki, dziadek w trosce o edukację wnuczki, na urodziny podarował jej mały ul, którym musiała się opiekować i troszczyć o pszczoły. Dziś jest właścicielką dużej pasieki i również edukuje dzieci i młodzież szkolną. Miód nektarowo spadziowy jest laureatem nagrody głównej w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” w 2013roku, laureatem konkursu na „Najlepszy produkt tradycyjny regionu Gór Świętokrzyskich” 2014roku oraz nagrody krajowej „PERŁA2014”.

## GOSPODARSTWO PASIECZNE „RYŚ” ŚWIĘTOKRZYSKIE MIODY

Ryszard Szymczuch

Mąchocice Kapitulne 89A
26-001 Masłów

tel. 41 311 15 50, 606 824 877
e-mail: rysiomiodzik@o2.pl

Gospodarstwo Pasieczne „Ryś” działa od roku 2003, jednak właściciel pszczelarstwem zajmuje się już 25 lat. Jego przygoda z pszczołami zaczęła się od rodzinnej imprezy, czasie której akurat wyroiły się pszczoły – wtedy właśnie zainteresował się nimi Ryszard Szymczuch i tak zrodziła się pasja. Swoje własne ule prowadzi od czwartej klasy podstawowej i cały czas rozwija swoją działalność. Obecnie w gospodarstwie znajduje się 200 rodzin pszczelich. Średnio z jednej rodziny pszczelej uzyskuje się 25 kg miodu. Pasieka prowadzona jest w sposób tradycyjny, pszczoły nie są sztucznie dokarmiane. Głównym atutem są ule słomiane, rzadko spotykane w Polsce, oraz barcie zamieszkałe przez pszczoły. Gospodarstwo oferuje wyroby pszczele, takie jak: *miody odmianowe (np. miód rzepakowy, wielokwiatowy, spadziowy, lipowy, akacjowy, gryczany, wrzosowy, inne), pyłek kwiatowy, propolis, wosk oraz wyroby z wosku*. Większość miodów pozyskiwana jest z okolic Puszczy Świętokrzyskiej, nieskażonego terenu o specyficznym mikroklimacie, który znajduje swe odzwierciedlanie w ich wyjątkowym smaku.

## PASIEKI KAMEDUŁY ANNA & MARIUSZ WĘDA

Mariusz i Anna Węda

Kameduły 10

28-100 Busko Zdój

Tel. 41 379 82 77; 604 438 107

e-mail: mariusz648@op.pl

[www.pasiekikameduly.pl](http://www.pasiekikameduly.pl)

Pasieki Kameduły to rodzinne gospodarstwo pszczelarskie założone w 1989 roku na bazie niewielkiej pasieki stacjonarnej. Tradycja i pasja połączone z nowoczesnością, pokaźna wielkość gospodarstwa (350 rodzin pszczelich) oraz różnorodność bazy pożytkowej województwa świętokrzyskiego (nasze pasieki to pasieki wędrowne) przyczyniają się do powstawania wysokiej jakości miodów odmianowych, propolisu, pyłku pszczelego i pierzgi. Tytuł Mistrzaw zawodzie Pszczelar*z*, certyfikaty potwierdzające umiejętności związane z prowadzeniem gospodarki pasiecznej, dobra lokalizacja, tj. położone nieopodal uzdrowiskowe miasto Busko-Zdrój, lecznicze walory produktów oraz, co najważniejsze, sprzedaż bezpośrednia w przydomowym sklepiku oraz na różnego rodzaju festynach, dożynkach i imprezach plenerowych organizowanych na terenie województwa świętokrzyskiego to największe atuty naszej działalności, która została wyróżniona dyplomami uznania od dwóch burmistrzów za wzorowe prowadzenie gospodarstwa i promowanie gminy Busko-Zdrój.

## PASIEKA DOBRA PSZCZOŁA

Rafał Zacharski

Małyszyn Dolny 20

27-220 Mirzec

Tel. 609 239 345

e-mail: rafalzacharski@o2.pl

Obszar na którym znajduje się Pasieka Dobra Pszczoła to wielopokoleniowa tradycja bartnicza. To tereny nieskażone przemysłem. Takie warunki pozwalają pszczołom na zbieranie nektaru i pyłku o jak najbardziej zróżnicowanym i bogatym składzie.w ofercie są miody: rzepakowy, wielokwiatowy, mniszkowy, akacjowy, lipowy, leśny, gryczany, spadziowy, nawłociowy i pyłek kwiatowy. Miód wielokwiatowy w 2019 r. otrzymał I nagrodę w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów.

# GOSPODARSTWA AGROTURYSTYCZNE

## EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „EKORAB”

Elżbieta i Bogdan Chara Jasień 59

28-200 Staszów
tel. 601 340 206

e-mail: erazmuz@o2.pl

 [www.ekorab.pl](http://www.ekorab.pl)

Na 14 ha Państwo Elżbieta i Bogdan Chara prowadzą produkcję roślinną i zwierzęcą w zgodzie z naturą i według dawnych zasad. Odpowiedni płodozmian z udziałem roślin motylkowych i zasilanie kompostem gwarantuje niepowtarzalny smak, zdrowotność i wysoką jakość produktów. W sadzie rośnie kilkanaście odmian jabłoni, wiśnia nadwiślanka, śliwy, grusze, maliny, porzeczka i aronia. Gospodarstwo znane jest z uprawy niezwykłych odmian zbóż, takich jak orkisz, pszenica wysokolitewka, owies czarny, amarantus. Ponadto uprawiana jest tu dynia, szczypiorek, oregano, truskawki, ogórki i inne warzywa w mniejszych ilościach. W uprawie pola gospodarzom pomaga koń, który używany jest również do jazdy bryczką, saniami i w siodle. Pozyskiwana z orkiszu czerkieska mąka orkiszowa (wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych) wykorzystywana jest do wypieku domowego pieczywa. Produkty rolne przeznaczane są do sprzedaży bezpośredniej, do przetwórni ekologicznych i na stół – dla właścicieli i gości. Ofertę agroturystyczną Państwo Chara kierują szczególnie do osób pragnących połączyć odpoczynek w ciszy i spokoju oraz spaniem na materacach i poduszkach wypełnionych łuską orkiszową z dobrą regionalną kuchnią przygotowaną ze świeżych i ekologicznych produktów. Gospodyni słynie między innymi z doskonałej zalewajki świętokrzyskiej i łazanek z mąki orkiszowej z kapustą, a także pysznych owocowych przetworów i ziołowych herbatek. W gospodarstwie organizowane są spotkania pod hasłem „Zielona wieś”, gdzie młodzież odbywa zajęcia w zakresie gospodarstwa rolnego oraz przetwórstwa domowego. Przygotowana jest ścieżka edukacyjna z małymi poletkami roślin i ziół. Można tu zapoznać się z tradycyjną uprawą z udziałem konia, poznać zasady rolnictwa ekologicznego, zobaczyć wiele starych maszyn i narzędzi rolnych, poznać tradycje i zwyczaje wsi świętokrzyskiej. Gospodarstwo zostało wyróżnione II miejscem w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” za *czerkieską mąkę orkiszową*, wyróżnieniem w konkursie „Rękodzieło ekologiczne EKO SMAK” za *chleb razowy z wysokolitewki* i I miejscem za „ *Najlepszą ofertę wypoczynku na wsi*”.

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE EDUKACYJNE „GRATKA”

Danuta i Stanisław Gratka Celiny 18

26-035 Raków
tel. 509 014 115

e-mail: gratkasd@op.pl

 [www.celiny.pl](http://www.celiny.pl)

Gospodarstwo "Gratka" jest charakterystycznym dla podkieleckiej wsi gospodarstwem oddającym klimat coraz rzadziej spotykanej zabudowie w podkowę. Jest laureatem konkursów wojewódzkich, między innymi I miejsca w konkursie „Piękne i bezpieczne gospodarstwo agroturystyczne” oraz konkursów kulinarnych: „Smaki gęsiny”, „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. Właściciele posiadają 50 ha ziemi, specjalizują się w uprawie orkiszu, z którego dla gości wypiekają chleb i bułki. W gospodarstwie cała produkcja roślinna i zwierzęca prowadzona jest metodami ekologicznymi, posiadają certyfikat rolnictwa ekologicznego. Swoje menu opierają na prostej kuchni lokalnej, większość produktów pochodzi z gospodarstwa. Specjalizują się w potrawach z gęsi kieleckiej. Prowadza gospodarstwo edukacyjne, są zrzeszeni w sieci „Zagroda Edukacyjna”.

##

## EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „ZAGRODA KRÓLÓW”

Gabriela Król

Brzeście 36a

26-120 Bliżyn

tel. 603 901 023
e-mail: gabrysia.krol@onet.eu

 [www.zagrodakrolow.pl](http://www.zagrodakrolow.pl)

„Zagroda Królów” to rodzinne np. 30-hektarowe gospodarstwo rolne położone we wsi Brzeście w gminie Bliżyn. Nie ma tu przemysłu i dlatego sprawdza się tu prowadzenie gospodarstwa ekologicznego i agroturystycznego w tak pięknie położonym miejscu, dzięki ukształtowaniu terenu i licznym lasom (będących pozostałością naturalnego, dużego kompleksu leśnego – dawnej Puszczy Świętokrzyskiej). Z uprawianej tu borówki wysokiej gospodyni wykonuje wiele przetworów: dżemów, konfitur, galaretek i soków. Zimą mrożone owoce wykorzystuje do pierogów, naleśników, ciast, bułek i dekoracji tortów. Jagoda ta jest nie tylko smaczna, ale także bardzo zdrowa, gdyż zawiera najwięcej żelaza ze wszystkich owoców. Smakosze mają możliwość degustacji nalewki borówkowej wytrawnej bądź likieru borówkowego. Przydomowe pastwisko jest przeznaczone na wolny wybieg dla kur zielononóżek i gęsi kieleckiej. Przy ekstensywnej hodowli zwierząt te rodzime rasy jak najbardziej się sprawdzają. Gospodyni słynie z doskonałych potraw z gęsiny: „*gęś zagrodowa” lub „gęś po królewsku”: z jabłkami, szałwią, wątróbką czy też nadziewana kaszą gryczaną (niepaloną).* Miłośnicy koni mogą z końskiego grzbietu oglądać wspaniałe widoki, zwiedzać historyczne miejsca oraz poznawać lokalną florę i faunę. Świętokrzyski Klub Górskiej Turystyki Jeździeckiej PTTK oddał do dyspozycji wszystkich zainteresowanych jedyny w swoim rodzaju szlak wiodący przez jedne z najstarszych gór Europy. ‘Zagroda Królów” znajduje się na trasie tego liczącego prawie 400 km szlaku. Ostatnio został wytyczony także „Bliżyński Szlak Rękodzieła” jest więc możliwość zapoznania się z dawnymi zawodami (garncarstwo, tkactwo).

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „PYTLÓWKA”

Anna Sokalska Tarczek 24
27-225 Pawłów

tel. 41 272 27 81, 601 833 661
e-mail: pytlowka@op.pl

 [www.pytlowka.pl](http://www.pytlowka.pl)

W spokojnej wsi, ze ślicznym widokiem na pobliską rzeczkę stoi obszerny, gościnny dom zawsze otwarty dla spragnionych spokoju i wytchnienia, zapracowanych mieszkańców miast. Do dyspozycji gości gospodarze oddają drewniany domek a w nim salon, aneks kuchenny oraz pokoje: jedno, dwu, trzy i czteroosobowe z pełnym węzłem sanitarnym. Gospodarstwo położone w centrum regionu jest doskonałą bazą wypadową dla zwiedzających Góry Świętokrzyskie i okolice. „Pytlówka” posiada bogatą ofertę dla osób ceniących sobie zdrową, naturalną żywność, ponieważ wyżywienie oparte jest na produktach pochodzących z własnego gospodarstwa. Specjalnością gospodyni są tradycyjne *prazoki* oraz *ciasto z dyni*. W pobliżu domu znajduje się ogród z altanką, oczkiem wodnym, plac zabaw dla dzieci, miejsca na ognisko i grille. Gospodarze organizują przejażdżki kucykami, a amatorom gier karcianych umożliwiają naukę pod okiem zawodowego krupiera oraz możliwość bezhazardowej gry przy użyciu żetonów. „Pytlówka” to także raj dla wędkarzy. (dwa stawy rybne). W wolnych chwilach można również nauczyć się haftowania, można też kupić gotowe produkty – obrusy, bieżniki, obrazki. Zimą miłośnicy narciarstwa mogą korzystać z wyciągów narciarskich (najbliższe w odległości 6 km), a latem z kąpielisk (najbliższe 15 km).

##

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „DALEKO OD SZOSY”

Elżbieta Osman

Brody 7a

26- 015 Pierzchnica
tel. 887 867 327

e-mail: agrobrody@op.pl

 [www.dalekoodszosy.com](http://www.dalekoodszosy.com)

Gospodarstwo agroturystyczne „Daleko od szosy” w Brodach istnieje od 2002 roku. Goście mają do dyspozycji jeden pokój dwuosobowy i jeden trzyosobowy z łazienką i aneksem kuchennym, z których każdy posiada osobne wejście. Można tu również wynająć domek letniskowy na pięć miejsc noclegowych z pełnym węzłem sanitarnym. Przy gospodarstwie znajduje się zarybiony staw, w którym goście mogą wędkować, z kolei stary sad z 60-letnimi drzewami może poszczycić się takimi odmianami jabłoni jak kosztela, szara reneta czy antonówka. Duże obejście z miejscem do parkowania samochodów jest bezpieczne i ogrodzone. Jest tu plac zabaw dla dzieci oraz duża altana z grillem. Goście mają kontakt ze zwierzętami, gdyż właściciele prowadzą mini zoo (kucyk, świnka Wietnamka, koza miniaturka, drób ozdobny, psy i koty). Ponadto goście mogą przyjechać tu ze swoimi pupilami. Na miejscu można wypożyczyć rowery. Gospodyni serwuje potrawy przygotowywane z produktów z własnego ogródka jak również z sąsiednich gospodarstw. Wśród nich są potrawy regionalne, takie jak *zalewajka świętokrzyska, zupa pokrzywowa, parzybroda czy dziod pierzchnicki*. Dodatkowo można tu spróbować napoju z kwiatów i owoców czarnego bzu, domowych twarogów i serów żółtych. Miejscowość, w której leży gospodarstwo, znajduje się w tak czystym ekologicznie terenie, że można tu spotkać czarnego bociana.

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „MAŁYSZYŃSKI ZAKĄTEK”

Agnieszka Idzik-Napiórkowska Małyszyn Dolny 31

27-220 Mirzec
tel. 507 947 076

e-mail: aidziknapiorkowska@o2.pl

**„Małyszyński Zakątek” to gospodarstwo agroturystyczne istniejące od ponad 30 lat.** Jest częścią 15-hektarowego gospodarstwa rolno- drobiarskiego. Położone jest nad dwoma stawami na terenie Uroczyska Lasów Starachowickich. Proponuje miłośnikom przyrody wyprawę łowiecką (z aparatem fotograficznym), objazd samochodem terenowym po okolicznych terenach łowieckich, tropienie i podchodzenie zwierzyny, oraz możliwość wysłuchania ciekawych opowieści o zwyczajach zwierząt. Osobom aktywnym zapewnia atrakcje w postaci rajdów rowerowych, nordic-walking. Gospodarstwo oferuje cztery pokoje z 12 miejscami noclegowymi. Do dyspozycji gości jest altana wyposażona w piec chlebowy, wędzarnię i grill, gdzie można przygotować złowione w stawach ryby. Gospodarze służą nauką przygotowywania potraw regionalnych - specjalizują się w dziczyźnie Przyrządzane przez gospodynię *farsz z kaszy gryczanej, karp Małyszyński* oraz *Małyszyńska kiełbasa z dzik*a, wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych. Gospodarstwo zdobyło wyróżnienie w konkursie „Piękne i bezpieczne gospodarstwo agroturystyczne”, a jego właścicielka Agnieszka Idzik – Napiórkowska w 2015 roku wygrała ogólnopolski konkurs „Rolnik – Farmer Roku”.

## AGROTUR HALINA WOJTAS „WOJTASÓWKA”

Halina Wojtas

Obrazów 56
27-641 Obrazów
tel. 609 123 848

e-mail: sjwojtas@op.pl

„Agrotur Wojtasówka” znajduje się 6 kilometrów od Sandomierza (1,5 km od krajowej drogi nr 77, na odcinku Opatów -Sandomierz) w typowo sadowniczej miejscowości Obrazów, na Sandomierskim Szlaku Jabłkowym. To rodzinna firma działająca od 1991 roku, a od 2006 roku świadczy dodatkowo usługi turystyczne i gastronomiczne. Obecnie posiada 60 miejsc noclegowych oraz salę bankietowo-konferencyjną i kominkową łącznie dla 200 osób. Gospodarstwo poszerza swoją ofertę imprez okolicznościowych o wykorzystanie lokalnych tradycji i obrzędowości. Promocja produktów odbywa się w ramach Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie i Świętokrzyskiej Kuźni Smaków. W „Wojtasówce” serwowane są tradycyjne dania kuchni polskiej oparte na bazie lokalnych produktów i przetworów z własnej spiżarni. Wojtasówka to kameralny pensjonat, gdzie o każdej porze roku jest miło, smacznie, gościnnie I regionalnie.

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „NA GÓRCE”

Jadwiga Dulęba

Wiącka 85

26-010 Bodzentyn

Tel.410312-01-76, 502-505-916

e-mail: nagorce85@wp.pl

[www.lnianaizba.pl](http://www.lnianaizba.pl)

Jako gospodarstwo, może poszczycić się 15 letnią historią. Skromnie zaczynali wynajmując pokoje sezonowo dla turystów ciekawych regionu świętokrzyskiego. Z czasem jednak pojawiał się mały niedosyt i stwierdzono, że nie wykorzystane tradycje i kultura kulinarna regionu w którym mieszkają nie może pozostać nie wykorzystana. Budowa pieca chlebowego wzorowanego na tradycyjnych piecach znajdujących się w gospodarstwach przodków był strzałem w dziesiątkę. Receptura zakwasu chlebowego ,,Babci Stasi” idealnie sprawdziła się w wypiekach *chleba orkiszowego*, żytniego i pszennego. Zainteresowanie chlebem i cotygodniowymi wypiekami sprawiły, że stał się to główny produkt gospodarstwa. Wypiek chleba to jeden z punktów warsztatów edukacyjnych skierowanych do pasjonatów kulinarnych jak i dzieci w wieku szkolnym.,,*Muzeum tkactwa*” jest kolejną atrakcją gospodarstwa w którym zostały umieszczone eksponaty ukazujące historię tkacką regionu. Warsztaty tkackie cieszą się bardzo dużym zainteresowaniem. *,,Lalki Motanki*” słowiańska tradycja w której właściciele gospodarstwa są zakochani i przekazują dalej w świat poprzez swoich gości.

.

# RESTAURACJE I INNE OBIEKTY GASTRONOMICZNE

## HOTEL „MATEO” BARBARA KAPUSTA

Barbara Kapusta

ul. Piotrkowskiego 41
28 -130 Stopnica

tel. 41 377 94 09, 509 527 677
e-mail: b.kapusta@wp.pl

 [www.hotelmateo.pl](http://www.hotelmateo.pl)

Hotel – Restauracja „Mateo” słynie z życia towarzyskiego już od ponad ćwierć wieku . Skupia Gości, wabiąc znakomitą kuchnia, profesjonalną, dyskretną obsługą i niezwykłym klimatem wnętrz. Odbywają się tu bale, przyjęcia rodzinne, bankiety, uroczyste kolacje i niezliczone jubileusze. Od lat jest cenionym miejscem kameralnych spotkań, nawiązuje do ciepłego domowego klimatu, powiązanego z tradycją regionu uwzględniając najnowsze kulinarne trendy. Od początku swojego istnienia Restauracja „Mateo” podaje swoim Gościom wyśmienite potrawy z produktów lokalnych z dodatkiem *Śliwki Damachy*, najpopularniejszej niegdyś śliwy - przydomowych sadów na Ponidziu. Produkt ten był wielokrotnie nagradzany na konkursie „ Nasze Kulinarne Dziedzictwo”:

2005rok- *Śliwka Damacha* - I miejsce w kategorii roślina

2006 rok- *Nalewka Damaszka* - II miejsce w kategorii napojów

2007 rok - *Kaczka Stopnicka* - III miejsce w kategorii mięsiwa

Dodatkowo Śliwka Damacha z Restauracji „Mateo” jest laureatką nagrody „PERŁA 2006” przyznanej na Ogólnopolskich Targach Polagra w Poznaniu, jest również laureatką konkursu gastronomicznego zorganizowanego w ramach Ogólnopolskiej Konferencji „W Krainie Świętokrzyskich Smaków”. W 2013rokuSuszona Damacha stosowana od lat na Ponidziu wpisana jest na Listę Produktów Tradycyjnych. Śliwka Damacha jest niezastąpiona do produkcji powideł, oraz do suszenia. Powidła Śliwkowe które sami smażymy według starych receptur pielęgnowanych od pokoleń , często stosowanych w naszych potrawach, są do nabycia w naszej Restauracji. Doskonały smak Damachy cieszy się popularnością zdobywając serca i żołądki coraz to nowych Gości. Restauracja „Mateo” jest na szlaku Świętokrzyska Kuźnia Smaków, oraz na Szlaku Kulinarnym. Specjalnością kuchni jest *zupa szczawiowa z kluseczkami lanymi, polędwica wieprzowa trącana sosem ze śliwki Damachy*, a uzupełnieniem są zapewne *pierogi ze śliwką Damachą, śliwka w cieście* i wypieki z naszego domowego pieca tj. *sernik czy szarlotka podawana na ciepło* z powiewem lodów waniliowych. Przy tym dobra kawa czy lampka wybornego wina poprawią nastrój, dając ukojenie i oderwanie od codzienności.

##  „DWÓR DWIKOZY”

ul. Spółdzielcza 12

27- 620 Dwikozy
tel. 15 834 44 36

marketing@santur.pl

[www.dwordwikozy.pl](http://www.dwordwikozy.pl)

Dwór Dwikozy to obiekt, będący połączeniem klasycystycznego arystokratycznego dworku oraz nowoczesnych rozwiązań wykończeniowych.

Położony na malowniczej Wyżynie Sandomierskiej, nieopodal rzeki Wisły, w otoczeniu zieleni pozwala na komfortowy odpoczynek w pięknej scenerii natury. Obiekt jest również doskonałą bazą wypadową dla amatorów zwiedzania. Dwór Dwikozy zaprasza Państwa do odpoczynku w trzygwiazdkowym hotelu w którym znajduje się 20 komfortowo urządzonych pokoi oraz 2 apartamenty z przestronnymi tarasami. Wyśmienita uczta dla zmysłów czeka na Państwa w klimatycznej restauracji. Oferuje dania kuchni polskiej i międzynarodowej, przygotowywane wyłącznie na bazie naturalnych składników z dodatkiem najlepszych przypraw. Z karty menu szczególnym uznaniem cieszą się potrawy regionalne, takie jak *żur świętokrzyski* czy *noga z gęsi na puree z salsefii*. Gęś przygotowywana jest w tradycyjny sposób czyli konfitowana w tłuszczu gęsim przez trzy godziny. Regionalnym deserem jest *ciasto z fasoli wykonane z pięknego jasia, miodu i wiejskich jaj, z dodatkiem konfitury wiśniowej.*

## PENSJONAT „ZAMEK DERSŁAWA” PAWEŁ PIĄTEK ZBYSZEK ZYCH

Paweł Piątek

Al. Mickiewicza 18

28-100 Busko-Zdrój

tel. 41 378 85 47, 605 133 041
e-mail: derslaw@busko.com.pl

 [www.derslaw.busko.com.pl](http://www.derslaw.busko.com.pl)

Pensjonat został wybudowany w 1911 roku przez pierwszego doktora uzdrowiskowego (Rosjanina) Wasyla Waslewicza Jakobsa. Budynek pensjonatu wygląda jak potężny średniowieczny zamek, a wewnątrz jest nowocześnie wykończony by można tu było przyjmować kuracjuszy licznie zjeżdżających do uzdrowiska w Busku-Zdroju. W 1999 roku obecni właściciele nabyli pałacyk, przeprowadzili gruntowny remont budynku, restauracji i otoczenia, z zachowaniem oryginalnego wyglądu. „Zamek Dersława” – prezentuje się wspaniale i jest perłą architektoniczną buskiego corso. Restauracja „Gościniec” – to tradycja kuchni Ponidzia. Tradycyjne potrawy z nutką nowoczesności – połączenie tradycyjnych receptur babci z kuchnią mamy. Gościniec specjalizuje się w potrawach które od zawsze były dostępne w regionie: kaczka, gęś. Produkty do przygotowania potraw, pozyskiwane są od miejscowych hodowców i rolników. Nasze danie: Kaczka pieczona jabłkiem obłożona – zdobyła I miejsce w konkursie na „ŚWIĘTOKRZYSKĄ POTRAWĘ REGIONALNĄ 2012”., wyróżnione potrawy to: *polędwiczki w podgrzybkach, gęsina w sosie śliwkowo-selerowym, indyk w sosie żurawinowym, zupa gulasz jagnięcy, zupa chłopska.* Tradycyjne zupy, dania mięsne plus restauracja umieszczona w lochach Zamku pobudza wyobraźnię tworząc kameralny i unikatowy klimat. Trzygwiazdkowy pensjonat Zamek Dersława to również część hotelowa. Oferuje pokoje o wysokim standardzie, klimatyzowane z pełnym węzłem sanitarnym, komnatą relaksu, ogródek letni i częścią wypoczynkowa.

## IGD ŁĄCZKIEWICZ KARCZMA „PRZY SKANSENIE” W TOKARNI

Jarosław Łączkiewicz

Muzeum Wsi Kieleckiej Tokarnia 303

26-060 Chęciny

tel. 531 433 809

Karczma  „Kuźnia Smaków” leży przy  drodze krajowej  nr 7 Warszawa - Kraków, na terenie parku etnograficznego  w Tokarni. Jest  własnością Muzeum Wsi Kieleckiej. Oficjalne otwarcie obiektu odbyło się w  jesienią 2015 roku, dla turystów udostępniona została w czerwcu 2016 roku. Jest to  budynek o powierzchni 1800 metrów kwadratowych z kilkoma przestronnymi salami~~,~~  z częścią warsztatową wyposażoną w piec chlebowy i tradycyjne palenisko, oraz z kącikiem  z drewnianymi zabawkami dla dzieci. Meble  w karczmie    inspirowane są  świętokrzyskim wzornictwem zaś  ściany zdobią fotografie Pawła Pierścińskiego, obrazy Krzysztofa Jackowskiego, kopie płócien Chełmońskiego i Szermentowskiego. Na szybach wytrawiono wzory świętokrzyskich wycinanek. Karczma oferuje potrawy kuchni regionalnej i lokalnej, prowadzi również promocję produktów  tradycyjnych **c**harakterystycznych dla regionu świętokrzyskiego.

## BEST WESTERN “GRAND HOTEL” W KIELCACH

Bartłomiej Janicki

ul. Sienkiewicza 78
25-501 Kielce

tel. 41 365 50 00

e-mail: hotel@grandhotelkielce.pl

 [www.grandhotelkielce.pl](http://www.grandhotelkielce.pl)

Best Western Grand Hotel Kielce działa nieprzerwanie od ponad 40 lat. Hotel położony jest w samym centrum Kielc, oferuje swoim gościom 198 miejsc noclegowych oraz największe centrum konferencyjno-eventowe. W samym hotelu znajduje się również restauracja Oranżeria, w której zaciszu Goście mają okazję poznać smak regionalnej kuchni świętokrzyskiej. Sam Szef kuchni to rodowity kielczanin oraz miłośnik tradycyjnych smaków. To właśnie on dba o to, aby wszystkie produkty pochodziły z lokalnych gospodarstw oraz od producentów z regionu świętokrzyskiego. Wśród proponowanych Gościom potraw regionalnych są między innymi: świętokrzyski żurek na maślance z kawiorem z zakwasu, gęsie udo z sosem śliwkowym, moskalami i karmelizowanym burakiem, a także szarlotka z jabłek sandomierskich czy szydłowskie śliwki z bakaliami i miodem zapiekane pod kruszonką. Jako, że kochamy regionalne produkty, postanowiliśmy również oferować je naszym Gościom podczas śniadań, w czasie których serwowane są lokalne wędliny, pieczone mięsa, regionalne miody oraz pieczywo na naturalnym zakwasie.  Za swoje Kulinarne dokonania i wierność dawnym przepisom Restauracja Oranżeria otrzymała szereg nagród i wyróżnień.

## HOTEL „STODÓŁKA”

Jarosław Łączkiewicz
ul. Świętokrzyska 89 Ćmińsk

26-085 Miedziana Góra
tel. 41 347 55 00

e-mail: hotel@stodolka.pl

 [www.stodolka.pl](http://www.stodolka.pl)

Hotel „Stodółka” oferuje 80 miejsc noclegowych w 27 eleganckich pokojach, z których 9 to luksusowe apartamenty. Dania serwowane w hotelowej restauracji to tradycyjne staropolskie specjały w nowoczesnej interpretacji szefa kuchni. Są one kwintesencją tego, co najlepsze w świętokrzyskiej kuchni regionalnej. Używane do ich produkcji surowce pochodzą od regionalnych świętokrzyskich dostawców, co zapewnia ich wysoką jakość oraz doskonały smak. Specjalnością restauracji jest *zalewajka świętokrzyska*, *kaczka z jabłkami i żurawinami*, a także wyśmienite *pierogi z kaszanką*.

## HOTEL „POD ŚWIERKIEM”

Tadeusz Ura

ul. Waryńskiego 38

28- 100 Busko -Zdrój
tel. 41 378 14 64

e-mail: hotelura@realnet.pl

 [www.hotelura.eu](http://www.hotelura.eu)

Działalność gastronomiczna na terenie Buska-Zdroju prowadzona jest przez rodzinę Pana Tadeusza Ury od roku 1925. Pierwszym lokalem była restauracja w Sanatorium „Marconi”. Przez cały okres działalności królowała kuchnia polska oparta na miejscowych produktach rolników: ziemniakach, fasoli, burakach, kapuście, grzybach, cebuli śliwkach, a także na drobiu, dziczyźnie, serach, wieprzowinie i wołowinie. W „chudych” latach 80-tych podstawowym daniem był bigos, fasola - pod różną postacią i kotlety mielone. W najbliższym sezonie kuchnia wprowadzi do menu wiele nowych potraw opartych na produktach ekologicznych oraz tych, które wyróżniają nasze świętokrzyskie na tle kraju. W potrawach posmakujemy m.in. fasoli „Jaś” z Nowego Korczyna, śliwkę węgierkę z Szydłowa, truskawkę faworytkę czy karpie ze stawów rybnych w Górkach i Kotkach-Budy. Hotel serdecznie zaprasza na *zalewajkę świętokrzyską, fasolówkę świętokrzyską, gule świętokrzyskie czy omlet buski z powidłami śliwkowymi.*

## HOTEL „TĘCZOWY MŁYN”

Paweł Grabowski
ul. Zakładowa 4

25-670 Kielce
tel. 41 335 21 00

e-mail: info@teczowy.com

 [www.teczowy.com](http://www.teczowy.com)

Hotel Tęczowy Młyn zlokalizowany w sercu Gór Świętokrzyskich przyciąga gościnnością i elegancją. Docenili to liczni goście odwiedzający imprezy targowe z Polski i z zagranicy. Przybywają tu również turyści poszukujący nowych wrażeń krajoznawczych i kulturalnych. Dogodnie usytuowany, doskonale przygotowany do obsługi gości, Hotel Tęczowy Młyn pełni rolę miejsca wypoczynku, a życzliwa obsługa w profesjonalny sposób dba o spełnianie próśb swoich gości i udzielanie wszelkich niezbędnych informacji tak, aby pobyt w hotelu był pod każdym względem udany. Jednym z najważniejszych elementów funkcjonowania każdego obiektu jest kuchnia, do której Hotel Tęczowy Młyn przykłada dużą wagę. Restauracja „Kaczka Polska”posiada w swojej stałej ofercie regionalne menu, które przygotowywane jest z naturalnych składników pochodzących od producentów z rynku lokalnego. W myśl zasady cudze chwalicie swego nie znacie, Szef Kuchni udowadnia, ze wyjątkowych doznań kulinarnych nie trzeba wcale daleko szukać.

## KARCZMA IZBA DOBREGO SMAKU W HUCIE SZKLANEJ

Anna Łubek

Huta Szklana 36

26-004 Bieliny
el. 41 260 81 56

e-mail: dyrekcja@osadasredniowieczna.eu

 [www.osadasredniowieczna.eu](http://www.osadasredniowieczna.eu)

Karczma – Izba Dobrego Smaku w Hucie Szklanej pod Świętym Krzyżem to wyjątkowe miejsce, gdzie turysta na co dzień ma możliwość skosztowania specjałów świętokrzyskiej kuchni. Niewątpliwie popisowym daniem regionalnym tego obiektu jest *zalewajka serwowana tu z jajkiem sadzonym, choć równie dużą popularnością cieszy się zarzucajka czy też naleśniki truskawkowe*, do przygotowania których używane są lokalne owoce min. truskawki bielińskie. Sezonowo Karczma serwuje również *zsiadłe mleko z ziemniakami, banioce.* Potrawy regionalne przygotowywane są z surowców pochodzących z lokalnych gospodarstw i od producentów z województwa świętokrzyskiego. Wyjątkowa architektura obiektu otulona malowniczymi pasiakami pól, urokliwą okolicą i krajobrazami sprawia, że jest to wyjątkowe i „smakowite” miejsce.

Karczma - Izba Dobrego Smaku jest jednym z obiektów powstałych w ramach Centrum Tradycji i Turystyki Gór Świętokrzyskich w roku 2011, położona jest obok Osady Średniowiecznej. Karczma leży również na Szlaku Kulinarnym „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”. Karczma - Izba Dobrego Smaku jest obiektem całorocznym, w okresie grudzień – marzec funkcjonuje w ograniczonym zakresie (na potrzeby rezerwacji imprez okolicznościowych, posiłków dla grup zorganizowanych oraz w weekendy).

## ROMA Z.G. ROMAŃSCY RESTAURACJA MONTE CARLO

Grzegorz Romański

Ul. Paderewskiego 20

25-004 Kielce

Tel. 41-34-31-640, 603-195-519

e-mail: catering@monte-carlo.com.pl

[www.monte-carlo.com.pl](http://www.monte-carlo.com.pl)

Restauracja „Monte – Carlo” w Kielcach powstała w lutym 2001 roku. W lokalu panuje rodzinna atmosfera w rajdowo - motoryzacyjnym wystroju. Szefowie kuchni MONTE-CARLO biorą udział w prestiżowych konkursach kulinarnych i szkoleniach. Efektem jest zdobycie I i III miejsca w konkursie organizowanym przez Wojewodę Kieleckiego i Marszałka Województwa Świętokrzyskiego na „NAJLEPSZĄ RESTAURACJĘ Z KUCHNIĄ REGIONALNĄ”. Klienci doceniają również starania, ponieważ w konkursie organizowanym przez redakcję „Echo Dnia” czytelnicy przyznali bardzo prestiżowy tytuł „NAJLEPSZA RESTAURACJA W WOJEWÓDZTWIE ŚWIĘTOKRZYSKIM”. W roku 2012 restauracja została wpisana na prestiżową listę 100 najlepszych restauracji POLAND 100 Best Restaurants i utrzymuje wysoką pozycję na tej liście do chwili obecnej, a w 2016 roku trafiła do żółtego przewodnika Gault&Millau. Specjalnością kuchni są dania polskie i regionalne, ale w jadłospisie nie brakuje też wyszukanych dań kuchni europejskiej. Goście chętnie kosztują dań nagrodzonych : *śledź po kielecku, zalewajka świętokrzyska* , oraz kilka dań mięsnych przygotowywanych zgodnie ze starą recepturą, ale z wykorzystaniem najnowszych technologii obróbki cieplnej w nowoczesnej kuchni. W trosce o jak najwyższą jakość dań, restauracja dobiera produkty od regionalnych dostawców, monitorując na bieżąco jakość dostarczanego towaru.

## A&R ROBERT WIERUCKI HOTEL EUROPA

ul .Radomska 76A

27-200 Starachowice

Tel. 41-276-78-00, 531-751-009

e-mail: kuchnia@europa-hotel.pl

[www.europa-hotel.pl](http://www.europa-hotel.pl)

Restauracja Hotelu Europa Starachowice od 2016 roku dołączyła do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Regionu Świętokrzyskiego. Dzięki temu powstały autorskie dania szefów kuchni Artura Banysia i Krystiana Fedora inspirowane naturalnymi produktami regionalnymi. Tradycyjna kuchnia naszego regionu opiera się na darach lasu: ptactwie, grzybach, ziołach oraz kaszach
i warzywach.

W karcie menu na stałe zagościły następujące potrawy:

* *żurek świętokrzyski z kurkami i białą kiełbasą,*
* *pierś z perliczki marynowana w cydrze w sosie śmietanowym z borowikami i puree cebulowym,*
* *kaczka pieczona serwowana z knedlami i burakami zasmażanymi,*
* *staropolska gęś faszerowana w nalewce śliwkowej,*
* *nadziewany indyk marynowany w wytrawnym winie*.

Powyższe dania są niezwykle cenione przez gości z całej Polski ale też doceniane przez klientów z zagranicy.

## DIS SPÓŁKA JAWNA ARTUR DULL I WSPÓLNICY HOTEL CIŻEMKA SANDOMIERZ

Dull Artur

RYNEK 27

27-600 SANDOMIERZ

tel.: 15 8320559

e-mail: recepcja@hotelcizemka.pl

Hotel - restauracja „Pod Ciżemką” to niezwykłe miejsce położone w samym sercu Sandomierza na Rynku starego miasta. Profesjonalna obsługa oraz wyszukana oferta kuchni regionalnej oraz światowej gwarantuje zadowolenie gości i sprawi że każdy znajdzie coś odpowiedniego dla siebie. Potrawy regionalne przygotowywane są z surowców pochodzących z lokalnych gospodarstw i od producentów z województwa świętokrzyskiego. Wśród ferowanych gościom potraw regionalnych jest „*sakwa gajowego” czyli schab faszerowany gotowaną kiszoną kapustą z suszonymi grzybami, zalewajka świętokrzyska, sakiewki ruskie oraz z mięsem, żurek podawany w chlebku, grycoki- pierogi z kaszą gryczaną, barszcz jacentowski oraz bulwa sandomierska (schab faszerowany ziemniakami z boczkiem, zawijany w kapustę włoską) oraz na deser szarlotka z sandomierskich jabłek.*

## RESTAURACJA BAŁTOWSKI ZAPIECEK

Lucyna Bożek

Bałtów 169a

27-423 Bałtów

Tel.: 518 692 303

e-mail: restauracja@baltowskizapiecek.pl

Restauracja Bałtowski Zapiecek zlokalizowana jest na terenie Bałtowskiego Kompleksu Turystycznego w Bałtowie. Oficjalne otwarcie nastąpiło w czerwcu 2015 roku Bałtowski Zapiecek to polska kuchnia, tradycja, gościnność. Goszczą tu proste, smaczne, aromatyczne potrawy wykonane z lokalnych produktów. Szef kuchni stworzył menu, w którym dominują smaki charakterystyczne dla regionu świętokrzyskiego oraz tradycyjnej kuchni polskiej. Potrafi tworzyć dania należące do różnych tradycji i stylów. Umiejętnie tworzy prostotę z wyrafinowaniem. Popisowe dania to: *zalewajka świętokrzyska, gołąbek regionalny z kaszą pęczak, racuchy drożdżowe z jabłkiem czy śledziowa uczta z trzema sosami.* Wnętrze Bałtowskiego Zapiecka zostało zaprojektowane tak, aby każdy gość mógł poczuć niepowtarzalny klimat tego miejsca. Restauracja dysponuje dwoma przestronnymi salami z przepięknymi kominkami i kameralną antresolą, które mogą ugościć do 350 osób. Latem restauracja proponuje pyszne potrawy na przepięknym tarasie z widokiem na stok. Od listopada 2016 roku Restauracja uzyskała certyfikat i została przyjęta na Świętokrzyski Szlak Kulinarne „Kuźnia Smaków”.

# SKLEPY / INNE

## PPHU BOJEK ROMAN I CZESŁAWA

Czesława i Roman Bojek
Al. Jana Pawła II 7

27-400 Ostrowiec Świętokrzyski
tel. 516 710 108

e-mail: roman.bojek@neostrada.pl

Filozofia przedsiębiorstwa ściśle związana jest z ekologią, którą zajmujemy się od 1996 roku. Początkowo była to tylko uprawa niewielkich ilości warzyw i owoców, a nasze gospodarstwo było jednym z pierwszych gospodarstw ekologicznych w Polsce. Z czasem narodziła się koncepcja przetwarzania płodów rolnych, która w 2005 roku zaowocowała powstaniem niewielkiej, rodzinnej przetwórni. Oferta przetworów jest bardzo szeroka. Produkujemy *dżemy, konfitury, soki, sosy, sałatki, przeróżne marynaty*, a także *kiszone warzywa*, według receptur mających ponad 50-letnią tradycję. Przejęliśmy je od naszych rodziców. W grudniu 2016 roku jeden z naszych produktów – *chrzan świętokrzyski* – trafił na Listę Produktów Tradycyjnych. Część produkcji jaką są susze owocowe i warzywne przejęło już kolejne pokolenie, które pragnie kontynuować rodzinną tradycje. Zarówno gospodarstwo jak i przetwórnia znajdują się w miejscowości Jacentów. W Ostrowcu Świętokrzyskim natomiast, swoje miejsce ma sklep, który obok naszych własnych produktów oferuje tradycyjne wędliny, nabiał, pieczywo i inne wyroby wytwarzane przez członków Sieci. Szeroki asortyment sklepu to także rozmaite produkty ekologiczne polskie i zagraniczne, bezglutenowe oraz dla diabetyków.

## BEATA JANIK-GUZY FONTE SKLEP „ŹRÓDŁO SMAKÓW”

Beata Janik-Guzy Starowapiennikowa 39H
25-112 Kielce

tel. 665 055 173 e-mail: zrodlosmakow@o2.pl

Sklep „Źródło Smaków” działa od 2013 roku To miejsce, które pozwala przenieść się z powrotem do świata, gdzie jedzenie jest smaczne i zdrowe, ma kuszący zapach, apetyczny wygląd i sprawia wielką przyjemność. Proponuje naszym klientom produkty, które powstają z wykorzystaniem tradycyjnych receptur, bez zbędnych dodatków chemicznych. Większość oferty sklepu stanowi certyfikowana żywność ekologiczna. Promujemy zdrową, polską żywność sprowadzoną bezpośrednio 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. To najlepsza gwarancja jakości sprzedawanych tam produktów.

## ZESPÓŁ SZKÓŁ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO W KIELCACH

ul. Zagórska 14

25-355 Kielce

Tel. 41 367 67 40

e-mail: zsps-kielce@wp.pl

 [www.zsps.edu.pl](http://www.zsps.edu.pl)

Początki istnienia ZSPS w Kielcach przypadają na rok 1951, gdy  przy ulicy Śniadeckich 30, powołano do życia Technikum Gastronomiczne i Zasadniczą Szkołę Gastronomiczną. W 1967 roku oddano do użytku nowy gmach szkolny przy ulicy Zagórskiej 14, który jest siedzibą szkoły do dnia dzisiejszego. Jeśli chodzi o nazwę szkoły, to w 1975 roku, powstał wtedy wzbogacony o liceum zawodowe – Zespól Szkół Przemysłu Spożywczego i pod tą nazwą szkoła funkcjonuje to dziś. Szkoła od 2015 roku jest członkiem Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, kształci młodzież w zawodach tj. kelner, technik technologii żywności, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik przetwórstwa mleczarskiego, technik turystyki wiejskiej , cukiernik, kucharz, wędliniarz, piekarz, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej. Dziś Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach to jedna z najlepszych szkół zawodowych w Polsce . Jest szkołą , która łączy tradycję z nowoczesnością . Szkoła w ostatnim czasie została wyróżniona i nagrodzona wieloma prestiżowymi tytułami na konkursach krajowych m.in. ESQA-SZKOŁA ZAWODOWA NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI I LAUREM MISTRZA NOWOCZESNEJ EDUKACJI – „INNOWACYJNA SZKOŁA”. Uczniowie cyklicznie uczestniczą w warsztatach mających na celu promocję produktów regionalnych świętokrzyskich. Placówka współpracuje z innymi członkami sieci m.in. realizując rokrocznie szkolne i międzyszkolne konkursy kulinarne.

## JACEK TWOREK

Jacek Tworek

Cieszkowy 77

28-506 Czarnocin

Tel.605-414-520

e-mail: jacek@tworek.pl

[www.ekologiczne-jajka.pl](http://www.ekologiczne-jajka.pl)

Pan Jacek Tworek prowadzi gospodarstwo rolne od 8 lat. Oprócz upraw rolnych hoduje kury "zielononóżki kuropatwiane", sprzedaje jajka i tuszki. „Zielononóżki” mają charakterystyczne oliwkowo-zielone nogi i kuropatwiane ubarwienie piór. Odznaczają się nadzwyczajną nośnością jaj. Kury te są doskonale przygotowane do chowu w naturalnych warunkach środowiskowych, odznaczają się dużą wytrzymałością na niskie temperatury, bardzo dobrze rozwiniętą umiejętnością poszukiwania pokarmu i dużą odpornością na choroby. Potrafią korzystać z pastwiska. Jajka zielononóżki kuropatwianej oraz jej tuszka to produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Rolnik ponadto prowadzi uprawę malin i produkuje z nich soki. Pan Jacek zbiera ze swojego gospodarstwa również dziki bez, aronię, dziką różę i głóg. Wszystkie produkty mają stałych odbiorców z całego kraju.

## WYTWÓRCZA SPÓŁDZIELNIA PRACY SPOŁEM

Anna Tomaszewska

Zbigniew Mojecki

ul. Mielczarskiego 93-95

25-726 Kielce

Tel. (41) 347 98 00; (41) 345 62 92

e-mail: sekretariat@wspspolem.com.pl

[www.wspspolem.com.pl](http://www.wspspolem.com.pl)

WSP „Społem” z Kielc rozpoczynała działalność w trudnych latach dwudziestolecia międzywojennego. Początkowo fabryka była skupiona na produkcji artykułów chemicznych. Szybko rozwijający się polski rynek i zmieniające się potrzeby konsumentów wymuszały jednak zmiany w asortymencie. Najbardziej znane artykuły Spółdzielni takie jak *ocet, musztardy, sosy, Snack-Przysmak Świętokrzyski i oczywiście Majonez Kielecki* powstały dzięki wykorzystaniu wysokiej jakości składników oraz innowacyjnym metodom produkcji, opracowanym przez kieleckich specjalistów. To właśnie tam wynaleziono nowatorski proces wytwarzania octu i drożdży oraz zainicjowano pierwszą w Polsce przemysłową produkcję majonezu. Aktualnie wyroby WSP ‘Społem” sprzedawane są w sieci hurtowni przedstawicielskich i kilkunastu dużych sieciach handlowych. Firma prowadzi również aktywną politykę proeksportową, uczestniczy w targach zagranicznych i misjach gospodarczych. Obecnie kielecka Spółdzielnia to jeden z symboli miasta i regionu, przykład ekonomicznego sukcesu rodzimego przedsiębiorstwa, z powodzeniem konkurującego ze światowymi potentatami. Profesjonalizm firmy i jakość jej wyrobów były wielokrotnie nagradzane. WSP „Społem” otrzymała do tej pory przeszło 100 nagród i wyróżnień, przyznanych przez przedstawicieli prasy branżowej i specjalistycznej, organizacje konsumenckie, handlowe oraz ekspertów kulinarnych.

## UZDROWISKO BUSKO ZDRÓJ S.A. W BUSKU-ZDROJU

Wojciech Lubawski

ul. Gen. F. Rzewuskiego
28-100 Busko-Zdrój

tel. 41 370 32 25

e-mail: buzkowianka@ubz.pl [www.buskowianka.pl](http://www.buskowianka.pl)

**Produkowana od 1960 roku przez „Uzdrowisko Busko-Zdrój” S.A. „Buskowianka -Zdrój” to naturalna woda mineralna; średniozmineralizowana, średnionasycona CO2 czerpana z ujęcia „Nowy Nurek” w Busku-Zdroju. Pochodząca z zasobów podziemnych, dobrze izolowanych utworami geologicznymi od zanieczyszczeń zewnętrznych woda ta jest gwarancją czystości pod względem chemicznym i mikrobiologicznym.** Bogata w mikroelementy „Buskowianka- Zdrój uzupełnia gospodarkę mineralną organizmu, dodaje sił witalnych, przeciwdziała zmęczeniu, wspomaga przemianę materii, uspokaja, doskonale orzeźwia i skutecznie gasi pragnienie. Cieszy się uznaniem wśród klientów, szczególnie dbających o zdrowie i kondycję fizyczną. Zalecana jest w profilaktyce osteoporozy, schorzeń nowotworowych, układu mięśniowo-nerwowego. Pomaga w leczeniu schorzeń metabolicznych, takich jak cukrzyca, dna moczowa, miażdżyca. Woda ta  przyspiesza wydalanie szkodliwych toksyn z organizmu. Naturalna Woda Mineralna „Buskowianka-Zdrój” była wielokrotnie nagradzana i wyróżniana podczas branżowych imprez wystawienniczych i targów. Produkt ten zdobył m.in. Nagrodę Specjalną kapituły ORŁA AGROBIZNESU za jej jakość, prozdrowotność i 50 lat tradycji.