10 grudnia 2010

Kolejne świętokrzyskie produkty pozytywnie zaopiniowane

Wczoraj obradowała Rada ds. Produktu Regionalnego i Tradycyjnego Województwa Świętokrzyskiego. Do zaopiniowania przedstawiono jedenaście kolejnych produktów z regionu świętokrzyskiego, spośród których wszystkie jednogłośnie uzyskały pozytywną opinię Rady. Wnioski zostaną teraz przesłane do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z prośbą o wpisanie ich na Listę Produktów Tradycyjnych.

Historia krówki opatowskiej ma już 30 lat. **Krówkę opatowską** produkuje się w Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Opatowie cały czas niezmienioną metodą, przy użyciu tych samych urządzeń. Inną cechą świadczącą o zachowaniu tradycji jest ręczne pakowanie krówki opatowskiej. Przy stole pakującym zasiadają same kobiety, które w ekspresowym tempie zawijają ,,krówki'' w kolorowe papierki.

Kiełbasa swojska z Kunowa produkowana przez firmę „Ankaz" zawdzięcza swoje walory smakowe nie tylko wiedzy i doświadczeniu właścicieli zakładu, ale także starym sprawdzonym technologiom i recepturom. Jej zapach jest charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej na drewnie liściastym, natomiast smak ma lekko słonawy, podkreślony pieprzem i czosnkiem.

Sandomierski olej rzepakowy wytwarzany jest od kilkudziesięciu lat przez rodzinne olejarnie zlokalizowane w powiecie sandomierskim tj. we wsi Węgrce, Piekary, Malice, w tym olejarnię państwa Czech w Węgrcach. Rzepak do produkcji oleju pochodzi z upraw na terenie Wyżyny Sandomierskiej, a tradycja tłoczenia oleju wiąże się ze zwyczajem maszczenia olejem rzepakowym tradycyjnych wigilijnych potraw.

W miejscowości Iwaniska zachowała się jedna piekarnia, która stosuje tradycyjny wypiek chleba do dnia dzisiejszego. Jest to piekarnia pana Stanisława Bednarskiego, której tradycja piekarska ma już ponad 40 lat. Własna receptura **chleba iwańskiego** oparta jest na recepturze chleba wypiekanego w wiejskich domach w Iwaniskach w powiecie opatowskim. Cechą charakterystyczną chleba iwańskiego jest wyrabianie w dzieży oraz jego wypiek w tradycyjnym piecu z cegły szamotowej, opalanym drewnem iglastym.

Historia **jabłek sandomierskich** na Ziemi Sandomierskiej sięga końca XII w. kiedy to oo. cystersi jako pierwsi założyli sady owocowe przy klasztorze w Koprzywnicy. Początkowo rosły tam dzikie jabłonie, później już jabłonki o drobnych owocach, takich odmian jak: renety, czubatki, kosztele. Ogrodnictwo towarowe zaczęło przyspieszać na początku lat dwudziestych XX w, w kilkudziesięciu miejscach regionu sandomierskiego. Wtedy to wielu pionierów ogrodnictwa zaczęło na większą skalę zakładać szkółki drzew owocowych oraz komercyjne sady z różnych odmian jabłoni. Smak, zapach i wygląd jabłka sandomierskie w dużej mierze zawdzięczają klimatowi i warunkom geograficznym Sandomierszczyzny.

Produkcja **karpia z Wójczy** prowadzona jest na terenie dwóch sąsiadujących gmin położonych w powiecie buskim, w południowej części Województwa Świętokrzyskiego. Są to gminy Pacanów i Stopnica. W XVII wieku powstał ,,klucz wójczański" do którego należały dobra Oblekoń Wielki, Biechów, Wola Biechowska, Wójcza, Wójeczka, Piestrzec, Chrzanów. Książę Maciej Radziwiłł udokumentował prowadzenie stawów i hodowli ryb, w tym karpia. Po II wojnie światowej obiekty stawowe zostały przejęte przez państwo, a w 2000 roku zostały wykupione i przekształcone w spółkę. Dzięki swoim wyjątkowym walorom smakowym karp z Wójczy cieszy się dużą popularnością wśród konsumentów, zwłaszcza w okresie Bożonarodzeniowym.

W parku moskorzewskim rodziny Potockich rosły duże połacie mięty pieprzowej wykorzystywanej do produkcji kamci – **moskorzewskiej nalewki miętowej**. Przepis na tę nalewkę został wykradziony z dworu Potockich przez osoby tam pracujące. Nazwa nalewki według niektórych pochodzi z dworu Potockich, gdzie na wnuczkę pani Potockiej wołano „Kamcia". Jednak inne źródła podają, że „Kamcia" to nazwa pochodząca od imienia Kamili – głównej kucharki w pałacu Potockich, a zarazem wielkiej znawczyni produktów alkoholowych.

Tradycja wyrobu **opatkowickiego wina chlebowego** sięga czasów sprzed II wojny światowej. Warunki klimatyczno-glebowe gminy Działoszyce sprzyjały rozwojowi rolnictwa. Uprawiano głównie zboża z przeznaczeniem na chleb. Dawniej chleb darzono dużym szacunkiem, dlatego resztki suchego chleba wykorzystywano między innymi do sporządzania tzw. napoju żniwnego, który z czasem zyskał miano wina chlebowego ze względu na swoje właściwości. Wino chlebowe był napojem chłopskim, spożywanym przez żniwiarzy i kobiety pracujące przy darciu pierza.

Fitka kazimierska to zupa na wywarze mięsnym z ziemniakami i warzywami (marchew, pietruszka) pokrojonymi w kostkę, podsmażoną drobno pokrojoną cebulą i skwarkami ze słoniny, zarzucana kaszą jęczmienną, z niewielką ilością przecieru pomidorowego, zagęszczana podpalanką (zasmażką) i zabielana śmietaną. Ze względu na specyficzny klimat

i jakość gleb w powiecie kazimierskim sprzyjającym uprawie warzyw, wszystkie surowce wchodzące w skład fitki kazimierskiej dostępne były w każdym gospodarstwie.

Słupiański siekaniec dworski sporządzany jest od kilkudziesięciu lat na terenie Słupi oraz jej okolicach. Tereny te słynęły z uprawy gryki od zawsze. W każdym okolicznym gospodarstwie na potrzeby rodziny uprawiano grykę gdyż kiedyś stanowiła ona podstawę pożywienia na tych słabych glebach. Słupiańskie gospodynie już od dawna doskonale znały wiele sposobów na podawanie kasz. Dlatego w miarę dostępności innych produktów który wykonywany jest z kaszy gryczanej, masła lub słoniny, zrazowej pieczeni lub karczku z dodatkiem bułki, mąki, śmietany oraz przypraw (soli i pieprzu).

Kiełbasa radoszycka wyróżnia się specyficznym smakiem i zapachem uzyskanym poprzez dodawanie do parzenia kiełbasy niewielkiej ilości ziół oraz długie wędzenie na bazie drzewa liściastego, przeważnie olszowego z dodatkiem śliwy lub jabłoni. Specyficzny smak i aromat kiełbasy radoszyckiej spowodował, że stała się znana w całym województwie, a nawet w innych rejonach kraju. Przyjeżdżano po nie z pobliskich miejscowości i województw. Kiełbasa radoszycka zdobyła sławę na Śląsku, gdzie do pracy wyjechało wiele osób z okolic Radoszyc. Po zaopatrzenie przyjeżdżali w swoje rodzinne strony.