

28 stycznia 2011



## Kolejne świętokrzyskie przysmaki na Liście Produktów Tradycyjnych

Świętokrzyskie specjały przebojem wdzierają się na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 21 stycznia na tę elitarną listę zostało wpisanych kolejnych 6 produktów z naszego województwa: Sandomierski olej rzepakowy, Karp z Wójczy, Fitka kazimierska, Kamcia – moskorzewska nalewka miętowa, Opatkowickie wino chlebowe i Słupiański siekaniec dworski.

**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.

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 mięsny 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 zabelana 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).