

23 marca 2012



Kulinarne skarby regionu docenione

Naturalne, świętokrzyskie produkty, które mimo wybornego smaku i doskonałej jakości przez lata pozostawały nieznane – to właśnie taką żywność od wielu lat wyszukuje i promuje Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Jej 15 nowych członków uroczystie uhonorowano dziś w Kielcach, przyznając im certyfikaty przynależności do Sieci. W uroczystości uczestniczył Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego.

Łącznie, Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie skupia obecnie 56 podmiotów, wśród których znajdziemy m.in. rolników, przetwórców żywności oraz restauratorów. Tegorocznych nowych 15 członków zakwalifikowano do niej na początku lutego. Certyfikaty wręczono im dziś w hotelu Łysogóry w Kielcach. – Podkreślamy w ten sposób, że państwa produkty i potencjał stanowią bardzo ważną gałąź Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne – powiedział podczas uroczystości **Piotr Żołądek**, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego. Zapowiedział także, że, bardziej niż na naborze nowych członków, województwo będzie się starało skupić na wspieraniu jej członków. – Chcielibyśmy skupić się na stworzeniu lepszych warunków do rozwijania i promowania działalności dotychczasowych oraz umożliwieniu im szerszej sprzedaży produkowanej żywności, tak, aby nie była dostępna tylko dla małej rzeszy odbiorców, ale także dla wszystkich konsumentów. Mogą temu służyć m.in. nowotworzone place targowe, uruchomiane dzięki wsparciu z PROW, ale także udział w jak największej liczbie imprez targowych. Powinniśmy bowiem pokazać na zewnątrz specjały, które są smaczne, niepowtarzalne i silnie zakorzenione w naszej regionalnej tradycji – podkreślił.

Jednym z takich wyjątkowych odkryć jest m.in. wino z Winnicy Zbrodzone, która jak się okazuje, jest dziś największym legalnym producentem tego trunku w Polsce. – Przedsięwzięcie tak naprawdę rozpoczęło się od pasji mojego kolegi Jacka Tarkowskiego dziś jest już komercyjnym biznesem na terenie naszego kraju. Na rynku istniejemy już kilkanaście lat. Byliśmy długo nieznani, a działalność prowadzona była głównie lokalnie. Wiązało się to także z procedurami, które trzeba przebyć, uruchamiając tego typu działalność. Dziś mamy sklep internetowy, przymierzamy się także, aby rozpocząć eksport za granicę. Jest to efekt naszej wspólnej konsekwencji, uporu i zebranych przez lata doświadczeń – tłumaczy prezes Winnicy Zbrodzone, **Jacek Stefaniak**.

Powodem do dumy powinny być dla nas także jabłka z Ziemi Sandomierskiej. – Tradycje sadownicze są w naszej rodzinie od kilku pokoleń, my z mężem rozwinęliśmy dużą skalę produkcję jabłek. Dziś sprzedajemy je w całej Polsce i eksportujemy za granicę. Kilka lat temu wspólnie z innymi sadownikami założyliśmy Stowarzyszenie Sandomierski Szlak Jabłkowy, w których staramy pokazać, że tutejsze jabłka to markowy produkt regionu – zachwala **Grażyna Borkowska**, prowadząca Gospodarstwo ogrodnicze „Szymanówka”. Jabłka spod Sandomierza pod znakiem Sieci może już też promować **Halina Wojtas**, prowadząca gospodarstwo agroturystyczne „Wojtasówka” koło Obrazowa. – Nasze gospodarstwo należy do mniejszych, jabłka sprzedajemy je głównie bezpośrednio osobom, które do nas przyjadą, w czym pomaga nam w tym także prowadzona działalność agroturystyczna – mówi. Podkreśla też, że jabłka to nie tylko zdrowe owoce, ale także doskonały dodatek do innych potraw – mięs, deserów czy wypieków.

Oprócz nich do elitarnego grona Siedzi Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie trafili w tym roku także: znana z produkcji doskonałych wędlin Staropolska Garmażerka w Nowej Wsi, Cukiernia „U Szarego” w Opatowie, gospodarstwo pasieczne „Ryś” w Mącholicach Kapitulnych, oferujące doskonałe sery Gospodarstwo Mleczne w Strzałkowie, producent przetworów warzywnych FHP Megawita w Górach Wysokich, gospodarstwa agroturystyczne „Daleko od szosy” w Brodach oraz „Młyn nad Barbarką” w Rudzisku, a także Bar pod Gąską w Rakowie, Hotel Łysogóry w Kielcach, kielecka Restauracja Winnica, Hotel Miedziana Góra w Mińsku oraz Karczma przy Skansenie w Tokarni.

Źródło: wrota-swietokrzyskie.pl