

12 marca 2013



Kolejni członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie powiększy się o 6 nowych członków. Uroczystość wręczenia certyfikatów odbędzie się w Hotelu Dwór Dwikozy w Dwikozach.

Nowi członkowie to:

PIEKARNIA R. DOBROWOLSKI ul. 1 Maja 86, 25-511 Kielce tel. 41 344 21 42 e-mail: r.dobrowolski@op.pl

Piekarnia została założona przez E. Stasińskiego, dziadka dzisiejszych właścicieli, wybitnego działacza rzemiosła. Właściciele piekarni kontynuują tradycję i wypiekają pieczywo według starych rodzinnych receptur, na rozczynach i naturalnych kwasach bez użycia polepszaczy smaku, spulchniaczy i konserwantów. Zakład poleca pieczywo pszenne, pszenno-żytnie, razowe, chleb wieloziarnisty i graham, różnego rodzaju bułki oraz wyroby słodkie, tj. rogałe, chałki, bułki słodkie z nadzieniem (mak, ser, marmolada, jagoda, budyń).

SPO TWÓJ OGRÓD ul. Moniuszki 58, 27-200 Starachowice tel. 501 396 850 e-mail: pkoszalkowski@wp.pl

W ramach działalności firmy Specjalistyczne Przedsiębiorstwo Ogrodnicze Twój Ogród w 2012 roku powstała przetwórnia owoców. Asortyment przetwórnicy stanowią głównie dżemy i konfitury o oryginalnym składzie i niecodziennym połączeniu owoców, ale zaskakująco smaczne (np. dżem węgierkowo-gruszkowy, dżem brzoskwiniowo-malinowy, dżem z mirabelki). Dżemy i konfitury produkowane są ręcznie z wyselekcjonowanych, dojrzałych owoców pochodzących od lokalnych sadowników i plantatorów. W trakcie procesu produkcji nie stosuje się chemicznych konserwantów, pektyn i sztucznych aromatów. Dżemy, konfitury i musy swój smak zawdzięczają wyłącznie dojrzałym owocom, dodatkowi wanilii, skórki z cytryny i pomarańczy. Odpowiednia gęstość produktów otrzymywana jest poprzez staranne wysmażanie owoców.

WINNICA PŁOCHOCKICH Daromin, 27-612 Wilczyce tel. 504 012 189 e-mail: basia@winnicaplochockich.pl www.winnicaplochockich.pl

Winnica Płochockich to 4-hektarowe gospodarstwo winiarskie położone w regionie sandomierskim. W winnicy uprawianych jest kilkanaście odmian winorośli w celu doboru najlepszych odmian do danego siedliska. Winnica produkuje wina białe, różowe i czerwone z winogron pochodzących tylko z własnych upraw w Darominie. Wina Winnicy Płochockich od kilku lat dostają najbardziej prestiżowe nagrody na polskich konkursach winiarskich. Wina sprzedawane są bezpośrednio w winnicy bądź dystrybuowane poprzez specjalistyczne sklepy winiarskie. Winnica ściśle współpracuje z miastem Sandomierz w celu promocji rejonu sandomierskiego. Na etykiecie win znajduje się mapka woj. świętokrzyskiego z zaznaczonym miastem Sandomierz.

PRAWDZIWE MIODY Kazimierza Mała 6, 28-500 Kazimierza Wielka tel. 501 708 625 e-mail: prawdziwemiody@onet.eu 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. Firma oferuje kilka gatunków prawdziwych, naturalnych miodów pszczelich uzyskiwanych z nektarów kwiatowych i spadzi. Dbalność o wysoką jakość miodów owocuje przyznawanymi nagrodami, jak chociażby „Perła 2012” otrzymana za kazimierski miód akacjowy.

HOTEL „DWÓR DWIKOZY” ul. Spółdzielcza 12, 27-620 Dwikozy tel. 15 834 44 36, e-mail: repcja@dwordwikozy.pl www.dwordwikozy.pl

Dwór Dwikozy Hotel*** oraz Restauracja Dwór Dwikozy to nowoczesny obiekt położony na malowniczej Wyżynie Sandomierskiej, w odległości 7 km od Sandomierza. Część hotelowa obiektu składa się z 20 pokoi dwuosobowych typu standard oraz 2 apartamentów. Łącznie hotel może pomieścić 50 osób. Restauracja Dworu Dwikozy to elegancki lokal z kuchnią na najwyższym poziomie. Szef kuchni dba, by do przygotowania dań stosowane były najlepsze składniki, gwarantując tym samym wysoką jakość serwowanych potraw. Do ich przyrządzenia wykorzystywane są w znacznej mierze produkty pochodzące z okolicznych gospodarstw rolnych. Są to głównie warzywa i owoce sezonowe, z których uprawy region sandomierski słynie od wieków. W karcie menu restauracji Dworu Dwikozy osobna część poświęcona jest kuchni regionalnej i myśliwskiej. Można w niej znaleźć wyszukane dania jak przepiórka po myśliwsku podana z dzikim ryżem i buraczkami czy pieczona szynka z dzika podana w sosie z suszonych śliwek, a także tradycyjne, regionalne dania jak placek Zawiszy czy bulwa sandomierska.

FUNDACJA DOMY WSPÓLNOTY CHLEB ŻYCIA Jankowice 38, 27-530 Ożarów tel. 15

839 30 60 e-mail: biuro@chlebzycia.org.pl www.chlebzycia.org.pl

Przetwórnia Fundacji Domy Wspólnoty Chleb Życia rozpoczęła swoją działalność w roku 2005 na bazie nowo oddanego budynku dostosowanego do potrzeb produkcyjnych. Wszystkie procesy związane z wysmażaniem, gotowaniem i pasteryzacją odbywają się na specjalnie skonstruowanym trzonie kuchennym opalonym 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 dużym uznaniem cieszą się ser jabłeczny i konfitura z jarzębiny, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

Podczas uroczystości wręczone zostaną także 4 Laury Tradycji za wpis na Listę Produktów Tradycyjnych dla:

1. MASŁO CHMIELNICKIE Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku ul. Polna 10, 26-020 Chmielnik tel. 41 354 27 31, e-mail: jacek_bracichowicz@poczta.onet.pl

Tradycja wytwarzania masła chmielnickiego pokrywa się z historią Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Chmielniku, która powołana została w 1925 r. przez grupę rolników w Drugni. Spółdzielnia zajmowała się skupem mleka, które następnie przerabiane było na masło i rozprowadzane do kupców. Początkowo produkcja masła odbywała się w starej karczmie przy użyciu beczki o ręcznym napędzie, wirówki, wygniatacza i formy do pakowania. Z czasem spółdzielnia rozszerzała swoją działalność na inne wsie. Żywiolowy rozwój spółdzielni został przerwany działaniami wojennymi okupanta, który przeniósł ją do Chmielnika. W 1951 r. została upaństwowiona i działała jako Powiatowe Zakłady Mleczarskie. Później spółdzielcy odzyskali należne im prawa i w 1957 r. powołano Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Chmielniku. Od tego czasu nastąpił jej dynamiczny rozwój, o czym świadczą sprawozdania z działalności. Walory masła chmielnickiego podkreślają mieszkańcy Chmielnika i okolic, a tradycyjny sposób wytwarzania i zachowanie starej receptury potwierdzają doświadczeni pracownicy zatrudnieni w spółdzielni. Przez cały okres produkowania masła udoskonalono tylko sprzęt do zmaśniania – drewniane maselnice zastąpiono metalowymi. W 2011 r. produkt otrzymał I miejsce w kategorii produktów pochodzenia zwierzęcego w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów oraz uzyskał znak „Jakość Tradycja”.

2. UDZIEC DWORSKI Z KUNOWA PPHU „Ankaz” Kunów ul. Partyzantów 46, 27-415 Kunów tel. 41 261 30 47, email: chimera01@poczta.onet.pl

Tradycja i pochodzenie udźca dworskiego z Kunowa sięga czasów wczesnosłowiańskich, kiedy to tereny wokół Kunowa zaczęły być zamieszkiwane przez ludność, a na dworach szlacheckich goszczono się hucznie. We wczesnym średniowieczu Kunów został własnością biskupów krakowskich, którzy mieli swój dwór w Nietulisku Dużym od co najmniej XIII w. Na terenie gminy Kunów znajduje się również dwór Ośniałowski z XIX w. gdzie urządzano huczne bale, podczas których stoły uginały się od pieczonych mięs, gdzie nie mogło też zabraknąć szynki pieczonej zwanej udźcem. W roku 1939 pod wpływem ograniczeń spowodowanych okupacją, ludność pomimo zakazu prowadziła dalej wyrób „swojszczyzny” już w nieco ograniczonej ilości. Po roku 1945 powołano Gminną Spółdzielnię w Kunowie, gdzie został otworzony również zakład wytwarzania wędlin swojskich w tym udźca wieprzowego. W tym zakładzie został zatrudniony Pan Kazimierz Pustuła, który po latach pracy w GS-ach pozyskał nie tylko wiedzę i doświadczenie, ale także stare sprawdzone technologie i receptury produkcji udźca dworskiego z Kunowa, którego niepowtarzalny smak wynika właśnie z tradycyjnych receptur i odbywa się dalej tak jak pół wieku temu, a który nadal produkowany jest w Kunowie w zakładzie niegdyś założonym przez pana Kazimierza, a obecnie prowadzonym przez jego syna, który z pasją kontynuuje rodzinne tradycje masarskie.

3.PASZTETOWA RADOSZYCKA Masarnia pod Lasem Kapałów 47, 26-230 Radoszyce tel. 609 928 039, e-mail: masarnia.wiklak@interia.pl; <http://masarniapodlasem.pl>

Tradycje wytwarzania wyrobów mięsnych w Radoszycach i pobliskich miejscowościach sięgają wielu pokoleń. Okoliczni chłopci trzymali bydło, owce i trzodę chlewną na zaspokojenie własnych potrzeb, jak również pracujących w okolicznych kuźniach robotników. Część mięsa sprzedawali na targowicy lub do dworu. Świniobicie odbywało się przeważnie dwa razy do roku, na święta lub na szczególne okazje: wesela, chrzciny. Oprócz szynek, boczków, kielbas, robiono mniej szlachetne, ale równie dobre: salcesony, kaszanki i pasztetowe nazywane także wątrobianką. Rozwiązywano w ten sposób problem szybko psujących się podrobów. Spożywano też wątróbkę smażoną, co było, i niekiedy jest, drugim po świeżynce tradycyjnym produktem spożywczym po uboju wieprza. Tajemnica smaku pasztetowej radoszyckiej opiera się na tradycyjnej metodzie produkcji i odpowiednio dobranych składnikach i przyprawach. Przekazywane z pokolenia na pokolenie przepisy sprawiły, że wyroby były zawsze dobre. W latach 1970 – 1980 nastąpił „rozkwit” małych przetwórci mięsnych. Sprzyjały temu słabo zaopatrzone sklepy i ograniczenia kartkowe. Radoszyckie wyroby stały się słynne na całą okolicę, a nawet kraj. Szczególnie znane były na Śląsku, gdzie do pracy wyjechało wiele osób z okolic Radoszyc. Przyjeżdżając w rodzinne

strony zaopatrywali siebie i swoich znajomych. Wyroby radoszyckich masaży do dziś cieszą się uznaniem. Małe przetwórnice zachowały tradycyjny sposób wyrobu pasztetowej i niezmiennie od lat receptury.

4. BUROCORZ BOGORYJSKI Stowarzyszenie „Nasza Gmina Bogoria” Wysoki Średnie 22, 28-210 Bogoria tel. 15 86745 31

Burocorz bogoryjski przygotowywany był przy wypieku chleba od czasów przedwojennych w każdym domu, co najmniej raz w tygodniu. Pieczony był w piecu chlebowym, opalonym drewnem sosnowym, co powodowało odparowywanie wody z ciasta i nadawało mu charakterystyczny smak oraz pięciodniową świeżość. Nazwa burocorz bogoryjski pochodzi od głównego składnika czyli buraków cukrowych. Nawiązuje również do nazwy gminy znanej niegdyś z uprawy buraków. W czasie wojny i tuż po niej stanowił podstawę wyżywienia rodzin wiejskich. Traktowany był zarówno jako potrawa obiadowa, jak również słodki dodatek. Szczególnie chętnie zjadały go dzieci i takim słodkim wspomnieniem dzieciństwa pozostał w pamięci najstarszych mieszkańców gminy. Obecnie burocorza piecze się tylko okazjonalnie, ale nie może go zabraknąć na żadnych uroczystościach gminnych.