

15 października 2010



Nasi reprezentanci na Forum Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego

Członkowie sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, kandydaci do Sieci oraz przedstawiciele instytucji powiązanych z sektorem żywności naturalnej w województwie świętokrzyskim odwiedzili podczas wizyty studyjnej, organizowanej w ramach Forum Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, dwa regiony członkowskie – Skanię i Bornholm.

Przedstawiciele naszego województwa mieli okazję z bliska poznać duńskie i szwedzkie przedsiębiorstwa oraz gospodarstwa prowadzone według zasad obowiązujących w Sieci. Jednym z nich było gospodarstwo sadownicze Kivikas Fruit, gdzie oprócz uprawy i sprzedaży głównego produktu – jabłek, prowadzi się również przetwórstwo tych owoców na pasteryzowane soki bez konserwantów. Uczestnicy Forum mieli możliwość podpatrzeć pracę w gospodarstwie sadowniczo-pasiecznym Linas och Binas, a także w wytwórni czekoladek z nadzieniem z regionalnych owoców oraz w wędzarni ryb.

Drugiego dnia forumowicze zwiedzili tłocznnię oleju rzepakowego Lehnsgaard oraz młyn Bornholms Valsemolle, mini browar i lodziarnię. Oglądane przedsiębiorstwa realizują z powodzeniem założenia Sieci produkując żywność naturalną z wykorzystaniem produktów związanych z regionem, co stanowi doskonały wzór do naśladowania dla wszystkich członków Dziedzictwa Kulinarnego.

Obchodzone w tym roku 15-lecie istnienia Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego było okazją do wspólnej kolacji, podczas której wymieniono się doświadczeniami, nawiązano nowe kontakty przyczyniające się do pozytywnego kreowania wizerunku sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.