12 marca 2013

Nowi członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

W Hotelu Dwór Dwikozy w Dwikozach uroczyście wręczono certyfikaty dla 6 nowych członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie oraz czterech Laurów Tradycji za wpis na Listę Produktów Tradycyjnych.

Nowi członkowie Sieci to:
1. **PIEKARNIA R. DOBROWOLSKI** ul. 1 Maja 86, Kielce
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. rogale, chałki, bułki słodkie z nadzieniem (mak, ser, marmolada, jagoda, budyń).

2. **SPO TWÓJ OGRÓD** ul. Moniuszki 58, Starachowice
W ramach działalności firmy Specjalistyczne Przedsiębiorstwo Ogrodnicze Twój Ogród w 2012 roku powstała przetwórnia owoców. Asortyment przetwórni 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.

3. **WINNICA PŁOCHOCKICH** Daromin, Wilczyce
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.

4. **PRAWDZIWE MIODY** Kazimierza Mała 6, Kazimierza Wielka
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. Dbałość o wysoką jakość miodów owocuje przyznawanymi nagrodami, jak chociażby „Perła 2012” otrzymana za kazimierski miód akacjowy.

5. **HOTEL „DWÓR DWIKOZY”** ul. Spółdzielcza 12, Dwikozy
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.

5. **FUNDACJA DOMY WSPÓLNOTY CHLEB ŻYCIA** Jankowice 38, Ożarów
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 opalanym 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.

Wręczone zostały także 4 Laury Tradycji za wpis na Listę Produktów Tradycyjnych dla:

1. **MASŁO CHMIELNICKIE** Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku
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. Żywiołowy 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 zmaślania – 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
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 Ośniałowskich 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, Radoszyce
Tradycje wytwarzania wyrobów mięsnych w Radoszycach i pobliskich miejscowościach sięgają wielu pokoleń. Okoliczni chłopi 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, kiełbas, 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 przetwórni 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 przetwórnie zachowały tradycyjny sposób wyrobu pasztetowej i niezmienione od lat receptury.

4. **BUROCORZ BOGORYJSKI** Stowarzyszenie „Nasza Gmina Bogoria"
Burocorz bogoryjski przygotowywany był przy wypieku chleba od czasów przedwojennych w każdym domu, co najmniej raz w tygodniu. Pieczony był w piecu chlebowym , opalanym 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.

Źródło: Biuro Prasowe UM