

9 czerwca 2011



Nowi członkowie Sieci

8 czerwca b.r. do Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie” przyjęto 7 nowych członków. Są to: Sad „Danków” w Dankowie Dużym, gm. Włoszczowa, Gospodarstwo Agroturystyczne „U Bogusia” w Łosieniu, gm. Piekoszków, Piekarnia Ernest Noga w Mąchocicach Kapitulnych, gm. Masłów, Gospodarstwo Sadownicze Bernadety i Grzegorza Broda w Milczanach, gm. Sandomierz, Piekarnia Maspek w Zawichoście, Gospodarstwo Ekologiczne Wiesławy i Dariusza Wójcik w Trzciance, gm. Nowa Słupia, Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” w Ożarowie. **Sad „Danków” w Dankowie Dużym, gm.**

Włoszczowa

Tradycje produkcji owoców przez „Sad Danków” mają ponad 100 lat. Uprawy charakteryzują się niestosowaniem środków chemicznych, a produkty brakiem środków konserwujących. Potwierdza to znak rolnictwa ekologicznego na etykiecie produktów. Część asortymentu stanowią przetwory z wiśni nadwiślanki, która została zarejestrowana w systemie chronionych nazw pochodzenia (ChNP).

Gospodarstwo Agroturystyczne „U Bogusia” w Łosieniu, gm. Piekoszków
Gospodarstwo Rolne i Agroturystyczne „U Bogusia” znane jest głównie z wyrobu tradycyjnych wędlin, takich jak – polędwiczki świąteczne Prokopa, salceson cwaniak i kielbasa łosieńska, które wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych. Surowiec do ich wyrobu pochodzi z hodowli trzody chlewnej, prowadzonej przez właścicieli gospodarstwa.

Piekarnia Ernest Noga w Mąchocicach Kapitulnych, gm. Masłów

Przedsiębiorstwo – Piekarnia Ernest Noga istnieje od 1963 roku w Mąchociach Kapitulnych. Piekarnia zajmuje się wypiekiem pieczywa metodą tradycyjną bez użycia polepszaczy i konserwantów. Specjalnością zakładu jest „chleb wąchocki”, wypiekany według tradycyjnej rodzinnej receptury na zakwasie mąki żytniej. Ponadto w asortymencie piekarni znajdują się bułki zwykłe i pieczywo półśładkie. Do wyrobu wymienionych produktów używana jest wysokiej jakości mąka pszenna i żytnia.

Gospodarstwo Sadownicze Bernadety i Grzegorza Broda w Milczanach, gm.

Sandomierz

Całość powierzchni gospodarstwa Państwa Brodów zagospodarowana jest jako sad owocowy kilku gatunków i odmian owoców tj. jabłoni, czereśni, moreli i śliwa. Jabłka sandomierskie wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych. W roku 2011 sandomierskie owoce i

warzywa będą promowane jako „Wyśmienity Produkt Ziemi Sandomierskiej”. Ten znak promocyjny ma się przyczyniać do powstania dobrej marki sandomierskich płodów rolnych, uznania regionu jako miejsca tradycyjnych metod produkcji i wolnych od zanieczyszczeń wedle obowiązujących norm.

Piekarnia Maspek w Zawichoście

Piekarnia Maspek powstała w 1993 roku. Początkowo produkowano wyłącznie wypieki chlebowe. W miarę rosnących potrzeb poszerzano asortyment o wypieki drożdżowe i cukiernicze. Obecnie produkuje się tu między innymi chleb wiejski na zakwasie, chleb staropolski i blaszkowy, chleb Bartos z nasionami soi, chleb razowy z nasionami słonecznika, bułki różnego rodzaju, babki drożdżowe, tradycyjne ciasta. Właścicielka piekarni – Pani Maria Siwek zgłosiła tradycyjne rogaliki – szczodroki do wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych. Surowce do wyrobów pochodzą z regionalnego rynku.

Gospodarstwo Ekologiczne Wiesławy i Dariusza Wójcik w Trzciance, gm. Nowa Słupia

Właściciele uprawiają ziemię i hodują zwierzęta metodami ekologicznymi. Gospodarstwo posiada certyfikat zgodności w zakresie produkcji roślinnej i zwierzęcej metodami ekologicznymi. Specjalnością gospodarstwa jest hodowla kur zielononózek kuropatwianych oraz uprawa ziół w uprawie współrzędnej z malinami. Produkty pochodzące z gospodarstwa można zakupić w sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie oraz w sklepie z żywnością tradycyjną i ekologiczną w Kielcach.

Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” w Ożarowie

Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” w Ożarowie obecnie liczy 105 członków. W masie produktów, które wprowadza do obrotu dominuje „wiśnia nadwiślanka”, porzeczka czarna, jabłko, śliwka i aronia. W 2006 roku na wniosek Spółdzielni „wiśnia nadwiślanka” wpisana została na Listę Produktów Tradycyjnych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a 2009 roku na listę Chronionych Nazw Pochodzenia przez Komisję Europejską. Uprawa „wiśni nadwiślanki” od ponad 100 lat jest ściśle związana z rejonem działalności Spółdzielni, ponieważ pochodzenie uprawy tego osobliwego typu wiśni gwarantuje wapienne podłoże oraz ciepłe i wilgotne powietrze oddawane przez wody Wisły i Kamiennej ograniczające szkody we wczesnych terminach jej kwitnienia. Największymi atutami owoców tej wiśni jest intensywna barwa, wysoki ekstrakt oraz bajeczny smak.