

29 maja 2012



Samo zdrowie!

Województwo świętokrzyskie to region, który szczycić się może czystym powietrzem i zdrową, nie skażoną chemicznie wodą. Jeśli dodać do tego klimat, który sprzyja uprawie warzyw i owoców, a także ekologiczne metody gospodarowania, nie powinien budzić zdziwienia fakt, że świętokrzyskie gospodarstwa i proponowane przez nie produkty wyrobiły sobie dobrą markę w kraju i za granicą. Oto kilka z nich.

Gospodarstwo Sadownicze B.i G. Broda w Milczanach, gm. Sandomierz

Gospodarstwo sadownicze Państwa Bernadety i Grzegorza Broda jest położone w miejscowości Milczany na terenie powiatu sandomierskiego. Całość powierzchni zagospodarowana jest jako sad owocowy kilku gatunków i odmian owoców tj. jabłoni, czereśni, moreli i śliwa. Jabłka sandomierskie wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych. Sandomierskie owoce i warzywa promowane są 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. Lokalizacja gospodarstwa, oraz dobre warunki klimatyczne przekładają się na wyśmienity smak owoców.

Gospodarstwo Sadownicze „Wojtasówka” w Obrazowie

Gospodarstwo sadownicze „Wojtasówka”, prowadzone przez Państwa Halinę i Kazimierza Wojtas, założone zostało przez rodziców Pani Haliny w 1946 roku, którzy zakupili drzewka owocowe od pana Borkowskiego z Szymanówki k. Zawichostu. Obecnie uprawiane są tu coraz to nowsze odmiany jabłoni i wiśni, które ze względu na lessowe podłoże i wyjątkowy mikroklimat mają niepowtarzalny smak, aromat i barwę. Jako członkowie Sandomierskiego Szlaku Jabłkowego, Państwo Wojtas brali udział w przygotowaniu wniosku o wpis jabłek sandomierskich na Listę Produktów Tradycyjnych. Stale powiększają oni areał gospodarstwa, angażując do pracy również swoje dzieci, którym zamierzają przekazać swoje dziedzictwo. W uprawie stosują dobre praktyki sadownicze i technologię Integrowanej Produkcji, i ciągle doszkalają się w sztuce sadownictwa. Właściciele „Wojtasówki” dbają o

promocję jabłek sandomierskich, chętnie biorąc udział targach krajowych i zagranicznych, organizując stoiska promocyjne podczas lokalnych imprez (Europejskie Święto Jabłka w Obrazowie, Święto Kwitnącej Jabłoni w Samborcu). Gościom, którzy odwiedzają gospodarstwo, gospodarze serwują regionalne potrawy z dodatkiem jabłek oraz wszelkie przetwory z owoców wyprodukowanych w gospodarstwie.

Firma Handlowo-Usługowa „MEGAWITA” w Górach Wysokich, gm. Dwikozy

Firma Handlowo-Produkcyjna „Megawita” powstała w 1996 roku na bazie gospodarstwa z 20-letnim stażem. Gospodarstwo to zajmowało się głównie uprawą kapusty i ogórków oraz kwaszeniem. Obecnie Megawita zajmuje się przetwarzaniem i konfekcjonowaniem warzyw. Filarem produkcji jest kapusta kwaszona i ogórki kwaszone, oraz cała gama surówek wielowarzywnych. Technologia produkcji oparta jest na tradycyjnych recepturach z naciskiem na obowiązujące przepisy, przy zachowaniu rygorystycznych norm produkcji. Surowiec wykorzystywany w produkcji pochodzi z serca Wyżyny Sandomierskiej. Priorytetem firmy jest podanie konsumentowi produktu bogatego nie tylko w smak, ale przede wszystkim – w wartości prozdrowotne. Właścicielom zależy na dobrej jakości warzyw, dlatego od lat współpracują ze sprawdzonymi dostawcami, głównie z gminy Dwikozy oraz gmin ościennych, którzy gwarantują odpowiednią uprawę zgodnie z zasadą Global GAP. Dostawy warzyw odbywają się bezpośrednio przed produkcją, co gwarantuje ich świeżość i zachowanie wartości odżywczych. Firma należy do programu Czysty Biznes, a w 2003 i 2004 roku znalazła się wśród laureatów konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo za kapustę kwaszoną surówkową sandomierską i ogórka małosolnego sandomierskiego.

Przetwórnia Owoców „Sad Danków” w Dankowie Dużym, gm. Włoszczowa

Działalność „Sadu Danków” opiera się przede wszystkim na produkcji i przetwórstwie owoców. Rodzina właścicieli produkcją owoców zajmuje się już od ponad 100 lat. Ich gospodarstwo w Dankowie Dużym to przede wszystkim zamięłowanie do ziemi, praca kilku pokoleń, tradycja oraz nowoczesność technologii. Przetwórnia owoców „Sad Danków” powstała w 2010 roku. Większość produktów posiada certyfikat rolnictwa ekologicznego. Tutejsze przetwory to przede wszystkim wyjątkowy smak i samo zdrowie. Ich głównym atutem jest brak konserwantów. Każdy słoik dżemu zawiera aż 70% owoców, a każdy słoik owoców pasteryzowanych to 100 % owoców. Właściciele starają się, aby większość surowców niezbędnych do produkcji przetworów pochodziła z upraw znajdujących się z na

terenie województwa świętokrzyskiego. Dzięki niestosowaniu w uprawach środków chemicznych produkty „Sadu Danków” wyróżniają się wyjątkowymi walorami smakowymi, a dbałość o każdy szczegół przebiegu procesu produkcyjnego pozwala stworzyć normy gwarantujące ich wysoką jakość. W przyszłości zamierzają rozszerzyć asortyment zgodnie z zapotrzebowaniem rynku i preferencjami klientów.