

6 grudnia 2011



Świętokrzyskie gospodarstwa agroturystyczne zapraszają

Czyste powietrze, ciszę i spokój z dala od zgiełku miejskiego znaleźć można wybierając się do gospodarstwa agroturystycznego. Tradycyjna, smaczna kuchnia, czysta woda, wspaniałe tereny rekreacyjne oraz możliwość bliskiego kontaktu z naturą to bez wątpienia ich główne walory. Gościnni gospodarze oferują smaczne, tradycyjne posiłki, dbają o wypoczynek turystów i zapewniają im szereg dodatkowych atrakcji. Nic więc dziwnego, że na wypoczynek w gospodarstwach agroturystycznych naszego regionu decydują się nie tylko turyści z całego kraju, ale również z zagranicy. Wiele z gospodarstw należy do Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie”.

“EKORAB”

Państwo **Elżbieta i Bogdan Chara** na 14 hektarach prowadzą produkcję roślinną i zwierzęcą w zgodzie z naturą i według zasad swoich ojców. Odpowiedni płodozmian z udziałem roślin motylkowych i zasilanie kompostem gwarantuje niepowtarzalny smak, zdrowotność i wysoką jakość wytworzonych w gospodarstwie produktów.

W sadzie rośnie kilkanaście odmian jabłoni, wiśnia nadwiślanka, śliwy, grusze, maliny, porzeczka i aronia. Państwo Chara uprawiają również orkisz, pszenicę wysokolitewkę, jęczmień, owies czarny, amarantus, lucernę na nasiona i wykę. Ponadto część upraw zajmuje dynia, szczypiorek, oregano, truskawkę, ogórki i inne warzywa w mniejszych ilościach. W uprawie pola pomaga im koń, który używany jest również do jazdy bryczką, saniami i pod siodło, co stanowi niemałą atrakcję dla gości gospodarstwa. Mąka z orkisz, znana pod nazwą czerkieska mąka orkiszowa została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych, wykorzystywana jest do wypieku domowego pieczywa.

Swoje produkty Państwo Chara przeznaczają głównie do sprzedaży bezpośredniej, do przetwórci ekologicznych i na stół dla swoich gości. Ofertę agroturystyczną kierują szczególnie do osób pragnących połączyć odpoczynek w ciszy i spokoju z dobrą regionalną kuchnią przygotowaną ze świeżych i ekologicznych produktów oraz spaniem na materacach i poduszkach wypełnionych łuską orkiszową.

W gospodarstwie organizowane są spotkania pod hasłem “Zielona wieś”, podczas których młodzież uczestniczy w zajęciach z gospodarstwa rolnego oraz w zakresie przetwórstwa

domowego. Przygotowana jest także ścieżka edukacyjna z małymi poletkami roślin i ziół. Można tu zapoznać się z tradycyjną uprawą, poznać zasady rolnictwa ekologicznego, zobaczyć wiele starych maszyn i narzędzi rolniczych oraz poznać tradycje i zwyczaje wsi świętokrzyskiej. Gospodarstwo uzyskało II miejsce w konkursie "Nasze Kulinarne Dziedzictwo" za czerkieską mąkę orkiszową. Otrzymało również wyróżnienie w konkursie "Rękodzieło ekologiczne EKO SMAK" za chleb razowy z wysokolitewki. Może się także pochwalić I miejscem w konkursie na "Najlepszą ofertę wypoczynku na wsi" oraz wyróżnieniem w krajowym konkursie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi na Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne.

„GRATKA”

Gospodarstwo Agroturystyczne „Gratka” położone jest w otulinie Cisowsko-Orłowińskiego Parku Krajobrazowego, pośród sosnowych i mieszanych lasów obfitujących w grzyby, maliny, borówki i jagody. Produkty wykorzystywane w gospodarstwie pochodzą głównie z własnej ekologicznej uprawy, bądź nabywane są na lokalnych targowiskach. Państwo **Danuta i Stanisław Gratka** specjalizują się w uprawie pszenicy orkiszowej, z której wytwarzają czerkieską mąkę orkiszową, wpisaną na Listę Produktów Tradycyjnych. Z tej mąki wypiekają w sposób tradycyjny chleb, bułki oraz ciasta. Podawane jest tu również dzionie rakowskie, potrawa wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych. Otrzymuje się je z macy, mięsa oraz wywaru. W gospodarstwie, goście mogą również skosztować wspaniałych domowych nalewek wyprodukowanych przez gospodarzy. Na terenie gospodarstwa znajduje się jedna z nielicznych w okolicy winnic, w której uprawiane są następujące odmiany winogron: Nero, Swenson Red, Einsed Seedless, Aldon, Nachodka i Leon.

Goście mają do dyspozycji 12 miejsc noclegowych, niezależną kuchnię z pełnym wyposażeniem oraz świetlicę z możliwością organizacji spotkań i szkoleń dla 30 osób. Na terenie gospodarstwa znajduje się również zadaszone miejsce na ognisko, letnia wiata biesiadna, wydzielony plac zabaw dla dzieci, boisko, rowery oraz stół bilardowy.

“KORZYNA”

Korzyna, to ekologiczne gospodarstwo agroturystyczne o powierzchni 37 ha, położone na skarpie nad rzeką Czarną Staszowską w miejscowości Korzenno w gminie Raków. Na terenie gospodarstwa znajdują się liczne atrakcje dla gości, takie jak: wiejski dom drewniany z pokojami gościnnymi oraz piecem chlebowym, basen i kort tenisowy. Jest tu ponad hektar stawów rybnych, w których Państwo **Małgorzata i Zdzisław Pniewscy** hodują karpie, okonie i pstrągi, a które goście mogą łowić z roweru wodnego, kajaka lub łodzi wędkarskiej. W pobliskiej rzece zadomowiły się raki. W gospodarstwie serwowane są potrawy i produkty z ekologicznych surowców, pochodzące z własnych upraw, m.in. produkty wpisane na Listę

Produktów Tradycyjnych Województwa Świętokrzyskiego, np. dzionie rakowskie. Gospodarze organizują przyjęcia okolicznościowe, spotkania integracyjne, ogniska, kuligi oraz przejażdżki bryczką. Na terenie gospodarstwa znajdują się także trzy ambony myśliwskie, będące znakomitym miejscem do bezkrwawych polowań z lornetką lub aparatem fotograficznym. Gospodarze posiadają 4 konie pod siodło oraz 2 kucyki. „Korzyna” uzyskała certyfikat Polskiej Organizacji Turystycznej na Turystyczny Produkt Roku. Zdobywała także laury licznych konkursach turystycznych, m.in. „Zielone Lato” oraz Targach Voyager. Gospodarstwo zajęło również pierwsze miejsce podczas wojewódzkiego konkursu „Ekologia i Środowisko”.

„ZAGRODA KRÓLÓW”

„Zagroda Królów” to rodzinne, prawie 30-hektarowe gospodarstwo rolne położone we wsi Brzeście w gminie Bliżyn. Nie ma tu przemysłu, gospodarstwo położone w pięknym miejscu – w pobliżu dawnej Puszczy Świętokrzyskiej.

Na tych słabych glebach od ponad 25 lat Państwo **Gabriela i Krzysztof Król** uprawiają borówkę amerykańską. Z jej owoców wykonują wiele przetworów: dżemów, konfitur, galaretek i soków, które na ich stole królują przez cały rok. Zimą mrożone owoce wykorzystuje się do pierogów, naleśników, ciast, bułek i dekoracji tortów. Jagoda jest nie tylko smaczna, ale także bardzo zdrowa, gdyż zawiera najwięcej żelaza ze wszystkich owoców. Można również spróbować nalewki borówkowej wytrawnej bądź likieru borówkowego.

Na łąkach i pastwiskach, pasą się konie i krowa. Mleczna krowa rasy Jersey zaopatruje gospodarstwo w świeże mleko, z którego wyrabiane jest masło, sery twarogowe, podpuszczkowe i parzone. A na serwatce jest przyrządzana zalewajka bliżyńska, barszcz biały i napój „chłopski”, idealny na letnie upały. Przydomowe pastwisko jest też przeznaczone na wolny wybieg dla kur zielononózek kuropatwianych i stada gęsi kieleckiej. W gospodarstwie serwowana jest gęś zagrodowa, gęś po królewsku: z jabłkami, szalwią i wątróbką oraz nadziewana kaszą gryczaną (niepaloną).

Odwiedzający „Zagrodę Królów” miłośnicy koni, podczas przejażdżek w siodle mogą oglądać wspaniałe widoki, zwiedzać historyczne miejsca oraz poznawać lokalną florę i faunę.

Świętokrzyski Klub Górskiej Turystyki Jeździeckiej PTTK oddał do dyspozycji wszystkich zainteresowanych jedyny w swoim rodzaju szlak wiodący przez jedne z najstarszych gór Europy. „Zagroda Królów” znajduje się właśnie na trasie tego liczącego prawie 400 km szlaku. Ostatnio został wytyczony także „Bliżyński Szlak Rękodzieła”, jest więc możliwość zapoznania się z dawnymi zawodami (garncarstwo, tkactwo). Obecnie w gospodarstwie budowana jest świetlica w tradycyjnym stylu – z piecem chlebowym i z zapiekiem, a także warsztatem tkackim. Dzięki niej Państwo Królowie będą mogli wypiekać chleb przygotowany

na zakwasie w prawdziwym piecu i tym sposobem zwiększyć atrakcyjność swojego gospodarstwa agroturystycznego.