

23 kwietnia 2012



Świętokrzyskie gospodarstwa zapraszają

Czyste powietrze, ciszę i spokój z dala od zgiełku miejskiego znaleźć można odwiedzając świętokrzyskie gospodarstwa agroturystyczne. Tradycyjna, smaczna kuchnia, czysta woda, wspaniałe tereny rekreacyjne oraz możliwość bliskiego kontaktu z naturą to bez wątpienia ich główne walory. Nic więc dziwnego, że na wypoczynek w gospodarstwach agroturystycznych naszego regionu decydują się nie tylko turyści z całego kraju, ale również z zagranicy. Wiele ze świętokrzyskich gospodarstw należy do Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie”.

„DWOREK STAROPOLSKI” W NIZINACH, GM. TUCZĘPY

Kuchnia Dworku jest tradycyjna, a potrawy, które oferuje gościom to najczęściej staropolskie przysmaki. Smak kuchni to nie tylko przyrządzanie i przyprawianie dań, ale przede wszystkim jakość produktów, z których przygotowywane są potrawy. Tajemnicą smaku dobrej kuchni jest są umiejętności gospodyni i wiedza na temat specyficznej flory, dzięki której kiszą się ogórki, a marynowane mięso nabiera niepowtarzalnego smaku. Gospodarstwo do przyrządzania posiłków korzysta wyłącznie z lokalnych produktów odmian i gatunków, które od lat są uprawiane w regionie, stosując dużo zdrowych przypraw i ziół rodzimych. Wielu rolników, od których pochodzą produkty, przystępuje do programów rolno środowiskowych, w tym ekologicznych, jak również uczestniczy w systemach jakości żywności. Rolnicy ci podlegają systematycznej kontroli, co gwarantuje wysoką jakość płodów rolnych i produktów pochodzenia zwierzęcego.

Na terenie gospodarstwa znajdują się stawy rybne, w których hodowane są karpie królewskie i jesiotry, a w rzece, która przepływa przez posesję, można nawet spotkać raki i różne gatunki dzikich ryb, jak szczupak, płóc, okoń czy lin. Hodowla ryb w gospodarstwie to już tradycja, ponieważ stawy istnieją tam już od 50 lat. Pochodzące z nich ryby są wyjątkowo smaczne i zdrowe, a powód jest prosty – stawy są położone na piaszczystej ziemi, więc woda szybko się filtruje i osadza się mała ilość mułu, co pozytywnie wpływa na smak mięsa. Ryby karmione są tylko naturalnymi paszami, przede wszystkim zbożami. Rzeka Wschodnia, która zasila stawy, na całej swojej długości nie jest zanieczyszczana, gdyż nie ma tam żadnych zakładów przetwórczych. Po obu stronach rzeki rozciągają się łąki z mnóstwem dzikiego ptactwa. Karp jest podawany na wiele sposobów począwszy od zupy rybnej, przez karpia w galarecie, po karpia duszonego ze śmietaną.

Nalewka „Sośniak” której przygotowywanie stało się tradycją wieloletnią rodziny jest robiona z pędów majowych sosny.

„MAŁYSZYŃSKI ZAKĄTEK” W MAŁYSZYNIE DOLNYM, GM. MIRZEC

Gospodarstwo Agroturystyczne „Małyszyński Zakątek” oferuje dla miłośników przyrody wyprawę łowiecką (z aparatem fotograficznym), objazd samochodem terenowym po okolicznych terenach łowieckich, tropienie i podchodzenie zwierzyny, odwiedzenie hodowli daniela oraz możliwość wysłuchania ciekawych opowieści o zwyczajach zwierząt. Osobom aktywnym zapewnia atrakcje w postaci rajdów rowerowych, spacerów, a w zaprzyjaźnionej stadninie można skorzystać z konnych przejażdżek bądź hipoterapii. Miłośnicy wędkarstwa znajdą zajęcie na stawach rybnych położonych na terenie gospodarstwa. Z pozyskanych ryb można na miejscu przygotować pyszne dania, w czym gospodyni służy pomocą i wskazówkami do przygotowywania potraw regionalnych. Kuchnia gospodarstwa oparta jest na produktach i daniach z dziczyzny (szynka Idzika z dzika), rybach (karp małyszyński), i pierogach oraz kulebiakach z farszu z kaszy gryczanej. Karp małyszyński i farsz z kaszy gryczanej wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych. Ponadto, ciasta drożdżowe wypiekane przez gospodynię nie mają sobie równych.

„PYTLÓWKA” W TARCZKU, GM. PAWŁÓW

W spokojnej wsi, ze ślicznym widokiem na pobliską rzeczkę stoi obszerny, gościnny dom zawsze otwarty dla spragnionych spokoju i wytchnienia, zapracowanych mieszkańców miast. Do dyspozycji gości gospodarze oddają drewniany domek, a w nim salon, aneks kuchenny oraz pokoje: jedno, dwu, trzy i czteroosobowe z pełnym węzłem sanitarnym. Gospodarstwo, położone w centrum regionu, jest doskonałą bazą wypadową dla zwiedzających Góry Świętokrzyskie i okolice. W pobliżu znajdują się takie atrakcje jak: Św. Krzyż, Św. Katarzyna, Wąchock, Kałków (Sanktuarium Maryjne), Krzemionki Opatowskie, Park Jurajski w Bałtowie, hodowla bizonów i Zespół Pałacowy w Kurozwękach. Właściciele prowadzą czynne ekologiczne gospodarstwo rolne (ok. 5,5 ha), a więc oferują wyżywienie oparte głównie na własnych produktach. W pobliżu domu znajduje się ogród z altanką, oczkiem wodnym, plac zabaw dla dzieci, miejsca na ognisko i grille.

W przypadku deszczowej pogody lub na okres zimowy korzystać można z salonu, w którym znajduje się telewizor HD, DVD, telewizja satelitarna oraz liczne gry planszowe, układanki, gazety i książki. O każdej porze dnia i nocy goście mają dostęp do Internetu dzięki sieci Wi-Fi (dotyczy pokoi w drewnianym domu i jadalni). Można tu także wypożyczyć rower i pograć w badminton, piłkę i rzutki. W gospodarstwie, oprócz zwierząt gospodarskich, znajdują się kucyki, które mogą zabrać gości na przejażdżkę bryczką lub sankami. „Pytlówka” to także raj dla wędkarzy. Są tu dwa stawy rybne o łącznej powierzchni 1 ha, a w nich w zależności

od sezonu: karp, lin, amur, tołpyga, szczupak, karaś. W wolnych chwilach można również nauczyć się haftowania, można też kupić gotowe produkty – obrusy, bieżniki, obrazki. Zimą miłośnicy narciarstwa mogą korzystać z wyciągów narciarskich (najbliższe w odległości 6 km), a latem z kąpielisk (najbliższe 15 km). Dla grup organizowane są imprezy okolicznościowe, Sylwestra i Święta. Amatorom gier karcianych mogą uczyć się pod okiem zawodowego krupiera, by następnie pograć bezhazardowo przy użyciu żetonów. Właściciele są dumni z organizowanych tu spotkań astronomicznych i fotograficznych, na których goście mogą poszerzyć horyzonty, skonfrontować swoją wiedzę ze specjalistami lub po prostu spędzić miło czas.

„U ZIELARZA” W ORZECHÓWCE, GM. BODZENTYN

Położone na zboczu góry „Barbary” Gospodarstwo „U Zielarza” ze stawem rybnym i sadami rozciąga się na powierzchni 12 ha, stanowiąc część Sieradowickiego Parku Krajobrazowego. Specjalizuje się w produkcji ekologicznej płodów rolnych, wśród których na uwagę zasługują owoce starych polskich odmian. Prowadzone są tu zajęcia z hipoterapii oraz zajęcia edukacyjne dla młodzieży z zakresu: kowalstwa, płatnerstwa i fitoterapii. Właściciele prowadzą muzeum siekier, jedyne tego rodzaju w Polsce. W ogrodzie zbudowano piramidę, na wzór piramidy Cheopsa, która służy do celów terapeutycznych i rehabilitacyjnych. Właściciel gospodarstwa prowadzi również obozy przetrwania. W gospodarstwie produkowany jest eliksir ziołowy pod nazwą ćmaga świętokrzyska. Produkt ten jest wytwarzany w rodzinie od 1830 roku. Na międzynarodowych targach Polagra zajął II miejsce w konkursie na produkt regionalny. Również na bazie starej receptury wytwarzany jest tu ser z mleka krowiego o nazwie batiar lwowski. To nazwa dziwna lecz w pełni uzasadniona, ponieważ receptura „syra” pochodzi ze Lwowa, a datowana jest na 1899 rok. Maria Kesnerówna, praprababka właścicielki gospodarstwa, wypróbowała tę recepturę i przez lata ją udoskonalała. Receptura „syra” i ćmagi pozostaje tajemnicą rodziny.