5 października 2011

Świętokrzyskie mleczarnie w elitarnej Sieci

Świętokrzyskie znane jest w Polsce ze znakomitych, pochodzących z Sandomierszczyzny owoców, świetnych, produkowanych tradycyjnymi metodami wędlin, szczyci się doskonałymi, hodowanymi m.in. w powiatach koneckim i jędrzejowskim, karpiami. Jednak nasze województwo to także region, w którym wytwarza się coraz więcej i coraz wyższej jakości przetworów mlecznych. Wiele z nich uzyskało w ostatnich latach prestiżowe certyfikaty i nagrody na krajowych konkursach, zaś produkujące je mleczarnie zostały przyjęte w elitarny poczet członków sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie".

Gminna Mleczarnia w Pierzchnicy Sp. z o. o.

Pierzchnica leży w centralnej części województwa świętokrzyskiego, w makroregionie Wyżyny Kielecko-Sandomierskiej. Niepodważalnym bogactwem tego miejsca jest nieskażone środowisko. To właśnie tutaj, w nieskażonym i naturalnym otoczeniu, w 1996 roku rozpoczęła swoją działalność Gminna Mleczarnia w Pierzchnicy. Firma od blisko 15 lat zajmuje się tradycyjną produkcją nabiału.
Hitem w ofercie mleczarni jest twarożek z Pierzchnicy. To odtłuszczony twaróg, dodatkowo wzbogacony o kultury probiotyczne. Twarożek występuje również w wersji z dodatkiem aromatycznej, naturalnej mieszaniny ziół. Szczególnie polecany jest on wszystkim dbającym o zdrowie i sylwetkę, ponieważ wyróżnia się doskonałymi właściwościami dietetycznymi (nie zawiera tłuszczu), a kultury probiotyczne z rodzaju Bifidobacterium dodatkowo podnoszą jego walory odżywcze.
Obok twarożku mleczarnia oferuje również inne, wyłącznie naturalne produkty: mleko pasteryzowane 2%, twaróg półtłusty „krajanka", śmietanka kremówka, kefir, maślanka naturalna, oraz maślanka truskawkowa. Atrakcyjną nowością jest ser wędzony niedojrzewający, jedyny taki gatunek dostępny na lokalnym rynku.
Oferta Gminnej Mleczarni w Pierzchnicy skierowana jest do klientów dbających o zdrowie oraz poszukujących tradycyjnego smaku, ponieważ wszystkie produkty charakteryzują się doskonałym, naturalnym smakiem i wytwarzane są w sposób tradycyjny. Pozbawione są jakichkolwiek środków konserwujących, czy też sztucznych barwników. Potwierdzeniem wysokiej jakości oraz tradycyjnej, pozbawionej konserwantów produkcji jest certyfikat „Jakość Tradycja" przyznany mleczarni za ser naturalny twarogowy świętokrzyski.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku

14 czerwca 1925 roku zwołano z udziałem kilkudziesięciu rolników z okolicznych wsi zebranie założycielskie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Drugni. Wyroby z Drugni cieszyły się dobrą renomą w kieleckich sklepach do których dostarczano je furmankami dwa razy w tygodniu. Kontynuatorem i spadkobiercą tego dzieła jest Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku powołana w 1957 roku.
Zlokalizowanie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Chmielniku znajduje swoje uzasadnienie społeczno-gospodarcze. Chmielnik jest starą osadą, położoną na skrzyżowaniu szlaków komunikacyjnych, był i jest ośrodkiem handlowo-usługowym dla okolicznych wsi, stanowiąc naturalne centrum administracyjno-gospodarcze. W latach 1957-1968 Chmielnik był siedzibą powiatu.
Wraz z urynkowieniem gospodarki i coraz bardziej zmieniającymi się potrzebami na rynku, w spółdzielni następowały przeobrażenia w produkowanych wyrobach. Zmieniający się rynek mleczarski wymuszał dalsze inwestycje. Dzisiejsza produkcja opiera się głównie na produkcji mleka spożywczego 2.0 % i 2,5 %, masła, twarogu półtłustego , śmietanki kremowej 30 %, sera typu mozzarella. Produkcja tych wyrobów odbywa się metodą tradycyjną, bez użycia żadnych konserwantów, dlatego też daty przydatności do spożycia są krótkie. Zakład spełnia wymagania dotyczące produkcji wyrobów mleczarskich na Polskę i kraje UE. Spółdzielnia posiada wdrożony system HACCP. W 2011 roku Spółdzielnia uzyskała znak „Jakość Tradycja” dla swoich trzech produktów; masła chmielnickiego, twarogu półtłustego chmielnickiego i sera naturalnego twarogowego świętokrzyskiego.

Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska w Wodzisławiu

Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska w Wodzisławiu powstała w 1903 roku. Bazą surowcową jest mleko pozyskiwane od 500 producentów województwa Świętokrzyskiego dostarczających około 6 mln litrów mleka rocznie. Spółdzielnia produkuje twarogi, mleko, śmietanę ukwaszoną, śmietankę, masło, maślankę, mleko i kefir. Wiodącymi produktami Spółdzielni są: jędrzejowski twarożek śmietankowy i masło ekstra jędrzejowskie, które wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Świętokrzyskiego. Spółdzielnia w roku 2009 otrzymała nominację do XVI Edycji Ogólnopolskiego Konkursu Promocyjnego AGRO POLSKA, a w roku 2010 zdobyła nagrodę z branży rolno – spożywczej ORZEŁ AGROBIZNESU. W 2010 r. jędrzejowski twarożek śmietankowy uhonorowany został złotym medalem na Targach Natura Food w Łodzi, a w kwietniu 2011 r. wraz z masłem jędrzejowskim i serem twarogowym naturalnym świętokrzyskim, uzyskał certyfikat „Jakość Tradycja”.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opatowie – Krówka Opatowska

Powiat opatowski to powiat typowo rolniczy z bogatymi tradycjami hodowli bydła mlecznego. Wysokiej jakości mleko skupowane od rodzimych producentów jest doskonałym surowcem do produkcji krówki opatowskiej, której historia liczy już prawie 30 lat. Produkcję krówki opatowskiej rozpoczęła Spółdzielnia Pracy Przemysłu Spożywczego w Opatowie na początku roku 1980.
Spółdzielnia Mleczarska przejęła zakład produkujący krówki od upadającej Spółdzielni Pracy Przemysłu Spożywczego w 1992 r. Krówki produkuje się tu cały czas niezmienioną metodą na podstawie opracowanej wewnętrznej normy branżowej. Dokument ten zachował się od 1982 roku. Przy produkcji krówki opatowskiej większość czynności wykonywanych jest po dzień dzisiejszy ręcznie, nawiązując do dawnych metod wytwarzania. Dzięki opanowaniu wspomnianego procesu technologicznego Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opatowie zalicza się do bardzo nielicznych zakładów które potrafią produkować krówkę z tzw. „łezką”. Przy stole pakującym zasiadają same kobiety, które w ekspresowym tempie zawijają krówki w kolorowe papierki. Osoby po raz pierwszy obserwujące proces ręcznego zawijania krówek są zwykle zdumione sprawnością rąk zawijających kobiet i tempem zawijania. Doświadczona zawijaczka przez osiem godzin jest w stanie zapakować do 100 kg cukierków, czyli mniej więcej 6000 sztuk. W 2010 r. Krówka uzyskała wpis na Listę Produktów Tradycyjnych i nagrodzona została „Perłą” na targach Polagra Food w Poznaniu.