

11 grudnia 2013



## Świętokrzyskie specjały

Sklep ze zdrową żywnością, wędliniarskie „Świętokrzyskie specjały” i restauracje serwujące regionalne potrawy – Zarząd Województwa Świętokrzyskiego zdecydował o przyjęciu nowych pięciu członków do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

Do liczącej już ponad 70 członków Sieci, dołączyły: **Hotel i Restauracja „Dworek Korytków” - Przedsiębiorstwo Produkcyjno - Handlowo - Usługowe Szproch Sp. z o.o. z siedzibą w Korytkowie, Zakłady Mięsne „WiR” w Łopusznie** (członkostwo dotyczy wyłącznie produktów linii premium pod nazwą „Specjały Świętokrzyskie”), **„Sad**

## **Sandomierski” Sp. z o. o. z Sandomierza, sklep „Źródło Smaków” w Kielcach oraz Restauracja - Motel „Kamyk” w Rudzie Malenieckiej.**

Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), które prowadzi działania służące rozwojowi turystyki kulinarnej, poprzez wspieranie lokalnej produkcji żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej.

W ten sposób chroni również małe przedsiębiorstwa związane z sektorem żywności, czyli np. gospodarstwa rolne i rybackie, sklepy farmerskie, gospodarstwa agroturystyczne, zajazdy i restauracje serwujące dania regionalne przed upadkiem. Obecnie świętokrzyska sieć liczy 72 podmioty - firmy z branży spożywczej, gospodarstwa agroturystyczne, obiekty gastronomiczne i sklepy.

## **„ DWOREK KORYTKÓW” HOTEL I RESTAURACJA W KORYTKOWIE, GM. GOWARCZÓW**

Korytków 57

Dworek Korytków mieści w sobie kameralny hotel (zapewniający dwadzieścia sześć komfortowych miejsc noclegowych o wysokim standardzie) oraz wykwintną restaurację, która oferuje swoim gościom wspaniałe potrawy kuchni regionalnej. Dzięki przepisom dawnych kucharzy dworskich w Korytkowie oraz gospodyń domowych zapisanych w „babczyńskich zeszytach” kucharze w restauracji mogą dziś odkrywać naturalne potrawy, zarówno te wykwintne, jak i te proste, będące kwintesencją dobrego smaku. Nigdy nie wiadomo czym zachwyci się klient, dlatego w restauracji proponuje się zróżnicowany jadłospis regionalnej kuchni dworskiej i chłopskiej.

## **RESTAURACJA-MOTEL „KAMYK”**

Ruda Maleniecka 118

Obiekt posiada trzy sale restauracyjne. Kuchnia prowadzona jest na wysokim poziomie, a serwowane dania przygotowywane są z wielką starannością. W kuchni królują dania regionalne oraz specjały z dziczyzny takie jak: pieczone z potrawką, wątróbka z jelenia, stek z dziczyzny. Na gości czekają nowoczesne, wygodne i funkcjonalne pokoje dwu- i trzyosobowe z pełnym wyposażeniem sanitarnym, TV i Internetem. Sale w restauracji mogą gościć w przypadku wesel od 150 do 200 osób (jedna sala konsumpcyjna, druga taneczna). Trzecia sala jest przeznaczona na imprezy okolicznościowe (około 70 osób). Na terenie kompleksu znajduje się też zamknięty parking.

## **SPECYJAŁY ŚWIĘTOKRZYSKIE - WIR SZPROCH I PIETRUSIEWICZ ZAKŁADY MIĘSNE**

ul. Konecka 7a, Łopuszno

„Specjały Świętokrzyskie”, jest to linia wysokiej jakości wyrobów, od wędzonek począwszy, poprzez kielbasy, na pasztetach i salcesonach skończywszy. Wytwarzane są one według przepisów i metod, które przetrwały w regionie świętokrzyskim w niezmienionej formie przekazywane przez dziesięciolecia z ojca na syna. Wyroby wędliniarskie powstają przy zastosowaniu technologii w pełni dostosowanych do technicznych i sanitarnych wymagań Unii Europejskiej. Surowcem do produkcji wędlin jest wyselekcjonowane mięso wieprzowe pochodzące z gospodarstw niskotowarowych znajdujących się na terenie województwa świętokrzyskiego. Hodowla zwierząt prowadzona jest w sposób naturalny paszą zbożową z upraw na nieskażonych chemicznie glebach.

### **„SAD SANDOMIERSKI” sp. z o.o.**

Firma, będąca grupą producentów, zajmuje się uprawą, skupem, sortowaniem i sprzedażą jabłek. Równie piękne i zdrowe owoce jabłek dojrzewające na sandomierskiej ziemi, ale nie spełniające najwyższych standardów eksportowych, przerabiane na naturalny sok jabłkowy. Produkowane tam soki są w stu procentach naturalne, nie zawierają dodatku wody, cukrów, konserwantów i barwników. Po wyciśnięciu, sok jest jedynie lekko pasteryzowany, aby nadać mu trwałość, ale jednocześnie zachowuje niemal wszystkie witaminy i składniki odżywcze świeżego jabłka. Uzależnia on swoim wyjątkowym smakiem, zapachem soczystych jabłek oraz prozdrowotnymi walorami.

### **SKLEP „ŹRÓDŁO SMAKÓW” W KIELCACH**

ul. Kochanowskiego 2

Sklep „Źródło Smaków” to miejsce, które pozwala przenieść się z powrotem do świata, gdzie jedzenie jest smaczne i zdrowe, ma kuszący zapach, apetyczny wygląd i sprawia wielką przyjemność. Proponuje produkty, które powstają z wykorzystaniem tradycyjnych receptur, bez zbędnych dodatków chemicznych. Część oferty sklepu to certyfikowana żywność ekologiczna. Promuje zdrową, polską żywność z małych gospodarstw rolnych i rodzinnych przetwórci. Wiele smakołyków, które można tam znaleźć, wyprodukowali członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, laureaci lokalnych i ogólnopolskich konkursów kulinarnych. To najlepsza gwarancja jakości sprzedawanych tam produktów.

