

27 czerwca 2011



Tradycyjne wędliny z Sieci

Szynka sznurowana wąchocka, poławdiczki Prokopa, kielbasa radoszycka to tylko trzy z wielu wędzonych przysmaków, które podbijają rynek produktów tradycyjnych. Województwo świętokrzyskie nie ma powodu do wstydu, przeciwnie – rodzimi producenci wędlin skutecznie konkurują na ogólnopolskim rynku i zdobywają najbardziej zaszczytne laury podczas wojewódzkich i krajowych konkursów. Przybliżamy producentów wędlin zrzeszonych w Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

Zakład przetwórstwa mięsnego **PPHU „ANKAZ” w Kunowie** prowadzony jest obecnie przez Alberta Pustulę. To firma rodzinna, produkująca tradycyjne i regionalne wyroby wędliniarskie przy użyciu starych, sprawdzonych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Działalność zakładu obejmuje skup, ubój i rozbiór mięsa wieprzowego oraz produkcję wędlin. Surowce używane w procesie produkcji pochodzą z okolicznych gospodarstw rolnych, gdzie trzoda karmiona jest paszami zbożowymi z własnych upraw. Wędzenie prowadzone jest w tradycyjnych komorach wędzarniczych. Produkowane wyroby cieszą się uznaniem klientów z powodu ich walorów smakowych i odżywczych. Specjalnością zakładu jest kielbasa swojska z Kunowa, nagrodzona w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów w 2010 r. W lutym 2011 r. została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych. Z kolei, szynka dworska z Kunowa otrzymała pierwszą nagrodę w tegorocznej edycji konkursu.

Zakład Wyrobów Wędliniarskich Paweł Nowak w Wąchocku to firma, która również kultywuje głęboko zakorzenione tradycje rodzinne, sięgające lat 30-tych ubiegłego wieku. Dla właścicieli zakładu wędliny to nie tylko praca – to przede wszystkim sztuka i pasja. Dokładają oni wszelkich starań, aby produkt, który trafia na stoły klientów, został stworzony z pieczołowicie dobranych, najlepszych składników i według sprawdzonych i niezmiennych od lat receptur, dzięki czemu wędliny z Wąchocka zapewniają wyjątkowe doznania smakowe. Wyroby tradycyjne powstają ściśle według pilnie strzeżonej wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie, przy użyciu wyłącznie naturalnych przypraw i bez użycia sztucznych barwników lub aromatów. Wszystko to gwarantuje wyborny smak i niepowtarzalny aromat, którego nie da się zapomnieć – jest dokładnie taki, jak za dawnych lat.

Dowodami uznania dla wyrobów naszego zakładu jest nie tylko lojalność i zaufanie klientów

firmy, ale również nagrody i wyróżnienia przyznawane w ogólnopolskich konkursach. Zakład jest rekordzistą naszego regionu w liczbie produktów, które znalazły się na Liście Produktów Tradycyjnych. Są to: kielbasa swojska wąchocka hycowana, polędwica tradycyjna z Wąchocka, szynka sznurowana wąchocka, kielbasa biała parzona z Wąchocka oraz salceson ozorkowy wiejski.

Masarnia „Swojskie wyroby” w Smerdynie w gminie Staszów prowadzona jest przez rodzinę Bonarków. Choć oficjalnie została otwarta w lutym 2009 r., tradycje wyrobu wędlin sięgają trzeciego pokolenia wstecz. Produkowane wyroby zawierają tylko naturalne składniki, są więc wolne od chemicznych dodatków i ulepszaczy. Wykonywane są ręcznie i wędzone (nie parzone) w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem liściastym: olchą, dębem, jabłonią, wiśnią, śliwą. Mięso do ich wyrobu pochodzi z okolicznych gospodarstw. Przyprawy to głównie tylko sól, pieprz i czosnek,. Wyroby wykonywane niezmiennie od wielu lat według tych samych procedur, a proces technologiczny uległ tylko usprawnieniu i ujednoliceniu. „Swojskie wyroby” często goszczą na weselach i tzw. wiejskich stołach. Produkowana w masarni kielbasa smerdyńska zdobyła w 2010 r. I miejsce w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów.

Masarnia Pod Lasem Anny i Zdzisława Wiklaków w Kapałowie w gminie Radoszyce to rodzinna firma, której tradycja wyrobów wędliniarskich sięga trzech pokoleń. Niepowtarzalny smak kielbas, szynki czy pasztetowej to zasługa dobrego surowca oraz przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury. Podstawą dobrego smaku wyrobów masarni jest mięso wieprzowe pozyskiwane z własnej hodowli. Trzoda karmiona jest paszami zbożowymi pochodzącymi z własnych upraw. Wędliny wyrabiane są raz w tygodniu. Stosowanie od lat tej samej, sprawdzonej receptury, naturalnych przypraw oraz ziół, a także tradycyjny sposób robienia wędlin daje gwarancję dobrego smaku. Produkowana tu kielbasa radoszycka, pachnąca dymem o wyraźnie wyczuwalnym smaku przypraw i aromacie czosnkowym, wyróżnia się specyficznym smakiem i zapachem charakterystycznym dla kielbas wędzonych. Zyskała duże uznanie nie tylko wśród stałych klientów. Została także doceniona w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w 2009 r., a w lutym 2011 roku uzyskała wpis na Listę Produktów Tradycyjnych.

Gospodarstwo Agroturystyczne „U Bogusia” w Łosieniu w gminie Piekoszów liczy 22 ha ziemi, na której głównie uprawiane są zboża. Właściciele, państwo Anna i Bogusław Piotrowscy, zajmują się także hodowlą trzody chlewnej (obecnie ok. 80 szt.). Świnie z własnej hodowli prowadzonej naturalnymi metodami (bez zastosowania przemysłowych pasz), przeznaczone są do wyrobu tradycyjnych wędlin w ramach tzw. działalności MOL, która umożliwia rolnikom legalne przetwarzanie mięsa wyprodukowanego w gospodarstwie. Wśród wyrobów wytwarzanych według receptur dziadka pana Bogusława, są m.in.

połędwiczki świąteczne Prokopa, które w 2009 roku zdobyły nagrodę Perła na Targach Polagra Food. Produkowany jest tam także salceson cwaniak z Łosienia, kiełbasa łosieńska i szynka łosieńska, które zdobyły wyróżnienia w konkursach Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów. W 2010 r. znalazły się na Liście Produktów Tradycyjnych.

*Barbara Kubiec- Govender, Departament Rozwoju
Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego*