

17 marca 2014



## Regionalne smakołyki i zalewajka świętokrzyska na

## Kiermaszu

Dużym zainteresowaniem Kielczan cieszył się Kiermasz Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, który w minioną sobotę odbył się w Best Western Grand Hotel w Kielcach. Można było spróbować i kupić m.in. pyszne wędliny, pieczywo na zakwasie oraz orkiszowe, dżemy i konfitury, miody z wędrowniej pasieki, jabłka z sandomierskich sadów, ekologiczne warzywa oraz naturalny tłoczony sok z jabłek. Atrakcją był pokaz gotowania zalewajki świętokrzyskiej w wykonaniu Rafała Korusa, szefa hotelowej kuchni.

- Do jej przygotowania używamy produktów naturalnych: dobrej jakości wędzonki, suszonych grzybów, barszczu własnej produkcji, śmietany oraz przypraw - ziela angielskiego, soli, pieprzu - mówił **Rafał Korus**. Podkreślał, że coraz więcej osób przekonuje się do tego, że nasza polska kuchnia jest najlepsza, szuka dobrych, naturalnych produktów; chleba który będzie smakował jak prawdziwy chleb, ekologicznych warzyw i owoców. Best Western Grand Hotel również korzysta z produktów członków Sieci Kulinarne Dziedzictwo, oferując swoim gościom potrawy przygotowane właśnie na bazie regionalnych przysmaków.

Państwo Anna i Zdzisław Wiklakowie prowadzący **Masarnię "Pod Lasem"** w Kapałowie w gminie Radoszyce oferowali pyszne wędliny według tradycyjnego sposobu produkcji, sprawdzonych przepisów z dodatkiem naturalnych przypraw. Właściciele sami hodują trzodę chlewną, która dostarcza surowca do produkcji. Co więcej, pasza zbożowa, którą jest karmiona trzoda również pochodzi z upraw państwa Wiklaków. Kiełbasa radoszycka i pasztetowa radoszycka produkowane w Masarni „Pod Lasem” wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych. - Nowym produktem jest kiełbasa gruba świętokrzyska, bardzo dobrze się sprzedaje, do jej produkcji używamy najlepszych kawałków mięsa od szynki - mówił **Zdzisław Wiklak**. - Organizacja tego typu kiermaszy, to bardzo dobry pomysł, w jednym miejscu Kielczanie mają okazję kupić naprawdę bardzo dobre i zdrowe wyroby. I są one tańsze niż w sklepie.

Chleb orkiszowy, wyroby z orkiszu: płatki, kasze, olej rydzowy z lnianki herbaty owocowo-ziolowe oraz ekologiczne ziemniaki, buraki i marchew wyprodukowane bez nawozów sztucznych można było nabyć na stoisku Gospodarstwa Ekologicznego Ekorab.

Kielczanie chętnie kupowali również świętokrzyskie miody z pasieki Miody Napękowski. W

2013 r. miód spadziowo-nektarowy został nagrodzony Perłą podczas Targów Polagra w Poznaniu. – Nasz pasieka jest typowo rodzinna, prowadzimy ją razem z mężem. Zlokalizowana jest w okolicy Świętokrzyskiego Parku Narodowego oraz Cisowsko-Orłowińskiego Parku Krajobrazowego z dala od ośrodków przemysłowych. Ule rozmieszczone są w kilku miejscach odległych od siebie, dzięki temu zbierane są różne odmiany miodów: spadziowy, lipowy, wielokwiatowy, mniszkowy, akacjowy, rzepakowy i gryczany – poinformowała **Marta Bęben**.

Z kolei **Przemysław Kot** z Bielin częstował naturalnym sokiem jabłkowym. Owoce pochodzą z własnego sadu. – Te soki są bardzo zdrowe, bez dodatków jakichkolwiek konserwantów, mają za to bardzo dużo wartości odżywczych, są słodkie mimo, że nie dodajemy do nich cukru – mówił pan Przemysław. Worki z sokiem są pakowane do kartonów. Dzięki takiemu opakowaniu naturalny sok długo zachowuje świeżość przez co najmniej sześć miesięcy. Po otwarciu można go przechowywać przez dwa tygodnie.

Kielczanie chętnie kupowali także pieczywa na zakwasie z **Piekarni w Bodzentynie**, naturalne i ekologiczne dżemy i konfitury w wyjątkowych smakach wyprodukowane przez firmę **Twój Ogród** ze Starachowic i **Sad Danków** z Dankowa Dużego. **Fundacja Domy Wspólnoty Chleb Życia** oferowała wymyślne przetwory z warzyw, m.in. słynne ogórki wujaszka, **Gospodarstwo Ekologiczne „Ekolud”** ekologiczne warzywa takie jak jarmuż, roszonka, portulaka, a Pani Janina Kula z Welcza – aromatyczny **czosnek wójczański**.  
Jabłka

sandomierskie polecało **Gospodarstwo Ogrodnicze „Szymanówka”** i **Gospodarstwo Sadowniczego Państwa Brodów z Milczan**, zaś prawdziwsze masło i twarożek śmietankowy oferowała **Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska w Wodzisławiu**.

– Myślę, że kiermasz spełnił swe zadanie. Chcieliśmy bowiem, aby mieszkańcy Kielc i okolic mogli zapoznać się z bogactwem kulinarnym dziedzictwa regionu świętokrzyskiego. To także doskonała okazja do bezpośredniego kontaktu konsumenta z produktem i producentem. Możliwość rozmowy na temat żywności naturalnej, jej walorów prozdrowotnych, sposobie produkcji – podkreślała **Barbara Kubiec-Govender** z Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego, organizatora kiermaszu.

Impreza była pierwszym z cyklu ośmiu kiermaszy, które odbywać się będą, z pominięciem lipca i sierpnia, w każdą drugą sobotę miesiąca. Kolejny, w pierwszą sobotę, 5 kwietnia.





