

15 października 2013



## **Eko-Bazar "Prosto ze wsi"**

Pomysły, aby impreza Eko- Bazar odbywała się cyklicznie, pojawiały się już wcześniej. Jednak po sobotnim (12 października) sukcesie, kiedy ponad dwudziestu producentów sprzedało swoje wyroby ekologiczne w ciągu kilku godzin, wiadomo już, że impreza będzie cykliczna. Przedsięwzięciu patronuje marszałek Adam Jarubas.

W kiermaszu biorą udział rolnicy i przedsiębiorcy prowadzący gospodarstwa ekologiczne na

terenie województwa świętokrzyskiego. Prezentują i sprzedają wyroby, wytwarzane w swoich zagrodach.

W sobotę odbył się w Kielcach po raz drugi Eko-Bazar, pod tytułem „Prosto ze wsi”.

Kiermasz organizowany jest z myślą o amatorach zdrowej żywności, a także producentach, którzy nie mają stałego miejsca, w którym mogliby wystawiać swoje wspaniałe produkty. Jak się okazało po raz kolejny, amatorów dobrego, swojskiego jedzenia jest bardzo wielu. Pani Beata przyjechała już na początek kiermaszu, ponieważ obawiała się, że w późniejszych godzinach nie kupi już razowego chleba, czy wybujałego jarmużu, z którego jak zapewnia Teresa Czekań, prowadząca wraz z mężem certyfikowane przedsiębiorstwo ekologiczne, można zrobić pyszne chipsy, czy pastę do makaronu.

Pani Małgorzata z Kielc zdecydowała, że kupi nie tylko jarmuż, ale także roślinę z pozoru nieco egzotyczną mangold, czyli boćwinę kapuścianą. Z jej białych łodyg przyrządza się potrawę podobną do szparagów, natomiast liście należy udusić z dodatkiem czosnku, sera, jogurtu lub śmietany, na dobrym oleju. Obie rośliny zawierają utleniacze i cenne witaminy. Zdaniem wielu odwiedzających kiermasz, taki stały punkt sprzedaży, w którym klient ma zagwarantowane zakupy na najwyższym, ekologicznym poziomie bardzo w Kielcach brakowało.

- Nie wiedzieliśmy do końca, czy to dobry pomysł - mówi **Beata Bardzyńska**, organizatorka. Jednak nie zawiedli ani kupujący, ani producenci żywności. Wystawcy zapowiedzieli swój udział w kolejnych edycjach, dlatego impreza będzie odbywała się raz w miesiącu - dodaje. Pani Beata Bardzyńska, prywatnie producentka serów wie, że zapotrzebowanie na zdrową żywność wzrasta lawinowo. Wie także, że wiele osób decyduje się na prowadzenie takiej działalności.

- Gdy postanowiliśmy wraz z mężem zamieszkać poza Kielcami, postanowiliśmy nauczyć się wyrabiać sery. Trwało to kilka miesięcy, zdobyliśmy na Kaszubach certyfikat i produkujemy między innymi ser podpuszczkowy, czyli długo dojrzewający i parzenice kaszubska w stylu oscypka.

Kiermasz odbywa się przy ul. Bataliony Chłopskie, niedaleko Targów Kielce, a więc dość daleko od centrum. Odległość jednak nie odstraszyła kupujących, na co niewątpliwie wpływ miała jakość sprzedawanych towarów. Bochny chleba wypiekane według tradycyjnej receptury, niezwykle potrawy z grzybów, miody, warzywa i wyroby garmazeryjne, cieszyły się wielkim zainteresowaniem klientów.

Pani Elżbieta Mikołajczak z gospodarstwa w Piórkowie wraz z mężem robi sery, wędliny i piecze wspaniałe ciasta. Wielką popularnością cieszyły się ciasteczka z orzechami i ciasteczka z czekoladą, wypiekane oczywiście bez ulepszaczy i barwników.

Pan Grzegorz Broda, przyjechał na kiermasz z ziemi sandomierskiej. Jak zapewniał jego jabłka nie mają sobie równych.

- Warunki klimatyczno-glebowe, są u nas o wiele bardziej sprzyjające niż na przykład w

rejonie grójeckim, przekonywał. Są na to dowody naukowe. Ważna jest pora zrywania jabłek, pogoda, przechowywanie i cała wielka wiedza, którą zdobywa się latami. Jabłka, rzeczywiście nie mające sobie równych w smaku, uzyskały znak Wyśmienity Produkt Ziemi Sandomierskiej.

Kiermasz zdrowej żywności Eko-Bazar, odbył się pod patronatem Marszałka Adama Jarubasa.



