

2 lutego 2016



## Powiększa się Sieć Dziedzictwa Kulinarnego

Do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego w Świętokrzyskiem dołączyło sześciu nowych członków. W gronie tym znalazły się m.in: 670 hektarowe gospodarstwo rybackie Bożeny Druch z rybami, pierogami, kroketami i zupą rybną, WSP Społem z 36 produktami, m.in. majonezem kieleckim, producent wędlin z Klonowa w gm. Łączna oraz firma JURiDAN ze Szczaworyża, producent buraczków tartych. We wtorek, 2 lutego Zespół Opiniujący ds. Sieci Dziedzictwo Kulinarne zdecydował o przyznaniu im członkostwa w Sieci. – Cieszę się, że kolejne podmioty dołączyły do tego elitarnego grona. Wierzę, że wspólnymi siłami jesteśmy w stanie budować naszą świętokrzyską markę – mówił Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa. W obradach zespołu uczestniczył Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego.

Piotr Żołądek podkreślał, że znak Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie jest już rozpoznawalny nie tylko w naszym regionie, ale również w Polsce i na świecie, jest zachętą i jednocześnie gwarancją, że mamy do czynienia z produktem wysokiej jakości. – Dziś jest duże zainteresowanie zdrową żywnością, coraz więcej osób pyta, gdzie można ją nabyć. Chcemy więc mocno promować nasze regionalne, zdrowe produkty – dodał **Piotr Żołądek**. Przypomniwał, że czynione są starania, aby artykuły trafiały do małych sklepów na terenie województwa, poprawiając ich podaż. W hurtowni „Makro” powstała już specjalna hala do sprzedaży hurtowej produktów. Dostępne są tam już produkty dwóch członków Sieci: spółdzielni mleczarskiej z Jędrzejowa i zakładów mięsnych „Wir” z Łopuszna. Negocjacje w tej sprawie prowadzi 18 podmiotów.

*Nowi przyjęci do sieci wytwórcy lokalnej, tradycyjnej żywności, to:*

1. **WSP SPOŁEM w Kielcach**, która zgłosiła 36 produktów, m.in. majonezy kieleckie, musztardy, ketchupy, sosy kieleckie, snacki. Firma działa od 1920r. Łączy tradycyjne receptury z metodami produkcji wg najnowocześniejszych norm. Produkty SPOŁEM wyroby są obecne nie tylko w Polsce ale w 18 krajach na czterech kontynentach.

2. **Gospodarstwo Rybackie „Budy” Grzegorza Wójcickiego, Kotki-Budy gm. Busko Zdrój**. Jego wizytówką jest karp hodowany w stawach o powierzchni ponad 40 hektarów lustra wody, zasilanych z rzek o I klasie czystości oraz źródeł. Gospodarze uprawiają zboża na paszę dla ryb. Przy gospodarstwie działa pensjonat, zbudowany dzięki unijnym środkom; goście są tam częstowani potrawami z karpia, m.in. karpem wędzonym i karpem smażonym.

3. **JURiDAN Anna Tomf-Sarna, Szczaworyż gm. Busko Zdrój**. Przetwórnia oferuje szeroką gamę przetworów owocowo-warzywnych, które wyprodukowane zostały z wykorzystaniem nowoczesnych technologii. Owoce i warzywa pochodzą prosto z pola okolicznych gospodarstw. Buraczki tarte to produkt zgłoszony przez firmę, są one przyrządzane według tradycyjnych receptur.

4. **DEF Furmańczyk Dariusz, Klonów gm. Łączna**. W małej przetwórni wytwarza wędliny, według receptur przekazanych przez dziadka i ojca, z surowca kupowanego od okolicznych rolników.

5. **Gospodarstwo rolne Ewa i Jerzy Walczyk Okół, gm. Bałtów**. Posiadają ponad 40-hektarowe gospodarstwo rolne, prowadzą hodowlę trzody chlewnej w cyklu zamkniętym.

Kiełbasa swojska z Okoła i wiejska szynka z Okoła były nagradzane podczas licznych konkursów, m.in. "Nasze kulinarne dziedzictwo".

**6. 670-hektarowe gospodarstwo rybackie Bożeny Druch w Górkach, gm. Wiślica,** zwane "świętokrzyskimi Mazurami". Potrawy z karpia powstają w oparciu o przepisy kół gospodyń wiejskich, m.in. karp wędzony, pierogi, krostki, paszтет, zupa rybna, pasta, kulki i paski w zalewie octowej, karp a'la śledź.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego (ESRDK), które prowadzi działania mające na celu rozwój rynku żywności wysokiej jakości oraz turystyki kulinarnej poprzez wspieranie lokalnej żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej. Do ESRDK województwo świętokrzyskie przystąpiło w 2009 roku - stając się jednocześnie właścicielem licencji na użytkowanie znaku towarowego gwarancyjnego Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Obecnie Sieć skupia 74 podmioty: producentów surowców, przetwórców, restauratorów, właścicieli obiektów gastronomiczno-hotelarskich, hurtowych i detalicznych sprzedawców artykułów rolno-spożywczych.







