

**Wykaz uznanych produktów tradycyjnych charakterystycznych dla powiatów:  
sandomierskiego, opatowskiego, ostrowieckiego, kieleckiego  
rekomendowanych przez ŚODR do promocji regionu Gór Świętokrzyskich  
poprzez tzw. „kredens” w ofercie kulinarnej restauratorów i gospodarstw  
agroturystycznych na szlaku kulinarnym Świętokrzyska Kuźnia Smaków.**

**I. Produkty regionalne posiadających Chronione Oznaczenie Unii Europejskiej.**

Produktem regionalnym, który posiada Chronione Oznaczenie UE jest wiśnia sokowa nadwiślana. Jest to też jedyny produkt regionalny, który posiada oznaczenie UE i jest charakterystyczny dla 4 powiatów objętych projektem ŚKS.

**Wiśnia nadwiślana** to bardzo archaiczna odmiana, pochodząca od wiśni stepowej. Charakteryzuje się tym, że świetnie nadaje się do przetworów, bowiem z powodu wysokiego poziomu ekstraktu i kwasowości, po wyrwaniu szypułki z wyciekającego soku powstaje galaretka. Intensywna barwa owocu utrzymuje się także po procesie przetwórczym.

Wniosek o rejestrację wiśni nadwiślani do Komisji Europejskiej złożyła Grupa Producentów **Owoców i Warzyw NADWIŚLANKA z Ożarowa**. Dlatego, podmioty z powiatu opatowskiego powinny najwięcej wiedzieć o swoim sztandarowym produkcie regionalnym i uwzględnić go w promocji (ze szczególnym wskazaniem np. w gastronomii, agroturystyce).

Poniżej miejsca dostępności przetworów z wiśni nadwiślani, również spoza powiatów objętych projektem, mało jest podmiotów, które prowadzą działalność gospodarczą w naszym województwie i mają wiśnię przetworzoną w obrocie.

**DOSTĘPNOŚĆ WIŚNI NADWIŚLANKI LUB PRODUKTÓW Z NIEJ WYTWARZANYCH**

Podmiot	Asortyment
<b>1. Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw NADWIŚLANKA</b> ul. Kościuszki 34, 27-530 Ożarów tel. 15 839 30 77 e-mail: nadwislanka@vp.pl www.nadwislanka.com.pl	- owoce świeże (tylko w okresie zbiorów), - dżem wiśniowy, - konfitura wiśniowa.
<b>2. Sad Danków Dawid Piechota</b> Danków Duży 54 29-100 Włoszczowa e-mail: biuro@saddankow.pl tel.: 608 510 238  Przetwórnia ma konfiturę z wiśni nadwiślanki, za którą uzyskała I nagrodę w konkursie wojewódzkim i nagrodę Perły w krajowym pn. Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów.	- dżemy - konfitury
<b>3. Przemysław Koszałkowski</b> <b>SPO TWÓJ OGRÓD</b> ul. Miła 5b 27-200 Starachowice  Manufaktura wytwarza tylko produkty w oparciu o receptury tradycyjne.	- dżem - konfitura

**II. Produkty tradycyjne wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych (LPT), którą prowadzi Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (takie jak: przetwory tradycyjne, miody, produkty zbożowe, wyroby cukiernicze etc. z powiatów objętych projektem).**

**Informacja o tych produktach dostępna jest na stronie: [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl) – zakładka „Lista produktów tradycyjnych”.**

**Zaglądając na polecaną stronę można się dowiedzieć o historii pochodzenia produktów wpisanych na taką listę.**

**Poniżej wykaz produktów wpisanych na LPT pochodzących z 4 powiatów, na których realizowany jest projekt (większość jest w obrocie):**

1. Truskawka bielińska (nie ma przetworów)
2. Konfitura z jarzębiny
3. Ser jabłeczny
4. Susz owocowy dębniacki
5. Jabłka sandomierskie
6. Chleb bodzentyński
7. Chleb Iwański
8. Szczodroki (*b. dobry wyrób cukierniczy pieczony w okresie Bożego Narodzenia*)
9. Pączek opatowski
10. Chleb żytni kielecki
11. Sandomierski olej rzepakowy
12. Masło chmielnickie
13. Świętokrzyski miód spadziowy
14. Kwas burakowy po wzdolsku
15. Kiełbasa łosieńska
16. Polędwiczki świąteczne Prokopa
17. Salceson cwaniak z łosienia
18. Kiełbasa swojska z Kunowa
19. Udziec dworski z Kunowa
20. Krówka opatowska (*doskonale nadaje się do „kredensu”*)
21. Kasza jaglana gierczycka
22. Chmielnicka gęś pieczona

### III. Kontakt do producentów produktów tradycyjnych wpisanych na LPT j. w dostępnych na rynku.

#### 1. Konfitury z jarzębiny, 2. Ser jabłeczny

Fundacja „Domy Wspólnoty Chleb Życia”  
Zochcin 58, gm. Sadowie, powiat opatowski  
tel./fax: 15 8692316  
e-mail: przetwory@chlebzycia.org.pl

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

#### 3. Susz owocowy dębniacki (produkt wytwarzany okazjonalnie)

Urszula Kozłowska  
Dębniak, gm. Nowa Słupia, powiat kielecki

#### 4. Truskawka bielińska

##### **Stowarzyszenie Producentów „Truskawka Bielińska”**

ul. Partyzantów 17, Bieliny  
tel.: 41 30 25 094  
www.truskawkabelinska.pl  
e-mail: [kontakt@truskawkabelinska.pl](mailto:kontakt@truskawkabelinska.pl)

#### 5. Chleb bodzentyński

**Piekarnia**  
ul. Straży Pożarnej 2,  
26-010 Bodzentyn, powiat kielecki

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

#### 6. Chleb Iwański

##### **„Produkcja Pieczywa”**

Stanisław Bednarski Janusz Bednarski  
ul. Opatowska 1, 27-570 Iwaniska, powiat opatowski

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

#### 7. Szczodroki

##### **Piekarnia „MASPEK”**

ul. Sadowa 2, 27-630 Zawichost,  
tel.: 15 836 40 38  
e-mail: maspeksiwek@onet.eu  
[www.maspek.eu](http://www.maspek.eu)

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

#### 8. Pączek opatowski – Cukiernia u Szarego – Opatów

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

#### 9. Chleb żytni kielecki

Piekarnia Dobrowolskich w Kielcach

#### 10. Masło chmielnickie

##### **Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska**

Chmielnik, tel. 41 354 27 31  
e-mail: jacek\_bracichowicz@poczta.onet.pl  
[www.osmchmielnik.pl](http://www.osmchmielnik.pl)

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚK*

#### 11. Świętokrzyski miód spadziowy

##### **Świętokrzyski Związek Pszczelarzy**

ul. Zagnańska 2, 25-338 Kielce  
tel./fax: 41 344 49 98  
[www.szpkielce.pl](http://www.szpkielce.pl)

**12. Kiełbasa łosieńska, 14. Polędwiczki świąteczne Prokopa, 15. Salceson cwaniak z Łosienia  
Wyroby tradycyjne „U Bogusia”**

Bogusław i Anna Piotrowski  
Łosień,  
tel.: 41 306 16 75  
e-mail: [agroturystykaubogusia@wp.pl](mailto:agroturystykaubogusia@wp.pl)

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

**16. Kiełbasa swojska z Kunowa, 17. Udziec dworski z Kunowa**

Albert Pustuła  
PPHU „ANKAZ”  
ul. Partyzantów 46, 27-415 Kunów tel. 41 26 11 205  
e-mail: [chimera01@poczta.onet.pl](mailto:chimera01@poczta.onet.pl)

**17 Krówka opatowska**

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opatowie tel. 15 868 20 24  
e-mail: [osm-opatow@poczta.internetdsl.pl](mailto:osm-opatow@poczta.internetdsl.pl)  
[www.osm-opatow.internetdsl.pl](http://www.osm-opatow.internetdsl.pl)

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

**18. KASZA JAGLANA GIERCZYCKA**

„Jaglana Gierczycka”  
Teresa Kmiećcka,  
Lisów 50, 27-532 Wojciechowice, pow. opatowski  
tel. 15 861 43 43

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

**19. Jabłka sandomierskie**

**Rolnicy zrzeszeni w stowarzyszeniu „Sandomierski Szlak Jabłkowy”**  
Biuro SSJ „Centrum Ogrodnicze”  
ul. Mokozyńska 3, 27-600 Sandomierz  
tel.: 15 833 31 00

**IV. Produkty tradycyjne uznane będące laureatami konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów szczybla wojewódzkiego oraz nagrody krajowej „PERŁA. – z powiatów objętych projektem ŚKS.**

- „Perła” 2003 – Chleb bodzentyński
- „Perła” 2007 – Ser jabłeczny
- „Perła” 2008 – Kasza jaglana gierczycka
- „Perła” 2009 – Polędwiczki świąteczne Prokopa
- „Perła” 2010 – Opatowska krówka mleczna
- „Perła” 2011 – Morela sandomierska-zaleszczycka
- „Perła” 2012 – Masło chmielnicke
- „Perła” 2013 – Twaróg z Pierzchnicy
- „Perła” 2013 - Miód nektarowo-spadziowy napękowski
- „Perła” 2014 – Silvio wino gronowe półsłodkie białe
- „Perła” 2014 – Chleb żytni tradycyjny
- „Perła” 2015 - Kasza gryczana palona

**Kontakt do producentów /laureatów „PEREŁ” (niektóre produkty znajdują się również na LPT, stąd kontakt podano już wyżej):**

1. **Twaróg z Pierzchnicy**  
Gminna Mleczarnia Sp. z o.o.  
Pierzchnica, powiat kielecki  
tel.: 41 252 80 26  
e-mil: [gmlecznia@interia.pl](mailto:gmlecznia@interia.pl)
  
2. **Miód nektarowo-spadziowy napękowski**  
Pasieka Rodzinna Marta i Ireneusz  
Bęben  
tel.: 607 586 804  
Napędów, powiat kielecki
  
3. **Silvio wino gronowe półsłodkie białe**  
Sylwia i Mateusz Paciura  
„Winnica Nad Jarem”  
Złota, powiat sandomierski  
tel.: 668 101 448  
e-mail: [spaciura@op.pl](mailto:spaciura@op.pl)
  
4. **Chleb żytni tradycyjny**  
Gminna Spółdzielnia  
„Samopomoc Chłopska” w Koprzywnicy  
ul. Rynek 15, Koprzywnica, powiat sandomierski  
  
tel.: 15 847 61 27  
e-mail: [biuro@gskoprzywnica.pl](mailto:biuro@gskoprzywnica.pl)

**V. Produkty tradycyjne ( dostępne na rynku) – laureaci konkursów wojewódzkich Nasze Kulinarne Dziedzictwo- Smaki Regionów - z ostatnich lat tj. 2011 – 2016 ( Wykaz z bazy ŚODR Modliszewice - również można wykorzystać do celów tzw. „kredens”, )**

1. **Salceson bęczkowski**  
**Tadeusz Matuszewski**  
**MAT-MAS Bęczków, powiat kielecki**  
**tel. 507 708 616, 41 302 34 82**
  
2. **Miód spadziowy z drzew iglastych**  
**Ryszard Szymczuch**  
**Gospodarstwo Pasieczne „Ryś”**  
powiat kielecki  
tel.606 824 877
  
3. **Kasza gryczana palona**  
**Sulima Iwona, Antoniów, powiat ostrowiecki**  
Mąka gryczana  
tel.: 604 655 204 lub 41 260 09 71

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

4. **Naturalny sok jabłkowy**  
**Maciej Osowski**  
**Tłocznia soków SAM-RAY**  
powiat sandomierski  
Zajeziorko 133, gm. Samborzec  
tel.: 725 904 040, 661 432 338
  
5. **Wiejska szynka z Okoła**                      **(Jerzy Walczyk, powiat ostrowiecki**
6. **Kiełbasa swojska z Okoła**                      Okół 251, Bałtów
7. **Salceson z Okoła**                                      tel. 692 963 149)
  
8. **Miód wielokwiatowy nektarowy**  
**Jarosław Nawrot**  
27-580 Sadowie  
tel.: 505 893 063

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

9. **Miód nektarowo-spadziowy napękowski**  
**Marta Bęben Pasieka**
  
10. **Miód mniszkowy napękowski**  
„Miody Napękowskie”
  
11. **Miód rzepakowy**  
**Paweł i Mateusz Zygmunt**
  
12. **Miód nawłociowy**  
Gospodarstwo Pasieczne – Pasieka Wędrowna
  
13. **Miód akacjowy**  
Łązek, powiat sandomierski  
tel.: 600 917 574

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

14. **Chleb żytni tradycyjny**  
**GS „Samopomoc Chłopska”**  
Koprzywnica, powiat sandomierski

15. **Chleb żytni kielecki**  
Halina Dobrowolska

**Chleb kielecki pszenno-żytni**  
Piekarnia R. Dobrowolski  
Kielce  
tel.: 504-085-464  
e-mail: bozena.dobrowolska@op.pl

16. **Sok jabłkowy z Bielin**  
**Edyta Kot PPH Smaki Ogrodu**  
Bieliny, powiat kielecki  
tel.: 502 154 174  
e-mail: [smaki-ogrodu@wp.pl](mailto:smaki-ogrodu@wp.pl)

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

17. **Silvio wino gronowe półsłodkie białe**  
**Sylwia i Mateusz Paciura**
18. **Rose – wino gronowe, różowe, półsłodkie**  
e-mail: [spaciura@op.pl](mailto:spaciura@op.pl)  
Winnica Nad Jarem

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

19. Kiełbasa świętokrzyska krajana  
„WiR” Szproch i Pietrusiewicz
20. Pilecki salceson z uchem  
Zakłady Mięsne Sp. J.  
Łopuszno, powiat kielecki  
e-mail: [witold.szproch@poczta.fm](mailto:witold.szproch@poczta.fm)
21. Szynka z beczki od Zychowicza  
Zakład Masarski Henryka  
Zychowicz, Daleszyce, pow. kielecki  
tel.: 693 059 636  
e-mail: [pm.zychowicz@gmail.com](mailto:pm.zychowicz@gmail.com)

22. **Twaróg z Pierzchnicy**  
**Gminna Spółdzielnia Mleczarska**  
**w Pierzchnicy**

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

23. Udziec dworski z Kunowa  
Albert Pustuła  
„ANKAZ”  
Kunów, pow. Ostrowiecki
24. **Pączki od Szarego**  
**„Cukiernia u Szarego „ w Opatowie**  
tel.: 15 868 23 96

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

25. Morela sandomierska zaleszczycka  
Grażyna i Andrzej Borkowscy  
Gospodarstwo Ogrodnicze „Szymanówka”  
Pawłów 30  
tel.: 603 858 596 : 695 603 103

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

26. **Ser gospodarski**  
**Serownia Podłazy**  
**Beata Bardzyńska z Podłazów**  
tel.: 609 822 302  
e-mail: [serowniapodlazy@onet.eu](mailto:serowniapodlazy@onet.eu)

27. **Słóik kiełbasiany**  
**Produkcja Wędlin Wiejskich Piotr Brożyna**  
Porąbki  
tel.: 605 343 361

28. **Wino gronowe białe półsłodkie SANDOMIRIUS**  
**Winnica Sandomierska Marceli Małkiewicz**  
tel.: 782 679 034  
e-mail: [marceli@winnicasandomierska.pl](mailto:marceli@winnicasandomierska.pl)

*Podmiot znajduje się na szlaku kulinarnym ŚKS*

29. **Lody truskawkowo-śmietanowe od Trepki**  
**Kawiarnia „Tradycja”**  
**Kinga Trepka**  
Nowa Słupia  
tel.: 790 880 888  
e-mail: [kingatreпка@gmail.com](mailto:kingatreпка@gmail.com)
30. **Chleb piekoszowski – pszenno-żytni na zakwasie**  
**Zakład Piekarniczy Tomasz Majka**  
Piekoszów  
tel.: 41 306 10 89
31. **Miód wielokwiatowy wiosenny**  
**Mogielski Jacek**  
Pieradła  
tel.: 508 721 901
32. **Chleb machocki**  
**Noga Ernest Piekarnia**  
**Mąchocice Kapitulne**  
tel.: 607627279
33. **Tort czekoladowo-orzechowy**  
**Pracownia Tortów- Pasterczyk**  
Monika z Rżuchowa  
tel.: 697 180 707
34. **Chleb na maślanec**  
**Maciąg Marek**  
**Piekarnia Lipnik/Opatowa**  
tel.: 603 119 277