

5 maja 2016



## **Kolejni świętokrzyscy producenci starają się o potwierdzenie wysokiej jakości swoich tradycyjnych produktów**

Sześć kolejnych wniosków o przyznanie członkostwa w Sieci Dziedzictwo Kulinarne oraz cztery wnioski o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych pozytywnie ocenił Zespół Opiniujący ds. Sieci Dziedzictwo Kulinarne. W spotkaniu, które w czwartek, 5 maja 2016 roku, odbyło się w Wojewódzkim Domu Kultury im. Józefa Piłsudskiego w Kielcach, uczestniczyli Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego oraz Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.

## Kolejni świętokrzyscy producenci starają się o potwierdzenie wysokiej jakości swoich tradycyjnych produktów | 2

- Zapotrzebowanie na tego rodzaju żywność jest ogromne. Odpowiadamy na oczekiwania społeczne, chcąc promować te produkty nie tylko w województwie świętokrzyskim, ale również poza jego granicami. Podajemy producentom pomocną dłoń, chcąc certyfikować te podmioty. To zdrowe produkty, wysokiej jakości, pochodzące z gospodarstw ekologicznych. Cały nasz wysiłek powinien być skoncentrowany na tym, żeby produkty należące do Sieci były rozpoznawalne, żeby każdy wiedział, co kryje się pod tym znakiem - podkreślał **Piotr Żołądek**, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego.

Posiedzenie Zespołu Opiniującego, podczas którego producenci prezentowali swoje produkty, prowadził **Maciej Giermasiński** z Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska UMWŚ. Wnioskodawcy podkreślali, że ubieganie się o przyjęcie produktów do Sieci Dziedzictwo Kulinarne to dla nich bardzo ważny krok.

- Produkt tradycyjny potrzebuje zawsze pewnej tradycyjnej oprawy, a członkostwo w Sieci Dziedzictwo Kulinarne jest potwierdzeniem dla konsumenta, że jest to produkt tradycyjny, z naturalnych produktów, bez sztucznych dodatków - mówił **Konrad Zychowicz** z Zakładu Masarskiego Henryka Zychowicz w Daleszycach, który zgłosił wniosek o przyznanie członkostwa w Sieci (szynka z beczki).

- Produkujemy sery oparte na tradycyjnych recepturach mojej babci i ojca, a jednocześnie ciągle się uczymy i rozwijamy. Ta praca daje naprawdę wiele satysfakcji i jest bardzo przyjemna - kontakt z naturą, zwierzętami i oczywiście z człowiekiem, który na końcu tego wszystkiego jest zadowolony - podkreślał **Marcin Kutera** z Koziej Farmy na Zagajach - Gromadzice (producent sera koziego, jogurtu i kefiru).

O przyznanie członkostwa w Sieci Dziedzictwo Kulinarne ubiegają się tym razem następujące podmioty:

1. Kozia Farma na Zagajach Marcin Kutera (ser kozi, jogurt, kefir), Gromadzice
2. Monte Carlo Restauracja (zalewajka świętokrzyska, żeberko duszone w białej kapuście, comber wieprzowy z gołąbkami sandomierskimi, śledź po kielecku, filet z kaczki w sosie kurkowo-bocznikowym), Kielce
3. Henryka Zychowicz Zakład Masarski (szynka z beczki), Daleszyce
4. Gospodarstwo Ogrodnicze Andrzej Chorab (konfitura z czarnej porzeczki), Słupcza gm. Dwikozy
5. Strefa Dobrego Smaku S.C. (szynka z Broniny), Busko Zdrój
6. A&R Robert Wierucki Hotel Europa (żurek świętokrzyski z kurkami i białą kielbasą, pierś z perliczki marynowana w cydrze w sosie śmietanowym z borowikami i puree cebulowym, kaczka pieczona z jabłkami serwowana z knedlami i burakami zasmażanymi, staropolska gęś

faszerowana w nalewce śliwkowej, nadziewany indyk marynowany w wytrawnym winie), Starachowice.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), które prowadzi działania mające na celu rozwój rynku żywności wysokiej jakości oraz turystyki kulinarnej poprzez wspieranie lokalnej żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej. Województwo Świętokrzyskie przystąpiło do ESRDK w 2009 roku - stając się jednocześnie właścicielem licencji na użytkowanie znaku towarowego gwarancyjnego Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Obecnie Sieć skupia 75 podmiotów: producentów surowców, przetwórców, restauratorów, właścicieli obiektów gastronomiczno-hotelarskich, hurtowych i detalicznych sprzedawców artykułów rolno-spożywczych. Niebawem dołączy sześć, których wnioski zostały dziś pozytywnie zaopiniowane.

O przyjęciu nowych członków do Sieci zdecyduje uchwałą Zarząd Województwa Świętokrzyskiego, a wręczenie certyfikatów nastąpi 19 czerwca br. podczas imprezy „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, która w tym roku odbędzie się w Kielcach obok hurtowni Makro, w której są już dostępne pierwsze produkty członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne.

W wyniku zwiększonego zapotrzebowania na żywność wysokiej jakości następuje ciągły rozwój Sieci. Powstają restauracje i inne obiekty gastronomiczno-hotelarskie oraz sklepy i hurtownie. Wymusza to zwiększoną produkcję, a jednocześnie zorganizowanie sprzedaży w taki sposób, aby artykuły trafiały do małych sklepów na terenie województwa, poprawiając ich podaż. Producenci należący do Sieci coraz bardziej poszukują rozwiązań sprzedaży hurtowej - zorganizowanej. Krokiem przybliżającym do tego celu ma być m. in. powstająca w hurtowni „Makro” specjalna hala do sprzedaży hurtowej produktów. Dostępne są tam już produkty dwóch członków Sieci: spółdzielni mleczarskiej z Jędrzejowa i zakładów mięsnych „Wir” z Łopuszna. W sieci „Makro” może się znaleźć znacznie więcej członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, ponieważ negocjacje w tej sprawie prowadzi 18 podmiotów.

Z kolei o wpis produktów na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi ubiegają się:

1. Bułka pszenna dziabana, Piekarnia Dobrowolski Kielce
2. Chleb kielecki pszenno-żytni, Piekarnia Dobrowolski Kielce
3. Chleb żytni razowy, Piekarnia Dobrowolski Kielce
4. Wiejska szynka z Okoła, Gospodarstwo Rolne Jerzy i Ewa walczyk Okół gm. Bałtów.

- Wpis na listę daje to, że jest to produkt wiarygodny. Jesteśmy przez to gwarantem dobrej



## Kolejni świętokrzyscy producenci starają się o potwierdzenie wysokiej jakości swoich tradycyjnych produktów | 4

żywności, bo przechodzimy przecież kontrole przed uzyskaniem takiego potwierdzenia. Nie zmieniliśmy żadnej receptury od 1946 roku, czyli od czasu, kiedy nasz dziadek założył piekarnię – podkreślała **Halina Dobrowolska** z Piekarni Dobrowolski w Kielcach.

Zaopiniowane dziś pozytywnie cztery kolejne wnioski zostaną przesłane do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który ostatecznie decyduje o wpisie na Listę.



## Kolejni świętokrzyscy producenci starają się o potwierdzenie wysokiej jakości swoich tradycyjnych produktów | 5



## Kolejni świętokrzyscy producenci starają się o potwierdzenie wysokiej jakości swoich tradycyjnych produktów | 6

