

21 lipca 2015



Kulinarna podróż po „Świętokrzyskiej Kuźni Smaków”

Zakończył się ostatni etap projektu „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”. To kulinarny szlak, stworzony przez 34 rolników, przetwórców, restauratorów i właścicieli gospodarstw agroturystycznych na terenie powiatu kieleckiego, opatowskiego, ostrowieckiego, sandomierskiego. Niedawno zakończyło się oznakowanie wszystkich obiektów na szlaku oraz powstała strona internetowa z interaktywną mapą.

Szlak „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” to produkt turystyczny, który tworzą znani na rynku producenci, rolnicy, restauratorzy. Ich wyroby zostały nagrodzone w wielu konkursach na produkt tradycyjny, ten lokalny oraz ogólnopolski. Wiele z nich znajduje się na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Podróżując szlakiem można zatrzymać się na wypoczynek w gospodarstwach agroturystycznych, sadowniczych, lub w winnicach i spróbować lokalnej kuchni w

restauracjach, czy kupić bezpośrednio produkt od rolnika w jego gospodarstwie rolnym. Na szlaku są także: piekarnie, mleczarnie, sady, lokalne firmy wędliniarskie, czy pasieki.

Na szlaku znajdują się w sumie 34 obiekty w czterech powiatach: [kieleckim](#), [opatowskim](#), [ostrowieckim](#), [sandomierskim](#).

Na stronie internetowej [„Świętokrzyska Kuźnia Smaków”](#) w każdym powiecie opisane są obiekty, jakie regionalne potrawy serwują świętokrzyskie gospodynie i w czym się specjalizują oraz jakie atrakcje towarzyszą pobytowi w poszczególnym miejscu.

Gospodarstwo „Gratka” w Celinach w powiecie kieleckim jest laureatem konkursów wojewódzkich, między innymi I miejsca w konkursie „Piękne i bezpieczne gospodarstwo agroturystyczne” oraz konkursów kulinarnych: „Smaki gęsiny”, „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Właściciele posiadają 50 ha ziemi, specjalizują się w uprawie orkiszu, z którego dla gości wypiekają chleb i bułki. W gospodarstwie cała produkcja roślinna i zwierzęca prowadzona jest metodami ekologicznymi, posiadają certyfikat rolnictwa ekologicznego. W gospodarstwie organizowane są plenery malarskie, biesiady świętokrzyskie.

Ekologiczną kaszę turyści mogą kupić w gospodarstwie rolnym w powiecie ostrowieckim, w **Antoniowie u Iwony Sulimy**. Gospodarstwo specjalizuje się w gryce i wytwarza się w nim: kaszę gryczaną białą, krakowską, ciętą oraz mąkę gryczaną. W 2014 roku za kaszę gryczaną paloną właściciele otrzymali nagrodę główną w konkursie wojewódzkim „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” oraz w konkursie na „Najlepszy produkt tradycyjny regionu Gór Świętokrzyskich” w 2014 roku.

Gospodarstwo położone we wsi Obrączka, niecałe 8 km od Opatowa to miejsce, w którym tradycje bartnicze są mocno pielęgnowane. Starannie pielęgnowana pasieka wytwarza wysokiej jakości miody, po które przyjeżdża wielu mieszkańców regionu świętokrzyskiego.

„Winnica sandomierska” w Górach Wysokich już słynie z tego, że miejsca noclegowe należy rezerwować z dużym wyprzedzeniem. Właściciel organizuje dla grup specjalne pobyty ze zwiedzaniem winnicy, degustacją swoich trunków oraz próbowaniem własnych wyrobów: miodów z pasieki, serów dojrzewających, bułeczek domowych, przetworów owocowych.

[Dokładna mapa szlaku](#)

Strona internetowa: [Świętokrzyska Kuźnia Smaków”](#)

