

20 lutego 2012



Nowi członkowie Sieci

Sieć „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie” powiększyła się o 15 nowych członków. Wśród nich znaleźli się producenci rolni, gospodarstwa agroturystyczne, przetwórcy żywności oraz obiekty gastronomiczne.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), które prowadzi działania mające na celu rozwój turystyki kulinarnej poprzez wspieranie lokalnej produkcji żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej. W ten sposób chroni również przed upadkiem małe przedsiębiorstwa związane z sektorem żywności, czyli np. gospodarstwa rolne i rybne, sklepy farmerskie, gospodarstwa agroturystyczne, zajazdy i restauracje serwujące dania regionalne.

Korzyści wynikające z członkostwa to: wykorzystanie charakterystycznego logo – kucharska czapka z nożem i widelcem z napisem „dziedzictwo kulinarne”, publikacja informacji o przedsiębiorstwie na stronie internetowej Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne i Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego, udział w wyjazdach studyjnych, szkoleniach oraz targach organizowanych i współfinansowanych przez Urząd.

Nowi członkowie to:

1. Staropolska Garmażerka w Nowej Wsi, gm. Słupia Jędrzejowska.

Staropolska Garmażerka S. C. Agnieszka i Zdzisław Nowak zajmuje się produkcją wędlin bez środków konserwujących.

2. Cukiernia „U Szarego” w Opatowie.

Cukiernia „U Szarego” istnieje w Opatowie od 1966 r. Jej właściciel, Edward Szary, uczył się zawodu u radomskich cukierników. Od chwili, gdy założył własny zakład, przekazuje dawne tradycje cukiernicze coraz to młodszemu pokoleniu młodych cukierników. Cukiernia słynie przede wszystkim z produkcji pączka opatowskiego, za który w 2011 r. uzyskała I nagrodę w Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo.

3. Winnica Zbrodzice sp. z o.o. w Zbrozicach, gm. Busko-Zdrój.

Winnica Zbrodzice zlokalizowana obok Buska Zdrój jest największym producentem markowego polskiego wina gronowego pod nazwą „Herbowe”.

4. Gospodarstwo Pasieczne „Rys” w Mącholicach Kapitulnych, gm. Masłów

Gospodarstwo Pasieczne „Ryś” działa od 2003, ale właściciel pszczelarstwem zajmuje się już 25 lat. Gospodarstwo oferuje wyroby pszczele, pyłek kwiatowy, propolis, wosk oraz wyroby z wosku. Większość miodów pozyskiwana jest z okolic Puszczy Świętokrzyskiej, nieskażonego terenu o specyficznym mikroklimacie, który znajduje swe odzwierciedlenie w ich wyjątkowym smaku.

5. Gospodarstwo Mleczne w Strzałkowie, gm. Stopnica

Od dwudziestu lat we wsi Strzałków Państwo Teresa i Piotr Łukasik prowadzą gospodarstwo mleczne. Jest to gospodarstwo rodzinne, prowadzone na 33 ha ziemi własnej i 30 ha dzierżawy. Koncentrują się na hodowli bydła mlecznego rasy holsztyńsko-fryzyjskiej. Ich stado, liczące 50 sztuk, żywione jest naturalnymi paszami (siano, kiszonka z kukurydzy) i podlega stałej kontroli weterynaryjnej.

6. Gospodarstwo Ogrodnicze „Szymanówka” w Pawłowie, gm. Zawichost

Tradycje sadownicze w rodzinie państwa Grażyny i Andrzeja Borkowskich sięgają okresu międzywojennego. Pan Andrzej Borkowski przejął gospodarstwo od 1975 r., a od 1981 roku prowadzi je wspólnie z żoną Grażyną, sukcesywnie powiększając jego powierzchnię. Oprócz jabłek sandomierskich różnych odmian, uprawiane są tu również morele, grusze oraz leszczyny.

7. FHU Megawita w Górach Wysokich, gm. Dwikozy

Firma F. H. P. „Megawita” powstała w 1996 roku na bazie gospodarstwa z 20-letnim stażem. Gospodarstwo to zajmowało się głównie uprawą kapusty i ogórków oraz kwaszeniem. Obecnie Megawita zajmuje się przetwarzaniem i konfekcjonowaniem warzyw. Filarem produkcji jest kapusta kwaszona i ogórki kwaszone, oraz cała gama surówek wielowarzywnych.

8. Gospodarstwo agroturystyczne „Daleko od szosy” w Brodach, gm. Pierzchnica

Gospodarstwo agroturystyczne „Daleko od szosy” w Brodach istnieje od 2002 r. Gospodyni serwuje potrawy przygotowywane z produktów z własnego ogródka jak również z sąsiednich gospodarstw. Wśród nich są potrawy regionalne, takie jak zalewajka świętokrzyska, zupa pokrzywowa, parzybroda czy dziód pierzchnicki. Dodatkowo można tu spróbować napoju z kwiatów i owoców czarnego bzu, domowych twarogów i serów żółtych.

9. Gospodarstwo agroturystyczne „Młyn nad Barbarką” w Rudzisku, gm. Fałków

Gospodarstwo Agroturystyczne Młyn nad Barbarką we wsi Rudzisko, jest malowniczo położone przy rzece Barbarce, wśród pól i stawów rybnych. Drewniany młyn z początku XX wieku, jest ozdobą gospodarstwa, wraz z 200-letnią lipą na środku podwórka.

10. Gospodarstwo Sadownicze „Wojtasówka” w Obrazowie

Gospodarstwo sadownicze „Wojtasówka”, prowadzone przez Państwa Halinę i Kazimierza Wojtas, założone zostało przez rodziców Pani Haliny w 1946 roku, którzy zakupili drzewka owocowe od pana Borkowskiego z Szymanówki k. Zawichostu. Obecnie uprawiane są tu coraz to nowsze odmiany jabłoni i wiśni, które ze względu na lessowe podłoże i wyjątkowy

mikroklimat mają niepowtarzalny smak, aromat i barwę.

11. Bar pod Gąską w Rakowie

W latach 30-tych ubiegłego wieku dziadkowie obecnego właściciela, Stanisława Malanowicza, otworzyli na rynku w Rakowie restaurację, w której serwowali gęsiną. Stanisław Malanowicz postanowił kontynuować tradycje swojej babci i otworzył swój lokal w 1997 rok pod nazwą Bar pod Gąską. To właśnie rakowska gęś pieczona i gęsie żołądki są potrawami najczęściej jadany tu przez gości, choć tą pierwszą przygotowuje się wyłącznie na zamówienie, podobnie jak lokalna tradycyjna potrawa – dzionie rakowskie.

12. Hotel Łysogóry w Kielcach

Hotel Łysogóry posiada 151 luksusowo wyposażonych pokoi, największe w regionie centrum konferencyjne, kawiarnię Klimt i Restaurację Victoria. Dogodna lokalizacja przy głównym deptaku Kielc – ul. Sienkiewicza sprawia, że jest to idealna baza zarówno dla turystyki biznesowej, kulturowej jak i rekreacyjnej. W menu hotelowej Restauracji Victoria znaleźć można potrawy kuchni polskiej, śródziemnomorskiej, a co najważniejsze – świętokrzyskiej.

13. Restauracja Winnica w Kielcach

Restauracja „Winnica” należąca do „Społem” PSS w Kielcach powstała w 1974 r. Od tego czasu do chwili obecnej restauracja specjalizuje się i serwuje potrawy polskie i ukraińskie. Potrawy serwowane w lokalu produkowane są z surowców pochodzących z regionu świętokrzyskiego. Przygotowane są z podstawowych składników, tradycyjnych staropolskich przypraw, bez dodatków konserwujących, wzmacniających smak i zapach i innych substancji dodatkowych.

14. Hotel Miedziana Góra w Ćmińsku

Hotel Miedziana Góra położony jest w Ćmińsku, w odległości 10 km od Kielc i 5 km od Targów Kielce, vis a vis Toru Kielce. Hotel oferuje 80 miejsc noclegowych w 27 eleganckich pokojach 2-osobowych z czego 9 to luksusowe apartamenty.

15. Karczma przy Skansenie w Tokarni

Zaraz przy wejściu do Parku Etnograficznego w Tokarni znajduje się Karczma, która już samym wyglądem kusi i zaprasza na typowo chłopskie jadło. Trudno się oprzeć zapachom dobiegającym z kuchni serwującej tradycyjne dania. Karczma często bierze udział w kiermaszach i rodzinnych piknikach organizowanych na terenie skansenu, popularyzujących świętokrzyskie dziedzictwo kulturowe i kulinarne.