

23 marca 2012



Otrzymają certyfikaty Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

15 nowych członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie odbierze dzisiaj certyfikaty. W uroczystości połączonej z prezentacją i degustacją produktów/potrav przygotowywanych przez nowych członków Sieci weźmie udział członek Zarządu Województwa Piotr Żołądek. Spotkanie odbędzie się w Hotelu Łysogóry o godz. 12.00.

Wśród nowych członków Sieci znaleźli się producenci rolni, gospodarstwa agroturystyczne, przetwórcy żywności oraz obiekty gastronomiczne:

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 młodszym pokoleniom 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 Zbrodzone sp. z o.o. w Zbrodnicach, gm. Busko-Zdrój.**

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

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

Gospodarstwo Pasieczne „Rys” działa od 2003, ale właściciel pszczelarstwem zajmuje się już 25 lat. Gospodarstwo oferuje wyroby pszczele, pyłek kwiatowy, propolis, воск 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 jadanymi tu przez gości, choć tą pierwszą przygotowana jest 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.