

17 grudnia 2021



Nowi członkowie przyjęci do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

Zioła i suszone owoce, piwo, miody, przetwory owocowe, świętokrzyska cytrynówka, ciasta, wino, wyroby mleczarskie - te produkty znalazły się na liście Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Sieć wzbogaciła się o 9 nowych członków. Certyfikaty przystąpienia wręczyli im marszałek Andrzej Bętkowski i członek Zarządu Województwa Marek Jońca.

- Cieszymy się, że nasza sieć się powiększa i zyskuje coraz więcej nowych członków. Nasi lokalni przetwórcy potrafią z tradycyjnych, dawnych receptur wydobyć jak najwięcej i stworzyć pomysły, cenny produkt. Możemy się szcycić, że mamy takich kulinarnych twórców. Sięgajmy po zdrowe produkty - zachęcał marszałek **Andrzej Bętkowski**.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie skupia obecnie 97 podmiotów wytwarzających i dostarczających na rynek żywność najwyższej jakości (tradycyjną, regionalną i lokalną). Są wśród nich wyjątkowe mleczarnie, cukiernie, piekarnie, zakłady wędliniarskie, gospodarstwa (agroturystyczne, sadownicze, pasieczne, rybackie), przetwórnice owoców i warzyw, winnice, sklepy i restauracje. Wielu spośród członków Sieci to laureaci różnych

konkursów kulinarnych, a wszystkich wyróżnia logotyp umieszczony przed wejściem oraz certyfikat wiszący w widocznym miejscu pomieszczenia.

- Tworzenie tradycyjnego produktu to wyzwanie. Umiejętność odpowiedniej uprawy oraz sposoby jej zastosowania w efekcie daje cenny produkt. Dla mnie zdrowa żywność to nie szyldy z napisem na sklepach, ale stragany i stoiska z żywnością prosto od producenta, który w odpowiedni, wartościowy dla zdrowia sposób uprawia roślinność. Dziękuję za to, że mamy już 97 członków. Dzięki Wam możemy promować nasze piękne województwo - mówi członek Zarządu **Marek Jońca**.

W wydarzeniu wzięli udział także Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz jego zastępczyni Elżbieta Kwiecień-Ząbek.

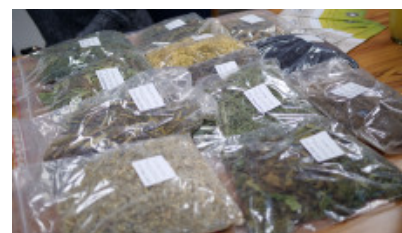
Nowi członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie to:

1. Zielpol S.C. Piotr Latkowski, Ruczynów (gm. Busko-Zdrój) - zioła i suszone owoce,
2. Aurore Strapart Browar Andrew Popiel, Kurozwęki (gm. Staszów) - piwo,
3. Pasieka Stępień Piotr Stępień, Bidziny (gm. Wojciechowice) - miody,
4. Jagodowe Pole Marek Pielaszkiewicz, Modliborzycy (gm. Baćkowice) - przetwórstwo owoców,
5. Zakład Gastronomiczny Cafetin Cezary Grenda, Suchedniów (gm. Suchedniów) - Cytrynowka Świętokrzyska,
6. Centrum Doradztwa Zawodowego Ewelina Ptak, Winnica Żłota Wieś, Żłota (gm. Żłota) - wino,
7. Gospodarstwo Sadownicze Aneta i Krzysztof Grochowscy, Wola Żyzna (gm. Szydłów) - przetwórstwo owoców,
8. Wanilia i Migdały, Rafał Małgorzata Zacharscy, Małyszyn Dolny (gm. Mirzec) - ciasta, wyroby garmażeryjne,
9. Mleko Łazorko Lucjan Łazorko, Chmielnik (gm. Chmielnik) - wyroby mleczarskie.

Bogactwo kulinarne naszego regionu przyczynia się do rozwoju tzw. turystyki kulinarnej, wyznaczając swoiste szlaki m.in. Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, Świętokrzyskiej Kuźni Smaków, Sandomierski Szlak Jabłkowy oraz Sandomierski Szlak Winiarski, którymi turyści i mieszkańcy regionu mogą podróżować, aby zakosztować lokalnej i tradycyjnej żywności.

Województwo świętokrzyskie od 2010 roku jest pełnoprawnym regionem członkowskim Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (European Network of Regional Culinary Heritage), która funkcjonuje od 1995 r. Poprzedziły ten fakt ponad roczne przygotowania, polegające na prowadzeniu rozmów i konsultacji z rolnikami, przedsiębiorcami, starostami, służbą weterynaryjną oraz sanitarno-epidemiologiczną. Przystąpienie do Sieci było odpowiedzią na duże zainteresowanie społeczeństwa zwiększeniem dostępności żywności wysokiej jakości.

Galeria zdjęć



Nowi członkowie przyjęci do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie | 4

