

11 marca 2021



Nowi członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

Śliwka Szydłowska, tłocznia soków SAM-RAY z Samborca, Grupa Sangrow, która skupia 59 producentów rolnych oraz mieszczący się w Kielcach sklep „Silni z natury” - to nowi członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Certyfikaty przedstawicielom firm wręczył dziś członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego Marek Jońca.

- Poszukujemy żywności, która korzystnie wpłynie na nasze zdrowie, zwłaszcza w dobie pandemii. Zdrowe produkty jednocześnie zachowują tradycje kulinarne oraz mają niepowtarzalne walory smakowe - mówił członek Zarządu **Marek**

Jońca, który podziękował przedstawicielom firm za pracę, którą wkładają w powstanie regionalnego produktu. Podkreślił także, że kolejną istotną zaletą regionalnej żywności jest to, że uwydatnia bogactwo świętokrzyskiej ziemi.

Nowi członkowie włączeni do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie w ramach Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego:

1. PURPLE VALLEY Sp. z o.o. Agnieszka Wierzbicka-Baxter- **Śliwka Szydłowska** suszona jest metodą tradycyjną w suszarniach opalanych drewnem liściastym. Wpisana jest na Europejską Listę Chronionych Oznaczeń Geograficznych. Śliwka zdobyła pierwszą nagrodę w Wojewódzkim Konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” dla Szydłowianki Śliwki w Czekoladzie. SZYDŁOWIANKA to niezwykła pralina skrywająca w sobie smak historycznego Szydłowa i wyborną śliwkę – symbol lokalnego kunsztu sadowniczego o kilkusetletnich tradycjach.
2. MACIEJ OSOWSKI SAM-RAY, Samborzec. SAM-RAY jest członkiem stowarzyszenia **„Sandomierski Szlak Jabłkowy”**. W 2011 r. jabłka sandomierskie zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Do głównych zadań należy podejmowanie działań na rzecz ochrony środowiska i produkcji żywności, poprzez opracowanie koncepcji systemu wsparcia dla wytwarzania lokalnych produktów żywnościowych. W ofercie są soki owocowe i owocowo-warzywne produkowane w workach 5 litrowych i 3 litrowych. Naturalny Sok Jabłkowy zdobył pierwszą nagrodę w Wojewódzkim Konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w 2014 r.
3. SANGROW Sp. z o.o. Sebastian Róg, Zajeziórze. **Grupa Sangrow** powstała w 2010 r. z inicjatywy kilku producentów rolnych. Obecnie jest ich 59, którzy gospodarują na areale 600 ha. przeważnie są to sady jabłoniowe. Sangrow prowadzi sprzedaż hurtową i detaliczną. Posiada 2 obiekty przechowalnicze z linią sortowniczą, aby przygotować towar pod indywidualne zamówienie klienta. Cała produkcja jabłek objęta jest certyfikatem Integrowanej Produkcji.
4. BDG Izba, Agata Harabin, Kielce. **Sklep „Silni z natury”** ul. Nowy Świat oferuje produkty członków Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, a także posiadaczy certyfikatów uznanych unijnych i krajowych systemów jakości żywności w tym rolnictwa ekologicznego. W sklepie znajdziemy całą gamę znakomitych miodów, dżemów, wędlin, serów oraz innych produktów.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie skupia obecnie 89 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.

Galeria zdjęć

