

24 września 2018



Podróż ze smakiem

Szlak Kulinaryny Podkarpackie Smaki - jedną z najdłuższych kulinarnych tras w Polsce odwiedzili przedstawiciele Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Wyjazd na Podkarpacie to kolejna z wizyt studyjnych organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego ze środków Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

Szlak Podkarpackie Smaki istnieje od pięciu lat. Obejmuje 50 obiektów gastronomicznych z tego regionu. To jedna z najdłuższych kulinarnych tras w Polsce. Każdy z obiektów posiada potrawy regionalne bądź tradycyjne w swoim menu oraz poddawany jest procesowi certyfikacji. Dodatkowo w kilku z nich można znaleźć specjalną Półkę Podkarpackie Smaki, na której znajdują się produkty regionalne, tradycyjne i ekologiczne rodzimych

producentów.

Podkarpacki szlak odwiedzili członkowie Sieci Dziedzictw Kulinarne Świętokrzyskie, która promuje produkcję i spożycie regionalnej żywności.

- Mam nadzieję, że spotkanie uczestników podróży z obiektami kulinarnymi i innymi walorami Podkarpacia powiększy ich wiedzę oraz zainspiruje do rozwoju lub ulepszenia własnego biznesu - mówił **Sławomir Neugebauer**, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego.

Uczestnicy wyjazdu ze Świętokrzyskiego odwiedzili dziesięć obiektów promujących się znakiem Podkarpackie Smaki oraz jeden należący do Szlaku Historycznych Receptur na Podkarpaciu. Były to m.in.: serownia, gospodarstwo rybackie, winnica, manufaktura czekolady, browar piwa i cztery restauracje. Zwiedzaniu towarzyszyły degustacje i dyskusje na tematy kulinarne.

Wizyta rozpoczęła się w miejscowości Basznia Dolna zwiedzaniem Kresowej Osady. To wioska tematyczna, która odwołuje się do wielokulturowości dawnych Kresów Rzeczypospolitej. Idealne miejsce dla miłośników historii, tradycyjnego jedzenia i aktywnej turystyki w otoczeniu przyrody. - Budowę Kresowej Osady zakończono w 2013 roku, a kilka miesięcy później, dzięki głosom internautów, obiekt wybrano „Unijną Perłą Podkarpacia”. To zasługa doskonałego przedstawienia pamięci o dziedzictwie kulturowym Ziemi Lubaczowskiej - Kresowej Krainy - mówił **Marcin Krupa**, zarządca obiektu. - Od tamtej pory Kresowa Osada zdobyła kilka innych nagród i certyfikatów - dodał.

Kolejnym punktem na szlaku było gospodarstwo Leda-Ser Leszka Jakimowicza w Wólce Krowickiej. To rodzinna firma, która oferuje bogaty asortyment serów m.in.: wędzone, białe, ziołowe, panierowane, makaron serowy, warkocze serowe lub też masło domowe. Leda-Ser produkuje sery z mleka od krów z własnego gospodarstwa rolnego oraz od sprawdzonego dostawcy. Wyroby firmy nagradzane są w konkursach i na targach.

Wśród podkarpackich smaków znalazł się także karp starzawski z Gospodarstwa Rybackiego w Starzawie. Miejsce to posiada długoletnią tradycję sięgającą 1929 r. Wodę do zespołu stawów o powierzchni 800 ha, doprowadza rzeka Wisznia. W gospodarstwie prowadzona jest hodowla kilku rodzajów ryb w tym karpia królewskiego czy karasia złocistego i srebrzystego. Gospodarstwo wyróżnia własna linia karpia, tzw. „linia starzawska”, który charakteryzuje się wydłużonym kształtem ciała i jest pełnołuski. Od kilku lat działa tu smażalnia ryb oraz Izba Tradycji Rybactwa, pełniąca także funkcję centrum konferencyjnego.

Położony na przedmieściach Przemyśla Dwór Wapowce posiada ciekawą historię związaną z rodem Wapowskich. W XV wieku na miejscu obecnego dworu stał zamek zniszczony i przebudowany na dwór drewniany, który po pożarze zamieniono na murowany. Obecnie

mieści się w nim hotel z restauracją, która serwuje dania regionalne przyrządzone według staropolskich receptur.

Dania kuchni regionalnej terenu Bieszczadów i nie tylko oferuje także Karczma Solona Jędrulowa Chata. Specjalnością karczmy są m.in.: knysze po Bieszczadzku, czyli pierożki z nadzieniem ziemniaczano-cebulowym. Karczma mieści się w centrum Soliny, z jej okien rozciąga się piękny widok na malowniczą Dolinę Sanu i Jeziora Myczkowieckiego.

Lokalne piwa, unikalne soki i przekąski oraz inne bieszczadzkie wyroby regionalne znaleźć można w Centrum Ursa Maior, czyli w siedzibie Bieszczadzkiej Wytwórni Piwa Ursa Maior. Piwa Ursa powstają w mikrobrowarze zlokalizowanym w Uhercach Mineralnych, między Leskiem a Ustrzykami Dolnymi. To browar zbudowany od podstaw oraz prowadzony przez pasjonatów.

Wyroby browaru Ursa Maior chętnie serwują regionalne obiekty gastronomiczne, wśród nich znalazła się restauracja Posmakuj Krosno. Obiekt ulokowany na krośnieńskim rynku słynie z dań skomponowanych z ekologicznych produktów od lokalnych dostawców tj. miejscowe pieczywo, wędliny, ryby, sery, miody.

Szczególnym punktem na szlaku Podkarpackich Szlaków jest manufaktura czekolady Chocolatier Mirosława i Anny Pelczar, która mieści się w miejscowości Korczyna. Produkty firmy to czekolady, jak również ręcznie robione praliny w różnych smakach, figurki i tabliczki czekoladowe, czekolada do picia. - Do produkcji używamy wyłącznie najlepszych składników. Wszystkie wyroby produkowane są ręcznie w niewielkich ilościach, dzięki czemu każdy nasz produkt jest wyjątkowy i zawsze dopracowany - mówił założyciel firmy, mistrz cukiernictwa **Mirosław Pelczar**.

Członkowie wizyty studyjnej zwiedzili również Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszcach, będące członkiem Klastru Podkarpackie Smaki. Placówka udostępnia dziedzictwo przyrodnicze, zajmuje się promocją i ochroną historycznych odmian drzew i krzewów owocowych, jak dereń jadalny, jabłonie i grusze. W kolekcji pomologicznej gromadzi i utrzymuje odmiany od pokoleń uprawiane na Podkarpaciu. Zajmuje się popularyzacją produktów z owoców wytwarzanych metodami tradycyjnymi. Zarejestrowała na Liście Produktów Tradycyjnych staropolski wyrób kulinarny - kiszony dereń.

W programie wizyty znalazła się także Podkarpacka Destylarnia Okowity to wyjątkowe miejsce o bogatej tradycji należące do Szlaku Historycznych Receptur na Podkarpaciu. Jej unikatową cechą jest odtworzenie tradycyjnej produkcji w starej dworskiej gorzelni wraz z rozlewem i butelkowaniem finalnego produktu - okowit i nalewek regionalnych. To pierwsza w Polsce destylarnia tego typu. - Pewna część destylatu trafi do dębowych beczek własnej leżakowni, aby uzyskać niezwykły i unikatowy smak - mówił właściciel **Grzegorz Pińczuk**,

który obecnie przygotowuje zakład do produkcji tradycyjnych regionalnych okowit owocowych i zbożowych.

Ostatnim z odwiedzanych obiektów była Winnica Dwie Granice w Przysiekach koło Jasła. Prowadzonych jest na niej około 7,5 tys. krzewów winorośli. Obecnie owocująca część winnicy ma powierzchnię 1,2 ha. Można tam znaleźć około 15 różnych odmian winogron. Goście oprowadzeni zostali po piwnicy gdzie przechowywane i produkowane jest wino.

Wyjazd był okazją do poznania regionu Podkarpacia poprzez jego bogatą tradycję kulinarną, zdobycia cennych doświadczeń oraz obserwacji dobrych praktyk inwestycyjnych lokalny gospodarzy, restauracji i firm.

- Obserwując małe, lokalne firmy prowadzone z pasją, które również reprezentujemy, po raz kolejny przekonaliśmy się, że żeby robić to co my robimy trzeba wkładać w to dużo serca. Jednak czasy, w których przyszło nam prowadzić nasze działalności są takie, że mimo dużego zapалу otoczenie często stawia przed nami wiele schodów - mówił **Wojciech Kałka**, prezes Jędrzejowskiej Spółdzielni Mleczarskiej w Wodzisławiu. - Podczas tego typu wyjazdów widzimy także jak do Sieci wchodzi nowe pokolenie, które znajduje z nami wspólny język. Dzięki czemu możemy wymieniać swoje podglądy i doświadczenia - dodał.

W wizycie studyjnej, która odbyła się w dniach 19-22 września wzięło udział kilkudziesięciu członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Wśród nich znaleźli się przedstawiciele: Hotelu „Pod Świerkiem” z Buska-Zdroju, Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Chmielniku, Gospodarstwa Ekologicznego EKORAB, Jędrzejowskiej Spółdzielni Mleczarskiej w Wodzisławiu, Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Opatowie, Gospodarstwa Agroturystycznego „Na Górcie”, Pałacu Lacon w Kazimierzy Wielkiej, Ekologicznego Gospodarstwa Agroturystycznego „Zagroda Królów”, Gospodarstwa rolnego w Cieszkowych, Restauracji Bałtowski Zapiecek, Gospodarstwa Agroturystycznego „Daleko od szosy”, Gospodarstwa „Kwaśne Wiśnie”, Firmy Bio-Bojek, Gospodarstwa Agroturystycznego „Małyżyński Zakątek”, Zakładu Wyrobów Wędliniarskich Paweł Nowak z Wąchocka oraz Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach.

Galeria zdjęć



