

26 stycznia 2018



Pięciu nowych sieciowiczów

Bałtowski Zapiecek, Kraina Tortów, Olejarnia Zagłoby, Kwaśne Wiśnie oraz Pałac Lacon - to nowi członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Pozytywne rekomendacje dla kandydatów wydał Zespół Opiniujący ds. Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, który w piątek, 26 stycznia obradował w Urzędzie Marszałkowskim w Kielcach. W posiedzeniu udział wziął Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego i Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska.

W ramach posiedzenia Zespołu Opiniującego ds. Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne przedstawione zostały wnioski kandydatów oraz wnioski podmiotów, które ubiegały się o członkostwo ponownie. - Aktualizacja członkostwa w Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie odbywa się co dwa lata. Dziś pozytywną rekomendację otrzymało pięć nowych podmiotów, swoją obecność odnowiło 77 podmiotów. Co daje 82 sieciowiczów - poinformował **Sławomir Neugebauer**, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska.

Gratulacje nowym członkom Sieci złożył Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego. – Serdecznie gratuluję i dziękuję komisji oraz Państwu za pracę nad waszą marką, ogromny profesjonalizm oraz pasję. Wasze osiągnięcia to efekt odpowiednich predyspozycji i zaangażowania oraz głębokiego przekonania, że to, co robicie ma sens. My staramy się was wspierać – mówił **Piotr Żołądek**.

Wśród nowych członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie znaleźli się:

Monika Pasterczyk - Kraina Tortów Pracownia Tortów Rżuchów, gm. Sadowie
Olejarnia Zagłoby - Mariusz Roszkowski Mikułowice, gm. Busko Zdrój
Kwaśne Wiśnie - Justyna Majcher Stara Olszówka, gm. Wodzisław
Restauracja Bałtowski Zapiecek, Bałtów
Firma Remontowo Budowlana Ryszard Czajka Filia Pałac Lacon - Centrum hotelowo konferencyjne, Kazimierza Wielka

Pracownia Tortów Artystycznych “Kraina Tortów” to projekt realizowany przez Monikę Pasterczyk w miejscowości Rżuchów należącej do gminy Sadowie. Głównymi domenami firmy są: tradycja, smak i jakość. – Moja oferta skierowana jest do klientów szukających wyjątkowego smaku o najwyższej i powtarzalnej jakości w niebanalnych i niesamowitych słodkościach. Moje produkty wykonywane są wyłącznie z naturalnych, najwyższej jakości surowców – podkreślała **Monika Pasterczyk**.

Olejarnia Zagłoby to manufaktura, w której wytwarzane są wysokiej jakości oleje naturalne tłoczone metodą tradycyjną. – Jest to metoda bardzo pracochłonna. Nasiona poddawane są trzykrotnej obróbce, co daje bardzo dobre smakowo i jakościowo oleje tj.: rydzowy, rzepakowy, konopny, lniany ze złotego lnu czy makowy. Chcemy odtwarzać proces tłoczenia oleju, jaki miał miejsce na polskiej wsi 150 lat temu. Pozwala to naszym olejom zachować wszystkie właściwości zdrowotne oraz charakterystyczny dla każdej rośliny smak i zapach – mówił **Mariusz Roszkowski**, właściciel Olejarni Zagłoby w Mikułowicach.

Justyna Majcher z gospodarstwa „Kwaśne Wiśnie” w Starej Olszówce w powiecie jędrzejewskim wyrabia kielbasę suchą długodojrzewającą z koźlęciny oraz ser pod nazwą „pokrzywowy”. – To nic innego jak ser kozi, dojrzewający w pokrzywach, którego recepturę przekazała mi mama. W związku z hodowlą wyrabiam też inne kozie sery świeże i długodojrzewające, a także konfitury i syropy z bzu czarnego – mówiła **Justyna Majcher**.

Restauracja Bałtowski Zapiecek zlokalizowana jest na terenie Bałtowskiego Kompleksu Turystycznego w Bałtowie. – Proponujemy Państwu proste, smaczne, aromatyczne potrawy wykonane z lokalnych produktów. Nasz szef kuchni stworzył wyjątkowe menu, w którym

dominują smaki charakterystyczne dla regionu świętokrzyskiego tj. zalewajka świętokrzyska, gołąbki regionalne z kaszą pęczak czy racuchy drożdżowe z jabłkiem – mówiła **Anna Marzec** menadżer Restauracji Bałtowski Zapiecek.

Pałac Lacon – Centrum hotelowo konferencyjne mieści się w odrestaurowanym, zabytkowym budynku w centrum Kazimierzy Wielkiej. To obiekt z restauracją na 50 miejsc, która serwuje dania oparte na świętokrzyskiej tradycji kulinarnej m. in. są to: pierożki z gęsiną w cieście cynamonowym, rosół z gęsiną z kołdunami, korczyńska zupa fasolowa, gulasz z żołądków gęsi czy pieczone jabłko sandomierskie.







