

30 września 2008



Śliwki, fasola i wiśnie - świętokrzyska ekstraklasa

Świętokrzyskie produkty to prawdziwie perły na kulinarnej mapie Polski. W regionie mamy niepowtarzalne potrawy nie występujące w żadnej innej części kraju. Wiele z nich otrzymało już pozytywną opinię Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Tradycyjnego oraz zostało wpisanych na listę Produktów Tradycyjnych. Są one prawdziwą chlubą województwa. Rozmowa z Adamem Jarubasem, marszałkiem województwa świętokrzyskiego.

Świętokrzyskie produkty to prawdziwie perły na kulinarnej mapie Polski. W regionie mamy niepowtarzalne potrawy nie występujące w żadnej innej części kraju. Wiele z nich otrzymało już pozytywną opinię Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Tradycyjnego oraz zostało wpisane na listę Produktów Tradycyjnych. Są one prawdziwą chlubą województwa.

Rozmowa z Adamem Jarubasem, marszałkiem województwa świętokrzyskiego.

- Panie Marszałku, czym charakteryzuje się region świętokrzyski? Co stanowi jego najważniejsze elementy dziedzictwa kulturowego?

- Leżąca w widłach Wisły i Pilicy ziemia świętokrzyska to kraina bogata w tradycję i zabytki, słynna z wielkich wydarzeń historycznych. Mnóstwo tu miejsc godnych poznania: liczne rezerваты przyrody, parki krajobrazowe, gdzie znajdują się najciekawsze skupiska chronionej roślinności i rzadkie okazy fauny. Mamy wielką liczbę zabytków architektury z różnych epok, m.in. liczne pałace i dwory, jak również wiele zabytków techniki. Cenne zabytki architektury znajdziemy w takich miastach jak Sandomierz, Kielce, Pińczów, Wiślica, Szydłów... Bogatą kulturę i historię prezentują muzea, izby pamięci oraz wystawy.

- Jakie regionalne produkty żywnościowe są charakterystyczne dla Świętokrzyskiego?

- Nieodłącznym elementem każdej kultury jest kuchnia, w której używane są produkty charakterystyczne dla danego regionu. Smak rodzimych, tradycyjnych potraw i zapach babcinej kuchni podczas świątecznych przygotowań pozostają z nami najdłużej i towarzyszą nam, gdziekolwiek byśmy nie byli. W jadłospisie mieszkańców regionu świętokrzyskiego obecne były od wieków dania i produkty ziemniaczane, mączne i kasze. Duże znaczenie w żywieniu miały także nabiał, warzywa i owoce, natomiast pokarmy mięsne spożywano rzadziej. Najbardziej charakterystycznym produktem, utożsamianym z naszym regionem, jest zalewajka świętokrzyska. Są też wspaniałe, regionalne chleby, ciasta i piernik z żytniej mąki. Trzeba tu jeszcze wymienić, tak cenne w zdrowym żywieniu, miody, np. świętokrzyski miód spadziowy i miód wielokwiatowy. Produktem charakterystycznym dla Ponidzia jest fasola, okolice powiatu opatowskiego kojarzone są z uprawą prosa gierczyckiego. Ziemia sandomierska to przede wszystkim sady jabłkowe oraz różne odmiany pomidorów, a południowa część powiatu kieleckiego - okolice Szydłowa - to zagłębie śliwkowe. Wschodnią część regionu zajmują pola truskawkowe. Rejonem, w którym tradycyjnie uprawia się te owoce są okolice Buska-Zdroju, gdzie najpopularniejsza jest truskawka „buska faworytka”.

- Które z żywnościowych produktów regionalnych znalazły się lub za chwilę się znajdą na ministerialnej liście produktów tradycyjnych?

- Wiele charakterystycznych dla regionu świętokrzyskiego produktów i potraw zostało już wpisanych na krajową Listę Produktów Tradycyjnych. Jako pierwsza znalazła się na niej wymieniana już zalewajka świętokrzyska. Kolejnymi

produktami były m.in. wiśnia sokowa nadwiślanka, dzionie rakowskie, ser jabłeczny, konfitury z jarzębiny, chleb bodzentyński, chleb konecki, kugiel z Czerwna, prazoki (prażoki), czerkieska mąka orkiszowa, kasza jaglana gierczycka. W sumie Świętokrzyskie ma już na Liście 17 produktów, a kolejne ubiegają się o wpis, m.in. świętokrzyski miód spadziowy, pińczowski olej z Inicy, truskawka bielińska.

Z Województwa Świętokrzyskiego trzy produkty aplikują o wpis do unijnego systemu ochrony wyrobów regionalnych:

- „wiśnia sokowa nadwiślanka”, zgłoszona przez Spółdzielnię Producentów Owoców i Warzyw Nadwiślanka z Ożarowa, ubiegająca się o Chronioną Nazwę Pochodzenia,
- „fasola korczyńska”, zgłoszona przez Stowarzyszenie Producentów Fasoli w Nowym Korczynie, ubiegająca się o Chronione Oznaczenie Geograficzne,
- „śliwki szydlowskie”, zgłoszone przez Spółdzielnię Producentów Owoców DOBRY SAD z Szydłowa, ubiegające się o Chronioną Nazwę Pochodzenia.

- Produkty regionalne są obecnie w modzie. Coraz więcej też osób zajmuje się ich wytwarzaniem. Czy widzi Pan taką tendencję w Świętokrzyskiem?

- Uważam, że impulsem do wzrostu zainteresowania produktem regionalnym było powstanie ministerialnej Listy Produktów Tradycyjnych, na którą można wpisywać produkty, wytwarzane co najmniej od 25 lat i ściśle związane z danym regionem. To ważne źródło informacji, jakie produkty tradycyjne są wytwarzane w regionie. Jest to także element promocji i reklamy. Widoczne są korzyści ze sprzedaży produktów regionalnych, znajdujących się już na Liście. Coraz więcej producentów pyta nas, jak można produkt zarejestrować, a konsumenci: gdzie taki produkt kupić. Liczba pytań wzrasta podczas konkursów „” przede wszystkim kulinarnych, wystaw, kiermaszów połączonych z degustacją produktów regionalnych i tradycyjnych. I jeszcze jedno: produkt regionalny w naszym regionie, podobnie jak w całym kraju, jest nieodłącznie już związany z turystyką, a zwłaszcza agroturystyką.

- Czy, Pana zdaniem, wytwarzanie produktu regionalnego może stać się ważnym elementem gospodarki województwa?

- Jak najbardziej. Przyznawanie „regionalnych oznaczeń” zwiększa konkurencyjność wyrobów i może być również ważnym elementem oddziaływania na potencjalnego klienta. Produkt, którego pochodzenie jest gwarantowane przez Unię współtworzy wizerunek obszaru, z którego się wywodzi i tym samym zachęca do odwiedzenia danego regionu (przyczyniając się m.in. do zwiększenia dochodów wytwórców tych produktów, rozwoju turystyki...). Warto zwrócić uwagę, że konsument, ma nie tylko dostęp do produktu wyższej jakości, lecz także możliwość poznania jego producenta oraz środowiska naturalnego i kulturowego, w którym dany wyrób powstawał.

Można zaobserwować silną tendencję – zarówno w krajach Unii, Polsce, jak i w województwie świętokrzyskim – do podkreślenia własnej przynależności regionalnej. Coraz więcej mówi się i słyszy o roli oraz znaczeniu „małych ojczyzn”. W ten nurt idealnie wpisują się mechanizmy pozwalające promować i ochraniać dziedzictwo kulturowe, a więc i kulinarne poszczególnych obszarów Europy. Niektóre regiony znane są w UE dzięki produktom tam wytwarzanym. Zdaję sobie sprawę, że jesteśmy na początku tej drogi, ale znając producentów z naszego województwa myślę, że uda nam się tę drogę sprawnie pokonać.

- Jakie działania wspomagające producentów tradycyjnej żywności podejmuje Urząd Marszałkowski?

- Do działań Urzędu Marszałkowskiego należy informowanie producentów z terenu województwa o możliwościach i warunkach wpisu produktu na Listę Produktów Tradycyjnych. Urząd wspiera producentów, którzy zajmują się wytwarzaniem takich produktów. Podejmowane są też działania, które mają na celu zwiększenie świadomości wśród mieszkańców naszego regionu o tym, jakie produkty są w Świętokrzyskiem wytwarzane i gdzie je można kupić. Staramy się też prezentować produkty przy okazji organizowanych i współorganizowanych przez Urząd konkursów kulinarnych, wystaw, imprez kulturalnych w województwie oraz poza nim.

Samorząd Województwa Świętokrzyskiego, realizując ustawę o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych

oraz o produktach tradycyjnych, promuje i wspiera wiele przedsięwzięć, do których należą m.in.:

- 22 czerwca br. Urząd Marszałkowski zorganizował w Parku Etnograficznym Muzeum Wsi Kieleckiej w Tokarni wspólnie ze Świętokrzyskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego oraz Muzeum Wsi Kieleckiej finał regionalny VIII edycji konkursu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego "Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów". Konkurs promuje tradycyjne produkty i udowadnia jak bogata, różnorodna i oryginalna siła drzemie w świętokrzyskiej wsi. Podkreśla tradycję kulinarną, będącą jego promocją i atrakcją turystyczną. Prezentowane w konkursie surowce lub wyroby charakteryzowały się szczególnymi cechami wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych regionu, z którego pochodzą. W tym roku, na kilkudziesięciu stoiskach i kramach, można było spróbować smakołyków przygotowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne, restauracje i wytwórców indywidualnych. Wielu z nich startowało już w poprzednich edycjach konkursu. Degustując różnorodne produkty i potrawy, śmiało można pokusić się o stwierdzenie, że należą one do kulinarnej ekstraklasy. Nominację do najwyższej nagrody w konkursie – „Perły 2008” otrzymał w tym roku produkt z kaszy jaglanej gierczyckiej.

•Udział wytwórców produktów tradycyjnych w Międzynarodowych Targach FARMA w Poznaniu. W tym roku również nie zabraknie stoiska wystawienniczego Województwa Świętokrzyskiego. Zaprezentowane zostaną produkty, które uzyskały już wpis na listę oraz ci producenci, którzy ubiegają się o taki wpis.

- Jakie plany na przyszłość ma Urząd Marszałkowski w zakresie rozwoju rynku produktów lokalnych i tradycyjnych?

- Samorząd Województwa wychodząc naprzeciw temu tematowi przygotowuje się na chwilę obecną do włączenia Województwa Świętokrzyskiego do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного. Celem jaki przyświeca włączeniu województwa do sieci jest przede wszystkim zbudowanie sieci, która pozwoli zwiększyć poziom usług turystycznych, gastronomicznych, hotelarskich w Regionie Świętokrzyskim poprzez oznakowanie Regionalne restauracji, zajazdów, hoteli, gospodarstw agroturystycznych, sklepów, produktów i potraw pochodzących z Regionu, a co za tym idzie wywoła popyt na żywność wysokiej jakości pochodzącą z naszego Regionu. Jedną właśnie z zasad uczestnictwa w sieci jest obowiązek wprowadzania na rynek co najmniej 50 % produktów pochodzących z regionu należącego do sieci. Uczestnictwo w sieci dodatkowo powinno wzmocnić współpracę podmiotów gospodarczych branży spożywczej, gastronomicznej, hotelarskiej oraz administracji samorządowej. Wykorzystanie wspólnego logo przez te podmioty oraz działania promocyjne prowadzone przez Samorząd Województwa za pośrednictwem sieci na obszarze Unii Europejskiej ułatwią dotarcie do klienta dla świętokrzyskich restauratorów oraz sklepów z żywnością tradycyjną i lokalną.