

30 kwietnia 2015



Smaki świętokrzyskie w Opatowie

Restauracja Żmigród w Opatowie znalazła się na planowanym szlaku kulinarnym

„Świętokrzyska Kuźnia Smaków” i obecnie przygotowuje się do sezonu turystycznego. Specjalny certyfikat otrzymała od Stanisława Neugebauera, dyrektora Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego.

Przypomnijmy, że projekt „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” realizuje Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach na terenie czterech powiatów: sandomierskiego, opatowskiego, ostrowieckiego i kieleckiego. Uczestniczą w nim restauracje i gospodarstwa agroturystyczne, które oferują kuchnię regionalną, gospodarstwa rolne, pszczelarskie i przetwórcy znani z produktów tradycyjnych.

- Wśród dań regionalnych w naszej restauracji oferujemy śledzia w borowikach, zupę owocową Garus, zraz zawijany tradycyjny, pierogi z kaszy jaglanej i szarlotkę świętokrzyską - wylicza jeden ze współwłaścicieli restauracji, **Grzegorz Różalski**. - Turyści najchętniej wybierają żur opatowski, kawę po opatowsku.

Szefowa kuchni **Monika Dzedzic** od początku zaangażowała się w realizację projektu. Jej przepisy na dania regionalne brały udział w konkursie na „Najlepszy przepis na potrawę tradycyjną z regionu Gór Świętokrzyskich” i następnie wydane zostały w książce „Potrawy tradycyjne z regionu Gór Świętokrzyskich”.

Restauracja Żmigród znajduje się w Rynku Starego Miasta, naprzeciwko najdłuższej w Polsce podziemnej trasy turystycznej. W jej sąsiedztwie jest kolegiata pod wezwaniem Świętego Marcina z Tours wybudowana w XII w. i Brama Warszawska z początku XVI w. Wystój „Żmigrodu” oddaje klimat Starówki, są tu dębowe stoły, krzesła, ciężkie i solidne, jest kamienny kominek i metalowe, kute żyrandole. Podziwiać można też niewielki fragment podziemnych piwnic. Jest portal z piaskowca, którego forma nawiązuje do XVI-wiecznego portalu znajdującego się w kolegiacie.

Przez Opatów przebiegają liczne szlaki turystyczne, tu krzyżują się główne drogi biegnące z południa na północ, ze wschodu na zachód. - To położenie i liczne atrakcje turystyczne w Opatowie przekonały nas, że restauracja w rynku to wyjście naprzeciw oczekiwaniom turystów, którzy odwiedzają nasze miasto - mówi jeden ze współwłaścicieli, Grzegorz Różalski.



