

6 sierpnia 2021



Świętokrzyska mapa owocowego smaku

Świętokrzyskie daje się lubić i poleca się na wakacyjne podróże. Można zauroczyć się pięknem przyrody, bo nie brak lasów, pięknych gór, uroczych łąk, jezior, kusi Nida, Kamienna, Wisła... Niezaprzeczalnie przyciągają turystów zabytki architektury, małe miasteczka, skarby geologiczne i dowody prehistorii i historii - Bałtów, Jaskinia Raj czy Krzemionki. Na pewno warto przyjechać tu i posmakować Świętokrzyskiego, poznać naszą kuchnię regionalną i wiedzieć, gdzie znaleźć można najlepsze sery, wina, miody, owoce. Zapraszamy!!!!

Jak lato - to owoce! Świeże, soczyste, dojrzałe i pachnące. Warto wiedzieć i poznać ich smak i zapach, a nawet zatrzymać te pozytywne emocje w słoikach i butelkach, przetworach, wekach, by długo później wracać miłymi wspomnieniami do naszego regionu po więcej wrażeń i pozytywnych emocji.

Owocują późno, ale za to wzrok i węch cieszą niemal od początku kwietnia. Mowa o wiśniach, a właściwie zarówno o owocach, jak i o samych drzewkach wiśniowych. Typowa

dla świętokrzyskiego i dla części Mazowsza wiśnia nadwiślanka to coś, czym możemy się poszczycić i dzięki czemu możemy z dumą zapraszać wszystkich, przez cały rok, do stołu. Wiosną kwitnące jasnoróżowe drzewa podziwiamy podczas Święta Kwitnącej Wiśni, organizowanego w miejscowości **Nowe obok Ożarowa**. Latem trwają zbiory owoców, które są wyjątkowo intensywnie bordowe, smakują i pachną również bardzo mocno. Dzięki swoim walorom są chętnie wykorzystywane w przetwórstwie, jako składnik dżemów i konfitur, w postaci suszu, do nalewek, galaretek, soków.



kwitnące drzewo wiśni

Późną wiosną w Świętokrzyskiem na stołach króluje truskawka. Warto szukać tej z **Bielin**, gdzie od wielu lat uprawiana jest, sadzona, zbierana, szypułkowana i polecana słodka czerwona i najlepsza. Świętokrzyskie truskawkowe zagłębienie to sprawdzone miejsce, by nasycić się tymi owocami do woli, ale też sprawdzić swoje umiejętności, wiedzę, no i oczywiście świetnie się bawić podczas organizowanych co roku Dni Truskawki,

odbywających się w pierwszy czerwcowy weekend. Degustacji i oglądaniu wybornego owocu towarzyszą zawsze występy lokalnych artystów, promocja tradycji, rzemiosła, atrakcje dla dzieci, pokazy, zabawy, konkursy, m.in. kulinarne. Drugie, popularne i chętnie odwiedzane miejsce w województwie, gdzie truskawka smakuje najbardziej, to okolice **Buska** - miejscowości Błoniec i Nowa Wieś. W/g tradycji uprawa tego smacznego owocu sięga lat 30. ubiegłego stulecia, a na niecodzienny smak i wygląd owocu ma wpływ. m.in. tutejsza gleba, mikroklimat znany i uznany przez kuracjuszy okolicznych uzdrowisk, oraz tradycyjna technologia uprawy. Warto więc odrobinę poczekać i w czerwcu przyszłego roku przyjechać tu, by nasycić się pachnącym truskawkami latem.



truskawki z Bielin

Owocowa pełnia lata w Świętokrzyskiem należy do **Sandomierza** i do **Szydłowa**. W

Szydłowie na początku sierpnia, każdego roku producenci chwalą się swoimi plonami i serdecznie zapraszają do posmakowania miejscowych śliwek. Już wiosną te tereny kwitną na biało i różowo, a właśnie od sierpnia wszyscy mogą spróbować różnych odmian deserowych. W/g badań co piąta polska śliwka pochodzi właśnie z okolic Szydłowa. Poza śliwkami, wykorzystywanymi na surowo, ale też do wypiekania doskonałych placków czy w postaci powideł, Szydłów słynie z przygotowywania śliwek suszonych w dymie, czyli wędzonych. Układa się je i przygotowuje tradycyjnie. Niegdyś wędzono śliwki na tzw. lasach czy laskach, czyli na swoistym rusztowaniu z leszczynowych gałązek ułożonym nad paleniskiem. Obecnie w tym procesie wykorzystywane jest wciąż drewno z drzew liściastych, które daje suszonej śliwce specyficzny aromat i delikatny słodkawy posmak. Co roku pierwszy sierpniowy weekend to szydłowieckie Święto Śliwek – okazja do dobrej zabawy, poznania nowych odmian śliwek, spróbowania lokalnych specjałów przygotowanych z użyciem tych owoców, śliwkowych słodczy, w tym również doskonałych trunków.



Święto śliwek w Szydłowie

Sandomierz na lessie stoi, ale też stoi.... jabłkami. Te owoce zaczęto uprawiać w okolicach Sandomierza, za sprawą ojców cystersów z Koprzywnicy, już w XII wieku. Później sady owocowe pojawiły się także przy klasztorach w Zawichoście i w samym Sandomierzu. Popularne były tradycyjne i bardzo dzisiaj poszukiwane kosztele, papierówki, szare renety czy tzw. szklanki. Obecnie w rejonie Sandomierza można obejrzeć i skosztować zarówno tych starszych odmian, jak i nowych. Na ich doskonały wygląd i walory smakowe wpływa łagodny klimat i stosunkowo lekkie zimy, nasłonecznienie a także starania hodowców. Niepisaną stolicą świętokrzyskich jabłek jest wieś Obrazów koło Sandomierza, w której na początku września co roku świętują miłośnicy szarlotki, placków z jabłkami, soków i cydru.



jabłka regionalne

Mamy nadzieję, że rozbudziliśmy choć trochę waszą gotowość na popróbowanie tego, co najlepsze w świętokrzyskiej kuchni. A to przecież dopiero początek. U nas znajdziecie świetne wina, bo Świętokrzyskie zajmuje już naprawdę mocną pozycję na enomapie polskiej, doskonałej jakości świeże warzywa, przetwory, wyborne miody, chleby i wędliny a także niezwykłości - chociażby konfiturę z zielonych orzechów, ser z jabłek, czy specjały

nabiałowe. Chętnych do poznania smakowitości zapraszamy do przeczytania publikacji pt. [Świętokrzyskie Smaki](#). Już przekonanych do świętokrzyskiej kuchni zapraszamy do naszego stołu. Smacznego!