

23 maja 2014



Świętokrzyskie od kuchni

- Kiedy wracamy z wakacji, słyszymy dwa nieodłączne pytania: jaka była pogoda i jakie było jedzenie. Tradycja kulinarna jest jednym z ważniejszych elementów rozwoju turystyki w regionach - mówi Niclas Fjellström, Przewodniczący Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, który odwiedził tegoroczne targi AGROTRAVEL w Kielcach. Świętokrzyskie gospodarstwa agroturystyczne też kuszą gości niepowtarzalnymi przysmakami, o które trudno gdzie indziej. Zdrowa zupa z pokrzyw, placek spod kamienia czy może coś bardziej konkretnego... Podpowiadamy, gdzie naprawdę warto zajrzeć na małe co nieco.

Swojskie wędliny, chleb prosto z pieca, domowe wypieki i nalewki - w wielu wiejskich kuchniach czas zatrzymał się co najmniej kilkadziesiąt lat temu. Często dostępne tam produkty i potrawy to nie tylko wizytówki poszczególnych gospodarstw, ale także wizytówki

regionu. Niektóre są wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, inne nie mają tej prestiżowej etykiety, ale również są warte uwagi, jak na przykład zdobywające coraz większą popularność sandomierskie wina. – W wielu gospodarstwach można zjeść nie tylko smacznie, ale i zdrowo, bo wykorzystują one produkty ekologiczne wytwarzane we własnym zakresie – podkreśla **Barbara Kubiec-Govender** z Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.

Jedną z wizytówek sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, do której należy 11 gospodarstw agroturystycznych, jest „Ekorab” w Jasieniu, w gminie Staszów. Jego specjalizacją jest ekologiczna produkcja warzyw, owoców, nabiału oraz zbóż – orkisz, płaskurki, pszenicy wysokolitewki, a także prosa, gryki, amarantusa oraz lnianki, starej odmiany rzepaku, z której właściciele gospodarstwa od niedawna wytwarzają bardzo zdrowy olej rydzowy. Elżbieta Chara, gospodyni, z własnej mąki wypieka cieszące się wielką sławą w okolicy chleby i bułeczki. – Wielu mamy stałych gości. Czasem aż jestem zaskoczona, że osoby z miasta są tak zainteresowane wsią i ekologiczną produkcją, wypytyują, podpatrują. Smakuje im nasz chleb orkiszowy, bo wielu potem kupuje u nas mąkę i piecze w domu samodzielnie – mówi **Elżbieta Chara**.

Przysmaków z mało jeszcze popularnego mięsa gęsi rasy kieleckiej można spróbować m. in. w „Zagrodzie Królów” w Brześciu, w gminie Bliżyn. To jednocześnie gospodarstwo ekologiczne, w którym uprawia się borówkę amerykańską. Specjalnością domu są tutaj m. in. swojskie sery oraz chleby własnego wypieku, ale również wpisane na LPT – piernik z żytniej mąki na bazie ponad stuletniej receptury i placek spod kamienia, który swój niepowtarzalny smak zawdzięcza m. in. trzydniowemu leżakowaniu pod płaskim kamieniem, aby ciasto i nadzienie odpowiednio się „przegryzły”. Goście są również zachwyceni potrawami z gęsiny. – Mięso gęsi kieleckiej to rarytas. Ma mało tłuszczu, jest ciemne, delikatne, kruche – mówi **Gabriela Król**. Pasta z wątróbek z mięsa tej właśnie rasy gęsi to również wizytówka gospodarstwa „Daleko od szosy” w Brodach w gminie Pierzchnica. Gospodyni Elżbieta Osman turystom serwuje też wyśmienite pierogi, a dla koneserów jest coś naprawdę wyjątkowego – napój z kwiatów czarnego bzu i zupa pokrzywowa.

Z kolei w „Małszyńskim zakątku” można liczyć na pierogi i kulebiaki z farszem z kaszy gryczanej, który jest wpisany na LPT. Kuchnia właścicielki gospodarstwa Agnieszka Idzik-Napiórkowskiej słynie również z tradycyjnego karpia małszyńskiego, z placka babci Rózi, a ostatnio – także z pysznych drożdżówek.

W wielu gospodarstwach agroturystycznych można zjeść słynną zalewajkę świętokrzyską. Przykładem jej doskonałego wykonania jest właśnie ta w „Ekorabie” albo w gospodarstwie

„Pytlówka” w Tarczku – według przepisu zarejestrowanego na LPT. Natomiast amatorom owocowych smaków warto polecić „Wojtasówkę” z Obrazowa, która leży na Sandomierskim Szlaku Jabłkowym. Właścicielka gospodarstwa Halina Wojtas przygotowuje świetne potrawy, przetwory i nalewki z jabłka sandomierskiego, a także z moreli i śliwek z własnego sadu.

Turystyka kulinarna niewątpliwie przeżywa dziś renesans, a charakterystyczne, niebiesko-białe logo Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne możemy dziś spotkać w wielu mniejszych i większych miejscowościach Europy. Mimo dużego obecnie wsparcia dla lokalnej produkcji żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej, jest ona nadal dobrem luksusowym, nie tylko z powodu ceny. – Jest wiele przeszkód, m. in. prawnych, formalnych, które utrudniają sprzedawanie tych lokalnych smaków polskiej wsi na rynku – mówi marszałek województwa świętokrzyskiego, **Adam Jarubas**. – Dużym wyzwaniem na najbliższą przyszłość jest skuteczne podejmowanie takich działań, które wprowadzą do szerszego obrotu produkt tradycyjny, lokalny. A Świętokrzyskie naprawdę ma się czym pochwalić, jeśli chodzi o żywność tradycyjną, wysokiej jakości.

Gospodarstwa agroturystyczne należące do sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie:

„Pytlówka” w Tarczku, gm. Pawłów, „Korab” w Jasieniu, gm. Staszów, „Gratka” w Celinach, gm. Raków, „Dworek Staropolski” w Nizinach, gm. Tuczępy, „Małszyński zakątek” w Małszyńcu Dolnym, gm. Mirzec, „Zagroda Królów” w Brześciu, gm. Bliżyn, „U zielarza” w Orzechówce, gm. Bodzentyn, „Kalinowy Młyn” w Rudziskach, gm. Fałków, „Wojtasówka” w Obrazowie, „Daleko od szosy” w Brodach gm. Pierzchnica, „Korzyna” w Korzenniu gm. Raków.