

11 grudnia 2013



Świętokrzyskie specjały

Sklep ze zdrową żywnością, wędliniarskie „Świętokrzyskie specjały” i restauracje serwujące regionalne potrawy – Zarząd Województwa Świętokrzyskiego zdecydował o przyjęciu nowych pięciu członków do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

Do liczącej już ponad 70 członków Sieci, dołączyły: **Hotel i Restauracja „Dworek Korytków” - Przedsiębiorstwo Produkcyjno - Handlowo - Usługowe Szproch Sp. z o.o. z siedzibą w Korytkowie, Zakłady Mięsne „WiR” w Łopusznie** (członkostwo dotyczy wyłącznie produktów linii premium pod nazwą „Specjały Świętokrzyskie”), **„Sad**

Sandomierski” Sp. z o. o. z Sandomierza, sklep „Źródło Smaków” w Kielcach oraz Restauracja - Motel „Kamyk” w Rudzie Malenieckiej.

Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), które prowadzi działania służące rozwojowi turystyki kulinarnej, poprzez wspieranie lokalnej produkcji żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej.

W ten sposób chroni również małe przedsiębiorstwa związane z sektorem żywności, czyli np. gospodarstwa rolne i rybackie, sklepy farmerskie, gospodarstwa agroturystyczne, zajazdy i restauracje serwujące dania regionalne przed upadkiem. Obecnie świętokrzyska sieć liczy 72 podmioty - firmy z branży spożywczej, gospodarstwa agroturystyczne, obiekty gastronomiczne i sklepy.

„ DWOREK KORYTKÓW” HOTEL I RESTAURACJA W KORYTKOWIE, GM. GOWARCZÓW

Korytków 57

Dworek Korytków mieści w sobie kameralny hotel (zapewniający dwadzieścia sześć komfortowych miejsc noclegowych o wysokim standardzie) oraz wykwintną restaurację, która oferuje swoim gościom wspaniałe potrawy kuchni regionalnej. Dzięki przepisom dawnych kucharzy dworskich w Korytkowie oraz gospodyń domowych zapisanych w „babczyńskich zeszytach” kucharze w restauracji mogą dziś odkrywać naturalne potrawy, zarówno te wykwintne, jak i te proste, będące kwintesencją dobrego smaku. Nigdy nie wiadomo czym zachwyci się klient, dlatego w restauracji proponuje się zróżnicowany jadłospis regionalnej kuchni dworskiej i chłopskiej.

RESTAURACJA-MOTEL „KAMYK”

Ruda Maleniecka 118

Obiekt posiada trzy sale restauracyjne. Kuchnia prowadzona jest na wysokim poziomie, a serwowane dania przygotowywane są z wielką starannością. W kuchni królują dania regionalne oraz specjały z dziczyzny takie jak: pieczone z potrawką, wątróbka z jelenia, stek z dziczyzny. Na gości czekają nowoczesne, wygodne i funkcjonalne pokoje dwu- i trzyosobowe z pełnym wyposażeniem sanitarnym, TV i Internetem. Sale w restauracji mogą gościć w przypadku wesel od 150 do 200 osób (jedna sala konsumpcyjna, druga taneczna). Trzecia sala jest przeznaczona na imprezy okolicznościowe (około 70 osób). Na terenie kompleksu znajduje się też zamknięty parking.

SPECYJAŁY ŚWIĘTOKRZYSKIE - WIR SZPROCH I PIETRUSIEWICZ ZAKŁADY MIĘSNE

ul. Konecka 7a, Łopuszno

„Specjały Świętokrzyskie”, jest to linia wysokiej jakości wyrobów, od wędzonek począwszy, poprzez kielbasy, na pasztetach i salcesonach skończywszy. Wytwarzane są one według przepisów i metod, które przetrwały w regionie świętokrzyskim w niezmienionej formie przekazywane przez dziesięciolecia z ojca na syna. Wyroby wędliniarskie powstają przy zastosowaniu technologii w pełni dostosowanych do technicznych i sanitarnych wymagań Unii Europejskiej. Surowcem do produkcji wędlin jest wyselekcjonowane mięso wieprzowe pochodzące z gospodarstw niskotowarowych znajdujących się na terenie województwa świętokrzyskiego. Hodowla zwierząt prowadzona jest w sposób naturalny paszą zbożową z upraw na nieskażonych chemicznie glebach.

„SAD SANDOMIERSKI” sp. z o.o.

Firma, będąca grupą producentów, zajmuje się uprawą, skupem, sortowaniem i sprzedażą jabłek. Równie piękne i zdrowe owoce jabłek dojrzewające na sandomierskiej ziemi, ale nie spełniające najwyższych standardów eksportowych, przerabiane na naturalny sok jabłkowy. Produkowane tam soki są w stu procentach naturalne, nie zawierają dodatku wody, cukrów, konserwantów i barwników. Po wyciśnięciu, sok jest jedynie lekko pasteryzowany, aby nadać mu trwałość, ale jednocześnie zachowuje niemal wszystkie witaminy i składniki odżywcze świeżego jabłka. Uzależnia on swoim wyjątkowym smakiem, zapachem soczystych jabłek oraz prozdrowotnymi walorami.

SKLEP „ŹRÓDŁO SMAKÓW” W KIELCACH

ul. Kochanowskiego 2

Sklep „Źródło Smaków” to miejsce, które pozwala przenieść się z powrotem do świata, gdzie jedzenie jest smaczne i zdrowe, ma kuszący zapach, apetyczny wygląd i sprawia wielką przyjemność. Proponuje produkty, które powstają z wykorzystaniem tradycyjnych receptur, bez zbędnych dodatków chemicznych. Część oferty sklepu to certyfikowana żywność ekologiczna. Promuje zdrową, polską żywność z małych gospodarstw rolnych i rodzinnych przetwórci. Wiele smakołyków, które można tam znaleźć, wyprodukowali członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, laureaci lokalnych i ogólnopolskich konkursów kulinarnych. To najlepsza gwarancja jakości sprzedawanych tam produktów.

