

1 września 2009



Tradycyjne - świętokrzyskie

Od dziś na wpis na listę produktów tradycyjnych oczekują dwa kolejne produkty z regionu: „Farsz z kaszy gryczanej” oraz „Karp z Oksy”. Zyskały one właśnie pozytywną opinię Rady ds. Produktu Regionalnego i Tradycyjnego Województwa Świętokrzyskiego.

Tradycja farszu z kaszy gryczanej sięga XIX wieku. Przodkowie Pani Agnieszki Idzik-Napiórkowskiej, która zgłosiła wniosek o wpis farszu na listę produktów tradycyjnych, czyli rodzina Gralców, już wtedy trudnili się uprawą gryki, a w latach 70-tych XX wieku powstała kaszarnia. W związku z szeroką dostępnością kaszy gryczanej na Przedgórzu Łżeckim przyczyniła się do powszechnego jej stosowania w kuchni tego rejonu. Przepisy na pierogi i krokiety nadziewane farszem z kaszy przekazywano z pokolenia na pokolenie. Kiedyś potrawy te przygotowywano głównie na Wigilię Bożego Narodzenia, lecz obecnie cieszą się tak ogromną popularnością wśród lokalnych mieszkańców i gości gospodarstw agroturystycznych, że spożywane są nie tylko od święta.

Pan Leszek Stypuła z Gospodarstwa „Lasochów” w Oksie, producent wspomnianego karpia, opisywał z kolei proces jego hodowli, podkreślając, że karp żywiony jest wyłącznie naturalnymi paszami i to stąd bierze się jego doskonały smak. Hodowla karpia w Oksie również ma długą tradycję - pierwsze stawy zostały tam założone jeszcze przez rodzinę Rejów z Nagłowic. Obecnie hodowany tam gatunek karpia powstał w wyniku selekcji i krzyżowania gatunków miejscowych z karpami linii węgierskiej i francuskiej, dając w rezultacie soczyste i delikatne mięso pozbawione zapachu mułu.

Przedstawiciele Rady ds. Produktu Regionalnego i Tradycyjnego Województwa Świętokrzyskiego wyrazili nadzieję, że otrzymanie miana produktu tradycyjnego to kolejny krok w stronę promowania znakomitych świętokrzyskich wyrobów nie tylko na rynku ogólnopolskim, lecz także międzynarodowym.