

28 stycznia 2015



Wręczono certyfikaty Świętokrzyskiej Kuźni Smaków

34 podmioty z czterech powiatów województwa świętokrzyskiego otrzymały dziś certyfikaty

Świętokrzyskiej Kuźni Smaków - projektu szlaku kulinarnego, w którym skupione będą podmioty oferujące produkty tradycyjne, tworzone na bazie naturalnych i ekologicznych składników. W spotkaniu uczestniczył Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.

Szlak „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” jest innowacyjnym produktem turystycznym, który ma pokazać miejsca serwowania kuchni regionalnej, wytwarzania i sprzedaży produktów tradycyjnych i lokalnych charakterystycznych dla powiatów sandomierskiego, opatowskiego, ostrowieckiego i kieleckiego. Na szlaku będą mogli się znaleźć producenci wytwarzający lub oferujący uznany produkt lokalny, tradycyjny, kuchnię regionalną - uczestnicy szkoleń w ramach zadania „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”, a także podmioty oferujące taki produkt, które zadeklarują swój udział w szlaku. Projekt jest współfinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej i jest częścią większego projektu, realizowanego przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego - “Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością”.

Dziś w Regionalnym Centrum Naukowo Technologicznym odbyło się oficjalne wręczenie certyfikatów podmiotom, które spełniły wszystkie wymogi szlaku i niebawem będą oferowały swoje produkty. Są to m.in. restauracje, gospodarstwa agroturystyczne i ogrodnicze, winnice, pasieki, piekarnie czy spółdzielnie mleczarskie. Produkty członków szlaku prezentowane były w restauracji Centrum Konferencyjno-Bankietowego Da Vinci.

- Jest to projekt ważny, który jest komponentem znacznie większego programu, realizowanego przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego. Świętokrzyska Kuźnia Smaków ma już na koncie pierwsze sukcesy - zakończyliśmy już część szkoleniową w czterech powiatach, zrealizowaliśmy wyjazdy studyjne. Łącznie przeszkoliliśmy 80 osób. Powstała również publikacja, zawierająca 90 przepisów potraw lokalnych, wyłonionych w drodze konkursu. Opracowaliśmy 12 wniosków o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych i chcemy wydać mapę, która będzie dodatkiem turystycznym dla przybywających do województwa świętokrzyskiego. Zaznaczone mają na niej być wszystkie podmioty skupione w sieci. Projekt cieszy się dużym zainteresowaniem i może stanowić przykład nowych rozwiązań, które promują produkt tradycyjny i regionalną kuchnię - powiedział dyrektor Świętokrzyskiego Ośrodka Doradctwa Rolniczego, **Jarosław Mostowski**.

- Nasz projekt rozpoczęliśmy w 2013 roku, a zakończy się on w połowie obecnego. Jego założenia są bardzo ambitne, gdyż będzie to pierwszy w Polsce szlak turystyczny oparty o żywność tradycyjną. Chcieliśmy dobrze przygotować tych, którzy będą w nim uczestniczyć,

stąd szkolenia i wyjazdy seminaryjne. Daliśmy również podmiotom narzędzia, dzięki którym będą mogły lepiej promować siebie i sieć, jednym z nich jest tzw. kredens świętokrzyski, w którym mają znaleźć się minimum 3 produkty należące do sieci – podkreślała **Teresa Wąsik**, koordynator projektu z ramienia Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.

Promować projekt pozwolą środki pozyskane przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego ze szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej. Na dzisiejszym spotkaniu obecny był Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego, któremu bardzo podoba się idea projektu.

- Chcemy przez cały projekt, którego częścią jest dziś omawiana sieć, pokazać, że Góry Świętokrzyskie mogą być dla nas przyszłością i alternatywą. Projekt Świętokrzyskiej Kuźni Smaków jest wynikiem naszych wspólnych rozważań ze Świętokrzyskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego i będzie dobrym uzupełnieniem oferty turystycznej, którą ma województwo. Długo pracowaliśmy nad programem Góry Świętokrzyskie Naszą Przyszłością, nie było łatwo pozyskać te środki i choć nie są one duże, to wierzymy, że będą zaczątkiem do rozwoju dużych projektów i pobudzenia przedsiębiorczości – powiedział **Sławomir Neugebauer**.

Ci, którzy otrzymali dziś certyfikaty entuzjastycznie podchodzą do projektu, który pozwoli im na ściągnięcie kolejnych turystów – Świętokrzyska Kuźnia Smaków to bardzo dobry program, dotychczas promowano przede wszystkim atrakcje turystyczne, teraz ta oferta zostanie uzupełniona czynnikiem kulinarnym, a turyści szukają takich doznań. W naszej restauracji stworzyliśmy całe menu składające się z produktów regionalnych – przystawkę, zupę, obiad i deser – mówił Grzegorz Różalski z restauracji Żmigród w Opatowie.

Zakończenie projektu nastąpi na Targach AGROTRAVEL, gdzie odbędzie się specjalna konferencja dotycząca projektu.

Pełną listę podmiotów, które otrzymały certyfikaty, można zobaczyć [TUTAJ](#).



