

2 marca 2018



## **Z Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie w świat**

Naturalne konfitury ze Starachowic, tłoczone na zimno oleje z Mikułowic czy woda z

Uzdrowiska Busko-Zdrój - produkty z niewielkich, lokalnych przetwórnictw podbijają serca smakoszy w całej Polsce i nie tylko. Regionalne skarby opieczetowane znakiem Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie trafiają do Anglii, Belgii, Kanady, Stanów Zjednoczonych, a nawet na Bliski Wschód. Lista krajów wciąż rośnie.

Nieprzetworzona żywność, pozyskiwana wprost od producenta to coraz częstszy obiekt pożądania. Zdrowe produkty z gwarancją wysokiej jakości cieszą się uznaniem nie tylko wśród smakoszy, ale dbających o zdrowie i kondycję fizyczną. Ważne, aby były dostępne na wyciągnięcie ręki. Potrzebę tę zaspokajają członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Dla wszystkich wielbicieli zdrowego i smacznego jedzenia to źródło kulinarnej rozkoszy. Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie jest częścią Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, zapoczątkowanej kilkanaście lat temu w krajach Skandynawskich. Celem założycieli był rozwój turystyki kulinarnej poprzez wspieranie lokalnej produkcji żywności bezpiecznej i smacznej. - Przedsiębiorstwa należące do Sieci korzystają z wielu udogodnień, za co „odwdzięczają” się regionom, promując ich kulinarne tradycje. Konsumenci zaś zyskują gwarancję jakości i pochodzenia produktu - tłumaczy **Sławomir Neugebauer**, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska, który sprawuje pieczę nad Siecią w regionie. Mimo że ideą przedsięwzięcia jest promocja produktu na lokalnym rynku, regionalne specjały zdobywają szersze uznanie.



Starachowicka przetwórnica owoców Twój Ogród do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie dołączyła pięć lat temu. Od tego czasu lista miejsc, gdzie można kupić produkty, stale się rozszerza. Oferują je sklepy z żywnością wysokiej jakości m.in. w: Warszawie, Trójmieście, Wrocławiu, Jeleniej Górze, Płocku. Poza tym produkty ze Starachowic spotkać można w kilku hotelach. W 2017 roku konfitury trafiły do polskich

sklepów w Anglii i Belgii. Przetwórnia, mimo niewielkich rozmiarów, zaskakuje bogatym asortymentem i różnorodnością smaków. Główny produkt firmy to konfitury o oryginalnym składzie i niecodziennym połączeniu owoców np. węgierek i gruszek czy malin i jagód. W sumie jest ich około piętnastu rodzajów. Dodatkowo w sprzedaży jest kilka smaków musów i syropów owocowych. Wszystkie przetwory produkowane są ręcznie z wyselekcjonowanych, dojrzałych owoców pochodzących od lokalnych sadowników i plantatorów. – Wiśnie rosną w gminie Pawłów, truskawki przyjeżdżają z Krajna, mirabelki sam zbieram w okolicach Wąchocka i Bodzentyna – mówi **Przemysław Koszałkowski** właściciel przetworni. – Dzięki sprawdzonym recepturom oraz pracochłonnemu procesowi smażenia produkty mają wyjątkowy, intensywny, naturalny smak. Nie stosujemy konserwantów, pektyn i sztucznych aromatów. Jedynymi dodatkami są wanilia, skórka czy sok z cytryny lub pomarańczy – dodaje. Firmowymi specjałami stały się także przetwory w postaci dodatków do mięs i serów tj. żurawina, borówka z gruszką, ogórki z chili i czosnkiem oraz salsa paprykowa.



Od niedawna prestiżowym znakiem kulinarnego dziedzictwa promuje się Olejarnia Zagłoby z Mikułowic. To manufaktura, w której wytwarzane są wysokiej jakości oleje naturalne tłoczone metodą tradycyjną. Olejarnia oferuje około dziesięciu rodzajów olejów m.in.: rydzowy, konopny, rzepakowy, lniany, z pestek dyni, maku czy czarnuszki. – Do ich wytworzenia używamy wyłącznie sprawdzonego surowca pochodzącego od rolników z Ponidzia – mówi **Mariusz Roszkowski**, właściciel olejarni. – Metoda tłoczenia na zimno jest najstarszym sposobem pozyskiwania olejów. Ten proces jest bardzo pracochłonny, ale sprawia, że olej zachowuje wszystkie właściwości zdrowotne oraz smak i zapach charakterystyczny dla każdej rośliny – dodaje. Oleje z Mikułowic w krótkim czasie zdobyły popularność nie tylko w regionie. – Moi klienci to w dużej mierze kuracjusze z pobliskiego Buska-Zdroju. Ze swoją ofertą trafiam na osoby nie tylko z całej Polski, ale i z krajów takich jak Kanada czy Stany Zjednoczone – dodaje **Mariusz Roszkowski**.





Członkiem Sieci jest również woda mineralna produkowana od 1960 roku przez Uzdrawisko Busko-Zdrój S.A. Bogata w mikroelementy Buskowianka-Zdrój nie tylko gasi pragnienie, ale pomaga w leczeniu wielu schorzeń. Dystrybucja wody obejmuje kilka województw – dostępna jest ona m.in. w Rzeszowie, Warszawie, Krakowie, Szczecinie i Toruniu. Ponadto w 2017 roku Buskowianka trafiła na rynek Arabii Saudyjskiej. W grudniu prawie 200 tys. butelek pod nazwą Paradise wysłanych zostało na Bliski Wschód. – Możliwe, że ta współpraca nie będzie się ograniczać jedynie do eksportu wody mineralnej. Arabowie zainteresowani są ofertą uzdrowską – dodaje **Wojciech Legawiec**, prezes Uzdrawiska Busko-Zdrój. Buskowianka regularnie gości na europejskich targach, promując region oraz produkowane na bazie wody Słoneczne Kosmetyki, które w tym roku po raz pierwszy zdobyły klientów na Łotwie.











