

Data publikacji: 2017-11-16

# Świętokrzyska Kuźnia Smaków z 20 nowymi produktami. Poznaj je!

**Czterdzieści trzy firmy z produktami tradycyjnymi, 19 restauracji i 10 gospodarstw agroturystycznych skupia obecnie Świętokrzyska Kuźnia Smaków - lokalny szlak kulinarny promujący kuchnię regionalną oraz produkty tradycyjne. We wtorek, 14 listopada, w karczmie Kuźnia Smaków w Tokarni odbyło się uroczyste wręczenie 20 certyfikatów dla nowych członków sieci z powiatów buskiego, pińczowskiego, staszowskiego i starachowickiego.**



Do tej pory w sieci znajdowały się 52 produkty firm działających na terenie czterech powiatów: kieleckiego, opatowskiego, ostrowieckiego i sandomierskiego, ale dziś poszerzyliśmy listę członków o 20 firm z kolejnych powiatów - mówi Teresa Wąsik, koordynator projektu ze Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.

Certyfikaty otrzymały między innymi lokalne sery, oleje, soki, pieczywo, wędliny, wina, ale też potrawy, na przykład przygotowane z regionalnych produktów szarlotka świętokrzyska, kaczka, pierogi, zalewajka, baniecek, przaki. Wśród wyróżnionych znalazł się między innymi karp królewski smażony z gospodarstwa Teresy i Grzegorza Wójcickich, zdobywcy tytułu Agro - Wypoczynek 2017 w konkursie „Echa Dnia”. - Hodowlą karpia zajmuję się w zasadzie od dzieciństwa, przejąłem biznes po ojcu. Karp przez nas hodowany jest żywiony tylko ziarnami zbóż, nie dostaje żadnych granulatów, przez co jest znacznie zdrowszy - mówi Grzegorz Wójcicki.

Świętokrzyska Kuźnia Smaków w przeciwieństwie do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie,

które również promuje regionalne produkty, skupia firmy mające bezpośredni kontakt z konsumentem. - Lista Dziedzictwa Kulinarного to często produkty, które służą do stworzenia dań w restauracjach, natomiast w przypadku Świętokrzyskiej Kuźni Smaków to produkty, które możemy od razu skosztować - doskonałe wina, soki, oleje, ale też dania już serwowane w lokalach czy gospodarstwach agroturystycznych. To realny produkt, który może kupić każdy konsument - mówi Jacek Kowalczyk, dyrektor z Departamentu Promocji, Edukacji, Kultury, Sportu z Urzędu Marszałkowskiego w Kielcach.

Certyfikaty otrzymali w powiecie buskim: Elżbieta Pytel - J@busko.pl Gospodarstwo Sadownicze za naturalny sok tłoczony jabłko z rokitnikiem, Mariusz Roszkowski - Olejarnia Zagłoby za olej rydzowy, Teresa Łukasik - Farma Łukasików za ser buncok strzałkowski, Klaudiusz Jurzysta - Gospodarstwo Rybackie „Wójcza” za karpia z Wójczy, Mateusz Góra - restauracja Kuźnia Smaków w Pacanowie za zalewajkę świętokrzyską, kaczkę z jabłkami z Pacanowa, pierogi z fasolą korczyńską, szarlotkę świętokrzyską, kielbasę z Pacanowa, Barbara Kapusta - Hotel Mateo w Stopnicy za zupę szczawiową z Ponidzia, kaczkę stopnicką z kopytkami, pierogi ze śliwką damachą, śliwkę damachę w cieście, Paweł Piątek - Pensjonat Zamek Dersława, restauracja Gościniec za gulasz jagnięcy, kaczkę pieczoną z jabłkiem, zawijaniec drożdżowy z truskawkami, Grzegorz Wójcicki - Gospodarstwo agroturystyczne Jesionowy Dworek za jacentowski barszcz z kapustą, karp królewski smażony z Bud.

W powiecie starachowickim: Stanisław Sajecki - Piekarnia Halina Sajecka za chleb wąchocki, bułkę dziabaną, Anna Sołtyk - Winnica nad Źródłem za wino gronowe białe Inventa, Paweł Nowak - Wędliny z Wąchocka Nowak za kielbasę swojską hysowaną, salceson ozorkowy wiejski, połędwicę tradycyjną, szynkę sznurowaną, Anna Sokalska - Gospodarstwo Agroturystyczne Pytlówka za zalewajkę, prazoki, barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami, banioczek, Janina Maksymow - Bar Restauracyjny U Maksyma za barszcz biały wąchocki, parzybrodę chłopską, pierogi z grzybami leśnymi i kapustą.



*Karp rytwiański prezentuje Krystyna Tyniec, córka Wacława Szczoczarza, prowadzącego firmę Rytwiański Karp.*

W powiecie staszowskim: Tomasz Woźniak - Winnica Avra za wino gronowe białe półsłodkie Girassol,

Witold Nasternak - P.P.H.U. Nasternak Witold - Piekarnia za chleb osiecki, Waclaw Szczoczarz - Rytwiański Karp za karp rytwiański, Wiesław Bonarek - Zakład Przetwórstwa Mięsnego za kiełbasę wiejską od Bonarka. W powiecie pińczowskim: Marek Płachta - Natur-Vit za miętę pińczowską, Agnieszka i Jacek Pietrasiewiczowie - Farma Jaga za ser kozi zakamieński i kozi kefir zakamieński, Stanisław Klepka - Gospodarstwo Agroturystyczne Celtyckie za pasterniocek, zraz staropolski zawijany, pączki ziemniaczane, nieprowickie ogórki.

Źródło: [echodnia.eu](http://echodnia.eu), Izabela Mortas, 14 listopada 2017 , foto: Dawid Łukasik

Gmina Rytwiany - [www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=2767](http://www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=2767)