

Załącznik nr 6

Tradycje kulinarne obszaru Partnerstwa

Życie kulturalne i folklorystyczne regionu przejawia się również w bogatych tradycjach kulinarnych. Atrakcyjna oferta gastronomiczna, pełnia niecodziennych i regionalnych potraw to cenny dodatek, który może stać się osobnym produktem turystycznym lub też istotną wartością dodaną.

Wśród potraw regionalnych z całego województwa świętokrzyskiego, w znacznym stopniu wyróżniają się kulinaria z terenów Partnerstwa. Świadczyć mogą o tym konkursy na „najlepszą potrawę regionalną” oraz lista produktów tradycyjnych Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na podstawie tych źródeł zaobserwować można, iż szczególnie aktywnie dziedzictwo kulinarne promowane jest w rejonach Bodzentyna, Daleszyc, Rakowa i Fałkowa.

Szczególnie silne starania podtrzymania tradycji kulinarnych regionu widoczne są na terenie gminy Białe Ługi. Przykładem na aktywność w tym kierunku może być projekt „Gotuj się” adresowany do Kół Gospodyń Wiejskich z terenu gminy Raków, którego celem było podniesienie wartości kulturowej środowiska i promocja dziedzictwa kulinarnego regionu. W ramach projektu przeprowadzono trzy warsztaty kulinarne w Bardzie, Szumsku i Celinach.

LISTA PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH WYTWARZANYCH NA TERENIE PARTNERSTWA	
Gmina	Produkt
Bodzentyn	<ul style="list-style-type: none">• Chleb bodzentyński• Kwas burakowy po wzdolsku
Chmielnik	<ul style="list-style-type: none">• Chmielnicka gęś pieczona
Fałków	<ul style="list-style-type: none">• Fałkowski miód wielosmakowy• Kugiel z Czerdna
Kunów	<ul style="list-style-type: none">• Kiełbasa swojska z Kunowa
Kurozwęki	<ul style="list-style-type: none">• Salceson kurozwęcki
Nowa Słupia	<ul style="list-style-type: none">• Susz owocowy dębniacki
Piekoszów	<ul style="list-style-type: none">• Kiełbasa łosieńska• Poędwiczki świąteczna Prokopa• Salceson cwaniak z Łosienia

Radoszyce	<ul style="list-style-type: none"> • Kiełbasa radoszycka
Staszów	<ul style="list-style-type: none"> • Czerkieska mąka orkiszowa
Raków	<ul style="list-style-type: none"> • Dzionie rakowskie
Wąchock	<ul style="list-style-type: none"> • Kiełbasa swojska wąchocka hysowana • Salceson ozorkowy wiejski • Kiełbasa biała parzona z Wąchocka • Polędwica tradycyjna z Wąchocka • Szynka sznurowana z Wąchocka • Placek spod kamienia

Źródło: Lista produktów regionalnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi - www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-swietokrzyskie

Województwo świętokrzyskie należy również do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, która zrzesza producentów, przetwórców i restauratorów z poszczególnych regionów członkowskich Europy. Sieć umożliwia turystom znalezienie tych obiektów, które zapewniając wysoką jakość usług umożliwiają zapoznanie się z lokalnymi i regionalnymi produktami. Obecnie na liście znajdują się restauratorzy i obiekty z terenów objętych Partnerstwem:

Gmina	Wytwórca
Chmielnik	Restauracja "Cymes" Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku
Kunów	PPHU Masarnia "Ankaz"
Pawłów	Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne "Pytlówka"
Pierzchnica	Gminna Mleczarnia w Pierzchnicy
Radoszyce	Masarnia "Pod Lasem"
Raków	Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne "Gratka" Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne "Korzyna"
Sadowie	PPHU Bio Bojek, Sadowie
Staszów	Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne "Ekorab" Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Staszowie Masarnia „Swojskie Wyroby” Piekarnia Barbary Sroki
Wąchock	Zakład WYROBÓW WĘDLINIARSKICH Paweł Nowak

Źródło: Lista Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne

Poniższa tabela przedstawia najważniejsze potrawy regionalne i tradycyjne z terenów objętym Partnerstwem nagrodzone w konkursie „na najlepszą potrawę regionalną”.¹ Duża ilość produktów tradycyjnych oraz

Wykaz najważniejszych potraw regionalnych				
Rodzaj	Białe Ługi	Nad Czarną i Pilicą	Krzemienny Krąg	Wokół Łysej Góry
Przekąski	<ul style="list-style-type: none"> ● Pasztet kurozwęcki 			<ul style="list-style-type: none"> ● Pasternocek ● Spyrok
Zupy	<ul style="list-style-type: none"> ● Pokrzywianka ● Zalewajka 	<ul style="list-style-type: none"> ● Zalewajka 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cebulowa ● Zalewajka 	<ul style="list-style-type: none"> ● Zalewajka
Dania główne	<ul style="list-style-type: none"> ● Parzybroda ● Bulwa nadziewana ● Zmiocarz ● Placek cudaczek ● Stek z bizona ● Dzionie ● Kasza jęczmienna ze śliwkami 	<ul style="list-style-type: none"> ● Kugiel ● Bomby 	<ul style="list-style-type: none"> ● Byki ● Królik w ziołach ● Zrazy w chleбку 	<ul style="list-style-type: none"> ● Parzybroda ● Maścibrzuch ● Kasza jaglana ze śliwkami
Wypieki			<ul style="list-style-type: none"> ● Rogaliki bałtowskie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chleb bodzentyński ● Diabelskie kołaczce

¹ Na podstawie folderu „Świętokrzyskie smaki” wydanego przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, 2009.