

Świętokrzyskie z własnym szlakiem kulinarnym

2015-02-02

Restauracje, zakłady przetwórcze, gospodarstwa agroturystyczne - w sumie 34 podmioty - znajdują się na szlaku Świętokrzyskiej Kuźni Smaków, promującym wyroby kuchni tradycyjnej 4 powiatów regionu.

Szlak powstaje dzięki projektowi realizowanemu od dwóch lat przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach - w ramach programu "Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością". Jest on finansowany z tzw. funduszy szwajcarskich.

Jak opisuje koordynatorka projektu Teresa Wąsik, celem przedsięwzięcia jest stworzenie szlaku tematycznego, który ma wykreować lokalne wyroby tradycyjne.

Powstaje sieć wiążąca podmioty, które znajdują się na szlaku i będą wzajemnie się promowały - tłumaczy.

Projekt jest realizowany na terenie powiatów: sandomierskiego, opatowskiego, ostrowieckiego i kieleckiego. Miejscowi restauratorzy, rolnicy, właściciele przetwórczy uczestniczyli w szkoleniach dotyczących żywienia w oparciu o kuchnię regionalną i produkt lokalny, tradycyjnego przetwórstwa i marketingu. Zorganizowano też seminaria wyjazdowe do innych regionów kraju, gdzie prowadzi się działalność w oparciu o produkty tradycyjne.

Daliśmy także restauratorom narzędzie, dzięki któremu mogą serwować dania kuchni tradycyjnej - to książka kucharska z 90 przepisami, wybranymi z przysłanych na ogłoszony wcześniej konkurs na najlepszą potrawę tradycyjną regionu świętokrzyskiego - opisuje Teresa Wąsik.

W wydawnictwie można znaleźć przepisy na potrawy - przesłane przez koła gospodyń wiejskich, ośrodki kultury, gospodarstwa agroturystyczne, lokale gastronomiczne - oparte na lokalnych surowcach i tradycyjnych recepturach. Można wybierać wśród przystawek, zup, dań głównych, ciast, deserów, wyrobów cukierniczych i napoi. Certyfikaty uczestnictwa w szlaku otrzymały 34 podmioty. Są wśród nich właściciele restauracji, gospodarstw agroturystycznych, gospodarstw rolnych i zakładów przetwórczych, np. spółdzielni mleczarskich, wytwarzających uznane produkty tradycyjne. Jednym z nich jest współwłaściciel restauracji Żmigród w Opatowie Grzegorz Różalski. Jak wyjaśnia, lokal opracował przekrojowe menu z daniami kuchni regionalnej.

Na przystawkę śledź z borowikami, potem zupa owocowa i zraz wołowy jako danie główne, a na deser szarlotka świętokrzyska. Ciasto jest zrobione przy wykorzystaniu miodu z naszych okolic, owoców ze starej odmiany jabłoni - szarej renety, z polewą z mlecznej krowki opatowskiej - opisuje.

W restauracji można też kupić tradycje przetwory z terenu powiatu opatowskiego - w ramach wyodrębnionego kredensu "Świętokrzyskie Smaki".

Zdaniem Różalskiego, projekt może być ciekawym uzupełnieniem oferty turystycznej bogatego w zabytki miasta i okolic. Restaurator podkreśla, że zmieniają się preferencje gastronomiczne turystów odwiedzających lokal - coraz więcej osób szuka regionalnych, tradycyjnych smaków i potraw, które powstają bez wykorzystania środków konserwujących.

Wspólne działanie z innymi podmiotami przyczyni się do tego, że turysta chętniej skorzysta z naszej oferty - im będzie

bogatsza, tym będzie atrakcyjniejsza - uważa Marcei Małkiewicz z gospodarstwa "Winnica Sandomierska" w Górach Wysokich.

Gospodarstwo produkuje wina z własnej uprawy i prowadzi agroturystykę.

Realizacja projektu ma zakończyć się w czerwcu. Finałem będzie oznakowanie szlaku specjalnym logo. Będzie ono wskazywał miejsca wytwarzania i sprzedaży produktów lokalnych i tradycyjnych. Zostanie wydana także mapa szlaku. Jej wersję elektroniczną oraz informacje na temat oferowanych produktów i ich wytwórców będzie można znaleźć na stronie internetowej, która powstanie w ramach projektu.

Zdaniem Teresy Wąsik, aby szlak w przyszłości rzeczywiście funkcjonował i przyciągał amatorów turystyki kulinarnej i smakoszy, działający w ramach sieci przedsiębiorcy będą musieli wykazać się pomysłami. Chodzi m.in. o organizację imprez promujących produkty lokalne czy zorganizowanie możliwości obserwowania przez turystów procesu przygotowywania potraw w restauracjach i powstawania produktów w zakładach.

Projekt jest częścią programu "Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością". Jego celem jest wykorzystanie walorów przyrodniczych i kulturalnych Gór Świętokrzyskich w związku z aktywizacją gospodarczą mieszkańców regionu. W jego ramach opracowano też 12 wniosków o wpisanie produktów regionalnych na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Przedsięwzięcie o budżecie 19,8 mln złotych zakłada m.in. dotacje na rozpoczęcie lub rozwinięcie działalności gospodarczej, szkolenia z przedsiębiorczości dla młodzieży i kursy dla lokalnych liderów. Program finansowany w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy od trzech lat realizują Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości w Sandomierzu i samorząd województwa świętokrzyskiego.

Szwajcarsko-Polski Program Współpracy - tzw. fundusz szwajcarski - jest formą bezzwrotnej pomocy zagranicznej przyznanej Polsce i dziewięciu innym państwom, które przystąpiły do UE 1 maja 2004 roku. Na mocy umów międzynarodowych rozdysponowano ponad 1 mld franków szwajcarskich. Niemal połowę, ok. 489 mln franków, przeznaczono dla Polski.