



**SZLAKIEM ŚWIĘTOKRZYSKIEGO
DZIEDZICTWA KULINARNEGO
2012**



Opracowanie redakcyjne:

Barbara Kubiec-Govender

Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego:

Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska

Al. IX Wieków Kielc 3

25-516 Kielce

e-mail: dos@sejmik.kielce.pl

tel. 41 342 18 61, fax: 41 344 36 10

Opracowanie typograficzne, projekt okładki, skład, łamanie i druk:

Grafpol, 53-650 Wrocław, ul. Czarnieckiego 1, www.argrafpol.pl

Zdjęcia:

Krzysztof Kapsa, Damian Burzyński, Zbigniew Masternak

© Copyright by **Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego**

Wszelkie prawa zastrzeżone

www.sejmik.kielce.pl

<http://swietokrzyskie.ksow.pl>

www.culinary-heritage.com



1. JĘDRZEJOWSKA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W WODZISŁAWIU
- ul. Mleczna 4, Wodzisław
2. GMINNA MLECZARNIA W PIERZCHNICY SP. Z O.O
- Pierzchnianka 66, Pierzchnica
3. OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W CHMIELNIKU
- ul. Polna 10, Chmielnik
4. GOSPODARSTWO MLECZNE TERESA I PIOTR ŁUKASIK
- Strzałków 17, Stopnica
5. OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W OPATOWIE
- ul. Sienkiewicza 54, Opatów
6. GMINNA SPÓŁDZIELNIA „SAMOPOMOC CHŁOPIŃSKA”
W KOPRZYWNICY - Rynek 15, Koprzywnica
7. GMINNA SPÓŁDZIELNIA „SAMOPOMOC CHŁOPIŃSKA”
W STASZOWIE - ul. Towarowa 2, Staszów
8. PIEKARNIA BARBARA I MARIAN SROKA - Wola Wiśniowska 36, Staszów
9. PPH PIEKARNIA „PIEKIEŁKO” - ul. Mała 16, Kielce
10. PIEKARNIA ERNEST NOGA - Mąchoćcie Kapitulne 168, Masłów
11. PIEKARNIA „MASPEK” - ul. Ostrowiecka 16a, Zawichost
12. CUKIERNIA „U SZAREGO” - ul. Lubelska 2a, Opatów
13. PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWO-USŁUGOWE „ANKAZ” -
ul. Partyzantów 46, Kunów
14. ZAKŁAD WYROBÓW WĘDLINIARSKICH PAWEŁ NOWAK
- ul. Kościelna 12, Wąchock
15. MASARNIA „POD LASEM” - Kapałów 47, Radoszyce
16. WYROBY TRADYCYJNE „U BOGUSIA” - Łosień 42, Piekoszów
17. STAROPOLSKA GARMAŻERKA S.C. - Nowa Wieś 28, Stupia Jędrzejowska
18. FIRMA GORAZD JOANNA - Gierczyce 31, Wojciechowice
19. „JAGLANA GIERCZYCKA” - Lisów 50, Wojciechowice
20. PRZETWÓRNIA OWOCÓW „SAD DANKÓW” - Danków Duży 54, Włoszczowa
21. WINNICA ZBRODZICE SP. Z O.O. - Zbrodźce 82, Busko-Zdrój
22. FHP MEGAWITA - Góry Wysokie 136, Dwikozy
23. HOTEL „MATEO” - ul. Piotrkowskiego 41, Stopnica
24. HOTEL „POD ŚWIERKIEM” - ul. Waryńskiego 38, Busko-Zdrój
25. RELAKSACYJNO-KONTEMPLACYJNE CENTRUM TERAPEUTYCZNE
„PUSTELNIA ŻŁOTEGO LASU” - ul. Kłasztorna 25, Rytwiany
26. PENSJONAT „ZAMEK DERŚLAWA” - Al. Mickiewicza 18, Busko-Zdrój
27. HOTEL „POD CIŻEMKĄ” - Rynek 27, Sandomierz
28. RESTAURACJA „CYMES” - Rynek 20, Chmielnik
29. RESTAURACJA „STANGRET” - ul. Kusocińskiego 51, Kielce
30. BAR POD GAŚKĄ - Pl. Wolności 10, Raków
31. HOTEL „ŁYSOGÓRY” - ul. Sienkiewicza 78, Kielce
32. RESTAURACJA „WINNICA” - ul. Św. Leonarda 6, Kielce
33. HOTEL „MIEDZIANA GÓRA” - ul. Świętokrzyska 89,
Ćmińsk, Miedziana Góra
34. KARCZMA PRZY SKANSENIE - Tokarnia 303, Chęciny
35. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „DWOREK STAROPOLSKI” - Niziny
159, Tuczępy
36. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „GRATKA” - Celiny 18, Raków
37. EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „EKORAB”
- Jasień 59, Staszów
38. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „PYTLÓWKA”
- Tarczek 24, Pawłów
39. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „MAŁYSZYŃSKI ZAKĄTEK”
- Małyszyn Dolny 31, Mirzec
40. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „KORZYNA” - Korzenno 2, Raków
41. EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „U ZIELARZA”
- Orzechówka 16, Bodzentyn
42. EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE
„ZAGRODA KRÓLÓW” - Brzeście 36a, Bliżyn
43. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „DALEKO OD SZOSY”
Brody 7a, Pierzchnica
44. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „KALINOWY MŁYN”
- Rudzisko 7, Fałków
45. GOSPODARSTWO SADOWNICZE „WOJTASÓWKA”
- Obrazów 56, Obrazów
46. GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE „ZABAWA”
- Skroniów 46a, Jędrzejów
47. GOSPODARSTWO PASIECZNE „RYS”
- Mąchoćcie Kapitulne 89a, Masłów
48. GOSPODARSTWO SADOWNICZE BERNADETA I GRZEGORZ BRODA
- Milczany 76, Sandomierz
49. GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE WIESŁAWA I DARIUSZ WÓJCIK
- Trzcianka 6, Nowa Stupia
50. GOSPODARSTWO OGRODNICZE „SZYMANÓWKA” - Pawłów 30, Zawichost
51. SPÓŁDZIELNIA PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW
„NADWIŚLANKA” - ul. Kościuszki 34, Ożarów
52. GOSPODARSTWO RYBACKIE LASOCHÓW - ul. Stawowa 2a, Oksa
53. GOSPODARSTWO RYBACKIE RYTWIANY - Szczeka 50, Rytwiany
54. SKLEP „AZE” - ul. Kościuszki 14, Kielce
55. PPHU BIO BOJEK - Jacentów 3, Sadowie



Coraz częściej mieszkańcy regionu świętokrzyskiego poszukują żywności wysokiej jakości i coraz częściej kojarzą ją z żywnością naturalną, regionalną, lokalną, tradycyjną oraz ekologiczną. Aby ułatwić im dostęp do takiej żywności, Samorząd Województwa Świętokrzyskiego podjął zadanie rozwoju jej rynku. Efektem tego jest udokumentowanie i utrwalanie tradycyjnych wartości związanych z dziedzictwem kulinarnym naszego regionu, czy to poprzez wpisywanie regionalnych przysmaków na Listę Produktów Tradycyjnych, czy poprzez coroczną współorganizację konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów, w wyniku którego odkrywane są kolejne skarby kuchni świętokrzyskiej.

Aby połączyć powyższe działania z potrzebami mieszkańców regionu, Samorząd zainicjował przystąpienie Województwa Świętokrzyskiego do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kuli-

narne (ESRDK). Organizacja ta realizuje wzrastające zainteresowanie konsumentów regionalną żywnością, kulinarnymi tradycjami i lokalną produkcją, a zarazem pomaga rolnikom i małym producentom żywności konkurować z produkcją masową i wielkimi sieciami handlowymi. Ponadto pobudza świadomość mieszkańców i przyjezdnych w zakresie bogactwa kulinarnego regionów i stopniowo przyczynia się do rozwoju turystyki kulinarnej, wyznaczając swoisty szlak, którym turyści i mieszkańcy regionu mają podążać, aby zakosztować lokalnych produktów żywnościowych i tradycyjnej kuchni. Żywność taka ma zatem szansę zyskać popularność nie tylko w regionie, ale także na rynku krajowym i europejskim.

W ramach ESRDK w Województwie Świętokrzyskim rozwijana jest Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, w skład której obecnie wchodzi 55 podmiotów. Zaliczają się do nich gospodarstwa rolne (w tym ekologiczne, agroturystyczne, pasieczne oraz rybackie), restauracje serwujące dania regionalne, a także przetwórcy żywności produkujący żywność naturalną z lokalnych surowców oraz sklepy, w których taką żywność można zakupić. Ich właściciele i szefowie to osoby niezwykle zaangażowane w odtwarzanie i pielęgnowanie tradycji kulinarnych regionu.

Niemniej jednak, poszukując produktów regionalnych, konsumenci powinni pamiętać, że nie są one szeroko dostępne są w sklepach. Mała skala produkcji, brak sztucznych konserwantów, lokalny surowiec, tradycyjna metoda wytwarzania i wyjątkowe walory smakowe takich wyrobów czynią je dla konsumenta godnymi uwagi i zaufania. Jednak dla właścicieli sklepów, ze względu na krótkie terminy przydatności do spożycia wynikające często z tych tradycyjnych metod produkcji, są one kłopotliwe w sprzedaży.

Dlatego niejednokrotnie dla zdobycia produktów regionalnych trzeba specjalnie przebyć daleką drogę do producenta. Czasami właśnie w tym tkwi cały urok – produkty takie najlepiej smakują tam, gdzie zostały wyprodukowane. Zapraszam zatem czytelników niniejszego folderu do wyruszenia w kulinarną podróż szlakiem Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

Członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego
Piotr Żołądek

1. JĘDRZEJOWSKA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W WODZISŁAWIU

ul. Mleczna 4
28-330 Wodzisław
tel. 41 380 60 22
e-mail: w.kalka@jdrzejowskasm.pl
<http://jdrzejowskasm.pl>



Tradycje produkcji wyrobów mleczarskich Jędrzejowskiej Spółdzielni Mleczarskiej sięgają 1903 roku. Do dnia dzisiejszego Spółdzielnia jest wierna tradycji, wykonując znaczną część produkcji ręcznie, bez dodatku środków konserwujących, sztucznych barwników czy też aromatów. Gwarancją jakości wyrobów jest także surowiec pozyskiwany z lokalnych gospodarstw. Spółdzielnia w roku 2011 zdobyła tytuł Wicemistrza Krajowego w kategorii „Firma” w Konkursie AgroLiga. Jej wiodące produkty: *jędrzejowski twarożek śmietankowy*, *masło ekstra jędrzejowskie* i *ser twarogowy naturalny świętokrzyski* uhonorowane zostały certyfikatem „Jakość Tradycja”. W roku 2010 *jędrzejowski twarożek śmietankowy* na Targach Natura Food w Łodzi zdobył Złoty Medal.



2. GMINNA MLECZARNIA W PIERZCHNICY SP. Z O.O

Pierzchnianka 66
26-015 Pierzchnica
tel. 41 353 80 26
e-mail: biuro@mleczarniapierzchnica.com.pl
www.mleczarnia.pierzchnica.com.pl

Gminna Mleczarnia w Pierzchnicy oferuje klientom produkty wytwarzane w tradycyjny sposób, pozbawione środków konserwujących i sztucznych barwników. Firma od blisko 15 lat zajmuje się tradycyjną produkcją twarogu, pasteryzowanego mleka, śmietany i śmietanki oraz kefiru i maślanek. Produkty te wytwarzane są na bazie mleka skupuwanego od okolicznych rolników. Produkowany tu *ser twarogowy naturalny świętokrzyski* posiada certyfikat „Jakość Tradycja”, lecz dużym uznaniem klientów cieszy się również niedojrzewający ser wędzony.



3. OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W CHMIELNIKU

ul. Polna 10
26-020 Chmielnik
tel. 41 354 27 31
e-mail: jacek_bracichowicz@poczta.onet.pl
www.osmchmielnik.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku to przedsiębiorstwo, w którym tradycja łączy się z nowoczesnymi rozwiązaniami. Produkuje się tu wyroby w oparciu o metody odziedziczone po poprzednich pokoleniach, bez użycia środków konserwujących. OSM Chmielnik ma do zaoferowania między innymi mleko pasteryzowane, śmietankę kremową oraz ser typu mozzarella. Produkowane tu: ser twarogowy naturalny świętokrzyski, twaróg półtłusty chmielnicki i masło chmielnickie uzyskały certyfikat „Jakość Tradycja”.



4. GOSPODARSTWO MLECZNE TERESA I PIOTR ŁUKASIK

Strzałków 17
28-130 Stopnica
tel. 692 954 301
e-mail: mlekostrzalkow@wp.pl
www.gospodarstworolneswiewokrzyskie.pl

Od dwudziestu lat we wsi Strzałków w gminie Stopnica państwo Teresa i Piotr Łukasik prowadzą gospodarstwo oparte na hodowli bydła mlecznego rasy holsztyńsko-fryzyskiej. Ich stado, liczące 50 sztuk, żywione jest naturalnymi paszami. Mleko pozyskiwane od ich krów sprzedawane jest bezpośrednio w gospodarstwie lub w sklepach PSS Busko-Zdrój jako niepasteryzowane. Z mleka państwo Łukasik produkują również masło, jogurty i różnego rodzaju sery. Produktem firmowym gospodarstwa jest *buncok strzałkowski* produkowany z ciepłego krowiego mleka. Ponadto wytwarzany jest tam tradycyjny ser biały i odmiany buncoka z naturalnymi dodatkami smakowymi.



5. OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W OPATOWIE

ul. Sienkiewicza 54
27-500 Opatów
tel. 15 868 20 24
e-mail: osm-opatow@poczta.internetdsl.pl
www.osm-opatow.internetdsl.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opatowie to perelka na rynku spożywczym. To tu właśnie produkuje się krówkę opatowską z trudną do osiągnięcia charakterystyczną „lezką” w środku. Z pewnością do takiego sukcesu przyczynia się oparcie produkcji o długoletnią recepturę oraz tradycyjną metodę wytwarzania - w większości czynności są wykonywane ręcznie. Krówki pakowane są przez doświadczone kobiety, których tempo pracy jest wręcz ekspresowe. Dziennie mogą zapakować nawet do 100 kg cukierków, czyli mniej więcej 6000 sztuk. W 2010 roku krówka opatowska została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych, a podczas Targów Polagra Food przyznano jej prestiżową nagrodę „Perla”.

6. GMINNA SPÓŁDZIELNIA „SAMOPOMOC CHŁOPIJSKA” W KOPRZYWNICY

Rynek 15
27-660 Koprzywnica
tel. 15 847 61 37
e-mail: gs_koprzywnica@interia.pl
www.gskoprzywnica.pl

Piekarnia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Koprzywnicy istnieje od ponad pięćdziesięciu lat. Produkcja opiera się na przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze. Pieczywo oferowane przez piekarnię, w tym nagrodzony w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” *chleb koprzywnicki*, jest produkowane na bazie naturalnego zakwasu, bez chemicznych dodatków, polepszaczy i konserwantów, a wypiekane jest w tradycyjnym piecu z cegły. Te czynniki gwarantują niepowtarzalny smak i zapach pieczywa.



7. GMINNA SPÓŁDZIELNIA „SAMOPOMOC CHŁOPSKA” W STASZOWIE

ul. Towarowa 2
28-200 Staszów
tel. 15 864 29 55
e-mail: gsstaszow@gmail.com
<http://gsstaszow.pl>

Jako firma z niemal 65-letnim doświadczeniem, Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” wypieka chleb według starych i sprawdzonych receptur, tradycyjną metodą na naturalnym zakwasie. W swojej ofercie oprócz tradycyjnego chleba i bułek posiada m.in. pieczywo razowe, jęczmienne i orkiszowe, a także wiele wyrobów cukierniczych (ciasta, torty, bułki słodkie, pączki, drobne ciasteczka, baby, strucle, obwarzanki). Ciasta wypiekane są na podstawie domowych przepisów. Zarówno piekarnia jak i cukiernia zostały dostosowane do wymogów sanitarnych w ramach systemu HACCP.



8. PIEKARNIA BARBARA I MARIAN SROKA

Wola Wiśniowska 36
28-200 Staszów
tel. 15 866 86 46
e-mail: tklimek@poczta.onet.pl

Piekarnia państwa Barbary i Mariana Sroków to zakład niewielki, ale z długą tradycją. Receptura wypieków nie zmienia się od lat - produkcji nie udoskonala się tu sztucznymi środkami. Składniki do produkcji pozyskuje się od lokalnych producentów, dzięki czemu piekarnia z Woli Wiśniowskiej odzwierciedla smak Ziemi Świętokrzyskiej, co doceniają nie tylko lokalni konsumenci. Prawdziwym zaszczytem dla piekarni jest fakt wpisania produkowanej w niej *wóleckiej chałki plecionej* na Listę Produktów Tradycyjnych.



9. PPH PIEKARNIA „PIEKIELKO”

ul. Mała 16
25-012 Kielce
tel. 509 439 902
e-mail: piekarnia.piekielko@gmail.com

Piekarnia „Piekielko” oferuje szeroką gamę wypieków, których produkcja oparta jest na tradycyjnych metodach. Smak pieczywa, jak za dawnych lat, uzyskiwany jest dzięki stosowaniu wyłącznie naturalnych składników bez żadnych polepszaczy, substancji kolorujących, zagęszczających i środków przeciwpleśniowych. Chleb czysto żytni produkowany jest bez użycia drożdży. Ciasta chlebowe (bez pszennych) powstają w cyklach 4- lub 5-fazowych z zastosowaniem tradycyjnego ukwaszania całości mąki żytniej. Ręcznie uformowane kęsy ciasta poddawane są rozrastaniu na deskach posypywanych mąką lub w formach (na chleb foremkowy), zaś całość pieczywa wypiekana jest w tradycyjnym piecu ceramicznym. Wyjątkowość pieczywa z „Piekielka” od lat cieszy się uznaniem konsumentów, dzięki czemu przetrwało napór przemysłowej produkcji piekarskiej.



10. PIEKARNIA ERNEST NOGA

Mąchocice Kapitulne 168
26-001 Masłów
tel. 607 627 279
e-mail: ernest7@wp.pl

Piekarnia Ernest Noga istnieje od 1963 roku w Mąchocicach Kapitulnych. Piekarnia zajmuje się wypiekiem pieczywa metodą tradycyjną bez użycia polepszaczy i konserwantów. Specjalnością zakładu jest *chleb mąchocicki*, wypiekany według tradycyjnej rodzinnej receptury na zakwasie z mąki żytniej. Ponadto w asortymencie piekarni znajdują się bułki zwykłe i pieczywo półsłodkie. Do wyrobu wymienionych produktów używana jest wysokiej jakości mąka pszenna i żytnia.



11. PIEKARNIA „MASPEK”

ul. Ostrowiecka 16a
27-630 Zawichost
tel. 15 836 40 38
e-mail: maspeksiwek@onet.eu
www.maspek.eu

Piekarnia „Maspek” powstała w 1993 roku. Początkowo produkowano wyłącznie wypieki chlebowe. W miarę rosnących potrzeb poszerzano asortyment o wypieki drożdżowe i cukiernicze. Obecnie produkuje się tu między innymi chleb wiejski na zakwasie, chleb staropolski i blaszkowy, chleby z ziarnami, bułki różnego rodzaju, babki drożdżowe, tradycyjne ciasta. Właścicielka piekarni, pani Maria Siwek, uzyskała wpis na Listę Produktów Tradycyjnych dla *szczędrokóm*. Surowce używane do wyrobów pochodzą z regionalnego rynku.



12. CUKIERNIA „U SZAREGO”

ul. Lubelska 2a
27-500 Opatów
tel. 15 868 23 96
e-mail: jambers@poczta.onet.pl

Cukiernia „U Szarego” istnieje w Opatowie od 1966 r. Jej właściciel, Pan Edward Szary, uczył się zawodu u radomskich cukierników. Cukiernia słynie przede wszystkim z produkcji *pączka opatowskiego*, za który w 2011 r. uzyskała nagrodę w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Ponadto metodami tradycyjnymi wytwarzane są tu różnego rodzaju słodkich bułek i ciast, tj. drożdżowe, piaskowe, tortowe, francuskie i pierniki. Wszystkie surowce używane w produkcji wyrobów są naturalne. Potwierdzeniem wysokiej jakości produktów Cukierni „U Szarego” jest ich popularność nie tylko wśród mieszkańców Opatowa, ale i przyjezdnych, którzy zawożą tutejsze pączki w różne zakątki kraju.



13. PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWO-USŁUGOWE „ANKAZ”

ul. Partyzantów 46
27-415 Kunów
tel. 41 26 11 205
e-mail: chimera01@poczta.onet.pl

PPHU „Ankaz” w Kunowie to rodzinna firma, która przy użyciu tradycyjnych receptur produkuje regionalne wyroby wędliniarskie. Surowiec do ich sporządzenia pochodzi z okolicznych gospodarstw rolnych, gdzie trzoda karmiona jest paszami zbożowymi, pochodzącymi z własnych upraw. Wędzenie natomiast odbywa się w tradycyjnych komorach wędzarniczych. Specjalnością zakładu jest *udziec dworski z Kunowa*, nagrodzony w Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo w 2011 r., oraz *kielbasa swojska z Kunowa*, która w 2011 r. uzyskała wpis na Listę Produktów Tradycyjnych.



14. ZAKŁAD WYROBÓW WĘDLINIARSKICH PAWEŁ NOWAK

ul. Kościelna 12a
27-215 Wąchock
tel. 41 271 50 73
e-mail: pawel.nowak@wedlinyzwachocka.pl
www.wedlinyzwachocka.pl

Zakład Wyrobów Wędliniarskich Paweł Nowak w Wąchocku to firma, która kultywuje tradycje rodzinne, sięgające lat 30-tych ubiegłego wieku. Wyroby powstają przy użyciu wyłącznie naturalnych przypraw i bez użycia sztucznych barwników lub aromatów. Pięć spośród produkowanych przez zakład wędlin znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych. Są to: *szynka sznurowana wąchocka*, *polednica tradycyjna z Wąchocka*, *kielbasa biała parzona z Wąchocka*, *salceson ozorkowy wiejski* oraz *kielbasa swojska wąchocka hycowana*.



15. MASARNIA „POD LASEM”

Kapalów 47
26-230 Radoszyce
tel. 609 928 039
e-mail: masarnia.wiklak@interia.pl
<http://masarniapodlasem.pl>

Masarnia „Pod Lasem” to rodzinna firma państwa Anny i Zdzisława Wiklaków, której tradycja wyrobów wędliniarskich sięga trzech pokoleń. Właściciele sami hodują trzodę chlewną, która dostarcza surowca do produkcji. Co więcej, pasza zbożowa, którą jest karmiona trzoda, również pochodzi z upraw państwa Wiklaków. Stosowanie od lat tych samych, sprawdzonych receptur, naturalnych przypraw oraz ziół, a także tradycyjny sposób produkcji wędlin dają gwarancję dobrego smaku. *Kielbasa radoszycka* produkowana w Masarni „Pod Lasem” wpisana jest na Listę Produktów Tradycyjnych.



16. WYROBY TRADYCYJNE „U BOGUSIA”

Łosień 42
26-065 Piekoszów
tel. 41 306 16 75
e-mail: agroturystykaubogusia@wp.pl

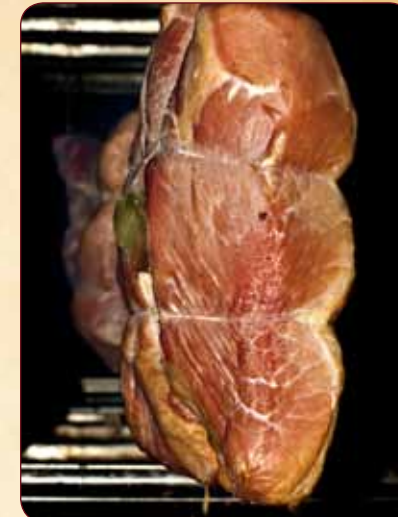
Gospodarstwo rolne „U Bogusia” znane jest głównie z wyrobu tradycyjnych wędlin, takich jak – *połędwiczki świąteczne Prokopa* (nagrodzone statuetką „Perła” w 2009 r.), *salceson cwaniak* i *kielbasa łosińska*, które wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych. Z kolei *szynka łosińska* uzyskała nagrodę w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów. Surowiec do ich wyrobu pochodzi z hodowli trzody chlewnej prowadzonej przez właścicieli gospodarstwa. Produkcja wędlin odbywa się w ramach działalności marginalnej i ograniczonej lokalnie, zatwierdzonej przez inspekcję weterynaryjną.



17. STAROPOLSKA GARMAŻERKA S.C.

Nowa Wieś 28
28-350 Słupia Jędrzejowska
tel. 663 239 139
e-mail: nowak182misiak@op.pl

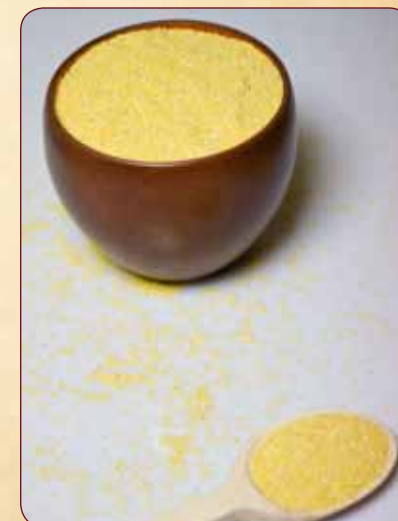
Staropolska Garmażerka s. c. Agnieszka i Zdzisław Nowak zajmuje się produkcją wędlin bez środków konserwujących. Wędzenie odbywa się tradycyjną metodą poprzez opalenie drewnem. Receptury, na których opiera się produkcja, pochodzą z lat pięćdziesiątych – siedemdziesiątych. Surowiec do wyrobu wędlin pochodzi z lokalnych ubojni. Asortyment oferowany przez przedsiębiorstwo zawiera wędliny typowo wiejskie oraz pieczone mięsa. W 2011 r. *kielbasa wiejska z Nowej Wsi* została nagrodzona w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo.



18. FIRMA GORAŻD JOANNA

Gierczyce 31
27-532 Wojciechowice
tel. 507 114 097
e-mail: kuba123@vp.pl

Przedsiębiorstwo Gorazd Joanna zajmuje się produkcją *kaszy jaglanej gierczyckiej*. Odmiana ta w roku 2007 została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych. W regionie opatowskim tradycja uprawy prosa gierczyckiego sięga dawnych czasów i jest prowadzona do dziś w wielu gospodarstwach. Od 2009 roku odmiana ta została doceniona i znalazła się w Programie Rolno-Środowiskowym w pakiecie „Ochrona zasobów genetycznych roślin uprawnych”. W 2008 r. *kasza jaglana gierczycka* otrzymała zaszczytny tytuł „Perła”.



19. „JAGLANA GIERCZYCKA”

Lisów 50
27-532 Wojciechowice
tel. 15 861 43 43

„Jaglana Gierczycka” to nazwa gospodarstwa rolnego i firmy prowadzonej przez państwa Teresę i Krzysztofa Kmieckich. Na 10-ciu spośród 25-ciu hektarów powierzchni gospodarstwa uprawiane jest proso gierczyckie. To właśnie z niego powstaje sztandarowy produkt gospodarstwa – *kasza jaglana gierczycka*, która ze względu na swoje walory odżywcze i smakowitość znajduje szerokie zastosowanie w żywieniu człowieka.



20. PRZETWÓRNIA OWOCÓW „SAD DANKÓW”

Danków Duży 54
29-100 Włoszczowa
tel. 41 394 23 24
e-mail: biuro@saddankow.pl
www.saddankow.pl

Tradycje produkcji owoców przez „Sad Danków” sięgają ponad 100 lat. Uprawy charakteryzują się niestosowaniem środków chemicznych, a produkty brakiem środków konserwujących. Potwierdza to znak rolnictwa ekologicznego na etykiecie produktów. Każdy słoik dżemu zawiera aż 70% owoców, a każdy słoik owoców pasteryzowanych to 100% owoców. Część asortymentu stanowią przetwory z *wiśni nadwiślanki*, która widnieje w unijnym rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP). W wojewódzkim finale konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo w 2012 r. produkowany tu *dżem rabarbarowy* uzyskał pierwszą nagrodę.



21. WINNICA ZBRODZICE SP. Z O.O.

Zbrodźce 82
28-100 Busko-Zdrój
tel. 500 479 305
e-mail: nobile@winnica-zbrodzice.pl
www.winnica-zbrodzice.pl

Winnica Zbrodźce zlokalizowana obok Buska-Zdrój jest największym producentem markowego polskiego wina gronowego pod nazwą *Herbowe*. Winnica powstała w 2004 roku, a jednocześnie rozpoczęła się budowa Wine House Nobile. W 2009 roku ruszyła komercyjna sprzedaż wytwarzanego tu wina *Herbowego* ze szczepów *Solaris* i *Regent*. W roku 2009 winnica wyprodukowała i sprzedała na rynku polskim największą ilość win gronowych pochodzących z polskich upraw, stając się największym polskim producentem trunków jakościowych. Od maja do października każdego roku Winnica Zbrodźce oferuje możliwość wynajmu apartamentów *Regent* i *Solaris* oraz degustację win z wybranych roczników. W 2011 roku wino *Regent Herbowe* zdobyło brązowy medal na targach wina „Vinexpo”.



22. FIRMA HANDLOWO-PRODUKCYJNA „MEGAWITA”

Góry Wysokie 136
27-620 Dwikozy
tel. 15 831 11 37
e-mail: megawita@wp.pl
www.megawita.pl

Firma „Megawita” powstała w 1996 roku na bazie gospodarstwa z 20-letnim stażem. Obecnie zajmuje się przetwarzaniem i konfekcjonowaniem warzyw. Filarem produkcji jest kapusta kwaszona i ogórki kwaszone, oraz cała gama surówek wielowarzywnych. Technologia produkcji oparta jest na tradycyjnych recepturach z naciskiem na obowiązujące przepisy, przy zachowaniu rygorystycznych norm produkcji. Priorytetem firmy jest podanie konsumentowi produktu bogatego nie tylko w smak, ale przede wszystkim – w wartości prozdrowotne. W 2003 i 2004 roku znalazła się wśród laureatów konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo za *kapustę kwaszoną surówkową sandomierską* i *ogórka małosolnego sandomierskiego*.



OBIEKTY GASTRONOMICZNE

23. HOTEL „MATEO”

ul. Piotrkowskiego 41
28 -130 Stopnica
tel. 41 377 94 09
e-mail: b.kapusta@wp.pl
www.mateo-hotel.pl

Hotel „Mateo” posiada doskonałą bazę noclegową oraz restaurację nawiązującą do domowego klimatu. Kuchnia oparta jest na tradycjach regionu z uwzględnieniem najnowszych kulinarnych trendów. Menu zawiera szeroką gamę tradycyjnych potraw tj. pierogi czy mięsiwa przygotowane na różne sposoby, a ich uzupełnieniem są doskonale wypieki z domowego pieca. Prawdziwą atrakcją hotelowej kuchni stanowią dania, przetwory oraz nalewki przyrządzone ze staropolskiej odmiany śliwki - *damachy*, nagrodzonej statuetką „Perła” w krajowym finale konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo.



24. HOTEL „POD ŚWIERKIEM”

ul. Waryńskiego 38
28-100 Busko-Zdrój
tel. 41 378 14 64
e-mail: hotelura@realnet.pl
www.hotelura.eu

Hotel „Pod Świerkiem” położony jest w sąsiedztwie malowniczego kompleksu uzdrowskiego w Busku Zdroju. Tradycje gastronomiczne rodziny właściciela hotelu pochodzą z lat 20-tych XX wieku. Od tamtego czasu po dzień dzisiejszy obowiązuje receptura kuchni polskiej, oparta na produktach regionalnych. Znaleźć tu można potrawy, które przygotowane są z prawdziwych perełek ziemi świętokrzyskiej: *fasoli korczyńskiej*, *śliwki szydlńskiej* czy *truskawki buskiej faworytki*.



25. RELAKSACYJNO-KONTEMPLACYJNE CENTRUM TERAPEUTYCZNE „PUSTELNIA ŻŁOTEGO LASU”

ul. Klasztorna 25
28-236 Rytwiany
tel. 15 864 77 95
e-mail: pustelnia@pustelnia.com.pl
www.pustelnia.com.pl

XVII-wieczny pokamedulski zespół klasztorny, położony w głębi rytwiańskich lasów, z celami gościnnymi to właśnie „Pustelnia Żłotego Lasu”. Dla ducha oferując wyciszenie z dala od zgiełku dnia codziennego, a dla ciała domową kuchnię, której dania przygotowywane są zgodnie ze zmieniającymi się porami roku, częściowo w oparciu o dietę ojców kamedulów. Cicha obecność tych mnichów, którzy zamieszkiwali to miejsce przez prawie 200 lat, pozwala zapomnieć, że za oknem przemyka czas, a z nim świat ze swoją obsesją pędu. Sezon turystyczny jest tu uroczysto podsumowywany (jednak nie kończony) imprezą plenerną, jaką jest kiermasz ziół, miodów i naturalnych produktów zwany „Leśną Apteką”.



26. PENSJONAT „ZAMEK DERSŁAWA”

Al. Mickiewicza 18
28-100 Busko-Zdrój
tel. 41 378 85 47
e-mail: derslaw@busko.com.pl
www.derslaw.busko.com.pl

Busko-Zdrój znane jest z bogatej oferty uzdrowskiej, która pomoc może osobom dręczonym różnymi schorzeniami. Czy jednak ma ono jakieś propozycje dla osób dręczonych brakiem dań regionalnych w restauracjach? Oczywiście. Jedną z nich jest „Zamek Dersława”, zachwycający wyśmienitą kuchnią, której bazę stanowią produkty pozyskiwane od lokalnych producentów. Wśród nich znajdują się takie produkty jak: *fasola korczyńska*, *pińczonowski olej z lnicy*, a także *śliwka szydlńska*. Szef kuchni proponuje gościom tradycyjną *zalewajkę świętokrzyską*, *gęś w sosie selerowo-śliwkowym* i wiele innych potraw regionalnych. Dodatkowych wrażeń dostarcza sam budynek pensjonatu, wybudowany w 1911 roku, który bez wątpienia nazwać można perelką architektoniczną.



27. HOTEL „POD CIŻEMKĄ”

Rynek 27
27-600 Sandomierz
tel. 15 832 05 50
e-mail: recepcja@hotelcizemka.pl
www.hotelcizemka.pl

Restauracja Hotelu „Pod Ciżemką” zapewnia różnorodność potraw staropolskich i regionalnych, jak np. *sakiwki ryverskie*. Jej uzupełnieniem są desery i ciasta pieczone w hotelowej kuchni, z *szarlotką sandomierską* na czele, oraz szeroki wybór win z całego świata. Z okien hotelu goście mogą podziwiać perły sandomierskiej architektury XIV w. np. ratusz, rynek oraz bazylikę katedralną. Spacerkiem w ciągu 10 minut można dotrzeć do gotyckiej bramy wjazdowej zwanej „Bramą Opatowską”, do XIII-wiecznego kościoła Św. Jakuba, synagogi (XVII w.), domu Długosza z XV w., gdzie mieści się muzeum diecezjalne, czy do wąwozu Św. Królowej Jadwigi.

28. RESTAURACJA „CYMES”

Rynek 20
26-020 Chmielnik
tel. 41 354 43 62
e-mail: p.gasior@onet.pl
www.cymeschmielnik.pl

Restauracja „Cymes” w Chmielniku zadowoli gusta zwolenników kuchni zarówno klasycznej jak i nowoczesnej. Znajdą tu coś dla siebie miłośnicy kuchni żydowskiej, której potrawy są przyrządzane według tradycyjnej receptury. Na szczególną uwagę zasługuje serwowana w restauracji *chmielnicka gęś pieczona*, która została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych. Zwolennicy rozwiązań kuchni nowszej generacji na pewno będą usatysfakcjonowani propozycjami oferowanymi w menu tej chmielnickiej restauracji.



29. HOTEL „STANGRET”

ul. Kusocińskiego 51
25-430 Kielce
tel. 41 349 25 49
e-mail: info@stangret-kielce.pl
www.stangret-kielce.pl

Hotel „Stangret” istnieje od 2003 roku. Lokal położony jest w kompleksie leśnym i kieruje do swych klientów bogatą i zróżnicowaną ofertę konsumpcyjną. Jednocześnie pozostawia do dyspozycji rozległy teren otoczony lasem z licznymi atrakcjami: Mini ZOO, przejażdżki meleksem, urządzenia rekreacyjno-rozrywkowe dla dzieci i dorosłych. Restauracja proponuje szeroką gamę potraw, wśród których szczególnym uznaniem gości cieszą się *zupa grzybowa Stangret* i *przysmak świętokrzyski*.

30. BAR „POD GAŚKĄ”

Pl. Wolności 10
26-035 Raków
tel. 41 353 51 55
e-mail: stanislawmalanowicz@wp.pl

W latach 30-tych ubiegłego wieku dziadkowie obecnego właściciela, pana Stanisława Malanowicza, otworzyli na rynku w Rakowie restaurację, w której serwowali gęsinę. Pan Stanisław postanowił kontynuować tradycje swojej babci i otworzył swój lokal w 1997 roku pod nazwą Bar „Pod Gąską”. To właśnie *rakowska gęś pieczona* i *gęsie żołądki* są potrawami najczęściej jadanymi tu przez gości, choć ta pierwsza przygotowywana jest wyłącznie na zamówienie, podobnie jak lokalna tradycyjna potrawa – *dźionie rakowskie*.



31. HOTEL „ŁYSOGÓRY”

ul. Sienkiewicza 78
25-501 Kielce
tel. 41 365 50 00
e-mail: hotel@lysogory.com.pl
www.lysogory.com.pl

Hotel „Łysogóry” posiada 151 luksusowo wyposażonych pokoi, największe w regionie centrum konferencyjne, kawiarnię „Klimt” i restaurację „Victoria”. Tujejszy szef kuchni, rodowity kielczanin, dba o to żeby goście przybywający z różnych stron kraju i świata mieli okazję poznać smak kuchni świętokrzyskiej. Potrawy regionalne przygotowywane są z surowców pochodzących z lokalnych gospodarstw i od producentów z województwa świętokrzyskiego. Wśród oferowanych gościom potraw regionalnych jest *żurek świętokrzyski*, *kotlety ziemniaczane z wędzonym pstrągiem i wędzonym serem polane zarumienionym masłem*, *maścibrzuch z wołowiny z kozim serem i warzywami*, *szarlotka sandomierska*, *karp smażony na maśle* oraz *gęś babci Leokadii*. Ponadto podczas śniadań podawane są tu miody regionalne, lokalne wędliny, pieczone i wędzone mięsa, nabiał z lokalnych mleczarni oraz pieczywo na zakwasie.



32. RESTAURACJA „WINNICA”

ul. Winnicka 4
25-334 Kielce
tel. 41 344 45 76
e-mail: restauracjawinnica.spolem@gmail.com
www.spolem-net.pl

Restauracja „Winnica” należąca do PSS Spolem w Kielcach powstała w 1974 r. Od tego czasu do chwili obecnej restauracja specjalizuje się w potrawach polskich i ukraińskich. Potrawy serwowane w lokalu produkowane są z surowców pochodzących z regionu świętokrzyskiego. Przygotowane są z podstawowych składników, tradycyjnych staropolskich przypraw, bez dodatków konserwujących wzmacniających smak i zapach oraz innych substancji dodatkowych.



33. HOTEL „MIEDZIANA GÓRA”

ul. Świętokrzyska 89
Ćmińsk
26-085 Miedziana Góra
tel. 41 303 46 90
e-mail: rezerwacja@hotelmiedzianagora.pl
www.hotelmiedzianagora.pl

Hotel „Miedziana Góra” oferuje 80 miejsc noclegowych w 27 eleganckich pokojach, z których 9 to luksusowe apartamenty. Dania serwowane w hotelowej restauracji to tradycyjne staropolskie specjały w nowoczesnej interpretacji szefa kuchni. Są one kwintesencją tego, co najlepsze w świętokrzyskiej kuchni regionalnej. Używane do ich produkcji surowce pochodzą od regionalnych świętokrzyskich dostawców, co zapewnia ich wysoką jakość oraz doskonały smak. Specjalnością restauracji jest *zalewajka świętokrzyska*, *kaczka z jabłkami i żurawinami* a także wyśmienite *pierogi z kaszanką*.



34. KARCZMA „PRZY SKANSENIE”

Tokarnia 303
26-060 Chęciny
tel. 605 572 270
e-mail: j.laczkiewicz@interia.pl

Karczma „Przy Skansenie” w Tokarni znajduje się zaraz przy wejściu do skansenu i już samym wyglądem kusi i zaprasza na typowo chłopskie jadło. W menu karczmy można znaleźć tradycyjny żur staropolski i zupę z grzybów leśnych, a także *kapustę bidulę* i *kluchy babuchy* oraz wyśmienitą *gęś z pieca faszerowaną wątróbką*. Trudno się oprzeć zapachom dobiegającym z kuchni, gdyż wszystkie receptury dań i procesy ich przygotowania oparte są o najstarsze przekazy ustne świętokrzyskich gospodyń. Bezpośredni kontakt z miejscowymi gospodarzami sprawia, że do przygotowywanych dań używane są w większości składniki pochodzące z najbliższej okolicy.



PRODUKCJA ROLNA I AGROTURYSTYKA

35. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „DWOREK STAROPOLSKI”

Niziny-Młyńczyska 153
28-142 Tuczępy
tel. 606 708 377
e-mail: mlynczyska@dworekstaropolski.pl
www.dworekstaropolski.pl

Gospodarstwo Agroturystyczne „Dworek Staropolski” w Młyńczyskach znane jest przede wszystkim z tradycyjnej kuchni. Sekret smaku potraw tkwi w lokalnym pochodzeniu produktów o wysokiej jakości, z których są przygotowywane. Walory smakowe podnoszą zioła z pobliskich łąk. Gospodarstwo oferuje również potrawy z ryb z własnego stawu, m.in. *jesiotra zachodniego*, a także *nalewkę sośniak*, której przygotowywanie jest wieloletnią tradycją, a pędów sosnowych do jej produkcji dostarcza sosna rosnąca na terenie gospodarstwa.



36. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „GRATKA”

Celiny 18
26-035 Raków
tel. 41 354 52 03
e-mail: gratkasd@op.pl
www.celiny.pl

Gospodarstwo Agroturystyczne „Gratka” położone jest w otulinie Cisowsko-Orłowińskiego Parku Krajobrazowego, pośród sosnowych i mieszanych lasów. Na terenie gospodarstwa znajduje się jedna z nielicznych w okolicy winnic. Produkty wykorzystywane w gospodarstwie pochodzą głównie z własnej ekologicznej uprawy, bądź nabywane są na lokalnych targowiskach. Państwo Gratka specjalizują się w uprawie pszenicy orkiszowej, z której robią mąkę oraz pieką w sposób tradycyjny chleb, bulki oraz ciasta. W gospodarstwie przyrządzane jest również *dzionie rakowskie*, potrawa wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych.

37. EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „EKORAB”

Jasień 59
28-200 Staszów
tel. 601 340 206
e-mail: erazmuz@o2.pl
www.ekorab.pl

Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne „Ekorab” posiada szeroką ofertę dla miłośników regionalnej kuchni oraz ekologicznych produktów, które pochodzą z upraw prowadzonych w zgodzie z naturą. Dużym zainteresowaniem gości cieszy się tu *zalewajka świętokrzyska*, przetwory z ekologicznych malin oraz pieczywo z *czerkieskiej mąki orkiszowej*. Goście mają tu okazję spać na materacach i poduszkach orkiszowych, a młodzież może uczestniczyć w spotkaniach pod hasłem „Zielona wieś”, których celem jest zaprezentowanie zasad ekologicznego rolnictwa oraz zwyczajów i tradycji wsi świętokrzyskiej.



38. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „PYTLÓWKA”

Tarczek 24
27-225 Pawłów
tel. 41 272 27 81
e-mail: pytlowka@op.pl
www.pytlowka.pl

„Pytlówka” to gospodarstwo agroturystyczne położone w sercu regionu świętokrzyskiego. Stanowi ono doskonałą bazę dla osób chcących oderwać się od zgiełku miast i poznać zakątki świętokrzyskiej krainy: Św. Krzyż, Św. Katarzynę, Wąchock, Kałków (Sanktuarium Maryjne), Krzemionki Opatowskie, Park Jurajski w Bałtowie, hodowlę bizonów i Zespół Pałacowy w Kurozwękach, Dąb Bartek, Jaskinię Raj, Park Etnograficzny w Tokarni. Gospodarze oferują wypożyczenie rowerów, przejażdżki kucykami. Pytlówka posiada bogatą ofertę dla osób ceniących sobie zdrową, naturalną żywność, ponieważ wyżywienie oparte jest na produktach pochodzących z własnego gospodarstwa. Specjalnością gospodyni są tradycyjne *prazoki* oraz ciasto z dyni.



39. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „MAŁYSZYŃSKI ZAKĄTEK”

Małyszyn Dolny 31
27-220 Mirzec
tel. 507 947 076
e-mail: jaginap@o2.pl

„Z przyrodą na Ty” - tak najlepiej można określić ofertę Gospodarstwa Agroturystycznego „Małyszynski Zakątek”. Gospodarze bowiem dla miłośników przyrody mogą zorganizować wyprawę łowiecką, jednak wyłącznie z aparatem fotograficznym. Objazd samochodem terenowym po okolicznych terenach łowieckich, tropienie i podchodzenie zwierzyny, odwiedzenie hodowli daniela oraz możliwość wysłuchania ciekawych opowieści o zwyczajach zwierząt, to kolejne z zajęć, które usatysfakcjonują odwiedzających. Coś dla siebie znajdą też wędkarze, miłośnicy koni oraz zwolennicy tradycyjnej kuchni regionalnej. *Karp małyszynski* i *farsz z kaszy gryczanej* przygotowywane przez gospodynię zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, a jej drożdżowe ciasta nie mają sobie równych.



40. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „KORZYNA”

Korzenno 2
26-035 Raków
tel. 501 676 511
e-mail: korzyna@wczasypolsce.pl
www.korzyna.pl

„Korzyna” to gospodarstwo agroturystyczne o powierzchni 37 ha, położone na skarpie nad rzeką Czarną Staszowską. Na terenie gospodarstwa znajdują się liczne atrakcje dla gości, takie jak: wiejski dom drewniany z pokojami gościnnymi oraz piecem chlebowym, basen, kort tenisowy, ambony myśliwskie oraz stawy rybne. W gospodarstwie serwuje się potrawy i produkty z ekologicznych surowców pochodzących z własnych upraw, w tym produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych województwa świętokrzyskiego.



41. EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „U ZIELARZA”

Orzechówka 16
26-010 Bodzentyn
tel. 41 312 00 18
e-mail: zielarz1951@prokonto.pl
www.orzechowka.com

Gospodarstwo Agroturystyczne „U Zielarza” specjalizuje się w ekologicznej produkcji płodów rolnych, jak również w przyrządzaniu *ćmigi świętokrzyskiej*, czyli eliksiru ziołowego, oraz sera z mleka krowiego - *batiara lwowskiego*, który w 2012 r. otrzymał wyróżnienie w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Receptury na ich przygotowanie pochodzą z XIX wieku. Teren gospodarstwa posiada liczne atrakcje dla gości, między innymi muzeum siekier oraz piramidę służącą celom terapeutycznym.



42. EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „ZAGRODA KRÓLÓW”

Brzeście 36a
26-120 Bliżyn
tel. 41 254 10 23, 609 106 030
e-mail: gabrysia.krol@onet.eu
www.zagrodakrolow.pl

„Zagroda Królów” to gospodarstwo ekologiczne i agroturystyczne znane z uprawy borówki amerykańskiej, z której gospodyni wykonuje liczne przetwory. W gospodarstwie hodowany jest ekstensywnie drób, w tym rasy takie jak: kury zielononóżki kuropatwiane oraz gęsi kieleckie, a także owce najprymitywniejszej polskiej rasy świniarka oraz krowa rasy Jersey. Z jej mleka gospodyni wytwarza sery podpuszczkowe, a dodatkowo zaskakuje gości tradycyjnymi ciastami: *piernikiem z żytniej mąki* i *plackiem spod kamienia*.



43. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „DALEKO OD SZOSY”

Brody 7a
26-015 Pierzchnica
tel. 887 867 327
e-mail: agrobrody@op.pl
www.dalekoodszosy.com

Gospodarstwo Agroturystyczne „Daleko od Szosy” istnieje od 2002 r. Przy gospodarstwie znajduje się zarybiony staw, w którym goście mogą wędkować. Z kolei stary sad z sześćdziesięcioletnimi drzewami może poszczycić się takimi odmianami jabłoni jak kosztela, szara reneta czy antonówka. Gospodyni serwuje potrawy przygotowywane z produktów z własnego ogródka, jak również z sąsiednich gospodarstw. Wśród nich są potrawy regionalne, takie jak *zalewajka świętokrzyska*, *zupa pokrzywowa*, *parzybroda* czy *dziód pierzchnicki*. Dodatkowo można tu spróbować napoju z kwiatów i owoców czarnego bzu, domowych twarogów i serów żółtych. Miejscowość, w której leży gospodarstwo, znajduje się w tak czystym ekologicznie terenie, że można tu spotkać czarnego bociana.



44. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „KALINOWY MŁYN”

Rudzisko 7
26-260 Falków
tel. 692 226 073
e-mail: pilion@wp.pl
www.kalinowymlyn.pl

Gospodarstwo Agroturystyczne „Kalinowy Młyn” we wsi Rudzisko jest malowniczo położone przy rzece Barbarce, wśród pól i stawów rybnych. Drewniany młyn z początku XX wieku oraz 200-letnia lipa na środku podwórka są ozdobą gospodarstwa. To wszystko wpływa korzystnie na dobry nastrój kurek zielononózek, które znoszą tam najzdrowsze jajka. Na łąkach zdrowego tłuszczu nabierają gęsi, a w ogródku dojrzewają dynie, z których potrawy i przetwory są tamtejszą specjalnością. Wielokrotnie nagradzana *zupa z karpia koneckiego* często gości na stole we Młynie.



45. GOSPODARSTWO SADOWNICZE „WOJTASÓWKA”

Obrazów 56
27-641 Obrazów
tel. 15 836 51 44
e-mail: sj.wojtas@op.pl
www.wojtasowka.superturystyka.pl

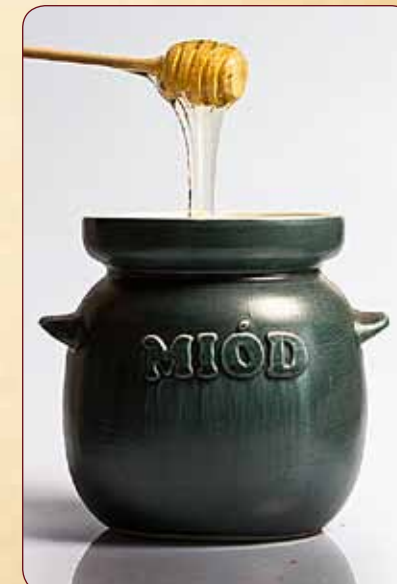
Gospodarstwo sadownicze „Wojtasówka”, prowadzone przez państwa Halinę i Kazimierza Wojtasów, założone zostało przez rodziców pani Haliny w 1946 roku. Obecnie uprawiane są tu coraz to nowsze odmiany jabłoni i wiśni, które ze względu na lessowe podłoże i wyjątkowy mikroklimat mają niepowtarzalny smak, aromat i barwę. Gościom, którzy odwiedzają gospodarstwo, gospodyni serwuje regionalne potrawy z dodatkiem jabłek, jak choćby kaczką z jabłkami, szarlotką po obrazowsku czy pieczone jabłka, oraz wszelkie przetwory z owoców wyprodukowanych w gospodarstwie.



46. GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE „ZABAWA”

Skroniów 46a
28-300 Jędrzejów
tel. 41 386 12 20
e-mail: tadekzab@poczta.onet.pl

Wielopokoleniowe Gospodarstwo Ekologiczne „Zabawa” specjalizuje się w pszczelarstwie oraz w ekologicznej uprawie malin. Pasieka liczy 160 uli i jest pasieką wędrowną. Sekret wyjątkowości produktów pochodzących z pasieki państwa Zabawa jest połączenie tradycji z nowoczesnymi rozwiązaniami, gwarantującymi najwyższe standardy higieniczne i weterynaryjne. Produktami takimi jest nie tylko szeroka gama miodów, lecz również wosk, pyłek, pierzga i kit pszczeli. Gospodarze planują w przyszłości rozpoczęcie produkcji i sprzedaży miodów pitnych na bazie własnych odmian miodu i malin.



47. GOSPODARSTWO PASIECZNE „RYS”

Mąchocice Kapitulne 89a
26-001 Masłów
tel. 41 311 15 50
e-mail: rysiomiodzik@o2.pl

Gospodarstwo Pasieczne „Rys” działa od 2003, ale właściciel pszczelarstwem zajmuje się już 25 lat. Pasieka prowadzona jest w sposób tradycyjny, pszczoły nie są sztucznie dokarmiane. Głównym atutem są ule słomiane, rzadko spotykane w Polsce, oraz barcie zamieszkałe przez pszczoły. Gospodarstwo oferuje wyroby pszczele, takie jak: miody odmianowe (np. miód rzepakowy, wielokwiatowy, spadziowy, lipowy, akacjowy, gryczany, wrzosowy, inne), pyłek kwiatowy, propolis, wosk oraz wyroby z wosku. Większość miódów pozyskiwana jest z okolic Świętokrzyskiego Parku Narodowego.



48. GOSPODARSTWO SADOWNICZE BERNADETA I GRZEGORZ BRODA

Milczany 76
27-600 Sandomierz
tel. 15 832 48 16
e-mail: benita721@gmail.com

Gospodarstwo sadownicze państwa Bernadety i Grzegorza Brodów położone jest w miejscowości Milczany na terenie powiatu sandomierskiego. Całość powierzchni zagospodarowana jest jako sad owocowy kilku gatunków i odmian owoców tj. jabłoń, czereśnia, morela i śliwa. *Jabłka sandomierskie* wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych, a wszystkie produkowane tu owoce i warzywa promowane są jako „Wyśmienity Produkt Ziemi Sandomierskiej”. Ten znak promocyjny ma się przyczynić do powstania dobrej marki sandomierskich płodów rolnych oraz uznania regionu jako miejsca tradycyjnych metod produkcji i wolnego od zanieczyszczeń.



49. GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE WIESŁAWA I DARIUSZ WÓJCIK

Trzcianka 6
26-006 Nowa Słupia
tel. 41 317 74 54

Gospodarstwo rolne państwa Wiesławy i Dariusza Wójcików leży u podnóża Łysej Góry w miejscowości Trzcianka. Właściciele uprawiają ziemię i hodują zwierzęta w zgodzie z naturą. Gospodarstwo posiada certyfikat zgodności w zakresie produkcji roślinnej i zwierzęcej metodami ekologicznymi. Specjalnością gospodarstwa jest hodowla kur zielononózek kuropatwianych oraz uprawa ziół w uprawie współrzędnej z malinami. Produkty pochodzące z gospodarstwa można zakupić w sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie oraz w sklepach z żywnością tradycyjną i ekologiczną w Kielcach.



50. GOSPODARSTWO OGRODNICZE „SZYMANÓWKA”

Pawłów 30
27-630 Zawichost
tel. 603 858 596

Tradycje sadownicze w rodzinie państwa Grażyny i Andrzeja Borkowskich sięgają okresu międzywojennego. Oprócz *jabłek sandomierskich* różnych odmian, uprawiane są tu również morele, grusze oraz leszczyny. Właściciele „Szymanówki” z pełną świadomością uczestniczą w różnych działaniach ukierunkowanych na promocję żywności regionalnej. W ich rodzinnej tradycji wpisane jest motto nakazujące im kultywować i szerzyć wiedzę ogrodniczą. Jako członkowie Stowarzyszenia „Sandomierski Szlak Jabłkowy” państwo Borkowscy zaangażowali się w działania zmierzające do wpisania *jabłek sandomierskich* na Listę Produktów Tradycyjnych, a w 2011 r. za *morelę sandomierską zaleszczycką* uzyskali nagrodę „Perła”.



51. SPÓŁDZIELNIA PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW „NADWIŚLANKA”

ul. Kościuszki 34
27-530 Ożarów
tel. 15 839 30 77
e-mail: nadwislanka@vp.pl
www.nadwislanka.com.pl

Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwislanka” w Ożarowie obecnie liczy ponad 100 członków. W masie produktów, które wprowadza do obrotu, dominuje *wiśnia nadwislanka*, porzeczka czarna, jabłko, śliwka i aronia. W 2006 r. *wiśnia nadwislanka* wpisana została na Listę Produktów Tradycyjnych, a 2009 roku do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia. Uprawa tej wiśni od ponad 100 lat jest ściśle związana z rejonem działalności Spółdzielni, ponieważ sukces jej uprawy zależy od wapiennego podłoża oraz ciepłego i wilgotnego powietrza oddawanego przez wody Wisły i Kamiennej, które ogranicza szkody we wczesnych terminach jej kwitnienia. Największymi atutami owoców tej wiśni jest intensywna barwa, wysoki ekstrakt oraz bajeczny smak.



52. GOSPODARSTWO RYBACKIE „LASOCHÓW”

ul. Stawowa 2a
28-363 Oksa
tel. 601 550 129
e-mail: gospodarstwol@interia.pl
www.pankarprybaczy.pl/lasochow-oksa.html

Gospodarstwo Rybackie „Lasochów” ma siedzibę w Oksie – miejscowości założonej przez Mikołaja Reja, który utworzył w XVI wieku pierwsze stawy rybne na pobliskich terenach. Działalność gospodarstwa „Lasochów” można uznać za kontynuację hodowli ryb, mającej korzenie w tamtym okresie. Obecnie gospodarstwo obejmuje łącznie obszar 250 ha stawów i 120 ha ziemi rolnej. Hodowla ryb jest prowadzona w oparciu o tradycyjne metody, z użyciem zbóż pochodzących z własnych upraw. Wśród licznych gatunków ryb hodowanych w gospodarstwie na uwagę zasługuje lokalna odmiana karpia - *karp z Oksy*, wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych.



53. GOSPODARSTWO RYBACKIE „RYTWIANY”

Szczeka 50
28-236 Rytwiany
tel. 606 499 449
e-mail: waclaw_szczoczczarz@wp.pl
www.swietokrzyskikarp.pl

Gospodarstwo Rybackie „Rytwiany” swoją nazwę zawdzięcza gminie Rytwiany, na terenie której jest położone. Aktualnie trzon gospodarstwa stanowią stawy rybne o powierzchni 180 ha. Hodowla opiera się na zasadach dobrej praktyki rybackiej i dokarmianiu ryb paszami naturalnymi. Walory smakowe i dietetyczne ryb, pochodzących ze stawów gospodarstwa, zawdzięcza się warunkom hydrogeologicznym terenów gospodarstwa należących do obszarów chronionych NATURA 2000. Podstawowym produktem stawów jest *rytwiański karp*, wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.



PUNKTY SPRZEDAŻY DETALICZNEJ

54. SKLEP „AZE”

ul. Kościuszki 14
25-310 Kielce
tel. 606 263 528
e-mail: aze.kielce@gmail.com
www.twojeaze.com

Sklep „AZE” od kilkunastu lat oferuje klientom atestowaną żywność ekologiczną. Szeroki asortyment produktów obejmuje między innymi owoce i warzywa wyprodukowane w gospodarstwach ekologicznych, nabiał i wędliny ekologiczne, pieczywo na zakwasie, produkty dla diabetyków, soki, przetwory. Na sklepowych półkach znaleźć można również artykuły spożywcze wyprodukowane przez członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.



55. PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWO-USŁUGOWE „BIO BOJEK”

Jacentów 3
27-580 Sadowie
tel. 15 869 25 34
e-mail: bojek.roman@neostrada.pl

PPHU „Bio Bojek” to firma zajmująca się produkcją suszu warzywnego i owocowego oraz przetworów i kiszzonek według tradycyjnego procesu technologicznego. Surowce do ich produkcji pochodzą przede wszystkim z gospodarstwa ekologicznego właścicieli firmy – Czesławy i Romana Bojków. Swoje produkty państwo Bojek sprzedają w sklepie z żywnością naturalną w Ostrowcu Świętokrzyskim obok wielu innych przysmaków pochodzących z Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

