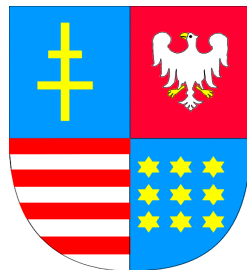


PRODUKTY

WPISANE NA

LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

Z WOJEWÓDZTWA
ŚWIĘTOKRZYSKIEGO



KLAWISZ CTRL + KLIKNIĘCIE W NAZWĘ PRODUKTU ZAPROWADZI DO JEGO OPISU

PRODUKTY MLECZNE

- [JĘDRZEJOWSKI TWAROŻEK ŚMIETANKOWY](#)

MIĘSO ŚWIEŻE I PRODUKTY MIĘSNE

- [DZIONIE RAKOWSKIE](#)
- [SALCESON KUROZWĘCKI](#)
- [KIEŁBASA SWOJSKA WĄCHOCKA HYCOWANA](#)
- [SALCESON OZORKOWY WIEJSKI](#)
- [CHMIELNICKA GĘŚ PIECZONA](#)
- [KIEŁBASA BIAŁA PARZONA Z WĄCHOCKA](#)
- [POŁĘDWICA TRADYCYJNA Z WĄCHOCKA](#)
- [SZYNKĄ SZNUROWANĄ WĄCHOCKA](#)
- [KIEŁBASA ŁOSIEŃSKA](#)
- [POŁĘDWICZKI ŚWIĄTECZNE PROKOPA](#)
- [SALCESON CWANIAK Z ŁOSIENIA](#)
- [KIEŁBASA SWOJSKA Z KUNOWA](#)
- [KIEŁBASA RADOSZYCKA](#)

PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

- [KARP MAŁYSZYŃSKI](#)
- [KARP Z RUDY MALENIECKIEJ](#)
- [KARP Z OKSY](#)
- [RYTWIAŃSKI KARP](#)
- [KARP Z WÓJCZY](#)

ORZECHY, NASIONA, ZBOŻA, WARZYWA I OWOCE

- [FASOLA KORCZYŃSKA](#)
- [KASZA JAGLANA GIERCZYCKA](#)
- [KONFITURY Z JARZĘBINY](#)
- [SER JABŁECZNY](#)
- [WIŚNIA SOKOWA NADWIŚLANKA](#)
- [TRUSKAWKA BUSKA FAWORYTKA](#)
- [CZERKIESKA MAKA ORKISZOWA](#)
- [TRUSKAWKA BIELIŃSKA](#)
- [SUSZ OWOCOWY DĘBNIACKI](#)
- [JABŁKA SANDOMIERSKIE](#)

INNE PRODUKTY

- [FARSZ Z KASZY GRZYZANEJ](#)

WYROBY PIEKARNICZE I CUKIERNICZE

- [CHLEB WIEJSKI KONECKI](#)
- [PIERNIK Z ŻYTNEJ MAKI](#)
- [CHLEB BODZENTYŃSKI](#)
- [PLACEK SPOD KAMIENIA](#)
- [WÓLECKA CHAŁKA PLECIONA](#)
- [GRYSKA Z BLIŻYNA](#)
- [CHLEB IWAŃSKI](#)
- [KRÓWKA OPATOWSKA](#)
- [SZCZODROKI](#)

MIODY

- [ŚWIĘTOKRZYSKI MIÓD SPADZIOWY](#)
- [FAŁKOWSKI MIÓD WIELOKWIATOWY](#)

OLEJE I TŁUSZCZE

- [PIŃCZOWSKI OLEJ Z LNICY](#)
- [SANDOMIERSKI OLEJ RZEPAKOWY](#)
- [MASŁO JĘDRZEJOWSKIE](#)

GOTOWE DANIA I POTRAWY

- [ZALEWAJKA ŚWIĘTOKRZYSKA](#)
- [KUGIEL Z CZERMNA](#)
- [PRAZOKI](#)
- [FITKA KAZIMIERSKA](#)
- [SŁUPIAŃSKI SIEKANIEC DWORSKI](#)
- [RAKOWSKI ZIEMNIAK PIECZONY](#)

NAPOJE

- [KWAS BURAKOWY PO WZDOLSKU](#)
- [SOK Z CZARNEJ JAGODY Z LIPOWSKICH LASÓW](#)
- [KAMCIA – MOSKORZEWSKA NALEWKA MIĘTOWA](#)
- [OPATKOWICKIE WINO CHLEBOWE](#)

ZALEWAJKA ŚWIĘTOKRZYSKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 6 września 2006 r. w kategorii gotowe dania i potrawy.

Według dr Jana Dekowskiego zalewajka po raz pierwszy pojawiła się w Łodzi w drugiej połowie XIX w., gdzie mówiono o niej: *O zalewajko, potraw królowo kto ciebie jada, ten czuje się zdrowo*. Była to potrawa chłopska, ze względu na swą prostotę i sytość. Z czasem zaczęła być też popularna w kieleckim i na Kujawach. W Jędrzejowskim i Pińczowskim nazywano ją też (...) „lurę” z *dzikiego zielska zaprawioną mlekiem*. Na przełomie XIX i XX wieku zawędrowała zalewajka z kieleckiego do Zagłębia Dąbrowskiego przez migrujących robotników, szukających pracy i mieszkania w górniczym okręgu. Potrawa ta była: *prosta w przygotowaniu, tania, a jak jeszcze dodało się kielbasy albo boczku, to dobrze zaspokajała apetyt*. Żur przygotowywano w domach we własnym zakresie. W świętokrzyskim jest wciąż zupą bardzo popularną, a przepis na jej przygotowanie przechodzi z pokolenia na pokolenie.



Przepis:

Składniki:

75dag ziemniaków, butelka żuru 0,5l, 2 średnie cebule, 4 ząbki czosnku, 20dag kielbasy wędzonej lub białej albo boczku wędzonego (wkładka), śmietana, liść laurowy, ziele angielskie (3-4) ziarenka, sól i pieprz do smaku, słonina do kraszenia (ok. 5dag), 2-3 kapelusze grzybów suszonych (niekoniecznie)

Przygotowanie:

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, cebulę i czosnek siekamy. Do garnka z gotującą wodą wkładamy ziemniaki, kielbasę lub boczek wędzony w kawałkach, cebulę, liść laurowy, ziele angielskie i (ewentualnie) namoczone wcześniej grzyby. Żur dokładnie mieszamy z 3-4 łyżkami śmietany, dodajemy posiekany czosnek. Gdy ziemniaki będą jeszcze lekko twarde wlewamy przygotowaną wcześniej mieszankę (żur, śmietana i czosnek). Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Okraszoną zarumienioną słoninką zalewajkę świętokrzyską serwujemy w głębokich talerzach. Z chlebem lub bez. Smacznego!

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Magdalena Stępień
Os. Na stoku 67/4
25-408 Kielce
tel. 603 353 585

FASOLA KORCZYŃSKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 kwietnia 2007 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce .

Najpopularniejszą odmianą fasoli w okolicach Nowego Korczyna był i jest Piękny Jaś karłowaty biczykowy. Tę odmianę fasoli w okolicach nowego Korczyna na szeroką skalę zaczęto uprawiać w latach 70-tych XX w. Warunki uprawy tej odmiany były tak dobre i uzyskiwano tu tak dorodne okazy fasoli, że odmianę pochodząca z tego regionu zaczęto nazywać „fasolą korczyńską”. Nazwa pochodzi od nazwy gminy - Nowy Korczyn. Uprawy fasoli rozprzestrzeniły się na obszarze, na którym można było uzyskać jej odpowiednią jakość i pożądaną parametry. Obszar ten obejmuje obecnie pięć gmin. Fasola jest rośliną ciepłolubną i bardzo wymagającą w stosunku do temperatury. W tej części Ponidzia, występuje mikroklimat charakteryzujący się dłuższym niż na okolicznych obszarach okresem wegetacji, wyższymi średnimi temperaturami, szczególnie w miesiącach wiosennych. Warunki te sprzyjają uprawie fasoli Jaś. Mało jest obszarów w Polsce, gdzie urośnie i wyda plon. W początkach lat osiemdziesiątych blisko 50% areалу uprawy fasoli całego województwa znajdowało się w gminie Nowy Korczyn. Z tego około 80 % powierzchni



zasiewów zajmowała fasola biczykowa – Piękny Jaś, pozostałą część stanowiły odmiany średnionasienne, także o nasionach kolorowych.

Trudno jest ustalić skąd został pozyskany pierwszy materiał siewny. Wiadomo, że obecnie nie prowadzi się hodowli zachowawczej tej fasoli, z tego względu nasion nie można nabyć w sklepach rozprowadzających materiał siewny.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Wiesław Trela
Stowarzyszenie Producentów Fasoli w Nowym Korczynie
ul. Krakowska 1
28-136 Nowy Korczyn
tel. 41 3771 399, 601 575 652

KASZA JAGLANA GIERCZYCKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 kwietnia 2007 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce.

W utworzonym 1918 roku w Puławach PJGW powstał między innymi oddział zbóż a jedną z ważnych pozycji zajęło proso. W 1921 r. Stefan Jacobson (wieloletni współpracownik Janiszów) utworzył Sandomierską Hodowlę Roślin z siedzibą w Krukowie, a następnie – wspólnie z Augustem Łempickim – rozszerzyli zakres prac hodowlanych na majątek Gierczycki. Głównym zadaniem tej firmy była hodowla buraków cukrowych, ale hodowano tam także inne gatunki roślin uprawnych. Między innymi w oparciu o materiały hodowlane z Puław prowadzono uprawę prosa. W 1944 roku, Gierczyce znalazły się w rejonie przyczółka sandomierskiego i większość materiałów hodowlanych została zniszczonych podczas ciężkich walk wojennych. Niektóre materiały roślin rozmnażane były w sąsiedniej Łukawce. Materiały te udało się zebrać i ukryć Państwu Kłabińskiemu w Ostrowcu Św. W miejsce zniszczonych Gierczyc utworzono stację hodowli roślin Jasice.



Uratowane materiały hodowlane prosa i innych gatunków roślin ulokowano w tutejszej stacji. W 1955 roku wydany został dekret o nasiennictwie, na mocy którego powstał krajowy rejestr odmian roślin uprawnych. W związku z tym zgłoszono do tego rejestru kilka odmian roślin m.in. kupkówkę, koniczynę białą i proso. Ponieważ jak wspomniano wyżej, materiały hodowlane pochodziły z Gierczyc – odmianie tej nadano nazwę *gierczyckie*. Z biegiem czasu, po wielu zmianach organizacyjnych, materiały prosa gierczyckiego znalazły się w Śmiłowie, dlatego do dziś prowadzona jest w tej stacji hodowla zachowawcza prosa gierczyckiego.

Ziarno *prosa gierczyckiego* stosuje się przede wszystkim do wytwarzania kaszy jaglanej z racji niepowtarzalnych walorów dietetycznych i smakowych, która ma duże zastosowanie w żywieniu. Kasza jaglana jest obecnie u nas niemal zapomniana. Szkoda, bo jest to kasza bardzo wartościowa pod względem odżywczym, a ponadto jest bardzo smaczna. Można ją jadać ugotowaną na sypko np. z mlekiem, może służyć jako dodatek do zup, różnych mięs, sosów. Można ją również zapiekać z różnymi owocami i podawać jako deser. Wykorzystywana jest również jako farsz do pierogów, gołąbków.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Teresa Kmiećicka
„Jaglana Gierczycka”
Lisów 50
27-532 Wojciechowice
tel. 15 861 43 43

KONFITURY Z JARZĘBINY

Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 marca 2007 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce.

Konfitury są to powszechnie stosowane przetwory słodzone o dużej wartości odżywczej. Otrzymuje się je przez gotowanie (smażenie) w gęstym syropie cukrowym lub miodzie zazwyczaj całych owoców. Są to przetwory mocno słodzone, które zawierają 60-70% cukru nadającego im trwałość i długi okres przydatności do spożycia. Jakość konfitur zależy w dużej mierze od jakości owoców, które powinny być świeże, dojrzałe, jędrne, dobrze wybarwione, kształtne i nieuszkodzone. Owoce o twardych skórkach przed smażeniem należy koniecznie sparzyć wrzącą wodą lub nakłuć drewnianą szpilką. Czynności te zapobiegają pękaniu owoców podczas gotowania oraz szybsze nasycanie cukrem. Do gotowania konfitur używa się od dawna płytkich garnków z szerokim, grubym dnem. Gotowanie konfitur ma na celu przesylenie owoców cukrem (miodem) w taki sposób, aby owoce nie skurczyły i pomarszczyły się, zachowując możliwie swój pierwotny – naturalny wygląd. Dlatego też proces gotowania (nasycania cukrem) powinien odbywać się powoli zwłaszcza w początkowej fazie. Stąd najlepszym piecem do sporządzania wyśmienitych konfitur są piece opalane drewnem.



Konfitury z jarzębiny są pysznym i wyrafinowanym dodatkiem do różnych dań mięsnych, będąc alternatywą dla bruschek. Ich niepowtarzalny, pikantny, słodkavo-gorzki smak oraz charakterystyczna barwa silnie pobudzają zmysły konsumentów. Stosowanie różnych dodatków do potraw trafiło do Polski w XVIII wieku z Francji i przyjęło się na dworach magnackich i szlacheckich, stając się ważnym elementem sztuki kulinarnej. Dla potrawy ważny jest bowiem sposób jej podania, tak aby oddziaływała na wszystkie zmysły w myśl zasady „widzieć – czuć – smakować”. Upowszechnienie się konfitur (w tym z jarzębiny) nastąpiło dopiero wraz z większą dostępnością do cukru buraczanego produkowanego metodami przemysłowymi, ze względu na jego cenę. W regionie świętokrzyskim, jarzębinie przypisywano również właściwości magiczne i lecznicze. Stare przepisy mówią o podawaniu konfitur z jarzębiny osobom chorym, cierpiącym na uporczywy kaszel. Mimo wprowadzenia ulepszeń i nowych technik do dzisiejszego dnia przetrwały przepisy na przetwory z jarzębiny według niezmiennych zasad ich wytwarzania. Sposób produkcji według powyższej receptury znany jest i przekazywany od wielu dziesięcioleci. Gwarantuje on niepowtarzalny, smaczny i niezwykle efektowny produkt.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

S. Małgorzata Chmielewska
Fundacja Domy Wspólnoty Chleb Życia
Zochcin 58
e-mail:
27- 580 Sadowie
tel. 15 869 23 16
e-mail: gospodarstwo@chlebzycia.org.pl

SER JABŁECZNY

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 15 lutego 2007 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce.

Sery jabłeczne są to przetwory słodzone o dużej wartości odżywczej i wyjątkowo długim okresie przechowywania ze względu na bardzo małą ilość wody w nich zawartą. W XIX wieku ze względu na swoje walory smakowe były szczególnym rodzajem łakoci, zwłaszcza w oczach dzieci. Otrzymuje się je przez smażenie przecieru jabłkowego z miodem lub cukrem.

Bardzo ważną zaletą jabłek była ich powszechna dostępność. Drzewa owocowe rosły bowiem przy każdym domostwie. W minionych czasach możliwości długotrwałego przechowywania owoców były bardzo ograniczone. Jedną z metod wykorzystania owoców uszkodzonych, obitych, spadów



było sporządzanie z nich przetworów owocowych przeznaczonych do długotrwałego przechowywania takich jak sery jabłeczne. W celu podniesienia walorów smakowych i zapachowych stosowano wiele różnych dodatków jak np. suche, utarte, kandyzowane skórki owoców południowych, orzechy, migdały oraz drobno zmielone przyprawy korzenne jak np. cynamon, kardanom, goździki, ziele angielskie czy gałka muszkatołowa.

Ser jabłeczny powinien mieć jednorodną, zestaloną, twardą konsystencję, która pozwala na jego krojenie w kostkę lub plasterki. W celu podniesienia estetyki produktu stosowano jego barwienie naturalnymi sokami owocowymi (np. sokiem z buraków). W związku z tym, że sery jabłeczne powinny być trwałe, przechowywano je w miejscach suchych i przewiewnych w postaci niedużych bardzo dobrze wysuszonych kostek otoczonych cukrem nawet przez wiele miesięcy. Wyrabiane za granicą przetwory podobne do polskich serów owocowych noszą nazwę pasty. Prekursorami produkcji serów owocowych były klasztory i dwory szlacheckie. Wiązało się to z brakiem powszechnej dostępności (wysokie koszty) do surowców utrwalająco-konserwujących, którymi były miody lub cukier. Szczególny rozwój produkcji serów w gospodarstwach domowych nastąpił momencie upowszechnienia się cukru buraczanego. Sposób produkcji według powyższej receptury znany jest i przekazywany od wielu pokoleń.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

S. Małgorzata Chmielewska
Fundacja Domy Wspólnoty Chleb Życia
Zochcin 58
27- 580 Sadowie
tel. 15 869 23 16
e-mail: gospodarstwo@chlebzycia.org.pl

WIŚNIA SOKOWA NADWIŚLANKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 6 września 2006 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce.

Wiśnia nadwiślanka jest lokalnym typem wiśni sokowej, znanej również pod nazwą słujska, słujsianka lub słujsiec od nazwy miejscowości Słupia Nadbrzeżna, w której po raz pierwszy na początku XX wieku pojawiły się pierwsze jej nasadzenia. Ich twórcą był Teofil Zajac ze Słupii Nadbrzeżnej, który sadzonki nabył od ziemianina Leszczyńskiego. Wiśnie prawdopodobnie stanowiły wyselekcjonowane siewki wiśni stepowej, której reliktowe egzemplarze można jeszcze dziś spotkać w tym rejonie. Dane o prekursorze uprawy tej wiśni potwierdza również Czesław Mikołajek ur. w 1916 roku, obecnie zamieszkały w Nowym. Teofil Zajac urzeczony walorami owoców namówił w 1925 roku dyrektora szkoły w Słupii Nadbrzeżnej – Jana Krupę na obsadzenie z pomocą uczniów drogi do Tadeuszowa.

Z biegiem czasu wiśnia rozpowszechniona została w pasie nadwiślańskim i stąd jej aktualna częściej stosowana nazwa nadwiślanka. Najdynamiczniejszy rozwój uprawy nastąpił w okresie międzywojennym pod wpływem zainteresowania kupców, którzy owoce kupowali „na pniu”. Z uwagi na znacznie wyższe parametry (ekstrakt i kwasowość) w porównaniu z owocami innych odmian wiśni, owoce nadwiślanki są bardzo przydatne do produkcji koncentratu wiśniowego, który ma lepszą barwę i aromat przy mniejszym zużyciu owoców. Walory owoców nadwiślanki podejmowali również w swoich artykułach regionaliści *O sokówce ze Słupii*. Obecnie nasadzenia drzew tej odmiany stanowią areał około 1000 ha i zlokalizowane są w pasie nadwiślańskim cechującym się dużą zawartością wapnia w podłożu.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Franciszek Dziewirz
Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw Nadwiślanka
ul. Kościuszki 34
27-530 Ożarów
tel. 15 839 30 77
email: nadwislanka@vp.pl

DZIONIE RAKOWSKIE

Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 15 lutego 2007 r. w kategorii mięso świeże oraz produkty mięsne.

Od wielu lat w województwie świętokrzyskim w gminie Raków gospodynie dawniej na Wielkanoc, a później także na Boże Narodzenie, obowiązkowo piekły dzionie – potrawę charakterystyczną dla tego regionu i niespotykaną nigdzie indziej. Nie było jednolitej receptury na przygotowanie dzionia, choć wszystkie przepisy były podobne. 15 września 2005 r. zaproszono na spotkanie najstarsze mieszkanki Rakowa potrafiące piec dzionie. Na podstawie informacji od nich uzyskanych oraz zawartych w ankiecie przeprowadzonej w późniejszym terminie wśród 70-letnich kobiet, udało się ustalić, że receptury dzionia gospodynie poznały od swoich prababek. W ten sposób rodowód potrawy udało się wyprowadzić od XIX wieku. Był niemały problem z ujednoczeniem przepisu, nie obyło się bez sporów: czy dodać cynamonu, czy imbiru i czy podgardle powinno być w części wędzone. Przez wieki każda z gospodyń nadawała tej potrawie nieco inny charakter.



Gospodarstwa agroturystyczne w gminie Raków wprowadziły dzionie do swojej oferty żywieniowej. Dzionie wyprodukowane w gospodarstwie agroturystycznym w Pągowcu zostało natychmiast zauważone i uzyskało pierwsze miejsce w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo 2003. Nagrodą za zdobycie pierwszego miejsca w tym konkursie było prawo do reprezentowania rakowskiego przysmaku podczas Targów Polagra-Farm 2003 w Poznaniu. Od tamtej chwili dzionie stało się bardzo popularne, uczestniczyło we wszystkich, konkursach, pokazach, dożynkach organizowanych przez jednostki organizacyjne samorządu terytorialnego oraz instytucje i organizacje sektora rolno-spożywczego regionu świętokrzyskiego.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Zdzisław Pniewski
Stowarzyszenie Agroturystyczne „Dolina Czarnej”
ul. Siemieńskiego 6
26-035 Raków
tel. 41 353 51 54
email: korzyna@wczasypolsce.pl

CHLEB WIEJSKI KONECKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 kwietnia 2007 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze.

Obecnie w niektórych piekarniach powiatu koneckiego wypieka się nadal chleb wiejski konecki tradycyjną metodą. Tradycje piekarskie w jednej z najstarszych piekarni na obszarze powiatu koneckiego sięgają pierwszej połowy ubiegłego wieku. Piekarnia ta wypieka chleb wiejski konecki na podstawie receptury (opartej na przepisie chleba wypiekanego w chłopskich domach z Konecczyzny), która została wprowadzona do produkcji w 1942 r. w niewielkiej piekarni we wsi Miedzierza. Wówczas to pieczono zaledwie 30 bochenków chleba, które wożono do pobliskiego miasta by sprzedać bądź wymienić na zboże, produkty żywnościowe lub na niezbędne przedmioty. Cechą charakterystyczną chleba wiejskiego koneckiego jest jego wypiek w tradycyjnym piecu z cegły szamotowej, opalanym drewnem liściastym. Ponadto piec wyposażony jest w żeliwne ruszta, które przed włożeniem chleba skrapia się wodą (świlowanie) za pomocą pomietła (długi kij z zawiązaną na końcu słomą) w celu zmniejszenia temperatury w piecu. Temperaturę w piecu sprawdza się poprzez sypnięcie garści mąki - jeśli się zapali to znaczy, że temperatura jest za wysoka. Do regulacji temperatury służą 3 lufty zamontowane w górnej części pieca (jest to bardzo istotny czynnik ze względu na konieczność utrzymania właściwej temperatury w piecu oraz w celu zatrzymania zbyt dużego ciągu powietrza, aby uniknąć „porwania” chleba). Bardzo istotne jest też opalenie pieca od wewnątrz, które obejmuje bochny z góry i z



dołu. Kolejnym czynnikiem decydującym o tradycyjnym charakterze chleba wiejskiego koneckiego jest sposób jego przygotowania. Ciasto wyrabia się w dzieży, z której wyskrobuje się resztki ciasta celowo wcześniej zostawione, które stanowią tzw. zaczyn do nowego zakwasu. Do robienia zakwasu wykorzystuje się wyłącznie mąkę żytnią, która w swoim składzie zawiera specyficzne substancje, dzięki którym ułatwione zostaje jej pęcznienie. Wszystkie te czynniki wpływają na oryginalność tego chleba, a tym samym na smak pochodzący z fermentowanego zakwasu i zapachu spalanego drewna, który stosuje się do opalania pieca. Walory smakowe podkreśla dodatkowo spękana i chrupiąca, dość gruba skórka na wierzchu chleba z domieszką lekko przyprażonej mąki ze spodniej jego części, a także pulchność wynikająca z dużej ilości porów w miąższu.

Ograniczona skala wypieku chleba wiejskiego koneckiego sprawia, że produkt ten jest bardzo ceniony wśród smakoszy pieczywa. Utał się już zwyczaj, że ten tradycyjny chleb powinien się znaleźć na świątecznych stołach mieszkańców Konecczyzny.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Irena Mastalerz
Piekarnia
ul. Warszawska 6
26 – 200 Końskie
tel. 41 372 25 67

PIERNIK Z ŻYTNIEJ MĄKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 kwietnia 2007 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze

Piernik z żytniej mąki dawniej był tradycyjnym wypiekiem charakterystycznym dla wsi Projęcín (obecnie Nowy Odrowążek) oraz okolicznych miejscowości. Zgodnie z miejscowym obyczajem piernik był, w tych okolicach, świątecznym przysmakiem wypiekany zwykle na święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc, Zielone Świątki, Pańskie Przemienienie oraz wesela. Pieczono go zazwyczaj w piecach chlebowych obok chleba lub innych ciast. Nie zachowały się pisemne dokumenty potwierdzające jego historię, bo tak naprawdę ich nie było.

Właśnie z ustnych przekazów wiadomo że piernik przygotowuje się od początku z żytniej mąki. Potwierdzeniem znajomości receptury i ponad 100-letniej metody wytwarzania piernika z żytniej mąki jest wywiad etnograficzny przeprowadzony z 6 najstarszymi mieszkankami wsi Nowy Odrowążek, które od zawsze bardzo aktywnie udzielały się w życiu wsi i parafii. Receptura i sposób wyrobu piernika jest przekazywany z pokolenia na pokolenie od wielu lat. Jednak postęp w piekarnictwie spowodował napływ nowych technologii wypieku oraz znikanie z wiejskich domów pieców chlebowych, dzięki czemu gospodynie zaczęły wypiekać ciasta, a w tym i piernik z żytniej mąki w nowoczesnych piekarnikach. Obecnie piernik z żytniej mąki jest pieczony w piecu chlebowym głównie przez starsze gospodynie z okazji świąt Bożego Narodzenia albo przy okazji wypieku tradycyjnego chleba.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Helena Morawska
Nowy Odrowążek 34
26-120 Bliżyn
tel. 41 39 59 511

CHLEB BODZENTYŃSKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 kwietnia 2007 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze.

Receptura chleba z Bodzentyna została opracowana przed II wojną światową przez miejscowego mistrza piekarskiego Stanisława Kiernożyckiego i jednocześnie założyciela piekarni w 1937 r. Opracował on technologię i recepturę wypieku chleba żytniego, pytlowego (z jasnej mąki) na naturalnym kwasie chlebowym. Zakwas otrzymywany był tradycyjną, wielofazową metodą fermentacji. W latach 70. ubiegłego stulecia zmodyfikowano sposób wyrabiania tego chleba. Zaczęto piec chleb bodzentyński na zakwasie i z dodatkiem rozczynu chleba pszenno-żytni. W oparciu o tę recepturę jest pieczony do dziś. Chleb wypiekany jest – od początku istnienia piekarni – w starych, szamotowych piecach.

Warto dodać, że dogłębne opanowanie sztuki wypieku chleba jest niezmiernie trudne, ponieważ takie fazy produkcji jak „wyprowadzenie kwasu”, utrzymanie pełnej kontroli nad procesem „garowania” ciasta w koszykach, wreszcie dopilnowanie samego wypieku w piecach o różnej temperaturze „hertu” wymaga niezwykłej cierpliwości i dużej fachowości. Chleb wypieka się obecnie na niewielką skalę, gdyż większość czynności wykonywana jest ręcznie, a o powodzeniu wypieku decyduje – jak przed laty – oko, wdech oraz wyjątkowa znajomość sztuki piekarskiej i duże doświadczenie w fachu.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Felicja Harabin
Piekarnia
ul. Straży Pożarnej 2
26-010 Bodzentyn
tel. 41 372 25 67

PLACEK SPOD KAMIENIA

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 kwietnia 2007 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze.

Placek spod kamienia to ciasto przygotowywane od początku XX wieku przez mieszkańców dawnej parafii Wąchock. Nazwa tego ciasta pochodzi od techniki, jaką stosowano to tego, aby ciasto dojrzało do spożycia, mianowicie ciasto przygniatało deską, na której umieszczano kamień. Takie obciążenie sprawiało, że wszystkie warstwy lepiej łączyły się ze sobą - „przeszły sobą”. Dzięki temu ciasto dawało się lepiej pokroić (zmiękło i sklepiło się) oraz nabrało właściwych walorów smakowych. Jak wynika z informacji zebranych od najstarszych kobiet z tych okolic, było to ciasto jak na pierwszą połowę XX wieku proste, ale wykwintne. Jego prostota wynikała m.in. z „prymitywnego” sposobu „dojrzewania” do spożycia. A więc 2-3 dniowe leżakowanie pod obciążeniem czystym, do tego tylko przeznaczonym w miarę płaskim kamieniem. Kamień musiał mieć odpowiedni kształt i wielkość tak aby można było równomiernie obciążyć ciasto i nie uszkodzić go.



Placek spod kamienia był w tych okolicach tradycyjnym świątecznym przysmakiem wypiekany również z okazji innych większych uroczystości. Jak wynika z przeprowadzonego wywiadu etnograficznego z mieszkankami tych okolic - w latach rozkwitu Ośrodków Nowoczesnej Gospodyni (lata 60. i 70.) kobiety, które na kursach gotowania i pieczenia zdobywały wiedzę między innymi z zakresu żywienia oraz poznawały nowe przepisy na potrawy i ciasta, zawsze wypiekały na uroczyste zakończenia takich kursów rodzime specjały wśród których wyjątkowe miejsce zajmował placek spod kamienia. Placek spod kamienia był też nierozzerwalnie związany ze wszystkimi imprezami lokalnymi, które wówczas miały miejsce w okolicach Skarżyska Kościelnego w szczególności z tradycyjnie co roku obchodzonymi dożynkami. „Placek spod kamienia” zajął II miejsce w kategorii produktów pochodzenia roślinnego podczas V edycji konkursu wojewódzkiego „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w 2005 r.

Składniki

Ciasto:

1/2 litra kwaśnej, gęstej śmietany, 1 szklanka cukru, mąka pszenna (taka ilość jaką zabierze śmietana, aby ciasto miało konsystencję ciasta pierogowego), jedna łyżeczka sody, kakao

Nadzienie

3 szklanki bardzo gęstej, kwaśnej śmietany, 1 szklanka cukru

Dekoracja:

1 szklanka bardzo gęstej, kwaśnej śmietany, 1/2 szklanki cukru

Przygotowanie

W 1/2 l kwaśnej śmietany rozpuścić 1 szklankę cukru, dodać do tego tyle mąki pszennej ile zabierze śmietana, oraz 1 łyżeczkę sody. Ciasto zagniatć (tak jak na pierogi). Podzielić ciasto na 4 części. Do jednej z części dosypać kakao i znów zagnieść. Powstałe w ten sposób ciemne ciasto podzielić na 3 części. Mamy wówczas do dyspozycji 3 części ciasta jasnego i 3 części ciasta z kakao. W ciasto białe włożyć ciasto ciemne, zawinąć z dwóch stron i rozwałkować. Powstały placek przenieść na wysmarowaną tłuszczem brytfannę. Czynność tę powtarzać jeszcze dwukrotnie dla pozostałych części ciasta. Upiec 3 placki w piecu chlebowym lub piekarniku do lekkiego zarumienienia. 3 szklanki bardzo gęstej śmietany utrzeć łyżką z 1 szklanką cukru. Smarować nią gorące placki. Przełożyć jeden na drugi. Wierzchniego placka nie smarować. Na tak przygotowane ciasto położyć deskę drewnianą. Powstały przekładaniec przygnieść kamieniem i wynieść do chłodnej piwnicy lub spiżarki na 2-3 dni, aby ciasto zmiękło i nabrało właściwych walorów smakowych. Przed podaniem wyrównać ciasto, odcinając brzegi nożem. Powstałe resztki rozkruszyć. Dla dekoracji posmarować wierzchnią warstwę placka świeżo utartą śmietaną z cukrem (1 szklanka gęstej śmietany i 1/2 szklanki cukru) i posypać okruchami z odciętego ciasta.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Magdalena Piętak

Grzybowa Góra

ul. Świętokrzyska 150

26-115 Skarżysko Kościelne

tel. 41 271 40 56

KUGIEL Z CZERMNA

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 3 września 2007 r. w kategorii dania gotowe.

Fakt, że kugiel w Czermnie i okolicach przygotowywano od dawien dawna jest bezsporny. Obecnie jest potrawą powszechnie znaną zwłaszcza wśród mieszkańców Czermna i okolic, a także Radoszyc. Traktowany jest nawet jak wizytówka kulinarna tych terenów. Pierwotnie jednak był potrawą żydowską, formowaną w kształcie kuli. Wtedy też stanowił on danie przeznaczone dla bogatych, drogie i wytworne, co sugerowałyby choćby już sam jego kształt. Kugiel musiał być wykonywany z dodatkiem wielu jaj, stanowiących swoiste lepszczce, skoro utrzymywał swój kształt również podczas pieczenia. Mięso stanowiła zaś gęsina lub baranina, bowiem kugiel dla Żydów był potrawą kosztowną. Wśród Polaków, znacznie mniej zamożnych niż Żydzi, kugiel upowszechnił się w wersji „uboższej”, jako ten ziemniaczany placek wylany do „gęsiorka” lub brytfanny, często bez dodatku mięsa. Oczywiście w miarę możliwości, a najczęściej na największe święta, dodawane były do niego różne gatunki mięsa, dostępne w gospodarstwie. Zatem na święta lub po świniobiciu do kugla dawało się wieprzowinę z kością, boczek i skwarki. Dziś do kugla dodaje się żeberka wieprzowe, do których można dołożyć inne rodzaje mięsa. Jedni dodają śmietanę, drudzy – mleko, rzadziej – jaja. Niektórzy podsmażają mięso i cebulę przed połączeniem ich z ciastem z utartych ziemniaków, inni wkładają surowe mięso i cebulę. Jednakże wszyscy zgodni są co do tego, że kugiel robi się z utartych ziemniaków połączonych z mlekiem (lub śmietaną), z pokrojoną w kostkę cebulą, kawałkami świńskich żeberek oraz że te wszystkie zmieszane ze sobą składniki, należy dobrze upiec.



W wielu domach w wigilię wielkich świąt tradycyjnie przygotowywało się kugiel, po czym wszyscy zanosili go do miejscowej piekarni. Tam też wszystkie kugle były pieczone razem aż do rana. Następnego świątecznego poranka, po wyjściu z pierwszej mszy (z rezurekcji, jeśli to była Wielkanoc lub z rorat, gdy było to Boże Narodzenie) wszyscy kierowali się do piekarni po swój kugiel. Jeszcze ciepły przenosili do domów i

zjadali jako świąteczne śniadanie. Obok jajka wielkanocnego i barszczu w wielu domach w Czermnie na śniadanie musiał być podany właśnie kugiel. Ci, którzy mieli swoje piece chlebowe, kugle piekli po wyjęciu z pieca chleba i nie korzystali (lub nie zawsze korzystali) z piekarni. Stąd też w rozmowach często pojawia się wątek, że domownicy tuż po powrocie z pasterki podjadali z pieca ciepły kugiel: na rozgrzewkę i dla smaku. A resztę kończyli już na śniadanie. Co ciekawe, wspólne pieczenie niektórzy kultywują jeszcze do dziś. Są to mieszkańcy Czermna i Przedborza. W publikacji Potrawy regionalne (Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Piotrkowie Trybunalskim, przepisy zebrała i opracowała Krystyna Krawczyk, s. 4) znaleźć można przepis na przygotowanie kugla: Kugiel 3 kg ziemniaków, 1kg żeberek wieprzowych lub gęsi czy kaczkę, 1 cebula, sól, pieprz, (...) do smaku. Ziemniaki zetrzeć na tarce, sparzyć je wrzątkiem – ok. 0,5 litra, doprawić solą, pieprzem (...). Cebulę pokroić w kostkę i dodać do ziemniaków. Garnek wysmarować tłuszczem i wlać gotowe, doprawione ciasto ziemniaczane. Żeberka lub inne mięso pokroić w 7-cm kawałki i powcisnąć w ciasto. Przykryć folią i pokrywą, piec w piecu chlebowym lub piekarniku 4-5 godz.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Bożena Wrzeszcz
Kolonia Czermno
ul. Kolejowa 68
26-260 Fałków
tel. 44 787 32 64

TRUSKAWKA BUSKA FAWORYTKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 3 września 2007 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce.

Błoniec i Nowa Wieś zlokalizowane są na północ od Szczaworyża, u podnóża najwyższego wzniesienia w gminie Busko, stanowiącego część Garbu Pińczowskiego – wzgórza Błoniec. Błoniec i Nowa Wieś leży 12 km od Buska-Zdroju i 12 km od Solca-Zdroju, czyli w obrębie wpływu tych dwóch uzdrowisk o specyficznym mikroklimacie (*Mała Ojczyzna. Świętokrzyskie smaki, Dziedzictwo kulturowe*, s. 23-24; Leszek Cmoch, przewodnik turystyczny *Ponidzie*, s. 6.). Błoniec i Nowa Wieś znajduje się w obrębie Zespołu Parków Krajobrazowych Ponidzia. W skład tego zespołu wchodzi trzy parki krajobrazowe, które z definicji są obszarami chronionymi ze względu na wartości przyrodnicze. Z ustnych przekazów najstarszych mieszkańców Błonia i Nowej Wsi wynika, że uprawa truskawek w tych miejscowościach miała miejsce już w latach 30. XX wieku. Odbiorcami truskawek byli wtedy Żydzi mieszkający w Stopnicy i Busku-Zdroju. We wspomnieniach najstarszych gospodarzy przewija się temat truskawek, który opisała w artykule mieszkanka wsi ponidziańskiej Aleksandra Imosa (*Aktualności rolnicze, Poznajemy świętokrzyskie smaki*, 2007 r.). *Gdy kawalerowie z Błonia szli do swych wybranek z okolic wsi, nie zanosili pannom kwiatów, koralików czy chusteczek, ale właśnie koszyczki truskawek. Wieść niesie, że miłośna moc truskawek była tak ogromna, iż z tej przyczyny Błoniec i Nowa Wieś tak się rozrosły, przybyło ludności, a coraz większe areały przeznaczano pod uprawę truskawki.* O początkach, historii i dniu dzisiejszym Błonia – Nowej Wsi pisze w książce *Sołectwa gminy Busko-Zdrój* Leszek Marciniak: *Błoniec dzięki temu, że leży na glebach lessowych, stał się zagłębieniem truskawkowym. Prawie każdy rolnik prowadzi plantację truskawek o powierzchni od 4 do 5 ha. (...) Do prac na plantacjach truskawek i w sadach owocowych rolnicy zatrudniają, prawie przez cały rok wielu pracowników sezonowych. Przyjeżdżający do prac sezonowych, otrzymują zakwaterowanie i wyżywienie oraz dobrze płatną pracę.*



Tradycyjna technologia uprawy i właściwa gospodarka na glebach lessowych nie powoduje zniszczenia struktury gleby i utrzymuje ją w dobrym stanie próchnicznym. Analiza map glebowo-rolniczych określa bardzo dokładnie charakter gleb Błonia i Nowej Wsi. Michał Jurecki w przewodniku turystycznym nazywa Ponidzie *Ponidziańską Prowansją* (*Ponidzie*, Wydawnictwo Bezdroża 2004 r., s.16): *Nie bez przyczyny Busko-Zdrój – jak mówią mieszkańcy – posiada w swym herbie słońce, gdyż właśnie w tym mieście i jego bliskich okolicach panuje dość specyficzny jak na Ponidzie, klimat (...). Busko jest więc uważane przez klimatologów za najbardziej nasłonecznione uzdrowisko w Polsce. Na południowych zboczach Garbu Pińczowskiego okolic Buska rosną najbardziej soczyste jabłka, śliwki i truskawki.* O długoletniej historii upraw truskawek świadczą m.in. kwity skupu pochodzące z lat 1955-1977. Na szczególną uwagę zasługuje kwit, na którym wyraźnie użyto nazwy truskawka faworytka. Wiedzę o początkach uprawy truskawki na terenie Błonia – Nowej Wsi czerpiemy także od plantatorów i mieszkańców tych miejscowości.

Mieszkańcy dobrze pamiętają o uprawie truskawki. Od dziecka spożywają świeże owoce – codziennie w sezonie i w formie przetworzonej – przez cały rok. Pracują całymi rodzinami, dodatkowo zatrudniają

pracowników sezonowych. Przygotowują dżemy, ciasta oraz soki. Warunkiem udanych przetworów są głównie truskawki czyste, suche i dojrzałe. Zmiany w przetwórstwie dotyczą głównie procesu zamrażania. Gospodynie wykonując potrawy, korzystają ze starych przepisów swoich matek. Przez lata gromadzono różne przepisy, które stanowią dziś bogactwo kulinarne regionu.

Podsumowując, można stwierdzić jednoznacznie, że truskawka buska faworytka była uprawiana już od 1955 r. na tym terenie, a nawet wcześniej, co potwierdzają wspomnienia starszych mieszkańców, które sięgają czasów wojennych XX wieku. Zawsze cieszyła się ona dużym zainteresowaniem zarówno wśród producentów, jak i odbiorców. Dziś po 52 latach staraniem mieszkańców truskawka buska faworytka jest markowym produktem kulinarnym na szlakach turystycznych, który może stanowić atrakcje i urozmaicenie oferty dla kuracjuszy i turystów przybywających do uzdrowiskowych kurortów w powiecie buskim.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Zofia Żyła
KGW Błoniec
Błoniec 4
28-100 Busko – Zdrój
tel. 725 220 707

FAŁKOWSKI MIÓD WIELOKWIATOWY

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 3 września 2007 r. w kategorii miody.

W 1340 r. Fałków stał się miastem za stawiennictwem właścicieli dóbr fałkowskich (*Duszpasterstwo Parafii w latach 1918-1939, op. cit., s. 7*). (...) odkąd Piotr Falkowski na dokumentach podpisał „de castro Falkow”. Miasto otrzymało wówczas przywilej odbywania targów w środy oraz dorocznych jarmarków, na które zjeżdżali się do Fałkowa kupcy i rzemieślnicy z Krakowa, Wrocławia, Świdnicy, Sandomierza, Sieradza, Piotrkowa i Radomia. Handlowano żelaznymi przedmiotami codziennego użytku, wyrobami bednarskimi, miodem i tkaninami (Ryszard Makowski, *De castro Falkow*, „Echo” nr 59 (694) 9-10 1974 r., art. *Nie ma ojczyzny bez Kielecczyny*). Z innych źródeł dowiadujemy się o tradycjach pszczelarskich wsi Studzieniec leżącej obok Fałkowa. Na początku XVI wieku było tu czterech kmieci wiejskich mających rolę, z której płacili plebanowi czynsz i odrabiali dzień w tygodniu pługiem lub pieszem. Pleban miał tu swój folwark. Posiadał też 3 sadzawki, młyn, lasy, bory i gaje z pasieką. Wola Szkucka – wieś położona niedaleko Fałkowa – Była własnością probostwa w Fałkowie. (...) W 1827 roku posiadała 17 domów i 137 mieszkańców. Były w niej same łany kmieci. (...) Pleban miał swoje łąki, bór i pasiekę (*Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy Fałków, Kielce-Fałków, maj 2000 r., s. 15, 16, 21; Projekty herbu, flagi i pieczęci gminy Fałków, Krzysztof Dorcz, maj 2000 r., s. 3; Dekanat Konecki, ks. Jan Wiśniewski, Radom, druk. i lit. Jan Kanty Trzebiński, 1913 r., s. 332 i 335*).



O dawnych przesądach oraz zwyczajach dotyczących zachowań pszczelarskich, które przetrwały do dzisiaj można przeczytać w książce *Polskie pszczelarstwo* (R. Wróblewski, wyd. Ossolineum 1991 r., s. 273-357), a także w publikacji *Rok kościelny a polskie tradycje* Ewy Ferenc-Szydełkowej. Informacje o nich można czerpać również z opowieści pszczelarzy z terenu gminy. Zgodnie ze starymi wierzeniami podczas sprzedawania rodzin pszczelich nie zezwalało na zabieranie ziemi spod ula. Sądzone także, że zabrana ziemia powoduje niepowodzenia w prowadzeniu pasieki. Obyczaj nakazywał, aby wieczorem w Wigilię gospodarz odwiedził pszczoły – pszczoła jako święte stworzenie powinna się dowiedzieć, że Zbawiciel jest już na ziemi. Gospodarz podchodził wówczas do każdego ula, lekko w niego pukał i oznajmiał radosną nowinę. Pszczoły powinny go bez problemu zrozumieć, ponieważ w wigilijną noc wszystkie stworzenia mówią ludzkim głosem. Obecnie również puka się w ul i nasłuchuje odgłosu dochodzącego z ula, a po natężeniu tych głosów pasiecznik orientuje się o stanie rodziny. Słynną małopolską kutię, potrawę stanowiącą symbol jedności świata żywych i umarłych, przyrządzano i przyrządza się z całych ziaren pszenicy, z miodu i maku. Pszenica symbolizuje chleb, który oznacza życie i sytość; mak – spokojny i głęboki sen, zaś miód – słodycz, czystość, pokonanie złych jądów i zepsucia. Zwyczaj robienia wigilijnej kutii przetrwał do dziś. Współcześnie różni się tylko tym, że niekiedy wzbogaca się ją jeszcze innymi, nowymi dodatkami kulinarnymi. Spotykało się też pogląd, że zdjęcie roju w ulu w niedzielę nie narusza zakazu pracy w święta. Po osadzeniu roju w ulu pasiecznik udawał się do kościoła. O takich zwyczajach słyszano w kieleckim i krakowskim w połowie XIX w. Po dziś dzień pszczelarze uważają, że wraz ze śmiercią pszczelarza umierają również jego pszczoły. Dlatego bardzo często w takich okolicznościach sprzedawano pasiekę, aby zapobiec wyginieciu rodzin pszczelich.

Przysłowia powiadają ponadto, że w dzień Zwiastowania Pańskiego (25 marca – dzień Matki Boskiej Zagrzewnej, Ożywiającej) można przepowiedzieć pogodę: *Kiedy dzień Zwiastowania Panny Maryi jest wilgotny a ciepły, kołki w płocie będą spadziować (rok miodny)*. Przysłowie przekazywane jest przez pokolenia pszczelarzy do dzisiaj. O dawnym pszczelarstwie świadczą również pochodzące z terenów gminy ule zgromadzone w Muzeum Etnograficzno-Historycznym w Fałkowie.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Józef Kołaczek
Gospodarstwo Pasieczne
ul. Glinianki 54
26 - 260 Fałków
tel. 44 7873562

CZERKIESKA MAKA ORKISZOWA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 25 marca 2008 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce.

Jasień to miejscowość o długiej tradycji. Niegdyś miejscowość nosiła nazwę Czerkiesy, co podobno miało związek z kaukaskim ludem zwanym Czerkiesami. W większości występują tu ziemie słabe klasy VI nazywane często przez miejscowych mieszkańców „rupeć”, czyli ziemia zmieszana z kamieniami. Większość mieszkańców Jasienia żyje z pola. Jest tu bardzo dużo lasów, są również liczne źródła, przepływa także rzeka Czarna. Woda jest bardzo czysta, żyją tu bobry, raki, szczeżuje oraz małże wodne. W Jasieniu od niepamiętnych czasów uprawiano pszenicę orkisz. Jest to zboże o małych wymaganiach nawozowych, które udaje się na najsłabszych klasach gleb. Lubi gleby wapienne, a takie właśnie występują w Jasieniu. Orkisz jest prastarą odmianą pszenicy, bardzo popularną w średniowieczu, która na przestrzeni wieków została zastąpiona gatunkami wydajniejszymi i łatwiejszymi w uprawie.



Obecnie obserwujemy powrót orkisz do naszej diety ze względu na jego korzystny wpływ na organizm. Uważany jest za bardzo skuteczny naturalny lek, pomagający odtruć organizm. Wspomaga odchudzanie, leczy cukrzycę oraz łatwo i skutecznie odmładza. Orkisz wzmacnia ciało, jest pomocny w stanach zmęczenia, czy wyczerpania. Dieta orkiszowa obniża poziom cholesterolu we krwi, zapobiega kamicy żółciowej, zmniejsza zapotrzebowanie na insulinę. Orkisz to wysokowartościowy gatunek zboża, bardzo odporny na warunki klimatyczne i choroby, nie wymaga stosowania nawozów ani środków ochrony roślin. Mocna łuska, która otacza ziarno, skutecznie zabezpiecza przed skażeniem z atmosfery, a nawet przed promieniowaniem radioaktywnym. Tutejsi mieszkańcy byli przekonani do wysokiej wartości mąki orkiszowej i uprawiali ją głównie na własne potrzeby. Dokumentami potwierdzającymi, że w Jasieni i jej okolicach pielęgnowano tradycję uprawiania pszenicy orkisz są wywiady przeprowadzone wśród najstarszych mieszkańców tego obszaru.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Elżbieta i Bogdan Chara
Gospodarstwo Agroturystyczne „Ekorab”
Jasień 59
28-200 Staszów
tel. 601 340 206
email: erazmuz@o2.pl

KWAS BURAKOWY PO WZDOLSKU

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 25 marca 2008 r. w kategorii napoje alkoholowe i bezalkoholowe.

Wraz z tradycją uprawy buraka ćwikłowego nastąpiła tradycja jego przetwarzania. Najbardziej popularnym przetworem buraczanym jest kwas burakowy zwany również przez niektóre gospodynie



barszczem burakowym. Wzmiankę o produkcji tego kwasu, wraz z przepisem kulinarnym pod nazwą kulis (nazwa „kulis” pochodzi od potocznej nazwy buraka, który ma kształt kulisty) można spotkać w książce Franciszki Gensówny *Młoda gospodyni*, wydanej w 1925 r. Tradycja robienia kwasu w regionie sięga lat 20. minionego stulecia i podtrzymywana jest przez co najmniej trzy pokolenia. Z oświadczenia przewodniczącej KGW we Wzdole Rządowym, powstałego w 1925 r. wynika, że kwas był robiony w wielu gospodarstwach domowych. Kwas ten robiły też Żydówki mieszkające na tym obszarze.

Informacje zawarte w wywiadach mówią o tym, że w niektórych gospodarstwach kwas był robiony przez cały rok, w innych okazjonalnie, szczególnie jednak na przedwiośniu, w okresie postu wielkanocnego. W tym to bowiem czasie nasilały się choroby. Nie mogło go również zabraknąć w Wigilię Bożego Narodzenia na tradycyjny czerwony barszcz. Kwas ten spożywano jako napój leczniczy bądź orzeźwiający na surowo lub też do gotowania czerwonego barszczyku, który podawano z uszkami w wigilię, a zabelany śmietaną często jadano z dodatkiem ziemniaków. Potwierdzeniem sławy tego kwasu mogą być pełne aprobaty opinie lekarzy, oraz osób, które go piły w celach zdrowotnych zarówno w kraju, jak i zagranicą. W 2000 r. kwas burakowy otrzymał nagrodę specjalną w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. Na temat tego produktu ukazały się również liczne wzmianki prasowe na szczeblu lokalnym i krajowym.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Teresa Barwicka
Wiącka 98
26-010 Bodzentyn
tel. 600 241 676
e-mail: teresa.barwicka@neostrada.pl

PIŃCZOWSKI OLEJ Z LNICY

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 30 października 2008 r. w kategorii napoje.

Walory smakowe oleju z lnicy spowodowały, że lnica jest uprawiana na terenie powiatu jeszcze do dnia obecnego. Specyficzny smak i zapach oleju wynika z warunków glebowych i klimatycznych Poniżnia, oraz z techniki tłoczenia polegającej na delikatnym podgrzaniu przemielonych nasion, nadający specyficzny smak i zapach oleju.

W latach 50-tych dziewiętnastego wieku lnianka została wyparta przez lepiej plonujący rzepak. Uprawa lnianki najpierw ograniczyła się do niewielkich powierzchni, potem do uprawy w kilku gospodarstwach. Dziś uprawiana przez smakoszy i ze względów tradycyjnego spożywania oleju w Wigilię Bożego Narodzenia. Smakosze oleju kupują go dziś na targu i bezpośrednio u producenta, który zna proces tłoczenia i nie miesza oleju z lnicy z olejem rzepakowym. Roślina ta była bardzo popularna dzięki niewielkim wymogom glebowym oraz krótkim okresem wegetacji wynoszącym od 80 do 110 dni. Zastosowanie oleju z lnicy pozostaje niezmiennym od stuleci. Był i jest do dziś stosowany do potraw okresu wielkiego postu i potraw świątecznych. Jest to produkt stosunkowo tani w porównaniu do innych tego typu wyrobów. Jego spożycie wiąże się również z tradycją świąteczną, szczególnie przed Świętami Bożego Narodzenia i w Wielkim Poście przed Świętami Wielkanocnymi. W starych przepisach podawanych ustnie zalecany do okraszania ziemniaków, klusek, kapusty, podawany z cebulką, używany również do smażenia pączków i racuchów – wywiad z Zofią Kubicką zamieszkałą w Pawłowicach: „Jadano olej pińczowski z cebulą, chlebem dodawano do żuru, barszczu, jako okrasa do chleba i klusek. Smażenia pączków i innych produktów.” Kazimierz Musiał w wywiadzie etnograficznym wypowiada się: „Pińczowski olej z lnicy jadano z chlebem, z cebulą, okrasa do ziemniaków, do barszczu, omasta do pierogów, kapusty, smażenia pączków, racuchów, duszenia cebuli.”



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Marian Łyś
Kozubów
28-400 Pińczów
tel. 41 357 03 88

ŚWIĘTOKRZYSKI MIÓD SPADZIOWY

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 30 października 2008 r. w kategorii miody.

Wykorzystywanie pracy pszczół przez człowieka sięga zarania dziejów ludzkości. Najdawniejszy przekaz (w postaci obrazu) podbierania miodu przez człowieka z gniazda pszczół, pochodzący sprzed 9-10 tysięcy lat, odkryto w jednej z grot skalnych w Hiszpanii. Wiadomo jest, że starożytni Asyryjczycy używali miodu, ale ściślejsze wiadomości o chowie pszczół pochodzą dopiero sprzed 4 tys. lat. Bartnictwo związane było ściśle z lasem, z wielkością i przydatnością do tego celu zbiorowisk leśnych w poszczególnych regionach kraju. Najpierw człowiek zdobywał miód od dziko osiadłych rodzin pszczelich w naturalnych dziuplach drzew, w tzw. świepiotach. Długo trwało, nim człowiek wpadł na pomysł wydrążenia w rosnących drzewach sztucznych dziupli, czyli barci, dzieni lub obliny. Stulecia również minęły, nim te sztucznie wykonane siedliska pszczół zaczęto zabezpieczać przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi, szkodnikami zwierzęcymi i ludźmi. Tak też było, jeśli chodzi o bartnictwo w regionie Gór Świętokrzyskich. Najstarsze dokumenty świadczące o działaniach bartników na terenie Puszczy Świętokrzyskiej sięgają XII i XIII wieku. W roku 1179 Opactwo Cystersów w Wąchocku miało uprawnienia do działania barci. W roku 1318 król Władysław Łokietek dał klasztorowi Cystersów w Wąchocku wieś Babice. W roku 1528 biskup Piotr Tomicki wydał przywilej w sprawie rozwoju bartnictwa. Panuje tam specyficzny klimat i wielkie bogactwo form drzewostanów, tj. jodła, świerk, modrzew, sosna, buk, dąb, grab, lipa drobnolistna, jesion, klon, jawor, wierzby i wiele innych roślin miododajnych. 20 stycznia 1629 roku Marcin Szyszkowski, biskup krakowski ustanowił dla bartników klucza kieleckiego cech bartny.



Początki bartnictwa na Kielecczyźnie opisuje autor książki pt. „*Dzieje bartnictwa w Puszczy Świętokrzyskiej – w zarysie*”. Wiele szczegółów na temat sposobu wytwarzania miodu spadziowego w rejonie Gór Świętokrzyskich opisywał Tadeusz Majewski – autor podręcznika dla pszczelarzy i towaroznawców pt. „*Miód Pszczeli*” wyd. 1946 r. Świętokrzyski miód spadziowy wytwarzany jest na obszarze Gór Świętokrzyskich, obejmującym granice administracyjne powiatów: koneckiego, kieleckiego, skarżyskiego, starachowickiego, ostrowieckiego i opatowskiego. Miody spadziowe z drzew iglastych odznaczają się aktywnością antybiotyczną – ze względu na wysoką zawartość biopierwiastków makro i mikrośladowych.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Edward Nowosielski
Świętokrzyski Związek Pszczelarzy w Kielcach
ul. Zagórska 2
25-338 Kielce
tel. 41 344 49 98

KARP MAŁYSZYŃSKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 14 lipca 2009 r. w kategorii produkty rybołówstwa.

Pierwsze wzmianki o osadzie młyńskiej w Małyszynie sięgają XIX wieku, wtedy to Franciszek Maciejowicz Gralec został właścicielem osady młyńskiej. Wykorzystał on wody źródeł bijących w pobliskim lesie i rzeczki płynącej w okolicy do założenia stawów. Na potrzeby własnej rodziny i okolicznej ludności rozpoczął zarybianie stawów karpem. Karp stał się powszechnie dostępny i stanowił podstawę wyżywienia rodziny. Okoliczna ludność kupowała karpie bezpośrednio z gospodarstwa, a także na pobliskim targu w Iłży i Starachowicach. Przysiółek z okolicy, stawów i młyna stał się miejscem ściśle związanym z hodowlą karpia. Z biegiem lat karpie hodowane w Małyszynie Dolnym okoliczni mieszkańcy zaczęli określać potocznie karpiami małyszynskimi. Przez cały



czas gospodarka hodowlana w okolicach młyna znajduje się w rękach rodziny, gdzie ściśle podtrzymywana jest tradycja w hodowli. Okoliczna ludność przez cały rok może zaopatrywać się w świeże ryby, a w okresie

Bożego Narodzenia nie może zabraknąć słynnego karpia na Wigilijnym stole. Karp od wielu lat stanowił i stanowi podstawę do sporządzania potraw według starych rodzinnych przepisów skrzętnie zapisywanych przez miejscową ludność.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Agnieszka Idzik-Napiórkowska
Gospodarstwo Agroturystyczne „Małszyński Zakątek”
Małszyn Dolny 31
27-220 Mirzec
tel. 507 947 076
email: jaginap@o2.pl

KIEŁBASA SWOJSKA WĄCHOCKA HYCOWANA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 26 lipca 2010 r. w kategorii produkty mięsne.

Rozwijający się w Wąchocku klasztor oo. cystersów i jego działalność prowadzona w formie gospodarki rolno – hodowlanej miały istotny wpływ na codzienne życie i zajęcia mieszkańców. Dzięki cystersom w sąsiedztwie opactwa rozwinęło się miasto o charakterze targowo – usługowym. Kiełbasę w Wąchocku przygotowywano zawsze po uboju świń, przeważnie 2-3 razy w tygodniu. Było to związane z jarmarkami odbywającymi się w Wierzbniku, na których sprzedawano ten produkt. Do przygotowania kiełbasy wykorzystywano mięso wieprzowe i wołowe. W latach 70 i 80 – tych powszechne było dodawanie cielęciny. Mięso peklowano samą solą i układano w kamiennych peklowniach. Następnie rozdrabniano je na sitach. Dodawano do niego przyprawy: świeży czosnek i pieprz naturalny. Wymieszanym mięsem nadziewano jelita. Tak przygotowaną kiełbasę wędzono gorącym dymem z drewna olchowo – dębowego przez ok. 2 godziny. Po ostudzeniu ponownie umieszczano w wędzarni na 2-3 godziny, aby ją podsuszyć. Było to tzw. „hycowanie”. Powyższy przepis przekazywany był z pokolenia na pokolenie. Zgodnie z nim kiełbasa przygotowywana jest w Wąchocku do dnia dzisiejszego.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Paweł Nowak
Zakład Wyrobów Wędliniarskich
ul. Kościelna 12
27-215 Wąchock
tel. 41 271 50 73
email: pawel.nowak@wedlinywachocka.pl

JĘDRZEJOWSKI TWAROŻEK ŚMIETANKOWY

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 26 lipca 2010 r. w kategorii produkty mleczne.

Twarożek śmietankowy wytwarzany jest w Jędrzejowie od kilkudziesięciu lat. Początki jego produkcji ściśle wiążą się z działalnością Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej, która powstała w lutym 1937 roku. Twarożek śmietankowy wytwarzany jest z mleka skupowanego od producentów z powiatu jędrzejowskiego. Jest to typowo rolniczy powiat, w którym od dawna gospodarze utrzymywali się z chowu bydła mlecznego. Tego typu działalności rolniczej sprzyjały warunki panujące na Niece Miechowskiej – łagodny klimat, ukształtowanie terenu i duża powierzchnia łąk. W latach powojennych wypasem krów zajmowały się głównie dzieci. Wraz z intensyfikacją produkcji zmieniła się jednak tradycja wypasu i sposób chowu bydła. Zmianie uległy również niektóre



elementy produkcji twarożku. Początkowo wytwarzano go za pomocą urządzeń drewnianych. Natomiast proces schładzania mleka odbywał się w sposób naturalny, przy użyciu lodu, który gromadzony był w czasie zimy, a następnie zabezpieczany trocinami przed roztopieniem. W czasie modernizacji spółdzielni w 1957 roku wprowadzono urządzenia metalowe, a lód zastąpiono sprężarkami amoniakalnymi.

Na bazie lokalnych receptur, wywodzących się z tradycji przetwórstwa mleka w gospodarstwach mieszkańców okolic Jędrzejowa powstał przepis na twarożek śmietankowy, zgodnie z którym jest on wytwarzany do dnia dzisiejszego. Twarożek produkuje się z mleka pasteryzowanego, które podgrzewa się do odpowiedniej temperatury. Następnie dodaje się odpowiednie kultury bakterii i podpuszczkę. Tak przygotowane mleko pozostawia się do powstania skrzepu. Kolejnym etapem jest rozdrabnianie skrzepu na ziarna. Powstałą w ten sposób masę pozostawia się na pewien czas, aby ziarna stężały i oddzieliła się serwatka. Dojrzewające ziarna twarogowe podgrzewa się stopniowo do odpowiedniej temperatury w celu ich osuszenia. Następnie wylewa się masę na chustę, aby usunąć serwatkę. Po odcieknięciu twarożek jest pakowany i przenoszony w chłodne miejsce. Twarożek śmietankowy polecany jest do wypieku serników, sporządzania deserów oraz innych potraw np.: naleśników lub pierogów.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Wojciech Kałka
Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska w Wodzisławiu
ul. Mleczna 4
28-330 Wodzisław
tel. 41 380 60 22
email: w.kalka@jedrzejowskasm.pl

SALCESON KUROZWEŃKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 10 kwietnia 2009 r. w kategorii produkty mięsne.

Salceson kurozweński wytwarzany jest we wsi Kurozweńki – położonej w województwie świętokrzyskim, w gminie Staszów oraz w pobliskich miejscowościach. Receptura salcesonu kurozweńskiego oparta jest na bardzo dobrej jakości surowcu wieprzowym pochodzącym z własnego chowu świń i produkowanym bez dodatku krwi ze świni. Przepis pochodzi od starszych mieszkańców, którzy ten salceson wytwarzali i wytwarzają od lat. Potwierdzeniem tradycji wytwarzania salcesonu są wywiady etnograficzne, z których wynika, że zaczęto wytwarzać go już w latach 50-tych XX wieku. Nazwę salceson kurozweński stworzyli okoliczni mieszkańcy, którzy zaopatrywali się w ten produkt w sklepach Gminnej Spółdzielni lub przy okazji świniobit z okazji świąt, spotkań rodzinnych, chrzcin itp. Niektórzy spośród okolicznych mieszkańców określali salceson mianem „palcliz” podkreślając tym samym, że jest on tak dobry, że chce się palce lizać. Przepis na wytwarzanie salcesonu można znaleźć między innymi w książce „Przetwory w gospodarstwie domowym” K. Pyszkowskiej: „Składniki do wyrobu salcesonu to: ozorki, serce, głowizna, podgardle, uszy, skórki, oraz przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie. Po uboju głowiznę i podroby moczymy. Żołądek czyścimy, myjemy, moczymy i sparzamy. Następnie gotujemy, zwykle przy wyrobie swojskich wędlin, w tym salcesonu do gotowania używa się parnik lub dużego kotła. Do wody dodaje się sól konserwową i gotuje się półprodukty do miękkości. Po ugotowaniu studzimy. Po wystudzeniu głowiznę i podroby obieramy. Następnie kroimy ręcznie na kawałki różnej wielkości – raczej większe. Wszystkie składniki mieszamy w pojemniku np. dużej misce i przyprawiamy solą, pieprzem, zielem angielskim. Zalewamy wywarem, w którym gotowały się produkty. Składniki ponownie mieszamy i wkładamy do wcześniej przygotowanego żołądka. Zszywamy nicią bawełnianą lub lnianą, ewentualnie spinamy wykałaczką”. Z upływem lat do salcesonu kurozweńskiego zaczęto dodawać więcej masy ozorkowej, co pozytywnie wpłynęło na jego smak i jest teraz bardziej marmurkowy, apetyczny, różowy. Salceson kurozweński wyróżnia się spośród innych tego typu produktów, przede wszystkim smakiem, który jest wypadkową połączenia wieloletniego doświadczenia i pochodzenia surowców uzyskiwanych wyłącznie z tradycyjnego chowu.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Małgorzata Mazur
Gospodarstwo Agroturystyczne „U Stanleya”
ul. Kościelna 1A

CHMIELNICKA GĘŚ PIECZONA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 26 lipca 2010 r. w kategorii produkty mięsne.

Chmielnik to miasto położone w powiecie kieleckim na pograniczu Niecki Połanieckiej i Pogórza Szydłowskiego. Losy Chmielnika nieodłącznie związane są z ludnością żydowską. To oni wspólnie z Polakami tworzyli historie tego miasta, budowali je, organizowali życie społeczne i gospodarcze. Byli wśród nich kupcy i handlarze. Chmielnik słynął z chowu gęsi. Kupowano je w okolicznych wsiach, tuczono, bito, a następnie sprzedawano w całej Polsce i za granicą. Jak piszą M. Maciągowski i P. Krawczyk w książce „Żydzi w historii Chmielnika”: „Chmielnicki handel był bardzo mocno powiązany z rolnictwem. W końcu XIX wieku spośród 222 kupców i handlarzy (...) 30 zajmowało się skupem i przetwarzaniem pierza, 14 skupowało drób (w latach późniejszych ta branża mocno w Chmielniku się rozwinię).”



Chmielnik od dawien dawna kojarzył się z pyszną gęsiną, którą przed wojną serwowało kilka jadłodajni. W polskich i żydowskich restauracjach pojawiła się gęś pieczona, która była rarytasem w ówczesnym czasie. Przygotowanie gęsi wymagało znajomości odpowiedniej receptury i sposobu pieczenia. Restauracje chmielnickie słynęły w całym województwie i w okolicy z serwowania tego dania. Okres II wojny światowej odcisnął tragiczne piętno na społeczności żydowskiej. Zlikwidowano tuczarnie i ubojnie. Po zakończeniu działań wojennych okoliczna ludność wznowiła tradycje chowu i uboju gęsi, na nowo zaczęły działać targowiska. Miejscowi restauratorzy ponownie wprowadzili do jadłospisu pieczoną gęś. Na początku lat pięćdziesiątych Gminna Spółdzielnia otworzyła przy ul. Rynek lokal o wdzięcznej nazwie „Pod Gąską”. Kontynuowała ona starą dobrą tradycję pieczonej chmielnickiej gęsi z wielką pieczołowitością przygotowując danie wg dawnych przepisów i wprowadzając je do swojego menu. Pieczona gęś cieszyła się wielką popularnością nie tylko wśród mieszkańców miasta, ale również osób przyjeżdżających.

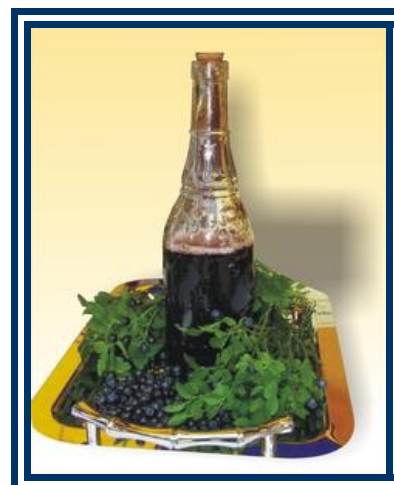
PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Halina Płaza
Restauracja „Cymes”
Rynek 20
26-020 Chmielnik
41 354 43 62
email: staszekp20@wp.pl

SOK Z CZARNEJ JAGODY Z LIPOWSKICH LASÓW

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 7 września 2010 r. w kategorii napoje.

W gminie Ruda Maleniecka zwarte kompleksy leśne stanowią prawdziwy raj dla amatorów grzybobrania jak i zbierania jagód. Według informacji zebranych podczas wywiadów przeprowadzonych wśród mieszkańców z terenu ww. gminy, soki z czarnej jagody przygotowywane były od dawien dawna, a ich metoda produkcji przekazywana z pokolenia na pokolenie. Owoce zbierane na sok musiały być świeże, zdrowe, odpowiednio dojrzałe. Zazwyczaj każdy sporządzał soki na własne potrzeby, które wykorzystywane były w celach zdrowotnych zwłaszcza w okresie zimowym. Poza tym czarne jagody mają szerokie zastosowanie w kuchni i w przetwórstwie. Sok z jagód zawiera potas, żelazo, siarkę i wapń, a także niemal wszystkie witaminy: A, B1, B2, PP, C oraz ślady witamin P i D. Ponadto w ich składzie znajduje się antocyjanowy glikozyd myrtillina (barwnik), sporo pektyn innych związków. Dzięki temu przemysł winiarski bardzo ceni sobie sok z czarnych jagód, gdyż używany jest do zabarwienia Burgundów.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Agnieszka Mularczyk
Stowarzyszenie „Lipianki”
Lipa 63
26-242 Ruda Maleniecka
tel. 662 044 241
email: szymanska.halina@wp.pl

SALCESON OZORKOWY WIEJSKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 26 lipca 2010 r. w kategorii produkty mięsne.

Dzieje Wąchocka są ściśle związane z zakonem O.O. Cystersów, który został tu założony w 1179 roku. Rozwijający się klasztor i jego działalność prowadzona w formie gospodarki rolno – hodowlanej miały istotny wpływ na codzienne życie i zajęcia mieszkańców. To przede wszystkim dzięki cystersom w sąsiedztwie opactwa rozwinęło się miasto o charakterze targowo – usługowym. Salceson ozorkowy, obok innych wędlin, był bardzo rozpowszechnionym produktem w Wąchocku i jego okolicach. W książce M. Lemnis i H. Vitry „Przewodnik sztuki kulinarnej” z 1976 roku czytamy: „Salceson jest rodzajem popularnej wędliny sporządzanej (u nas) z podrobów wieprzowych z dodatkiem okrawków mięsa.” Ponieważ salceson krótko się wędzi, należy do wędlin nietrwałych. Do przygotowania salcesonu wykorzystuje się mięso z głów wieprzowych, ozory, wątrobę i skórki wieprzowe. Głowy i ozory pekluje się przez 5 dni w kamiennych peklowniach w zalewie z wody, soli, ziela angielskiego, liści laurowych, czosnku i pieprzu. Ozory i skórki gotuje się w niewielkiej ilości wody. Głowy parzy się aż będą na wpół miękkie. Następnie miesza się ozory, skórki, mięso z głowy (pokrojone w kostkę), rozdrobnioną, surową wątrobę i dodaje przyprawy. Powstałą masą wypełnia się żołądki wieprzowe, które w przeszłości często nazywane były „mačkami”. Wypełnione żołądki parzy się w temp. 180°C przez dwie godziny. Ciepły salceson rozkłada się na równej powierzchni i przyciska dębową deską.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Paweł Nowak
Zakład Wyrobów Wędliniarskich
ul. Kościelna 12
27-215 Wąchock
tel. 41 271 50 73
email: pawel.nowak@wedlinywachocka.pl

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA Z WĄCHOCKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2 sierpnia 2009 r. w kategorii

Wąchock to miasto położone w zachodniej części powiatu starachowickiego. Dzieje miasta są ściśle związane z zakonem O.O. Cystersów, który został tu założony w 1179 roku. Rozwijający się klasztor i jego działalność prowadzona w formie gospodarki rolno – hodowlanej miały istotny wpływ na codzienne życie i zajęcia mieszkańców. To przede wszystkim dzięki cystersom w sąsiedztwie opactwa rozwinęło się miasto o charakterze targowo – usługowym. Tradycje wędliniarskie i rzeźnicze w Wąchocku sięgają czasów przedwojennych. Zgodnie z przepisem przekazywanym z pokolenia na pokolenie w Wąchocku do przygotowania kiełbasy białej wykorzystywano mięso wieprzowe i wołowe. Mięso peklowano samą solą kamienną i umieszczano w kamionkowych peklowniach w chłodnych, ziemnych piwnicach. Mięso chude rozdrabniano na grubych oczkach maszynki, a tłuste na drobniejszych. Dodawano czosnek, pieprz naturalny, majeranek, sól. Wymieszanym mięsem nabijano jelita wieprzowe. Kiełbasę parzono w wodzie o temperaturze około 70°C przez 20 – 30 minut, a następnie chłodziło



się ją w zimnej wodzie. Białą kiełbasę przygotowano zawsze w okresie Wielkanocy. Bardzo popularnym daniem był wówczas żur z kiełbasą. Można ją również podawać na wiele innych sposobów: zapiekaną w piecu obłożoną cebulą i tłuszczem, gotować w wodzie, upiec na blasze czy też użyć do przygotowania kapuśniaku.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Paweł Nowak
Zakład Wyrobów Wędliniarskich
ul. Kościelna 12
27-215 Wąchock
tel. 41 271 50 73
email: pawel.nowak@wedlinywachocka.pl

SUSZ OWOCOWY DĘBNIACKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 26 lipca 2010 r. w kategorii warzywa i owoce.

Suszenie owoców jest najstarszą metodą ich konserwowania. Od wielu lat czynnością tą zajmowali się mieszkańcy wsi Dębniak, położonej w gminie Nowa Słupia. Od końca sierpnia do późnej jesieni suszenie stanowiło jedyne zajęcie mieszkańców. Cechą wyróżniającą i charakterystyczną dla suszu dębniackiego jest to, że owoce suszone są na starych, tradycyjnych suszarniach ziemnych metodą ciepło – dymną. Przy każdym gospodarstwie stała jedna lub kilka takich suszarni, nad którymi przez całą jesień unosił się dym i zapach suszonych owoców. Owoce na susz pochodziły najczęściej z własnych sadów. Każde gospodarstwo otoczone było licznymi drzewami owocowymi, głównie jabłonią, gruszą i śliwą. Tradycja suszenia owoców w Dębniaku przekazywana była z pokolenia na pokolenie, a w pracach z tym związanych uczestniczyły całe rodziny. Dzieci zbierały opadające owoce w sadach, kroili jabłka na plasterki. Dorośli sypali owoce na skrzynki suszarni, pilnowali ognia, by nie wygasł lub nie palił się zbyt mocno. Przerzucali i wybierali wysuszone owoce. Najbardziej popularną potrawą jest kompot wigilijny, zwany „wodą gruszkową”, ale susz owocowy stanowi podstawę wielu potraw m.in. garusa.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Urszula Kozłowska
Dębniak 10
26-006 Nowa Słupia
tel. 604 190 823

WÓLECKA CHAŁKA PLECIONA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 7 września 2009 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze.

Początki produkcji piekarniczej w Woli Wiśniowskiej, położonej w Puszczy Sandomierskiej, w dolinie niewielkiej rzeki Kacanki sięgają czasów przedwojennych. Pieczono chleby i chały praktycznie w każdym domostwie. Przepis na chałkę plecioną pochodzi z kuchni pałacu Kołłątajów, gdzie pracowali mieszkańcy Woli Wiśniowej i nie zmienił się do dnia dzisiejszego. Chałka pleciona swój charakterystyczny smak zawdzięcza właściwemu doborowi składników, które muszą mieć jednakową temperaturę (ciasta nie wolno tzw. „przeziębic”). Ważny jest także odpowiedni czas pozostawiony na wyrośnięcie ciasta. Pieczenie w piecu chlebowym jest po dzień niezastąpionym sposobem uzyskania niepowtarzalnego smaku, aromatu i wyglądu chałki. Także odpowiednią strukturę, świeżość i puszystość chałki nabiera dzięki odpowiedniemu procesowi pieczenia w piecu chlebowym nagrzewanym drewnem liściastym – dąb, grab, buk. Wólecka chałka pleciona występuje w przekazach



ludowych jako odmiana ciasta drożdżowego o charakterystycznym kształcie warkocza. Jest przysmakiem na świątecznych stołach w Woli Wiśniowskiej i jej okolicach.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Barbara Sroka
Piekarnia
Wola Wiśniowska 36
28-200 Staszów
tel. 15 864 15 04
email: tklimek@poczta.onet.pl

POŁĘDWICA TRADYCYJNA Z WĄCHOCKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2 sierpnia 2010 r. w kategorii produkty mięsne.

Wąchock to miasto nad rzeką Kamienną posiadające wspaniałą i bogatą historię, która od 1179 r. nierozzerwalnie związana jest z zakonem O.O Cystersów. Tradycje produkcji wędliniarskiej i rzeźniczej w Wąchocku sięgają czasów przedwojennych. Połędwicę tradycyjną w Wąchocku wytwarza się zgodnie z recepturą przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Z otrzymanego po uboju świni schabu usuwa się kości, uzyskując jeden chudy mięsień. Następnie sporządza się mieszankę peklującą z soli oraz przypraw (goździków, liści laurowych, kolendry, rozmarynu). Częścią mieszanki naciera się mięso i umieszcza je w piwnicy w kamiennych peklownikach na 1-2 dni. Do pozostałej części mieszanki dodaje się wodę, uzyskując marynatę, którą zalewa się mięso. Marynowanie mięsa trwa około 10-14 dni. Po wyjęciu z marynaty mięso odsącza się na drewnianych kratkach, dzieli na dwie części, na końcu każdej wiąże pętelkę do zawieszenia w wędzarni. Wędzi się dymem z drewna drzew liściastych, najczęściej dębowego przez 1 do 1,5 godziny. Tak uwędzoną połędwicę parzy się w gorącej wodzie przez 0,5 do 1 godziny, a następnie studzi. Połędwica z uwagi na swą cenę była uznawana za produkt luksusowy. Tylko nieliczni mogli sobie pozwolić na jej zakup.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Paweł Nowak
Zakład Wyrobów Wędliniarskich
ul. Kościelna 12
27-215 Wąchock
tel. 41 271 50 73
email: pawel.nowak@wedlinywachocka.pl

FARSZ Z KASZY GRYCZANEJ

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 17 grudnia 2009 r. w kategorii inne produkty.

Wieś Małyszyn Dolny położona jest na Przedgórzu Hłbeckim, w północno-wschodniej części powiatu starachowickiego. Odpowiednie, lekkie gleby oraz mikroklimat tego regionu sprawiają, iż jedną z podstawowych upraw jest tu od wielu wieków gryka, zwana również tatarką. Z jej nasion mieszkańcy wytwarzali smaczną i zdrową kaszę gryczaną. Jak podaje M. Lemnis i H. Vitry w książce „W staropolskiej kuchni i przy polskim stole”: „Polacy byli wielkimi amatorami i znawcami kasz. (...) O znaczeniu obrzędowym kasz w dawnej kuchni słowiańskiej można pisać wiele i barwnie. „Karmienie młodych kaszą” oznaczało zaręczyny, zaś „babska kasza” – swaty.

W pogańskich czasach, pragnąc zapewnić noworodkowi długie i pomyślne życie, ofiarowywano boginiom „rodzanicom” dary składające się z kaszy, miodu i sera”. Polskie gospodynie od wieków przyrządzały kaszę gryczaną na



wiele sposobów. Stanowiła ona dodatek do mięsa np. do zrazów, podawano ją jako samodzielne danie okraszoną skwarkami lub polaną sosem grzybowym. Duża dostępność kaszy gryczanej na Przedgórzu Łżeckim przyczyniła się do jej powszechnego stosowania w kuchni tego regionu. Gospodynie z Małyszyna Dolnego na jej bazie sporządzały farsz, który następnie wykorzystywały do wielu potraw. Potwierdzają to relacje osób, które obecnie wykonują to nadzienie według przepisu, który przekazały im ich babcie i mamy. Farsz z kaszy gryczanej stanowił podstawę do przyrządzania dań takich jak: gołąbki, pierogi, krokiety, czy też paszteciki. Kiedyś potrawy te przygotowywano głównie na Wigilię Bożego Narodzenia, lecz obecnie cieszą się tak ogromną popularnością zarówno wśród mieszkańców, jak i gości, że spożywane są nie tylko od święta.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Agnieszka Idzik-Napiórkowska
Gospodarstwo Agroturystyczne „Małszyński Zakątek”
Małyszyn Dolny 31
27-220 Mirzec
tel. 507 947 076
email: jaginap@o2.pl

KARP Z RUDY MALENIECKIEJ

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 10 kwietnia 2009 r. w kategorii produkty rybnołówstwa.

Dobre warunki hydrogeograficzne w gminie Ruda Maleniecka oraz na terenach przyległych zadecydowały, że prowadzi się tu hodowlę ryb, w tym karpia. O tradycjach hodowli ryb w Rudzie Malenieckiej i okolicach świadczy bogata historia. Już 8 listopada 1912 roku nastąpiło w Rudzie uroczyste otwarcie pierwszej w Polsce i jednej z pierwszych w Europie stacji rybackiej. Stacja doświadczalna leży w dorzeczu rzeki Pilicy, nad prawym jej dopływem, rzeką Czarną, która użyta została do nawodnienia stawów doświadczalnych. W tamtych czasach stacja stawiała sobie ambitne zadanie: wyparcia w wyniku prac badawczych zdegenerowanego karpia z Królestwa Polskiego (karpia rasy polskiej) i zastąpienie go rasowym. W wyniku badań wyhodowano tu karpia królewskiego z małą ilością łusek. W



1912 roku właściciel Rudy Malenieckiej Felicjan Jankowski sprowadził do Rudy prof. Franciszka Staffa i oddał do jego dyspozycji budynki i otaczające tereny, a Profesor stworzył tu Doświadczalną Stację Rybacką. W budynkach założono system akwariów, a w otoczeniu liczne tarliska i stawy hodowlano-doświadczalne.

Franciszek Staff na czas wojen zawieszał działalność Stacji, a z nastaniem spokoju przywracał ją. Po zakończeniu badań, czyli po 1921 roku, placówka stała się stacją doświadczalną Wyższej Szkoły Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, a potem do 1995 roku była Państwowym Gospodarstwem Rybackim. Dalsze transformacje doprowadziły do powstania kilku prywatnych gospodarstw rybackich i jednej spółki, które mając na uwadze historię i tradycję, kontynuują hodowlę i chów karpia w stawach Rudy Malenieckiej i gmin ościennych. W roku 2002 do kalendarium jesiennych imprez powiatu koneckiego wpisano Święto Hodowców Ryb i Wędkarzy – „Konecka Ryba”.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Ryszard Sidor
Gospodarstwo Rybackie sc „Ruda Maleniecka”
Ruda Maleniecka 123
26-242 Ruda Maleniecka
tel. 41 373 15 93

TRUSKAWKA BIELIŃSKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 10 kwietnia 2009 r. w kategorii warzywa i owoce.

Uprawę truskawki w Bielinach rozpoczęto już w latach 50-tych XX wieku. Początkowo uprawiano niecieszącą się dużym popytem „kartoflankę”. Jednak już na początku lat 60-tych XX



wieku wraz ze wzrostem zapotrzebowania na owoce miękkie zainteresowano się gminą Bieliny jako miejscem uprawy niemieckiej odmiany truskawki „Sengi-Sengany”. W 1960 roku Chłodnia – Kielce przystąpiła do organizacji własnej bazy surowcowej na terenie gminy Bieliny. Pierwszym krokiem było założenie 10 próbnich plantacji truskawek po 5 arów, które umieszczono na poletkach kilku bielińskich gospodarzy. Chłodnia zawarła z właścicielami plantacji umowy kontraktacyjne. Szybko okazało się, że użytej odmianie wyjątkowo dobrze sprzyja lokalny, bieliński mikroklimat, co więcej w uprawie tej mało wymagającej rośliny nie przeszkadzała niskiej jakości (V i VI klasa) gleba. Chłodne skalne podłoże przyczynia się do tego, iż okres dojrzewania i zbioru truskawki bielińskiej jest opóźniony od pozostałych regionów kraju o kilkanaście dni. Okres wegetacyjny trwa od 183 do 206 dni.

Pomimo początkowych trudności i dużych wątpliwości, co do tego rodzaju uprawy, wraz z nadejściem obfitych zbiorów i wysokim popytem coraz większa liczba miejscowych gospodarzy przekonywała się do uprawy tego owocu. W miarę upływu czasu truskawka zdobywała większe znaczenie i szybko stała się motorem ekonomicznego rozwoju gminy. Zwiększanie się wielkości produkcji i powierzchni plantacji sprawiło, że okrzyknięto gminę Bieliny „zagłębiem truskawkowym”. Wielkość arealu uprawy truskawki bielińskiej w niektórych okresach przekraczała 1000 hektarów. Obecnie wielkość arealu upraw oscyluje w granicach 700 hektarów, przy czym powierzchnia poszczególnych plantacji wynosi od 0,10 ha do 1,5 ha. Liczby te doskonale obrazują jak ważną rolę odgrywa ona w życiu mieszkańców gminy, którzy utrzymują się z uprawy niewielkich pól. Dzięki przestawieniu produkcji rolnej z typowej na uprawę truskawki, cała gmina przeszła szereg korzystnych transformacji, powstały nowe domy, budynki gospodarcze i punkty skupu truskawki. Uprawa truskawki tak silnie wpłynęła na życie mieszkańców Bieliny, że trudno wyobrazić sobie współczesny krajobraz tego miejsca bez pól z równymi rzędami truskawek, które cieszą oko, gdy dojrzeją w sprzyjającym mikroklimacie gminy Bieliny. Powoli truskawka bielińska zaczęła wkraczać w niemal wszystkie obszary życia gminy i jej mieszkańców. Stała się elementem życia kulturalnego i społecznego całej gminy. Ludowi poeci opiewali ją w wierszach, zespoły ludowe tworzyły o niej piosenki. Truskawka bielińska cieszy się niesłabnącą popularnością wśród konsumentów i przetwórców, którzy pomimo dużej konkurencji na rynku, zarówno ze strony rodzimych jak i zagranicznych producentów, nadal zabiegają o ten owoc. Popularność i wysoką renomę truskawka bielińska zawdzięcza przede wszystkim swoim wyjątkowym walorom smakowym i zapachowym, niepowtarzalnemu wybarwieniu, jędrności i soczystości. Konsumentci oraz producenci wskazują na główną cechę wyróżniającą truskawki bielińskiej, jaką jest delikatny kwaskowaty posmak.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Józef Baran
Stowarzyszenie Producentów „Truskawka Bielińska”
ul. Partyzantów 17
26-004 Bieliny
tel. 41 302 50 94

SZYŃKA SZNUROWANA WĄCHOCKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2 sierpnia 2010 r. w kategorii produkty mięsne.

„Wędlinami nazywamy utrwalone przez odpowiednie zabiegi konserwacyjne (solenie, peklowanie, gotowanie, wędzenie) przetwory i wyroby mięsne. Wędliny, jak zgodnie stwierdzają badacze i naukowcy naszej kulinarnej przeszłości, należały do specjalności kuchni polskiej od słowiańskich jeszcze czasów. Głównie kiełbasy i zwane szołdrami szynki” (M. Lemnis, H. Vitry, „Przewodnik sztuki kulinarnej”, Warszawa 1976). Szynki przygotowywano przede wszystkim na specjalne okazje, takie jak wesela, chrzciny, święta. Do przygotowania szynki sznurowanej wąchockiej wykorzystuje się udziec wieprzowy. Mięso naciera się mieszanką peklującą, układa w kamiennych peklownikach i pozostawia w ziemnej piwnicy na jeden do dwóch dni. Następnie przygotowuje się marynatę, w skład której wchodzi mieszanka peklująca, ziele angielskie, goździki, liść laurowy, rozmaryn oraz kolendra. Mięso zalewa się marynatą i przyciska dębową deską. Pozostawia się je na 10-20 dni. Po wyjęciu szynki osusza się ją na drewnianych kratkach. Mięso sznurowuje się szpagatem, tak aby przybrało kształt zbliżony do walca. Następnie wędzi się stosując drewno dębowe i olchowe przez 1,5 do 2,5 godziny, aż szynka stanie się ciemnobrązowa. Po uwędzeniu parzy się ją w wodzie przez 1,5 do 2,5 godzin, a następnie studzi w zimnej wodzie przez 15-30 minut.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Paweł Nowak
Zakład Wyrobów Wędliniarskich
ul. Kościelna 12
27-215 Wąchock
tel. 41 271 50 73
email: pawel.nowak@wedlinywachocka.pl

GRYSKA Z BLIŻYNA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 15 września 2010 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze.

Gryska z Bliżyna to rodzaj produktu piekarniczego, który był i jest wypiekany i spożywany przez mieszkańców gminy Bliżyn. Jest to produkt pośredni między chlebem żytnim, bułką, a plackiem drożdżowym. Jedni na gryskę mówili „bułka”, inni „placek trzonowy”, a niektórzy dziś mówią o niej „swojski chleb”. Sama nazwa produktu wywodzi się od głównego składnika, czyli mąki tzw. gryśnej (mąki trzeciego gatunku). Mąka ta była gruboziarnista i ciemniejsza. Dodatkowo do przygotowania gryski używano wody lub mleka, drożdży, odrobiny cukru i soli do smaku. Początkowo pieczona była tylko w gminie Bliżyna, z czasem rozpowszechniła się na szeroką skalę w sąsiadujących ze sobą obecnych powiatach, tj. koneckim, iłżeckim, szydłowieckim, przysuskim i częściowo skarżyskim. Do wypieku jednak używano mąki pośledniej, czyli drugiego gatunku, uzyskanej z młynów nowocześniejszych. Ta mąka jest bardziej oczyszczona i miała w porównaniu z mąką gryśną. Z przeprowadzonych wywiadów etnograficznych wynika, że gryska z Bliżyna znana i pieczona była na tym obszarze przez gospodynie oraz okoliczne piekarnie na długo przed i po II wojnie światowej.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Janina Kołek
Sorbin 41
26-120 Bliżyn
tel. 514 794 420

KARP Z OKSY

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 17 listopada 2009 r. w kategorii produkty rybółóstwa.

Produkcja karpia z Oksy prowadzona jest na terenie trzech sąsiadujących ze sobą gmin położonych w powiecie jędrzejowskim w zachodniej części województwa świętokrzyskiego. Są to gminy: Małogoszcz, Nagłowice i Oksa. Obszary te w XVI i XVII wieku należały do rodu Rejów. W 1554 r. Mikołaj Rej ustanowił na terenie wsi Tworów miasto, któremu od swego herbu nadał nazwę Oksza. On również założył staw Pogorzelec w Nagłowicach i inne stawy w tej okolicy. „Dlatego tu, na niewielkim wzniesieniu, które okalały modrzewiowe bory, rozległe stawy i kwieciste łąki nad początkującą Nidą, na terenie swoich posiadłości posadził miasto, które od swego herbu nazwał Okszą”. Po II wojnie obiekty stawowe zostały przejęte przez państwo. Powstało wówczas Państwowe Gospodarstwo Rybackie. Miejskowy karp wywodzi się z rasy karpia galicyjskiego. Powstał w drodze wieloletniej selekcji i krzyżowania materiału miejscowego z karpiami linii węgierskiej i francuskiej. Uzyskane w ten sposób mieszańce charakteryzują się dobrymi przyrostami oraz dużą odpornością na ujemne czynniki środowiska.



Właściwie prowadzona hodowla oraz czyste środowisko, w tym również wody, z których słynie dolina Białej Nidy, doprowadziły do powstania karpia z Oksy.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Leszek Stypuła
Gospodarstwo Rybackie „Lasochów”
28-363 Oksa
ul. Stawowa 2 a
tel. 41 380 84 81
email: stypula-l@iskra-kielce.pl

KIEŁBASA ŁOSIEŃSKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8 października 2010 r. w kategorii produkty mięsne.

Ze względu na warunki geograficzne we wsi Łosień, której początki sięgają 1430 roku, od dawna uprawiano żyto i ziemniaki, co sprzyjało hodowli trzody chlewnej. W latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych ubiegłego wieku nagminne było potajemne bicie świń i handel wyrobami, co spowodowane było represjami ówczesnie panującej władzy. Z początku na kiełbasę, oprócz gorszych gatunków mięsa, przeznaczano również mięso ze schabu i szynek, ponieważ kiełbasę można było przechować, a mięsa nie. Obecnie przeznaczane jest mięso z łopatki, gorsze kawałki od szynek oraz mięso poprzierastane ze słoniną oraz młoda wołowina. Cechą odróżniającą kiełbasę łosieńską od innych jest jej długie wędzenie, około sześciu godzin, bez późniejszego parzenia. Kiełbasa łosieńska jest produktem całkowicie naturalnym, ponieważ wyrabiana jest z mięsa świń chowanych we własnych gospodarstwach.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Bogusław Piotrowski
Gospodarstwo Agroturystyczne „U Bogusia”
Łosień 42
26-065 Piekoszów
tel. 41 306 16 75
email: agroturystykaubogusia@wp.pl

PRAZOKI

Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 3 września 2007 r. w kategorii dania gotowe

Informacji związanych z pochodzeniem prazoków trudno dziś szukać. Na istnienie nazwy, która identyfikuje ten rodzaj potrawy wskazuje publikacja „Lemieszka, siemieniec, gamrotka... Zapomniane potrawy ludowe Kielecczyzny” (E. Szot-Radziszewska, Muzeum Wsi Kieleckiej, 2005 r.). W publikacjach tych pojawiają się potrawy z ziemniaków i mąki lub z samej mąki pod nazwą: prożuchy, prazaki lub prazuchy.

Natomiast na potwierdzenie wytwarzania i spożywania przez mieszkańców Kielecczyzny do dziś dnia potrawy, która w języku potocznym określana jest jako prazoki, posłużono się wywiadami przeprowadzonymi przez pracowników działu Gospodarstwa Wiejskiego i Agroturystyki Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach. Wywiady przeprowadzono wśród starszego pokolenia mieszkańców wsi z pięciu powiatów. Wzbogacono je także doniesieniami z prasy świętokrzyskiej o imprezach odbywających się w tym regionie, na których pojawiają się potrawy regionalne, m.in. prazoki. Wszystkie informacje dotyczące tradycji i historii prazoków, świadczą o ich nierozzerwalnym związku z mieszkańcami biednej wsi świętokrzyskiej.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Janina Pietrzak
Czerwony Most 13
26-200 Końskie
tel. 661 598 759

POŁĘDWICZKI ŚWIĄTECZNE PROKOPA

Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8 października 2010 r. w kategorii produkty mięsne.

Podstawowym surowcem do produkcji polędwiczek jest mięso wieprzowe, pozyskiwane od tuczników hodowanych w okolicach Łosienia. Polędwiczki to najszlachetniejsze mięso z całej tuszy wieprzowej, dlatego przygotowywane były głównie na święta i wyjątkowe okazje. Sposób przygotowania polędwiczek we wsi Łosień pozostał niezmienny od ponad 30 lat. Oczyszczone polędwiczki wkładane są do specjalnie przygotowanej marynaty i pozostawiane w chłodnym pomieszczeniu na około 2 tygodnie. Marynata to przygotowana mieszanka różnego rodzaju ziół (pieprz ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, rozmaryn itd.). Następnie nasączone marynatą polędwiczki poddawane zostają wędzeniu drewnem olchowym lub wiśniowym przez około 3 godziny. Na koniec parzy się je w gorącej wodzie przez około 20 minut. Tak przygotowane polędwiczki początkowo mogli posmakować najbliżsi sąsiedzi oraz mieszkańcy okolicznych miejscowości. Obecnie polędwiczki świąteczne Prokopa znane są w całym województwie świętokrzyskim dzięki nagrodom i wyróżnieniom, jakie zdobywają podczas ogólnopolskich konkursów i dożynek.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Bogusław Piotrowski
Gospodarstwo Agroturystyczne „U Bogusia”
Łosień 42
26-065 Piekoszów
tel. 41 306 16 75
email: agroturystykaubogusia@wp.pl

RYTWIAŃSKI KARP

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 7 września 2010 r. w kategorii produkty rybołówstwa .

Historia chowu i hodowli karpia w stawach ziemnych na ziemiach polskich liczą kilkadziesiąt lat. Technologia produkcji ryb w stawach dostosowana jest do naturalnego, naprzemiennego rytmu pór roku. Gospodarka wodna w stawach karpiowych opiera się na ich cyklicznym wiosennym i jesiennym napełnianiu i opróżnianiu, z zatrzymaniem wody w okresie letnim. Czyste powietrze oraz rzadko spotykana flora i fauna stanowią o unikatowym i specyficznym charakterze całego obszaru geograficznego obejmującego ziemię rytwiańską. Najbardziej charakterystyczną cechą środowiska przyrodniczego w dolinie rzeki Czarnej jest obecność licznych rozległych stawów hodowlanych Rytwiany, rozlokowanych pośród olbrzymiego kompleksu leśnego. Historia Rytwian odnotowana jest w XIII wieku. Znajduje się tu pokamedulski klasztor znany jako Erem lub Pustelnia Żłotego Lasu.



Według tradycji w niewielkiej odległości od klasztoru był staw, w którym zakonnicy hodowali ryby na własne potrzeby. W rezerwacie „Dziki Staw” znajduje się modrzewiowy las i potorfowe jezioro z okalającą go łąką wykorzystywany obecnie jako staw rybny. Ostatni właściciele wsi – Radziwiłłowie założyli

stawy hodowlane o powierzchni około 2 kilometrów kwadratowych. W okresie międzywojennym woj. kieleckie w rybactwie zajmowało jedno z czołowych miejsc w kraju. W ówczesnych granicach administracyjnych województwa znajdowało się 6350 ha stawów. Mięso karpia rytwiańskiego jest cennym źródłem łatwo przyswajalnego białka, nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin A i D3, mikroelementów i fosforu. Jest dobrym źródłem składników mineralnych takich jak: wapń, magnez, potas, sód, fosfor, chlor, siarka. Dostarcza w niewielkich ilościach mikroelementów niezbędnych dla człowieka, np.: miedzi, arsenu, niklu, kobaltu, fluoru, żelaza.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Wacław Szczoczarz
Gospodarstwo Rybackie Rytwiany
Szczeka 50
28-236 Rytwiany
tel. 15 842 39 10
email: waclaw_szczoczarz@wp.pl

SALCESON CWANIAK Z ŁOSIENIA

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8 października 2010 r. w kategorii produkty mięsne.

Pierwsze wzmianki o wsi Łosień pojawiają się w 1430 roku. Wieś położona jest na szlaku z Kielc do Łopuszna i w tamtych czasach rozwijała się dość szybko, dzięki swojemu dogodnemu położeniu (targi w Łopusznie), przepływającej przez nią rzecze oraz młynie. W latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XX wieku, wśród rolników, którzy hodowali świnie, często miały miejsce potajemny ubój i handel mięsem oraz wyrobami, co spowodowane było represjami ze strony władzy. Podstawowym surowcem do produkcji salcesonu jest mięso wieprzowe oraz podroby tj. serce, nerki, golonki, wątroba, ozorki, połówki łba z tuczników chowanych w małych gospodarstwach we wsi Łosień i karmionych paszami z okolicznych upraw. Przy



przygotowywaniu salcesonu należy pamiętać o dwóch rzeczach: powinien być dobrze sparzony, aby galareta mogła się zsiąść, a woda przy sparzaniu powinna mieć odpowiednią temperaturę, aby salceson nie pękł. Salceson cwaniak z Łosienia był, i jest nadal, ceniony za swoje walory smakowe, czego najlepszym przykładem są zdobywane nagrody podczas różnych konkursów.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Bogusław Piotrowski
Gospodarstwo Agroturystyczne „U Bogusia”
Łosień 42
26-065 Piekoszów
tel. 41 306 16 75
email: agroturystykaubogusia@wp.pl

SANDOMIERSKI OLEJ RZEPAKOWY

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 stycznia 2011 r. w kategorii oleje i tłuszcze

Sandomierski Olej Rzepakowy wytwarzany jest od kilkudziesięciu lat przez rodzinne olejarnie zlokalizowane w powiecie sandomierskim tj. we wsi Węgrce, Piekary, Malice. Określenie „sandomierski” powiązane jest z regionem, w którym uprawia się surowiec oraz tłoczy się i spożywa ten tradycyjny olej. Dowody na oryginalność i związek z regionem sandomierskiego oleju rzepakowego to przede wszystkim historyczna, ponad pięćdziesięcioletnia tradycja wyłaczania oleju przez olejarnię zlokalizowaną na terenie Wyżyny Sandomierskiej.



Rzepak do produkcji oleju pochodzi z upraw na terenie Wyżyny Sandomierskiej, gdzie duże nasłonecznienie w okresie wegetacji wpływa na niespotykany smak i aromat oleju. Rzepak produkowany jest głównie przez małe gospodarstwa metodami rolnictwa ekstensywnego. Związek historyczny wynika z faktu, że we wsiach powiatu sandomierskiego zachowała się ponad stuletnia tradycja maszczenia olejem rzepakowym tradycyjnych wigilijnych potraw: groch z kapustą, groch z kapustą i kaszą gryczaną, zupy grzybowej, barszcz z uszkami.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Leszek Czech
Stara Olejarnia
Węgrce 33
27-641 Obrazów
tel. 15 836 61 25
e-mail: leszek_czech@gazeta.pl

KARP Z WÓJCZY

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 stycznia 2011 r. w kategorii produkty rybołówstwa.

Dobre warunki hydro geograficzne w gminie Pacanów oraz terenach przyległych zdecydowały, że prowadzi się tu hodowlę ryb, w tym karpia. Bardzo niski poziom uprzemysłowienia w gminie Pacanów ma wpływ na walory smakowe i jakość mięsa karpia. Przy Gospodarstwie Rybackim w Wójczy działa mała oczyszczalnia. Wody stanowiące środowisko naturalne hodowli tutejszego karpia są chemicznie i biologicznie czyste.

Produkcja karpia z Wójczy prowadzona jest na terenie dwóch sąsiadujących gmin położonych w powiecie buskim, w południowej części Województwa Świętokrzyskiego. Są to gminy Pacanów i Stopnica. Tereny te były w posiadaniu Szaniawskich, Popielów, Radziwiłłów. Książę Maciej Radziwiłł udokumentował prowadzenie stawów i hodowli ryb, w tym karpia (żywienie, obsady, czynniki chorobotwórczych). Po II wojnie światowej obiekty stawowe zostały przejęte przez państwo. W 2000 roku zostały wykupione i przekształcone w spółkę. Dzięki swoim wyjątkowym walorom smakowym karp z Wójczy cieszy się dużą popularnością wśród konsumentów, zwłaszcza w okresie Bożonarodzeniowym.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Bogusław Dryndos
Gospodarstwo Rybackie Wójcza Sp. z o.o.
Biechów 80 28-133 Pacanów
tel. 41 376 54 01
e-mail: grwojcza@go2.pl

FITKA KAZIMIERSKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 stycznia 2011 r. w kategorii gotowe dania i potrawy.

Fitka kazimierska jest zupą prostą, ale smaczną. Różnie nazywano tą zupę w poszczególnych regionach południowej Polski - w kieleckim i pińczowskim „bieda”, w krakowskim „fiutka”. Na terenie powiatu kazimierskiego również funkcjonowało kilka nazw tej zupy takich jak „dziód”, „dziadowsko spółka”, „pitucha”, jednak najbardziej rozpowszechniona to fitka.

Wszystkie surowce wchodzące w skład produktu dostępne były w każdym gospodarstwie. Ze względu na dobre gleby oraz sprzyjający uprawie warzyw klimat wyprodukowane w tutejszych gospodarstwach warzywa są bardzo smaczne. Czyste środowisko sprawia, że są również zdrowe. Tradycja uprawy warzyw na terenie powiatu kazimierskiego była powodem powszechnego wykorzystywania ich do przyrządzania potraw. Najstarsze mieszkanki Cieszków pamiętają, że fitkę uczono nawet gotować na kursach kulinarnych dla gospodyń wiejskich w latach 60-tych. Okoliczni mieszkańcy nadal gotują ją wg dawnego przepisu.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Ewelina Adamczyk
Koło Gospodyń Wiejskich w Cieszkowach
Cieszkowy 11
28-506 Czarnocin
tel. 41 351 21 15

KAMCIA – MOSKORZEWSKA NALEWKA MIĘTOWA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 stycznia 2011 r. w kategorii napoje.

Nalewki to jedne z najstarszych, tradycyjnych polskich alkoholi. Do Polski nalewki, zwane kordiałami, trafiły za sprawą Henryka Walezego. Wkrótce po tym wydarzeniu nalewki odegrały istotną rolę w życiu wszystkich polskich dworców, a receptur pilnie strzeżono, przekazywano jak rodzinne klejnoty z pokolenia na pokolenie, często dopiero w zapiskach testamentu.

Tradycja uprawy mięty oraz nalewek miętowych w powiecie włoszczowskim wiąże się z rodziną Potockich, właścicielami ziemskimi Moskorzewa. W parku moskorzewskim rosły duże połacie mięty pieprzowej wykorzystywanej do produkcji nalewki „Kamcia”. Przepis na tę nalewkę został wykradzony z dworu Potockich przez osoby tam pracujące. Nazwa nalewki pochodzi ponoć z dworu Potockich, gdzie na wnuczkę pani Potockiej wołano „Kamcia”. Jednak inne źródła podają, że „Kamcia” pochodzi od imienia Kamili – głównej kucharki w pałacu Potockich, a zarazem wielkiej znawczynie produktów alkoholowych. W 2008 roku „Kamcia”, zgłoszona przez Stowarzyszenie „Wielu Pokoleń Jesteśmy Solą tej Ziemi” z Moskorzew, wzięła udział w VIII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Jury doceniło „ponadczasowy” smak i aromat nalewki i przyznało jej II miejsce w kategorii napoje.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Kamila Matyja
Stowarzyszenie Wielu Pokoleń „Jesteśmy Solą Tej Ziemi”
Moskorzew 92
29-130 Moskorzew
tel. 34 354 21 25

OPATKOWICKIE WINO CHLEBOWE

Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 stycznia 2011 r. w kategorii napoje.

Tradycja wyrobu opatkowickiego wina chlebowego sięga czasów sprzed II wojny światowej. Warunki klimatyczno-glebowe gminy Działoszyce sprzyjały rozwojowi rolnictwa. Uprawiano głównie zboża z przeznaczeniem na chleb. Resztki suchego chleba wykorzystywano między innymi do sporządzania tzw. napoju żniwnego, który z czasem zyskał miano wina chlebowego ze względu na swoje właściwości. Wino chlebowe był napojem chłopskim. Pili je kosiarze, żniwiarze, kobiety przy darciu pierza. Rolnicy jeszcze po II wojnie światowej zboże kosili kosami i pomagali sobie wzajemnie aby szybciej zebrać plody rolne z pól. Gospodynie szykowały jedzenie i picie dla ciężko pracujących w upale rolników. Receptura wyrobu wina chlebowego przekazywana była z pokolenia na pokolenie, a gospodynie rywalizowały między sobą, która lepsze wino wytworzy. Na czas sianokosów wyrabiano wino słabsze, ale im dłużej wino fermentowało tym było mocniejsze. Takie wino podawano na odpustach lub na święta. Liczne źródła wód mioceńskich dostarczały ważny surowiec do produkcji wina chlebowego a drażone piwnice na glebach lessowych z warstwą gliny dawały chłód i czyniły wino orzeźwiającym.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Katarzyna Kawiorska
Koło Gospodyń Wiejskich w Opatkowicach-Iżykowicach
Opatkowice 22
28-440 Działoszyce
tel. 41-3526437

SŁUPIAŃSKI SIEKANIEC DWORSKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 stycznia 2011 r. w kategorii gotowe dania i potrawy.

Słupiański siekaniec dworski sporządzany jest od kilkudziesięciu lat na terenie Słupi oraz jej okolicach. Wieś Słupia położona w zachodniej części powiatu jędrzejowskiego ma charakter wybitnie rolniczy. Te okolice słynęły z uprawy gryki od zawsze. W każdym okolicznym gospodarstwie na potrzeby rodziny uprawiano grykę gdyż kiedyś stanowiła ona podstawę pożywienia na tych słabych glebach. Słupiańskie gospodynie już przed wiekami doskonale znały wiele sposobów na podawanie kasz. Dlatego w miarę dostępności innych produktów sporządzano na bazie kaszy gryczanej różnego rodzaju potrawy między innymi siekańca. Jak wspominają najstarsze mieszkanki gminy siekańca najczęściej spożywano w okresie Świąt Bożego Narodzenia. Według relacji mieszkanek Słupi, potrawa ta wywodzi się z słupskiego dworu i sporządzana jest według skrzętnie zapisanych przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Halina Bodzioch
Słupia Jędrzejowska 165
28-350 Słupia Jędrzejowska
tel. 41 381 62 04

KIEŁBASA SWOJSKA Z KUNOWA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 7 lutego 2011 r. w kategorii produkty mięsne.

Na terenie gminy Kunów i jej okolic tradycja wyrobu kiełbasy swojskiej kwitła już w okresie międzywojennym. W roku 1939 pod wpływem ograniczeń spowodowanych okupacją, ludność pomimo zakazu prowadziła wyrób „swojszczyzny” w nieco ograniczonej ilości. Po roku 1945 powołano Gminną Spółdzielnię w Kunowie gdzie został otworzony również zakład wytwarzania wędlin swojskich w tym kiełbasy swojskiej. W tym zakładzie został zatrudniony Pan Kazimierz Pustuła. Pan Kazimierz po latach pracy w GS-ach pozyskał nie tylko wiedzę i doświadczenie, ale także stare sprawdzone technologie i receptury produkcji kiełbasy swojskiej, której niepowtarzalny smak wynika właśnie z tradycyjnych receptur i odbywa się dalej tak jak pół wieku temu. Po przejściu na emeryturę firma została przekazana obecnemu właścicielowi Albertowi Pustule, który kontynuuje rodzinne tradycje.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Albert Pustuła
PPHU „ANKAZ”
Kunów ul. Partyzantów 46
27-415 Kunów
tel. 41 261 30 47
email: chimera01@poczta.onet.pl

KIEŁBASA RADOSZYCKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 7 lutego 2011 r. w kategorii produkty mięsne.

Tradycje rzeźnicze i handlowe Radoszyc sięgają czasów średniowiecza. Okoliczni chłopcy trzymali bydło, owce i trzodę chlewną na zaspokojenie własnych potrzeb jak również pracujących w okolicznych kuźniach robotników. Część mięsa sprzedawali na targowicy lub do dworu. Tradycje rzeźnicze i kupieckie zakorzeniły się głęboko i przetrwały do dziś. Kiełbasę wyrabiano się z mięsa wieprzowego surowego, krojonego lub mielonego ręcznie. Następnie poddawano ją wędzeniu lub zasuszano na surowo. Starsi mieszkańcy gminy Radoszyc sięgają pamięcią do roku 1950, kiedy to robienie wyrobów było tradycją. Nie wyobrażano sobie świąt czy uroczystości rodzinnych takich jak wesela czy chrzciny bez swojskich kiełbas, salcesonów, pasztetowych. Wyroby były zawsze dobre, a przepisy kulinarne przekazywane z pokolenia na pokolenie. W latach 70 –tych małych przetwórci było około 43 w gminie. W tych czasach wolno było 2 razy w roku dokonać uboju domowego – na własne potrzeby. Osoby mające pozwolenie na sprzedaż mięsa mogły dostać pozwolenie na ubój gospodarczy.



Specyficzny smak i aromat radoszyckiej kiełbasy spowodował, że stała się znana w całym powiecie, województwie, a nawet w innych rejonach kraju. Przyjeżdżano po nie z pobliskich miejscowości i województw. Kiełbasa radoszycka zdobyła sławę na Śląsku, gdzie do pracy wyjechało wiele osób z okolic Radoszyc. Po zaopatrzeniu przyjeżdżali w swoje rodzinne strony. A i dziś kiełbasa radoszycka jest znana i ceniona. W gminie Radoszyc funkcjonują rodzinne przetwórnice wyrobów mięsnych.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Zdzisław Wiklak
Masarnia pod Lasem
Kapałów 47
26-230 Radoszyc
tel. 609 928 039
email: pancia123@interia.pl

KRÓWKA OPATOWSKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 7 lutego 2011 r. w kategorii inne produkty.

Historia krówki opatowskiej ma już 30 lat. Na początku roku 1980 rozpoczęła się ich produkcja w Spółdzielni Pracy Przemysłu Spożywczego w Opatowie, prostą metodą, gdzie większość czynności wykonywało się ręcznie. Jedyne urządzenia mechaniczne użyte w procesie powstawania krówki opatowskiej to specjalne mieszalniki, wyparki i sonda. Do produkcji krówek używane są surowce najwyższej jakości. W 1992 roku zakład został odkupiony od Spółdzielni Przemysłu Spożywczego przez Spółdzielnię Mleczarską w Opatowie. Krówkę opatowską produkuje się cały czas tą samą niezmienną metodą, przy użyciu tych samych urządzeń. Następną cechą świadczącą o zachowaniu tradycji jest ręczne pakowanie krówki opatowskiej. Przy stole pakującym zasiadają same kobiety, które w ekspresowym tempie zawijają „krówki” w kolorowe papierki.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Wiesława Kaczmarek
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opatowie
ul. Sienkiewicza 54
27-500 Opatów
tel. 15 8682 20 24
email: osm-opatow@poczta.internetdsl.pl

JABŁKA SANDOMIERSKIE

Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 7 lutego 2011 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce

Na Ziemi Sandomierskiej jako pierwsi założyli sady owocowe pod koniec XII w. o. cystersi przy klasztorze w Koprzywnicy. Początkowo rosły tam dzikie jabłonie, później już jabłunki o drobnych owocach, takich odmian jak: renety, czubatki, kosztele.

W Sandomierzu w XIII w. ogród klasztorny z jabłoniemi mieli dominikanie przy kościele św. Jakuba oraz siostry klaryski w Zawichoście. Później na informację o sadach sandomierskich napotykamy w dokumentach i zapiskach z XVI w. Historycy opisujący miasto Sandomierz z okresu XVII w. określają go jako skąpane w ogrodach - każdy niemal mieszczanin sandomierski uprawiał ogrody i posiadał sady jabłoniowe. W XIX w. niemal przy każdym sandomierskim dworze, zamku czy zaścianku, okoliczna szlachta, magnaci i chłopcy zakładali ogrody i sadzili drzewa owocowe, również drzewa jabłoniowe. Do popularnych wtedy gatunków jabłek należały przykładowo: cebulki, mnichy, oliwki, gruchoty, winiówki, papierówki, ptaszki, koraliki, wierzbowki, anyżówki, szklanki, rozmarynki, cytrynki, złotki, alabastrówki. Niemałą rolę w historii jabłek sandomierskich odegrali również księża, którzy swego czasu byli także propagatorami sadownictwa w regionie.

Ogrodnictwo towarowe zaczęło przyspieszać na początku lat dwudziestych XX w, w kilkudziesięciu miejscach regionu sandomierskiego. Wtedy to wielu pionierów ogrodnictwa zaczęło na większą skalę zakładać szkółki drzew owocowych oraz komercyjne sady z różnych odmian jabłoni, takich jak np. papierówka, bukówka, synapka, grochówka, żeleźniak, szara reneta, boiken, kosztela, jonatan, bancroft, boskoop czy koks pomarańczowa. Dziś sady sandomierskie są nowoczesnymi, wysokowydajnymi plantacjami nowych odmian. Wśród drzew owocowych zdecydowanie dominują jabłonie, zajmujące powierzchnię 11 186 ha.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Alicja Stępień
Sandomierski Szlak Jabłkowy
ul. Mokoszyńska 3

27-600 Sandomierz
tel. 15 833 31 00 w. 45
email: kdk39@op.pl

CHLEB IWAŃSKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 7 lutego 2011 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce

W miejscowości Iwaniska na terenie powiatu opatowskiego zachowała się jedna piekarnia, która stosuje tradycyjny wypiek chleba do dnia dzisiejszego. Jest to piekarnia pana Stanisława Bednarskiego, której tradycja piekarska ma już ponad 40 lat. Własna receptura oparta jest na recepturze chleba wypiekanego w wiejskich domach w Iwaniskach w powiecie opatowskim. Cechą charakterystyczną chleba iwańskiego jest wyrobienie w dzieży oraz jego wypiek w tradycyjnym piecu z cegły szamotowej, opalonym drewnem iglastym. Założona w lipcu 1968 r. piekarnia pana Stanisława Bednarskiego wypieka chleb nieustannie tą samą tradycyjną metodą nie wprowadzając żadnych unowocześnień. Chleb jest wypiekany na niewielką skalę, gdyż większość czynności wykonywana jest ręcznie, a o jego niepowtarzalnym smaku decyduje oko, węch oraz wyjątkowa znajomość sztuki piekarskiej i duże doświadczenie w fachu.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Janusz Bednarski
Piekarnia Gospodarcza
ul. Opatowska 1
27-570 Iwaniska
tel. 15 860 12 81

MASŁO JĘDRZEJOWSKIE

Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8 czerwca 2011 r. w kategorii oleje i tłuszcze

Istnienie Jędrzejowskiej Spółdzielni Mleczarskiej w Wodzisławiu datuje się od 1937 r. W latach 2003 - 2005 spółdzielczość wchodzi w struktury unijne, do których dostosowano mleczarnię w Wodzisławiu, która od 1951 r. podporządkowana była Spółdzielni w Jędrzejowie. *Masło jędrzejowskie* w produkowane jest od 1927 roku kiedy to mleczarnia włościańska w Desznie zakupiła urządzenia do jego produkcji. Dokumenty potwierdzające historię tego produktu, które zachowały się do dziś, to zdjęcia procesu produkcji masła z lat 1948 i 1949 roku. Proces ten, zwany wówczas „wytrząsaniem” masła, odbywał się za pomocą urządzeń drewnianych i ludzkich rąk. Proces schładzania masła odbywał się w sposób naturalny za pomocą wody studziennej. Później zastąpiono go czynnikiem wymuszonym poprzez sprężarki amoniakalne. Drewniane maszyny i urządzenia jakimi były maselnice, łopaty wirówki oraz sita zastąpiono metalowymi. Były one pojemniejsze i łatwiejsze w obsłudze. Pomimo tego większość prac przy produkcji do chwili obecnej wykonuje się ręcznie.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Wojciech Kalka
Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska
ul. Mleczna 4
28-330 Wodzisław
tel. 41 380 60 22

RAKOWSKI ZIEMNIAK PIECZONY

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8 czerwca 2011 r. w kategorii gotowe dania i potrawy

Od wielu lat w miejscowości Dębno w gminie Raków, w województwie świętokrzyskim odbywa się uroczystość religijno-obyczajowa pod nazwą „W dzień Świętej Tekli ziemniaki będziemy piekli”. Na tej uroczystości od lat piecze się ziemniaki w specjalnie przygotowanych ogniskach i wspólnie się je spożywa. Ziemniaki używane do pieczenia muszą pochodzić z ziemi z zawartością wapnia (rupeć – gwarowa nazwa) lub z gleby piaszczystej. Zgodnie z legendą przekazywaną z pokolenia na pokolenie Święta Tekla sama przywędrowała z pobliskiego Rakowa do Dębna. Mieszkańcy na jej cześć zaczęli organizować odpust w dniu jej imienin (23 września). Obowiązkowo pieczono wtedy ziemniaki w ogniskach, a każdy uczestnik odpustu musiał ich skosztować. I tak, zgodnie z tradycją rokrocznie odbywa się wspólne pieczenie ziemniaków. Najstarsi mieszkańcy Dębna i Rakowa pamiętają odpusty organizowane jeszcze przed II wojną światową. Po wojnie tradycję Odpustu Świętej Tekli i pieczenia ziemniaków przywrócił ówczesny proboszcz ks. Pałęga. Z biegiem lat uroczystość się rozrastała, od skromnego odpustu do znanej i popularnej, przyciągającej rzesze gości imprezy. Z roku na rok ogniska stają się coraz większe, a ilość pieczonych ziemniaków wzrosła już do kilku ton. Miejsce na ognisko przygotowuje się pieczołowicie, zgodnie ze wskazówką wysypania go piaskiem, a i sposób ich pieczenia jest niezmienny. Tak to legenda i pieczony ziemniak stały się elementem życia kulturalnego mieszkańców gminy.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Krystyna Józwik
Centrum Kultury Fizycznej i Rozwoju Lokalnego
ul. Ogrodowa 1
26-035 Raków
tel. 41 353 50 98
email; kjozwik@op.pl

SZCZODROKI

Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8 czerwca 2011 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze

Nazwa rogalików pochodzi od „szczodrego wieczoru”, w średniowieczu takim mianem określano Wigilię Bożego Narodzenia, podczas której składano sobie życzenia i obdarowywano się podarunkami. Na początku XX wieku „szczodrym wieczorem” został nazwany dzień 6 stycznia (Święto Trzech Króli). Niektórzy nazwę szczodroków wiążą z dobrymi i szczodrymi gospodyniami. W dawnej Polsce z dniem 6 stycznia jest związany obrzęd „chodzenia po szczodrokach”. Każda z gospodyń częstowała przybywających pod dom kolędników słodkimi rogalikami. Miało to zapewnić szczęście, urodzaj na polach oraz dostatek w nadchodzącym Nowym Roku. Biedne gospodarstwa nie wypiekały rogalików, w zamian za to dzieci częstowane były orzechami laskowymi bądź jabłkami. Skąpe i leniwe gospodynie, które nie przygotowały rogalików i nie poczęstowały kolędników czekała zła wróżba na kolejny rok. Tradycja oraz wypiekanie rogalików przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Podczas wypieku rogalików w kuchni i przy piecach zbierały się wszystkie kobiety mieszkające w danym gospodarstwie. Towarzyszyła temu miła i ciepła atmosfera a zapach drożdżowego ciasta unosił się po całym domu. W ostatnich latach przepis na szczodroki uległ metamorfozie. Coraz częściej rogaliki wypiekane są z różnymi nadzieniami, np. z marmoladą, dżemem bądź z kapusta. Wynika to zmieniających się upodobań oraz smaków konsumentów, a także z ilości dostępnych produktów na rynku.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Maria Zofia Siwek
Piekarnia Maspek
ul. Sadowa 2
27-630 Zawichost
tel. 515 167 905
email: maspeksiwek@onet.eu