

PRODUKTY

WPISANE NA

LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

Z WOJEWÓDZTWA
ŚWIĘTOKRZYSKIEGO



Na dzień 05.07.2019 r. – 94 produkty wpisane na Listę
Produktów Tradycyjnych

PRODUKTY MLECZNE

- JĘDRZEJOWSKI TWAROŻEK ŚMIETANKOWY
- SER KOZI Z MACHOR
- TWARÓG PÓŁTŁUSTY Z PIERZCHNICY
- ZAGAJNICKI KOZIARZ

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
- SZYNKA SZNUROWANA WĄCHOCKA
- KIEŁBASA ŁOSIEŃSKA
- POŁĘDWICZKI ŚWIĄTECZNE PROKOPA
- SALCESON CWANIAK Z ŁOSIENIA
- KIEŁBASA SWOJSKA Z KUNOWA
- KIEŁBASA RADOSZYCKA
- UDZIEC DWORSKI Z KUNOWA
- PASZTETOWA RADOSZYCKA
- SZYNKA Z BRONINY
- KIEŁBASA Z PACANOWA
- KASZANKA SZARBIANKA
- SALCESON BĘCZKOWSKI
- DALESZYCKA SZYNKA Z BECZKI
- WIEJSKA SZYNKA Z OKOŁA
- KIEŁBAŚNICA KAZIMIERSKA
- MAŁYSZYŃSKA KIEŁBASA Z DZIKA
- SALCESON Z OKOŁA
- KIEŁBASA SWOJSKA OPATOWSKA

PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

- KARP MAŁYSZYŃSKI
- KARP Z RUDY MALENIECKIEJ
- KARP Z OKSY
- RYTWIAŃSKI KARP
- KARP Z WÓJCZY
- RYTWIAŃSKI KARP W GALARECIE

ORZECHY, NASIONA, ZBOŻA, WARZYWA I OWOCE

- FASOLA KORCZYŃSKA
- KASZA JAGLANA GIERCZYCKA
- KONFITURY Z JARZĘBINY
- SER JABŁECZNY
- WIŚNIA SOKOWA NADWIŚLANKA
- TRUSKAWKA BUSKA FAWORYTKA
- CZERKIESKA MĄKA ORKISZOWA
- TRUSKAWKA BIELIŃSKA
- SUSZ OWOCOWY DĘBNIACKI
- JABŁKA SANDOMIERSKIE
- SKALBMIERSKIE OGÓRKI KISZONE
- SUSZONA DAMACHA Z PONIDZIA
- CZOSNEK WÓJCZAŃSKI
- CHRZAN ŚWIĘTOKRZYSKI
- KASZA GRYCZANA PALONA Z ANTONIOWA
- MORELA SANDOMIERSKA ZALESZCZYCKA
- KONFITURA Z ZIELONYCH ORZECHÓW

INNE PRODUKTY

- FARSZ Z KASZY GRYCZANEJ
- OSIŃSKI FARSZ Z ZAKWASZONYCH ZIEMNIAKÓW

WYROBY PIEKARNICZE I CUKIERNICZE

- CHLEB WIEJSKI KONECKI
- PIERNIK Z ŻYTNIEJ MAKI
- CHLEB BODZENTYŃSKI
- PLACEK SPOD KAMIENIA
- WÓLECKA CHAŁKA PLECIONA
- GRYSKA Z BLIŻYNA
- CHLEB IWAŃSKI
- KRÓWKA OPATOWSKA
- SZCZODROKI
- BUROCORZ BOGORYJSKI
- PĄCZEK OPATOWSKI
- CHLEB WĄCHOCKI
- CHLEB ŻYTNI KIELECKI
- CHLEB MIESZANY KOPRZYWNICKI
- CHLEB SKARBACZAK
- TORT CZEKOLADOWO-ORZECHOWY Z RŻUCHOWA
- CHLEB NA MAŚLANCE Z LIPNIKA

OLEJE I TŁUSZCZE

- PIŃCZOWSKI OLEJ Z LNICY
- SANDOMIERSKI OLEJ RZEPAKOWY
- MASŁO JĘDRZEJOWSKIE
- MASŁO CHMIELNICKIE

GOTOWE DANIA I POTRAWY

- ZALEWAJKA ŚWIĘTOKRZYSKA
- KUGIEL Z CZERMNA
- PRAZOKI
- FITKA KAZIMIERSKA
- SŁUPIAŃSKI SIEKANIEC DWORSKI
- RAKOWSKI ZIEMNIAK PIECZONY
- ŻABIECKIE GAŁY
- JACENTOWSKI BARSZCZ Z KAPUSTĄ

NAPOJE

- KWAS BURAKOWY PO WZDOLSKU
- SOK Z CZARNEJ JAGODY Z LIPOWSKICH LASÓW
- KAMCIA – MOSKORZEWSKA NALEWKA MIĘTOWA
- OPATKOWICKIE WINO CHLEBOWE

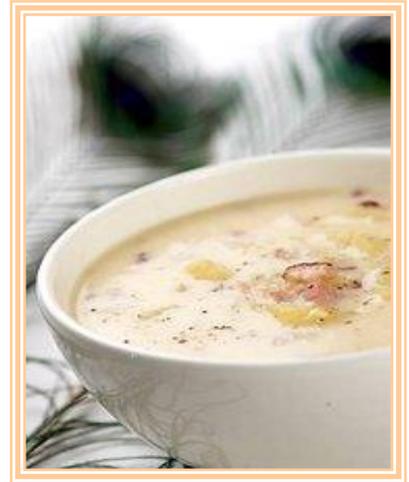
MIODY

- ŚWIĘTOKRZYSKI MIÓD SPADZIOWY
- FAŁKOWSKI MIÓD WIELOKWIATOWY
- MIÓD KRÓLEWSKI Z OSIEKA
- MIÓD SPADZIOWY Z PUSZCZY JODŁOWEJ
- MIÓD AKACJOWY Z ŁĄŻKA
- MIÓD NEKTAROWO-SPADZIOWY NAPEKOWSKI
- MIÓD WIELOKWIATOWY Z MIRCA

1. 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 kiełbasy 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 kiełbasy 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, kiełbasę 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

2. 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 pożądane parametry. Obszar ten obejmuje obecnie pięć gmin. Fasola jest rośliną ciepłolubną i bardzo wymagającą w stosunku do temperatury. W tej części Pomorza, 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% arealu 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

3. 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 zostało zniszczonych podczas ciężkich walk wojennych. Niektóre materiały roślin rozmnażane były w sąsiedniej Łukawce. Materiały te udało się zebrać i ukryć Państwu Kłabińskim 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

4. 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 brzoszczy. Ich niepowtarzalny, pikantny, słodkawy-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

5. 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 muskatołowa.

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

6. 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, słuopianka lub słupec 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 Słupi Nadbrzeżnej, który sadzonki nabył od ziemianina Leszczyńskiego. Wiśnie prawdopodobnie stanowiły wyselekcjonowane siewki wiśni stepowej, której reliktywne 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 Słupi 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 Słupi*. 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: nadwislancka@vp.pl

7. 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 swojego 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

8. 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 Miedziera. 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, opalany 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 syknięcie 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

9. PIERNIK Z ŻYTNIEJ MAKI

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 Projęcin (obecnie Nowy Odrowążek) oraz okolicznych miejscowości. Zgodnie z miejscowym obyczajem piernik był, w tych okolicach, świątecznym przysmakiem wypiekanym 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

10. 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 niezwyklej 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, węch 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

11. 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 „dojrzenia” 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 zagniatą (tak jak na pierogi). Podzielić ciasto na 4 części. Do jednej z części dosypać kakao i znów zagnieść. Powstałe w ten sposób 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

12. 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 sugerowałby choćby już sam jego kształt. Kugiel musiał być wykonywany z dodatkiem wielu jaj, stanowiących swoiste lepiszcze, skoro utrzymywał swój kształt również podczas pieczenia. Mięso stanowiła zaś gęszina 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 przynosili 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 kaczkki, 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 powciskać 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

13. 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 zlokalizowana 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 Błońca 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 Błońca 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 arealy przeznaczano pod uprawę truskawki.* O początkach, historii i dniu dzisiejszym Błońca – 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 Błońca 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 Błońca – 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 zatrudniając 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

14. 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 Kielecczyzny*). 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 pieszo. 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. Sądono 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 wyginięciu 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

15. 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 „rupec”, 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 najłagodniejszych 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 orkiszu 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 Jasieniu 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

16. 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

17. 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 lniarki 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 okraszenia 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

18. 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 groty 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

19. 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 Łży 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 karpami małyszyńskimi. 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 „Małyszyński Zakątek”
Małyszyn Dolny 31

20. 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 powszechnie 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

21. 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

22. SALCESON KUROZWEŃCKI

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

Salceson kurozweński wytwarzany jest we wsi Kurozweki – 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, główizna, podgardle, uszy, skórki, oraz przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie. Po uboju główiznę 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 główiznę 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
28 - 200 Staszów
tel. 15 866 73 02

23. 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 rozwinie).” 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.

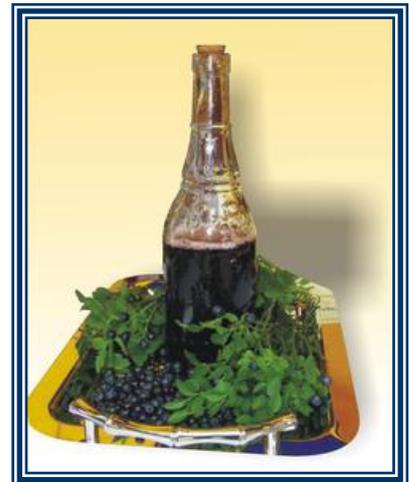
PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

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

24. 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 myrtilina (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

25. 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 „maćkami”. 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@wedlinyzwachocka.pl

26. 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 przygotowywano 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@wedlinyzwachocka.pl

27. 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 dębnickiego 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 jabłoniami, gruszami i śliwami. 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, kroїły 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 stanowił podstawą wielu potraw m.in. garusa.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

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

28. 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 Kołtatajów, 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 chałka 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

29. 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



marynate, 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 polędwicę parzy się w gorącej wodzie przez 0,5 do 1 godziny, a następnie studzi. Polędwica 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

30. 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 Iłżeckim, 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 Iłżeckim 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 babce 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: jaganap@o2.pl

31. KARP Z RUDY MALENIECKIEJ

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

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

32. 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 „kartoflanek”. 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 areалу uprawy truskawki bielińskiej w niektórych okresach przekraczała 1000 hektarów. Obecnie wielkość areálu 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. Konsumentów 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

33. SZYNKA 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@wedlinyzwachocka.pl

34. 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, iżeckim, szydłowieckim, przysuskim i częściowo skarżyskim. Do wypieku jednak używano mąki pośledniej, czyli drugiego gatunku, uzyskanej z młynów nowocześniejszych. Ta mąka jest bardziej oczyszczona i miałka 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

35. KARP Z OKSY

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

Produkcja karpia z Oksy prowadzona jest na terenie trzech sąsiadujących ze sobą gmin położonych w powiecie jędrzejewskim 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 karpami 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

36. 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 kielbasę, oprócz gorszych gatunków mięsa, przeznaczano również mięso ze schabu i szynek, ponieważ kielbasę można było przechować, a mięsa nie. Obecnie przeznaczane jest mięso z łopatki, gorsze kawałki od szynek oraz mięso poprzerażane ze słoniną oraz młoda wołowina. Cechą odróżniającą kielbasę łosieńską od innych jest jej długie wędzenie, około sześciu godzin, bez późniejszego parzenia. Kielbasa 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

37. 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 prażuchy.

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

38. POŁĘDWICZKI ŚWIĄTECZNE PROKOPA

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

Podstawowym surowcem do produkcji połędwiczek jest mięso wieprzowe, pozyskiwane od tuczników hodowanych w okolicach Łosienia. Połędwiczki to najszlachetniejsze mięso z całej tuszy wieprzowej, dlatego przygotowywane były głównie na święta i wyjątkowe okazje. Sposób przygotowania połędwiczek we wsi Łosień pozostał niezmienny od ponad 30 lat. Oczyszczone połędwiczki 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 połędwiczki 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 połędwiczki początkowo mogli posmakować najbliżsi sąsiedzi oraz mieszkańcy okolicznych miejscowości. Obecnie połędwiczki 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

39. 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 karpkowych 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 Złotego 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: wacław_szczoczarz@wp.pl

40. 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 rzeki oraz młynie. W latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XX wieku, wśród rolników, którzy hodowali świnie, często miał 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

41. 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

42. 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 przemysłowienia 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

43. 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 „dziod”, „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

44. 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 dworów, 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”

45. 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 miocęńskich 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

46. 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 mieszanek 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

47. 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

48. 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 Radoszyce 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 przetwórnicy 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 Radoszyce funkcjonują rodzinne przetwórnice wyrobów mięsnych.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

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

49. 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

50. 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, kosztela.

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, wierzbówki, 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. Mokozyńska 3
27-600 Sandomierz

51. 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 wyrabianie 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

52. 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
email: w.kalka@jedrzejowskasm.pl

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

54. 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

55. BUROCORZ BOGORYJSKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 11 stycznia 2013 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze

Burocorz bogoryjski przygotowywany był przy wypieku chleba od czasów przedwojennych w każdym domu, co najmniej raz w tygodniu. Pieczony był w piecu chlebowym, opalanym drewnem sosnowym, co powodowało odparowywanie wody z ciasta i nadawało mu charakterystyczny smak oraz pięciodniową świeżość.

Nazwa *burocorz bogoryjski* pochodzi od głównego składnika czyli buraków cukrowych. Nawiązuje również do nazwy gminy znanej niegdyś z uprawy buraków. W czasie wojny i tuż po niej stanowił podstawę żywienia rodzin wiejskich. Traktowany był zarówno jako potrawa obiadowa, jak również słodki dodatek. Szczególnie chętnie zjadały go dzieci i takim słodkim wspomnieniem dzieciństwa pozostał w pamięci najstarszych mieszkańców gminy. Obecnie *burocorza* piecze się tylko okazjonalnie, ale nie może go zabraknąć na żadnych uroczystościach gminnych.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Ryszard Pańczyk
Stowarzyszenie „Nasza Gmina Bogoria”
Wysoki Średnie 22
28-210 Bogoria
tel. 15 86745 31\

56. MASŁO CHMIELNICKIE

Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 11 stycznia 2013 r. w kategorii oleje i tłuszcze

Tradycja wytwarzania *masła chmielnickiego* pokrywa się z historią Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Chmielniku, która powołana została w 1925 r. przez grupę rolników w Drugni. Spółdzielnia zajmowała się skupem mleka, które następnie przerabiane było na masło i rozprowadzane do kupców. Początkowo produkcja masła odbywała się w starej karczynie przy użyciu beczki o ręcznym napędzie, wirówki, wygniatacza i formy do pakowania. Z czasem spółdzielnia rozszerzała swoją działalność na inne wsie.

Żywiotowy rozwój spółdzielni został przerwany działaniami wojennymi okupanta, który przeniósł ją do Chmielnika. W 1951 r. została upaństwowiona i działała jako Powiatowe Zakłady Mleczarskie. Później spółdzielcy odzyskali należne im prawa i w 1957 r. powołano Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Chmielniku. Od tego czasu nastąpił jej dynamiczny rozwój, o czym świadczą sprawozdania z działalności. Walory *masła chmielnickiego* podkreślają mieszkańcy Chmielnika i okolic, a tradycyjny sposób wytwarzania i zachowanie starej receptury potwierdzają doświadczeni pracownicy zatrudnieni w spółdzielni. Przez cały okres produkowania masła udoskonalono tylko sprzęt do zmaśniania - drewniane maselnice zastąpiono metalowymi. W 2011 r. produkt otrzymał I miejsce w kategorii produktów pochodzenia zwierzęcego w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów oraz uzyskał znak „Jakość Tradycja”.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Jacek Bracichowicz
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku
ul. Polna 10

57. UDZIEC DWORSKI Z KUNOWA

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 11 stycznia 2013 r. w kategorii produkty mięsne

Tradycja i pochodzenie *udzca dworskiego z Kunowa* sięga czasów wczesnosłowiańskich, kiedy to tereny wokół Kunowa zaczęły być zamieszkiwane przez ludność, a na dworach szlacheckich goszczono się hucznie. We wczesnym średniowieczu Kunów został własnością biskupów krakowskich, którzy mieli swój dwór w Nietulisku Dużym od co najmniej XIII w. Na terenie gminy Kunów znajduje się również dwór Ośniałowski z XIX w. gdzie urządzano huczne bale, podczas których stoły uginały się od pieczonych mięs, gdzie nie mogło też zabraknąć szynki pieczonej zwanej udźcem. W roku 1939 pod wpływem ograniczeń spowodowanych okupacją, ludność pomimo zakazu prowadziła dalej wyrób „swojszczyzny” już w nieco ograniczonej ilości. Po roku 1945 powołano Gminną Spółdzielnię w Kunowie, gdzie został otworzony również zakład wytwarzania wędlin swojskich w tym udźca wieprzowego. W tym zakładzie został zatrudniony Pan Kazimierz Pustuła, który po latach pracy w GS-ach pozyskał nie tylko wiedzę i doświadczenie, ale także stare sprawdzone technologie i receptury produkcji *udzca dworskiego z Kunowa*, którego niepowtarzalny smak wynika właśnie z tradycyjnych receptur i odbywa się dalej tak jak pół wieku temu, a który nadal produkowany jest w Kunowie w zakładzie niegdyś założonym przez pana Kazimierza, a obecnie prowadzonym przez jego syna, który z pasją kontynuuje rodzinne tradycje masarskie.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

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

58. PASZTETOWA RADOSZYCKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 11 stycznia 2013 r. w kategorii produkty mięsne

Tradycje wytwarzania wyrobów mięsnych w Radoszycach i pobliskich miejscowościach sięgają wielu pokoleń. Okoliczni chłopi 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. Starsi mieszkańcy pamiętają jak „za Niemca”, w nocy, ukradkiem bito świnie, a po wojnie też nie było łatwo. Mimo to głęboko zakorzenione tradycje rzeźnicze i masarskie przetrwały. Świniobicie odbywało się przeważnie dwa razy do roku, na święta lub na szczególne okazje: wesela, chrzciny. Oprócz szynki, boczku, kiełbasy, robiono mniej szlachetne, ale równie dobre: salcesony, kaszanki i pasztetowe nazywane także wątrobianką. Rozwiązywano w ten sposób problem szybko psujących się podrobów. Spożywano też wątróbkę smażoną, co było, i niekiedy jest, drugim po świeżynce tradycyjnym produktem spożywczym po uboju wieprza. Na popularność pasztetowej w warunkach domowych wpływał także proces szlamowania kiszek. Jelita musiały być bardzo starannie wyczyszczone aby wyeliminować charakterystyczny dla nich zapach. Tajemnica smaku pasztetowej radoszyckiej opiera się na tradycyjnej metodzie produkcji i odpowiednio dobranych składnikach i przyprawach. Przekazywane z pokolenia na pokolenie przepisy sprawiły, że wyroby były zawsze dobre. W latach 1970 – 1980 nastąpił „rozkwit” małych przetwórci mięsnych. Sprzyjały temu słabo zaopatrzone sklepy i ograniczenia kartkowe. Radoszyckie wyroby



stały się słynne na całą okolice, a nawet kraj. Szczególnie znane były na Śląsku, gdzie do pracy wyjechało wiele osób z okolic Radoszyc. Przyjeżdżając w rodzinne strony zaopatrywali siebie i swoich znajomych. Wyroby radoszyckich masaży do dziś cieszą się uznaniem. Małe przetwórczo zachowały tradycyjny sposób wyrobu pasztetowej i niezmiennie od lat receptury.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

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

59. PĄCZEK OPATOWSKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 14 stycznia 2014 r. w kategorii wyroby cukiernicze i piekarnicze

Tradycja wypieku pączków na ziemiach polskich pojawiła się w XIX wieku, stając się z czasem symbolem święta – Tłustego Czwartku, który rozpoczyna ostatni tydzień karnawału. W ten dzień, jak nakazuje staropolskie powieście, mamy obowiązek skosztować przynajmniej jednego pączka, w przeciwnym razie nie będzie się nam szczęście. Tradycja ta upowszechniła się w każdym gospodarstwie domowym, szczególnie na wsi. Pączek opatowski wypiekany jest od 1966 r. tą samą tradycyjną metodą, przy zastosowaniu naturalnych surowców najwyższej klasy. „W letnim mleku rozcieramy drożdże i odstawiamy. Żółtka ucieramy na puszystą masę, dodajemy do przesianej mąki, następnie szczyptę soli, wyrośnięte drożdże i wyrabiamy aż będzie odchodziło od ręki.

Gdy ciasto będzie pulchne i jednolite dodajemy ciepłe roztopione masło i ponownie wyrabiamy aż składniki się połączą. Przykrywamy ściereczką i ustawiamy w ciepłym miejscu, pozbawionym przewiewów. Gdy ciasto podwoi objętość wykładamy na stolnicę posypaną mąką, dzieli na porcje, rozplaszczamy na dłoni, wkładamy powidła, formujemy zgrabny pączek, układamy na posypanej mąką stolnicy, miejscem złączenia do dołu. Gdy pączki podwoją swoją objętość, smażyjemy małymi partiami, na rozgrzanym smalcu, rumieniąc z obu stron. Wyjmujemy łyżką cedzakową na tacę. Posypujemy cukrem lub lukrujemy” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami Okalina Koloni). Pączki opatowskie nierzadko są marmoladą śliwkową lub różaną, którą dodaje się do pączka przed procesem smażenia, dzięki czemu pączek przesiąka jej aromatem. Tradycyjne pączki opatowskie są wypiekane przez tamtejsze gospodynie domowe do dziś.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA

Edward Szary
Opatów ul. Lubelska
27-500 Opatów

60. KIEŁBASA Z PACANOWA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 5 grudnia 2013 r. w kategorii produkty mięsne

Pacanów leży na skrzyżowaniu dróg łączących Kielce z Tarnowem oraz dawnego szlaku królewskiego wiodącego z Krakowa do Sandomierza. Za czasów króla Kazimierza Wielkiego przez te tereny prowadził międzynarodowy trakt handlowy, który rozpoczął się w Pradze, a docelowo prowadził do Gdańska. Tereny te bogate są w urodzajne „ziemniaczane” ziemie, co stworzyło doskonałe warunki do hodowli trzody chlewnej oraz rozwoju tradycji rzeźniczych i masarskich w Pacanowie. Z opowieści mieszkańców oraz zachowanych starych dokumentów i fotografii wynika, że w



gminie Pacanów przygotowywano wyroby wędliniarskie na długo przed II wojną światową. Jednym ze specjałów wyrabianych na tych terenach była kiełbasa z Pacanowa. Tajemnica smaku kiełbasy z Pacanowa opiera się na tradycyjnej metodzie produkcji, odpowiednio dobranych składnikach, właściwym wyrobieniu i doprawieniu oraz wędzeniu drzewem liściastym. „Kiełbasa była robiona wyłącznie z mięsa wieprzowego lub wieprzowiny z cielęciną. Mięso z całej świni szło na kiełbasę. Zmielone mięso było długo wyrabiane (ręcznie) i doprawiane solą, pieprzem i czosnkiem” (Wywiad etnograficzny z mieszkańcami Pacanowa). Po napełnieniu jelit, kiełbasę wieszano na drążkach i pozostawiano przez około 2 godziny w chłodnym miejscu, co pozwalało na ułożenie się składników wewnątrz jelit. Następnie wędzono do uzyskania pożądanej barwy i niekiedy też parzono. Tak przygotowana kiełbasa miała trwałość nawet do roku. Tradycja wytwarzania kiełbasy z Pacanowa jest kultywowana po dzień dzisiejszy. Kiełbasa wytwarzana jest na Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc, a także na chrzciny i inne ważne uroczystości. Ponadto mieszkańcy Pacanowa dbając o to, aby smak kiełbasy z Pacanowa nie został zapomniany, prezentują swoje wyroby na wydarzeniach lokalnych i konkursach kulinarnych.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA

Henryk Góra
Gospodarstwo Agroturystyczne – Dom Kultury Heńka Góry
Ul. Stopnicka 2
28-133 Pacanów

61. ŻABIECKIE GAŁY

Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 5 grudnia 2013 r. w kategorii gotowe dania i potrawy

Tradycja przygotowania tego prostego dania sięga jeszcze czasów zaboru rosyjskiego, kiedy mieszkańcy musieli przeżyć trudny czas tzw. przednówka. Okolice były biedne, a ziemia urodzajna w ziemniaki, dlatego stanowiły one ważny element kuchni chłopskiej i były podstawą każdego posiłku. Żabieckie gały to stara tradycja kulinarna, potrawa sporządzana z surowych ziemniaków i mąki. „Obrane ziemniaki ścieramy na tarce o średnich oczkach. Odciskamy mocno w lnianej ściereczce, dodajemy mąkę i jajko, solimy. Wyrabiamy na jednolitą masę. Formujemy małe kulki i gotujemy w osolonej wodzie” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami Żabca). „Należy robić z ziemniaków o dużej zawartości skrobi. Czasem dodawane są do ciasta gotowane ziemniaki. Gały nie są wtedy takie ciemne. Ziemniaki po starciu trzeba dobrze odcisnąć, inaczej ciasto będzie rzadkie. Nie można też przesadzić z mąką, bo będą twarde” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami Żabca). Dawniej żabieckie gały spożywano okraszone słoniną, posypane białym serem, z mlekiem. Bardzo smaczne były też na drugi dzień pokrojone w plasterki i odsmażone na patelni. Żabieckie gały przygotowywane są także i dziś. Już nie z biedy, lecz dla podkreślenia oryginalności regionalnej kuchni, jak też dla pochwalenia się z pozoru prostą, a jakże smaczną potrawą. Kobiety z Żabca dbają też o to, aby gały były docenione przez szersze grono smakoszy dobrej, tradycyjnej kuchni, dlatego przygotowują je i prezentują na konkursach, wystawach i pokazach lokalnych.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA

Stowarzyszenie „Żabieckie Powiślanki”
Żabiec 64
28-133 Pacanów

62. KASZANKA SZARBIANKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych dnia 5 grudnia 2013 r. w kategorii produkty mięsne

Powiat kazimierski charakteryzuje się bardzo dobrymi glebami i klimatem sprzyjającym uprawom roślin. W uprawach od lat dominowały zboża, warzywa, buraki cukrowe oraz rośliny okopowe pastewne. W większości



gospodarstw w oparciu o zboża i odpadki warzyw stanowiące plon niehandlowy prowadzony był chów bydła i trzody chlewnej. Już Jan Długosz w kronikach z XV w. wspomina Skalbmierz jako jeden z najważniejszych ośrodków handlu żywcem, bydłem i innymi produktami, w tym również wyrobami masarskimi. W Szarpii Zwierzynieckiej

i w okolicznych wioskach położonych w gminie Skalbmierz od niepamiętnych czasów niemal w każdym gospodarstwie robiono swojskie wyroby. Surowce wykorzystywane do produkcji kaszanki szarbianki w większości pochodziły z własnych gospodarstw rolnych. Po świniobiciu część wyrobów sprzedawano, a z części pozostałej w gospodarstwie wyrabiano m.in. właśnie kaszankę. W okolicy Skalbmierza kaszanka przygotowywana była w oparciu o przepis z 1922 r. „Płuca, skórki, różne okrawki i żyły, przeznaczone do kiszek, ugotować z cebulą, włoszczyzną i solą, by mięso smaczne było i rosół. Wybrać potem i pokrajać drobno, a na odcedzonym rosolu ugotować kaszę grubą gryczaną, biorąc jej kwartę rosolu. Kasza może być miękka, ale nie rozgotowana. Włożyć do niej pokrajane mięso i wlać tyle krwi płynnej, by cała masa nie sucha była, tylko gęstawa. Wszystko doskonale wymieszać, dodać do smaku soli, pieprzu, angielskiego ziela i rozkruszonego majeranku. Napychać luźno w czyste kiszki, zawiązywać w niewielkich odstępach, albo zapinać patyczkami i gotować blisko godzinę na wolnym ogniu, by w gotowaniu gwałtownym się nie popsuly” (F. Gensówna, „Mała Gospodyni – kuchnia, spiżarnia, apteczka i różne przyjacielskie rady”). Ze względu na preferencje smakowe mieszkańców, do przygotowywania kaszanki używano, zamiast kaszy gryczanej, kaszę jęczmienną. Obecnie kaszanka szarbianka jest potrawą codzienną, spożywaną zarówno na zimno jak i na ciepło. Niektórzy urozmaicają ją dodając podczas podsmażania paprykę, kiełbasę lub boczek. Często też przygotowywana jest w różnych wariantach podczas grillowania. Dobre wiejskie wyroby wędliniarskie królują też podczas świąt czy dużych wydarzeń rodzinnych. Kaszanka szarbianka jest produktem powszechnie znanym i cenionym nie tylko na terenie gminy Skalbmierz.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA

Gabriela Hołda
Sarbina Zwierzyniecka 81
28-530 Skalbmierz

63. SKALBMIERSKIE OGÓRKI KISZONE

Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 14 stycznia 2014 r w kategorii warzywa i owoce

Teren gminy Skalbmierz wyróżnia się dużym arealem uprawy warzyw, w tym m.in. ogórków. Tradycja uprawy ogórków na terenie powiatu kazimierskiego sięga XIII wieku. Według różnych informacji uprawę ogórków na tych terenach zapoczątkowali Tatarzy po trzecim najeździe na Polskę. Natomiast kiszzenie ogórków ma nieco krótszą historię. Skalbmierskie ogórki kiszzone przygotowywane są według przepisu z 1922 r. Metoda kiszienia ogórków najprawdopodobniej podpatrzona została w dworze w Drożejowicach. „We dworze w pobliskich Drożejowicach gospodarowały dwie panny Wędrychowskie. Dorobiły się niemałego majątku uprawiając na kilkuset hektarach ogórki, które – przetworzone na miejscu – zdobyły uznanie i cieszyły się ogromnym powodzeniem nie tylko w Kielcach, Krakowie i Warszawie, ale także w Wiedniu, Berlinie i Paryżu” (J. Waglewski, „Pamiętniki ze Skalbmierza”). Dawniej ogórki kiszono w dębowych beczkach, następnie po uszczelnieniu smołą zatapiano je na całą zimę w rzece lub w rowach z wodą. Obecnie skalbmierskie ogórki kiszzone robione są w słojach lub w plastikowych beczkach, a następnie przechowywane w chłodnych pomieszczeniach np. w piwnicach lub w chłodniach. „Ogórki świeżo zebrane, niezbyt duże, tak 5-10 cm, dobrze myję w letniej wodzie. Wymyte przedkładam do jakiejś miski żeby obciekły. Słoiki sobie wyparzam, na dno wkładam baldach kopru, kawałek korzenia chrzanu, liście porzeczki, liście wiśni, następnie ściśle układam ogórki, jest to bardzo ważne, żeby po kiszieniu nie było w środku dziur. Pomiędzy ogórki dorzucam parę ząbków czosnku, tak 3-4. Zalewam osoloną, zimną wodą” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami Drożejowic). Ważną rzeczą przy kiszieniu ogórków jest również woda używana do wytwarzania produktu, dlatego dawniej wykorzystywano wodę źródlaną, natomiast obecnie używa się wodę ze studni głębinowych. Gospodarstwa rolne z terenu gminy Skalbmierz dostarczają również wszelkich dodatków potrzebnych do przygotowania produktu (koper, czosnek, chrzan).



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA

Ewa Wiejacha
Drożejowice 44
28-530 Skalbmierz

64. SUSZONA DAMACHA Z PONIDZIA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 5 grudnia 2013 r. w kategorii warzywa i owoce

Śliwka damacha wywodzi się od śliwy domowej i jest jedną z najpopularniejszych i najstarszych odmian śliwek na Pomidziu. Pomidzie jest krainą nizin nadrzecznych i łagodnych wzgórz wapiennych nad dolną i środkową Nidą. Jest regionem, który geograficznie obejmuje powiat buski oraz pińczowski. Obszar ten sprzyja uprawie śliwki damachy, gdyż odmiana ta jest niewymagająca, jeżeli chodzi o warunki klimatyczne i glebowe. „Dawniej uprawiana na najgorszych powierzchniach, dobrze sobie radziła na skarpach, urwiskach, gdzie nie dało się dojechać traktorem, koniem. Nie wymagała dobrej klasy ziemi, można ją było sadzić na wszystkich typach gleb z wyjątkiem gleb



o wysokim poziomie wód gruntowych i poza terenem występowania zastoisk mrozowych. Damacha jest bardzo plenną odmianą. Nie ma dużych wymagań glebowych, nawozowych” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z ogrodnikami Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego z powiatu buskiego i pińczowskiego). Najczęstszym sposobem przetwarzania śliwki damachy było i do tej pory jest suszenie. Od czasów przedwojennych do obecnych stosuje się na Pomidziu tradycyjną metodę suszenia na tzw. laskach, z czasem zaczęto też wykorzystywać sposób szufladowy. Owoce są podsuszane przy pomocy gorącego powietrza oraz dymu uzyskanego ze spalania drewna owocowego w palenisku pod laskami bądź pod szufladami. Jakość suszonej damachy zależy też od tego, w jaki sposób jest przechowana. Dawniej służyły do tego drewniane beczki, a dzisiaj drewniane paczki lub papierowe worki, wstawione w przewiewne miejsce najlepiej na strychu lub pod wiatą. Suszona damacha dzięki swoim wyjątkowym walorom smakowym do tej pory jest popularna na terenie Pomidzia, a zwłaszcza w okresie Bożonarodzeniowym.

PRODUCENT/WNIOSKDAWCA

Barbara Kapusta
Stopnica ul. Dr Piotrowskiego 41
28-130 Stopnica

65. CZOSNEK WÓJCZAŃSKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych dnia 14 stycznia 2014 r. w kategorii warzywa i owoce

Wełecz to wieś, która leży około 3 km na zachód od Buska-Zdroju równolegle do drogi biegnącej w kierunku Pińczowa. Po lewej stronie jest „Kwiatkowa Góra” (281 m n.p.m.), nieco dalej za wsią jest wzgórze zwane „Górą Czerwiową” lub „Wełeką Górą” (260 m n.p.m.) i przy lesie wełeckim „Góra Lipowa” (285 m n.p.m.). Wszystkie te cztery wzniesienia stanowią część Garbu Wójczańsko-Pińczowskiego” (L. Marciniak, „Sołectwa Gminy Busko-Zdrój”). Obszar ten ze względu na niepowtarzalne walory glebowe i klimatyczne ma wyraźnie pozytywny wpływ na uprawy czosnku. Na terenie wsi Wełecz, Oleszki, Biniątki uprawie czosnku sprzyjają przede wszystkim gleby organiczne II i III klasy, głównie brunatne (BW). Ponadto na terenie Wełcza w pobliżu upraw leżą stawy, z których w okresie suchej wiosny rolnicy czerpią wodę do podlewania czosnku. Dzięki takiemu położeniu, klimatowi oraz miejscowym warunkom glebowym czosnek jest rośliną wyjątkowo plenną w tym regionie. „Na jesieni wchodzimy na pole. Na przełomie września i października sadzimy czosnek. Istotne jest, aby ząbki czosnku były posadzone piętka do dołu, w związku z tym czynność tą wykonujemy ręcznie. Sadzarki w tej uprawie nie sprawdzają się. Pielęgnacja czosnku polega na systematycznym pielieniu, od 3 do 4 razy, oraz obcięciu kwiatostanu. Czosnek zbieramy w lipcu. Posługujemy się wówczas płucnikiem, który podkopuje czosnek, następnie wyciągamy go ręcznie z ziemi. Zebrany czosnek obcinamy na polu z korzeni i wiążemy w wiązki, następnie przywozimy na podwórko i wieszamy pod wiatami, do całkowitego wyschnięcia łodygi. Po całkowitym zaschnięciu przecina się łodygi na długości 2-3 cm” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami Wełcza). Średnia powierzchnia uprawy czosnku we wsi Wełecz to ok. 20 ha i powiększa się, gdyż uprawa czosnku przechodzi z pokolenia na pokolenie. Ponadto corocznie mieszkańcy Wełcza obchodzą „Święto Czosnku”, a kobiety z Koła Gospodyń Wiejskich na Wełczu do dziś przyrządzają zupę czosnkową o niepowtarzalnym smaku i walorach zdrowotnych.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA

Koło Gospodyń Wiejskich na Wałczu
Wełecz 118
28-100 Busko – Zdrój

66. SZYNKA Z BRONINY

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 14 stycznia 2014 r. w kategorii produkty mięsne

Busko-Zdrój już w XIV stuleciu było miastem o stosunkowo rozwiniętym życiu gospodarczym, ośrodkiem handlu lokalnego, położonego dogodnie przy szlaku handlowym z Wiślicy do Chęcín. Dwa kilometry na wschód od Buska-Zdroju leży wieś Bronina, granicząca od północy i wschodu z Szanieckim Parkiem Krajobrazowym. Bronina znana była już w średniowieczu i od XIII w. stanowiła uposażenie klasztoru premonstratensów w Busku. W Broninie do 1918 roku mieszkała w dworze szlacheckim księżna Wachwachoff, właścicielka dworu i majątku w pobliskiej Widuchowie i prawdopodobnie wniosła potrzebę produkcji na własne stoły szynki. Szynka z Broniny wytwarzana jest we wsi Bronina już około 30 lat. Hodowla trzody chlewnej na tych terenach odgrywała istotną rolę dla społeczności lokalnej, zapewniając jednocześnie półprodukty do wytwarzania szynki. Przygotowywanie szynki z Broniny oparte



jest na tradycyjnych metodach wytwarzania – peklowaniu i pieczeniu. Peklowanie jest procesem długotrwałym i pracochłonnym. „Szynkę bez golonki wkładamy do kamionkowego naczynia wypełnionego zalewą i pozostawiamy przez dwa tygodnie w chłodnym miejscu – najlepiej piwnicy. Raz dziennie szynka jest przewracana w zalewie. Po dwutygodniowym leżakowaniu wyjęta szynka oczyszczana jest z resztek przylegających przypraw, przecinana jest w kratkę i w takiej formie wkładana do piekarnika. W piekarniku szynka podlewana jest własnym sosem, dla zachowania jej soczystości” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami Broniny). Szynkę należy piec od 6 do 8 godzin. Szynka z Broniny jest ozdobą stołu nie tylko podczas wydarzeń rodzinnych, ale również wydarzeń regionalnych, bardzo ważnych dla społeczności lokalnej.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA

Piotr Jastrząb
Bronina 80
28-100 Busko – Zdrój

67. SER KOZI Z MACHOR

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 31 lipca 2014 r. w kategorii produkty mleczne.

Machory to wieś w gminie Ruda Maleniecka w powiecie koneckim. Tradycja wytwarzania serów na tym obszarze związana jest z biedą, jaka panowała na Konecczyźnie w okresie wojennym. Krowy były drogie, więc dla uzyskania mleka kupowano i hodowano kozy. Z uwagi na niskie koszty utrzymania, koza nazywana była często przez lokalną społeczność biedą i przez to była hodowana w niemal każdym małym gospodarstwie. Mleko kozie i jego przetwory, ze względu na dużą zawartość białka i innych składników odżywczych, odgrywały istotną rolę w diecie, zwłaszcza ludności wiejskiej. W obecnej chwili trudno jest dotrzeć



do materiałów piśmienniczych dotyczących konkretnych przepisów i metod produkcji serów kozich na Konecczyźnie, lecz w wielu miejscach można napotkać informacje przekazywane w rodzinach z pokolenia na pokolenie. Aby otrzymać 1 kg sera koziego z Machor potrzebne jest 7-8 litrów mleka koziego. „Mleko kozie należy ustawić w miejscu mocno nasłonecznionym – ciepłym, żeby jak najszybciej skwasiło się i zsiadło. Najlepiej do 36 godzin. Mleko zsiadłe podgrzewamy na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając do momentu wytrącenia się serwatki od sera. Następnie przez sito lub gazę odcedzamy ser od serwatki”

(Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami gminy Ruda Maleniecka). Ser odciskamy w rożku, a następnie pakujemy w pojemniki i przechowujemy w lodówce. Istotny wpływ na smak sera koziego z Machor ma odpowiednie karmienie kóz, a następnie czysty ich udój i właściwe ogrzanie mleka. „Mleko musi się jak najszybciej zsiąść tak do około 2 dni. Długi czas zsiadania się mleka powoduje gorzknienie mleka i ser ma niedobry smak” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami Machor). Ser kozi z Machor wyśmienicie smakuje zarówno sam, jak i przyrządzany z odrobiną szczypiorku czy rzodkiewki. Gospodynie z Machor często wykorzystują go również do pieczenia sernika.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Lucyna Strychalska

Machory 19

26-242 Ruda Maleniecka

tel.: 663 157 739, 41 373 11 84

68. SALCESON BĘCZKOWSKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 kwietnia 2016 r. w kategorii produkty mięsne.

Bęczków to wieś położona w województwie świętokrzyskim, powiecie kieleckim, gminie Górno. Położona jest w paśmie Łysogór, na dość stromych górkach. Tak malownicza lokalizacja wsi miała dawniej niestety problemy związane z komunikacją, co wiązało się z izolacją mieszkańców wsi od większych miast. Lata powojenne były trudnym okresem dla wsi, występowały duże niedobory żywnościowe. „(...) ale w wojnę i po wojnie to była wielka bieda, brakowało chleba i ziemniaków, a o mięsie i wyrobach, to nawet nikt nie marzył. Ale świętowali ludzie lepiej niż dziś, tak jak mąż mówił, jak była zabita świnia, to nie mogło się nic zmarnować, ani odrobina, dlatego robili salcesony, kaszanki i pasztetowe i te podroby były najczęściej jedzone, chociaż nie na co dzień.” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Bęczków). Na terenie gminy Górno popularnością cieszą się niewielkie hodowle trzody chlewnej. Mięso pozyskiwane od tuczników jest bardzo dobrej jakości, ze względu na czyste tereny graniczące z Puszczą Jodłową. Jednym z produktów wytwarzanych na bazie mięsa wieprzowego jest salceson bęczkowski. Jego charakterystyczną cechą jest użycie w procesie produkcji oprócz podstawowych podrobów takich jak nerki, serca, nóżki, ozory, skórki, żołądki, golonek. To właśnie golonki nadają mu wyjątkowy smak i aromat. „Salceson zawsze się jadło z chlebem i nadal się tak je, bo jest najsmaczniejszy z chlebem; sam chyba nie smakuje tak dobrze jak z chlebem, czyli na chlebie. Mnie najlepiej smakuje jak wezmę grubą pajdę świeżego chleba i gruby plaster salcesonu”. (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Bęczków).



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Tadeusz Matuszewski

PUH MAT-MAS

Bęczków 149 A

26-008 Górno

tel.: 507 708 616, 41 302 34 82

69. RYTWIAŃSKI KARP W GALARECIE

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 19 stycznia 2016 r. w kategorii produkty rybołówstwa.

Hodowla karpia ma w Polsce długą tradycję zapoczątkowaną przez mnichów już w drugiej połowie XII wieku. Olbrzymie stawy karpiove budowano na zlecenie polskich królów i możnowładców. W Rytwianach hodowla karpia ugruntowana jest ponad 100-letnią tradycją. Tutejsze stawy rybne zostały założone na przełomie XIX i XX wieku przez Radziwiłłów, ówczesnych właścicieli okolicznych włości. Hodowle karpia rozwinęły się jeszcze bardziej w latach dwudziestych ubiegłego stulecia. Osiągnięto tu wówczas najwyższą w Europie średnią ryby kupieckiej z



hektara stawu. Rytwiany rozlokowane są pośród olbrzymiego kompleksu leśnego stanowiącego 47% ogólnej powierzchni gminy, w rozwidleniu rzeki Czarnej, gdzie na zachód rozciągają się ogromne stawy rybne przegrodzone bujną roślinnością. Hodowla karpia prowadzona jest w stawach rybnych na terenie gminy Rytwiany i obejmuje łącznie około 176 hektarów. Dzięki rozwiniętej hodowli karpia, na terenie gminy powstawały na jego bazie przeróżne potrawy przygotowywane przez gospodynie, a ich przepisy rozpowszechniane były przez Koła Gospodyń Wiejskich czy Stowarzyszenia. Obecnie popularną na tych terenach potrawą jest karp rytwiański w galarecie. „W mojej rodzinie od pokoleń matka przekazywała swojej córce ten przepis i tajniki wykonywania tego produktu” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami gminy Rytwiany). Podstawowym surowcem do przygotowania potrawy jest mięso karpia. Bardzo ważnym elementem potrawy jest pochodzenie karpia ze stawów rytwiańskich. Ryby hodowane w innych miejscach potrafią bardzo różnić się od siebie, co wiąże się z innym smakiem przygotowywanych potraw. Przygotowanie rytwiańskiego karpia w galarecie rozpoczyna się od dokładnego oczyszczenia i umycia ryby. Następnie karp jest lekko solony i nacierany przezprawami. Tak przygotowany powinien pozostać w chłodnym miejscu do dnia następnego. Suszone śliwki oraz rodzynki są moczone w ciepłej wodzie, zaś warzywa takie jak cebula (zalewana gorącą wodą), marchew, seler, pietruszka dokładnie czyszczone. Do wody z cebulą oraz przyprawami dodawane są warzywa i wszystko razem gotowane na wolnym ogniu. Następnie do tego wywaru dodawany jest karp pokrojony w dzwonka i gotowany przez około 20 minut. Na koniec warzywa wraz z odpowiednio ułożonym karpem zalewane są specjalnie przygotowaną galareta. „Przepis na rytwiańskiego karpia w galarecie jest pielęgnowany i przekazywany w rodzinach z pokolenia na pokolenie. Jest wiele gospodyń, które tę potrawę przygotowują po dziś dzień. Gości ona nie tylko na niedzielnych stołach, ale także na przyjęciach weselnych, chrzcinach, komuniach, czyli wszystkich ważniejszych uroczystościach” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami gminy Rytwiany).

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Stowarzyszenie „Wspólne dobro naszej wsi” Irena Pogorzelska
Święcica 2
28-236 Rytwiany
tel.: 661 959 7214

70. CHLEB WĄCHOCKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 31 lipca 2014 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze.

„W przeszłości rodzaj pożywienia mieszkańców wsi na Kielecczyźnie uzależniony był od gospodarki rolniczo-hodowlanej i zasobów środowiska naturalnego. Najważniejszą rolę odgrywały potrawy przyrządzane z produktów roślinnych (...) Wśród potraw tych znamioną rolę odgrywały chleby” (Muzeum Wsi Kieleckiej, „Lemieszka, siemieniec, gamrota... Zapomniane potrawy ludowe”). Jeszcze w latach siedemdziesiątych XX wieku raz w tygodniu wypiekano w domu od czterech do dziewięciu bochnów chleba. Piec chlebowe, w których wypiekano chleb wykonane były z cegły. Wypiekano w nich chleb żytni na zaczynie, a w późniejszych latach żytni biały z dodatkiem drożdży. Chleb wąchocki to tradycyjne pieczywo pszenno-żytnie, znane na rynku lokalnym od 1924 roku. Chleb ten wypiekany jest metodą trójfazową na naturalnym zakwasie chlebowym bez ulepszczy, w piecu trzonowym opalanym drewnem sosnowym. Pierwotnie do wypieku chleba stosowano mąkę żytnią typ 800 oraz pszenną typ 800, obecnie takiej mąki nie ma na rynku, dlatego zastąpiono ją mąką żytnią typ 720 oraz pszenną typ 750. Mąka do wypieku pozyskiwana jest z oddalonego około 10 km młyna znajdującego się w Mircu. Chleb wąchocki posiada cechy charakterystyczne dla dobrze wyrośniętego pieczywa. Chleb ma kształt okrągły, kwadratowy lub prostokątny. Średnica okrągłego bochenka wynosi 25-32 cm, kwadratowego 16 cm, prostokątnego 16x20 cm. Waga okrągłego chleba po upieczeniu wynosi ok. 1,40 kg, kwadratowego 1 kg, a prostokątnego ok. 2 kg. Skórka wierzchnia chleba jest lekko twarda, chrupiąca, w kolorze słomkowo-herbacianym, często z posypką maku lub mąki. Spód chleba jest pokryty mąką. W przekroju barwa chleba jest jasna, mięsz gąbczasty i elastyczny. Smak i zapach jest lekko kwaskowy, charakterystyczny dla świeżego chleba z domowego wypieku.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Sławomir Sajecki
Piekarnia Wąchock
Pl. Mjr. Ponurego 9
27-215 Wąchock
tel.: 692 926 382, 41 271 51 06

71. CHLEB ŻYTNI KIELECKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 31 lipca 2014 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze.

W województwie świętokrzyskim, ze względu na słabe ziemie klasy V i VI, głównym uprawianym zbożem było żyto. Ze względu na powszechną dostępność wykorzystywano je w domowej kuchni, w tym m.in. do wypiekania chleba żytniego. Powstało wiele receptur na wypiekanie chleba z mąki żytniej, w tym też receptura na chleb żytni kielecki. Chleb ten wytwarzany jest na kwasie metodą pięciofazową z trzykrotnymi dolewkami wody. Ciasto żytnie odważa się na ręcznej wadze w kęsach, następnie kęsy są odrabiane, formowane ręcznie i umieszczane w foremkach na deskach, ażeby dojrzały. Zagarowany chleb zasadza się drewnianymi łopatami do trzykomorowego pieca. Najpierw zasadza się chleb do dolnej komory, w której jest najwyższa temperatura, a następnie przesuwa do komory wyższej o niższej temperaturze. Po upieczeniu łopatami wysadza się chleb na drewniane półki. Dzięki unikalnej recepturze chleb żytni ma doskonały smak, lekko kwaśny, wilgotny i wspaniały zapach. Do dzisiaj wypiekany jest w ceramicznym piecu z cegły szamotowej, który służy nieprzerwanie od 1946 roku.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Halina Dobrowolska
Piekarnia R. Dobrowolski
ul. 1 Maja 86 B
25-511 Kielce
tel.: 504 085 464

72. MIÓD KRÓLEWSKI Z OSIEKA

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 31 lipca 2014 r. w kategorii miody.

Gmina Osiek położona jest w obrębie regionu klimatycznego zwanego Dzielnicą Rzeszowską w rejonie środkowej i wschodniej części Kotliny Sandomierskiej, który jest obszarem wyraźnie cieplejszym. Atutem gminy jest jej położenie wzdłuż doliny Wisły. Ponadto część tych terenów objęta jest programem Natura 2000, w tym m.in. Jeleniowsko-Staszowski Obszar Chronionego Krajobrazu. Cechy charakterystyczne miodu królewskiego z Osieka związane są ściśle z warunkami przyrodniczymi panującymi na tym terenie. Pożytkami są wszystkie drzewa, krzewy i rośliny zielone, które kwitną i wydzielają nektar oraz dostarczają pyłku w okresie od wiosny do jesieni, a w szczególności: mniszek lekarski, lipa, akacja, gryka, wrzos, koniczyna biała, koniczyna czerwona, łąki i pastwiska prowadzone w sposób ekologiczny, spadz liściasta i iglasta. „Z jednego ula można odwirować od 10 do 20 kg miodu. Miód odbiera się 3 razy w roku” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Suchowoli). Reguły pszczelarskie nakazują, by odbierane do wirowania plastry były całkowicie lub w większości zasklepione. Daje to pewność, że odbierany miód jest dojrzały, tzn. zawartość wody w miodzie jest na tyle niska, że miód ten nie zacznie fermentować. Najkorzystniejszą porą na odbieranie miodu jest wczesny poranek, gdy pszczoły nie naniósł jeszcze świeżego nektaru. Ramki z plastrami miodu przeznaczonego do odwirowania należy natychmiast po wyjęciu z ula i oczyszczeniu od pozostałych na nich pszczoł składać w czystych, niedostępnych dla pszczoł pojemnikach. Po odwirowaniu odbywa się cedzenie miodu ze znajdujących się w nim zanieczyszczeń, a następnie miód przeznaczony do rozlania pozostawia się na kilka dni w pojemnikach zbiorczych, a następnie zbiera się z wierzchu pianę tak długo, aż przestanie się tworzyć. Może to trwać kilka dni, w zależności od temperatury otoczenia i rodzaju miodu. Świeży, dojrzały miód jest lepłą cieczą, bardzo higroskopijny, z czasem ulega drobnej krystalizacji. Miód należy przechowywać w suchym i chłodnym pomieszczeniu w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Miód królewski z Osieka ma słodki, lekko kwaskowaty smak. Jego smak i aromat jest charakterystyczny dla każdego jego gatunku, należy przede wszystkim o lotnych substancjach zapachowych zawartych w nektarze. Należy podkreślić, że udział pyłków kwiatowych w miodzie królewskim z Osieka nie powinien być mniejszy niż 20%.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Mirosław Wiącek
Suchowola 96
28-221 Osiek
tel.: 697 667 004

73. DALESZYCKA SZYNKA Z BECZKI

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1 grudnia 2016 r. w kategorii mięso świeże i produkty mięsne

Od wielu lat tradycyjny chów trzody chlewnej był głównym zajęciem wielu mieszkańców na terenie Daleszyc i okolicznych sołectw. Tucz oparty był na podstawowej paszy tj. ziemniaki z otrębami, plewami, kapustą, pokrzywami, co powodowało bardzo dobrą jakość mięsa. Z kolei z rolnictwa trudno byłoby utrzymać się wielu rodzinom ze względu na słabą jakość tutejszych gleb. Dlatego też od dawna w Daleszycach rozwijało się rzemiosło i drobna wytwórczość, w tym wędliniarstwo. Popularnym wyrobem wędliniarskim na tych terenach jest daleszycka szynka z beczki.



Przygotowywana jest od ponad 50 lat na bazie naturalnych surowców i w oparciu o tradycyjną recepturę. Swój smak zawdzięcza doskonałej jakości mięsu i przyprawom naturalnym stosowanym do peklowania mięsa oraz sposobie konserwacji poprzez wędzenie tradycyjnym sposobem w komorze wędzarniczej opalanej drewnem drzew liściastych. To właśnie ten proces nadaje wędzonce charakterystyczny smak i zapach oraz barwę. Metody produkcji szynki daleszyckiej są przekazywane od wielu lat z pokolenia na pokolenie. „Ożeniłem się jak miałem 19 lat, to wtedy już widziałem jak teściu robił (...) Szynkę kładło się w solankę. Dawało się sól, liścia, ziela angielskiego, odrobinę czosnku, a i saletrę... Szynkę my kładli w kaminioki, ale na wsi też mieli beczki. I tak se leżała, trzy tygodnie, czasem dłużej. Jak wyjęliśmy szynkę to trzeba było ją wymoczyć w wodzie. Potem się wiązało i do wędzarki (...). Jak szynka uwędziła się na brązowy kolor to ją parzyło się (...)” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Daleszyc). Tak przygotowaną szynkę z beczki gospodynie z Daleszyc dawniej przygotowywały tylko na większe święta, obecnie dostępna jest na co dzień i cieszy się dużą popularnością nie tylko wśród mieszkańców, ale również odwiedzających te tereny.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Henryka Zychowicz
Zakład Masarski H. Zychowicz
ul. Kościelna 14
26-021 Daleszyca
Tel.: 693 059 636

74. CHRZAN ŚWIĘTOKRZYSKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1 grudnia 2016 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce

Chrzan zalicza się do bylin z rodziny krzyżowych i znany jest na świecie od IX wieku naszej ery. Często rośnie w stanie dzikim w miejscach, gdzie ma dość wilgotne podłoże, a województwo świętokrzyskie takich terenów posiada bardzo dużo. Do przygotowania chrzanu świętokrzyskiego jest właśnie wykorzystywany chrzan dziko rosnący. Sposób jego produkcji oraz skład surowców nie zmieniły się od lat. Jego walory smakowe oraz obecność na rynku świadczą o tradycji zakorzenionej w świadomości mieszkańców województwa. Do przygotowania chrzanu świętokrzyskiego należy starannie wybrać korzenie chrzanu, aby uniknąć chorych i nienadających się już do spożycia. Korzenie należy wyszorować pod bieżącą wodą, a następnie obrać i zetrzeć na tarce. Aby chrzan nie ściemniał, bezpośrednio po starciu należy wymieszać go z uprzednio przygotowaną wystudzoną zalewą. Na koniec gęsta masa umieszczana jest w odpowiednich naczyniach. Chrzan przygotowywany jest na co dzień, ale również podczas świąt np. Wielkanocnych: „Brak domowej roboty chrzanu źle świadczyło o gospodyni” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami województwa świętokrzyskiego). Chrzan od dawna ceniony jest



nie tylko ze względu na smak i różnorodne zastosowanie jego w kuchni, ale również według medycyny ludowej ze względów zdrowotnych, np. łagodzi objawy wszelkich infekcji, a podczas przeziębienia rozgrzewa i obniża temperaturę.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Roman Bojek
Jacentów 3
27-580 Sadowie
Tel.: 516 710 108

75. KASZA GRYCZANA PALONA Z ANTONIOWA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1 grudnia 2016 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce

Produkcją kaszy mieszkańcy okolic Bałtowa, w tym w Antoniowie zajmują się od dawna – powyżej 50 lat. Ze względu na słabe ziemie w tym regionie i specyficzny mikroklimat grykę uprawiano na dużych obszarach. Na tych terenach działało kilkanaście kaszarni, które tradycyjnym sposobem produkowały kasze, aż do lat osiemdziesiątych ubiegłego stulecia. Szczególnie zajmowały się tym niewielkie gospodarstwa, które upatrywały w tym dodatkowe źródło dochodu dla swoich rodzin. „Grykę uprawiali prawie wszyscy (...). W okolicach Bałtowa i Lipska, Sienna” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Antoniowa). Kaszę gryczaną na tych terenach pozyskuje się poprzez obróbkę nasion gryki w specjalnie skonstruowanych do tego celu urządzeniach. Poprzez tę obróbkę twarde nasiona gryki pozbawiane są niejadalnych łusek oraz oczyszczane z nasion chwastów i innych zanieczyszczeń mechanicznych. Następnie uzyskana w ten sposób biała kasza jest poddawana obróbce na gorąco, czyli umieszczana jest w specjalnym pojemniku zwanym beczką, pod którą pali się ogień i w której kasza jest przypalana przez około 4 godziny. Wtedy jej kolor z biało-zielonkawego zmienia się na brązowy. Kasza gryczana jest bardzo cennym produktem żywieniowym. Zawiera dużo skrobi i białka, a także cenne składniki mineralne i witaminy, m.in. z grupy B, PP, związki mineralne wapnia, żelaza, fosforu, potasu i miedzi. W kaszy gryczanej występują także kwasy organiczne, w tym cytrynowy, szczawiowy, jabłkowy i foliowy. Nie zawiera glutenu i nie zakwasza organizmu. Jest doskonałym dodatkiem do dań mięsnych i grzybów oraz surowcem do farszów. „Kiedyś z mlekiem ze skwarkami jest bardzo zdrowa i pożywna. Ja mogę jeść codziennie nie znudzi mi się” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Antoniowa).



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Grażyna Gawlik
Antoniów 29
27-423 Bałtów
Tel.: 604 655 204

76. MORELA SANDOMIERSKA ZALESZYCKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1 grudnia 2016 r. w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce

Ogrodnictwo w okolicy Sandomierza przez wiele lat, dzięki korzystnym warunkom przyrodniczym rozwijało się bardzo dobrze. Pierwsze sady na Sandomierszczyźnie założyli ojcowie cystersi już w XII wieku w Koprzywnicy. W zasobach archiwum diecezjalnego w Sandomierzu znajdują się materiały, które zaświadcza, że podwaliny dla produkcji ogrodniczej w rejonie Sandomierza zostały położone przez braci cystersów, którzy przywieźli ze sobą szczepy winnego krzewu, moreli i śliw. Założyli pierwsze winnice, sady śliwowe, jabłoniowe i morelowe. Później zaczęły ich naśladować dwory szlacheckie i w końcu sadownictwo rozwinęło się w gospodarstwach chłopskich. Dowody na uprawę moreli w XIX wieku można znaleźć we „Wspomnieniach sandomierskich” z 1850 roku Jana Nepomucena Chądzyńskiego, który pisał o odwiecznych drzewach orzecha włoskiego i o morelach. W okresie międzywojennym pierwsze sady morelowe powstawały punktowo w różnych miejscowościach powiatu sandomierskiego. Morela sandomierska zaleszycka jest jedną z



najstarszych odmian na Sandomierszczyźnie. Kwitnie w stanie bezlistnym na różowo lub białoróżowo w połowie kwietnia, kwiaty o średnicy około 35 mm, średnio odporne na mróz. Drzewo rośnie silnie, osiąga wysokość od 5 do 8 metrów. Owocuje na przełomie lipca i sierpnia. Posiada owoce dość duże, owalno-kuliste z charakterystyczną bruzdą przebiegającą od ogonka do drugiego końca owocu, która dzieli owoc na dwie części. Skórka owocu omszona, miąższ soczysty i aromatyczny bardzo łatwo odchodzący od pestki. Owoce dojrzewają na przełomie lipca i sierpnia. Nadają się do konsumpcji, jako deserowe oraz na przetwory. Są bardzo smaczne, spożywane w postaci surowej lub suszonej, kompotów, dżemów, konfitur i kisieli. Suszone morele mają niezwykle silne działanie zasadowotwórcze i znajdują zastosowanie np. w leczeniu nadkwasoty, pestki zastępują migdały i służą do wytwarzania olejku wykorzystywanego w kosmetyce.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Grażyna Borkowska
Gospodarstwo Ogrodnicze „Szymanówka”
Pawłów 30
27-630 Zawichost
Tel.: 603 858 596

77. CHLEB MIESZANY KOPRZYWNICKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1 grudnia 2016 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze

W Koprzywnicy od wielu lat wypiekany jest chleb mieszany koprzywnicki według niezmienniej receptury. Dawniej przygotowywany był raz lub dwa razy w tygodniu do codziennego spożycia. Wypiekano go również na wesela, święta i odpusty w parafii. Chleb mieszany koprzywnicki jest pieczywem sporządzanym w oparciu o zakwas produkowany na bazie zaczątku z poprzedniego wypieku. Zachowuje swoje właściwości i dobry smak przez około 1 tydzień. Zawdzięcza to swojemu naturalnemu sposobowi produkcji opartemu na ponad 50-letniej tradycji. Do jego wypieku używa się dwóch rodzajów mąki pszennej i żytniej, wodę, drożdże, sól oraz mak jako posypkę. Najpierw zaczyn robiony jest z mąki żytniej poddawanej kilkukrotnej fermentacji, dopiero potem dodawana jest mąka pszenna. Chleb pieczony jest tak jak przed laty w piecu chlebowym wykonanym z cegły i opalanym drewnem lub węglem. „Temperaturę mierzono termometrem. W czasie pieczenia była para, żeby bochenki miały odpowiedni wygląd i smak. Także piekarze sprawdzali w trakcie pieczenia wygląd bochenków i przesuwali je ze środka pieca na boki i odwrotnie, żeby się dobrze wypiekły i ładnie wyglądały” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Koprzywnicy).



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Andrzej Zając, Marian Walewski
Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska”
ul. Rynek 15
27-660 Koprzywnica
Tel.: 15 847 61 27

78. CHLEB SKARBCZAK

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1 grudnia 2016 r. w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze

Tradycje wypieku chleba w Skarbcie Dolnej, niewielkiej wsi położonej w województwie świętokrzyskim sięgają dziewiętnastego wieku. Sprzyjał temu młyn, wybudowany kilka kilometrów dalej. Już wczesnym rankiem, do młyna w Bałtowie, zjeżdżali chłopi z całej okolicy. Przywozili zboże – przeważnie żyto, czasem trochę pszenicy – uprawiane w swoich gospodarstwach. Mąki musiało starczyć na całą zimę. Pieczono z niej chleb, który gościł na co dzień i od święta. „Chleb to najważniejszy skarb w życiu i tak na niego dawniej mówiono – skarb, skarbek. A potem przyjęła się nazwa Skarbczak. Ma to związek też z nazwą miejscowości, w której był wytwarzany”



(Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami wsi Skarбка Dolna). Chleb skarbczak przygotowywany jest do dziś na bazie żytniego zakwasu, mąki żytniej z niewielką domieszką mąki pszennej, wody i soli. Naturalny zakwas, oprócz właściwości zdrowotnych przedłuża świeżość chleba i nadaje mu lekko kwaskowy smak. Cechą wyróżniającą chleb jest specyficzny smak i aromat, który zawdzięcza wypiekowi w piecu chlebowym opalanym drewnem. Dzięki długiemu procesowi wyrabiania ciasta (wyrabianie musi trwać około godziny), miąższ chleba jest elastyczny o drobnej i równomiernej porowatości. Smakowitości dodaje też spękana i chrupiąca skórka posypywana makiem. „Smak chleba się nie zmienił, bo dalej jest pieczony na zakwasie, z mąki z własnego zboża, które mielimy w młynie w Sadowiu. Posypka jest też jak dawniej – makowa. Mama piekła w piecu, pod kuchnią, który był zbudowany prawie 30 lat temu” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami wsi Skarбка Dolna).

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Zofia Sałek
Gospodarstwo Agroturystyczne „U Zosi”
Skarбка Dolna 48
27-423 Bałtów
Tel.: 512 182 872

79. JACENTOWSKI BARSZCZ Z KAPUSTA

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1 grudnia 2016 r. w kategorii gotowe dania i potrawy

Jacentów to wieś położona u podnóża Gór Świętokrzyskich w powiecie opatowskim, gdzie mieszkańcy od dawna zajmują się rolnictwem. Z uwagi na dobre gleby rozwinęła się na tych terenach uprawa warzyw np. kapusty. Kapusta od dawna stanowiła podstawę wyżywienia ludności wiejskiej i przyrządzana była na różne sposoby. Jednym ze sposobów było kiszenie kapusty, która później stanowiła bazę do przygotowania popularnej na tych terenach zupy o nazwie jacentowski barszcz z kapustą. Dawniej gotowana była na kościach, z czasem zaczęto dodawać do niej kiełbasę lub boczek. Obecnie gotuje się ją najczęściej na kościach wędzonych i z kiełbasą pokrojaną w plasterki lub boczkami. Zaprawiana jest śmietaną z mąką, a jako przyprawy stosowane są np. ziele angielskie, liść laurowy oraz majeranek. Przed podaniem do zupy dodawane jest jajko na twardo pokrojone w ćwiartki i ziemniaki na sypko ze skwarkami. „Kiedyś barszcz (z kapustą) gotowany był w domach codziennie na śniadania, jako potrawa tania, a zarazem syta” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami wsi Jacentów). Obecnie barszcz z kapustą przygotowywany jest również na większe uroczystości jak wesela.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Bożena Cisoń Hotel MAGNAT
Jacentów 117
27-580 Sadowie
Tel.: 510 128 202

80. MIÓD SPADZIOWY Z PUSZCZY JODŁOWEJ

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1 grudnia 2016 r. w kategorii miody

Tradycje bartnictwa w Puszczy Świętokrzyskiej sięgają wczesnego średniowiecza. W XIX wieku pszczoły przenoszono do zagród chłopskich dając początek pasiecznictwu i w pełni kontrolowanej hodowli pszczół. W części kompleksu Gór Świętokrzyskich duży udział jodły w drzewostanie był przyczynkiem nazwania go przez Stefana Żeromskiego Puszcza Jodłową. Pozyskany i wyselekcjonowany z niej miód jest specyficzny, na co wpływają również niepowtarzalne i osobliwe warunki siedliskowe. W drzewostanie występuje około 80% jodły, 15% świerka, a 5% to pozostałe iglaste. Surowcem do wytwarzania miodu spadziowego jest spadź wytwarzana przez



mszyce i czerwce na drzewach jodły i świerku, a następnie zbierana przez pszczoły. W pożytku nie dopuszcza się spadzi modrzewiowej, która powoduje upadki pszczół, szybszą krystalizację i szaro popielatą barwę po krystalizacji. Przy pozyskiwaniu miodu spadziowego stosowana jest niezmienną od lat metoda, poprzez wirowanie plastrów. Pszczelarz dzięki doświadczeniu posiada umiejętności odpowiedniego wyselekcjonowania miodu ze spadzi iglastej, co gwarantuje uzyskanie zróżnicowanych miodów, o zróżnicowanych cechach jakościowych. Wielkość uzyskanego produktu w danym roku zależy od warunków pogodowych danego sezonu. Miód spadziowy z Puszczy Jodłowej charakteryzuje się dużym bogactwem aminokwasów i związków mineralnych, których zawartość jest czterokrotnie większa niż u miodów nektarowych.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Wioletta i Ryszard Szymczuch
Gospodarstwo Pasieczne RYŚ
Mąhocice Kapitulne 89a
26-001 Masłów
Tel.: 606 824 877

81. MIÓD AKACJOWY Z ŁĄŻKA

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1 grudnia 2016 r. w kategorii miody

W rejonie sandomierskim bartnictwo to tradycja sięgająca okresu średniowiecza, do czego motywowała obfitość pożytków miododajnych zarówno leśnych jak i łąkowych. Rejon Piaseczna w powiecie sandomierskim to wyrobiskowy teren posiarkowy (tzw. zwałka), pośrodku którego znajduje się miejscowość Łązek. Zwałka powstała w latach 50-tych minionego stulecia i jest niewykorzystywana rolniczo. Teren ten za to obfituje w kwitnące na przełomie maja i czerwca drzewa robinii akacjowej. Nektar i pyłek akacji pozyskiwany przez pszczoły jest surowcem do wytwarzania słodkiego miodu akacjowego. Miód z plastrów otrzymuje się tradycyjną metodą, poprzez ich wirowanie. Ze względu na specyfikę i znaczne ilości miodu z akacjowego pożytku w tym rejonie, miód ten był od dawna pozyskiwany jako oddzielny gatunek miodu. Duża ilość jednorodnego pożytku i umiejętności pszczelarza pozwalają na pozyskanie znacznych ilości miodu akacjowego w czystej postaci gatunkowej. Wielkość pozyskiwanego produktu w danym roku uzależniona jest od warunków pogodowych. Ze względu na dużą zawartość cukrów prostych, miód akacjowy jest łatwo przyswajalny przez organizm i wykazuje właściwości prozdrowotne. „Najczęściej spotykałem się z miodem jako jednym z produktów przy wyrobie ciast, słodzenia herbaty oraz jako lekarstwo” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Sandomierza). Dawniej z pożytku tego najczęściej korzystali lokalni pszczelarze. Obecnie pszczelarze z innych rejonów przywożą ule, aby zebrać czysto akacjowy miód.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Mateusz Zygmunt
Łązek 61
27-670 Łoniów
Tel.: 509 275 287

82. MIÓD NEKTAROWO-SPADZIOWY NAPEKOWSKI

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1 grudnia 2016 r. w kategorii miody

Dzieje bartnictwa na terenie Puszczy Świętokrzyskiej i jej okolic sięgają bardzo odległych czasów. W okresie wczesnego średniowiecza na tym terenie w pobliżu pogańskich ośrodków zajmowano się bartnictwem w celu pozyskiwania miodu używanego również w celach obrzędowych. Najstarsze dokumenty świadczące o działaniach bartników na terenie Puszczy Świętokrzyskiej sięgają XII i XIII wieku. W roku 1528 biskup Piotr Tomicki wydał przywileje w sprawie rozwoju bartnictwa pod warunkiem dostarczania daniny miodowej. W 1629 roku biskup Marcin Szyszkowski utworzył cech bartny przez wydanie specjalnego przywileju dla bartników klucza kieleckiego. Im podporządkowani byli wszyscy właściciele klucza kieleckiego i cisowskiego, w skład którego wchodziła wieś Napęków położona niedaleko Daleszyc. W 1715 r. biskup krakowski Kazimierz Łubieński nadał statut cechom bartnym. Bartnicy



z Bielin i Lechowa należeli do klucza daleszyckiego. W dokumencie tym zamieszczono prawa i powinności bartników klucza kieleckiego i daleszyckiego. Napęków to wieś położona w województwie świętokrzyskim w powiecie kieleckim w gminie Bieliny w otoczeniu lasów iglastych Cisowsko-Orłowińskiego Parku Krajobrazowego i Świętokrzyskiego Parku Narodowego. Tradycje pszczelarskie na tym terenie sięgają czasów przedwojennych. „(...) od urodzenia mieszkam w Napękowie skąd pochodzą również moi rodzice i nawet dziadkowie (...). Jeszcze przed II wojną światową mój tata posiadał kilka uli – było ich mało (3-4), bo miód produkowało się tylko na własne potrzeby” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami gminy Bieliny). Miód nektarowo-spadziowy pozyskiwany jest z nektaru zbieranego przez pszczoły w okolicznych lasach. Wokół znajdują się duże połacie lasów iglastych. W tym samym czasie przyciąga pszczoły kwitnące runo leśne (leśne maliny, jeżyny, jagody). Spadź i nektar z runa leśnego stanowią pożywkę dla pszczoł. Miód nektarowo-spadziowy wytwarzany jest w sposób tradycyjny przy pomocy miodarek. Miód ten odznacza się dużą aktywnością antybiotyczną ze względu na dużą zawartość biopierwiastków makro i mikrośladowych. „Miód przeważnie spożywało się sam jako przede wszystkim lekarstwo na wszelkiego rodzaju choroby. Na przeziębienie dodawano go do ciepłego mleka. Czasami jako smakołyk jadło się kromkę chleba z masłem i miodem” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami gminy Bieliny).

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Pasieka Rodzinna Marta i Ireneusz Bęben „Miody Napękowskie”
Napęków 47
26-004 Bieliny
Tel.: 607 586 804, 663 186 373

83. WIEJSKA SZYNKA Z OKOŁA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 grudnia 2016 r. w kategorii mięso świeże i produkty mięsne

Okół to wieś leżąca niedaleko Bałtowa w województwie świętokrzyskim będąca w otoczeniu pięknych lasów Puszczy Iłżeckiej nad rzeką Kamienną. Dzieje tej miejscowości sięgają czternastego wieku. W 1830 roku Bałtów i dobra bałtowskie przejęła rodzina książąt Drucko – Lubeckich, na terenie którym powstał murowany pałac. W Okole i okolicach gminy Bałtów tradycja wyrobu wędlin sięga bardzo odległych czasów. W nielicznych gospodarstwach zostały wybudowane wędzarnie, gdzie gospodarze na okres świąt Wielkanocnych i Bożego Narodzenia ubijali trzodę chlewną i wyrabiali swojskie kiełbasy, kaszanki i szynki, które trafiały również na stół arystokracji w pałacu. Szynka z Okoła jest jednym z produktów, na który smak i zapach wpływają warunki klimatyczne oraz metoda wyrobu, a także dodatki, jakie zostały użyte w produkcji. „Po zabiciu świni wykrawamy szynki sporządzamy zalewę z soli, pieprzu, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek wkładamy szynki, które moczą się 5 dni. Po wyjęciu z zalewy obwiązujemy szynki sznurkiem żeby się nie rozpadła przy wędzeniu. Wędzimy 4 godziny drzewem olchowo dębowym” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami gminy Bałtów). Tradycja wytwarzania wiejskiej szynki z Okoła wiąże się z procesem konserwacji, którego odpowiedni przebieg nadaje mięsu trwałość, wzbogaca jego walory smakowe oraz nadaje odpowiedni charakterystyczny zapach. „To są smaki dzieciństwa ja najbardziej lubiłem jeszcze ciepłą, dopiero co uwędzoną szynkę z chlebem i cebulą, mama dawała taką mocno uwędzoną szynkę do barszczu żeby nadać mu dobrego smaku” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami gminy Bałtów).



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Jerzy Walczyk
Okół 251
27-423 Bałtów
Tel.: 692 963 149

84. KIEŁBAŚNICA KAZIMIERSKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 grudnia 2016 r. w kategorii mięso świeże i produkty mięsne

Kiełbaśnica kazimierska to potrawa przygotowywana we wsi Krzyszkowice, położonej w południowo-zachodniej części województwa świętokrzyskiego, w powiecie kazimierskim. Jest to produkt wywodzący się z lat 50.-70. XX w., kiedy dużą popularnością cieszyły się produkty mięsne zakonserwowane w słoikach tzw. wekach. „Od lat 80. XX w. zaczęliśmy gotować kiełbaśnicę. Wcześniej było trochę pieczone i gotowane (część tu, część tu). Mięso kiełbaśnicy ma aromat i smak, pieczone – jest kruchsze, suchsze. Gotowane – bardziej smarowne” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami powiatu kazimierskiego). Ten sposób konserwacji był pracochłonny w przygotowaniu, ale za to pozwalał na zachowanie świeżości potrawy przez bardzo długi okres. Do wykonania kiełbaśnicy kazimierskiej wykorzystywane jest mięso wieprzowe tj. szynki, łopatka, karkówka wraz z tłuszczem. Ponadto do farszu dodawany jest wcześniej przygotowany rosół gotowany na golonce z dodatkiem warzyw i przypraw. Rozdrobnione mięso ze wszystkimi dodatkami jest starannie wyrabiane, wkładane do zakręcanych słoików szklanych i parzone lub gotowane. Cykl pasteryzacji jest powtarzany 2 lub 3-krotnie, aby produkt dłużej zachował swoją świeżość i trwałość. Kiełbaśnica może być podawana na zimno do chleba, jak również na gorąco, jako składnik sosów do ziemniaków czy makaronu. „Można było zrobić z tego gulasz do ziemniaków, przyprawić liściem laurowym” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami powiatu kazimierskiego).



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Nadwiślańska Grupa Działania „E.O. CENOMA”
32-820 Szczurowa
Ul. Rynek 4
Tel.: 14 671 40 70

85. MAŁYSZYŃSKA KIEŁBASA Z DZIKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 grudnia 2016 r. w kategorii mięso świeże i produkty mięsne

Małyszyn Dolny to wieś położona w powiecie starachowickim w otulinie Puszczy Iłżeckiej. Znaczną część puszczy zajmują Lasy Starachowickie bogate w zwierzynę łowną tj. sarny, jelenie oraz dziki. Dzięki bogactwu dzikich zwierząt, na tym terenie powstało ponad 65 lat temu Koło Łowieckie. Myśliwi działający w Kole Łowieckim prowadzą od lat na wysokim poziomie gospodarkę łowiecką. To dzięki odpowiednim działaniom koła oraz warunkom przyrodniczym tj. mieszany drzewostan, odpowiedni mikroklimat, surowiec pozyskiwany z tych terenów jest wysokiej jakości. Popularnym produktem przygotowywanym przez myśliwych jest małszyńska kiełbasa z dzika. Mięso z dzika jest bardzo delikatne i aromatyczne. Ponadto cechą charakterystyczną małszyńskiej kiełbasy z dzika jest niska zawartość tłuszczu i cholesterolu oraz wysoka zawartość białka. Umiejętności rozbioru tuszy dzika, odpowiednie zagospodarowanie mięsa i przygotowanie kiełbasy to zajęcie niezwykle czasochłonne, wymagające wiedzy. To rytuał trwający niekiedy kilka tygodni. „Mnie uczył mój ojciec i wuj, od młodych lat uczestniczyłem w myśliwskich ceremoniach. Począwszy od polowania, aż po wyrób wędlin. Receptury przekazywano ustnie, a niektóre wyroby przygotowywano zgodnie ze starą literaturą, która także przechodziła z pokolenia na pokolenie” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Małyszyna Dolnego). Małszyńska kiełbasa z dzika swoje specyficzne cechy takie jak smak, zapach oraz barwę zawdzięcza drobno siekanemu mięsu, naturalnym przyprawom oraz odpowiedniemu procesowi wędzenia. Wędzenie odbywa się w tradycyjnej wędzarni z wykorzystaniem wielogatunkowej mieszanki drewna drzew liściastych. „Kiełbasę z dzika można jeść na różne sposoby na gorąco, z chlebem lub bez albo, gdy jest dobrze ususzona przegrzać taką twardą” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Małyszyna Dolnego).



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Agnieszka Idzik-Napiórkowska
Gospodarstwo Agroturystyczne „Małszyński Zakątek”
Małyszyn Dolny 31 a
27-220 Mirzec

86. TWARÓG PÓŁTŁUSTY Z PIERZCHNICY

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 grudnia 2016 r. w kategorii mięso świeże i produkty mięsne

Pierzchnica to niewielka miejscowość położona wśród łąk i lasów należących do dawnej Puszczy Cisowskiej, niedaleko Kielc. Większość terenów to tereny typowo rolnicze, na których mieszkańcy od dawna zajmowali się rolnictwem i hodowlą bydła. Duże połacie łąk pozwalały na swobodny wypas stada bydła, a trawa oraz zioła i kwiaty porastające łąki korzystnie wpływały na zdrowie oraz mleko pozyskiwane od tych zwierząt. Popularnym produktem przygotowywanym na tym terenie jest od wielu lat twaróg półtłusty. Wytwarzany jest on według receptury opartej na doświadczeniach i wiedzy mieszkańców Pierzchnicy, gwarantując tym samym doskonały smak i aromat, który nie zmienił się od 50 lat. „Twaróg robiliśmy ze świeżego mleka. Trzeba było tylko poczekać żeby się ustało i wtedy zbierało się z góry śmietanę na masło. Mleko przelewało się do garnka i stawiało w ciepłym miejscu żeby się ukisiło. Jak zaczynała podciągać serwatka to się go ogrzewało na boku kuchni. Podczas ogrzewania trzeba było kilka razy delikatnie zamieszać. Jak się ogrzał to zlewaliśmy delikatnie serwatkę z twarogiem na gęsty durszlak, żeby odeszła serwatka. Później twarózek wylewało się na chustę z materiału i zawijało się, a następnie przyciskało, żeby odeszła reszta serwatki. Jak przestała lecieć serwatka, twaróg był gotowy” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Pierzchnicy). Twaróg półtłusty z Pierzchnicy spożywany jest zazwyczaj na co dzień razem z pieczywem.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Gminna Mleczarnia w Pierzchnicy sp. z o.o.
Pierzchnianka 66
26-015 Pierzchnica
Tel.: 41 353 80 26

87. KONFITURA Z ZIELONYCH ORZECHÓW

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 21 grudnia 2016 r. w kategorii mięso świeże i produkty mięsne

Tradycja przygotowywania konfitury z zielonych orzechów prawdopodobnie dotarła w rejon Opatowa wraz z osiedlonymi na tych terenach Tatarami. Osiedlili się w miejscowości Ołowiny, przeniesionej po II wojnie światowej na teren obecnej gminy Wojciechowice w powiecie opatowskim. Dogodnością do wytwarzania konfitury była łatwość dostępu do surowca, gdyż drzewa orzecha włoskiego w powiecie opatowskim rosły przy każdym gospodarstwie. Konfitura z zielonych orzechów ze względu na dość długi oraz kosztowny proces jej przygotowania, na przełomie XIX i XX wieku była popularna głównie na dworach. Dopiero z czasem umiejętność jej wytwarzania została przejęła przez mniej zamożnych mieszkańców powiatu opatowskiego. Do przygotowania konfitury wykorzystywane są następujące surowce: orzechy włoskie w zielonej skorupce zbierane w trzeciej dekadzie czerwca, cukier, woda, goździki oraz cynamon. Pierwszym etapem przygotowania konfitury jest długie moczenie zielonych orzechów włoskich w wodzie, następnie ich gotowanie oraz zalewanie coraz bardziej nasyconym syropem aż do pełnego wysycenia cukrem. Końcowym etapem przygotowania konfitury jest przełożenie jej do odpowiednio wcześniej przygotowanych naczyń np. słoików i pasteryzacja. Długi okres maceracji pozwala na wypłukanie znacznej ilości substancji garbnikowych i gorzkich. Dzięki temu konfitura z zielonych orzechów ma słodko-gorzki smak i korzenny zapach. Jest znakomitą i wykwintnym dodatkiem do dań mięsnych oraz podawanych jako dania główne i desery.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Fundacja Domy Wspólnoty Chleb Życia
Jankowice 38
27-530 Ożarów
Tel.: 516 123 174

88. SALCESON Z OKOŁA

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 19 czerwca 2017 r. w kategorii mięso świeże i produkty mięsne

Salceson z Okoła wytwarzany jest we wsi Okół położonej w województwie świętokrzyskim, w gminie Bałtów. Receptura salcesonu z Okoła oparta jest na bardzo dobrym surowcu wieprzowym pochodzącym ze świń z własnego chowu, żywionych w sposób tradycyjny. W skład salcesonu z Okoła wchodzi szynka wieprzowa, golonki i przyprawy. Sposób jego wytwarzania jest niezmienny od lat i pochodzi od przepisów najstarszych mieszkańców Okoła z lat 70. Według tradycyjnej receptury salceson należy robić od razu po uboju lub na drugi dzień po wychłodzeniu mięsa. Mięso szynkowe w dużych kawałkach oraz golonki w proporcji pół na pół gotuje się w parniku do miękkości, aż mięso z golonek będzie odchodzić od kości. Do ugotowanego mięsa na salceson dodaje się sól, świeżo zmielony pieprz, obrany i pokrojony czosnek, liście laurowe, ziele angielskie i majeranek. Całość miesza się ręcznie. Powstałą masą napełnia się dość mocno żołądki wieprzowe zwane miejscowo „mačkami” lub „flakami”, i następnie całość gotuje się przez około 2,5-3 h w parniku wypełnionym wodą. Należy uważać, aby woda za bardzo się nie gotowała, bo salceson wyjdzie za suchy. Po ugotowaniu salceson pozostawia się w chłodni do ostygnięcia. Salceson z Okoła jest powszechnie znany wśród tamtejszych mieszkańców, spożywany zawsze przy okazji świąt, spotkań rodzinnych, chrzcin i wesel. Najczęściej spożywany z chlebem żytnim na zakwasie i pieczonym w piecu chlebowym, ogórkiem kiszonym, chrzanem lub musztardą. Wyróżnia się spośród innych tego typu produktów, przede wszystkim składem mięsnym, bez dodatku podrobów, głowizny i skórek. Swą wyjątkowość zawdzięcza połączeniu wieloletniego doświadczenia jego wytwarzania i wysokiej jakości surowców.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Jerzy Walczyk
Okół 251
27- 423 Bałtów
Tel.: 692 926 149

89. TORT ORZECHOWO-CZEKOLADOWY Z RZUCHOWA

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 19 czerwca 2017 r. w kategorii mięso świeże i produkty mięsne

Tort czekoladowo-orzechowy z Rżuchowa jest wyrobem o 40-letniej tradycji. Przepisy przekazywane były w spokrewnionym gronie pań, które wykonywały ciasta dla własnych rodzin na uroczystości rodzinne. Tort ze Rżuchowa jest wykwinnym ciastem wyrabianym i spożywanym okazjonalnie. Ciasto tortowe to tradycyjnie pieczony biszkopt w trzech smakach: naturalnym, orzechowym i kakaowym. Krem powstaje na bazie masła i budyniu składającego się z jajek i mleka oraz czekolady i orzechów. W skład tortu wchodzi również naturalne domowe konfitury wiśniowe i z czarnej porzeczki. Do dekoracji używa się kremów lub czekolady oraz orzechów, migdałów i owoców. Dekoracje są zróżnicowane, w zależności od fantazji i upodobań. Każda dekoracja jest odmienna, np. mniej owoców, czekolady, orzechów



lub niektóre składniki w ogóle w nim nie występują, np. sama polewa czekoladowa już bez dodatków. Zasadniczo smak tortu pozostaje niezmienny, gdyż zależny jest od kremów, ciasta i konfitur w poszczególnych warstwach, dekoracja jest tylko dodatkiem wpływającym na efekt wizualny. Tort czekoladowo-orzechowy jest tradycyjny, co czuje się wyraźnie w smaku. Wyrabiany według tradycyjnej niezmienionej receptury jest dobrze znany wśród mieszkańców Rżuchowa i okolic.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Monika Pasterczyk
Pracownia Tortów Artystycznych Kraina Tortów
Rżuchów 4
27-580 Sadowie
Tel.: 697 180 707

90. CHLEB NA MAŚLANCE Z LIPNIKA

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 19 czerwca 2017 r. w kategorii mięso świeże i produkty mięsne

Wieś Lipnik wymieniana w kronikach Jana Długosza od XVI w. była własnością rodziny Lipnickich, którzy brali czynny udział w życiu publicznym województwa sandomierskiego. Produkowany w tamtych okolicach chleb w lipnickiej tradycji zajmuje miejsce szczególne. Przez wieki stał się nie tylko symbolem pożywienia, ale i symbolem życia. Chleb na maślanke produkowany w Lipniku jest pieczywem naturalnym sporządzanym w oparciu o zakwas produkowany na bazie załączka kwasu z poprzedniego wypieku. Długo zachowuje swoje właściwości i świeżość dzięki naturalnemu sposobowi produkcji opartemu na ponad 50-letniej tradycji. Do jego wypieku używa się trzech rodzajów mąki: pszennej, razowej i żytniej razowej. Pomysł na dodanie maślanke był właściwie przypadkowy. W latach 60-tych mleczarnia w Lipniku produkowała maślanke, która była produktem ubocznym i zaczęto ją dodawać do chleba, z uwagi na jej wartościowe właściwości. Charakterystyczne dla tego chleba, poza dodatkiem maślanke jest to, że po upieczeniu odwraca się go do góry spodnią stroną do wystygnięcia, co daje pewność, że nie będzie odstawał od skórki. Chleb długo zachowuje świeżość, co zawdzięcza tradycyjnej metodzie produkcji i dodatkowi maślanke. Chleb dawniej jadało się sam albo z mlekiem, obecnie najczęściej spożywany jest z masłem, smalcem, wędliną i serem.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Marek Maciąg
PPH Piekarnia Lipnik
Lipnik 54
27-540 Lipnik
Tel.: 603 119 277

91. ZAGAJNICKI KOZIARZ

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 19 czerwca 2017 r. w kategorii mięso świeże i produkty mięsne

Gromadzice z przysiółkiem Zagaje to wieś położona w sąsiedztwie Gór Świętokrzyskich. Tradycja wytwarzania serów na tym obszarze związana była z biedą, jaka panowała na tym terenie w okresie powojennym. Krowy były wtedy drogie i nie każdego było stać na ich zakup i chów, dlatego kupowano i chowano kozy. Z uwagi na niskie koszty utrzymania, koza często nazywana była przez lokalną społeczność „bidulą” czy „żywicielką”. Mleko kozie i jego przetwory z uwagi na dużą zawartość białka i innych składników odżywczych, odgrywały istotną rolę w diecie, zwłaszcza biednej ludności wiejskiej. Najczęściej do produkcji zagajnickiego koziarza używało się mleka świeżego niepasteryzowanego pochodzącego od kóz chowanych we własnym gospodarstwie, wypasanych na naturalnych pastwiskach i żywionych tradycyjnymi paszami. Świeże niepasteryzowane mleko podgrzewano do temperatury 18-20°C dodając do niego bakterie starterowe jako podłoże dla podpuszczki. Po dodaniu podpuszczki tworzył się skrzep, który krojono w kostkę i dalej podgrzewano do temperatury 37-38°C, następnie robiono tzw. suszenie ziarna, które polegało na ręcznym mieszaniu nastawu. Odciągano serwatkę i napełniano serem formy. Po ukwaszeniu sera w formach wkładano go do solanki, a następnie przenoszono do dojrzewalni na 3 tygodnie. Ser kozi z Gromadziec wyśmienicie smakuje zarówno sam, jak i z chlebem na naturalnym zakwasie, masłem oraz konfiturami.



PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Marcin Kutera
Gromadzice
ul. Zagaje 19
27-400 Ostrowiec Św.
Tel.: 503 036 246

92. KIEŁBASA SWOJSKA OPATOWSKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 19 czerwca 2017 r. w kategorii mięso świeże i produkty mięsne

W rejonie Opatowa kielbasę swojską wytwarzano od ponad 50 lat. Wyrabiana była początkowo w domach rolników na własny użytek i na sprzedaż, w czasach kiedy o wędlinę było trudno. Cała tajemnica wyrobu kielbasy swojskiej z Opatowa opierała się na fakcie, że była ona wytwarzana w gospodarstwach domowych ze świń z własnego chowu. Dodawano do niej szynkę, łopatkę oraz karkówkę, najlepsze jakościowo wieprzowe mięso. Stosowano tylko naturalne przyprawy i tradycyjne metody produkcji, co ją wyróżniało na tle innych. Przy wyrobie tej kielbasy do ciepłego jeszcze mięsa dodawano cukier, którego dodatek powodował powstawanie tzw. „oczka”, co było cechą charakterystyczną tego produktu. Kielbasę swojską z Opatowa najczęściej robiono z okazji świąt, wesel, odpustów. Obecnie jest to produkt spożywany na co dzień. Jest bardzo chętnie nabywana przez okolicznych mieszkańców ze względu na swój naturalny charakter, smak i wyjątkowe walory. Może być konsumowana na gorąco i na zimno, jako świeży produkt lub podsuszany. Najchętniej kielbasa



swojska opatowska jest spożywana sama bez dodatków, żeby nie psuć jej smaku. Bardzo dobra jest z chlebem wiejskim, wypiekanym w piecu. Dobrze smakuje również z ogórkiem kiszonym, chrzanem lub musztardą.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Agnieszka Kędziora
Kędziora Marek Ubój i Przetwórstwo Mięсно-Wędliniarskie
ul. Lipowska 10
27-500 Opatów
Tel.: 791 082 266

93. MIÓD WIELOKWIATOWY Z MIRCA

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 31 maja 2019 r. w kategorii miody

Gmina Mirzec położona jest w północnej części województwa świętokrzyskiego, w powiecie starachowickim na obrzeżu Gór Świętokrzyskich. Najistotniejszym elementem środowiska przyrodniczego jest kompleks Lasów Starachowickich. Lasy nadleśnictwa stanowią zwarty kompleks, który wraz z lasami nadleśnictwa Marcule i Ostrowiec Świętokrzyski są częścią kompleksu tzw.



„Lasów Hłzeckich” będących pozostałością dawnej Puszczy Hłzeckiej. Przez wieki wykorzystywane było ich bogactwo naturalne, pozyskując miód, dary runa leśnego i drewno na potrzeby mieszkańców. W Polsce, tak jak na wszystkich terenach zajmowanych pierwotnie przez Słowian, hodowla pszczół była szeroko rozpowszechniona. Jej najstarsza forma – bartnictwo, związana była ściśle z puszciami, które pokrywały cały teren. Z końcem XVII wieku wyodrębniła się nowa forma - pasiecznictwo przydomowe. Prężny rozwój pasiecznictwa domowego i gospodarki pasiecznej pokazały, że smak miodu, jego zapach oraz barwa są ściśle związane z bazą pożytkową jak i z klimatem terenu. Bazę paszową pasieki do pozyskania miodu wielokwiatowego z Mirca stanowią najczęściej wiosenne pożytki z wierzby, klonu, sadów, roślin łąkowych i leśnych. Sady dostarczają pszczołom cennego pożytku wiosennego w postaci pyłku i nektar. Za najbardziej wartościowe uważa się wiśnię, czereśnię oraz jabłoń. Podstawową zasadą pszczelarza jest dopilnowanie, aby miodu nie zepsuć. Zepsucie może nastąpić nie tylko poprzez niewłaściwe pobieranie miodu, ale poprzez złe przechowywanie. Pszczoły magazynują go w woskowych komórkach. Aby warunki przechowywania były zbliżone do naturalnych należy umieścić miód w naczyniach z wypalanej gliny lub kamionki. Po napełnieniu miodem, odstawić na kilka dni do sklarowania. Następnie miód powinien być posypany cienką warstwą wosku i na kilka chwil umieszczony w gorącym piecu, tak aby wosk zdążył się rozpuścić, a miód nie zdążył podgrzać. Po zastygnięciu wosk tworzy szczelną osłonkę na miodzie. Garnek przewiązywany jest lnianą ściereczką i przechowywany w suchym i chłodnym miejscu, w temperaturze nie przekraczającej 12°C. Miód wielokwiatowy z Mirca nie jest mieszany z innymi odmianami co wpływa na jego specyficzny i oryginalny smak.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Sławomir Surdy – Gospodarstwo Pasieczne MIRSA
ul. Langiewicza 41
27-220 Mirzec
Tel.: 516 402 875

94. OSIŃSKI FARSZ Z ZAKWASZONYCH ZIEMNIAKÓW

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 31 maja 2019 r. w kategorii inne

Gmina Mirzec położona jest w północnej części województwa świętokrzyskiego, w powiecie starachowickim na obrzeżu Gór Świętokrzyskich. Podstawową dziedziną gospodarki tego obszaru było rolnictwo. Gmina obejmuje



dziesięć sołectw, między innymi Osiny. Dawniej rodzaj pożywienia mieszkańców wsi na Kielecczyźnie uzależniony był od gospodarki rolniczo hodowlanej i zasobów środowiska naturalnego. Najważniejszą rolę odgrywały potrawy przyrządzane z produktów roślinnych, takich jak zboża, rośliny strączkowe czy ziemniaki. Jedzenie na wsi było wówczas mało urozmaicone. Na śniadanie spożywano zalewajkę, na obiad ziemniaki z białym barszczem a na kolację jedzono suche ziemniaki. Na terenie gminy Mirzec w sołectwie Osiny popularnym produktem stał się farsz z zakwaszonych ziemniaków, potocznie nazwany osińską kapustą z ziemniaków. Wiosną, gdy w domach kończyły się zapasy, gospodynie chcąc urozmaicić pożywienie domowników i wykorzystać wszystko co zostawało w spiżarni, przygotowywały farsz. Najlepsze do wyrobu farszu były stare ziemniaki, wyszorowane, wymyte i nie skrobane. Należało je poszatkować w cebryku na drobne. Na noc zalewane były serwatką, pozyskaną po wyrobieniu sera. Do rana ziemniaki kisiły się, następnie przekładane do saganka, posolone gotowały się. Po ugotowaniu doprawiane do smaku pieprzem i lubczykiem, odcedzano, kraszono słoniną, cebulą lub olejem. Farsz z zakwaszonych ziemniaków wykorzystywany był również jako nadzienie do pierogów lub gołąbków na specjalne okazje np. wesela. W 2018 roku osiński farsz z zakwaszonych ziemniaków został doceniony przez kapitułę konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” i otrzymał wyróżnienie w kategorii „inne produkty”.

PRODUCENT/WNIOSKODAWCA:

Irena Zakrzewska
Osiny Majorat 4 b
27-220 Mirzec
Tel.: 666 237 136