

ŚIST

Świętokrzyski Instytut
Samorządu Terytorialnego

Zbiornicze zestawienie regionalnych produktów i potraw województwa świętokrzyskiego

2021



Narodowy Instytut Wolności
Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego

Sfinansowano przez Narodowy Instytut Wolności - Centrum Rozwoju
Społeczeństwa Obywatelskiego ze środków Programu Rozwoju Organizacji
Obywatelskich na lata 2018 – 2030



Program Rozwoju
Organizacji
Obywatelskich
na lata 2018–2030
PROO

Wstęp

Piękno jakie prezentuje województwo świętokrzyskie urzeka różnorodnością form krajobrazu. Świętokrzyskie usytuowane jest w południowo – środkowej części Polski i prawie w całości leży na wyżynno – pagórkowym terenie Wyżyny Małopolskiej. Ziemia ta obrzeżona od zachodu Pilicą, od wschodu Wisłą, Nidą Czarną i Białą od południa, a od północy Kamienną i Czarną – wznosi się ku środkowi pasmem Gór Świętokrzyskich. Województwo świętokrzyskie zachwyca swoim bogactwem przyrody, dziewiczą naturą oraz widokami zapierającymi dech w piersiach. Ziemia Świętokrzyska to kraina bogata w tradycje i zabytki, słynna z wielkich wydarzeń historycznych. Określana jest mianem „raju dla historyków i geologów”, a przyczynia się do tego zarówno bogactwo występujących na tym obszarze osobliwości przyrody nieożywionej, jak też liczne kopalnie oraz pozostałości dawnych ośrodków przemysłowych. Na terenie malowniczego województwa świętokrzyskiego funkcjonują setki turystycznych szlaków pieszych i rowerowych, aby turyści mogli zapoznać się z tutejszym pięknem przyrody. Bogata i zróżnicowana oferta aktywnego wypoczynku sprawi, że każdy znajdzie tu coś dla siebie.

Region świętokrzyski to idealne miejsce na rodzinne spędzania czasu. Mnogość miejsc do poznania, liczne rezerваты przyrody, parki krajobrazowe, w których zwiedzający odnajdą rzadkie gatunki zwierząt czy najciekawsze skupiska flory. Na terenie świętokrzyskiego znajduje się mnóstwo zabytków architektury z różnych epok, między innymi liczne pałace i dwory, jak również wiele zabytków techniki. Bogatą kulturę i historię prezentują muzea, izby pamięci oraz wystawy. Jednak Świętokrzyskie to także raj dla smakoszy...

Celem niniejszego zestawienia jest zebrania w jednym miejscu wielokrotnie nagradzanych produktów i dań regionalnych, uwypuklenie szerokiej gamy kuchni świętokrzyskiej oraz wskazanie na potencjał drzemiący w tym aspekcie dla regionu województwa świętokrzyskiego. Przedstawione zestawienie może okazać się punktem zaczepnym dla interesariuszy do podjęcia działań związanych z poszukiwaniem, promocją lub dalszym rozwojem „*regionalnych smaków*”.



Tradycje kulinarne

Nieodłącznym elementem każdej kultury jest kuchnia, w której używane są produkty charakterystyczne dla danego regionu. Mieszkańcy województwa świętokrzyskiego słyną z przywiązania do tradycji, ziemi i zwyczajów przekazywanych tu od wieków z pokolenia na pokolenie. Świadczy o tym między innymi ilość produktów regionalnych wpisanych na listę ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, na której znajdziemy 94 produkty. Tradycyjne receptury i sposób wytwarzania regionalnych produktów zostały docenione, a kilka z nich otrzymało nagrodę „Perły” w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” organizowanym przez Polską Izbę Produktów Regionalnych i Lokalnych pod Patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Marszałków Województw.

Ogólnokrajowy konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na najlepszy regionalny i tradycyjny produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie i potrawę regionalną i tradycyjną organizowany jest już od 2000 roku.

Rezultatem tych poszukiwań jest identyfikacja i dokumentacja lokalnych i regionalnych wyrobów,

osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat

wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych

samych receptur. Jego celem jest znalezienie i zachowanie

narodowych specjałów, zanim odejdą w zapomnienie, wyparte przez „szybką” przemysłową

żywność. Cel drugi – nie mniej ważny – to zachęcanie rolników i właścicieli lokalnych firm,

obiektów agroturystycznych, turystycznych i gastronomicznych do czerpania z bogatej

spuścizny kulinarnej dziedzictwa i wykorzystania jej w ofercie rynkowej, do sięgania do

lokalnych zasobów surowców a także inspiracja producentów do wytwarzania

certyfikowanej tradycyjnej żywności wysokiej jakości. Powołana jest Kapituła Krajowa, która

przyznaje najwyższą nagrodę w postaci statuetki „Perła” produktom i daniom wybranym

spośród nominowanych w czasie finałów regionalnych. O nominację mogą ubiegać się

produkty nagrodzone i wyróżnione w poprzednich edycjach konkursu w danym regionie.



Źródło:

<http://www.produktyregionalne.pl/nkd.php?body=article&name=informacje-ogolne&lang=pl>

Statuetka „Perła”



Źródło: <http://www.produktyregionalne.pl/nkd.php?body=article&name=informacje-ogolne&lang=pl>

Laureatami tej prestiżowej nagrody z ziemi świętokrzyskiej byli:

W 2019 roku:

- Rytwiański karp wędzony – Gospodarstwo Rybackie Rytwiański Karp.
- Lody jagodowe ze Złotej – Zakład Cukierniczy Janusz Poniewierski.

W 2018 roku:

- Kiełbasa wiejska od Bonarka - Zakład Przetwórstwa Mięsnego Wiesław Bonarek.
- Sandomierskie jabłko suszone w plastrach – Inkubator Przetwórczy w Dwikozach- Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości w Sandomierzu.
- Krówka kielczanka – OSM Bidziny.

W 2017 roku:

- Tort czekoladowo-orzechowy – Pracownia Tortów Artystycznych "Kraina Tortów" Monika Pasterczyk.
- Chleb żytni kielecki – Piekarnia R.Dobrowolski, Halina Dobrowolska.



W 2016 roku:

- Dziabana Bułka z Wąchocka – Sławomir Sajecki Piekarnia Wąchock.

W 2015 roku:

- Ser kozi zakamieński – Agnieszka Kobryń i Jacek Pietrasiewicz Farma JAGA.
- Powidła ze śliwki węgierki – Sad Danków Agata i Dawid Piechota.
- Kasza gryczana palona – Iwona Sulima F.P.H. JAMAG.

W 2014 roku:

- Masło Jędrzejowskie - Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska w Wodzisławiu
- Chleb żytni tradycyjny - Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Koprzywnicy
- Silvio wino gronowe półsłodkie białe - Winnica Nad Jarem Sylwia i Mateusz Paciura

W 2013 roku:

- Twaróg z Pierzchnicy – Gminna Mleczarnia Sp. Z o.o Pierzchnica
- Szynka dyszka – Agnieszka i Zdzisław Nowakowie, „Staropolska garmażerka”
- Miód nektarowo – spadziowy napękowski – Marta Bęben

W 2012 roku:

- Masło chmielnicke – Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku
- Kazimierski miód akacjowy – Waldemar Słupik, Miodowa Spizarnia

W 2011 roku:

- **Morelę sandomierska “Zaleszycką”** - Grażyna i Andrzej Borkowscy Gospodarstwo Ogrodnicze “Szymanówka”

W 2010 roku:

- Opatowska krówka mleczna - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opatowie

W 2009 roku:

- Polędwiczki świąteczne Prokopa – Bogusław i Anna Piotrowscy

W 2008 roku:

- Kasza jaglana Gierczycka - Teresa Kmiecicka
- Salceson ozorkowy wiejski - Paweł Nowak, Zakład wędliniarski

W 2007 roku:

Ser jabłeczny - Fundacja Domy Wspólnoty Chleb Życia

W 2006 roku:

Śliwka Damacha – Barbara Kapusta



W 2005 roku:

- Suszona Śliwka Szydłowska - Stowarzyszenie Producentów Owoców "Dobry Sad"

W 2004 roku:

- Fasola Korczyńska - Stefan Jasiak, „Fasolex”

W 2003 roku:

- Chleb bodzentyński – Felicja Harabin

Na terenie województwa świętokrzyskiego znajdują się także produkty ze znakiem „Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)” oraz „Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)”.

Chroniona Nazwa Pochodzenia - Znak ten przyznawany jest przez Komisję Europejską produktom, których wybitna jakość jest ściśle związana z obszarem, na którym są wytwarzane.

Produkty spełniają następujące warunki:

- wszystkie surowce pochodzą z określonego obszaru geograficznego i cały proces wytwarzania odbywa się na tym obszarze,
- jakość produktu, zdecydowanie wyższa od przeciętnej, jest nierozwalnie związana z miejscem pochodzenia i lokalnymi metodami wytwarzania.



Polscy producenci zarejestrowali 9 produktów ze znakiem ChNP. Produkty oznaczone ChNP są wizytówką regionu i podkreślają jego specyfikę.

Produktem z ziemi Świętokrzyskiej posiadającym Znak Chroniona Nazw Pochodzenia jest

Wiśnia Nadwiślańska.



Chronione Oznaczenie Geograficzne

- przyznawany jest produktom, których co najmniej jeden etap produkcji odbywa się na określonym obszarze geograficznym;
- ich jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu.



Znak Chronione Oznaczenie Geograficzne ma 18 polskich produktów.

Z terenów województwa świętokrzyskiego Znak Chroniona Nazw Pochodzenia posiadają
Śliwka Szydłowska oraz **Fasola Korczyńska**

Pomimo, iż żaden z świętokrzyskich produktów nie posiada znaku Gwarantowana tradycyjna specjalność, to do pełni obrazu należy również o nim wspomnieć.

Chronione Oznaczenie Geograficzne przyznawany jest produktom, które:

- mają specyficzną nazwę lub wytwarzane są ze specyficznego surowca.
- odróżniają się od innych produktów z tej samej kategorii,
- ich tradycyjny charakter wynika z użycia tradycyjnych surowców, receptury lub technologii



Według rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE (1151/2012) produkt „tradycyjny” powinien mieć udokumentowaną co najmniej 30 letnią historię i obecność na rynku. Znak Gwarantowana Tradycyjna Specjalność ma 6 polskich produktów.

Warto wyróżnić jeszcze jeden certyfikat. **Jakość –**

Tradycja jest to pierwszy polski system jakości. Inspiracją dla niego stały się systemy europejskie. Zasady działania systemu opracowane zostały przez Polską Izbę Produktu Regionalnego oraz Związek Województw RP. Duży nacisk kładziony jest na tradycję i lokalność. Znak towarowy używany jest wraz z nazwą regionu, z którego pochodzi producent. Produkty objęte certyfikacją muszą się charakteryzować tradycyjnym składem, sposobem wytwarzania (przynajmniej 50-letni rodowód) oraz wysoką jakością. Nadzór nad procesem produkcji sprawują jednostki certyfikujące akredytowane i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który od 2007 r. zalicza ten system do krajowych systemów jakości żywności.



W malowniczym Świętokrzyskim można spotkać 23 produkty pochodzące od 12 producentów.

| | |
|--|---|
| Masło ekstra Jędrzejowskie | Mezzo One Sp. z o.o., Wodzisław |
| Jędrzejowski twarożek śmietankowy | Mezzo One Sp. z o.o., Wodzisław |
| Masło chmielnicke | Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku |
| Twaróg półtłusty | Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku |
| Majonez kielecki | WSP „Społem” Kielce |
| Musztarda kielecka delikatesowa stołowa | WSP „Społem” Kielce |
| Ocet spirytusowy 10% | WSP „Społem” Kielce |
| Kasza jaglana | Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bidzinach |
| Krówka kielczanka | Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bidzinach |
| Woda Buskowianka | Uzdrowisko Busko Zdrój |
| Chleb żytni kielecki | Piekarnia R. Dobrowolski |
| Powidła śliwkowe węgierkowe | GOMAR Pińczów |
| Ogórki konserwowe | GOMAR Pińczów |
| Ogórki kwaszone | GOMAR Pińczów |
| Nektar z aronii | GOMAR Pińczów |
| Sok ze świeżych pomidorów | GOMAR Pińczów |
| Żurek kielecki | PSS„Społem” w Kielcach |
| Chleb żytni razowy | PSS„Społem” w Kielcach |
| Chleb pszenny graham | PSS„Społem” w Kielcach |



| | |
|---|---|
| Miód spadziowy Napękowski | Pasieka Rodzinna Marta i Ireneusz Bęben „Miody Napękowskie” |
| Karp z Oksy | Leszek Stypuła Gospodarstwo „Lasochów” |
| Sok tłoczony z jabłek z sandomierskich sadów | Sad Sandomierski Sp. z o.o. |
| Tradycyjne jabłka sandomierskie | Stowarzyszenie „Sandomierski Szlak Jabłkowy” |

Źródło: Opracowanie własne na podstawie [http://www.produktyregionalne.pl/edc_media/List/Item-33/TinyFiles/Tabela-jt-www-styczen-2020.pdf]

Lista Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Lista produktów tradycyjnych – Utworzona na mocy ustawy z dnia 17 grudnia 2004 o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Lista prowadzona przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zawierająca produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji.

Logotyp Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Źródło: https://pl.wikipedia.org/wiki/Plik:Ministerstwo_Rolnictwa_i_Rozwoju_Wsi.svg

- a) Za tradycyjne uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Produkt ubiegający się o taki wpis powinien ponadto stanowić element tożsamości społeczności lokalnej i należeć do dziedzictwa kulturowego regionu, z którego pochodzi. Wiek udowodnić należy za pomocą uźródłowionych przekazów książkowych, fotograficznych, czy nagraniowych. Gdy warstwa przekazu jest uboga, wnioskodawca przeprowadzić może badania etnograficzne, np. rozmowy ze starszymi osobami – świadkami spożycia danego specjału.



- b) Producenci nie nabywają żadnego prawa ani do ochrony, ani do promocji wpisanych produktów jako własnych, gdyż ochronie podlega sam produkt, a nie jego wytwórca.
- c) Z wnioskiem o wpis na Listę występuje producent.
- d) Za weryfikację wniosku o wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych odpowiedzialny jest marszałek województwa, który przed dokonaniem oceny zwraca się do izby gospodarczej, zrzeszającej producentów produktów regionalnych i tradycyjnych z prośbą o wyrażenie opinii (najczęściej tą izbą jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego). Następnie wniosek przesyłany jest do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Minister jest odpowiedzialny za prowadzenie i uaktualnianie Listy Produktów Tradycyjnych. Lista jest publikowana w Dzienniku Urzędowym Ministra (raz w roku) oraz na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (na bieżąco).
- e) Na listę trafić mogą produkty mięsne (w tym rybne), mleczne, warzywa, owoce, wyroby piekarnicze i cukiernicze, oleje i tłuszcze, miody, napoje, dania gotowe i inne produkty.

Jednym z głównych celów powstania tej listy jest promocja i rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami na terenie kraju, po to, aby następnie móc je skuteczniej promować także za granicą. Lista ta służy również pośrednio przygotowaniu producentów do rejestracji nazw wpisanych na nią produktów na szczeblu unijnym.

Na 20 maja 2021 roku na Liście Rolnictwa i Rozwoju Wsi, znajduje się 94 produkty z województwa świętokrzyskiego.

| Nazwa produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego wpisanego na listę produktów tradycyjnych | Rodzaj produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego wpisanego na listę produktów tradycyjnych | Data wpisu na listę produktów tradycyjnych |
|---|--|--|
| Syrop buraczany | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2006-04-04 |
| Zalewajka świętokrzyska | Gotowe dania i potrawy | 2006-09-06 |
| Dzienie rakowskie | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2007-02-15 |



| | | |
|---|---|------------|
| Ser jabłeczny | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2007-02-15 |
| Konfitury z jarzębiny | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2007-03-20 |
| Kasza jaglana gierczycka | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2007-04-20 |
| Fasola korczyńska | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2007-04-20 |
| Chleb bodzentyński | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2007-04-20 |
| Placek spod kamienia | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2007-04-20 |
| Chleb wiejski konecki | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2007-04-20 |
| Piernik z żytniej mąki | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2007-04-20 |
| Prazoki | Gotowe dania i potrawy | 2007-09-03 |
| Kugiel z Czerмна | Gotowe dania i potrawy | 2007-09-03 |
| Fałkowski miód wielokwiatowy | Miody | 2007-09-03 |
| Truskawka buska faworytka | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2007-09-03 |
| Kwas burakowy po wzdolsku | Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe) | 2008-03-25 |
| Czerkieska mąka orkiszowa | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2008-03-25 |
| Świątokrzyski miód spadziowy | Miody | 2008-10-30 |
| Pińczowski olej z Inicy | Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.) | 2008-10-30 |
| Salceson kurozwęcki | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2009-04-10 |
| Truskawka bielińska | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2009-04-10 |
| Karp z Rudy Malenieckiej | Produkty rybołówstwa, w tym ryby | 2009-04-10 |
| Karp małyszynski | Produkty rybołówstwa, w tym ryby | 2009-07-14 |
| Karp z Oksy | Produkty rybołówstwa, w tym ryby | 2009-11-17 |
| Farsz z kaszy gryczanej | Inne produkty | 2009-12-17 |
| Kiełbasa swojska wąchocka hycowana | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2010-07-26 |
| Salceson ozorkowy wiejski | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2010-07-26 |
| Chmielnicka gęś pieczona | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2010-07-26 |
| Susz owocowy dębniacki | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2010-07-26 |
| Jędrzejowski twarożek śmietankowy | Sery i inne produkty mleczne | 2010-07-26 |
| Szynka sznurowana wąchocka | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2010-08-02 |
| Polędwica tradycyjna z Wąchocka | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2010-08-02 |
| Kiełbasa biała parzona z Wąchocka | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2010-08-02 |
| Sok z czarnej jagody z lipowskich lasów | Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe) | 2010-09-07 |
| Rytwiański karp | Produkty rybołówstwa, w tym ryby | 2010-09-07 |
| Wólecka chałka pleciana | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2010-09-07 |
| Gryśka z Bliżyna | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2010-09-15 |
| Kiełbasa łosieńska | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2010-10-08 |
| Polędwiczki świąteczne Prokopa | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2010-10-08 |
| Salceson cwaniak z Łosienia | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2010-10-08 |



| | | |
|---------------------------------------|---|------------|
| Słupiński siekaniec dworski | Gotowe dania i potrawy | 2011-01-21 |
| Fitka kazimierska | Gotowe dania i potrawy | 2011-01-21 |
| Opatkowskie wino chlebowe | Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe) | 2011-01-21 |
| Kamcia - moskorzevska nalewka miętowa | Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe) | 2011-01-21 |
| Sandomierski olej rzepakowy | Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.) | 2011-01-21 |
| Karp z Wójczy | Produkty rybołówstwa, w tym ryby | 2011-01-21 |
| Kiełbasa radoszycka | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2011-02-07 |
| Kiełbasa swojska z Kunowa | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2011-02-07 |
| Jabłka sandomierskie | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2011-02-07 |
| Krówka opatowska | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2011-02-07 |
| Chleb iwański | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2011-02-07 |
| Rakowski ziemniak pieczony | Gotowe dania i potrawy | 2011-06-08 |
| Masło jędrzejowskie | Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.) | 2011-06-08 |
| Szczodroki | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2011-06-08 |
| Udziec dworski z Kunowa | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2013-01-11 |
| Pasztetowa radoszycka | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2013-01-11 |
| Masło chmielnickie | Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.) | 2013-01-11 |
| Burocorz bogoryjski | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2013-01-11 |
| Żabieckie gały | Gotowe dania i potrawy | 2013-12-05 |
| Kaszanka szarbianka | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2013-12-05 |
| Kiełbasa z Pacanowa | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2013-12-05 |
| Suszona damacha z Ponidzia | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2013-12-05 |
| Szynka z Broniny | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2014-01-14 |
| Skalbmierskie ogórki kiszane | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2014-01-14 |
| Czosnek wójczański | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2014-01-14 |
| Pączek opatowski | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2014-01-14 |
| Miód królewski z Osieka | Miody | 2014-07-31 |
| Ser kozi z Machor | Sery i inne produkty mleczne | 2014-07-31 |
| Chleb wąchocki | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2014-07-31 |
| Chleb żytni kielecki | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2014-07-31 |
| Rytwiański karp w galarecie | Produkty rybołówstwa, w tym ryby | 2016-01-19 |
| Salceson bęczkowski | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2016-04-21 |
| Jacentowski barszcz z kapustą | Gotowe dania i potrawy | 2016-12-01 |
| Daleszycka szynka z beccki | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2016-12-01 |
| Miód spadziowy z Puszczy Jodłowej | Miody | 2016-12-01 |
| Miód nektarowow-spadziowy napękowski | Miody | 2016-12-01 |
| Miód akacjowy z Łążka | Miody | 2016-12-01 |
| Kasza gryczana palona z Antoniowa | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2016-12-01 |
| Chrzan świętokrzyski | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2016-12-01 |



| | | |
|---|---|------------|
| Morela sandomierska zaleszczycka | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2016-12-01 |
| Chleb mieszany koprzywnicki | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2016-12-01 |
| Chleb skarbczak | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2016-12-01 |
| Wiejska szynka z Okoła | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2016-12-21 |
| Kiełbaśnica kazimierska | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2016-12-21 |
| Małuszyńska kiełbasa z dzika | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2016-12-21 |
| Konfitura z zielonych orzechów | Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) | 2016-12-21 |
| Twaróg półtłusty z Pierzchnicy | Sery i inne produkty mleczne | 2016-12-21 |
| Salceson z Okoła | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2017-06-19 |
| Kiełbasa swojska | Mięso świeże oraz produkty mięsne | 2017-06-19 |
| Zagajnicki koziarz | Sery i inne produkty mleczne | 2017-06-19 |
| Tort czekoladowo-orzechowy | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | 2017-06-19 |
| Osiński farsz z zakwaszonych ziemniaków | Inne produkty | 2019-05-31 |
| Miód wielokwiatowy z Mirca | Miody | 2019-05-31 |
| Chleb na maślanec z Lipnika | Wyroby piekarnicze i cukiernicze | |

Źródło: Opracowanie własne na podstawie [<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/woj-swietokrzyskie>]

Świętokrzyskie potrawy regionalne

Smak rodzimych, tradycyjnych potraw, przygotowanych z regionalnych produktów pozostaje z nami na dłużej i towarzyszy nam, gdziekolwiek byśmy nie byli. Świętokrzyskie to raj dla smakoszy. Swoją dzisiejszą kuchnię świętokrzyską zawdzięcza melanzowi kuchni chłopskiej, żydowskiej i szlacheckiej. W jadłospisie mieszkańców regionu świętokrzyskiego obecne były od wieków dania i produkty ziemniaczane, mączne oraz kasze. Dużą popularnością cieszyły się także potrawy z kapusty, nabiał oraz owoce. Pokarmy mięsne spożywano rzadziej. Mówiąc o świętokrzyskiej tradycji kulinarnej nie można ograniczać się do opisu receptur lokalnej kuchni. Tradycja, zwyczaje i kultura lokalnej zbiorowości są również ważnymi czynnikami opisującymi regionalną kuchnię. Przyrządzanie potraw tradycyjnych często miało charakter integrujący kulturowo lokalną społeczność. Wspólne kisenie kapusty, pieczenie chleba, kugła, suszenie śliwek było okazją do śpiewów i zabawy, czy przede wszystkim wymiany doświadczeń. Charakterystyczne jest to, że niemal każda gmina ma swoje własne potrawy i kulinarne zwyczaje, które pielęgnuje na co dzień oraz z okazji większych świąt – w województwie świętokrzyskim bardzo prężnie działają lokalne koła gospodyń wiejskich, które zajmują się między innymi promowaniem tych potraw



i dbaniem o to, by zostały zapamiętane i przekazane młodszemu pokoleniu. Najbardziej charakterystycznym produktem, utożsamianym z naszym regionem, jest z pewnością zalewajka świętokrzyska, ale nie jest ona jedyną potrawą regionalną.

Dowodem na to, że świętokrzyskie jest rajem dla smakoszy może być poniższa tabela, w której przedstawione zostały regionalne dania, najczęściej przyrządzane z lokalnych składników z podziałem na 13 świętokrzyskich powiatów.

| Powiat kielecki | |
|---|---|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Suflet z Kaszy Jaglanej | Irmina i Jarosław Maliszewscy, Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod raczkiem” w Nowej Słupi |
| Szynka Wiejska ze Sperką | Teresa Grzejszczyk, Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Bukiem” w Śniadce Drugiej |
| Pierzchnickie Smarowidło z Gęsi | Elżbieta Osman, Gospodarstwo agroturystyczne „Daleko od szosy” w Brodach |
| Wiejski Smalec z Żurawiną | Monika Klimek, z Koła Gospodyń Wiejskich w Niwach |
| Spyrok | Aleksandra Biskup ze Wzdółu Kolonii |
| Dzionie Rakowskie | Teresa Piotrowicz, Gospodarstwo Agroturystyczne „Przy Źródleku” w Pągowcu |
| Smolcorze | Teresa Klimczak z Koła Gospodyń Wiejskich w Marzyszu |
| Popa | Aleksandra Biskup ze Wzdółu Kolonii |
| Polewka z Ziemniakami | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Chełmcach |
| Zalewajka | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Snochowicach |
| Zalewajka Świętokrzyska | Centrum Tradycji i Turystyki Gór Świętokrzyskich, karczma „Izba Dobrego Smaku” w Osadzie Średniowiecznej w Hucie Szklanej |
| Drągoły | Ewa Siudajewska z Bęczkowa |
| Kluska Miedzianogórska | Wanda Toporek, przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich „Macierzanka” w Kostomłotach |
| Grycoki | Jadwiga Brzoza, przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich „Kowalanki” w Kowali |
| Diabelskie Żeberka z Tartymi Ziemniakami | Barbara Grzesik z Koła Gospodyń Wiejskich w Woli Jachowej |
| Gęś Gospodyni | Agnieszka i Paweł Wysoccy, Gospodarstwo Agroturystyczne „Różane Wzgórze” w Lubani |
| Wolska Sucha Kapusta z Grochem na Śmietanie | Barbara Grzesik, z Koła Gospodyń Wiejskich w Woli Jachowej |
| Pierogi z Dudkami „Od Beaty” | Beata Walkiewicz-Kudłacz z Rakowa |
| Pasterniocek | Aleksandra Biskup z Wzdółu Kolonii |
| Kugiel (Placek Ziemniaczany z Żeberkami) | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Snochowicach |
| Bomby | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Chełmcach |
| Tortuch Świętokrzyski | Ewa Zaczek-Kucharska, Agroturystyczne Gospodarstwo Gościnne „Lipówka” w Brudzowie-Lipie |
| Kraszone Kluski | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Chełmcach |



| | |
|----------------------------|--|
| Byki Daleszyckie | Teresa Klimczak z Koła Gospodyń Wiejskich w Marzyszu |
| Żołądki Rakowskie | Stanisław Malanowicz, Bar „Pod Gąską” w Rakowie |
| Parzybroda Chłopska | Piotr Jankowski z Podmarzysza |
| Baniocek | Aleksandra Biskup ze Wzdółu Kolonii |
| Biedok Chłopski | Wanda Toporek, przewodnicząca i Natalia Wałek z Koła Gospodyń Wiejskich „Macierzanka” w Kostomłotach |
| Pączki Ziemniaczane | Jadwiga Firmanty z Koła Gospodyń Wiejskich w Szumsku |
| Jabłka w Miodzie | Irmina i Jarosław Maliszewscy, Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod raczkiem” w Nowej Słupi |
| Napój Żniwiarzy | Wanda Toporek, przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich „Macierzanka” w Kostomłotach |

Źródło: Opracowanie własne

| Powiat opatowski | |
|---------------------------------------|--|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Śledzie z Suszonymi Borowikami | Barbara Sołtyka, Klub Aktywnych Kobiet w Brzozowej |
| Pasztet Chłopski | Jadwiga Śliwka z Obręcznej |
| Zimne Nóżki | Elżbieta Pająk z Okaliny Kolonia |
| Boczek Świętokrzyski | Alicja Mazur, Klub Aktywnych Kobiet w Duranowie |
| Jacentowski Barszcz z Kapustą | Bożena Cisoń, Hotel „Magnat” Jacentów |
| Zupa Owocowa „Garus” | Monika Dziedzic, Restauracja „Żmigród”, Opatów |
| Pierogi Grochulki | Grażyna Kania ze Szczucia |
| Kapuściane Zawijasy | Jolanta Jurys z Koła Gospodyń Wiejskich w Sadowiu |
| Gołąbki Opatowskie | Marek Jarosław Bielec, Zajazd Omega w Jacentowie |
| Pyzie | Bogumiła Murek z Koła Gospodyń Wiejskich w Obręcznej |
| Kotlety z Kapusty | Teresa Chuchała z Koła Gospodyń Wiejskich w Duranowie |
| Porka – Psiocha | Alicja Mazur, Klub Aktywnych Kobiet w Duranowie |
| Kulebiak | Maria Krzeszowska, Koło Gospodyń Wiejskich w Duranowie |
| Pierogi z Kaszy Jaglanej | Małgorzata Szymańskaz Koła Gospodyń Wiejskich w Gojcowie |
| Pierogi z Buraka Cukrowego | Teresa Kmiecicka z Lisowa |
| Zraz Staropolski Zawijany | Monika Dziedzic, Restauracja „Żmigród” w Opatowie |
| Ziemniaczany Sernik | Elżbieta Pająk z Okaliny-Kolonii |
| Podpłomyk | Bogumiła Murek, z Koła Gospodyń Wiejskich w Obręcznej |
| Ciastka „Całuski” | Agnieszka Wołowska z Okaliny Kolonii |
| Obwarzanki Piórkowskie | Alina Zawada z Żernik |
| Chrupiące Jabłka | Halina Marzec z Koła Gospodyń Wiejskich w Brzozowej |

Źródło: Opracowanie własne



| Powiat ostrowiecki | |
|-------------------------------------|---|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Żurek z Jajkiem | Barbara Domagała, Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Chocimów |
| Zarzucajka | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Śnieżkowicach |
| Pierogi z Kapustą i Grzybami | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Chocimowie |
| Inkusiowe Byki | Panie z Klubu Kobiet Kreatywnych w Kunowie |
| Warkocz Świętokrzyski | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Śnieżkowicach |
| Pierogi z Kaszanką | Dorota Kiljan, BAŁTUS. S. C. „Zajazd pod Czarcią Stopką”, Bałtów |
| Bigos z Kaszą | Barbara Domagała, Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Chocimów |
| Szarlotka Świętokrzyska | Łukasz Dybiec, Fundacja „Pomocna Dłoń” prowadząca Bar Rondo w Ostrowcu Świętokrzyskim |
| Makowiec z Kratką | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Bukowiu |
| Kluski Paluszki z Makiem | Wanda Lisowska, Klub Kobiet Kreatywnych z Kunowa |
| Bułeczki Drożdżowe | Otolia Bernacka z Nowego Skoszyna |
| Tradycyjne Podpłomyki | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Śnieżkowicach |
| Obwarzanki | Zdzisława Wojtan ze Śnieżkowic |
| Ciastka z Amoniakiem | Janina Karbowniczek z Chocimowa |

Źródło: Opracowanie własne

| Powiat sandomierski | |
|------------------------------------|---|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Schab z Morelami | Justyna Wojtas, „Willa Wojtasówka”, Obrazów |
| Wędzony Karp z Zawidzy | Marek Bisztyga, Gminny Ośrodek Kultury w Łoniowie |
| Garus z Ziemniakami | Krystyna Dobek z Grabiny |
| Pamuła | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Sońniczanach |
| Biała Polewka z Ziemniakami | Krystyna Dobek z Grabiny |
| Pierogi Babci Władzi | Halina Knap z Sońniczan |
| Japconka | Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Zawichoście |
| Pieczone Gołębie | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Zbigniewicach |
| Szczupak w Śmietanie | Małgorzata Boczek z Zajeziorza |
| Porka Mięci | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Sońniczanach |
| Kurczę Pieczone z Jabłkami | Halina Wojtas, Pensjonat Agroturystyczny „Wojtasówka” |
| Pierogi Opata | Restauracja Jubilatka w Koprzywnicy |
| Knedle ze Śliwkami | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Dmosicach |



| | |
|--|---|
| Karp Faszerowany Kaszą Gryczaną i Grzybami | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Błoniu |
| Groch z Kapustą na Żeberkach w „Pierzynie” Chlebowej | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Błoniu |
| Kluski Gniecione z Jajkiem Placek Drożdżowy z Kaszą Jaglaną | Beata Panasiuk z Czyżowa Szlacheckiego i Małgorzata Boczek z Zajeziorza |
| Praznale | Marianna Juda z Wielogóry |
| Placek Drożdżowy z Kaszą Jaglaną | Janina Lipa z Krzcina |
| Krucze Ciasto z Rabarbarem | Jolanta Juda z Sońniczan |
| Szczodroki | Grzegorz Siwek, Piekarnia Maspek w Zawichoście |
| Racuchy Drożdżowe z Jabłkiem | Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Sońniczanach |
| Gumułki Koprzywnickie | Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Koprzywnicy |
| Podpłomyk | Marianna Zych, Koło Gospodyń Wiejskich z Dmosic |
| Rajskie Jabłuszka w Koszulkach | Restauracja Jubilatka z Koprzywnicy |
| Napój Jęczmienny | Krystyna Dobek z Grabiny |

Źródło: Opracowanie własne

| Powiat Konecki | |
|--|--|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Pigoły | Agnieszkę Mularczyk ze Stowarzyszenia "Lipianki" w Lipie |
| Prazoki | Czesławę Wąsik z Młynka |
| Kugiel | Radosława Chwaścińskiego z Radoszyc |
| Pierogi wigilijne | Jadwigę Maury z Rudy Malenieckiej |
| Kotlet po konecku | Restauracja Śródmiejska w Końskich |
| Pierogi z mięsem i kapustą | Restauracja Śródmiejska w Końskich |
| Diablotki | Teresę Wąsik z Wojewódzkiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach |
| Placek po węgiersku | Restauracja Śródmiejska w Końskich |
| Ciasto drożdżowe z truskawkami | |
| Sernik kozi świąteczny | Teodozję i Stanisława Krauze z Jeżowa |
| Kasztany z ziemniaków | Teresę Wąsik z Wojewódzkiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach |
| Placek makowy retro | Teresę Wąsik z Wojewódzkiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach |
| Zupa krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym | Restauracja Śródmiejska w Końskich |

Źródło: Opracowanie własne



| Powiat buski | |
|---|---|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Siestawicka Gęś | Gospodarstwo Agroturystyczne „Brzoskwiniowy Sad”, Grażyna Korepta |
| Jesiotr po królewsku | Gospodarstwo Agroturystyczne „Dworek Staropolski”, Zofia Guz |
| Kaczka Stopnicka | Hotel „Meteo”, Barbara Kapusta |
| Tarta fasolowa | Samorządowe Gimnazjum im. św. Kingi w Nowym Korczynie, Izabela Andrusiewicz |
| Fasolowa przekąska | P.P.H.U „FASOLEX” |
| Zawijaniec drożdżowy z truskawkami | KGW w Błońcu i Nowej Wsi, Zofia Żyła |
| Dzianie Wiślickie | Zespół Pieśni i Tańca Wiśliczanie, Jadwiga Krzak |
| Udka gęsie z antonówką i soczewicą | Hotel „Medical Spa” Malinowy Zdrój |
| Buncok strzałkowski z niedźwiedzim czosnkiem | |
| Oponki ziemniaczane | |
| Pączek z Widuchowy | |
| Zupa chrzanowa z Ponidzia | Siedlisko „Po rosie” |
| Żabieckie Gały | Stowarzyszenie „Żabieckie Powiślanki |
| Placek truskawkowy (z truskawki Faworytki) | KGW Błonec i Nowa Wieś |
| Kaczka pieczona jabłkiem obłożona z Zamku Derśława Restauracji Gościniec wg receptury babci Jadzi | Zamek Derśława Restauracja Gościniec |
| „Wędzony Karp Królewski z Wójczy” | Uzdrowisko Solec-Zdrój Sp. z o.o. |

Źródło: Opracowanie własne

| Powiat kazimierski | |
|--------------------------------------|--|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Swojski wek | Koło Gospodyń Wiejskich w Boszczyнку |
| Kończ posypyany serem | Zdzisława Sterna z Uściszowic |
| Fitka | Koło Gospodyń Wiejskich Cieszkowy w gminie Czarnocin |
| Piernik parzony | Koło Gospodyń Wiejskich w Broniszowie |
| Kura "Po Bejsku" w rosole | Zdzisława Sterna z Uściszowic |
| Kaczka duszona w kapuście z jabłkami | |



| | |
|------------------------|------------------------|
| Orzechowy indyk | Urszula Skowron z Bejc |
|------------------------|------------------------|

Źródło: Opracowanie własne

| Powiat pińczowski | |
|---------------------------------------|--|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Pieróg kasztelański | Helena Ziółkowska z Koła Gospodyń Wiejskich w Kijach |
| Prosiak pieczony i faszerowany | Aleksandra Korczyńska z gminy Kije |
| Kaczka po dzierąsku | Grupę Inicjatywną Odnowy Wsi w Dzierążni |

Źródło: Opracowanie własne

| Powiat jędrzejowski | |
|---|--|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Paluchy z makiem | Zofia Gacek z Folgi Pierwszej |
| Karp smażony po staropolsku | Maria Zapard z gminy Oksa |
| Pieczeń wieprzowa z kasztanami | Teresa Służalec z Koła Gospodyń Wiejskich w Potoku Małym |
| Pierogi sędziszowskie | Katarzyna Libiszewska z Baru Dworcowego |
| Słupski pasztet w pięciu odsłonach | |
| Wigilijny pasztet z ryby w cieście | Jadwiga Jastrzębska z Brynicy Mokrej |
| Słupiański Siekaniec Dworski | |

Źródło: Opracowanie własne

| Powiat włoszczowski | |
|---|---|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Opiekałaki w otrębach pszennych | Anna Skrobisz z miejscowości Lipie |
| Bomby | Anna Skrobisz z miejscowości Lipie |
| Gołąbki z kiszonej kapusty | Joanna Fornal z Koła Gospodyń Wiejskich w Komparzowie |
| Sadzioki | Agnieszka Szymczyk z Kluczevska |
| Kapusta "tomborówka" | Małgorzata Kozłowska z Moskorzewa |
| Żeberka wieprzowe na zasmażanej kapuście | Danuta Wójcik z Żeliszawic |
| Żurek po czarnecku | Leszek Rak i Katarzyna Fiuk z Gospodarstwa Agroturystycznego Country Road 786 w Czarncy |
| Biała polewka z ziemniakami | Członkowie zespołu ludowego "Dzierzgowianie" |
| Jesienny powiew - zupa krem z dyni | Anna Gała |
| Kremowa zupa pieczarkowa | Członkowie stowarzyszenia "Włoszczowa na obcasach". |



Narodowy Instytut Wolności
Centrum Rozwoju Społeczństwa Obywatelskiego

Sfinansowano przez Narodowy Instytut Wolności - Centrum Rozwoju Społeczństwa Obywatelskiego ze środków Programu Rozwoju Organizacji Obywatelskich na lata 2018 – 2030



Program Rozwoju Organizacji Obywatelskich na lata 2018–2030
PROO

| | |
|--|--|
| Zalewajka | Józefa Wichrowska i Marta Noga z Koła Gospodyń Wiejskich "Gościńianki" z Włoszczowy. |
| Zupa borowikowa z groszkiem ptysiowym | Barbara Gibas z Radkowa |
| Dziabaki z ryżem i warzywami | Koło Gospodyń Wiejskich "Gościńianki" z Włoszczowy |
| Gołąbki po komparsku | Koło Gospodyń Wiejskich z Komparzowa |
| Gryczakowe ciasto | Ewa Napora z Kluczyca |
| Kasioki kurzelowskie | Roma Bator z Koła Gospodyń Wiejskich w Kurzelowie |
| Kasza gryczana z kwaśnym mlekiem | Członkowie zespołu ludowego "Dzierzgowianie" |
| Kotlety z kaszy gryczanej | Ewa Napora z Kluczyca |
| Szyszki ryżowe z mięsem | Koło Gospodyń Wiejskich "Gościńianki" z Włoszczowy |
| Kolorowe pierogi | Zofia Śliwińska (przepis powstał podczas Warsztatów Terapii Zajęciowej) |
| Kulebiak | Sylwii Nowak z "Domku nad rzeczką" w Krasocinie |
| Michałowe łazanki | Pelagii Gawron z Koła Gospodyń Wiejskich w Krasocinie |
| Naleśniki z owocami | Barbara Gibas z Bałkowa |
| Parowańce | Członkowie zespołu ludowego "Dzierzgowianie" |
| Parowańce po kurzelowsku | Koło Gospodyń Wiejskich w Kurzelowie |
| Paszteciki | Sylwia Nowak z gospodarstwa "Domek nad rzeczką" |
| Pasztet grzybowy w magierce | Fundacja pomocy Szkole ZPO nr 2 "Nasza dwójka" we Włoszczowie |
| Pieczarkowe bułeczki | Józefa Wichrowska i Marta Noga z Koła Gospodyń Wiejskich "Gościńianki" w Gościńcinie |
| Pierogi z grzybami | Józefa Wichrowska i Marta Noga z Koła Gospodyń Wiejskich "Gościńianki" w Gościńcinie |
| Pierogi partyzanckie | Koło Gospodyń Wiejskich w Moskorzewie |
| Pierogi z serem | Koło Gospodyń Wiejskich Brzeście |
| Pierogi z zaczarowanego lasu | Anna Gała z Villi Aromat |
| Pierozki dworskie z borowikiem | Katarzyna Standerska z Fundacji pomocy Szkole ZPO nr 2 "Nasza dwójka" we Włoszczowie |
| Piróg krasocki | Anna Skrobisz z Koła Gospodyń Wiejskich w Krasocinie |
| Placki na sodzie | Koło Gospodyń Wiejskich Brzeście |
| Roztropek | Koło Gospodyń Wiejskich w Moskorzewie |
| Sodzioki | Agnieszka Szymczyk z gospodarstwa agroturystycznego w Kluczewsku |
| Gołąbki ziemniaczane z boczkiem | Koło Gospodyń Wiejskich Brzeście |
| Goły faszerowane januszewickie | Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Januszewickie |
| Goły Gały | Anna Gała z Villi Aromat |
| Kluski ziemniaczane z makiem | Członkowie zespołu ludowego "Dzierzgowianie" |



| | |
|--|--|
| Kuśmók po kwilińsku | Zespołu Ludowy "Kwiliniec" w Kwilinie |
| Placek ziemniaczany z pieca | Józefa Wichrowska i Marta Noga z Koła Gospodyń Wiejskich "Gościńianki" w Gościńcinie |
| Fasola w kapuście | Anna Bełtowska z Fundacji Pomocy Szkole ZPO nr 2 "Nasza dwójka" we Włoszczowie |
| Kapusta dźwiękowa | Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich z Kurzelowa |
| Kapusta z grzybami i pieczonymi ziemniakami | Barbara Gibas z gospodarstwa agroturystycznego w Bałkowie |
| Karczek w kapuście | Zofia Śliwińska z Warsztatów Terapii Zajęciowej w Ostrowie |
| Kapusta z grochem i świeżymi grzybami | Członkowie zespołu ludowego "Dzierzgowianie" |
| Rolada kapuściana | Małgorzata Kotulska i Irena Paprota z Koła Gospodyń Wiejskich w Czarncy |
| Karp pieczony - faszzerowany | Członkowie zespołu ludowego "Dzierzgowianie" |
| Śledź po polsku | Roman Kaczmarek z Bebelna Wieś k. Włoszczowy |
| Kaczka Ostrowianka | Zofia Śliwińska z Warsztatów Terapii Zajęciowej w Ostrowie |
| Kura bulinka | Stowarzyszenie Wielu Pokoleń "Jesteśmy solą tej ziemi" z Moskorzewa |
| Kurze stopki - omyłki | Stowarzyszenie Wielu Pokoleń "Jesteśmy solą tej ziemi" z Moskorzewa |
| Kurczak hrabiego | Aneta Kluza i Iwona Pakos ze Stowarzyszenia na rzecz rozwoju gminy Żytno |
| Lotka (skrzydełka drobiowe) | Koło Gospodyń Wiejskich z Moskorzewa |
| Pasztet myśliwski z drobiu | Agnieszka Szymczyk z gospodarstwa agroturystycznego w Kluczewsku |
| Żurawinowa gęś | Zofia Śliwińska z Warsztatów Terapii Zajęciowej z Ostrowie |
| Karkówka w warzywach | Stowarzyszenie "Włoszczowa na obcasach" |
| Mortadelowe zawijańce | Ewa Napora z Kluczcyc |
| Pasztet z królika | Czesław Syrek z Zespołu Ludowego "Kwiliniec" z Kwiliny |
| Przysmak jesienny lub myśliwski, czyli karczek nadziewany tajemnicą | Agnieszka Szymczyk z gospodarstwa agroturystycznego w Kluczewsku |
| Pieczarkowce | Zofia Śliwińska z Warsztatów Terapii Zajęciowej w Ostrowie |
| Aromatyczna szarlotka Ani | Stowarzyszenie "Włoszczowa na obcasach" |
| Krucze pierogi z nadzieniem żurawinowo-jabłkowym | Małgorzata Kotulska z Czarncy |
| Makowiec szlachecki | Halina Wiszard ze Stowarzyszenia na rzecz rozwoju gminy Żytno |
| Marchwinki | Anna Brown-Bułatowicz z Fundacji Pomocy Szkole ZPO nr 2 we Włoszczowie |
| Murzynek kwiliński | Marianna Śliwińska z Zespołu Ludowego "Kwiliniec" z Kwiliny |
| Orzechowiec pałacowy | Aneta Kluza i Iwona Pakos ze Stowarzyszenia na rzecz rozwoju gminy Żytno |



| | |
|-----------|---|
| Pyszczyki | Koło Gospodyń Wiejskich "Gościńianki" w Gościęcinie |
|-----------|---|

Źródło: Opracowanie własne

| Powiat staszowski | |
|--------------------------------------|---|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Wolicki zawijaniec topiony | Jolanta Szczerba z Wolicy |
| Rolada drobiowa | Wiesława Swatek z gminy Staszów |
| Gęś pieczona nadziewana | Zofia Dyl z Koła Gospodyń Wiejskich Mucharzew |
| Piernik kiszony "Pycha" | Teresa Michalska z Kontuszowa |
| Pieczone pierogi z Wólki | Tomasz Klimek z Woli Wiśniowskiej |
| Ziemniaki z barszczem grzybowym | Krystyna Nosek z Zdziecił Starych |
| Pasztet kurozwęcki z kwaśnej kapusty | Joanna Bania z Kurozwęk |
| Schab po rytwiańsku | Jadwiga Stawiarz z Rytwian |
| Nadziewana kaczka z Rudy | Koło Gospodyń Wiejskich z Rudy |
| Gulasz lasem pachnący | Joanna Bania z gospodarstwa "Biesiada u Aśki" w Kurozwękach |
| Rosół po żydowsku | Pałac Łazienkowski w Staszowie |
| Rytwiański karp w galarecie | Irena Pogorzelska ze Świącic |

Źródło: Opracowanie własne

| Powiat starachowicki | |
|--------------------------|--|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Karp Małyszynski | Agnieszka Idzik-Napiórkowska z Małyszyna Dolnego |
| Żurek w chlebie | Restauracja Strych w Starachowicach |
| Placek świętokrzyski | Restauracja Strych w Starachowicach |
| Prosie po piwie i winie | Restauracja Strych w Starachowicach |
| Śledź z jabłkową cebulką | Jerzy Luba z gminy Mirzec |
| Kanapka staropolska | Restauracja Strych w Starachowicach |
| Szczurki starachowickie | Restauracja Strych w Starachowicach |
| Zestaw trzech miejsc | Restauracja Strych w Starachowicach |

Źródło: Opracowanie własne



| Powiat skarżyski | |
|--|--|
| Nazwa dania | Autor przepisu |
| Zimnioki marynowane w serwatce z żeberkami wieprzowymi | Krystyna Żmijewska z Mostków |
| Gąska grzybowianka | Gabriela Szewczyk z gminy Skarżysko-Kościelne |
| Pierogi z blachy | Jadwiga Kowalik z Lipowego Pola |
| Chciwe żebra | Magdalena Piętak z Grzybowej Góry |
| Przysmak Suchedniowski | Cezary Grenda, właściciel restauracji „Cafetin” w Suchedniowie |
| Geś nieźle nadziana | Zespół Pieśni i Tańca "Sorbin" oraz Koło Gospodyń Wiejskich w Sorbinie |
| Gryska | Zespół Pieśni i Tańca "Sorbin" oraz Koło Gospodyń Wiejskich w Sorbinie |
| Kwaskówka kuźnicka | Zespół Pieśni i Tańca "Sorbin" oraz Koło Gospodyń Wiejskich w Sorbinie |
| Kapuściane żeberka | Zespół Ludowy "Kuźniczanki" |
| Zacierka | Zespół Ludowy "Kuźniczanki" |
| Dyniowe pierożki | Zespół Ludowy "Kuźniczanki" |
| Kotlety jaglane | Koło Gospodyń Wiejskich "Łącznianie" |
| Zacierka | Koło Gospodyń Wiejskich "Łącznianie" |
| Pijana kurka | Koło Gospodyń Wiejskich "Łącznianie" |
| Ziemniaczana fantazja Tereni | Koło Gospodyń Wiejskich w Osełkowie |
| Osełkowe gołąbki | Koło Gospodyń Wiejskich w Osełkowie |
| Ciastko "Shrek" | Koło Gospodyń Wiejskich w Osełkowie |
| Warkocze z polędwiczek | Koło Gospodyń Wiejskich "Aktywne Kobiety" |
| Zagórzański mech | Koło Gospodyń Wiejskich "Aktywne Kobiety" |
| Ananas w galarecie | Koło Gospodyń Wiejskich "Aktywne Kobiety" |
| Królik w potrzasku | Koło Gospodyń Wiejskich "Zagórzanie" |
| Porcelanowy sernik | Koło Gospodyń Wiejskich "Zagórzanie" |
| Groch z kapustą | Koło Gospodyń Wiejskich "Zagórzanie" |
| Pierogi spod tasaka | Stowarzyszenie "Michniowianie" |
| Żołądkowy zawrót głowy | Stowarzyszenie "Michniowianie" |
| Gołąbki "Ale jaja" | Stowarzyszenie "Michniowianie" |
| Pazibroda | Koło Gospodyń Wiejskich "Mostkowianki" oraz Zespół Pieśni i Tańca "Skokotliwi" |
| Kładzioki | Koło Gospodyń Wiejskich "Mostkowianki" oraz Zespół Pieśni i Tańca "Skokotliwi" |
| Kaczka w przebraniu | Koło Gospodyń Wiejskich "Mostkowianki" oraz Zespół Pieśni i Tańca "Skokotliwi" |



| | |
|------------------------------|--|
| Kaszaniok | Koło Gospodyń Wiejskich w Grzybowej Górze |
| Placek spod kamienia | Koło Gospodyń Wiejskich w Grzybowej Górze |
| Bimboły | Koło Gospodyń Wiejskich w Grzybowej Górze |
| Chłopski rarytas | Koło Gospodyń Wiejskich w Skarżysku Kościelnym |
| Parzybroda | Koło Gospodyń Wiejskich w Skarżysku Kościelnym |
| Paszтет z topinamburu | Koło Gospodyń Wiejskich w Skarżysku Kościelnym |

Źródło: Opracowanie własne

Dania, przekąski i wypieki przygotowywane wedle niemal tajemnych nieraz receptur, z naturalnych składników, sprawiają, że chętnie i bez żalu zapominamy o hot-dogach czy czipsach. Świętokrzyska kuchnia zdobyła uznanie wśród konsumentów i smakoszy ze względu na to, że ewoluowała i ewoluuje dopasowując się do ciągle stawianych wymagań dotyczących jakości, receptury oraz smaku określonej potrawy. Nikogo, kto choć raz zasmakował z świętokrzyskich smakołykach, nie trzeba przekonywać o wyjątkowości tej kuchni.

Świętokrzyska Kuźnia Smaków

W województwie świętokrzyskim działa Szlak kulinarny "Świętokrzyska Kuźnia Smaków", który powstawał dzięki funduszom szwajcarskim oraz funduszom europejskim. Jest jednym z największych w Polsce, liczy 87 obiektów. W jego skład wchodzi: 58 obiektów oferujących produkty tradycyjne, których jakość oraz wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, które zostały uznane w konkursach wojewódzkich i krajowych np. „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, lub wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych oraz 29 obiektów - 18 restauracji i 11 gospodarstw agroturystycznych oferujących tradycyjne i lokalne potrawy stanowiące element dziedzictwa kulinarnego regionu świętokrzyskiego, które zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, lub które zostały spisane i opublikowane w wydawnictwach definiujących kuchnię świętokrzyską lub te wywodzące się z rodzinnych tradycji, zachowane w formie przekazu i kultywowane przez społeczność lokalną. Wiele z oferowanych na szlaku produktów i potraw znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jak choćby sztandarowa zupa regionu, „królowa zup” - zalewajka świętokrzyska czy przaki i baniec oraz popularne na Sandomierszczyźnie szczodroki czy



w Opatowie - krówka opatowska. Podróżując szlakiem, można kupić bezpośrednio od producenta takie produkty, których trudno szukać w innych regionach Polski, oraz szkostować kuchni tradycyjnej opartej na surowcach charakterystycznych dla naszego regionu.

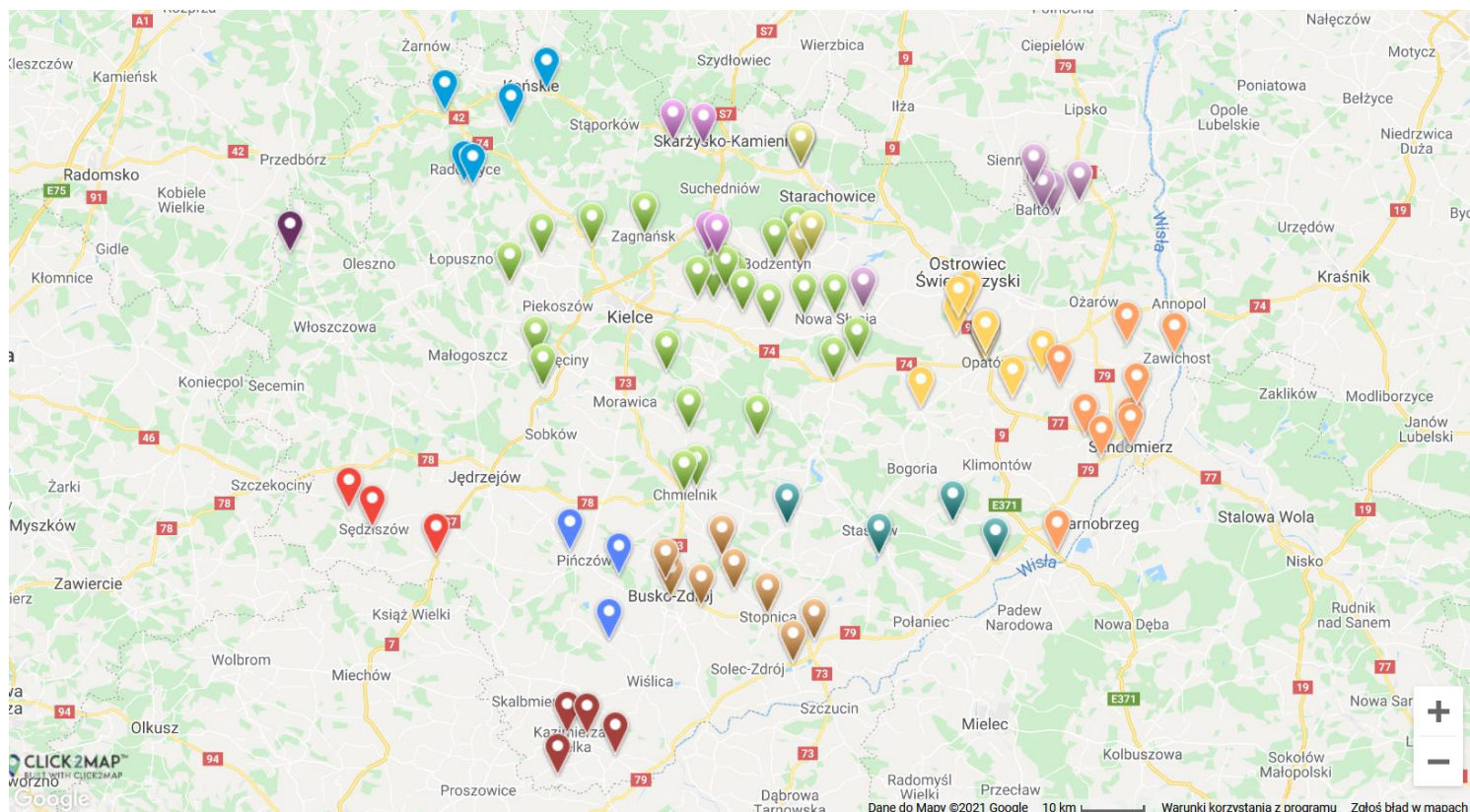
Logo Świętokrzyskiej Kuźni Smaków



Źródło: <http://swietokrzyskakuzniasmakow.pl/index.php>

Szlak zlokalizowany jest we wszystkich 13 powiatach województwa świętokrzyskiego: buskim, jędrzejowskim, kazimierskim, kieleckim, koneckim, opatowskim, ostrowieckim, pińczowskim, sandomierskim, skarżyskim, starachowickim, staszowskim i włoszczowskim. Tworzą go podmioty, które przeszły procedurę certyfikacji. Każdy z obiektów, a wśród nich gospodarstwa sadownicze, winiarskie, przetwórnice, piekarnie oraz restauracje i gospodarstwa agroturystyczne oznakowany jest tablicą informacyjną w kolorze złotym ze znakiem graficznym prawnie chronionym – Świętokrzyska Kuźnia Smaków

Mapa szlaku



Źródło: <https://www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl/index.php/mapa-szlaku>

Imprezy folklorystyczne i kulturalne

Województwo świętokrzyskie to tereny atrakcyjne dla rolników, a tutejsze rośliny i płody rolne stanowią podstawy rozwoju turystyki kulinarnej. Walory smakowe świętokrzyskich warzyw i owoców sprawiły, że część z nich doczekała się własnych regionalnych świąt – wśród nich można wymienić jabłka z Obrazowa, śliwki z Szydłowa, truskawki z Bielin czy ziemniaki z Dębna koło Rakowa. Jedną z najciekawszych imprez kulinarnych jest Festiwal Smaku w Parku Etnograficznym w Tokarni, podczas którego można spróbować lokalnych specjałów oraz potraw pochodzących z różnych zakątków Polski, przygotowanych przez najwybitniejszych kucharzy. Okazją do zapoznania się z lokalnymi smakami są także liczne mniejsze imprezy regionalne, dożynki gminne i jarmarki. Rozwojowi tutejszego rolnictwa i gastronomii pomagają specjalne akcje promocyjne: sieć „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie” oraz konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.



Narodowy Instytut Wolności
Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego

Sfinansowano przez Narodowy Instytut Wolności - Centrum Rozwoju
Społeczeństwa Obywatelskiego ze środków Programu Rozwoju Organizacji
Obywatelskich na lata 2018 – 2030



Program Rozwoju
Organizacji
Obywatelskich
na lata 2018–2030
PROO

Do najpopularniejszych imprez kulinarnych w województwie świętokrzyskim można zaliczyć:

- **Świętokrzyski Festiwal Smaków w Tokarni** - Największe wydarzenie poświęcone kulinariom w regionie świętokrzyskim. Celem imprezy jest kultywowanie i promocja świętokrzyskiego dziedzictwa kulinarnego. Liczni wystawcy, w tym koła gospodyń wiejskich i restauratorzy z regionu, przygotowują tradycyjne dania oraz degustacje lokalnych produktów, m.in. przetworów i miodów. W czasie festiwalu można również poznać tajniki ich powstawania. Wydarzeniu towarzyszy konkurs kulinarny dla profesjonalistów, amatorów i juniorów – uczniów szkół gastronomicznych. Imprezie towarzyszą konkursy kulinarne adresowane do profesjonalistów i amatorów. Popisy uczestników oceniają zawodowi kucharze.
- **Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny** - Na program imprezy składają się prezentacje lokalnych stowarzyszeń i organizacji, a także atrakcji regionu i gospodarstw agroturystycznych, można obejrzeć pokazy tradycyjnych rzemiosł i obrzędów. Wydarzeniu towarzyszy giełda agroturystyczna z degustacją potraw regionalnych oraz kiermasz rękodzieła i sztuki ludowej, a także liczne atrakcje dla dzieci, m.in. dawne gry i zabawy (grele, bieg z fajerką). Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny to jedna z największych imprez plenerowych w Parku Etnograficznym.
- **Czas Dobrego Sera i Wina w Sandomierzu** - impreza odbywa się co roku w weekend po Bożym Ciele. Sandomierską starówkę wypełniają wówczas stoiska wystawców, którzy oferują łącznie ponad 350 gatunków serów pochodzących z Polski i Europy. Targom serów towarzyszą prezentacje i degustacje trunków z lokalnych winnic i browarów. W trakcie festiwalu rozstrzygany jest konkurs na najlepszy polski ser, odbywa się także uroczysta kolacja, przygotowana przez znanych polskich szefów kuchni.
- **Dzień Świętokrzyskiej Truskawki w Bielinach** - Bieliny słyną z tutejszych plantacji truskawek. Ten smakowity, dla wielu osób ulubiony owoc doczekał się swojego święta. Aby promować ten regionalny przysmak, w 1998 r. władze gminy ustanowiły



Dzień Świętokrzyskiej Truskawki, który odbywa się zawsze w pierwszą niedzielę czerwca. Dzień Świętokrzyskiej Truskawki to przede wszystkim Mistrzostwa Świata w Szypułkowaniu Truskawek w kategoriach: open, obcokrajowiec i VIP, a także imprezy towarzyszące: festyn rodzinny, konkursy i zabawy dla dzieci, występy zespołów ludowych, koncert gwiazdy wieczoru i dyskoteka w plenerze.

- **Świętokrzyskie Święto Zalewajki w Bielinach** - Tradycyjna zalewajka to zupa na bazie ziemniaków i żuru z zakwasu chlebowego. Choć przepis na tę zupę jest z pozoru łatwy, każda gospodyni robi ją inaczej. Dlatego od kilku lat w Bielinach odbywa się konkurs na najlepszą zalewajkę. Biorą w nim udział koła gospodyń wiejskich oraz gospodarstwa agroturystyczne, a zwycięzcy nagradzani są Złotą, Srebrną lub Brązową Łychą. Odwiedzający w tym dniu Bieliny mogą spróbować także innych regionalnych specjałów, obejrzeć występy zespołów ludowych oraz pokazy średniowiecznego rzemiosła.
- **Święto Śliwki w Szydłowie** - Święto ma charakter lokalnych dożynek. Ponieważ tutejsi rolnicy zajmują się głównie uprawą śliwek, Szydłów stał się największym producentem tych owoców w Polsce. Podczas święta na placu Zamkowym odbywa się wystawa oraz degustacje kilkunastu odmian śliwek. Organizowane są pokazy suszenia śliwek „na laskach”, a na stoiskach można kupić świeże owoce i przetwory. Na czas imprezy na placu Zamkowym powstaje plenerowa scena, na której występują artyści i gwiazdy polskiej muzyki. Z kolei na szydłowskim Rynku organizowane są liczne atrakcje dla dzieci oraz kiermasz rękodzieła. Goście mogą tam również nabyć świeże owoce i przetwory.
- **Świętokrzyskie Święto Pszczoły w Bałtowie** - Święto odbywa się wraz z dożynkami gminy Bałtów. Do najważniejszych punktów programu zaliczają się spotkania producentów miodu pochodzących z całej Polski i z zagranicy. Pszczelarze mają możliwość wymienienia się doświadczeniami podczas spotkań branżowych oraz paneli naukowych, na które wstęp ma także publiczność. W trakcie imprezy organizowany jest jarmark, na którym można nabyć regionalne miody, nalewki i kosmetyki produkowane na bazie miodu.



- **Dzień Pieroga Świętokrzyskiego w Bobrzy** - Wydarzenie stanowi prawdziwą gratkę dla smakoszy. Mogą oni skosztować tradycyjnych świętokrzyskich pierogów, zarówno klasycznych – ruskich, z kapustą lub z mięsem, jak i oryginalnych – nadziewanych warzywami, wątróbką lub podawanych na słodko. W jury konkursu zasiadają szefowie kuchni znanych w regionie restauracji, a zwycięzcy dostają laury złotego, srebrnego i brązowego pieroga. Wydarzenie ma przede wszystkim charakter kulinarny, podczas imprezy są również promowane lokalne zespoły folklorystyczne.
- **Święto Chleba w Tokarni** - Święto Chleba rozpoczyna uroczysta msza św., odprawiana w znajdującym się na terenie skansenu zabytkowym kościele z Rogowa. Po niej formuje się barwny pochód dożynkowy. Odwiedzający mogą zobaczyć pokaz obrzędowy „Okrężne” czy tradycyjny wypiek chleba, mają także możliwość skosztowania różnych rodzajów pieczywa i słodkich wypieków. Dodatkowymi atrakcjami są pokazy młócenia cepem, przemiału zboża w żarnach, sieczenia słomy w sieczkarni oraz uruchomienie zabytkowego wiatraka z Dębna. Na odwiedzających czeka również kiermasz pieczywa i rękodzieła ludowego, towarzyszą mu występy artystyczne. Dodatkowo w trakcie imprezy panie mogą wykonać bezpłatne badania cytologiczne i mammograficzne.
- **Jabłkobranie – Europejskie Święto Jabłka w Obrazowie** - Na terenie Obrazowa odbywają się jedyne w Polsce sadownicze dożynki. Podczas pierwszego dnia imprezy rozgrywane są Mistrzostwa w Rodzinnym Wędkowaniu, Bieg o Kryształowe Jabłko Wójta Gminy Obrazów, Bieg na Szpilkach oraz marsz nordic walking Jabłoniowym Szlakiem, organizowane są także prelekcje dla rolników i sadowników. Wieczorem organizowany jest koncert gwiazdy w klimacie disco. Niedziela rozpoczyna się uroczystą mszą św. w kościele parafialnym w Obrazowie. Po niej następuje część obrzędowa, z barwnym korowodem dożynkowym i prezentacją szkół. Atrakcją dnia są Mistrzostwa Polski w Picu Soku Jabłkowego oraz koncert gwiazdy wieczór.



- **„W dzień świętej Tekli ziemniaki będziem piekli” w Dębnie k. Rakowa** - Wydarzenie o charakterze religijno-kulturalnym nawiązuje do postaci św. Tekli, której wspomnienie przypada na 23 września – dzień, w którym wg ludowego kalendarza zaczynały się wykopki. Na rynku w Dębnie stoi figura świętej Tekli. Legenda mówi, że przed laty mieszkańcy Rakowa skradli ją i przenieśli do swojego miasta. Świętej nie spodobało się jednak w Rakowie i sama, w cudowny sposób, wróciła do Dębna. Ponieważ okolice Dębna słyną z upraw ziemniaków, jest to okazja do organizowania lokalnego święta. Lokalną uroczystość rozpoczyna msza św., po której odbywają się występy zespołów folklorystycznych, pokazy regionalnych tańców, kiermasz rękodzieła, prezentacje kół gospodyń wiejskich oraz konkursy dotyczące tradycji ziemniaka rakowskiego. Na zakończenie goście mogą posłuchać występu gwiazdy wieczoru i wziąć udział w zabawie tanecznej.
- **Święto Młodego Wina w Sandomierzu** - Święto miłośników wina na stałe wpisało się do kalendarza wydarzeń jako jedna z najciekawszych imprez w Sandomierzu. Na czas jego trwania miasto staje się polską stolicą winiarstwa. Część oficjalna odbywa się na terenie zamku, po niej barwny korowód wyrusza w stronę Rynku. Następnie w restauracjach organizowane są degustacje win pochodzących z okolicznych winnic. W programie wydarzenia znajdują się również edukacyjne spotkania z winiarzami, zwiedzanie miasta oraz wieczorny koncert.

Podsumowanie

Coraz większą popularnością wśród turystów cieszy się wypoczynek w gospodarstwach agroturystycznych, które stanowią alternatywę dla standardowej – powszechnie znanej – oferty turystycznej. Ten potencjał zauważają także świętokrzyscy właściciele gospodarstw, którzy z pełną energią i zaangażowaniem odpowiadają na zainteresowanie turystów krajowych i zagranicznych. Chęć spędzenia urlopu w niekonwencjonalny sposób oraz potrzeba zbliżenia się do natury, zwłaszcza przez osoby żyjące w wielkich aglomeracjach, powoduje dynamiczny rozwój gospodarstw agroturystycznych w Województwie Świętokrzyskim i stałe poszerzanie usług. Turysta to już



nie intruz, który najwyżej może poleżeć na trawce i pogłaskać konia w stajni, tylko osoba, która bierze czynny udział w życiu gospodarstwa, bez względu na porę roku. Dzięki temu przyjezdny gość czuje się swobodnie i ma możliwość odpocząć na łonie natury, a urlop uatrakcyjniają mu często imprezy plenerowe, takie jak kuligi, jazda konna, czy łowienie ryb w przerębli.

Pobyt w takim gospodarstwie to także możliwość poznania smaków kuchni regionalnej. W tym aspekcie kuchnia świętokrzyska nie tylko nie odstaje od innych kuchni regionalnych, ale ma do zaoferowania całą gamę swoich tradycyjnych potraw, czy wypieków. Jednym słowem – Świętokrzyskie to raj dla smakoszy. Regionalne potrawy szczegółowo wymienione w niniejszym zestawieniu, nie mają nic wspólnego z masową produkcją żywności, czy typowym, znanym smakiem (doprawianym konserwantami i barwnikami). Każda z regionalnych potraw ma swoją historię i tradycję przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Potrawy przygotowywane ze składników wyprodukowanych we własnym gospodarstwie, czy zebranych w lesie, oferują smakoszom gamę niezapomnianych doznań smakowych.

Tradycje kulinarne każdego kraju są jego wizytówką, więcej – są busolą, którą posługują się turyści wyznaczając kierunki podróży. „Nie poznasz człowieka, jak nie zjesz z nim beczki soli”, mówi przysłowie, a my możemy dodać: „nie poznasz kraju, jak nie spróbujesz autentycznej kuchni jego regionów”. Niewątpliwie promocja regionu przez pryzmat lokalnej kuchni to ważny aspekt, wpływający na rozpoznawalność danego terytorium. Część świętokrzyskich jednostek samorządu terytorialnego od dawna wykorzystuje potencjał marketingowego promowania regionu poprzez lokalne produkty czy potrawy. Ich wyjątkowość oraz niemal magiczny sposób produkowania, przygotowywania przyciąga turystów z całego świata. Przechodzenie przez daną jst obok potencjału drzemiącego w lokalnych produktach lub zaprzestanie ich dalszego rozwoju to duży błąd, mogący znacznie pogorszyć rozpoznawalność „marki”. Należy pamiętać, że często to na barkach lokalnej jst leży pielęgnowanie regionalnych tradycji kulinarnych i dbanie, aby przekazywane były z pokolenia na pokolenie i nigdy nie uległy zapomnieniu np. poprzez aktywne wspieranie kół gospodyń wiejskich.



Bibliografia:

1. A. Góra-Klauzińska, A. Benicewicz-miazga, *Panorama świętokrzyska*, Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, Kielce 2015
2. Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska, Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, *Świętokrzyskie*, [w:] Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, Nasze kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, Warszawa 2011
3. T. Wąsik, *Potrawy tradycyjne z regionu Gór Świętokrzyskich*, Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach, Modliszewice 2014
4. Urząd Miasta i Gminy Busko-Zdrój, *Regionalne przysmaki Buska-Zdroju i okolic*, Jedność, Busko-Zdrój 2009
5. Wikipedia, *Lista produktów tradycyjnych*,
https://pl.wikipedia.org/wiki/Lista_produk%C3%B3w_tradycyjnych
6. Lokalnie, regionalnie i tradycyjnie - wiem co zjem, *Lista Produktów Tradycyjnych MRiRW*,
<http://www.produkty-tradycyjne.pl/krajowe-systemy-jakosci/inne-systemy-wyrozniania-jakosci/lista-produktow-tradycyjnych-mrirw#>
7. Mistrz branży, *Blaski i cienie certyfikatów*, <http://m.mistrzbranzy.pl/artykuly/pokaz/id/2574>
8. Wikipedia, *Oznaczenia pochodzenia geograficznego produktów rolnych w Unii Europejskiej*,
https://pl.wikipedia.org/wiki/Oznaczenia_pochodzenia_geograficznego_produk%C3%B3w_rolnych_w_Unii_Europejskiej
9. Końskie.travel, *Kuchnia regionu koneckiego*,
https://konskie.travel/swietokrzyskie_hity/kuchnia_regionu_koneckiego
10. S. M. Przybyszewsk, G. Buske, H. Przybyszewski (red.), *Pamiętnik kulinarny Pomorza i Powiśla*, Kazimierska Agencja Drukarska, Kazimierza Wielka 2013
11. Echo Dnia, *Smaki Świętokrzyskie. Dania z Pomorza*,
<https://echodnia.eu/swietokrzyskie/smaki-swietokrzyskie-dania-z-pomorza/ar/8192856>
12. Echo Dnia, *Smaki Świętokrzyskie. Dania z powiatów skarżyskiego i starachowickiego*,
<https://echodnia.eu/swietokrzyskie/smaki-swietokrzyskie-dania-z-powiatow-skarzyskiego-i-starachowickiego/ar/8195830>
13. Echo Dnia, *Smaki Świętokrzyskie. Dania z powiatu staszowskiego*,
<https://echodnia.eu/swietokrzyskie/smaki-swietokrzyskie-dania-z-powiatu-staszowskiego/ar/8196528>



14. Skarzysko24.pl, „*Regionalne Specjały Powiatu Skarżyskiego*” - promocja albumu z potrawami regionalnymi, <http://www.skarzysko24.pl/wiadomosci/aktualnosci/20459-regionalne-specjaly-powiatu-skarzyskiego-promocja-albumu-z-potrawami-regionalnymi.html>
15. K. Żołądek, *Potrawy z Regionu Włoszczowskiego*, Swietokrzyskie.org.pl, <https://swietokrzyskie.org.pl/kuchnia-regionalna/wokol-kuchni/1881-potrawy-z-regionu-wloszczowskiego>
16. Polskie-potrawy.pl, *Produkty świętokrzyskie*, <https://polskie-potrawy.pl/swietokrzyskie-produkty-regionalne/>
17. Kielce.travel, *Świętokrzyskie smaki*, https://kielce.travel/artykuly/swietokrzyskie_smaki
18. A. Michalik, *Kalendarz Imprez Województwo Świętokrzyskie*, Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach, Kielce 2019 (dostęp: <https://www.swietokrzyskie.pro/file/2018/12/Kalendarz-impres.pdf>)
19. Echo Dnia, *Imprezy folklorystyczne i kulinarne w Świętokrzyskiem. Gdzie promować i sprzedawać wiejskie produkty*, <https://echodnia.eu/swietokrzyskie/impresy-folklorystyczne-i-kulinarne-w-swietokrzyskiem-gdzie-promowac-i-sprzedawac-wiejskie-produkty/ga/13096651/zd/28402343>
20. Polska Organizacja Turystyczna, *Kuchnie Regionalne*, <https://www.polska.travel/pl/poznaj-atrakcje-i-zabytki/kulinaria/kuchnie-regionalne>

