

Zasmakuj Krajinę Kultur



tradycyjne przepisy kulinarne

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej.

SZLAK PRZYGODY – dobrze trafiłeś!

Marzysz o podróży w czasie do średniowiecza, albo dalej – do czasów neolitycznych czy okresu, w którym żyły dinozaury? A może chciałbyś, by do swojej posiadłości zaprosił Cię Henryk Sienkiewicz czy Stefan Żeromski? Chcesz smakować lokalne wina poznając miejsca gdzie krzyżowały się dawne szlaki handlowe? Fascynuje Cię kultura żydowska, ariańska, tatarska a nawet indiańska? Chcesz znaleźć się w miejscach, których odwiedzenie jest doświadczeniem nieomal mistycznym? Dobrze trafiłeś! Szlak Przygody – to największy sieciowy produkt turystyczny w Polsce. Obejmuje prawie 1000 km wyznaczonych tras, ponad 100 atrakcji turystycznych pogrupowanych w siedem krain tematycznych i około 80 Partnerów, u których można zdobywać punkty w programie lojalnościowym!

Podróż po Szlaku Przygody dostarczy Ci niezapomnianych przeżyć i emocji. Może zostaniesz bohaterem świętokrzyskiej legendy! A gdy będziesz chciał odpocząć od nadmiaru wrażeń, czeka na Ciebie dziewicze piękno dzikiej przyrody. Przy odrobinie szczęścia będziesz mógł usłyszeć klekot bociana czarnego, krzyk żurawi, czy zostać świadkiem walki cietrzewi. Ale to nie wszystko! Za aktywne podróżowanie i odkrywanie atrakcji otrzymasz punkty, które potem wymienisz na nagrody.

Skorzystaj z naszej oferty, a na pewno nie pożałujesz!

**Zbieraj punkty
wymieniaj na nagrody**





„ZASMAKUJ KRAINĘ KULTUR”

Projekt współfinansowany ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy realizowanego przez Ośrodek Promowania i Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej na podstawie Umowy Nr URP/SPPW/1.1/KIK/08 „Góry Świętokrzyskie nasza przyszłość”.



Projekt „Zasmakuj Kraję Kultur” zakładał rozwój lokalny przy wykorzystaniu dziedzictwa kulturowego głównie kulinarnego.



Bazę projektu stanowiła „Kraina Kultur” – element turystycznego Szlaku Przygody, siedmiu pętli tematycznych liczących blisko 1000 km pozytywnie opiniowanego przez Regionalną Organizację Turystyczną Województwa Świętokrzyskiego oraz nagrodzone przez Polską Organizację Turystyczną tytułem Najlepszego Produktu Turystycznego roku 2013.

W ramach niniejszego projektu zaplanowano wzbogacenie oferty szlaku i jednocześnie Województwa Świętokrzyskiego o walory naturalne, kulturowe, przyrodnicze itp. Założeniem projektu było zorganizowanie tematycznych konkursów kulinarnych – skupionych wokół tradycyjnych bądź zarejestrowanych produktów lokalnych. Zaplanowano także utworzenie dodatkowych atrakcji w postaci trzech Questów wykorzystujących lokalne zasoby. Tworzenie Questów to proces silnie aktywizujący społeczność lokalną, branżę turystyczną, regionalnych twórców, animatorów lokalnych.

Mamy nadzieję, że realizacja projektu i wypracowane w jego ramach kwesty oraz książka kucharska, którą właśnie trzymacie Państwo w rękach przyczynią się do:

- promocji atrakcji turystycznych znajdujących się na obszarze Krainy Kultur;
- zachęcenia turysty odwiedzającego region objęty przez projekt do wydłużenia pobytu o charakterze rekreacyjno – turystycznym oraz skorzystania z oferty programu lojalnościowego;
- promocji lokalnych produktów i podmiotów (gospodarstw, restauracji, stowarzyszeń), które je wytwarzają.

„ZASMAKUJ KRAINĘ KULTUR”

„Kultura kulinarna jest ważną częścią kultury ogólnej. Tak jak język, tradycje, wierzenia, historia, obyczaje. W XXI wieku, kultura kulinarna nadal jest jednym z najważniejszych wskaźników odróżniających rasy i narody. Jest też dziś jednym z najsilniejszych czynników dla rozwoju turystyki, którą określam turystyką kulinarną – w poszukiwaniu smaków, produktów, tradycji i obyczajów związanych ze spożywaniem pokarmów.”

Wojciech Charewicz – dziennikarz, podróżnik, kucharz, krytyk kulinarny, wędkarz i szachista. Wybitny specjalista w zakresie potraw z dziczyzny i ryb



W ramach realizowanego projektu Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi” zorganizowała i przeprowadziła cykl trzech konkursów kulinarnych, mających na celu promocje niejednokrotnie zapomnianych przepisów. Zasady konkursu zakładały przede wszystkim wykorzystywanie w potrawach produktów tradycyjnych regionu Gór Świętokrzyskich. Potrawy do konkursów zgłaszać mogli zarówno przedstawiciele branży turystycznej i gastronomicznej, jak również agroturystyki, osoby indywidualne oraz lokalne stowarzyszenia, którym kultywowanie tradycyjnej kuchni świętokrzyskiej jest bliskie sercu.

W sumie we wszystkich 3 konkursach zgłoszono przeszło 60 indywidualnych potraw, każda wyjątkową w swym aromacie i smaku.

Publikacja, która właśnie trzymacie Państwo w rękach jest zbiorem nagrodzonych we wszystkich trzech konkursach potraw. Mamy nadzieję, że przynajmniej część z nich po wypróbowaniu na stałe zagości na Państwa stołach. Życzymy przyjemnej lektury.

Realizator projektu

Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi”
26-021 Daleszyce, Trzemosna 27
e-mail: biuro@bialelugi.pl
tel./fax 41 307 26 44





Konkurs Kulinaryny „Ziemniak nie tylko pieczony”

I miejsce – „Pazicka”
II miejsce – Bulwa ziemniaczana
III miejsce – Dębackie serca
czekoladowe z ziemniakiem

Wyróżnienia:
Ziemniaczane knedle ze śliwką szydtowską
Faszerowane ziemniaki
Ziemniaczanka z grzybami
Pączki ziemniaczane
Schaboszczak ziemniaczany spod zamczyńska

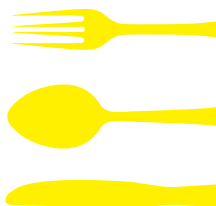


Konkurs Kulinaryny „Smaki pieczystego”



I miejsce – Rolada faszerowana żurawiną
II miejsce – Dziczyna w sosie własnym
II miejsce – Karczek w skorupie

Wyróżnienia:
Forszak świętokrzyski
Królik w winie
Karkówka w warzywach
Warkocz Lejdisek
Rakowskie grudy



Konkurs kulinarny „Smaki gęsiny”



Nagroda specjalna Marszałka Województwa świętokrzyskiego –
Pierogi z mięsa gęsiego

Nagroda specjalna Europosta Czestawa Siekierskiego –
Gęś pieczona z solanki

I miejsce – Gęś pieczona, ziemniaki opiekane, modra zasmażana kapusta

II miejsce – Filet z gęsi pieczony w jabłkach z żurawiną i śliwką szydłowiecką

III miejsce – Zupa ogórkowa na gęsinie

Wyróżnienia:

Gęsie cycki w galarecie z mazią chrzanową

Rolada z gęsi gotowana

Gęsi tatar po żydowsku

Gęsi Pipek

Pasztet z gęsiich wątróbek

Gęsie pipki po naszymu

Flaczki z gęsiich żołądków

Ziemniaki faszerowane gęsiną





Zespół Obrzędowy „Kowalanki”

„Pazicka”

Składniki:

- 4-5 ziemniaków
- marchew
- pietruszka
- kawałek selera
- cebula
- czosnek Wólczański
- boczek lub stonina
- sól, pieprz
- mąka orkiszowa czerkiewska
- 1 łyżka masła chmielnickiego

Opis przygotowania:

Ziemniaki i warzywa kroimy w kostkę i gotujemy do miękkości w lekko osolonej wodzie. Robimy zacierki, dodajemy do zupy. Podsmażamy stoninę lub boczek z cebulą okraszamy zupę, dodajemy zasmażkę przygotowaną na masełku i zieloną pietruszkę.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Zupa na wywarze jarzynowym z ziemniakami zasypana zacierką. Zacierka zrobiona z mąki orkiszowej nadaje zupie wyjątkowego niepowtarzalnego smaku. Jest to tradycyjna zupa wiejska. Przepis przekazywany z pokolenia na pokolenie drogą ustną



Gospodarstwo Agroturystyczne „Wiejski Raj”

Bulwa ziemniaczana

Składniki:

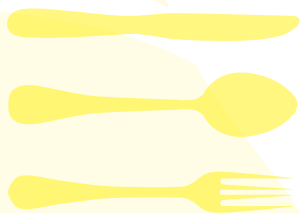
- ziemniaki
- mięso wieprzowe
- liście kapusty
- boczek wędzony
- świeże zioła: bazylia, tymianek, cebula, sól, pieprz, czosnek

Opis przygotowania:

Ugotowane w łupinach ziemniaki kroimy na pół i wydrążamy obie połowki. Nadziewamy przygotowanym farszem mięsny doprawiamy przyprawami. Na rozłożone sparzone liście kapusty układamy kolejno: plaster boczku i ziemniak z farszem. Zawijamy i zapiekamy w piecu.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Głównym składnikiem dania jest ziemniak, który uprawiany jest od wieków w naszym regionie.





Beata Kudłacz

Dębackie serca czekoladowe z ziemniakiem

Składniki:

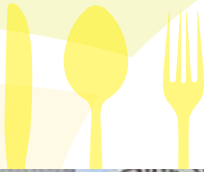
- 100 g ugotowanych ziemniaków (czyli 1 średni ziemniak)
- 2 łyżki masła chmielnickiego lub margaryny
- 100 g gorzkiej czekolady
- cukier waniliowy
- 2 łyżki siekanych migdałów
- 2 łyżeczki słodkiego kakao

Opis przygotowania:

Czekoladę rozpuścić, ugotowane ziemniaki ubić lub przetrzeć przez sito. Wymieszać puree, czekoladę, migdały, margarynę i cukier. Można dodać łyżeczkę rumu. Zawinąć w folię albo jako ciasto, albo jako placek, z którego będzie się wycinać ciastka. Włożyć do lodówki, żeby stężało. Przed podaniem oprószyć słodkim kakao.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Pomysł utworzony specjalnie na okazję Dnia Świętej Tekli w Dębnie i uhonorowanie ziemniaka, ale w wersji słodkiej – dla najmłodszych milusińskich i nie tylko.



Bożena Krzemińska

Ziemniaczane knedle ze śliwką szydłowską

Składniki:

- ziemniaki
- mąka
- śliwka szydłowska
- jajka
- bułka tarta
- cukier
- sól
- masło chmielnicke

Opis przygotowania:

Ziemniaki wyszorować, ugotować w mundurkach w osolonej wodzie. Ostudzić, obrać, przecisnąć przez praskę. Śliwki umyć, osuszyć, przekroić na pół, usunąć pestki. Zmielone ziemniaki wyłożyć na stolnicę, posypać przesiana mąką, wbić jajko, dodać szczyptę soli, szybko zagnieść ciasto.

Ciasto podzielić na 3-4 części. Z każdej uformować walek o średnicy ok. 3 cm. Każdy walek pokroić na małe porcje i szybko formować z nich placuszki (ziemniaczane ciasto nie może długo leżeć bo robi się rzadkie).

Na środku każdego placuszka ułożyć połowę śliwki, posypać szczyptą cukru, brzegi ciasta złożyć i zlepzić, uformować kulki. Knedle wrzucać partiami do osolonego wrzątku, zamieszać, przykryć. Gotować 2-3 minuty od czasu zawrzenia. Wybierać łyżką cedzakową.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Knedle – potrawa ziemniaczano – mączna szczególnie popularna w rejonie Gór Świętokrzyskich. Ma postać kulek ciasta nazywanych najczęściej śliwkami. Jej przygotowanie przekazywane jest z pokolenia na pokolenie.



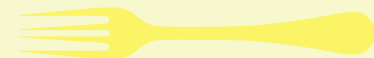


Koło Gospodyń Wiejskich w Ocieszkach

Faszerowane ziemniaki

Składniki:

- ziemniaki
- mięso
- czosnek
- jaja
- smalec
- przyprawy, zioła według uznania
- stonecznik



Opis przygotowania:

W obranych ziemniakach wydrążyć otwór, natrzeć go solą. W tak przygotowane otwory wkladać wcześniej przygotowany farsz ze zmielonego mięsa, czosnku, jajek. Tak przygotowane ziemniaki obsypać wiórkami smalcu i zapiekać do miękkości.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Potrawa ta jest jedną z tradycyjnych, regionalnych potraw przyrządzanych od lat w domach mieszkańców Rakowa i okolic. Od kilku lat z sukcesem prezentuje się podczas uroczystości religijno – obyczajowej „W Dzień św. Tekli ziemniaki będziemy piekli”.



Jadwiga Brzoza

Ziemniaczanka z grzybami

Składniki:

- woda
- włośczyzna
- mięso wieprzowe lub drobiowe
- ziemniaki
- kasza jęczmienna
- mąka orkiszowa czerkiewska
- czosnek wólczański
- sól, pieprz



Opis przygotowania:

Mięso umyć, zalać wodą, zagotować, zebrać pianę. Następnie gotować na wolnym ogniu. Dodać grzyby ziemniaki i zasypać kaszą jęczmienną. Następnie dodać włośczyznę wszystko gotować do miękkości. Przyprawić zupę mąką, solą i pieprzem.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Zupa na wywarze jarzynowo mięsnym, z ziemniakami zasypana kaszą (krupami). Aby nadać ziemniaczance niepowtarzalnego smaku dodawane są sezonowe grzyby.

Tradycja:

Ludność w okresie od wiosny do jesieni korzystała z zasobów lasu zbierając grzyby. Już w maju pojawiały się pierwsze zwane „majówką” i aż do jesiennych „zieleniarek”. Gospodynie aby urozmaicić popularną potrawę zwaną „ziemniaczanką” dodawały sezonowych grzybów, sprawiając że potrawa nabierała niepowtarzalnego smaku i aromatu. Łatwy dostęp do grzybów spowodował, że ziemniaczanka była gotowana w każdym domu.

Pochodzenie:

Kielecczyzna wieś Kowala
Gmina Sitkówka –Nowiny
Tereny: Chęcińsko- Kieleckiego Parku
Krajobrazowego





Koło Gospodyń Wiejskich w Szumsku

Pączki ziemniaczane

Składniki:

- ziemniaki
- mąka
- jajka
- cukier
- drożdże
- marmolada (najlepiej różana)
- olej
- margaryna

Opis przygotowania:

Gorące ziemniaki przepuścić przez praskę. Dodać pozostałe składniki, potęczyć i wyrobić ciasto. Formować kulki nadziewane marmoladą. Pozostawić do wyrośnięcia. Smażyć na głębokim oleju.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Tradycyjny sposób wyrabiania Szumskich pączków jest skrzętnie pielęgnowany i przekazywany z pokolenia na pokolenie.



Koło Gospodyń Wiejskich Nowa Huta – Koziel

Schaboszczak ziemniaczany spod zamczyska

Składniki:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 4 ugotowane na twardo jajka
- 1 jajko surowe
- pęczek natki pietruszki
- lubczyk
- 2 garści suszonych prawdziwków
- 4 cebule
- natka koperku
- śmietana
- sól, pieprz
- masło chmielnickie

Opis przygotowania:

Gorące ziemniaki przecisnąć przez praskę, wystudzić, jajka pokroić w kostkę, drobno pokroić zióła (duża ilość pietruszki), 2 cebule zeszklić na maśle. Całość popieprzyć, dodać surowe jajko, sól i przyprawy według uznania. Wyrobić masę, formować kotlety wielkości schabowego, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na mocno rozgrzanym oleju z dodatkiem masła, aż kotlety się zarumienią a skórka będzie chrupiąca.

Suszone prawdziwki namoczyć. Gotować w tej samej wodzie do miękkości. Grzyby wyjąć, drobno pokroić i dusić na maśle z cebulką. Podlać wywarem z grzybów i gotować na małym ogniu aż płyn się zredukuje. Na koniec dodać gęstą kwaśną śmietanę.

Usmażone kotlety połączyć sosem grzybowo – śmietanowym i serwować na gorąco.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Potrava tradycyjna, bardzo tania serwowana jako danie codzienne. Wykonana z produktów dostępnych w każdym gospodarstwie w okolicy Koziela i Nowej Huty (ziemniaki, jaja, śmietana, grzyby). Jest atrakcyjna zarówno dla dzieci jak i dorosłych niezmiennie syci ich podniebienia. Sos i ziemniaki można przygotować wcześniej, a sam proces smażenia jest szybki i nie pracochłonny więc danie często serwuje się w okresie wzmózonych prac polowych.





Koło Gospodyń Wiejskich w Niwach

Rolada faszerowana żurawiną

Składniki:

- 1,5 kg schabu
- przyprawy do mięsa: sól, pieprz, goździki,
- odrobina wina Curee – gronowe białe półstodkie
- masło chmielnicie
- sandomierski olej rzepakowy
- miód świętokrzyski
- gruszka
- jagody
- ananas
- sok z czarnej jagody
- mąka orkiszowa
- skręcona przez maszynkę żurawina

Opis przygotowania:

Obrobka wstępna mięsa: umyć, lekko rozbić tłuczkiem, natrzeć przyprawami według uznania (sól, pieprz, sandomierski olej rzepakowy, odrobina wina).

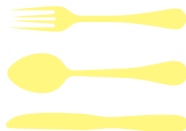
Farsz:

Żurawinę należy przekręcić przez maszynkę do mięsa, dodać kawałki gruszki, jagody, sok z czarnej jagody z lipowskich lasów, ananasa, miód świętokrzyski oraz masło chmielnicie.

Tak przygotowany farsz ułożyć na lekko obsypanym mąką orkiszową mięsie. Uformować zawijańca/roladę, związać sznurkiem i piec ok 1 godz.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Żurawina jest jednym z owoców leśnych rosnących w dość dużych skupiskach na terenie rezerwatu przyrody „Białe Ługi” w Cisowsko – Orłowski Parku Krajobrazowym. Mieszkańcy pobliskich miejscowości, a zwłaszcza Niw wyspecjalizowali się w przygotowywaniu potraw na bazie lub z dodatkiem żurawiny. Nadaje się ona idealnie zarówno do mięs jak i deserów. Jako produkt lokalny tradycyjny województwa świętokrzyskiego została nagrodzona pierwszym miejscem. Rolada lub inaczej nazywana zawijańcem potrawa mięsna z żurawiną stała się niejako tradycyjną potrawą bożonarodzeniową mieszkańców Niw i okolic.



Jadwiga Brzoza

Dziczyzna w sosie własnym

Składniki:

- 1 kg mięsa z dzika
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku wólczańskiego
- 2 liście laurowe
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- po 1 łyżeczce utłuczonego jałowca, tymianku i majeranku
- sól
- pieprz
- 4 łyżki masła jędrzejowskiego
- olej rzepakowy sandomierski
- łyżka czerkiewskiej mąki orkiszowej

Opis przygotowania:

Mięso przemyć i osuszyć pokroić w poprzek. Posmarować mięso olejem i posypać ziołami, odstawić do lodówki pod przykryciem na kilka godzin. Smażyć na maśle po 2-3 minutach z każdej strony, przetożyć do garnka, podać wodą, aby było przykryte, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, liście laurowe, ziele angielskie i dusić pod przykryciem. Dotożyć pokrojona w kostkę zeszkłą cebule. Gdy mięso będzie miękkie, zagęścić sos jasną zasmażką z masła i mąki. Danie doprawić do smaku solą i pieprzem, chwilę gotować. Podawać z kaszami lub ziemniakami oraz chlebem.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Mięso z dzika powinno być schłodzone a najlepiej przemrożone. Proces ten powoduje, że mięso po przygotowaniu jest kruche. Elementem odróżniającym ten produkt od innych jest skład przypraw. Mięso z dzika oprócz walorów smakowych i zapachowych jest bardzo zdrowym i odżywczym produktem.

W przeszłości pożywienie opierano się głównie na produktach roślinnych i zwierzęcych wyhodowanych przy własnych gospodarstwach lub upolowanych w okolicznych lasach. Pod kieleckie lasy stynęły z obfitości w dziczyznę, a szczególnie w dziki. Dowodem na to jest sama nazwa miasta Kielce, która pochodzi od kła dzika.

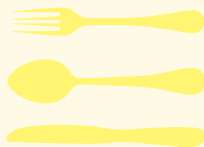
Kielecczyzna – wieś Kowala, Gmina Sitkówka – Nowiny. Tereny Chęcińsko – Kieleckiego Parku Krajobrazowego.





Gospodarstwo Agroturystyczne „Greenwood”

Karczek w skorupie



Składniki:

- szynka lub karczek wieprzowy
- grzyby suszone
- liście kapusty
- sandomierski olej rzepakowy
- czosnek wólczański
- cebula
- sól, pieprz, przyprawy
- zioła według uznania
- mąka żytnia
- woda

Opis przygotowania:

Karczek umyć, osuszyć i natrzeć olejem z przyprawami i rozgniecionym czosnkiem. Obłożyć plasterkami cebuli i grzybami. Zawinąć w sparzone liście kapusty. Z ciasta o konsystencji pierogowej uformować placek i szczelnie owinąć nim karczek. Piec ok. 2,5 godz. w temperaturze 200°C.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Przepis na mięso w skorupie przekazywany jest w rodzinie p. Ireny Dygas z pokolenia na pokolenie. Ciekawostką jest to, że mięso zaklejone ciastem podczas pieczenia nie traci wilgoci i swoich wartości smakowych, jest więc swoistym „rękawem” do pieczenia. Dawniej potrawę przygotowało się tylko dwa razy do roku – na święta Bożego Narodzenia i Wielkanoc.



Gospodarstwo Agroturystyczne „Wiejski Raj”

Forszmak świętokrzyski

Składniki:

- 3 rodzaje mięs pieczonych
- kielbasa
- boczek
- ziemniaki
- ogórek kiszony
- pomidory
- cebula,
- czosnek
- sól, pieprz, zioła
- śmietana

Opis przygotowania:

Mięsa upiec, kielbasę i boczek przesmażyć z cebulką i czosnkiem. Obgotowane ziemniaki pokroić i podsmażyć. Pokrojone mięsa połączyć z pozostałymi składnikami, doprawić i podduśić. Podawać w chlebkach, sezonowo do tego celu można wykorzystać małe wydrążone dynie.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

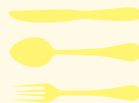
Potrawa przekazywana z pokolenia na pokolenie w rodzinie właściciela gospodarstwa w całości przygotowywana z produktów pochodzących z lokalnych hodowli i upraw.





Małgorzata Adach

Królik w winie

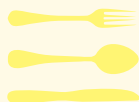


Składniki:

- 1 comber króliczy
- olej rzepakowy sandomierski
- mąka orkiszowa czerkiewska
- czosnek wólczarński
- białe wino
- sól, pieprz
- jątowiec
- majeranek

Opis przygotowania:

Królika starannie optukać, osuszyć i natrzeć solą, pieprzem, majerankiem i jątowcem. Czosnek podsmażyć na rozgrzanym oleju. Pokrojonego królika oprószonego mąką dusić podlewając białym winem.



Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Mięso królicze zaliczane jest do mięs białych, lekko strawnych soczystych oraz delikatnych. Ponadto mięso bogate jest w minerały, takie jak sole, żelazo, wapń, fosfor. Króle nie były kosztowne w utrzymaniu, ponieważ są kamione zieleniną, dlatego też gospodarze chętnie hodowali je w swoich gospodarstwach. Króliki najczęściej hodowane były na terenach ubogich i stały się symbolem biedy. Kielecczyzna jako jeden z biedniejszych regionów Polski charakteryzowała się dużym nasyceniem hodowli królików i potrawy z króli gościły na stołach również w okresie świątecznym. W naszej tradycji zachowało się wiele przepisów na przyrządzanie królika. Mięso królicze ze względu na walory smakowe oraz dość dużą cenę jest rarytasem na naszych stołach.

Przepisy na przyrządzanie królika przekazywane są drogą ustną z pokolenia na pokolenie.

Kielecczyzna – wieś Kowala

Gmina Sitkówka – Nowiny

Tereny Chęcińskiego – Kieleckiego Parku Krajobrazowego



Zespół Obrzędowy „Kowalanki”

Karkówka w warzywach

Składniki:

- 1 kg karkówki
- 0,80 dag pieczarek
- 3 cebule
- 6 ogórków korniszonów
- 1 łyżka koncentrat pomidorowego
- pietruszka, marchew
- majeranek
- mąka orkiszowa czerkiewska
- czosnek wólczański
- olej pińczowski z Inicy
- sól, pieprz

Opis przygotowania:

Karczek natrzeć czosnkiem. Pokroić na porcje posypać solą, pieprzem, majerankiem, odstawić na 2 godziny. Cebulę zeszklić na oleju. Ogórki, pietruszkę i marchew pokroić w kostkę.

Plastry karczku obtoczone w mące podsmażyć na gorącym oleju, układać w naczyniu żaroodpornym, na to pieczarki, cebulę, ogórki i warzywa. Wszystko zalać bulionem z koncentratem pomidorowym. Piec ok. 1,5 godziny w tem. 180 °C

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Kielecczyzna – wieś Kowala

Gmina Sitkówka – Nowiny

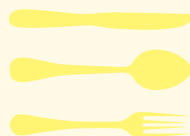
Tereny Chęcińsko -Kieleckiego Parku
Krajobrazowego





Stowarzyszenie „Lejdis”

Warkocz Lejdisek



Składniki:

- ciasto francuskie (domowej roboty lub ze sklepu)
- mięso mielone wieprzowe
- polędwiczki wieprzowe
- kasza jaglana
- jajka
- przyprawy sól, pieprz
- cebula, czosnek wólczański
- zioła według uznania (majeranek, tymianek, bazylia)

Składniki na ciasto

francuskie domowej roboty:

- 500 g mąki
- 1 łyżeczka soli
- 250 ml lodowatej wody
- 500 g bardzo zimnego masła chmielnickiego



Opis przygotowania:

Mąkę z masłem i dodatkiem soli wyrabiać do momentu aż ciasto jest ziarniste wtedy zacząć stopiono dodawać lodowatą wodę i mieszać, aż składniki się potoczą. Utworzyć kulę, zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na 20 minut.

Posypać stolnicę mąką i rozwałkować schłodzone ciasto na prostokąt o bokach 40 x 20 cm. Złożyć na trzy i obrócić o 90 °C. rozwałkować znowu na prostokąt o bokach 40 x 20 cm znowu złożyć na trzy. W sumie ma być 4 złożenia. Teraz ciasto jest gotowe. Zawinąć je w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut przed użyciem.

Polędwiczki pokroić w mniejsze kawałki oprószyć przyprawami i przyrumienić na patelni z czosnkiem i cebulką. Ugotowaną kaszę jaglaną potęczyć z mięsem mielonym i jajkami. Dodać przyprawy oraz zeszląoną cebulkę i wyrobić na farsz.

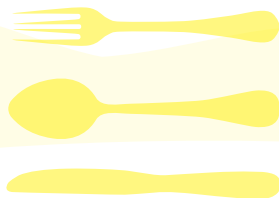
Ciasto francuskie ponacinać z obu stron na paski około 1 cm szerokości i mniej więcej 1/3 szerokości całego placka. Z farszu i polędwiczek uformować roladę na środku placka. Następnie owinąć ją ponacinanymi fragmentami placka zaplatając je z przodu „na krzyż” tak żeby uformowały charakterystyczny warkocz. Piec ok. 25 min.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Potrawy z mięsa pod każdą postacią od dawna stanowią podstawę żywienia w każdym gospodarstwie domowym. Proponowany sposób podania jest formą łączącą tradycję z nowoczesnością, a pomysł zrodził się podczas warsztatów kulinarnych organizowanych przez Stowarzyszenie.

Beata Kudłacz

Rakowskie grudy



Składniki:

- 5 udek
- 30 dag różnego mięsa mielonego
- sól, pieprz
- śliwka sztydłowska z syropu, lub świeża
- kawałek jabłka antonówki
- jajko
- bułka tarta do panierki

Opis przygotowania:

Przygotować 5 sztuk udek – każde udko naciąć wzdłuż. Wyjąć ostrożnie kość oddzielając ją od mięsa. Tak przygotowaną porcję mięsa wyplukać w chłodnej wodzie, doprawić. Przygotować 30 dag mielonego mięsa/ mięso wieprzowe może być z dodatkiem wołowego lub drobiowego. Doprawić w taki sposób jak na mielone kotlety. Z przygotowanego mięsa mielonego formować kulki

mięsne w środku których włożyć śliwkę z syropu w cukrze lub kawałek jabłka/ najlepiej antonówki/. Owinąć mielone mięso w porcję mięsa z udka i ręką uformować zgrabną kulę-grudę. Przygotowane kule włożyć do woreczka – siateczki na szynkę. Związać. Kule na kilka minut włożyć do gotującej się wody. Po wyjęciu i wystudzeniu grud usunąć siatkę. Grudy obtaczać w jajku i panierce, smażyć na tłuszczu ze wszystkich stron na złoty kolor.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Potrava zagościła na dobre w naszym domu. Przyrządzam ją na wyjątkowe uroczystości rodzinne i okolicznościowe. Fantastyczna zarówno z ziemniakami, makaronem lub ryżem. Do dania pasuje każdy zestaw sezonowych surówek.





Gospodarstwo Agroturystyczne „Różne Wzgórze”

Pierogi z mięsa gęsięgo

Składniki:

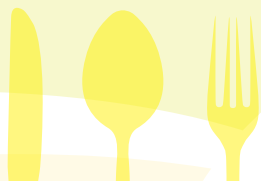
- 2 kg gęsię podrobów
- 1,5 kg mąki
- 3 jajka
- cebula
- sól, pieprz
- ½ kg kapusty kiszonej
- stoninka na okrasę

Opis przygotowania:

Podroby dusimy z cebulą i przyprawami. Po wystygnięciu mielimy razem z kapusta w maszynce. Z mąki i jaj przygotowujemy ciasto na pierogi. Formujemy pierożki. Gotujemy w osolonej wodzie. Podajemy polane stoninką.

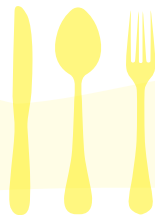
Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Przepis na pierogi jest od lat przekazywany i kultywowany w domu rodzinnym Pani Heleny Gajos z Chmielnika.



Świętokrzyskie Stowarzyszenie na rzecz osób niepełnosprawnych ruchowo „Nie jesteś sam”

Gęś pieczona z solanki



Składniki:

- świeża gęś kielecka
- sól
- woda
- 1 główka czosnku
- smalec

Opis przygotowania:

Wypatroszoną gęś moczymy w solance przez całą dzień (mocno słony roztwór). Wieczorem rozgniatamy ząbek czosnku, lekko solimy i ucieramy aż puści sok. Gęś dokładnie nacieramy czosnkiem i zostawiamy do rana szczelnie zawijając w worku foliowym. Gęsiarkę lub formę do pieczenia smarujemy smalcem układamy w niej i pieczemy gęś (gęś pieczemy tyle czasu ile ważyła, np. 3 kg / 3 godz.). Co jakiś czas mięso polewamy wytopionym w trakcie pieczenia tłuszczem.

W połowie pieczenia gęś odwracamy, a pod koniec odlewamy z formy tłuszcz żeby mięso się ładnie zarumieniło.

Upieczoną gęś podajemy z surówką ze świeżej lub kiszzonej kapusty ze swojskim chlebem pieczonym na liściu kapusty w tradycyjnym piecu chlebowym.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Gęsi od pokoleń hodowane są w rodzinie jednej z członkiń Stowarzyszenia p. Elżbiety Doros. Gęsina od pokoleń jest podawana w domu rodzinnym p. Elżbiety na wiele różnych sposobów, a gęś w solance jest sprawdzonym i najstarszym sposobem na proste, zdrowe i smaczne mięso, a sposób podawania z lokalną kapustą ściśle wiąże się z regionem i okolicami Chmielnika.





Zajazd „Wilczyniec”

Gęś pieczona, ziemniaki opiekane, modra zasmażana kapusta

Składniki:

- gęś kielecka
- przyprawy
- tłuszcz do pieczenia
- ziemniaki
- świeża modra kapusta

Opis przygotowania:

Gęś peklujemy i odstawiamy na co najmniej 24 godziny do lodówki. Pieczemy w piekarniku. Po upieczeniu gęś należy wyluzować (oddzielić mięso od kości) i zawinąć w roladę. Tak przygotowaną gęś poddawać porcjowaną wraz z opieczonymi w piekarniku ziemniakami oraz czerwoną zapiekaną kapustą.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Chmielnik i jego okolice od pokoleń słyną z chowu gęsi i gęsiny przyrządzanej na wiele różnych sposobów zarówno w domu jak i w lokalnych restauracjach.



Małgorzata Adach

Filet z gęsi pieczony w jabłkach z żurawiną i śliwką sztydłowiecką

Składniki:

- filety z gęsi
- jabłka
- kilka ząbków czosnku wólczańskiego
- żurawina
- śliwki sztydłowieckie
- 2 łyżki soli
- majeranek

Kluski:

- 0,5 kg ziemniaków gotowanych
- ½ kostki masła chmielnickiego
- 1 szklanka maki orkiszowej czerkiewskiej
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej
- 2 jaja
- 3 gałązki tymianku



Opis przygotowania:

Piersi z gęsi myjemy i moczymy całą noc w wodzie z solą tzw. solance (na 5 litr wody dajemy 2 łyżki soli). Wyszuszoną pierś dokładnie nacieramy wymieszanymi uprzednio przyprawami. Tak przyprawione mięso godzinę jeszcze trzymamy w lodówce. Jabłka nadziane żurawiną i śliwką sztydłowiecką układamy obok piersi gęsi, przykrywamy i pieczemy około 1 godz. w temperaturze ok 200 stopni. Po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 170 stopni i pieczemy jeszcze około 1,5 – 2 godz. W trakcie pieczenia podlewamy mięso sosem z pieczenia.

Przygotowanie klusek.

Ugotowane i wystudzone ziemniaki przepuszczamy przez praskę. Łączymy z mąką orkiszową, mąką ziemniaczaną, jajkami, masłem, posiekanym tymiankiem i wyrabiamy delikatne ciasto. Odrzynamy porcje ciasta i formujemy wałki. Nożem odcinamy kluski około 3 cm szerokości. Jeśli ciasto się lepi podsympujemy je dodatkowo mąką. Kopytka gotujemy w osolonej wodzie. Od wytyknięcia około 1 minutę. Wytławiamy łyżką cedzakową.

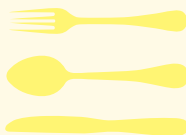
Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Potrawy z gęsi gościły na stołach szczególnie w okresie świątecznym. W naszej tradycji zachowało się wiele przepisów na przyrządzanie gęsi. Mięso gęsie ze względu na walory smakowe oraz dość dużą cenę jest rarytasem na naszych stołach. Przepisy na przyrządzanie gęsi przekazywane są drogą ustną z pokolenia na pokolenie.



Zespół Obrzędowy „Kowalanki”

Zupa ogórkowa na gęsinie



Składniki:

- skrzydło z gęsi
- 1 marchewka
- pół pietruszki
- odrobina selera
- mały por
- 2 listki laurowe
- czosnek wólczański
- 3 kuleczki ziela angielskiego
- 1 łyżka śmietany 30% + 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 5 dużych kiszonych ogórków
- 5 dużych ziemniaków
- sól, pieprz do smaku
- 1 łyżka czerkiewskiej mąki orkiszowej

Opis przygotowania:

Skrzydło gęsi dokładnie myjemy oraz pora, marchewkę, pietruszkę, selera obieramy. Wszystko wkładamy do garnka z wodą, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie. Gotujemy dość długo na małym ogniu. ok 1,5-2h.

Następnie obieramy i kroimy w kostkę ziemniaki, które dodajemy do wywaru. Warzywa wyciągam, zostawiam tylko gęś. Gotujemy je do miękkości, dodajemy pokrojoną w plasterki marchewkę. Ogórki dodajemy do zupy gdy ziemniaki będą całkowicie miękkie. Dodajemy wymieszaną śmietaną z jogurtem i mąką, oraz kilkoma łyżkami gotującej się zupy.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Gospodynie aby urozmaicić podstawową zupę ziemniaczaną dodawały kiszonych ogórków które znajdowały się w spiżarni u każdej gospodyni. Zupa gotowana na gęsinie nabierała niepowtarzalnego smaku i aromatu i była gotowa w każdym domu. Przepis był przekazywany drogą ustną z pokolenia na pokolenie.

Pochodzenie: Kielecczyzna – wieś Kowala
Gmina Sitkówka - Nowiny
Tereny Chęcińskiego – Kieleckiego Parku
Krajobrazowego

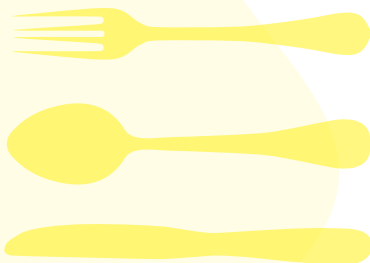


Koło gospodyń Wiejskich w Śladkowie Małym

Gęsie cycki w galarecie z mazidłem chrzanowym

Składniki:

- filet z gęsi kieleckiej
- gęsie skrzydełka
- warzywa: marchew, seler, pietruszka, groszek konserwowy
- chrzan
- swojska śmietana
- masło chmielnickie
- mąka
- przyprawy



Opis przygotowania:

Pieczone filety pokroić, ułożyć na półmisek wraz z warzywami, zalać galaretą ze skrzydeł i udekorować sosem śmietanowo-chrzanowym oraz zieleniną. Dla lepszego efektu można zalać galaretę w specjalnych foremkach lub zwykłych kubeczkach po jogurcie.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Od zawsze gospodarstwa domowe w Śladkowie Małym stynęły z chowu gęsi, każda gospodyni miała w swoim jadłospisie jakąś potrawę z gęsiny. Dziko rosnący chrzan był dodatkowo wykorzystywany dla podniesienia walorów smakowych danej potrawy.





Gospodarstwo Agroturystyczne „Różne Wzgórze”

Rolada z gęsi gotowana

Składniki:

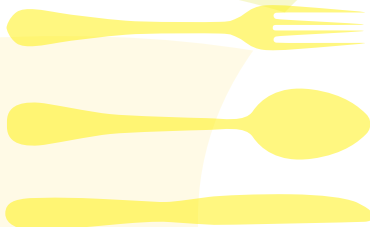
- gęś kielecka
- mięso wieprzowe (mielone)
- 10 szt. jajek
- 3 szt. zwykłych butek
- ½ kg cebuli
- 4 główki czosnku
- majeranek, pieprz, sól
- włoszczyzna

Opis przygotowania:

Oddzielić mięso od kości. Kości z warzywami ugotować na rosół. Płat z mięsem rozkładamy, odcinamy części mięsa, które wykorzystamy do nadzienia. Cebulę, część czosnku przesmażamy na tłuszczu z gęsi. Po ostygnięciu mieszamy razem z mięsem mielonym i jajkami. Całość farszu wykładamy na oddzielone mięso z gęsi. Formujemy roladę, zszywamy i wkładamy na gorący rosół. Gotujemy ok 1 ½ godz. Podajemy na zimno.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Przepis na roladę jest od lat przekazywany i kultywowany w domu rodzinnym Pani Heleny Gajos z Chmielnika.



Agroturystyka „Wiejski Raj”

Gęsi tatar po żydowsku

Składniki:

- wątróbka gęsi kieleckiej
- jajka kurze oraz jajka przepiórcze
- cebula
- czosnek wólczański
- jabłko sandomierskie
- tłuszcz gęsi
- ogórek konserwowy
- grzybki marynowane, borówka
- oliwka z oliwek
- majonez kielecki
- sól, pieprz

Opis przygotowania:

Do obsmażonych wątróbek dodać pokrojoną cebulę, czosnek, jabłko oraz majeranek. Dusić pod przykryciem ok. 15 min. Po wystygnięciu posiekać i dodać drobno pokrojone jajko na twardo. Doprawić solą, pieprzem i oliwką. Udekorować przepiórczymi, ogórkiem i marynowanymi grzybkami.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Gęsi hodowane na tych terenach często były przygotowywane w rodzinie właściciela gospodarstwa. Przepisy pozyskiwano również od zamieszkujących kielecczyznę Żydów, którzy byli specjalistami i smakoszami jeżeli chodzi o potrawę z gęsiny.



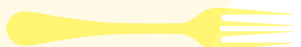
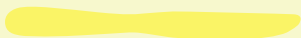


Koło Gospodyń Wiejskich w Niwach

Gęsi Pipek

Składniki:

- 1kg. piersi ze skórą gęsi kieleckiej
- cebula
- 5 ząbków czosnku
- majeranek, tymianek
- olej rzepakowy,
- miód wielokwiatowy nektarowy
- sól, pieprz
- masło chmielnicke
- wino gronowe białe półstodkie CUVEE



Składniki na sos:

- owoc żurawiny 0,5 litra
- 0,5 szkl. cukru
- wino gronowe białe półstodkie CUVEE
- 2 ząbki czosnku

Opis przygotowania:

Skórę gęsi kieleckiej naciąć w skośną kratkę następnie natrzeć przyprawami (sól, pieprz, czosnek, majeranek, tymianek, cebula, olej, masło, miód i wino) odstawić na noc. Następnego dnia mięso krótko obsmażyć z obydwu stron na patelni, ułożyć na blaszce i piec w piekarniku w tem. 160°C na złoty kolor, ok. 2 – 3 godzin. Po ostudzeniu pokroić w plastry ułożyć na tacy, podawać można na ciepło lub na zimno. Przygotować sos wg składników. Świeże owoce żurawiny przekręcamy z cukrem przez maszynę, dodajemy posiekany drobnutko czosnek i wino. Mięso przed podaniem polać sosem żurawinowym.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Hodowla gęsi kieleckiej w powiecie kieleckim w gospodarstwach chtopskich i ziemskich była niegdyś bardzo rozpowszechniona. Gęsi były łatwe w hodowli i wszechstronnie użytkowane, dostarczały mięsa, smalcu, puchu i pierza. Gęsinę spożywano na wiele sposobów, zarówno w potrawach codziennych, jak i odświętnych. Na świątecznym stole zwłaszcza w bogatych dworach gęsiną była pieczona albo podawana na zimno jako przystawka.

Stowarzyszenie „Nadzieja Rodzinie” – Bar-Rondo

Pasztet z gęsich wątróbek

Składniki:

- 15 gęsich wątróbek najlepiej z gęsi kieleckiej
- 750 ml mleka
- 6 jajek
- 2 szklanki butki tartej
- 125 ml soku z cytryny
- 10 dag stoniny lub gęsiego smalcu
- 4 ugotowane i usmażone trufle (można zastąpić borowikami)
- 1 kieliszek portweinu lub innego podobnego alkoholu
- sól, pieprz
- 4 małe pory
- żelatyna
- 250 ml bulionu
- żurawina
- tłuszcz do wysmarowania formy

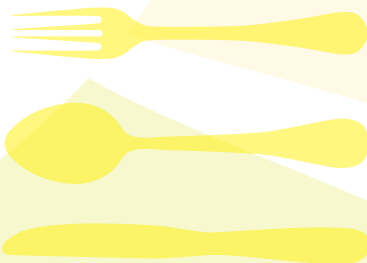
Opis przygotowania:

Wątróbki moczyć w mleku przez kilka godzin. Stoninę drobno pokroić. Wymoczoną wątróbkę drobno posiekać, wymieszać ze stoniną lub gęsim smalcem. Dodać drobno pokrojone grzyby. Wbić jajka, wsypać butkę tartą, dodać sok z cytryny oraz sól i pieprz. Skropić alkoholem, a następnie dokładnie wymieszać. Formę wyłożyć folią aluminiową, nasmarować tłuszczem, ułożyć sparzone pory. Włożyć pasztet do formy i wstawić do nagrzanego piekarnika na 1 godz. Po upieczeniu wystudzić i wstawić do lodówki. Żelatynę namoczyć w kilku tyżkach wody, wlać przestudzony bulion. Tak przygotowaną galaretką oblać wyjęty z formy pasztet. Podawać na stołko z żurawiną



Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Tradycyjne świąteczne danie kuchni francuskiej, które na stałe wpisało się również w tradycję gospodarstw domowych Chmielnika i okolic. Swego czasu uznawane z jeden z najlepszych i poniekąd najdroższych przysmaków serwowanych na świątecznym stole.





Gospodarstwo Agroturystyczne „Daleko od szosy”

Gęsie pipki po naszymu

Składniki:

- 1 kg żołądków gęsi
- 0,5 kg cebuli
- 2 szklanki kaszy jaglanej gierczyckiej
- gęsi tłuszcz
- skalbmierski ogórek kiszony
- sól, pieprz
- majeranek

Opis przygotowania:

Żołądki myjemy, kroimy i sparzamy na sitku. Pokrojoną w piórka cebulę dusimy na gęsim tłuszczu, dodajemy sparzone żołądki. Całość dusimy pod przykryciem uzupełniając w razie potrzeby płyny. Gdy żołądki będą pół miękkie wsypujemy sparszoną wrzątkiem kaszę jagłąną. Dusimy ciągle mieszając do miękkości. Podajemy z ogórkiem kiszonym i domowym chlebem.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Potrava przygotowywana od pokoleń w rodzinie p. Elżbiety Osman właścicielki gospodarstwa, która przepis otrzymała od swojej tesciowej. Jako osoba przybyła do tej miejscowości stara się podtrzymywać tradycję przygotowywania potrawy. Z przepisem zapoznaly się już również obie córki p. Eli i w przyszłości to one będą kultywować tą tradycję.



Koto Gospodyń Wiejskich w Zreczu Chatupczańskim

Flaczki z gęsich żołądków



Składniki:

- 2 kg żołądków z gęsi kieleckiej
- włośczyzna: marchew, pietruszka, por, lubczyk, majeranek
- przyprawy: liść laurowy, sól, pieprz, ziele angielskie, papryka mielona, tarty imbir i gałka muszkatołowa
- 8 łyżek uprażonej maki

Opis przygotowania:

Żołądki oczyścić i zalać zimną wodą. Gotować z włośczyzną i przyprawami do miękkości. Wyjąć z wywaru, wystudzić i pokroić w paseczki. Ponownie zalać wywarem i dodać posiekaną zieleninę oraz imbir, gałkę muszkatołową i paprykę do smaku.

Na rozgrzanej patelni uprzyżyć na sucho mąkę na złoty kolor, zalać zimną wodą i ciągle mieszając podgrzać. Następnie przetrzeć przez sito i dodać do żołądków w wywarze. Całość gotować jeszcze ok. 5 min. Podawać najlepiej z chlebem domowego wypieku.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Gęsi były jednym z najpopularniejszych ptactwa hodowanego w Chmielniku i jego okolicach. Pozyskiwano w ten sposób nie tylko pierze i puch, ale przede wszystkim smaczne i pożywne mięso. Na wsiach popularne były zwłaszcza podroby, stąd też gospodynie nauczyły się je przyrządzać na wiele różnych sposobów, w tym między innymi jako flaczki.





Agroturystyka „Wiejski Raj”

Ziemniaki faszerowane gęsiną

Składniki:

- filet z piersi gęsi kieleckiej
- ziemniaki
- cząber, majeranek
- czosnek
- żurawina
- sól, pieprz

Opis przygotowania:

Ziemniaki ugotować w mundurkach. Po ugotowaniu przekroić na pół i faszerować wcześniej upieczoną i posiekaną pierś z gęsi. Do mięsa dodajemy żurawinę i przyprawę. Tak nafaszerowane ziemniaki zapiekamy w piekarniku.

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie:

Podstawowym warzywem na terenie kielecczyny jest ziemniak, który gospodynie potrafią przyrządzić na wiele różnych sposobów. Faszerować ziemniaki można na wiele sposobów jednak te faszerowane gęsiną mają swój niepowtarzalny smak.



„KRAINA KULTUR”

Kraina Kultur umożliwia turystom pewnego rodzaju wyprawę w przeszłość. Intensywnie nawiązuje do tradycji i kultury, która towarzyszyła naszym przodkom, a której wpływ możemy odczuć nawet w dzisiejszych czasach. Jest to najodpowiedniejsze miejsce aby poznać bliżej przeszłość regionu. Można tu zobaczyć niepowtarzalne zabytki, które otoczone są przyrodą zapierającą dech w piersiach turystom. Dlatego też wracają oni tak często w te niezwykle miejsca. Ludzie coraz częściej cofają się do przeszłości, chcą ją poznać bliżej, a Kraina Kultur właśnie to umożliwia każdemu z nas.

To miejsce jest wyjątkowe, ponieważ łączy w sposób niepowtarzalny przeszłość z teraźniejszością.

Możemy na własne oczy zobaczyć wpływ kultury żydowskiej, ariańskiej czy tatarskiej na dany teren.

Te miejsca są unikalne, jedyne w swoim rodzaju, dlatego też każdy z nas powinien doświadczyć na własnej skórze tej swoistej podróży w czasie.

Na obszarze „Krainy Kultur” występują również zarejestrowane produkty tradycyjne wpisane na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz podmioty należące do Świętokrzyskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne.

