

## **CZŁONKOWIE SIECI**

### **DZIEDZICTWO KULINARNE ŚWIĘTOKRZYSKIE**

**KLAWISZ CTRL + KLIKNIĘCIE W NAZWĘ PRZEDSIĘBIORSTWA ZAPROWADZI DO JEGO OPISU**

#### **ZAKŁADY WĘDLINIARSKIE**

1. ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO PPHU ANKAZ W KUNOWIE
2. MASARNIA POD LASEM W KAPAŁOWIE, GM. RADOSZYCE
3. SPECYJAŁY ŚWIĘTOKRZYSKIE WIR SZPROCH I PIETRUSIEWICZ SP. J. W ŁOPUSZNI
4. WYROBY TRADYCYJNE „U BOGUSIA” W ŁOSIENIU, GM. PIEKOSZÓW
5. ZAKŁAD WYROBÓW WĘDLINIARSKICH PAWEŁ NOWAK W WĄCHOCKU
6. PRODUKCJA WĘDLIN WIEJSKICH W PORĄBKACH, GM. BIELINY
7. STAROPOLSKA GARMAŻERKA W NOWEJ WSI, GM. SŁUPIA JĘDRZEJOWSKA

#### **PIEKARNIE I CUKIERNIE**

8. PIEKARNIA „TRADYCJA I ZDROWIE” W BODZENTYNIE
9. PIEKARNIA ERNEST NOGA W MĄCHOCICACH KAPITULNYCH, GM. MASŁÓW
10. GMINNA SPÓŁDZIELNIA SAMOPOMOC CHŁOPIA W KOPRZYWNICY – PIEKARNIA
11. PIEKARNIA MASPEK W ZAWICHOŚCIE
12. PIEKARNIA R. DOBROWOLSKI W KIELCACH
13. PIEKARNIA BODZENTYŃSKA W KIELCACH
14. CUKIERNIA „U SZAREGO” W OPATOWIE
15. CUKIERNIA „DOROTKA” W KIELCACH
16. ZAKŁAD CUKIERNICZY JANUSZ PONIEWIERSKI W KIELCACH

#### **MLECZARNIE**

17. GMINNA MLECZARNIA W PIERZCHNICY SP. Z O.O. W PIERZCHNIANCE
18. OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W CHMIELNIKU
19. JĘDRZEJOWSKA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W WODZISŁAWIU
20. OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W OPATOWIE – KRÓWKA OPATOWSKA
21. GOSPODARSTWO MLECZNE W STRZAŁKOWIE, GM. STOPNICA
22. FARMA JAGA W BOGUCICACH DRUGICH, GM. PIŃCZÓW

#### **PRODUKCJA ROLNA, OGRODNICZA, RYBACKA I INNE**

23. GOSPODARSTWO SADOWNICZE BERNADETA I GRZEGORZ BRODA W MILCZANACH, GM. SANDOMIERZ
24. GOSPODARSTWO OGRODNICZE „SZYMANÓWKA” W PAWŁOWIE, GM. ZAWICHOST
25. SPÓŁDZIELNIA PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW „NADWIŚLANKA” W OŻAROWIE
26. GOSPODARSTWO RYBACKIE LASOCHÓW W LASOCHOWIE, GM. OKSA
27. GOSPODARSTWO RYBACKIE RYTWIANY W SZCZECIE, GM. RYTWIANY
28. PHU AGRART W SIERADOWICACH PIERWSZYCH, GM. BODZENTYN
29. UZDROWISKO BUSKO-ZDRÓJ S.A. W BUSKU-ZDROJU

#### **PRZETWÓRSTWO OWOCÓW I WARZYW ORAZ PASIEKI**

30. SPECJALISTYCZNE PRZEDSIĘBIORSTWO OGRODNICZE „TWÓJ OGRÓD” W STARACHOWICACH
31. PPH SMAKI OGRODU W BIELINACH
32. PRZETWÓRNIA OWOCÓW „SAD DANKÓW” W DANKOWIE DUŻYM, GM. WŁOSZCZOWA
33. FUNDACJA DOPY WSPÓLNOTY CHLEB ŻYCIA W JANKOWICACH, GM. OŻARÓW
34. GGOSPODARSTWO SADOWNICZE J@BUSKO.PL W PĘCZELICACH, GM. BUSKO-ZDRÓJ
35. WINNICA ZBRODZICE SP. ZO.O. W ZBRODZICACH, GM. BUSKO-ZDRÓJ
36. WINNICA NAD JAREM W ZŁOTEJ, GM. SAMBORZEC
37. WINNICA PŁOCHOCKICH W DAROMINIE, GM. WILCZYCE
38. GOSPODARSTWO PASIECZNE ZABAWA W SKRONIOWIE, GM. JĘDRZEJÓW
39. PASIEKA RODZINNA „PRAWDZIWE MIODY” W KAZIMIERZY MAŁEJ, GM. KAZIMIERZA WIELKA
40. PASIEKA RODZINNA „MIODY NAPEKOWSKIE” W NAPEKOWIE, GM. BIELINY
41. GOSPODARSTWO PASIECZNE „RYS” W MĄCHOCICACH KAPITULNYCH, GM. MASŁÓW

#### **GOSPODARSTWA AGROTURYSTYCZNE**

42. EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „EKORAB” W JASIENIU, GM. STASZÓW
43. EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „GRATKA” W CELINACH, GM. RAKÓW
44. EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „ZAGRODA KRÓLÓW” W BRZEŚCIU, GM. BLIŻYN
45. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „PYTLÓWKA” W TARCZKU, GM. PAWŁÓW
46. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „DALEKO OD SZOSY” W BROADACH, GM. PIERZCHNICA
47. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „MAŁYSZYŃSKI ZAKĄTEK” W MAŁYSZYNIE DOLNYM, GM. MIRZEC

48. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „WOJTASÓWKA” W OBRAZOWIE
49. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „DWOREK STAROPOLSKI” W NIZINACH GM. TUCZĘPY
50. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „KALINOWY MŁYN” W RUDZISKU, GM. FAŁKÓW
51. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „KORZYNA” W KORZENNIE, GM. RAKÓW

#### **RESTAURACJE I INNE OBIEKTY GASTRONOMICZNE**

52. HOTEL „MATEO” W STOPNICY
53. HOTEL „DWÓR DWIKOZY” W DWIKOZACH
54. RESTAURACJA „WINNICA” W KIELCACH
55. PENSJONAT „ZAMEK DERSŁAWA” W BUSKU-ZDROJU
56. BAR „POD GAŚKĄ” W RAKOWIE
57. KARCZMA „PRZY SKANSENIE” W TOKARNI, GM. MIEDZIANA GÓRA
58. BEST WESTERN „GRAND HOTEL” W KIELCACH
59. HOTEL „STODÓŁKA” W ĆMIŃSKU, GM. MIEDZIANA GÓRA
60. HOTEL „POD ŚWIERKIEM” W BUSKU-ZDROJU
61. HOTEL „DWOREK KORYTKÓW” W KORYTKOWIE, GM. GOWARCZÓW
62. HOTEL „TĘCZOWY MŁYN” W KIELCACH
63. HOTEL „STANGRET” W KIELCACH
64. PAŁAC ŁAZIENKOWSKI W STASZOWIE
65. KARCZMA IZBA DOBREGO SMAKU W HUCIE SZKLANEJ, GM. BIELINY

#### **SKLEPY**

66. SKLEP „AŻE” W KIELCACH
67. PPHU BOJEK - GOSPODARSTWO, PRZETWÓRSTWO I SKLEP Z ŻYWNOŚCIĄ EKOLOGICZNĄ W JACENTOWIE GM. SADOWIE/OSTROWCU ŚW.
68. SKLEP „ŹRÓDŁO SMAKÓW” W KIELCACH

## ZAKŁADY WĘDLINIARSKIE

### ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO PPHU ANKAZ W KUNOWIE

Albert Pustuła  
ul. Partyzantów 46  
27-415 Kunów  
tel. 41 261 30 47, 605 895 555  
e-mail: pphuankaz@op.pl

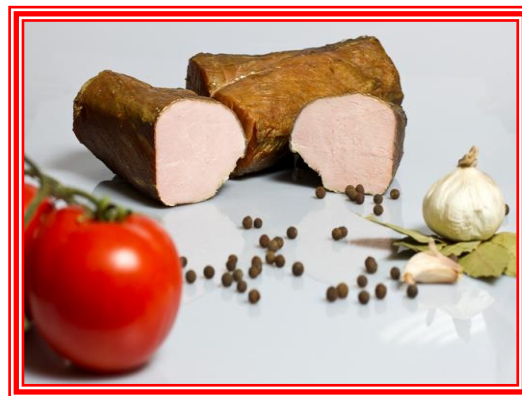
PPHU „Ankaz” w Kunowie jest firmą rodzinną, produkującą tradycyjne i regionalne wyroby mięsne przy użyciu sprawdzonych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Działalność zakładu polega na skupie, uboju i rozbiórce mięsa wieprzowego oraz produkcji wędlin. Surowce używane w procesie produkcji pochodzą z okolicznych gospodarstw rolnych, gdzie trzoda karmiona jest paszami zbożowymi. Wędzenie prowadzone jest w tradycyjnych komorach wędzarniczych. Specjalnościami zakładu są *kielbasa swojska z Kunowa* i *udziec dworski z Kunowa*, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.



### MASARNIA POD LASEM W KAPAŁOWIE, GM. RADOSZYCE

Zdzisław Wiklak  
Kapałów 47  
26-230 Radoszyce  
tel. 609 928 039  
e-mail: masarnia.wiklak@interia.pl  
www.masarniapodlasem.pl

Masarnia „Pod Lasem” to rodzinna firma Państwa Anny i Zdzisława Wiklaków, której tradycja wyrobów wędliniarskich sięga trzech pokoleń. Właściciele sami hodują trzodę chlewną, która dostarcza surowca do produkcji. Pasza zbożowa, którą jest karmiona trzoda, również pochodzi z własnych upraw. Stosowanie od lat tych samych, sprawdzonych receptur, naturalnych przypraw oraz ziół, a także tradycyjny sposób produkcji wędlin dają gwarancję dobrego smaku. Produkowane tu *kielbasa radoszycka* i *pasztetowa radoszycka* wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych.



### SPECYJAŁY ŚWIĘTOKRZYSKIE WIR SZPROCH I PIETRUSIEWICZ SP. J. W ŁOPUSZNI

Witold Szproch  
ul. Konecka 7a  
26-270 Łopuszno  
tel. 41 391 49 10  
e-mail: office@wirwir.com  
<http://www.wirwir.com/specyjalny-swietokrzyskie.html>

„Specyjały Świętokrzyskie”, jest to linia wysokiej jakości wyrobów, od wędzonek począwszy, poprzez kielbasy, na pasztetach i salcesonach skończywszy. Wytwarzane są one według przepisów i metod, które przetrwały w regionie świętokrzyskim w niezmiennym formie przekazywane przez dziesięciolecia z ojca na syna. Wyroby wędliniarskie powstają przy zastosowaniu technologii w pełni dostosowanych do technicznych i sanitarnych wymagań Unii Europejskiej. Surowcem do produkcji wędlin jest wyselekcjonowane mięso wieprzowe pochodzące z gospodarstw niskotowarowych znajdujących się na terenie województwa świętokrzyskiego. Hodowla zwierząt prowadzona jest w sposób naturalny paszą zbożową z upraw na nieskażonych chemicznie glebach.



## WYROBY TRADYCYJNE „U BOGUSIA” W ŁOSIENIU, GM. PIEKOSZÓW

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

Wyroby Tradycyjne „U Bogusia” to gospodarstwo rolne znane głównie z wyrobu tradycyjnych wędlin, takich jak: polędwiczki świąteczne Prokopa, salceson cwaniak i kiełbasa łosieńska, które wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych. Z kolei szynka łosieńska uzyskała nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Surowiec do ich wyrobu pochodzi z hodowli trzody chlewnej, prowadzonej przez właścicieli gospodarstwa. Produkcja wędlin odbywa się w ramach działalności marginalnej i ograniczonej lokalnie.



## ZAKŁAD WYROBÓW WĘDLINIARSKICH PAWEŁ NOWAK W WĄCHOCKU

Paweł Nowak  
ul. Kościelna 12  
27-215 Wąchock  
tel. 41 271 50 73  
e-mail: biuro@wedlinywachocka.pl  
www.wedlinywachocka.pl

Zakład Wyrobów Wędliniarskich Paweł Nowak w Wąchocku to firma, która jako jedna z niewielu, wciąż kultywuje głęboko zakorzenione tradycje rodzinne, sięgające lat 30-tych ubiegłego wieku. Dla właścicieli produkcja wędlin wędliny to nie tylko praca - to przede wszystkim sztuka i pasja. Dokładają oni wszelkich starań, aby



produkt, który trafia na stoły klientów został stworzony z pieczołowicie dobranych, najlepszych składników. Wyroby tradycyjne powstają ściśle według pilnie strzeżonej wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie, przy użyciu wyłącznie naturalnych przypraw i bez sztucznych barwników lub aromatów. Pięć sztandarowych produktów uzyskało wpis na Listę Produktów Tradycyjnych. Są to: szynka sznurowana wąchocka, salceson ozorkowy wiejski, kiełbasa biała parzona z Wąchocka, kiełbasa swojska wąchocka hycowana oraz polędwica tradycyjna z Wąchocka.

## PRODUKCJA WEDLIN WIEJSKICH W PORĄBKACH, GM. BIELINY

Piotr Brożyna  
Porąbki 111  
26-004 Bieliny  
tel. 605 343 361  
e-mail: pwwpiotr@wp.pl

Receptury wędlin wytwarzanych w zakładzie pochodzą z domu rodzinnego właściciela, Pana Piotra Brożyny. Tradycję tę kultywował już jego dziadek, który przekazał wnukowi swoje umiejętności. Produkcja odbywa się w ramach działalności marginalnej i ograniczonej lokalnie, w niewielkich ilościach przy wykorzystaniu



tradycyjnego wędzenia drzewem olchowym, dębowym i bukowym. Oparta jest na bazie mięsa zakupywanego w lokalnej ubojni. Wśród szczególnie godnych polecenia produktów znajduje się kiełbasa pieczona, pasztetowa oraz niemal zapomniany słoik kiełbasiany i smalec z cebulką.

## STAROPOLSKA GARMAŻERKA W NOWEJ WSI, GM. SŁUPIA JĘDRZEJOWSKA

Agnieszka i Zdzisław Nowak  
Nowa Wieś 28  
28-350 Słupia  
tel. 663 239 139  
e-mail: staropolskagarmazerka@op.pl

Staropolska Garmazerka s. c. Agnieszka i Zdzisław Nowak zajmuje się produkcją wędlin bez środków konserwujących. Wędzenie odbywa się tradycyjną metodą w wędzarni opalanej drewnem. Receptury, na których opiera się produkcja pochodzą z lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych, kiedy to ojciec Pana Nowaka wyrabiał wędliny na potrzeby swojej rodziny. Surowiec do wyrobu wędlin pochodzi z terenu województwa świętokrzyskiego. Asortyment oferowany przez przedsiębiorstwo zawiera typowo wiejskie wędliny: kiełbasę wiejską, kabanosy wiejskie, szynkę, baleron i wiele innych. Do ich produkcji, prócz mięsa i podrobów, używane są wyłącznie naturalne przyprawy. W 2013 r. produkowana w zakładzie szynka dyszka uzyskała nagrodę „Perła”.



## PIEKARNIE I CUKIERNIE

### PIEKARNIA „TRADYCJA I ZDROWIE” W BODZENTYNIE

Marek Bzówka  
ul. Straży Pożarnej 2  
26-010 Bodzentyn  
tel. 41 311 50 58, 661 741 150

Piekarnia pana Marka Bzówki istnieje od 1937 roku, kiedy to została założona przez mistrza piekarnictwa Stanisława Kiernożyckiego, dziadka obecnego właściciela. *Chleb bodzentyński*, wypiekany od początku istnienia piekarni, został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w 2007 r. W ten sposób potwierdzona została wieloletnia tradycja wytwarzania tego naturalnego chleba na zakwasie. Swoje wyjątkowe cechy organoleptyczne wspomniany chleb zawdzięcza nie tylko naturalnym składnikom, ale i szczególnej metodzie wytwarzania, a mianowicie wypiekaniu w piecu opalonym drewnem. W dobie masowej produkcji żywności przemysłowej stosowanie takiej metody jest już niesłychaną rzadkością. Oprócz tego sztandarowego produktu, piecze się ą tu również bułki, grykę, chleb pszenny oraz wyjątkowe jagodzianki (tylko w sezonie).



### PIEKARNIA ERNEST NOGA W MĄCHOCICACH KAPITULNYCH, GM. MASŁÓW

Ernest Noga  
Mąhocice Kapitulne 168  
26-001 Masłów  
tel. 41 311 17 38, 607 627 279  
e-mail: ernest7@wp.pl

Piekarnia Ernest Noga została założona przez Stanisława Nogę w 1963 r. w Mąhocicach Kapitulnych. W kwietniu 2003 Pan Stanisław przekazał piekarnię swojemu synowi, Ernestowi, który od tego czasu zajmuje się jej prowadzeniem, kontynuując wypiek pieczywa cenionego w całym regionie. W piekarni wypieka się pieczywo metodą tradycyjną bez użycia konserwantów i polepszaczy.



Specjalnością zakładu jest *chleb mąchocki*, wytwarzany według rodzinnej receptury na zakwasie z mąki żytniej. Chleb ten uzyskał już miano wizytówki gminy Masłów. Ponadto w asortymencie piekarni znajdują się: chleb żytni i wieloziarnisty, bułki i pieczywo półslodkie, tj. chałki, rogałe, obwarzanki, mace. Większość zużywanej przy produkcji mąki pochodzi z lokalnych młynów.

### GMINNA SPÓŁDZIELNIA SAMOPOMOC CHŁOPIJSKA W KOPRZYWNICY – PIEKARNIA

Marian Walewski  
Rynek 15  
27-660 Koprzywnica  
tel. 15 847 61 27, 601 540 155  
e-mail: gs\_koprzywnica@interia.pl  
www.gskoprzywnica.pl

Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Koprzywnicy rozpoczęła swoją działalność w 1947 roku. Od roku 1950 GS „SCH” otworzyła piekarnię, która do tej pory piecze chleb według ówczesnej receptury. Produkty z naszej piekarni charakteryzują się wysokimi



walorami smakowymi i zdrowotnymi. Są produkowane na naturalnym zakwasie, bez dodatku polepszaczy i konserwantów, co gwarantuje wyśmienity smak i zapach. Tradycja wypieku jest przekazywana z pokolenia na pokolenie i do dziś metoda jego produkcji jest taka sama jak dawniej. Chleb wypiekany jest w tradycyjnym piecu chlebowym wykonanym z cegły. Nasz chleb otrzymał wiele nagród m.in. w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Wszystko to sprawia, że nasz chleb jest rozpoznawany i stanowi swoistą wizytówkę Ziemi Koprzywnickiej.

### PIEKARNIA MASPEK W ZAWICHOŚCIE

Grzegorz Siwek  
ul. Ostrowiecka 16a  
27-630 Zawichost  
tel. 515 167 906  
e-mail: [siwekzawichost@gmail.com](mailto:siwekzawichost@gmail.com)@onet.eu  
[www.maspek.eu](http://www.maspek.eu)

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



### PIEKARNIA R. DOBROWOLSKI W KIELCACH

Halina Bożena Dobrowolska  
ul. 1 Maja 86 (dojazd od ul. Zagnańskiej)  
25-511 Kielce  
tel. 41 344 21 42, 504 085 464  
e-mail: [r.dobrowolski@op.pl](mailto:r.dobrowolski@op.pl)

Piekarnia została założona przez E. Stasińskiego, dziadka dzisiejszych właścicieli, wybitnego działacza rzemiosła. Właściciele piekarni kontynuują tradycję i wypiekają pieczywo według starych rodzinnych receptur, na rozczynach i naturalnych kwasach bez użycia polepszaczy smaku, spulchniaczy i konserwantów. Zakład poleca pieczywo pszenne, pszenno-żytnie, razowe, chleb wieloziarnisty i graham, różnego rodzaju bułki oraz wyroby słodkie, tj. rogalce, chałki, bułki słodkie z nadzieniem (mak, ser, marmolada, jagoda, budyń). W 2014 r. produkowany tu *chleb żytni kielecki* został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.



### PIEKARNIA BODZENTYŃSKA W KIELCACH

Ewelina Radziejewska  
ul. Bodzentyńska 19  
25-308 Kielce  
tel. 724 405 005, 724 425 005  
e-mail: [ewelina.radziej@wp.pl](mailto:ewelina.radziej@wp.pl)

Piekarnia Bodzentyńska została założona przez Romualda Gołębiowskiego w roku 1937 jako "Piekarnia Rzemieślnicza Gołębiowski", a w obecnym budynku mieści się od 1950 roku. Na jakość i smak chleba ma wpływ fakt, iż wypieka się go w piecu ceramicznym. Aby chleb był dobry, trzeba nieustannie czuwać, gdyż proces zakwaszania trwa wiele godzin, a wszystko wymaga



dopilnowania i przestrzegania ścisłych norm czasowych. Produkowany jest tu szeroki asortyment wyrobów piekarniczych, w tym pieczywo razowe żytnie i pszenne, mieszane, pszenne zwykłe, wyborowe i półcukiernicze, jak np.: kruche, drożdżowe, nadziewane. Piekarze stosują staropolskie techniki wypieku, bez użycia chemicznych środków spulchniających i konserwujących.

### CUKIERNIA „U SZAREGO” W OPATOWIE

Jarosław Szary  
ul. Lubelska 2a  
27-500 Opatów  
tel. 15 868 23 96, 693 378 386  
e-mail: jammers@poczta.onet.pl

Cukiernia „U Szarego” istnieje w Opatowie od 1966 r. Jej właściciel, Pan Edward Szary, uczył się zawodu u radomskich cukierników. Od chwili, gdy założył własny zakład, przekazuje dawne tradycje cukiernicze kolejnym pokoleniom młodych cukierników. Cukiernia słynie przede wszystkim z produkcji pączka opatowskiego, za który w 2011 r. uzyskała I nagrodę w Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Ponadto metodami tradycyjnymi wytwarzane są tu różne rodzaje słodkich bułek i ciast, tj. drożdżowe, piaskowe, tortowe, francuskie i pierniki. Wszystkie surowce używane w produkcji wyrobów są naturalne – nie stosuje się tu nowoczesnych środków chemicznych takich jak spulchniacze, czy polepszacze. Potwierdzeniem wysokiej jakości produktów Cukierni u Szarego jest ich popularność nie tylko wśród mieszkańców Opatowa, ale i przyjezdnych, którzy zawożą tutejsze pączki w różne zakątki kraju.



### CUKIERNIA „DOROTKA” W KIELCACH

Dorota Burak  
ul. Wspólna 4  
25-003 Kielce  
tel. 41 335 88 24  
e-mail: kawiarenka-dorotka@o2.pl  
www.dorotkakielce.pl

Kawiarenka „Dorotka” w Kielcach istnieje od 2005 roku. Przygotowywane tu ciasta i torty są wyrazem zamiłowania do tradycji oraz dbałości o zdrowie i doznania estetyczne klienta. Do ich pieczenia stosowane są wyłącznie naturalne składniki wysokiej jakości. Podstawą smakołyków od „Dorotki” są owoce i jajka od lokalnych rolników oraz nabiał z rodzimych mleczarni. To dlatego mają one oryginalny, niepowtarzalny wygląd i zadowolają najbardziej wyrafinowane podniebienia. Niezmienna jakość od lat jest atutem cukierni. Ciasta kupić można na miejscu w kawiarence, a te wykonywane na zamówienie dostarczane są do klienta specjalistycznym transportem.



### ZAKŁAD CUKIERNICZY JANUSZ PONIEWIERSKI W KIELCACH

Jacek Poniewierski  
ul. Żłota 20  
25-015 Kielce  
tel. 604 219 612  
e-mail: lody\_ze\_zlotej@wp.pl  
<https://www.facebook.com/pages/Lody-ze-Z%C5%82otej/152405901600184>

Zakład Cukierniczy Janusza Poniewierskiego to firma prowadzoną przez rodzinę o kilkupokoleniowych tradycjach cukierniczych sięgających okresu międzywojennego. Ojciec





właściciela, Edward Poniewierski, założył zakład specjalizujący się w produkcji lodów w 1947 a w 1983 r. przekazał jego prowadzenie synowi. Kontynuując rodzinną tradycję, syn Pana Janusza, Jacek Poniewierski, zdobył Świadectwo Czeladnika, a w ubiegłym roku rozpoczął z nim współpracę, zakładając cukiernię „Lody ze Złotej” przy ulicy Klonowej 55A w Kielcach. Lody produkowane są tu z zachowaniem tradycyjnej metody przekazywanej z ojca na syna. Do ich wytwarzania używane są naturalne składniki takie jak: mleko w proszku, jaja kurze, owoce i kakao. Receptura jest niezmienna od kilkudziesięciu lat, a w składzie naszych lodów nie znajdziemy sztucznych barwników oraz konserwantów. W owoce oraz jaja kurze właściciele zaopatrują się tylko i wyłącznie u lokalnych sprawdzonych hodowców oraz producentów, dbając o jak najwyższą jakość.

## MLECZARNIE

### GMINNA MLECZARNIA W PIERZCHNICY SP. Z O.O. W PIERZCHNIANCE

Piotr Dąbrowski  
Pierzchnianka 66  
26-015 Pierzchnica  
tel. 41 353 80 26, 605 145 577  
e-mail: gmleczarnia@interia.pl  
www.naturalne-swietokrzyskie.pl



Gminna Mleczarnia w Pierzchnicy oferuje klientom produkty wytwarzane w tradycyjny sposób, pozbawione środków konserwujących i sztucznych barwników. Firma od blisko 15 lat zajmuje się tradycyjną produkcją twarogu i pasteryzowanego mleka. Produkty te wytwarzane są na bazie mleka skupowanego od okolicznych rolników. Produkowany tu *ser twarogowy naturalny świętokrzyski* posiada certyfikat „Jakość Tradycja”, lecz dużym uznaniem klientów cieszy się również niedojrzewający ser półtłusty *wędzony przysmak* oraz *twaróg z Pierzchnicy*, który uzyskał I nagrodę w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo w 2012 r. oraz nagrodę Perła w 2013 r.

### OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W CHMIELNIKU

Jacek Bracichowicz  
ul. Polna 10  
26-020 Chmielnik  
tel. 41 354 27 31  
e-mail: jacek\_bracichowicz@poczta.onet.pl  
www.osmchmielnik.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku to przedsiębiorstwo, w którym tradycja łączy się z nowoczesnymi rozwiązaniami. Produkuje się tu wyroby w oparciu o metody odziedziczone po poprzednich pokoleniach, bez użycia środków konserwujących. OSM Chmielnik ma do zaoferowania między innymi mleko pasteryzowane, śmietankę kremową oraz ser typu mozzarella. Produkowane tu: *ser twarogowy naturalny świętokrzyski*, *twaróg półtłusty chmielnicki* i *masło chmielnickie* uzyskały certyfikat „Jakość Tradycja”, a masło chmielnickie wpisane jest na Listę Produktów Tradycyjnych. Produkcja powyższych wyrobów odbywa się metodą tradycyjną bez żadnych konserwantów. Zakład spełnia wymagania dotyczące produkcji wyrobów mleczarskich na kraj i kraje WE. Spółdzielnia posiada wdrożony system HACCP.

### JĘDRZEJOWSKA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W WODZISŁAWIU

Wojciech Kałka  
ul. Mleczna 4  
28-330 Wodzisław  
tel. 41 380 60 22, 668 313 444  
e-mail: [w.kalka@jedrzejowskasm.pl](mailto:w.kalka@jedrzejowskasm.pl)  
[www.jedrzejowskasm.pl](http://www.jedrzejowskasm.pl)



Tradycje produkcji wyrobów mleczarskich Jędrzejowskiej Spółdzielni Mleczarskiej sięgają 1903 roku. Do dnia dzisiejszego Spółdzielnia jest wierna tradycji, wykonując znaczną część swojej produkcji ręcznie, bez dodatku środków konserwujących, sztucznych barwników czy też aromatów. Jako jedyna mleczarnia w województwie świętokrzyskim posiada 2 produkty mleczarskie wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Gwarancją jakości wyrobów jest między innymi surowiec pozyskiwany od małych i średnich lokalnych gospodarstw. Regionalny charakter wyrobów podkreśla szata graficzna

opakowań. Spółdzielnia w roku 2011 zdobyła tytuł Wicemistrza Krajowego w kategorii „Firma”, którym nagrodzili przedsiębiorstwo jurorzy Konkursu AgroLiga. Jej wiodące produkty: *jędrzejowski twarożek śmietankowy, masło ekstra jędrzejowskie* i *ser twarogowy naturalny świętokrzyski* uhonorowane zostały certyfikatem „Jakość Tradycja”. W roku 2010 *jędrzejowski twarożek śmietankowy* na Międzynarodowych Targach Naturalnej Żywności Natura FOOD w Łodzi zdobył Złoty Medal.

### OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W OPATOWIE – KRÓWKA OPATOWSKA

Roman Marchewka  
ul. Sienkiewicza 54  
27-500 Opatów  
tel. 15 868 20 24  
e-mail: [osm-opatow@poczta.internetdsl.pl](mailto:osm-opatow@poczta.internetdsl.pl)  
[www.osm-opatow.internetdsl.pl](http://www.osm-opatow.internetdsl.pl)



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

### GOSPODARSTWO MLECZNE W STRZAŁKOWIE, GM. STOPNICA

Teresa i Piotr Łukasik  
Strzałków 17  
28-130 Stopnica  
tel. 692 954 301  
e-mail: [mlekostrzalkow@wp.pl](mailto:mlekostrzalkow@wp.pl)



Od dwudziestu lat we wsi Strzałków państwo Teresa i Piotr Łukasik prowadzą gospodarstwo mleczne. Jest to gospodarstwo rodzinne, prowadzone na 33 ha ziemi własnej i 30 ha dzierżawy. Właściciele koncentrują się na hodowli bydła mlecznego rasy holsztyńsko-fryzyskiej. Ich stado, liczące 50 sztuk, żywione jest naturalnymi paszami (siano, kiszonka z kukurydzy) i podlega stałej kontroli weterynaryjnej. Mleko pozyskiwane od ich krów sprzedawane jest bezpośrednio w gospodarstwie lub w sklepach PSS Busko-Zdrój jako niepasteryzowane, w butelkach o pojemności 1l. Produkowane są z niego również masło, jogurty i różnego rodzaju sery, zaś produktem firmowym gospodarstwa państwa Łukasików jest buncok strzałkowski (bez dodatków lub z czarnuszką, bazylią, pomidorami, czosnkiem itp.).

### FARMA JAGA W BOGUCICACH DRUGICH, GM. PIŃCZÓW

Agnieszka Kobryń  
ul. Zakamień 8  
Bogucice Drugie  
28-400 Pińczów  
tel. 733 252 522  
e-mail: [farma.jaga@gmail.com](mailto:farma.jaga@gmail.com)  
<https://www.facebook.com/FarmaJaga>

Właściciele Farmy Jaga zajmują się hodowlą kóz. Z pozyskanego od nich mleka produkują sery kozie, które sprzedają z dużym



powodzeniem w gospodarstwie. Obecnie na farmie jest 15 kóz dorosłych i 12 koźląt, oraz klacz Starlet, która przebywa w pensjonacie dla koni prowadzonym przez właścicieli farmy. W budynku po starej kamiennej kuźni uruchomiona zostanie serowarnia w ramach działalności marginalnej i ograniczonej lokalnie, co pozwoli na zwiększenie produkcji serów, uruchomienie produkcji pierogów z serem kozim. W planach jest także postawienie już domku dla wczasowiczów i turystów pragnących wypoczynku na łonie natury, na skraju rezerwatu przyrody Pieczyska.

## PRODUKCJA ROLNA, OGRODNICZA, RYBACKA I INNE

### GOSPODARSTWO SADOWNICZE BERNADETA I GRZEGORZ BRODA W MILCZANACH, GM. SANDOMIERZ

Bernadeta i Grzegorz Broda  
Milczany 76  
27-600 Sandomierz  
tel. 15 832 48 16, 604 209 991  
e-mail: benita721@gmail.com



Gospodarstwo sadownicze Państwa Bernadety i Grzegorza Broda jest położone w miejscowości Milczany na terenie powiatu sandomierskiego. Całość powierzchni zagospodarowana jest jako sad owocowy kilku gatunków i odmian owoców tj. jabłoni, czereśni, morela i śliwa. Jabłka sandomierskie wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych. Owoce i warzywa z regionu sandomierskiego od 2011 roku są promowane jako „Wyśmienity Produkt Ziemi Sandomierskiej”. Ten znak promocyjny ma się przyczyniać do powstania dobrej marki sandomierskich płodów rolnych, uznania regionu jako miejsca tradycyjnych metod produkcji i wolnych od zanieczyszczeń, wedle obowiązujących norm. Lokalizacja gospodarstwa, oraz dobre warunki klimatyczne przekładają się na wyśmienity smak produkowanych tu owoców.

### GOSPODARSTWO OGRODNICZE „SZYMANÓWKA” W PAWŁOWIE, GM. ZAWICHOST

Grażyna Borkowska  
Pawłów 30  
27-225 Pawłów  
tel. 15 834 13 13, 603 858 596  
e-mail: gospodarstwo-szymanowka@wp.pl



Tradycje sadownicze w rodzinie państwa Grażyny i Andrzeja Borkowskich sięgają okresu międzywojennego, kiedy to dziadek Pana Andrzeja zakupił fragment folwarku Szymanówka w Czyżowie Szlacheckim, na którym zasadził drzewa owocowe. Pan Andrzej Borkowski przejął gospodarstwo od 1975 r., a od 1981 roku prowadzi je wspólnie z żoną Grażyną, sukcesywnie powiększając jego powierzchnię. Oprócz *jabłek sandomierskich* różnych odmian, uprawiane są tu również morele, grusze oraz leszczyny. Właściciele „Szymanówki” uczestniczą w wielu przedsięwzięciach, promujących żywność regionalną. W ich rodziną tradycję wpisane jest motto, nakazujące im kultywować i szerzyć wiedzę ogrodniczą. W 2009 r. Państwo Borkowscy zgłosili do konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” *jabłka sandomierskie*, za które otrzymali wyróżnienie. Jako członkowie Stowarzyszenia „Sandomierski Szlak Jabłkowy” zaangażowali się też w działania, które zaowocowały wpisaniem *jabłek sandomierskich* na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Świętokrzyskiego. Z kolei w 2011 roku, w kolejnym konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, zdobyli I nagrodę za *morelę sandomierską zaleszczycką*, która zdobyła następnie tytuł Perła 2011.

## SPÓŁDZIELNIA PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW „NADWIŚLANKA” W OŻAROWIE

Franciszek Dziewirz  
ul. Kościuszki 34  
27-530 Ożarów  
tel. 15 839 30 78  
e-mail: nadwislanka@vp.pl  
www.nadwislanka.com.pl



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

## GOSPODARSTWO RYBACKIE LASOCHÓW W LASOCHOWIE, GM. OKSA

Leszek Stypuła  
ul. Stawowa 2a  
28-363 Oksa  
tel. 41 380 84 81  
e-mail: gospodarstwol@interia.pl  
www.lasochow.pl



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

## GOSPODARSTWO RYBACKIE RYTWIANY W SZCZECIE, GM. RYTWIANY

Wacław i Krystyna Szczoczarz  
Szczeka 50  
28-236 Rytwiany  
tel. 606 499 449, 509 294 655  
e-mail: waclaw\_szczoczarz@wp.pl, krystyna.szczoczarz@wp.pl  
www.polskikarp.pl



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

## PHU AGRART W SIERADOWICACH PIERWSZYCH, GM. BODZENTYN

Bartosz Konopka  
Sieradowice Pierwsze 55  
26-010 Bodzentyn  
tel. 41 311 51 26, 608 048 620  
e-mail: [agrart55@gmail.com](mailto:agrart55@gmail.com)



Gospodarstwo i firma Agrart to koncepcja działania i rozwoju oparta na połączeniu rolnictwa i sztuki. Wykorzystując podstawę rozwiniętego rolnictwa i osiągnięcia nauk przyrodniczych, właściciele wytwarzają innowacyjne produkty bioaktywne, tj. pozytywnie wpływającą na zdrowie i samopoczucie człowieka, pochodzące od owiec i bydła mięsnego. Równoległe do działalności gospodarczej, polegającej na obrocie mięsem jagnięcym i wołowym, prowadzą gospodarstwo rolne wraz z Ośrodkiem Hodowli Bydła Mięsnego. Przedmiotem działalności gospodarstwa od 1998 roku jest hodowla bydła mięsnego rasy limousine, a od 2003 roku hodowla owiec rasy świniarka objętej Programem Ochrony Zasobów Genetycznych. Gospodarstwo wyróżnia wysoki poziom dobrostanu zwierząt hodowlanych, a także wysoki poziom humanizacji pracy. W gospodarstwie istnieją odpowiednie warunki do hodowli owiec i bydła – zwierząt stanowiących niegdyś element folkloru agrarnego, kształtowania architektury krajobrazu oraz różnicowania oferty turystycznej.

## UZDROWISKO BUSKO ZDRÓJ S.A. W BUSKU-ZDRÓJU

Wojciech Legawiec  
ul. Gen. F. Rzewuskiego 1  
28-100 Busko-Zdrój  
tel. 41 378 23 13  
e-mail: [buzkowianka@ubz.pl](mailto:buzkowianka@ubz.pl)  
[www.buskowianka.pl](http://www.buskowianka.pl)



Uzdrowisko Busko-Zdrój jest producentem naturalnej wody mineralnej Buskowianka Zdrój (niskonasycona i średnionasycona dwutlenkiem węgla) oraz wysokozmineralizowanej - Buskowianka (średnionasycona). Woda pochodzi z margli kredowych – ujęcia znajdującego się w strefie ochrony uzdrowskiej „B” i w strefie ochronnej Szanieckiego Parku Krajobrazowego. Buskowianka ma przyjemny orzeźwiający smak i doskonale gasi pragnienie. Cieszy się szczególnym uznaniem ludzi, którzy przywiązują wagę do swojego zdrowia, samopoczucia i wyglądu. W naturalny sposób uzupełnia gospodarkę mineralną organizmu, dodaje sił witalnych, przeciwdziała zmęczeniu, uspokaja i poprawia przemianę materii. Posiada certyfikat Polskiego Towarzystwa Promocji Zdrowego Życia i Żywności – „Zdrowa Żywność Atestowana”.

## PRZETWÓRSTWO OWOCÓW I WARZYW ORAZ PASIEKI

### SPECJALISTYCZNE PRZEDSIĘBIORSTWO OGRODNICZE „TWÓJ OGRÓD” W STARACHOWICACH

Przemysław Koszałkowski  
ul. Moniuszki 58  
27-200 Starachowice  
tel. 501 396 850  
e-mail: pkoszalkowski@wp.pl

W ramach działalności firmy Specjalistyczne Gospodarstwo Ogrodnicze Twój Ogród w 2012 roku powstała przetwórnia owoców. Asortyment przetwórnicy stanowią głównie dżemy i konfitury o oryginalnym składzie i niecodziennym połączeniu owoców, ale zaskakująco smaczne (np. dżem węgierkowo-gruszkowy, dżem brzoskwińowo-malinowy, dżem z mirabelki). Dżemy i konfitury produkowane są ręcznie z wyselekcjonowanych, dojrzałych owoców pochodzących od lokalnych sadowników i plantatorów. W trakcie procesu produkcji nie stosuje się chemicznych konserwantów, pektyn i sztucznych aromatów. Dżemy, konfitury i musy swój smak zawdzięczają wyłącznie dojrzałym owocom, dodatkowi wanilii, skórki z cytryny i pomarańczy. Odpowiednia gęstość produktów otrzymywana jest poprzez staranne wysmażanie owoców.



### PPH SMAKI OGRODU

Edyta Kot  
ul. Kielecka 225  
26-004 Bieliny  
tel. 502 154 174  
e-mail: smaki-ogrodu@wp.pl  
www.smaki-ogrodu.pl

Tradycja uprawy drzew owocowych w rodzinie Państwa Kot z przerwą spowodowaną wojną sięga 1935 roku. W 1973 roku areał sadu został powiększony do 5 ha. Od tamtej pory sad uprawiany jest nieprzerwanie, dając każdego roku dorodne jabłka. Sad położony jest na słonecznym stoku Gór Świętokrzyskich, u podnóża Pasma Łysogórskiego w otulinie Świętokrzyskiego Parku Narodowego. Specyficzny podgórski klimat, czyste powietrze, żyzna gleba i brak przemysłu, są gwarancją doskonałej jakości owoców. Nieduży rozmiar gospodarstwa pozwala właścicielom samodzielnie dbać o jak najlepszą jakość owoców, a także soków, które z nich tłoczą. Do uprawy jabłek nie są stosowane dogłębne nawozy sztuczne. Racjonalna ochrona sprawia, iż owoce są zdrowe i zasobne w cenne witaminy i minerały, co potwierdzone zostało stosownymi analizami fizykochemicznymi. Dzięki temu wyprodukowany z nich sok jest zdrowym i smacznym uzupełnieniem diety. Sok pozyskiwany jest poprzez tłoczenie jabłek na specjalnie do tego celu przeznaczonej linii produkcyjnej. Zdrowe, dojrzałe owoce poddawane są myciu, następnie trafiają do prasy, w której ulegają miążdżeniu. Uzyskany w ten sposób sok przepływa do pasteryzatora, gdzie w temperaturze ok. 80 stopni poddawany jest łagodnej pasteryzacji i rozlewany jest do hermetycznie zamykanych woreczków. Sok w warunkach chłodniczych może być przechowywany nawet do 12 miesięcy. Po otwarciu opakowania, sok jest przydatny do spożycia do 14 dni.





## PRZETWÓRNIA OWOCÓW „SAD DANKÓW” W DANKOWIE DUŻYM, GM. WŁOSZCZOWA

Dawid Piechota  
Danków Duży 54  
29-100 Włoszczowa  
tel. 41 394 23 24, 608 510 238  
e-mail: [biuro@saddankow.pl](mailto:biuro@saddankow.pl)  
[www.saddankow.pl](http://www.saddankow.pl)



Tradycje produkcji owoców przez „Sad Danków” sięgają ponad 100 lat wstecz. Uprawy charakteryzują się niestosowaniem środków chemicznych, a produkty brakiem środków konserwujących. Potwierdza to znak rolnictwa ekologicznego na etykiecie produktów. Oferta obejmuje głównie dżemy i konfitury niskosłodzone lub bez dodatku cukru oraz musy składające się w 100% z owoców.

## FUNDACJA DOMY WSPÓLNOTY CHLEB ŻYCIA W JANKOWICACH, GM. OŻARÓW

Wojciech Smajkiewicz  
Jankowice 38  
27-530 Ożarów  
tel. 15 839 30 60, 504 004 708  
e-mail: [przetwory@chlebzycia.org.pl](mailto:przetwory@chlebzycia.org.pl),  
[fundacja@chlebzycia.org.pl](mailto:fundacja@chlebzycia.org.pl)  
[www.skarbyprababuni.pl](http://www.skarbyprababuni.pl)



Przetwórnia Fundacji Domy Wspólnoty Chleb Życia rozpoczęła swoją działalność w roku 2005 na bazie nowo oddanego budynku dostosowanego do potrzeb produkcyjnych. Wszystkie procesy związane z wysmażaniem, gotowaniem i pasteryzacją odbywają się na specjalnie skonstruowanym trzonie kuchennym opalonym drewnem. W trakcie procesu produkcji nie stosuje się sztucznych dodatków chemicznych. Do zakwaszania produktów stosuje się wyłącznie octy winne lub sok z cytryny. Receptury produktów pochodzą ze starych ksiąg kucharskich lub z przekazów starszych osób związanych z naszym regionem. Większość surowców do produkcji pozyskiwana jest z własnego gospodarstwa rolnego lub z okolicznych gospodarstw ekologicznych. Dzięki zastosowaniu najwyższej jakości surowców, tradycyjnych receptur oraz procesu produkcji uzyskujemy wyroby najwyższej jakości, wśród których dużym uznaniem cieszą się ser jabłeczny i konfitura z jarzębiny, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

## GGOSPODARSTWO SADOWNICZE J@BUSKO.PL W PĘCZELICACH, GM. BUSKO-ZDRÓJ

Elżbieta Pytel  
Pęczelice 9  
28-100 Busko-Zdrój  
e-mail: [biuro.jabusko@op.pl](mailto:biuro.jabusko@op.pl)  
tel. 660 694 770  
<https://www.facebook.com/SOKIJABUSKOPL>



Gospodarstwo Sadownicze J@busko.pl to firma rodzinna, której korzenie sięgają drugiej połowy XIX wieku. Usytuowana jest w malowniczej i ekologicznej miejscowości Pęczelice koło Buska-Zdroju. Produkcję owoców opiera na metodach tradycyjnych z ograniczeniem środków ochrony roślin, aby w przyszłości zastosować system uprawy oparty o integrowaną produkcję owoców a w konsekwencji przejść na produkcję ekologiczną. Sprzyjające warunki klimatyczne wsi Pęczelice oraz okolic (największe nasłonecznienie w ciągu roku), a także wapienne gleby sprawiają, że owoce tego regionu wytwarzają

w procesie dojrzewania swój niepowtarzalny naturalny smak i aromat. Okolice Buska-Zdroju to jedno z najbardziej zdrowych miejsc w Polsce. Doceniając to, Gospodarstwo Sadownicze J@busko.pl rozpoczęło produkcję soku jabłkowego z własnych owoców. Sok pozyskiwany jest metodą tłoczenia na zimno, czyli wyciskania ze świeżych owoców. Lekka pasteryzacja zapewnia utrwalanie soku oraz zachowuje wszelkie cenne substancje zawarte w owocach. Sok ten produkowany jest bez klarowania i filtracji. Nie zawiera dodatku cukru, wody ani konserwantów – jest to produkt w 100% naturalny o wyśmienitych walorach smakowych i odżywczych. Gospodarstwo produkuje mieszanki prozdrowotne: sok jabłkowy z rokitnikiem, z aronią, z czarną porzeczką i z wiśnią.

### WINNICA ZBRODZICE SP. Z O.O. W ZBRODZICACH, GM. BUSKO-ZDRÓJ

Jacek Tarkowski  
Zbrodzice 82  
28-100 Zbrodzice  
tel. 500 479 305  
e-mail: nobile@winnica-zbrodzice.pl  
www.herbowe.pl

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



### WINNICA NAD JAREM W ŻŁOTEJ, GM. SAMBORZEC

Sylwia Paciura  
Żłota 161  
27-650 Samborzec  
tel. 668 101 448, 509 327 327  
e-mail: spaciura@op.pl, m.paciura@pemat.pl  
www.winnicanadjarem.pl

Winnica Nad Jarem to rodzinna winnica Państwa Sylwii i Mateusza Paciurów położona na 81-arowej działce w miejscowości Żłota niedaleko Sandomierza. Zlokalizowana jest w Sandomierskim Regionie Winiarskim historycznie związanym z uprawą winorośli. Tereny w okolicach Sandomierza charakteryzują się specyficznym mikroklimatem, długim okresem bezprzymrozkowym, żyznymi glebami oraz właściwym ukształtowaniem terenu. Wszystkie te czynniki sprzyjają uprawie winorośli i produkcji wysokogatunkowego wina. Jest ono otrzymywane wyłącznie z własnych upraw, ze stuprocentowego soku winogronowego bez dodawania wody i cukru. Produkowane są tu wina wytrawne, półwytrawne i półsłodkie z białych i czerwonych odmian winogron, takich jak Bianca, Hiberna, Muskat Odeski oraz Regent, Rondo i Zweigelt. Właściciele rozpoczęli adaptację istniejących budynków na winiarnię z salą degustacyjną. W winnicy znajduje się altana na imprezy integracyjne dla turystów indywidualnych i grup zorganizowanych odwiedzających winnicę i chcących spróbować wina.



## WINNICA PŁOCHOCKICH W DAROMINIE, GM. WILCZYCE

Barbara Płochocka  
Daromin 2  
27-612 Wilczyce  
tel. 504 012 189  
e-mail: basia@winnicaplochockich.pl  
www.winnicaplochockich.pl



Winnica Płochockich to 4-hektarowe gospodarstwo winiarskie położone w regionie sandomierskim. W winnicy uprawianych jest kilkanaście odmian winorośli w celu doboru najlepszych odmian do danego siedliska. Winnica produkuje wina białe, różowe i czerwone z winogron pochodzących tylko z własnych upraw w Darominie. Wina Winnicy Płochockich od kilku lat dostają najbardziej prestiżowe nagrody na polskich konkursach winiarskich. Wina sprzedawane są bezpośrednio w winnicy bądź dystrybuowane poprzez specjalistyczne sklepy winiarskie. Winnica ściśle współpracuje z miastem Sandomierz w celu promocji rejonu sandomierskiego. Na kontretykietach win znajduje się mapka woj. świętokrzyskiego z zaznaczonym miastem Sandomierz.

## GOSPODARSTWO PASIECZNE ZABAWA W SKRONIOWIE, GM. JĘDRZEJÓW

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



Wielopokoleniowe Gospodarstwo Ekologiczne „Zabawa” specjalizuje się w pszczelarstwie. Pasięka liczy 160 uli i jest pasieką wędrowną. Sekretem wyjątkowości produktów pochodzących z pasieki państwa Zabawa jest połączenie tradycji z nowoczesnymi rozwiązaniami, gwarantującymi najwyższe standardy higieniczne i weterynaryjne. Produktami takimi jest nie tylko szeroka gama miodów, lecz również воск, pyłek, pierzga i kit pszczeli. Pasięka spełnia warunki HACCP, dzięki czemu jej produkty spełniają najwyższe standardy higieniczne i weterynaryjne. Pszczoły to oczko w głowie właścicieli, ale zajmują się oni również uprawą maliny jesiennej Polana i Polka. Ta plantacja jest prowadzona w systemie ekologicznym. Gospodarze są dumni także z produkcji energii odnawialnej w Małej Elektrowni Wodnej (MEW-Skalbmierz).

## PASIEKA RODZINNA „PRAWDZIWE MIODY” W KAZIMIERZY MAŁEJ, GM. KAZIMIERZA WIELKA

Waldemar Słupik  
Kazimierza Mała 6  
28-500 Kazimierza Wielka  
tel. 501 708 625  
e-mail: prawdziwemiody@onet.eu  
www.prawdziwemiody.pl



Pasięka Rodzinna „Prawdziwe Miody” wywodzi się z rodzinnego gospodarstwa pasiecznego, założonego na początku lat 70-tych ubiegłego wieku. Pasięka licząca ponad 200 rodzin pszczelich położona jest z dala od obszarów przemysłowych i ruchliwych dróg, co gwarantuje pozyskiwanie produktów pszczelich o najwyższej jakości. Firma oferuje kilka gatunków prawdziwych, naturalnych miodów pszczelich uzyskiwanych z nektarów kwiatowych i spadzi. Dbłość o wysoką jakość miodów owocuje przyznawanymi nagrodami, jak chociażby „Perła 2012” otrzymana za *kazimierski miód akacjowy*.

## PASIEKA RODZINNA „MIODY NAPEKOWSKIE” W NAPEKOWIE, GM. BIELINY

Marta Bęben  
Napeków 47  
26-004 Bieliny  
tel. 607 586 804  
e-mail: miodynapekowskie@gmail.com  
www.miodynapekowskie.pl



Pasieka Rodzinna państwa Marty i Ireneusza Bębnów zlokalizowana jest w okolicy Świętokrzyskiego Parku Narodowego oraz Cisowsko-Orłowińskiego Parku Krajobrazowego z dala od ośrodków przemysłowych i aglomeracji miejskiej. Państwo Bęben prowadzą pasiekę wędrowną wykorzystując lokalne pożytki z okolicznych lasów, łąk, nieużytków. Ule rozmieszczone są w kilku miejscach odległych od siebie, dzięki temu zbierane są różne odmiany miodów: spadziowy, lipowy, wielokwiatowy, mniskowy, akacjowy, rzepakowy i gryczany. Właściciele pasieki pozyskują też pyłek kwiatowy, pierzgę, propolis oraz wosk pszczele. Specjalnością pasieki są miody spadziowe (spadź iglasta i liściasta) pochodzące z serca Gór Świętokrzyskich. Wykorzystanie środowiska naturalnego poparte wiedzą i fachowym przygotowaniem pszczelarskim są gwarantem najwyższej jakości wytwarzanych tu miodów. W 2014 r. miód spadziowo-nektarowy uzyskał certyfikat „Jakość Tradycja”.

## GOSPODARSTWO PASIECZNE „RYS” W MĄCHOCICACH KAPITULNYCH, GM. MASŁÓW

Ryszard Szymczuch  
Mąchocice Kapitulne 89A  
26-001 Masłów  
tel. 41 311 15 50, 606 824 877  
e-mail: rysiomiodzik@o2.pl



Gospodarstwo Pasieczne „Ryś” działa od 2003, jednak właściciel pszczelarstwem zajmuje się już 25 lat. Jego przygoda z pszczołami zaczęła się od rodzinnej imprezy, w czasie której akurat wyroiły się pszczoły – wtedy właśnie zainteresował się nimi Ryszard Szymczuch i tak zrodziła się pasja. Swoje własne ule prowadzi od czwartej klasy podstawowej i cały czas rozwija swoją działalność. Obecnie w gospodarstwie znajduje się 200 rodzin pszczelich. Średnio z jednej rodziny pszczelej uzyskuje się 25 kg miodu. Pasieka prowadzona jest w sposób tradycyjny, pszczoły nie są sztucznie dokarmiane. Głównym atutem są ule słomiane, rzadko spotykane w Polsce, oraz barcie zamieszkałe przez pszczoły. Gospodarstwo oferuje wyroby pszczele, takie jak: miody odmianowe (np. miód rzepakowy, wielokwiatowy, spadziowy, lipowy, akacjowy, gryczany, wrzosowy, inne), pyłek kwiatowy, propolis, wosk oraz wyroby z wosku. Większość miodów pozyskiwana jest z okolic Puszczy Świętokrzyskiej, nieskażonego terenu o specyficznym mikroklimacie, który znajduje swe odzwierciedlenie w ich wyjątkowym smaku.

## GOSPODARSTWA AGROTURYSTYCZNE

### EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „EKORAB” W JASIENIU, GM. STASZÓW

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



Na 14 ha Państwo Elżbieta i Bogdan Chara prowadzą produkcję roślinną i zwierzęcą w zgodzie z naturą i według dawnych zasad. Odpowiedni płodozmian z udziałem roślin motylkowych i zasilanie kompostem gwarantuje niepowtarzalny smak, zdrowotność i wysoką jakość produktów. W sadzie rośnie kilkanaście odmian jabłoni, wiśnia nadwiślanka, śliwy, grusze, maliny, porzeczka i aronia. Gospodarstwo znane jest z uprawy niezwykłych odmian zbóż, takich jak orkisz, pszenica wysokolitewka, owies czarny, amarantus. Ponadto uprawiana jest tu dynia, szczypiorek, oregano, truskawki, ogórki i inne warzywa w mniejszych ilościach. W uprawie pola gospodarzom pomaga koń, który używany jest również do jazdy bryczką, saniami i w siodle. Pozyskiwana z orkiszu *czerkieska mąka orkiszowa* (wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych) wykorzystywana jest do wypieku domowego pieczywa. Produkty rolne przeznaczone są do sprzedaży bezpośredniej, do przetwórci ekologicznych i na stół - dla właścicieli i gości. Ofertę agroturystyczną Państwo Chara kierują szczególnie do osób pragnących połączyć odpoczynek w ciszy i spokoju oraz spaniem na materacach i poduszkach wypełnionych łuską orkiszową z dobrą regionalną kuchnią przygotowaną ze świeżych i ekologicznych produktów. Gospodyni słynie między innymi z doskonałej zalewajki świętokrzyskiej i łazanek z mąki orkiszowej z kapustą, a także pysznych owocowych przetworów i ziołowych herbatek. W gospodarstwie organizowane są spotkania pod hasłem "Zielona wieś", gdzie młodzież odbywa zajęcia w zakresie gospodarstwa rolnego oraz przetwórstwa domowego. Przygotowana jest ścieżka edukacyjna z małymi poletkami roślin i ziół. Można tu zapoznać się z tradycyjną uprawą z udziałem konia, poznać zasady rolnictwa ekologicznego, zobaczyć wiele starych maszyn i narzędzi rolnych, poznać tradycje i zwyczaje wsi świętokrzyskiej. Gospodarstwo zostało wyróżnione II miejscem w konkursie "Nasze Kulinarne Dziedzictwo" za *czerkieską mąkę orkiszową*, wyróżnieniem w konkursie "Rękodzieło ekologiczne EKO SMAK" za chleb razowy z wysokolitewki i I miejscem za " Najlepszą ofertę wypoczynku na wsi".

### EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „GRATKA” W CELINACH, GM. RAKÓW

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



Gospodarstwo Agroturystyczne „Gratka” położone jest w otulinie Cisowsko-Orłowińskiego Parku Krajobrazowego, wśród sosnowych i mieszanych lasów. Na terenie gospodarstwa znajduje się jedna z nielicznych w okolicy winnic, w której uprawiane są następujące odmiany winogron: Nero, Swenson Red, Einsed Seedless, Aldon, Nachodka i Leon. Produkty wykorzystywane w gospodarstwie pochodzą głównie z własnej ekologicznej uprawy, bądź nabywane są na lokalnych targowiskach. Państwo Gratka specjalizują się w uprawie pszenicy orkiszowej, z której wytwarzają *czerkieską mąkę orkiszową* oraz pieką w sposób tradycyjny chleb, bułki oraz ciasta. W gospodarstwie przyrządzane jest również *dzionie rakowskie*, potrawa wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych.

## EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „ZAGRODA KRÓLÓW” W BRZEŚCIU, GM. BLIŻYN

Gabriela Król  
Brzeście 36a  
26-120 Bliżyn  
tel. 41 254 10 23, 603 901 023  
e-mail: gabrysia.krol@onet.eu  
www.zagrodakrolow.pl



„Zagroda Królów” to rodzinne ok. 30-hektarowe gospodarstwo rolne położone we wsi Brzeście w gminie Bliżyn. Nie ma tu przemysłu i dlatego sprawdza się tu prowadzenie gospodarstwa ekologicznego i agroturystycznego w tak pięknie położonym miejscu, dzięki ukształtowaniu terenu i licznym lasom (będących pozostałością naturalnego, dużego kompleksu leśnego - dawnej Puszczy Świętokrzyskiej). Z uprawianej tu borówki wysokiej gospodyni wykonuje wiele przetworów: dżemów, konfitur, galaretek i soków. Zimą mrożone owoce wykorzystuje do pierogów, naleśników, ciast, bułek i dekoracji tortów. Jagoda ta jest nie tylko smaczna, ale także bardzo zdrowa, gdyż zawiera najwięcej żelaza ze wszystkich owoców. Smakosze mają możliwość degustacji nalewki borówkowej wytrawnej bądź likieru borówkowego. Przydomowe pastwisko jest przeznaczone na wolny wybieg dla kur zielononózek i gęsi kieleckiej. Przy ekstensywnej hodowli zwierząt te rodzime rasy jak najbardziej się sprawdzają. Gospodyni słynie z doskonałych potraw z gęsiny: „gęś zagrodowa” lub „gęś po królewsku”: z jabłkami, szalwią, wątróbką czy też nadziewana kaszą gryczaną (niepaloną). Miłośnicy koni mogą z końskiego grzbietu oglądać wspaniałe widoki, zwiedzać historyczne miejsca oraz poznawać lokalną florę i faunę. Świętokrzyski Klub Górskiej Turystyki Jeździeckiej PTTK oddał do dyspozycji wszystkich zainteresowanych jedyny w swoim rodzaju szlak wiodący przez jedne z najstarszych gór Europy. „Zagroda Królów” znajduje się na trasie tego liczącego prawie 400km szlaku. Ostatnio został wytyczony także „Bliżyński Szlak Rękodziela” jest więc możliwość zapoznania się z dawnymi zawodami (garncarstwo, tkactwo).

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „PYTLÓWKA” W TARCZKU, GM. PAWŁÓW

Anna Sokalska  
Tarczek 24  
27-225 Pawłów  
tel. 41 272 27 81, 601 833 661  
e-mail: pytlowka@op.pl  
www.pytlowka.pl



W spokojnej wsi, ze ślicznym widokiem na pobliską rzeczkę stoi obszerny, gościnny dom zawsze otwarty dla spragnionych spokoju i wytchnienia, zapracowanych mieszkańców miast. Do dyspozycji gości gospodarze oddają drewniany domek a w nim salon, aneks kuchenny oraz pokoje: jedno, dwu, trzy i czteroosobowe z pełnym węzłem sanitarnym. Gospodarstwo położone w centrum regionu jest doskonałą bazą wypadową dla zwiedzających Góry Świętokrzyskie i okolice. Pytlówka posiada bogatą ofertę dla osób ceniących sobie zdrową, naturalną żywność, ponieważ wyżywienie oparte jest na produktach pochodzących z własnego gospodarstwa. Specjalnością gospodyni są tradycyjne *prazoki* oraz ciasto z dyni. W pobliżu domu znajduje się ogród z altanką, oczkiem wodnym, plac zabaw dla dzieci, miejsca na ognisko i grille. Gospodarze organizują przejażdżki kucykami, a amatorom gier karcianych umożliwiają naukę pod okiem zawodowego krupiera oraz możliwość bezhazardowej gry przy użyciu żetonów. Pytlówka to także raj dla wędkarzy. (dwa stawy rybne). W wolnych chwilach można również nauczyć się haftowania, można też kupić gotowe produkty - obrusy, bieżniki, obrazki. Zimą miłośnicy narciarstwa mogą korzystać z wyciągów narciarskich (najbliższe w odległości 6 km), a latem z kąpielisk (najbliższe 15 km).

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „DALEKO OD SZOSY” W BRODACH, GM. PIERZCHNICA

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



Gospodarstwo agroturystyczne „Daleko od szosy” w Brodach istnieje od 2002 r. Goście mają do dyspozycji jeden pokój dwuosobowy i jeden trzyosobowy z łazienką i aneksem kuchennym, z których każdy posiada osobne wejście. Można tu również wynająć domek letniskowy na pięć miejsc noclegowych z pełnym węzłem sanitarnym. Przy gospodarstwie znajduje się zarybiony staw, w którym goście mogą wędkować, z kolei stary sad z 60-cio letnimi drzewami może poszczycić się takimi odmianami jabłoni jak kosztela, szara reneta czy antonówka. Duże podwórko z miejscem do parkowania samochodów jest bezpieczne i ogrodzone. Jest tu także plac zabaw dla dzieci oraz duża altana z grillem. Goście mają kontakt ze zwierzętami, gdyż właściciele prowadzą mini zoo (kucyk, świnka Wietnamka, koza miniaturka, drób ozdobny, psy i koty). Ponadto goście mogą przyjechać tu ze swoimi pupilami. Na miejscu można wypożyczyć rowery. Gospodyni serwuje potrawy przygotowywane z produktów z własnego ogródka jak również z sąsiednich gospodarstw. Wśród nich są potrawy regionalne, takie jak zalewajka świętokrzyska, zupa pokrzywowa, parzybroda czy dziód pierzchnicki. Dodatkowo można tu spróbować napoju z kwiatów i owoców czarnego bzu, domowych twarogów i serów żółtych. Miejscowość, w której leży gospodarstwo, znajduje się w tak czystym ekologicznie terenie, że można tu spotkać czarnego bociana.

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „MAŁYSZYŃSKI ZAKĄTEK” W MAŁYSZYNIE DOLNYM, GM. MIRZEC

Agnieszka Idzik-Napiórkowska  
Małyszyn Dolny 31  
27-220 Mirzec  
tel. 507 947 076  
e-mail: aidziknapiorkowska@o2.pl



Gospodarstwo Agroturystyczne „Małyszyński Zakątek” oferuje dla miłośników przyrody wyprawę łowiecką (z aparatem fotograficznym), objazd samochodem terenowym po okolicznych terenach łowieckich, tropienie i podchodzenie zwierzyny, odwiedzenie hodowli daniela oraz możliwość wysłuchania ciekawych opowieści o zwyczajach zwierząt. Osobom aktywnym zapewnią atrakcje w postaci rajdów rowerowych, spacerów, a w zaprzyjaźnionej stadninie można skorzystać z konnych przejażdżek bądź hipoterapii. Wędkarzom proponuje wędkowanie we własnych stawach rybnych. Z pozyskanych ryb można na miejscu przygotować pyszne dania. Gospodarze służą nauką przygotowywania potraw regionalnych - specjalizują się w dziczyźnie (szynka Idzika z dzika), rybach (*karp małyszyński*), *farszu z kaszy gryczanej*, przetworach i wielu innych potrawach. Serwowany tu *karp małyszyński* i *farsz z kaszy gryczanej* wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych.

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „WOJTASÓWKA” W OBRAZOWIE

Halina Wojtas  
Obrazów 56  
27-641 Obrazów  
tel. 609 123 848  
e-mail: [sjwojtas@op.pl](mailto:sjwojtas@op.pl)  
<http://wojtasowka.e-meteor.pl/>



Gospodarstwo sadownicze „Wojtasówka”, prowadzone przez państwa Halinę i Kazimierza Wojtas, zostało założone przez rodziców pani Haliny w 1946 roku, którzy zakupili drzewka owocowe od pana Borkowskiego z Szymanówki koło Zawichostu. Obecnie uprawiane są tu coraz nowsze odmiany jabłoni i wiśni, które ze względu na lessowe podłoże i wyjątkowy mikroklimat mają niepowtarzalny smak, aromat i barwę. Jako członkowie Sandomierskiego Szlaku Jabłkowego, państwo Wojtas brali udział w przygotowaniu wniosku o wpis jabłek sandomierskich na Listę Produktów Tradycyjnych. Stale powiększają areał gospodarstwa, angażując do pracy również swoje dzieci, którym zamierzają je przekazać. W uprawie stosują dobre praktyki sadownicze i technologię integrowanej produkcji, ciągle doszkalają się też w dziedzinie sadownictwa. Ponadto, właściciele „Wojtasówki” stale dbają o promocję jabłek sandomierskich, chętnie biorąc udział targach krajowych i zagranicznych, organizując stoiska promocyjne podczas lokalnych imprez (Europejskie Święto Jabłka w Obrazowie, Święto Kwitnącej Jabłoni w Samborcu). Gościom, którzy odwiedzają gospodarstwo, serwują regionalne potrawy z dodatkiem jabłek oraz wszelkie przetwory z owoców wyprodukowanych w gospodarstwie.

## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „DWOREK STAROPOLSKI” W NIZINACH GM. TUCZĘPY

Zofia Guz  
Niziny-Młyńczyska 153  
28-142 Tuczępy  
tel. 606 708 377  
e-mail: [zofiaguz12@gmail.com](mailto:zofiaguz12@gmail.com)  
[www.dworekstaropolski.pl](http://www.dworekstaropolski.pl)



Gospodarstwo Agroturystyczne „Dworek Staropolski” w Młyńczyskach znane jest przede wszystkim z tradycyjnej kuchni. Sekret smaku potraw tkwi w lokalnym pochodzeniu produktów o wysokiej jakości, z których są przygotowywane. Gospodarstwo oferuje również potrawy z ryb z własnego stawu, m.in. *jesiotra zachodniego*, a także *nalewkę sośniak*, której przygotowywanie jest wieloletnią tradycją, a pędów sosnowych do jej produkcji dostarcza sosna rosnąca na terenie gospodarstwa. W związku z warunkami przyrodniczymi i naturalnym sposobem żywienia ryby charakteryzują się wyjątkowym delikatnym smakiem, a w przypadku karpia nie ma mowy o przykrym zapachu mułu. Karp jest podawany na wiele sposobów począwszy od zupy rybnej, karpia w galarecie, karp smażony, karp wędzony, tatar z karpia, karp duszony ze śmietaną. Zioła z pobliskich łąk podnoszą walory smakowe potraw, a zarazem korzystnie wpływają na trawienie.



## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „KALINOWY MŁYN” W RUDZISKU, GM. FAŁKÓW

Patrycja Danielak  
Rudzisko 7  
26-260 Fałków  
tel. 692 226 073  
e-mail: paninamlynie@gmail.com

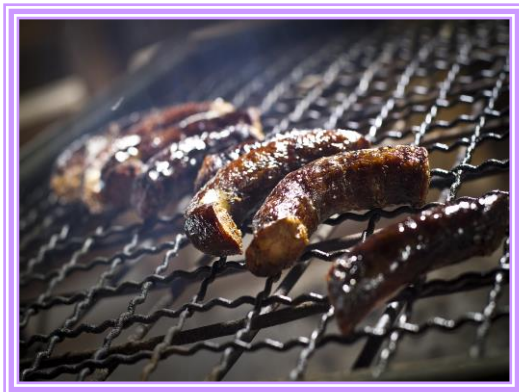
Gospodarstwo Agroturystyczne „Kalinowy Młyn” we wsi Rudzisko jest malowniczo położone przy rzece Barbarce, wśród pól i stawów rybnych. Drewniany młyn z początku XX wieku oraz 200-letnia lipa na środku podwórka są ozdobą gospodarstwa. To wszystko wpływa korzystnie na dobry nastrój kurek zielononózek,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



## GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „KORZYNA” W KORZENNIE, GM. RAKÓW

Zdzisław Pniewski  
Korzenna 2  
26-035 Raków  
tel. 501 676 511, 505 051 815  
e-mail: korzyna@wczasypolsce.pl  
www.korzyna.pl

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



## RESTAURACJE I INNE OBIEKTY GASTRONOMICZNE

### HOTEL „MATEO” W STOPNICY

Barbara Kapusta  
ul. Piotrkowskiego 41  
28 -130 Stopnica  
tel. 41 377 94 09, 509 527 677  
e-mail: b.kapusta@wp.pl  
www.hotelmateo.pl

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



### HOTEL „DWÓR DWIKOZY” W DWIKOZACH

Piotr Tabor  
ul. Spółdzielcza 12  
27-620 Dwikozy  
tel. 15 834 44 36  
marketing@santur.pl  
www.dwordwikozy.pl

Dwór Dwikozy Hotel\*\*\* oraz Restauracja Dwór Dwikozy to nowoczesny obiekt położony na malowniczej Wyżynie Sandomierskiej, w odległości 7 km od Sandomierza. Część hotelowa obiektu składa się z 20 pokoi dwuosobowych typu standard oraz 2 apartamentów. Łącznie hotel może pomieścić 50 osób. Restauracja Dworu Dwikozy to elegancki lokal z kuchnią na najwyższym poziomie. Szef kuchni dba, by do przygotowania dań stosowane były najlepsze składniki, gwarantując tym samym wysoką jakość serwowanych potraw. Do ich przyrządzenia wykorzystywane są w znacznej mierze produkty pochodzące z okolicznych gospodarstw rolnych. Są to głównie warzywa i owoce sezonowe, z których uprawy region sandomierski słynie od wieków. W karcie menu restauracji Dworu Dwikozy osobna część poświęcona jest kuchni regionalnej i myśliwskiej.



### RESTAURACJA „WINNICA” W KIELCACH

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

Restauracja „Winnica” należąca do PSS Spółem w Kielcach powstała w 1974 r. Od tego czasu do chwili obecnej restauracja specjalizuje się w daniach kuchni polskiej i ukraińskiej. Potrawy serwowane w lokalu produkowane są z surowców pochodzących z regionu świętokrzyskiego. Przygotowane są z naturalnych składników i tradycyjnych staropolskich przypraw. Na szczególną uwagę w menu zasługuje danie podawane w „Winnicy” od początku jej istnienia – *zraz po kielecku*, który poszczycić się może certyfikatem „Jakość Tradycja”



## PENSIJONAT „ZAMEK DERSŁAWA” W BUSKU-ZDRÓJU

Paweł Piątek  
Al. Mickiewicza 18  
28-100 Busko-Zdrój  
tel. 41 378 85 47, 605 133 041  
e-mail: derslaw@busko.com.pl  
www.derslaw.busko.com.pl



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

## BAR „POD GĄSKĄ” W RAKOWIE

Stanisław Malanowicz  
ul. Plac Wolności 10  
26-035 Raków  
tel. 41 353 50 61  
e-mail: stanislawmalanowicz@wp.pl



W latach 30-tych ubiegłego wieku dziadkowie obecnego właściciela, pana Stanisława Malanowicza, otworzyli na rynku w Rakowie restaurację, w której serwowali gęsinę. Ich gośćmi byli wówczas mieszkańcy Rakowa i okolicy. W czasach komuny podawana tu gęś zdobyła taką popularność, że przybywały po nią nawet grupy prominentów z Warszawy, przy okazji omawiając sprawy polityczne. Pan Stanisław postanowił kontynuować tradycje swojej babci i otworzył swój lokal w 1997 roku pod nazwą Bar pod Gąską. To właśnie rakowska gęś pieczona i gęsie żołądki są potrawami najczęściej jadanymi tu przez gości, choć tą pierwszą przygotowywana jest wyłącznie na zamówienie, podobnie jak lokalna tradycyjna potrawa – dzionie rakowskie.

## KARCZMA „PRZY SKANSENIE” W TOKARNI, GM. CHEĆINY

Jarosław Łączkiewicz  
Muzeum Wsi Kieleckiej  
Tokarnia 303  
26-060 Chećiny  
tel. 41 315 4171, 531 433 809



Zaraz przy wejściu do Parku Etnograficznego w Tokarni znajduje się Karczma, która już samym wyglądem kusi i zaprasza na typowo chłopskie jadło. Trudno się oprzeć zapachom dobiegającym z kuchni serwującej tradycyjne dania. Karczma często bierze udział w kiermaszach i rodzinnych piknikach organizowanych na terenie skansenu, popularyzujących świętokrzyskie dziedzictwo kulturowe i kulinarne. Ma bezpośredni kontakt z miejscowymi rolnikami, u których zaopatruje się w regionalne składniki niezbędne do przygotowania dań.

## BEST WESTERN "GRAND HOTEL" W KIELCACH

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

Best Western Grand Hotel posiada 151 luksusowo wyposażonych pokoi, największe w regionie centrum konferencyjne, kawiarnię „Klimt” i restauracje: „Victoria” i „Oranżeria”. Szef kuchni, rodowity kielczanin, dba o to, żeby goście przybywający z różnych stron kraju i świata w restauracji „Victoria” mieli okazję poznać smak kuchni świętokrzyskiej. Potrawy regionalne przygotowywane są z surowców pochodzących z lokalnych gospodarstw i od producentów z województwa świętokrzyskiego. Wśród oferowanych gościom potraw regionalnych jest żurek świętokrzyski, szarlotka sandomierska, karp smażony na maśle oraz gęś babci Leokadii. Ponadto podczas śniadań podawane są tu miody regionalne, lokalne wędliny, pieczone i wędzone mięsa, nabiał z lokalnych mleczarni oraz pieczywo na zakwasie.



## HOTEL „STODÓŁKA” W ĆMIŃSKU, GM. MIEDZIANA GÓRA

Jarosław Łączkiewicz  
ul. Świętokrzyska 89  
Ćmińsk  
26-085 Miedziana Góra  
tel. 41 347 55 00  
e-mail: hotel@stodolka.pl  
www.stodolka.pl

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



## HOTEL „POD ŚWIERKIEM” W BUSKU-ZDROJU

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

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



## HOTEL „DWOREK KORYTKÓW” W KORYTKOWIE, GM. GOWARCZÓW

Marzena Proszowska  
Korytków 57  
26-225 Gowarczów  
tel. 48 672 41 31, 698 448 653  
e-mail: [biuro@dworekkorytkow.com.pl](mailto:biuro@dworekkorytkow.com.pl)  
[www.dworekkorytkow.pl](http://www.dworekkorytkow.pl)



Dworek Korytków mieści w sobie kameralny hotel (zapewniający dwadzieścia sześć komfortowych miejsc noclegowych o wysokim standardzie) oraz wykwintną restaurację, która oferuje swoim gościom wspaniałe potrawy kuchni regionalnej. Dzięki przepisom dawnych kucharzy dworskich w Korytkowie oraz gospodyń domowych zapisanych w „babczyńskich zeszytach” kucharze w restauracji mogą dziś odkrywać naturalne potrawy, zarówno te wykwintne, jak i te proste, będące kwintesencją dobrego smaku. Nigdy nie wiadomo czym zachwyci się klient, dlatego w naszej restauracji proponujemy zróżnicowany jadłospis regionalnej kuchni dworskiej i chłopskiej.

## HOTEL „TECZOWY MŁYN” W KIELCACH

Anna Ciołak  
ul. Zakładowa 4  
25-670 Kielce  
tel. 41 335 21 00  
e-mail: [info@teczowy.com](mailto:info@teczowy.com)  
[www.teczowy.com](http://www.teczowy.com)



Hotel „Tęczowy Młyn” jest nowoczesnym hotelem 4-gwiazdkowym położonym w bezpośrednim sąsiedztwie Targów Kielce. Posiada 100 pokoi jedno- i dwuosobowych oraz 5 sal konferencyjnych i salę VIP. Dzięki mobilnym ścianom układ sal można dostosować do potrzeb gości i zorganizować szkolenie lub bankiet nawet dla 250 osób. Restauracja Paleta w Hotelu Tęczowy Młyn zaprasza na wykwintne dania podane z pasją i elegancją. Tu smaki łączą się z barwami tworząc niezapomniane kompozycje kulinarne. Ważną częścią menu są dania kuchni regionalnej. Szczególnie godne uwagi są drągoły, czyli pierogi z bobem z dodatkiem czosnku podane z sosem pietruszkowym oraz męczybuły, czyli wiejskie pyzy z nadzieniem mięsnym, z okrasą z boczku wędzonego i cebulki. Do wytworzenia potraw regionalnych używane są składniki pochodzące od lokalnych dostawców.

## HOTEL „STANGRET” W KIELCACH

Sławomir Pomiankowski  
ul. Kusocińskiego 51  
25-430 Kielce  
tel. 41 361 34 94  
e-mail: [hotel\\_stangret@tlen.pl](mailto:hotel_stangret@tlen.pl)  
[www.stangret-kielce.pl](http://www.stangret-kielce.pl)



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

## PAŁAC ŁAZIENKOWSKI W STASZOWIE

Dorota Chałońska  
ul. Łazienkowska 8  
28-200 Staszów  
Tel. 600 268 859  
e-mail: [palac.lazienkowski@gmail.com](mailto:palac.lazienkowski@gmail.com)  
[www.palac lazienkowski.com](http://www.palac lazienkowski.com)



Pałac Łazienkowski istnieje od 2005 roku i jest jednym z najlepszych domów weselnych w województwie świętokrzyskim. Wysokiej jakości usługi oferowane przez Pałac Łazienkowski oraz bogate doświadczenie wyróżniają go na tle konkurencji i są gwarantem powodzenia. Naszą specjalnością są pierogi robione z cienkiego ciasta z farszem z najlepszych składników. Na życzenie pierogi są odsmażane lub serwowane z zasmażką z cebulki i bekonu, sosem pomidorowym, jogurtowym, a pierogi na słodko - z sosem owocowym lub czekoladowym i bitą śmietaną. Pałac Łazienkowski może poszczycić się aż dwudziestoma rodzajami pierogów wytwarzanych ręcznie przez kucharzy z wieloletnim doświadczeniem, ukazującymi szeroki przekrój smaków. Są one wytwarzane z najwyższej jakości składników, począwszy od najlepszej jakości mąki, żółtek jaj kurzych od kur wiejskich, po tradycyjne przyprawy. Produkty takie jak śliwka suszona, kasza gryczana, kapusta kiszona, ziemniaki, pieczarki, ser biały czy mięso kupowane są bezpośrednio od rolników. Doceniając bogactwo okolicznych lasów, właściciele sami zbierają grzyby i suszą je we własnych suszarniach. Bazą sezonowych pierogów są świeże pełnowartościowe owoce z okolicznych pól, sadów i lasów.

## KARCZMA IZBA DOBREGO SMAKU W HUCIE SZKLANEJ, GM. BIELINY

Anna Łubek  
Huta Szklana 36  
26-004 Bieliny  
tel. 41 260 81 56  
e-mail: [dyrekcja@osadasredniowieczna.eu](mailto:dyrekcja@osadasredniowieczna.eu)  
[www.osadasredniowieczna.eu](http://www.osadasredniowieczna.eu)



Karczma Izba Dobrego Smaku jest jednym z obiektów powstałych w ramach Centrum Tradycji i Turystyki Gór Świętokrzyskich. Znajduję się ona przy Osadzie Średniowiecznej w Hucie Szklanej i powstała w 2011 roku. Na gości Izby Dobrego Smaku czekają: klimatyczna salka konferencyjna, a wkrótce również możliwość skorzystania z noclegu w dwóch pokojach dwuosobowych, które urządzono na poddaszu. W menu królują tradycyjne potrawy: zalewajka, zarzucajka, smalec, a także placki ziemniaczane, oraz sezonowo świeże ziemniaki ze zsiadłym mlekiem i koktajl z truskawką bielińską w roli głównej, które cieszą się niesłabnącą popularnością wśród turystów.

## SKLEPY

### SKLEP „AZE” W KIELCACH

Karolina Śmiech  
ul. Kościuszki 14  
25-310 Kielce  
tel. 606 263 528, 600 697 817  
e-mail: aze.kielce@gmail.com  
www.twojeaze.com

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



### PPHU BOJEK - GOSPODARSTWO, PRZETWÓRSTWO W JACENTOWIE GM. SADOWIE I SKLEP Z ŻYWNOSCIĄ EKOLOGICZNĄ W OSTROWCU ŚW.

Czesława i Roman Bojek  
Al. Jana Pawła II 7  
27-400 Ostrowiec Świętokrzyski  
tel. 516 710 108  
e-mail: roman.bojek@neostrada.pl

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



### SKLEP „ŹRÓDŁO SMAKÓW” W KIELCACH

Beata Janik-Guzy  
Starowapiennikowa 39H  
25-112 Kielce  
tel. 665 055 173  
zrodlosmakow@o2.pl

Sklep „Źródło Smaków” to miejsce, które pozwala przenieść się z powrotem do świata, gdzie jedzenie jest smaczne i zdrowe, ma kuszący zapach, apetyczny wygląd i sprawia wielką przyjemność. Proponuje produkty, które powstają z wykorzystaniem tradycyjnych receptur, bez zbędnych dodatków chemicznych. Część oferty sklepu to certyfikowana żywność ekologiczna. Promuje zdrową, polską żywność z małych gospodarstw rolnych i rodzinnych przetwórci. Wiele smakołyków, które można tam znaleźć, wyprodukowali członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, laureaci lokalnych i ogólnopolskich konkursów kulinarnych. To najlepsza gwarancja jakości sprzedawanych tam produktów.

