

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach zorganizował konferencję wojewódzką pn.: " Świętokrzyska Kuźnia Smaków - marka lokalna", która odbyła się 16.11.2022 br. w Strawczynku w restauracji Szafranowy Dwór - wzięło w niej udział 100 osób.

Podczas spotkania przeprowadzony został wykład pt.: „Marka lokalna kluczem do promocji produktów i potraw tradycyjnych i regionalnych”, którego prelegentem był dr Jacek Szklarek.

Głównym punktem wydarzenia było wręczenie certyfikatów i tablic marki Świętokrzyska Kuźnia Smaków dwudziestu siedmiu nowym podmiotom z powiatów: kazimierskiego, jędrzejowskiego, włoszczowskiego, skarżyskiego, staszowskiego, starachowickiego, sandomierskiego, kieleckiego, buskiego, pińczowskiego, ostrowieckiego oraz opatowskiego.

Powiat staszowski otrzymał siedem certyfikatów. To największa ilość w stosunku do pozostałych dwunastu powiatów:

1. Winnica Rytwiany, Adam Bobrowski, Rytwiany - za wino Froge, wino Solwiis
2. Gospodarstwo pasieczne, Krzysztof Bolon, Szwagrów - za miód „Pola-Niecki” wielokwiat, pierzgę pszczelą w miodzie akacjowym
3. Kozie Frykasy, Katarzyna i Maciej Dybowski, Słupiec - za Świeżak z czosnkiem niedźwiedzim, Kozie Bobki
4. Manufaktura Anety, Aneta Grochowska, Wola Żyzna - za Powidła szydlowskie tradycyjne, rabarbar z miodem
5. AURORE STRAPART BROWAR, Andrew Popiel, Kurozwęki - za Marcowe piwo „Pan Paweł”, India Pale Ale Piwo „Czas”
6. Gospodarstwo pasieczne Pan Pszczółka, Piotr Skuza, Wola Małkowska - za miód spadziowy
7. Gospodarstwo Sadownicze Agnieszka i Gavin Baxter, Szydłów - za Szydłowiankę śliwkę w czekoladzie, śliwkę szydlowską suszoną podwędzaną, ketchup szydlowski śliwkowy, nalewkę szydlowską - śliwkę wędzoną.

Wszyscy producenci zaprezentowali ofertę swoich certyfikowanych produktów poprzez przygotowanie degustacji, dzięki temu uczestnicy spróbowali świętokrzyskich specjałów.













Tekst i zdjęcia: Małgorzata Urban
