

**Wokółysogórska magia smaków  
- kulinarny przewodnik**

Bieliny 2012

Obszar Lokalnej Grupy Działania leży w krainie magicznych miejsc, wydarzeń i ludzi – w centrum Gór Świętokrzyskich – Wokół Łysej Góry.

Teren LGD posiada bogate dziedzictwo kulinarne, które jest nie tylko pielęgnowane przez Koła Gospodyń Wiejskich, ale również wyrażane w produktach tradycyjnych wpisanych na listę Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Lista Produktów Tradycyjnych została utworzona na mocy ustawy z 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Aby produkt mógł znaleźć się na tej liście musi mieć udokumentowaną przynajmniej 25 letnią tradycję wytwarzania. Na Liście produktów tradycyjnych mogą się znaleźć produkty rolne, środki spożywcze czy też napoje spirytusowe.

Teren LGD Wokół Łysej Góry może poszczycić się dziewięcioma produktami tradycyjnymi, które znalazły uznanie i widnieją na wspomnianej liście dumnie reprezentując nasz region. Są to:

1. Kiełbasa swojska wąchocka hycowana - Gmina Wąchock
2. Salceson ozorkowy wiejski - Gmina Wąchock
3. Kiełbasa biała parzona z Wąchocka - Gmina Wąchock
4. Polędwica tradycyjna z Wąchocka - Gmina Wąchock
5. Szynka sznurowana wąchocka - Gmina Wąchock
6. Truskawka bielińska - gm. Bieliny
7. Chleb bodzentyński - gm. Bodzentyń
8. Świętokrzyski miód spadzowy - obszar Gór Świętokrzyskich
9. Kwas burakowy po wzdolsku - gm. Bodzentyń.

W przewodniku możemy również odnaleźć potrawy i produkty z terenu LGD, które zostały wpisane do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Jest to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), które prowadzi działania mające na celu rozwój turystyki kulinarnej. Sieć ma na celu wspieranie lokalnej produkcji żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej. W kręgu zainteresowania Sieci są gospodarstwa rolne i agroturystyczne, rybackie, sklepy farmerskie, zajazdy oraz restauracje serwujące swoim gościom dania regionalne.

Nie wszyscy mieszkańcy obszaru LGD jednak wiedzą, że z ich terenu pochodzą tak wspaniałe tradycyjne produkty, a tym bardziej - gdzie można je kupić i posmakować.

Prócz potraw i produktów oficjalnie uznanych za tradycyjne jest mnóstwo innych, których przepisy i receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie przetrwały do czasów obecnych, tym samym wpisując się w tradycje kulinarne regionu świętokrzyskiego.

Niektóre z nich zostaną przedstawione w niniejszym przewodniku.

Obszar LGD, mimo dość małej rozległości pod względem powierzchni, bogaty jest w różnorodne zwyczaje kulinarne.

Potrawy, które były przygotowywane przez nasze prababci, a obecnie odkrywane na nowo przez Ko-



ła Gospodyń Wiejskich mogły w poszczególnych miejscowościach być przygotowywane zupełnie inaczej lub być znane pod innymi nazwami. Często na różnych wydarzeniach gminnych panie z KGW ser-

wują smakołyki – potrawy o tajemniczym nazewnictwie, jak np. zalewajka czy saganek czarownicy. Potrawy te cieszą się ogromnym zainteresowaniem i bardzo smakują osobom odwiedzającym stoiska, a możemy kupić je w gospodarstwach agroturystycznych, karczmach i restauracjach znajdujących się na terenie naszej LGD.

Przewodnik kulinarny **Wokółłysogórska magia smaków** to mapa skarbów, prowadząca prawdziwych smakoszy i amatorów turystyki kulinarnej po terenie LGD.

**Daj się zaprosić w kulinarną podróż pełną kulinarnych przygód!**

## *Gmina Bieliny*

Gmina Bieliny to malowniczy zakątek leżący w sercu Gór Świętokrzyskich, u stóp majestatycznego klasztoru na Łyścu, w otulinie Świętokrzyskiego Parku Narodowego. Na mapie możemy ją znaleźć w południowo – wschodniej części województwa świętokrzyskiego. Unikatowe walory przyrodniczo – krajobrazowe oraz niepowtarzalny mikroklimat sprawiają, że jest to wyjątkowe i atrakcyjne miejsce wypoczynku dla dzieci, młodzieży oraz dorosłych.

Atutem regionu jest także bogate dziedzictwo kulturowe. Tysiącletnia historia i tradycja pielgrzymowania do skrytych w łysogórskiej kniei Relikwii Drzewa Krzyża Świętego szczerze obdarzyła tę ziemię swymi materialnymi i niematerialnymi śladami. W połączeniu z nieskażoną naturą Gmina Bieliny jest wymarzoną oazą wypoczynku i relaksu.



Dla żądnych atrakcji i nieco bardziej aktywnych form spędzania wolnego czasu także znajdzie się co nieco...

W niewielkiej miejscowości Huta Szklana w gminie Bieliny powstało dość nietypowe miejsce. To Średniowieczna Osada, w której czas cofa się o kilka stuleci. Gdy tylko przekroczysz bramę Osady poczujesz się, jakby wehikuł czasu przeniósł nas w odległą przeszłość. Prasłowiańskie zagrody i warsztaty oraz Dom Zielarki zaproszą Cię do odbycia tej niesamowitej podróży w czasie...

Zwiedzając Osadę Średniowieczną każdy ma okazję poznać ówczesną rzeczywistość z całym

jej kolorytem – z pogańskimi bóstwami, których na szczycie Łysej Góry czcili przed wiekami pradawni mieszkańcy tych ziem. Z trudem i zno-



jem dnia codziennego, kiedy wszystkie sprzęty potrzebne do normalnego życia i prowadzenia gospodarstwa domowego trzeba było wykonać własnoręcznie, a jedzenie – zdobyć lub wytworzyć, bo nie leżało na wyciągnięcie ręki na sklepowych półkach. W Osadzie Średniowiecznej spotkamy jej mieszkańców skupionych na wykonywaniu swych codziennych zajęć. Zobaczymy warsztat garncarski, kowalski, obróbki drewna oraz gospodarstwo bartnika.

W środkowej części wioski, spotkamy drewniane posągi bohaterów ze świętokrzyskich legend, które wprowadzą nas w świat grozy, czarów i tajemnic.

Klimat i atmosferę codzienności sprzed setek lat odnajdziesz w gospodarstwie domowym otoczonym plecionym ogrodzeniem, z chatą ze ścianami obrzuconymi gliną i dachem pokrytym słomianą strzechą.

Zarówno w Osadzie Średniowiecznej jak i w głębi Jodłowej Puszczy kryjącej mroczne tajemnice słowiańskich podań można napotkać postacie rodem ze świętokrzyskich legend. Gry i zabawy edukacyjno-integracyjne „Kraina Legend Świętokrzyskich” organizowane w urokli-

wej scenerii dostarczą wielu wrażeń i emocji.

Spotkanie z guślarzami, zbójami i uroczymi czarownicami z pewnością utkwia w pamięci na długo.

Po niezapomnianych przygodach i mnóstwem wspaniałych wspomnień zapraszamy na wędrówkę Świętokrzyskim Szlakiem Paproci – ścieżką edukacyjną, której szlak biegnie przez najpiękniejsze zakątki bielińskiej krainy.

Wszystkich, którym bliskie są zagadnienia ekologiczne i dla których cennym jest obcowanie z pięknem dzikiej przyrody polecamy tę wyprawę wiodącą polnymi i leśnymi dróżkami w otulinie i samym Świętokrzyskim Parku Narodowym, z dala od tras komunikacyjnych i cywilizacyjnego gwaru. Dodatkową atrakcją są kapitalne panoramy pasm górskich widoczne z każdego miejsca szlaku oraz zdrowe powietrze i doskonałe warunki klimatyczne.



Trasa szlaku ma długość ok. 4,5 km i prowadzi od miejscowości Huta Stara, poprzez wieś Huta Podłysica do miejscowości Huta Szklana.

Nowy szlak powstał przede wszystkim z myślą o uczniach szkół podstawowych i gimnazjów, przyjeżdżających w Łysogóry na zajęcia „zielonych szkół”, dlatego opracowany został zbiór scenariuszy zajęć dydaktycznych do wykorzystania przez nauczycieli wędrujących wraz z uczniami po trasie ścieżki.

Na szlaku oznakowane zostały stanowiska do obserwacji środowiska przyrodniczego wraz z informacją ekologiczną. Na specjalnie przygoto-

wanych tablicach umieszczono ciekawe informacje ze świata roślin i zwierząt. Znaleźć też można wiadomości historyczne dotyczące bogatej w wydarzenia przeszłości ziemi Świętego Krzyża. Do dyspozycji wędrowców jest kilka zadanych miejsc wypoczynkowych z ławeczkami i stołami, gdzie można posilić się, nabrać sił przed dalszą wędrówką, czy schronić przed deszczem.

## Izba Dobrego Smaku

W niewielkiej miejscowości w Hucie Szklanej znajduje się **Izba Dobrego Smaku - Karczma Świętokrzyska**, tuż obok Osady Średniowiecznej. Odwiedzając Karczmę goście mają okazję przeżyć wyjątkową kulinarną podróż do miejsca, gdzie króluje pyszna zarzucajka, pachną truskawkowe smakołyki, a smalec kusi swoim niezwykłym aromatem...

To tutaj zasmakować można rozmaitych dań świętokrzyskiej kuchni regionalnej, m.in.:

- Zalewajki świętokrzyskiej okraszonej topioną słoniną z dodatkiem lubczyku.

- Żeberka pieczonego podawanego na kapuście kiszzonej, podsmażonej na maśle z ziemniakami gotowanymi

-Zarzucajki świętokrzyskiej

oraz wielu innych pyszności, których przed laty smakowali mieszkańcy tujszej ziemi.





Proste, ale jakże pyszne potrawy przywołują smaki dzieciństwa i stanowią niezwykle nawiązanie do tradycji świętokrzyskiej wsi.

Prócz dań głównych karczma oferuje smakowite desery i słodkie rarytasy – nie pozbawione bielińskiego klimatu.

Jako że tereny te znane są z uprawy truskawek, w Izbie Dobrego Smaku nie brakuje tych smakowitych owoców.

Polecamy truskawki bielińskie podawane pod różnymi postaciami, m.in.:

- Kluski z truskawkami łubitemi z cukrem i śmietaną (makaron z musem truskawkowym)

- Naleśniki z rusanom śmietanom, lodami waniliowymi i truskawkami (naleśnik z bitą śmietaną, lodami waniliowymi i truskawkami bielińskimi)

- Pierogi z truskawkami bielińskimi

Karczma w Hucie Szklanej - Dobry smak pachnący tradycją....

Serdecznie zapraszamy!!!

**„Izba Dobrego Smaku”**

**Karczma przy Osadzie Średniowiecznej**

**Huta Szklana 37,**

**26-004 Bieliny**

**tel.41/2608156,**

**[www.osadasredniowieczna.eu](http://www.osadasredniowieczna.eu)**

# **Truskawka bielińska**

## **- PRODUKT TRADYCYJNY**

Produkt ten, będący chlubą Gminy Bieliny został wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 10.04.2009 r.

Dojrzałe, soczyste i słodkie owoce sprawiają, że owoc ten ma wielu fanów. Tylko truskawka uprawiana w Gminie Bieliny posiada niepowtarzalny krwisto-czerwony kolor i przepiękny regularny kształt. Owoce są miękkie i jedwabiste w dotyku oraz mają intensywny, charakterystyczny smak i aromat z dającą się wyczuć lekką nutką kwasowości.

Uprawę truskawki w Bielinach rozpoczęto już w latach 50-tych XX wieku. Jednak już na początku lat 60-tych XX wieku wraz ze wzrostem zapotrzebowania na owoce miękkie zainteresowano się gminą Bieliny jako miejscem uprawy niemieckiej odmiany truskawki „Sengi-Sengany”. W 1960 roku Chłodnia – Kielce przystąpiła do organizacji własnej bazy surowcowej na terenie gminy Bieliny. Szybko okazało się, że użytej odmianie wyjątkowo dobrze sprzyja lokalny, bieliński mikroklimat, co więcej w uprawie tej mało wymagającej rośliny nie przeszkadzała niskiej jakości gleba.

Chłodne skalne podłoże przyczynia się do tego, iż okres dojrzewania i zbioru truskawki bielińskiej jest opóźniony od pozostałych regionów kraju o kilkanaście dni. Pomimo początkowych trudności i dużych wątpliwości, co do tego rodzaju uprawy, wraz z nadejściem obfitych zbiorów i wysokim popytem coraz większa liczba miejscowych gospodarzy przekonywała się do uprawy tego owocu.

W miarę upływu czasu truskawka zdobywała większe znaczenie i szybko stała się motorem ekonomicznego rozwoju gminy. Zwiększanie się wielkości produkcji i powierzchni plantacji sprawiło, że okrzyknięto gminę Bieliny „zagłębem truskawkowym”. Powoli truskawka bielińska poczęła wkraczać w niemal wszystkie obszary życia gminy i jej mieszkańców. Stała się elementem życia kulturalnego i społecznego całej gminy.

Ludowi poeci opiewają ją w wierszach, zespoły ludowe tworzą o niej piosenki, a władze gminy



wykorzystują popularność truskawki i organizują imprezę „Dni Świętokrzyskiej Truskawki”, która wpisała się w kalendarz imprez gminnych i przyciąga coraz

większą rzeszę amatorów lokalnego specjału.

Truskawka bielińska cieszy się niesłabnącą popularnością wśród konsumentów i przetwórców, którzy pomimo dużej konkurencji na rynku, zarówno ze strony rodzimych jak i zagranicznych producentów, nadal zabiegają o ten owoc.

Popularność i wysoką renomę truskawka bielińska zawdzięcza przede wszystkim swoim wyjątkowym walorom smakowym i zapachowym, niepowtarzalnej barwie, jędrności i soczystości. Konsumenci oraz producenci wskazują na główną cechę wyróżniającą truskawki bielińskiej, jaką jest delikatny kwaskowaty posmak.

## Dom Gościnny „Drogosiowa”

położony jest w sercu Gór Świętokrzyskich. Zaprasza gości do wypoczynku na łonie natury i zwiedzania skarbów regionu.

Pośród wielu dań serwowanych naszym gościom, potrawą polecaną przez Gospodarzy jest gulasz „Drogosiowa” oraz wina domowej produkcji, pochodzące z własnej winnicy.

Gospodarstwo prowadzą Państwo Iwona i Jerzy Jarmołowicz - artyści plastycy, dla których gotowanie również jest sztuką, dlatego potrawy serwowane w ich gospodarstwie przyprawione są nutką artyzmu.

Gulasz „Drogosiowa” to danie składające się



z mięsa (np. karkówki) oraz warzyw (cebuli, papryki, kabaczka oraz marchewki) z przyprawami takimi jak: chilli, czosnek, liście laurowe, ziele angielskie, natka pietruszki, rozmaryn, estragon, bazylija, kurkuma, czerwone wino, oliwa z oliwek oraz sos sojowy.

Sekretem gulaszu jest marynowanie w sosie

sojowym mięsa oraz dodane do potrawy wino z prywatnej winnicy Państwa Jarmołowiczów.

**Dom Gościnny „Drogosiowa”**

**Lechów 142**

**26-004 Bieliny**

**[www.agroturystyka-drogosiowa.pl](http://www.agroturystyka-drogosiowa.pl)**

**[www.jarmolowicz.pl](http://www.jarmolowicz.pl)**

## **Gospodarstwo Agroturystyczne „RANCZO”**

położone jest w miejscowości Makoszyn w Gminie Bieliny, na uboczu, z dala od zgiełku. Gospodyni podaje swoim gościom tradycyjne polskie potrawy, przygotowane własnoręcznie, wyłącznie z naturalnych składników.

W menu gospodarstwa agroturystycznego „RANCZO” królują:

- zalewajka przygotowana z ziemniaków, białego barszczu, śmietany, wędzonego boczku, cebuli, czosnku oraz soli i pieprzu.
- Żurek Świętokrzyski, do przygotowania którego niezbędne są składniki: barszcz biały, wędzonka, kiełbasa biała, grzyby suszone, przyprawy
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z mięsem
- Pierogi ruskie
- Golonka podana na przepysznej kapuście z grochem
- Bigos
- Kociołek “Makoszy” - gulasz
- Grochówka
- Placki ziemniaczane z sosem grzybowym
- Ziemniaki z okrasą, posypane koperkiem i podawane ze zsiadłym mlekiem

Goście gospodarstwa kosztując tych przepysznych potraw przenoszą się w czas dzieciństwa, kiedy to spędzali czas u swoich babć, serwujących takie smakołyki.

**Agroturystyka „RANCZO”**

**Makoszyn 132**

**26-004 Bieliny**

**tel. 669523293, 41 334 57 13**

**[www.agro-ranczo.wczasywpolsce.pl](http://www.agro-ranczo.wczasywpolsce.pl)**

## **Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Porębą”**

\słynie z potraw przygotowanych na bazie pokrzyw. Pani Marta szczególnie poleca zupę pokrzywową, przekąskę pokrzywową oraz warzywną zapiekankę podawaną z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej.

Zupa pokrzywowa Pani Marty przygotowywana jest na bazie kostek schabowych oraz pokrzyw z dodatkiem ziemniaków, czosnku, pietruszki, marchewki, selera oraz cebuli. Do smaku dodaje się pokrojone w kostkę ugotowane na twardo jajka oraz śmietanę i sok z cytryny. Zupa jest niezwykle odżywcza i świeża, bogata w witaminy.

Przekąska pokrzywowa to propozycja Gospodyni na kolację.

Składa się pokrzyw, czosnku, parmezanu, oliwy z oliwek, pomidora oraz kilku plasterków dowolnego sera żółtego. Liście pokrzywy gotuje się

około 5 minut, następnie należy porzrzywy odcedzić, przełożyć na talerz



i polać odrobiną oliwy. Potrawę należy posypać startym czosnkiem oraz odrobiną parmezanu. Obok układa się pokrojony w plasterki ser oraz pomidora.



Zapiekanka warzywno-mięsna to kolejna kulinarna propozycja Gospodarstwa. Bazuje na mięsie z kurczaka (ugotowanego), marchewce, cebuli, groszku, kukurydzy, jajkach, mleku, żółtym serze.

Na rozgrzonym oleju podsmaża się cebulę oraz marchewkę. Należy je udusić do miękkości, następnie dodać pozostałe składniki warzywno-mięsne. Całość zalewa się rozkłóconym



jajkiem z mlekiem i przyprawami. Potrawę należy smażyć na rozgrzanej patelni, a następnie przewrócić na drugą stronę, smażyć, aż się zarumieni. Potrawa doprawiana jest posiekaną

zieloną pietruszką i podawana z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej.

Dodatkowo Pani Marta produkuje nalewki smakowe, które również można degustować w gospodarstwie „Pod Porębą”

**Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Porębą”  
Marta i Wiesław Drozd**

**Porąbki 22**

**26-004 Bieliny**

**tel. 516 731 110, 41 30 25 663**

**[www.podporeba.wczasywpolsce.pl](http://www.podporeba.wczasywpolsce.pl)**

## Miody Świętokrzyskie - PRODUKT TRADYCYJNY

Pasieka Rodzinna „Miody Napękowski” zlokalizowana jest w okolicy Świętokrzyskiego Parku Narodowego oraz Cisowsko – Orłowskiego Parku Krajobrazowego z dala od ośrodków przemysłowych i aglomeracji miejskiej.



Właściciele prowadzą pasiekę wędrowną wykorzystując lokalne pożytki z okolicznych lasów, łąk, nieużytków, z których pozyskują najwyższej jakości miody naturalne. Ule rozmieszczone są w kilku miejscach odległych od siebie, dzięki temu uzyskiwane są różne odmiany miodów: spadziowy, lipowy, wielokwiatowy, mniszkowy, akacjowy, rzepakowy, gryczany. Ponadto uzyskiwane są: pyłek kwiatowy, pierzga, propolis oraz воск pszczeli.

Specjalnością pasieki są miody spadziowe pochodzące z serca Gór Świętokrzyskich, z których korzystają pszczoły. Wykorzystanie środowiska naturalnego, poparte wiedzą i fachowym przygotowaniem pszczelarskim są gwarantem najwyższej jakości wytwarzanego tu miodu. Jego walory docenili zarówno konsumenci jak i eksperci.

Pasieka prowadzona jest wspólnie przez Martę i Ireneusza Bęben od kilkunastu lat, na bazie



pszczelarskich tradycji rodzinnych.  
W roku 2012 pasieka Państwa Bębnów została  
wpisana do Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świę-  
tokrzyskie”.



**Marta i Ireneusz Bęben**  
**Napęków 47**  
**26-004 Bieliny**  
**e-mail: ireneusz.beben@wp.pl**  
**Tel. 607-586-804**

## *Gmina Bodzentyn*

Mamy zaszczyt zaprosić Państwa do odwiedzenia Bodzentyna, świętokrzyskiego miasteczka o 650 – letniej tradycji, położonego w sąsiedztwie Świętokrzyskiego Parku Narodowego i kilku parków krajobrazowych.

Bodzentyn i jego okolice tworzą interesującą i nietuzinkową w skali kraju gminę. Słynie ona nie tylko z lasów pełnych dzikiej zwierzyny, czystego powietrza i niezwykłych krajobrazów, ale również z

przepięknych zabytków i bogatej historii. Można tutaj zobaczyć wszystko to, co w Polsce najpiękniejsze:



łagodne doliny, zielone uprawne pola, soczyste łąki i górujące nad nimi szczyty.

To po tych ziemiach stąpali Władysław Jagiełło, Józef Piłsudski, Jan Piwnik „Ponury” i Marian Langiewicz. To także Bodzentyn był siedzibą biskupów krakowskich. On też dawał natchnienie Janowi Kochanowskiemu i inspirował Józefa Szermentowskiego. W tym mieście w 1974 roku mszę świętą odprawił Karol Wojtyła. Doskonałe położenie otwartość władz samorządowych na wszelkie inicjatywy gospodarcze, dogodne tereny inwestycyjne oraz rzetelność i pracowitość mieszkańców to największe atuty Miasta i Gminy Bodzentyn. To idealne miejsce do spędzenia wakacji lub krótkiego intensywnego weekendu.

# Chleb bodzentyński - PRODUKT TRADYCYJNY

Chleb Bodzentyński to swoisty rarytas, który spotkać można w Gminie Bodzentyn. Posiada wygląd charakterystyczny dla dobrze wyrośniętego i upieczonego chleba. Nie tylko wygląd, ale i zapach, smak przywołują na myśl smaki dzieciństwa i chleba pieczonego przez babcię w domowym piecu. Smak lekko kwaskowy, zapach charakterystyczny dla chleba domowego wypieku.



Receptura chleba z Bodzentyna została opracowana przed II wojną światową przez miejscowego mistrza piekarskiego Stanisława Kiernożycyckiego i jednocześnie założyciela piekarni w 1937 r. Opracował on technologię i recepturę wypieku chleba żytniego, pytłowego (z jasnej mąki) na naturalnym kwasie chlebowym. Zakwas otrzymywany był tradycyjną, wielofazową metodą fermentacji. W latach 70 ubiegłego stulecia zmodyfikowano sposób wyrabiania tego chleba. Zaczęto piec chleb bodzentyński na zakwasie i z dodatkiem rozczynu chleba pszenno-żytni.

W oparciu o tę recepturę jest pieczony do dziś. Chleb wypiekany jest – od początku istnienia piekarni – w starych, szamotowych piecach, które gwarantują niepowtarzalny smak i zapach chleba. Warto dodać, że dogłębne opanowanie sztuki wypieku chleba jest niezmiernie trudne, ponieważ takie fazy produkcji jak „wyprowadzenie kwasu”, utrzymanie pełnej kontroli nad procesem „garowania” ciasta w koszykach, wreszcie dopilnowanie samego wypieku w piecach o różnej temperaturze „hertu” wymaga niezwyklej cierpliwości i dużej fachowości. Produkt został wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 20.04.2007

Chleb wypieka się obecnie na niewielką skalę, gdyż większość czynności wykonywana jest ręcznie, a o powodzeniu wypieku decyduje – jak przed laty – oko, węch oraz wyjątkowa znajomość sztuki piekarskiej i duże doświadczenie w fachu. Chleb można kupić w piekarni w Bodzentynie, pod adresem:

**Piekarnia Marek Bzówka**  
**ul. Straży Pożarnej 2**  
**26-010 Bodzentyn**  
**Tel. 661741150**

## **Kwas burakowy po Wzdolsku** **- PRODUKT TRADYCYJNY**

Kwas burakowy produkowany jest zgodnie z tradycją istniejącą od lat na terenie Wzdolów (miejscowości na terenie gminy Bodzentyn). Podstawowym surowcem są buraki ćwikłowe z dodatkiem innych warzyw i ziół, uprawianych w sposób ekologiczny (bez chemicznych środków ochrony roślin i sztucznego nawożenia).

Zarówno produkty jak i naturalny sposób

kiszenia sprawiają, że zakwas ma wysoką wartość biologiczną.

Zalecany jest do picia na surowo lub do gotowania barszczyku. Jest łatwo strawny i pobudza apetyt, wspomaga trawienie tłustych i wysoko kalorycznych potraw. Mimo kwaśnego smaku jest zasadowotwórczy. Doskonale gasi pragnienie.



Irena Gumowska w książce „Czy wiesz co zjesz” tak pisze o nim: „Jeśli czujecie pieczenie w dołku, jakieś zgagi, jakieś kwasy, nawet jeśli Was krew zalewa i trzęsie irytacja- wypijcie szklanę tego kwasu”. W medycynie ludowej od dawna jest stosowany w leczeniu wielu chorób: głównie krwi (anemia, płytki krwi, białaczka), przy demineralizacji organizmu, w nerwicach, grypie, gruźlicy, przeciw zapaleniu nerwów i wątroby i wspomaga leczenie nowotworów (Jadwiga Górnicka). Reguluje również gospodarkę hormonalną. Kwas burakowy po Wzdolsku był wielokrotnie nagradzany jako produkt o staropolskiej tradycji. Ten niepowtarzalny produkt można nabyć pod adresem:

**„Pod bocianim gniazdem”**

**Teresa i Adam Barwiccy**

**Wiącka 98**

**26-010 Bodzentyn**

**Tel. fax. /041/ 312-02-85**

**tel. kom. 0600 241 676**

**e-mail: [teresa.barwicka@neostrada.pl](mailto:teresa.barwicka@neostrada.pl)**

# Ćmaga Świętokrzyska

**Gospodarstwo „U Zielarza”** położone jest na zboczach góry „Barbary”, na terenie Sieradowickiego Parku Krajobrazowego - specjalizuje się



w produkcji ekologicznej płodów rolnych. Gospodarze produkują eliksir ziołowy ćmagę świętokrzyską. Produkt jest wytwarzany w rodzinie od 1830 roku. Produkt zajął II miejsce wśród produktów regionalnych na międzynarodowych targach Polagra.

Oprócz produkcji ćmagi świętokrzyskiej w gospodarstwie wytwarzany jest ser z mleka krowiego o nazwie batiar lwowski. Receptura „syra” pochodzi ze Lwowa, a datowana jest na 1899 rok. Maria Kesnerówna, praprababka Zofii Kudlińskiej, wypróbowała tę recepturę i przez lata ją udoskonalała. Receptura „syra” pozostaje tajemnicą rodziny.



Gospodarstwo znajduje się na liście sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

**Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne  
„U Zielarza” w Orzechówce,  
Zofia i Adolf Kudlińscy  
Orzechówka 16  
26-010 Bodzentyn  
tel. 41 312 00 18  
[www.orzechowka.com](http://www.orzechowka.com)**

## *Gmina Górno*

Górno, to gmina wiejska leżąca u podnóża Gór Świętokrzyskich w otulinie Świętokrzyskiego Parku Narodowego. Ma obszar 83,26 km<sup>2</sup>, a zamieszkuje ją ponad 13 000 osób. Siedzibą władz lokalnych jest Górno, położone w odległości 15 km na wschód od Kielc.

Gmina Górno jest doskonałą bazą wypadkową do zwiedzania całego województwa. Sama również oferuje wiele atrakcji, posiada wysokie walory przyrodniczo – krajobrazowe i czyste środowisko. Piękno tej ziemi a zarazem swoich rodzinnych stron już dawno opiewał w powieściach jeden z najznamienitszych pisarzy polskich – Stefan Żeromski. Warto wspomnieć, że w najstarszym w gminie kościele pw. Jacka Odrowąża w Leszczynach (z 1610 roku, przebudowanym na przełomie XIX i XX wieku), znajduje się murowana tablica z epitafium poświęconym rodzicom twórcy – Wincentemu i Józefie z Katerłów. Zostali oni pochowani na pobliskim cmentarzu. Na tym samym cmentarzu w Leszczynach, znajdziemy również marmurową płytę nagrobną Marii Skłodowskiej – Curie, czyli Salomei z Sagtyńskich Skłodowskiej, mieszkającej w majątku w pobliskim Radlinie. Czytając napis na płycie dowiemy się iż została pochowana w lutym 1882 roku, kiedy to po około dwumiesięcznej chorobie zmarła na zapalenie płuc. W Radlinie w miejscu gdzie mieszkała Salomea z rodziną do dziś dnia zachowała się studnia, skąd wówczas czerpano wodę.

Turystów, nie tylko z pobliskich Kielc przyciąga do Górna zabudowany w miejsce zbiornika wodnego (dostarczającego dawniej energii uprzedniom huty) zalew w Cedzynie. Ma on powierzchnię 65 ha i jest prawdziwym rajem dla amatorów kąpieli żeglarsstwa i wędkowania. Wypoczywający nad zalewem mogą skorzystać z boiska

do piłki plażowej, nauczyć się jazdy na nartach wodnych, wypożyczyć kajak czy rower wodny. W pobliżu zalewu funkcjonuje też pole namiotowe



ze specjalnie wyznaczonymi miejscami na ogniska. Dobrze rozwinięta baza noclegowa m.in. hotele o wysokim standardzie i pensjonaty są gotowe na przyjęcie odwiedzających Cedzynę przez cały rok.



Górno i okolice są atrakcyjne nie tylko latem gdy można je przemierzać pieszo lub na rowerze. Zimą miłośników białego szaleństwa z pewnością zainteresuje

oferta położonego i stóp Łysicy (612 m n.p.m.) ośrodka narciarskiego „Sabat” w Krajnie. Oprócz sztucznie naśnieżonej i oświetlonej trasy zjazdowej o długości 1 km. Do dyspozycji klientów oddano dwa nowoczesne wyciągi orczykowe, wypożyczalnię sprzętu narciarskiego, restaurację bezpłatny parking. Od 2012 roku ośrodek jest czynny nie tylko w sezonie zimowym. Właściciele przygotowali dodatkowe wspaniałe działające przez cały rok atrakcje dla turystów. Otwarty został park linowy, aleja miniatur tor quadów.

Pobyt w gminie Górno może być wspaniałą okazją do zapoznania się z twórczością artystów ludowych. W Bęczkowie bardzo prężnie działa Zespół Pieśni i Tańca „Bęczkowianie”, który swoimi występami uświetnia imprezy lokalne i wojewódzkie. Od wielu lat regionalne tradycje



kultywuje też Zespół Śpiewaczy „Górnianeczki” z Górna. Natomiast pani Ewa Siudajewska z Bęczkowa pielęgnuje mowę i obyczaje naszych dziadów i pradziadów, ocalając od zapomnienia rodzimą gwarę i obrzędy ludowe.

Dzięki wyjątkowym walorom przyrodniczym i ukształtowaniu terenu gminę Górno odwiedza coraz więcej turystów zainteresowanych aktywnymi formami wypoczynku (sportami zimowymi, rajdami pieszymi, czy rowerowymi, wycieczkami po licznych szlakach turystycznych). Dlatego na terenie Gminy powstaje coraz więcej nowoczesnie urządzonych obiektów oferujących noclegi, a gmina zyskała miano zagłębia agroturystycznego.

Turyści odwiedzający Górno mogą liczyć na ciepłe przyjęcie gospodarzy kuszących wspaniałym tradycyjnym świętokrzyskim jadłem, wypoczynkiem w domowej atmosferze oraz atrakcyjnymi cenami usług.

Warto tu zostać na dłużej skorzystać z gościnności mieszkańców odetchnąć świeżym powietrzem i ... wędrować w nieznanne szlakami górskimi.

## **Gospodarstwo agroturystyczne „Wichrowe wzgórze”**

W gospodarstwie agroturystycznym „Wichrowe wzgórze” w Gminie Górno, goście mogą skosztować regionalnych pyszności, przygotowanych przez gospodynię - Panią Alicję Cedro.

Pani Alicja serwuje gościom pyszną zalewajkę, pierogi z grzybami i mięsem, żurek z kiełbasą wiejską i jajkiem czy też przepyszne kartacze z mięsem. Jako dodatek do tych pysznych dań można skosztować sałatkę z kiszonej kapusty,

buraczki z czerwoną papryką - wszystko oczywiście wykonane własnoręcznie!

Na deser Gospodyni często proponuje swoim gościom racuchy z jabłkiem.

Goszcząc w gospodarstwie „Wichrowe wzgórze” można również skosztować dżemy truskawkowe, truskawkowo-jagodowe i soki owocowe.

Dla amatorów zdrowego i ekologicznego nabiału gospodarstwo proponuje również jajka wiejskie, pochodzące od kur z własnej hodowli.

### **Gospodarstwo Agroturystyczne „Wichrowe Wzgórze”**

**Alicja Cedro**

**Krajno Pierwsze 88a**

**26-008 Górno**

**[www.wichrowewzgorze.wczasywpolsce.pl](http://www.wichrowewzgorze.wczasywpolsce.pl)**

## **Hotel Gromada**

W Hotelu Gromada w Cedzynie, goście mogą skosztować potraw przygotowanych według specjalnej receptury Szefa Kuchni. Potrawami szczególnie lubionymi przez gości są:

Kotlet schabowy po cedzyńsku - danie składa się z kotleta schabowego panierowanego serwowanego

na kapuście zasmażanej wraz z ziemniaczkami z wody lub opiekany.



Żurek Świętokrzyski - tradycyjna zupa regionalna przygotowywana na zakwasie i wędzonym boczku,

serwowana z jajkiem

Bigos po Cedzyńsku - potrawa przygotowywana wg lokalnych receptur, z kiełbaską i boczkiem



**Hotel Gromada Cedzyna**  
**Cedzyna koło Kilec**  
**25-900 Kielce**  
**tel. 41 302 21 11**  
**email: cedzynahotel@gromada.pl**

## *Gmina Łączna*

Łączna - gmina położona na Płaskowyżu Suchedniowskim, na północ od trzonu Gór Świętokrzyskich, nad Kamionką, na zachodnim krańcu Pasma Klonowskiego. Można o niej śmiało powiedzieć - mała, ale niezwykle piękna krajobrazowo i kulturowo. Wielce urozmaicona rzeźba tych terenów - pagórki przeplatane wąwozami, łagodne zbocza schodzące ku dolinkom, liczne, często bezimienne strumyczki, rzeki i ciągnące się wzdłuż nich łąki, duże kompleksy leśne robią wrażenie na każdym, kto przez nią przechodzi lub przejeżdża.

Warto wiedzieć tym, że każde wyższe wzniesienie gminy, czy to Ciszowa Góra, Ostrów, Góra Jamno, Bukowa Góra, czy Występa to nic innego jak wspaniałe miejsca widokowe, skąd jak na dłoni widać Skarżysko, Suchedniów, Zagnańsk, Bodzentyn, Świętą Katarzynę i Radostową.



Na terenie gminy warto zobaczyć nieliczne, ale ciekawe pomniki przyrody, a należą do nich skałki na Bukowej Górze w postaci baszt, głazów i bloków kamiennych, zbudowane z dolno dewońskich piaskowców. Mają one około 50 m długości i 3 metry wysokości. Żywymi pomnikami przyrody są natomiast rosnące w obrębie Klonowa dwa bardzo wysokie modrzewie mające 115 cm oraz 103 cm średnicy i liczące około 120 lat. W północnej części gminy zachował się z kolei cis - „jeden z dziewięciu pomnikowych przedstawicieli tego gatunku w województwie”.

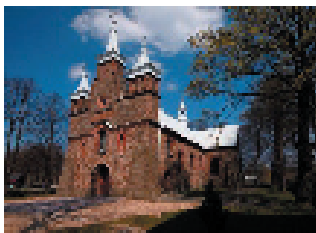
Nieodłącznym elementem krajobrazu Łącznej są liczne kapliczki i krzyże przydrożne, będące wy-

razem ludzkiej pobożności, a wznoszone bądź jako podziękowanie Bogu za otrzymane łaski, bądź w przekonaniu, że uchronią one skutecznie mieszkańców danej wsi przed zarazą i klęskami żywiołowymi.

Cennymi dobrami kultury gminy, które warto zobaczyć są:

- Kościół parafialny pod wezwaniem św. Szymona i Judy Tadeusza w Łącznej,
- Kościół parafialny pod wezwaniem św. Kazimierza w Występie,
- Kaplica w Zaleziance,
- Kaplica w Klonowie.

Będąc na terenie gminy Łączna, warto również zatrzymać się przy miejscach pamięci narodowej:



- Mogile żołnierzy polskich poległych w walkach na terenie gminy we wrześniu 1939 r. (cmentarz parafialny w Łącznej),
  - Zbiorowej mogile ofiar bombardowania pociągu w 1939 r. oraz ofiar terroru hitlerowskiego z lat 1943 - 1944 (mieszkańcy Zalezianki, Czerwonej Górki i Łącznej pogrzebani na cmentarzu parafialnym w Łącznej),
  - Grobie partyzanta w Osiecznie,
  - Pomniku ku czci 16 mieszkańców Klonowa rozstrzelanych przez Niemców 2 ipca 1943 r.,
  - Pomniku upamiętniającym 5 partyzantów Gwardii Ludowej poległych 14 maja 1942 r. w okolicach Osieczyńskiej Góry.
- Równie ciekawie prezentują się dwa symboliczne groby:

- Pomnik nagrobny w formie wysokiego krzyża i dużego głazu z napisem:  
*Powstańcowi 1863 r.,*

## *Bohaterowi „Ech Leśnych” S. Żeromskiego Obywatele wolnej Polski*

- Kapliczka na polanie Obrozik na Bukowej Górze  
- symbol tradycji patriotycznych ludności tych terenów.

Przejeżdżający przez Łączną i wędrujący po jej terenie podziwiają obiekty wybudowane stosunkowo niedawno. Należy do nich przydrożny bar i gospoda „Echa Leśne”, wokół których roi się od drewnianych rzeźb różnej wysokości - postaci z legend i baśni oraz duży kompleks: restauracja hotel „Ziółek” z kortami tenisowymi. Na północ u wrót lasu rozpościera się oddany w 2005 roku zalew Jaśle, przyciągający wypoczywających czystą wodą.



## **Łączniańskie Specjały**

W kafejce w Gminie Łączna można skosztować wielu słodkich pyszności i nie tylko! Na gości czekają również zupy i dania główne, wykonane zarówno z produktów sezonowych, jak i tych dostępnych przez cały rok. Są wśród nich wykonane według specjalnej sekretnej receptury:

Lody Łączniańskie to lody prosto z serca gór świętokrzyskich, bez konserwantów, sezonowo z dodatkiem świeżych owoców runa leśnego (jagoda, poziomka) a także truskawek z zagłębia truskawkowego w Bielinach, lub ekologicznej borówki.





Łączniński Kotlet Firmowy  
Soczysta pierś z kurczaka w ziołach o niepowtarzalnym smaku w chrupiącej panierce.

Żur Świętokrzyski

Żurek na bazie domowego zakwasu z wędzoną wiejską kiełbasą, podawany świeżym chlebku pieczonym w lokalnej Piekarni.

Sezonowo:

Łączniańska Zupa  
Dyniowa lub Regionalna Zupa Borowikowa



Sezonowo oferujemy potrawy z dyń rosnących w ekologicznych przydomowych ogródkach lub borowików zbieranych w świętokrzyskich lasach przez

okolicznych mieszkańców.

**Kafejka Mała Gastronomia i Cukiernictwo**

**Marta Pękowska**

**Czerwona Górnka 1 C, 26-140 Łączna (koło stacji PKP i Urzędu Gminy Łączna)**

**Tel. 698 391 725**

**Facebook.com/Kafejka.w.Laczne**

## *Gmina Masłów*

Gmina Masłów położona jest w sercu Gór Świętokrzyskich w części południowo – wschodniej województwa. Należy do grupy miejsc o pięknym krajobrazie górzystym z obrazem sąsiadujących pasm górskich i obniżeń między nimi. Charakterystyczne pozostają tu pasiaki świętokrzyskie. Ze względu na swoje unikalne położenie oraz przyjętą strategię rozwoju, Gmina Masłów jest gminą szczególnie otwarta dla turystów. Atrakcyjne położenie Gminy powoduje, że jest ona naturalnym zapleczem rekreacyjnym dla Kielc, ale także dla mieszkańców Warszawy, Łodzi, Lubina, Krakowa, Rzeszowa czy Śląska. Funkcjonują tu schroniska, pensjonaty, hotele i domy wczasowe. Najtańszą ofertę przedstawiają oczywiście gospodarstwa agroturystyczne, schronisko młodzieżowe w Mącholicach Schlasterii, hostel na Ameliówce i w Izbie Dobrego Smaku w Ciekotach. Wypoczynek proponują również ośrodki „Przedwiośnie” i „Ameliówka” w Mącholicach Kapitulnych, Oddyssey w Dąbrowie. Postają tu wciąż nowe hotele, miejsca noclegowe i biwakowe. Obecnie Gmina Masłów ma największą bazę noclegową (ponad 600 miejsc) w województwie. Gmina Masłów to swoista brama w Góry Świętokrzyskie z Ikoną Regionu – Szklanym Domem i Dworkiem Stefana Żeromskiego w Ciekotach.

Masłów jest również prawdziwym rajem dla fanów narciarstwa, amatorów sportów wodnych, rowerowych i lotniczych (lotnisko sportowo – biznesowe). W 1991 r. Masłów odwiedził papież Jan Paweł II, który odprawił msze św. na lotnisku.



Walory krajobrazowe Gminy, dobrze Rozwinięta sieć szlaków turystycznych i rowerowych, łagodne góry i malow-



nicze zbiorniki wodne w Cedzynie i Ciekotach (tu ziściła się wizja Stefana Żeromskiego – powstał Szklany Dom) zachęcają do turystyki pieszej i rowerowej. Proponujemy także zwiedzanie znajdującej się na Klonówce wychodni skalnej zwa-



nej Diabelskim Kamieniem. Platforma widokowa i inne punkty widokowe, z których oberwować możemy m.in. najwspanialszy na kielecczyźnie przełom rzeczny (przełom Lubrzanki) rozdzielający dwie góry w Mąchocicach Kapitulnych, grzbiety górskie głęboko wcięte wąwozy, dna dolin, a także wzniesienia tworzące na swych grzbietach przepiękne żywe pejzaże. Klonówka znana jest doskonale wszystkim paralotniarzom, którzy przyjeżdżają tu z całej Polski.

Cały obszar Gminy wchodzi w skład Podkieleckiego Chronionego Krajobrazu, część w obszar otuliny Świętokrzyskiego



Parku Narodowego, którego zadaniem jest ochrona unikalnych walorów przyrodniczo-krajobrazowych jednego z najstarszych w Europie środkowej regionów górskich.

## Kojboły Ciekockie

Potrawą o niezwykle ciekawej nazwie może pochwalić się Gospodarstwo Agroturystyczne „Nad Wodą” Dorota i Ludwik Michtowie.



Kojboły ciekockie to potrawa, przygotowana z ziemniaków – gotowanych i surowych, z farszem z mięsa mielonego, kapusty, grzybów i cebuli. Ze zmielonych i startych ziemniaków wyrabia się ciasto, następnie formuje się w dłoniach małe okrągłe placuszki, na środku których umieszcza się kulkę z farszu. Placuszek zwija się tak, aby ciasto oblepiło dookoła farsz i powstała ziemniaczana kulka z nadzieniem. Tak przygotowane kluski gotuje się w osolonej wodzie. Całość potrawy okraszana jest podsmażaną słoniną.

**Gospodarstwo Agroturystyczne „Nad Wodą”**

**Dorota i Ludwik Michtowie**

**Ciekoty 27,**

**26-001 Masłów**

**Tel. 41 311 22 65**

**[www.nadwoda.wczasypolsce.pl](http://www.nadwoda.wczasypolsce.pl)**

## Spyrok

Kolejną potrawą, która przyciąga gości do Gminy Masłów jest spyrok. Tego specjału można skosztować w gospodarstwie agroturystycznym „Radoszowa” u Pana Leszka Trębacza w Ciekotach.



Spyrok to potrawa na bazie chudego boczku,

pochodzącego od świń z tradycyjnej hodowli. Potrawa przygotowywana jest z nietypowym składnikiem, a mianowicie mlekiem lub słodką śmietaną. Boczek jest mielony, a następnie wyrabiany z mlekiem lub słodką śmietaną, przyprawami i pieczony w piekarniku przez około 1,5 h. godziny. Po upieczeniu potrawę należy schłodzić w lodówce. Podawana jest na zimno.

**Gospodarstwo Agroturystyczne „Radostowa” Leszek Trębacz;**

**Ciekoty 196**

**26-001 Masłów**

**Tel. 41 311 22 64**

**[www.radostowa.wczasypolsce.pl](http://www.radostowa.wczasypolsce.pl)**

## **Świątokrzyskie Miody - PRODUKT TRADYCYJNY**

Gospodarstwo pasieczne „RYŚ” istnieje od 2000 roku. Miody z pasieki pozyskiwane są z przepięknych, unikatowych i trudno dostępnych miejsc Gór Świątokrzyskich. Smak zawdzięczamy mikroklimatowi puszczy jodłowej oraz bogatemu nieskażonemu obszarowi naszych gór.

W gospodarstwie można posmakować i zakupić:

Miód wielokwiatowy – ma zastosowanie lecznicze przy: alergii, katarze siennym. Przydatny także przy wyczerpaniu psychicznym i fizycznym, regeneruje i przywraca siły witalne organizmu.

Miód mniszkowy – polecany szczególnie dzieciom z chorobami alergicznymi, osobom z nieżytem wątroby, koi suchy i uporczywy kaszel.



Miód nektarowo-spadziowy – polecany głównie przy zaburzeniach trawienia, leczy przeziębienia.

Miód spadziowy z drzew iglastych – jest najbardziej zasobny w biopierwiastki, dekstryny oraz białka. Stosowany przy anemii, zaburzeniach przemiany materii. Leczy nieżyty górnych dróg oddechowych, posiada właściwości przeciwrakowe. Pomocny przy astmie i kamicy nerkowej. Zbliżony działaniem do penicyliny.

Miód akacjowy – zalecany diabetykom i małym dzieciom, ma odczyn zasadowy, pomocny przy przeziębieniach i trudnościach trawiennych oraz przy nieżycie krtani.

Miód gryczany – zastosowanie przy nieżycie górnych dróg oddechowych, schorzeniach układu krążenia na tle miażdżycowym i nadciśnieniu. Zawartość magnezu czyni go pomocnym przy kuracji nowotworowej. Pomocny przy zapaleniu opłucnej i leczeniu jaskry.

Miód lipowy – działa antyseptycznie i uspokajająco, przeciwgorączkowo i przeciwkaszlowo. Polecany dla osób nadpobudliwych.

Miód rzepakowy – występuje w nim melatonina wspomagająca zasypianie. Oczyszcza wątrobę, wzmacnia wydzielanie soków żółciowych, przyspiesza leczenie chorób wrzodowych żołądka i dwunastnicy, stabilizuje ciśnienie, hamuje procesy miażdżycy, wspomaga serce.

Miód wrzosowy (Król miodów) – na choroby przewodu moczowego, kamica nerkowa, prostata, zapalenie jelita, biegunki.

Propolis (kit pszczele) – jest bakteriobójczy i antygrzybiczy, skuteczny w leczeniu trudno

gojących się ran, grzybic, chorób układu oddechowego, uszu, zatok, chorób stawów, układu krążenia, dróg moczowych. Wspomaga wątrobę, pomaga w leczeniu hemoroidów i prostaty. Działa przeciwbólowo, wzmacnia organizm.

Pyłek kwiatowy – usuwa zmęczenie, wzmacnia organizm, reguluje zaburzenia hormonalne, poprawia pracę jelit, w przypadku anemii pobudza łaknienie, obniża poziom cholesterolu.

Oprócz miódów w gospodarstwie agroturystycznym „Ryś” można skosztować nalewek.



## Nalewka Ryśka

O tym, że nalewki na bazie spirytusu i naturalnych składników posiadają lecznicze właściwości nie trzeba nikogo przekonywać. Dodatkowo, jeśli nalewka przygotowana jest na bazie takich dobrodziejstw natury jak miód i sok z malin - jej zdrowotne właściwości są niepodważalnym faktem.

W Gospodarstwie Agroturystycznym „Ryś” - właściciel, Pan Ryszard Szymczuch serwuje swoim gościom nalewki z wielu rodzajów miódów. Najbardziej popularną i chwaloną przez gości jest nalewka na bazie miodu oraz soku malinowego (wszystkie składniki wytworzone są w sposób naturalny przez gospodarzy). Nalewkę przygotowuje się dosyć szybko, wystarczy lekko ogrzać miód i sok z malin, dodać spirytus i wszystko razem wymieszać. Tak przygotowany napój należy odstawić na 5 dni. Po tym czasie nalewka jest gotowa do spożycia. Jak zapewnia gospodarz - najlepiej smakuje w długie zimowe wieczory.

Gospodarstwo znajduje się na liście sieci Dzie-  
dzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

**Gospodarstwo Agroturystyczne „RYŚ”**

**Mąchocice Kapitulne 89 A**

**26-001 Masłów**

**Tel. 41 311 15 50**

**[www.agrinpol.pl/bartnik\\_maslow](http://www.agrinpol.pl/bartnik_maslow)**

## **„Pasztet wegetariański Wandzki”**

W domu „Pod Dębami” w Woli Kopcowej gospodarze proponują swoim gościom wiele przepysznych dań. Wśród nich bardzo popularny i chwalony przez gości jest pasztet wegetariański Pani Wandy Bahyrycz.



Pasztet składa się z pieczarek, cebuli, jajek (ugotowanych na twardo oraz surowych), szczypioru,

natki pietruszki, koperku, śmietany, bułki namoczonej w mleku i przypraw.

Pieczarki należy zetrzeć na tarce o grubych oczkach i podsmażyć razem z posiekaną cebulą do momentu, aż z patelni wyparuje cały płyn. Następnie należy wymieszać wszystkie pozostałe składniki (rozdrobnione), doprawić do smaku i upiec.

**Dom „Pod Dębami”**

**Wanda i Roch Bahyrycz**

**Ul. Dębowa 8**

**Wola Kopcowa**

**26-001 Masłów**

**Tel. +48413110722**

**Tel. kom. +48602129200**

**[www.poddebami.org.pl](http://www.poddebami.org.pl)**

## Pierogowa biesiada

W gospodarstwie agroturystycznym Anny i Pawła Wojtusików w Ciekotach na stole królują pierogi. Amatorzy tego przysmaku z pewnością znajdą tu coś dla siebie. Gospodarze szczególnie polecają pierogi z mięsem i kapustą, z jagodami oraz ze szpinakiem.



**Turystyka Wiejska „Łysogóry”**

**Anna i Paweł Wojtusik,**

**Ciekoty 5E**

**26-001 Masłów**

**tel. 889 446 126, 888 435 423**

**[www.turystyka-lysogory.wczasywpolsce.pl](http://www.turystyka-lysogory.wczasywpolsce.pl)**

## Chleb Mąchocki

Piekarnia Ernest Noga zostało założone przez Stanisława Nogę w 1963 r. w Mąchocticach 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 półśłod-



kie, tj. chałki, rogalce, obwarzanki, mace. Większość zużywanej przy produkcji mąki pochodzi z lokalnych młynów.

Piekarnia znajduje się na liście sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

**Piekarnia Ernest Noga**  
**w Mącholicach Kapitulnych**  
**Mąchocice Kapitulne 168**  
**26-001 Masłów**  
**tel. 607 627 279**  
**e-mail: [ernest7@wp.pl](mailto:ernest7@wp.pl)**



## *Gmina Suchedniów*

Góry Świętokrzyskie należą do najstarszych w Europie. Na północnym ich krańcu leży miasto Suchedniów - położone przy trasie szybkiego ruchu S7 w połowie drogi między Krakowem a Warszawą.

Urozmaicony krajobraz, bogaty świat roślin i zwierząt, położenie w otulinie dwóch parków krajobrazowych, obfitujących w rezerваты i pomniki przyrody, sprawiają, że jest to świetne miejsce do wypoczynku i aktywnego poznawania przyrody i pamiątek przeszłości.

Historia Suchedniowa sięga początków XVI w. i związana jest ściśle z górnictwem i przeróbką kopalin. Do rozwoju Suchedniowa przyczynił się Stanisław Staszic, ustanawiając tu Zarząd Zakładów Górniczych Królestwa Polskiego. On też zaprojektował plan urbanistyczny miejscowości.

Suchedniów, będący w okresie międzywojennym modną miejscowością letniskową ma też związki z literaturą. Tu urodził się młodopolski poeta, opiewający piękno tej ziemi - Jan Gajzler. W latach dwudziestych mieszkał w Suchedniowie Gustaw Herling-Grudziński, który opisywał miasto w swych książkach.

W centrum miasta znajduje się pełny wspaniałych okazów ryb zbiornik wodny o charakterze rekreacyjnym. Działający tu Ośrodek Sportu i Rekreacji - kemping 140\*\*\* - wielokrotny laureat konkursu Polskiej Federacji Kempingu i Karawaningu „Mister Camping”, posiadający również zagraniczne rekomendacje, zapewnia warunki miłośnikom każdej formy wypoczynku, turystyki



i sportu. Można się tu zatrzymać na polu namiotowym, w pokojach gościnnych lub domkach kempingowych. Na turystów czeka plaża ze strzeżonym kąpieliskiem, wypożyczalnia sprzętu pływającego i sportowo-rekreacyjnego, sauna, korty tenisowe oraz boiska do piłki siatkowej i plażowej.

W ciszy i spokoju można wypocząć też nad drugim zagospodarowanym zalewem w pobliskich Mostkach.

W sezonie letnim w Suchedniowie odbywają się liczne imprezy. Największą z nich są czerwcowe „Świętojanki”.



Amatorzy sportu mają do dyspozycji kompleks sportowy z nowoczesną halą sportowo-rehabilitacyjną, w której rozgrywane są ogólnopolskie i międzynarodowe zawody sportowe.

Dla miłośników pieszych wycieczek oraz cyklistów zorganizowane i oznakowane są szlaki turystyczne o różnym stopniu trudności, przebiegające przez obszar parków krajobrazowych. Znajdą coś dla siebie także amatorzy turystyki konnej. Wynajmując na miejscu konie można przemierzyć nimi oznakowany szlak turystyki konnej.

Bogata baza noclegowa (hotele, kempingi, gospodarstwa agroturystyczne), a także liczne atrakcje turystyczne i wspaniała przyroda gwarantują miły wypoczynek oraz możliwość aktywnego poznawania piękna przyrody i pamiątek przeszłości.

# **Kompleks Restauracyjno-Wypoczynkowy „Magnat”**

W obiekcie Smakosze znajdują m.in. staropolski żurek z kiełbaską jajkiem i pieczywkiem, wykwintną zupę łososiową czy flaczki wołowe z pieczywkiem. „Magnat” poleca również również przepyszny placek po węgiersku z zestawem surówek oraz szeroki wybór pierogów



własnego wyrobu m.in. z mięsem, z kapustą i grzybami, z twarogiem, ze szpinakiem i ruskie. Oprócz tego można się skusić na

uczcie sałatkową - szef kuchni poleca świeże sałaty i warzywa z grillowanym kurczakiem, z tuńczykiem, z serem feta lub mozzarellą.

**Kompleks Restauracyjno-Wypoczynkowy  
„Magnat”**

**Mostki 41a**

**26-130 Suchedniów**

**tel. 512-286-862**

**e-mail: kontakt@magnatmostki.pl**

**www.magnatmostki.pl**

## *Gmina Wąchock*

Na obrzeżach rozległego lasu Siekierskiego, w sąsiedztwie rezerwatu przyrody „Wykus” oraz rezerwatu archeologicznego „Rydno”, nad rzeką Kamienną leży Wąchock. Miasteczko niewielkie, liczące około 2900 mieszkańców oraz 98 km<sup>2</sup> powierzchni, z których 64% to lasy.

Wąchock swój początek i rozwój zawdzięcza cystersom sprowadzonym w roku 1179 przez biskupa krakowskiego Gedeona. Przybycie cystersów w dolinę rzeki Kamiennej zaowocowało szybkim rozwojem osady i regionu. Zaczęły



powstawać młyny, kamieniołomy, warsztaty tkackie, hodowle warzyw i ziół. Cystersi zajmowali się również wytopem i obróbką żelaza. Wokół opactwa powstała osada, w której rozwijał się handel i usługi. Zaczęło funkcjonować targowisko, w 1315 r. zlokalizowana była komora celna. Dzięki niej kupcy zatrzymywali się w osadzie, aby dokonywać wymiany towarów. W 1454 r. król Kazimierz Jagiellończyk nadał Wąchockowi prawa miejskie. Dla mieszkańców oznaczało to zwolnienie z opłat targowych i celnych oraz utrzymywanie do dnia dzisiejszego serwitutu - nadanego dla 195 mieszczan przywileju umożliwiającego bezpłatne pozyskiwanie 1,3 m<sup>3</sup> rocznie drewna budulcowego oraz stosu opału raz na dwa lata.

Reguła zakonna, zapisana w słowach „ora et labora”, przyświecała zakonnikom podczas budowy zespołu klasztornego - dziś odnowionego i stanowiącego zabytek klasy zero oraz ważny obiekt na mapie utworzonego decyzją Rady Europejskiej Szlaku Cysterskiego.

Najcenniejszymi i najstarszymi elementami opactwa są: kapitułarz w stylu romańskim zachowany od XIII w. w niezmienionej formie jako ewenement na skalę europejską - sala zebrań zakonników, równie stare: fraternia - sala prac mnichów, refektarz w stylu wczesno gotyckim XIV w. - jadalnia zakonników oraz kościół pod wezwaniem św. Floriana z neoromańskim ołtarzem oraz przykuwającą oczy bogatą polichromią pochodzącą z połowy XVIII wieku. W zespole klasztornym odwiedzić można również Muzeum Walk Narodowo-Wyzwoleńczych. Na szczególną uwagę zasługuje m.in. duży zbiór rękopisów takich postaci jak: Jan III Sobieski, August Poniatowski, Adam Mickiewicz, Eliza Orzeszkowa czy Maria Konopnicka. W klasztornych krużgankach spoczywa krypta z prochami mjr Jana Piwnika „Ponurego” - legendarnego dowódcy partyzanckiego Armii Krajowej.

Istotnym elementem cysterskiego charyzmatu jest gościnność, dlatego też w murach opactwa istnieje „Kawiarnia Cysterska”. We wnętrzu, w atmosferze wiekowych wnętrz można delektować się serwowanymi w kawiarence słodkościami oraz sztandarowymi daniami, tj. „pierogami mnicha”, czy też „kiszka cysterską”.

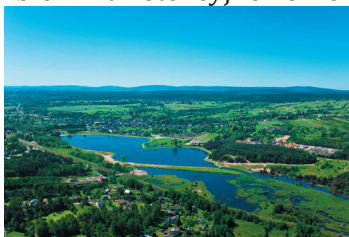
Dla wielu turystów Wąchock, pomimo swej wspaniałej, wielowiekowej historii, kojarzy się jako stolica dowcipów. Skąd takie rozbieżne skojarzenia? Otóż okazuje się, że ma to związek również z wydarzeniami historycznymi. Apogeum powstawania kawałów o Wąchocku datuje się na czasy PRL-u. Wiązało się to z rodzącym się wśród mieszkańców oraz byłych już partyzantów ruchem patriotycznym. Władze PRL-u starały się dyskredytować i odciągać uwagę od tej działalności poprzez tworzenie ośmieszających dowcipów.

Dziś zabawne historie opowiadane w formie

kawałów stanowią znak rozpoznawczy Wąchocka, swoisty produkt regionalny, którego pozazdrościć mogą mu inne miasta i miasteczka. I tak jak w dowcipach o Wąchocku jest żywy Sołtys - tyle, że Honorowy, jedyny w Polsce pomnik sołtysa - z brązu, a raz do roku (w ostatni weekend czerwca) odbywa się tu Krajowy Turniej Sołtysów, przyciągający do Wąchocka tłumy turystów, którzy obserwują zmagania sołtysów z całej Polski, startujących w zabawnych konkurencjach.



Atrakcyjności miasteczku dodają urokliwe zakątki, takie jak np. lessowy Wąwóz Raclaw, malownicze okolice zbiornika retencyjno-rekreacyjnego na rzece Kamiennej, czy też tereny w pobliżu kapliczki św. Jacka lub źródła na Polanie Langiewicza. Będąc w Wąchocku nie można



zapomnieć o XIX wiecznym pałacu Schoenberga, kościółku św. Rocha i św. Zofii, o Panteonie Państwa Podziemnego, znajdującego się przy opactwie ojców cystersów, czy też o odnowionym cmentarzu żydowskim - kirkucie, na którym znajdują się zabytkowe macewy. Wiedzą historyczną i ciekawymi opowieściami służą również bracia cystersi, którzy opiekują się Muzeum Powstania Styczniowego, chętnie udostępniając je zwiedzającym.

Zapraszamy do Wąchocka, który, jak się okazuje, oprócz dowcipów ma dla Państwa o wiele więcej do zaoferowania. Znajdujące się tu rezerваты („Wykus” i „Rydno”), pomniki przyrody, szlaki turystyczne i tereny rekreacyjne to doskonała

baza wypadowa dla tych, którzy aktywnie chcą spędzić weekend w naszej okolicy. Oprócz tego Wąchock kusi również wspaniałymi produktami regionalnymi!

Naprawdę warto, bo kto raz odwiedził Wąchock, powraca tu ponownie!

Zapraszamy gorąco.

## **Kiełbasa swojska wąchocka hycowana - PRODUKT TRADYCYJNY**

Produkt został wpisany na listę produktów tradycyjnych 26.07.2010

Z wierzchu skórka jest spieczona, lekko pomarszczona. Tworzy ją naturalne jelito wieprzowe wędzone (hycowane).

Jest peklowana samą solą, o czym świadczy tzw. „oczko” koloru różowego.



Wąchocki specjał charakteryzuje specyficzny zapach wędzenia dymem z drewna olchowo-dębowego. Smak jest intensywny i pochodzi od naturalnych przypraw, szczególnie dużej ilości czosnku.

Kiełbasa swojska wąchocka hycowana wyrabiana jest w rodzinie państwa Nowaków od pokoleń, gdzie początki produkcji wędliniarskiej i rzeźniczej sięgają czasów przedwojennych. W 1932 roku Stefan Nowak, ojciec obecnego właściciela Zakładu Wędliniarskiego, złożył przed komisją egzaminacyjną w Kielcach egzamin czeładniczy w zawodzie rzeźniczo wędliniarskim. Zdobytą wiedzę i umiejętności, posiadał od swojego ojca, który w latach przedwojennych

w prowadził uboje oraz sprzedaż mięsa i wędlin w sklepie w Wąchocku przy ul. Kolejowej.

Lata wojny to trudny czas w którym, w miarę możliwości, robiono uboje i proste wyroby na potrzeby rodziny i niewielkiej grupy mieszkańców Wąchocka. Dopiero w 1945 r. Stefan Nowak uzyskuje „Kartę rzemieślniczą”, zezwalającą na prowadzenie działalności rzeźniczo wędliniarskiej. Od tego roku oficjalnie datuje się początek jego firmy zajmującej się skupem, ubojem trzody i bydła z okolicznych wsi. Lata 50-te to okres zawężenia produkcji, wyroby produkowane były wówczas dwa razy w tygodniu i sprzedawane na rynku w Wierzbniku. Wśród nich była także kiełbasa swojska którą wędzono gorącym dymem z drewna liściastego z dębu i olchy, a następnie, po wystudzeniu, ponownie umieszczano w wędzarni w celu podsuszenia, czyli hysowania.

Firmę Stefana Nowaka przejął następnie jego syn, Paweł. Do dziś podstawową ofertę zakładu stanowią wyroby tradycyjne, które są znane i cennie na rynkach w Starachowicach, Skarżysku. Kiełbasa swojska hycowana Państwa Nowaków została w 2008 roku nagrodzona III nagrodą w kategorii „Kiełbasa świąteczna” na konkursie w Raciborzu. Produkt uzyskał też certyfikat, potwierdzający wysoką jakość produktów do oceny w konkursie o tytuł „Najlepszy wyrób okazjonalny – Wielkanoc 2008”.

## **Salceson ozorkowy wiejski - PRODUKT TRADYCYJNY**

Produkt został wpisany na listę produktów tradycyjnych w 2010 r.

Jest to krótko wędzona wędlina. Wyrób umiesz-



czany jest w żołądku wieprzowym. Po przekrojeniu salcesonu widać równo rozmieszczone składniki, pokrojone w kostkę.

Posiada specyficzny, łagodny smak i zapach, pochodzący od podrobów i przypraw. Dominuje smak i zapach czosnku.

Ponieważ salceson krótko się wędzi, należy do wędlin nietrwałych.

Do przygotowania salcesonu wykorzystuje się mięso z głów wieprzowych, ozory, wątrobę i skórki wieprzowe. Głowy i ozory pekluje się przez 5 dni w ka-

miennych peklowniach w zalewie z wody, soli, ziela angielskiego, liści laurowych, czosnku i pieprzu. Ozory i skórki gotuje się



w niewielkiej ilości wody. Głowy parzy się aż będą na wpół miękkie. Następnie miesza się ozory, skórki, mięso z głowy (pokrojone w kostkę), rozdrobnioną, surową wątrobę i dodaje przyprawy. Powstałą masą wypełnia się żołądki wieprzowe, które w przeszłości często nazywane były „mačkami”. Wypełnione żołądki parzy się w temp. 180°C przez dwie godziny. Ciepły salceson rozkłada się na równej powierzchni i przyciska dębową deską.

## **Kiełbasa biała parzona z Wąchocka - PRODUKT TRADYCYJNY**

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych 2010

Wąchocka biała kiełbasa to produkt wykonany ze średnio rozdrobnionego mięsa z przyprawa-

mi. Choć posiada luźną konsystencję - nie rozpada się. Pachnie przyprawami, nie wędzeniem.

Zgodnie z przepisem przekazywanym z pokolenia na pokolenie w Wąchocku do przygotowania kiełbasy białej wykorzystawano mięso wieprzowe i wołowe. Mięso peklowano samą solą kamienną i umieszczano w kamionkowych peklowniach w chłodnych, ziemnych piwnicach.

Mięso chude rozdrabniano na grubych oczkach maszynki, a tłuste na drobniejszych. Dodawano czosnek, pieprz naturalny, majeranek, sól. Wymieszanym mięsem nabijano jelita wieprzowe. Kiełbasę parzono w wodzie o temperaturze około 70 °C przez 20 – 30 minut, a następnie chłodziło się ją w zimnej wodzie. Białą kiełbasę przygodowywano zawsze w okresie Wielkanocy.



Bardzo popularnym daniem był wówczas żur z kiełbasą. Można ją również podawać na wiele innych sposobów: zapiekaną w piecu obłożoną cebulą i tłuszczem, gotować w wodzie, upiec na blasze czy też użyć do przygotowania kapuśniaku.

## **Poledwica tradycyjna z Wąchocka - PRODUKT TRADYCYJNY**

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w 2010 roku.

Poledwica przygotowana jest z jednego kawałka mięsa, przyprawionego i uwędzonego.

Mięso jest lekko kruche a zarazem soczyste. W wędlinie wyczuwa się naturalne przyprawy

i zioła, w których mięso było marynowane. Połędwicę tradycyjną w Wąchocku wytwarza się zgodnie z recepturą przekazywaną z pokolenia na pokolenie.

Z otrzymanego po uboju świni schabu usuwa się kości, uzyskując jeden chudy mięsień. Następnie sporządza się mieszankę peklującą z soli oraz przypraw (goździków, liści laurowych, kolendry, rozmarynu). Częścią Mieszanki naciera się mięso i umieszcza je w piwnicy w kamiennych peklownikach na 1-2 dni. Do pozostałej części mieszanki dodaje się wodę, uzyskując marynatę, którą zalewa się mięso. Marynowanie mięsa trwa około 10-14 dni. Po wyjęciu z marynaty mięso odsącza się na drewnianych kratkach, dzieli na dwie części, na końcu każdej wiąże pętelkę do zawieszenia w wędzarni.



Wędzi się dymem z drewna drzew liściastych, najczęściej dębowego przez 1 - do 1,5 godziny. Tak uwędzoną połędwicę parzy się w gorącej wodzie przez 0,5 do 1 godziny, a następnie studzi. Połędwica z uwagi na swą cenę była uznawana za produkt luksusowy. Tylko nieliczni mogli sobie pozwolić na jej zakup. Dlatego też wytwarzano ją w niewielkich ilościach, głównie w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.

## **Szynka sznurowana wąchocka - PRODUKT TRADYCYJNY**

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w 2010 roku

Wąchocka szynka jest wędliną lekko kruchą lecz niezwykle soczystą. Posiada specyficzny, delikat-

ny smak i zapach, który nadaje produktowi wędzenie dymem z drewna liściastego oraz zastosowanie odpowiednich przypraw do marynaty. Do przygotowania szynki sznurowanej wąchockiej wykorzystuje się udziec wieprzowy.



Mięso naciera się mieszanką peklującą, układa w kamiennych peklnikach i pozostawia w ziemnej piwnicy na jeden do dwóch dni. Następnie przygotowuje się marynatę, w skład której wchodzi mieszanka peklująca, ziele angielskie, goździki, liść laurowy, rozmaryn oraz kolendra. Mięso zalewa się marynatą i przyciska dębową deską. Pozostawia się je na 10-20 dni. Po wyjęciu szynki osusza się ją na drewnianych kratkach. Mięso sznurowuje się szpagatem, tak aby przybrało kształt zbliżony do walca. Następnie wędzi się stosując drewno dębowe i olchowe przez 1,5 do 2,5 godziny, aż szynka stanie się ciemnobrązowa. Po uwędzeniu parzy się ją w wodzie przez 1,5 do 2,5 godzin, a następnie studzi w zimnej wodzie przez 15-30 minut.

Powyższe wyroby wędliniarskie pochodzące z zakładu Pana Nowaka można nabyć w następujących punktach:

**Delikatesy Agat**

ul. Radomska 20  
27-200 Starachowice  
tel: 41 274 76 59

Godziny otwarcia:

Pon: 8-20  
Wt-pt: 6-20  
Sob: 6-19

**Sklep firmowy**

ul. Miodowa 10

Godziny otwarcia:

Pon: 11-19

27-200 Starachowice  
tel: 41 273 60 06

Wt-pt: 8-19  
Sob: 8-18

**Sklep firmowy**

ul. Murarska 11  
27-200 Starachowice  
tel: 41 274 05 60

Godziny otwarcia:  
Pon: 11-18  
Wt-pt: 7-18  
Sob: 7-13

**Sklep firmowy**

ul. Lipowa 29  
27-200 Starachowice  
tel: 41 274 07 61

Godziny otwarcia:  
Pon: nieczynne  
Wt-pt: 7-16  
Sob: 7-13

**Sklep firmowy**

ul. Armi Krajowej 52  
27-200 Starachowice

Godziny otwarcia:  
Pon: nieczynne  
Wt-pt: 8-18  
Sob: 6-14

**Sklep firmowy**

ul. Targowa 6  
27-200 Starachowice  
Pawilon 2 i 17

Godziny otwarcia:  
Pon: 6-11  
Wt-pt: 6-11  
Sob: 6-11

**Targowica Skarżysko-Kamienna**

ul. Rynek 1  
Pawilon 3

**Zakład Wyrobów Wędliniarskich w Wąchocku**

27-215 Wąchock

ul. Kościelna 12A

tel.: 041 2715 073

fax: 041 2715 073

e-mail: [biuro@wedlinyzwachocka.pl](mailto:biuro@wedlinyzwachocka.pl)

[www.wedlinyzwachocka.pl](http://www.wedlinyzwachocka.pl)

Zakład znajduje się na liście sieci Dziedzictwo  
Kulinarne Świętokrzyskie

## ***Tradycyjny chleb z Piekarni Wąchockiej***

Właścicielem piekarni jest Sławomir Sajecki.

Piekarnię założono w 1924 roku. Chleb jest wypiekany na naturalnym kwasie chlebowym, pieczony jest na trzonie.

Chleb wąchocki z piekarni Sławomira Sajeckiego

został wyróżniony w Konkursie "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów" w 2012r.



### **Piekarnia Wąchocka**

**Plac Ponurego 9,**

**27-215 Wąchock**

Pyszny wąchocki chleb można nabyć również w następujących punktach:

- Dom Weselny „LIDERHOUSE”, Marcinków 49,
- Sklep „STELA” Starachowice, ul. Na Szlakowisku 11A
- Sklep „MINI-MAX”, Starachowice, ul. Zakładowa
- Sklep Spożywczy Sarzyńska Grażyna, Starachowice, ul. Harcerska
- Sklep Spożywczo- Przemysłowy „AGA”, Dorota Karwacka, Starachowice, ul. Górna 7A
- Delikatesy „PYCHA”, Starachowice, ul. Armii Krajowej 25
- Sklep „BRAT - POL” Tadeusz i Sylwester Półtorak, Starachowice, ul. Kościelna 45
- Sklep „STOKROTKA”, Starachowice, ul. Armii Krajowej