Świętokrzyski Instytut
Samorządu Terytorialnego

Lokalne wydarzenia produktowo-kulinarne jako dźwignia promocyjna świętokrzyskich samorządów

KOMITET DO SPRAW POŻYTKU PUBLICZNEGO

Narodowy Instytut Wolności
Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego

Sfinansowano ze środków Narodowego Instytutu Wolności – Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego w ramach Rządowego Programu Rozwoju Organizacji Obywatelskich na lata 2018–2030 PROO

Rządowy Program Rozwoju Organizacji Obywatelskich na lata 2018–2030 PROO

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

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

Dobre jedzenie, oparte na lokalnych produktach i tradycyjnych przepisach, ma coraz większą siłę przyciągania. Planując wakacje czy weekend, turyści zwracają uwagę zarówno na to, co będą zwiedzać, jak i na to, co i gdzie będą jeść. Stąd rosnąca ranga szlaków kulinarnych

jako produktu turystycznego. Okres pandemii COIVD-19 przyniósł w regionie świętokrzyskim boom zainteresowania produktami regionalnymi.

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

Na terenie województwa świętokrzyskiego występują następujące wydarzenia:

- Świętokrzyski Festiwal Smaków w Tokarni
- Dzień Świętokrzyskiej Truskawki w Bielinach
- Czas Dobrego Sera w Sandomierzu
- Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny w Parku Etnograficznym w Tokarni
- Świętokrzyskie Święto Zalewajki w Bielinach
- Skalbmierskie Babie Lato w Skalbmierzu
- Święto Śliwki w Szydłowie
- Świętokrzyskie Święto Pszczoły w Bałtowie
- Suchedniowskie Święto Kaszy
- Święto Pieroga Świętokrzyskiego w Bobrzy
- Święto Chleba w Tokarni
- Jabłkobranie – Europejskie Święto Jabłka w Obrazowie
- Święto Hodowców Ryb i Wędkarzy „Konecka Ryba" w Rudzie Malenieckiej
- „W dzień świętej Tekli ziemniaki będziem piekli" w Dębnie k. Rakowa
- Święto Młodego Wina w Sandomierzu
- Itd.

Świętokrzyski Festiwal Smaków w Tokarni

Źródło: https://www.swietokrzyskie.pro/smacznie-zdrowo-i-regionalnie-swietokrzyski-festiwal-smakow-w-tokarni/

Na imprezy organizowane pod hasłem kulinarnym przyjeżdża bardzo wiele turystów oraz pojawiają się lokalni mieszkańcy, są one szeroko promowane poprzez zarówno media (plakaty, spoty reklamowe), jak i nowe media elektroniczne (blogi, strony internetowe, Facebook, Instagram, Twitter). **Z drugiej strony warto zauważyć, iż władze samorządowe przekonały się, że organizacja takich imprez jest doskonałym sposobem na realizację zadań z zakresu promowania zasad zrównoważonego rozwoju, a dodatkowy przynosi realny dochód.**

Imprezy kulinarne mogą być magnesem przyciągającym odwiedzających i czynnikiem decydującym o wyborze docelowego miejsca podróży. Świętokrzyskie posiada potencjał tradycyjnych produktów oraz regionalnych potraw, na którym można oprzeć rozwój turystyki kulinarnej. Jednak, aby zapewnić odpowiednią frekwencję podczas wydarzeń kulinarnych, a zwłaszcza przyciągnąć gości z zagranicy powinno się położyć nacisk na promocję rodzimych producentów i ich wyrobów regionalnych, a także podnieść jakość i usprawnić organizację tych imprez, będących okazją do prezentacji i konsumpcji świętokrzyskich specjałów.

Turystyka kulturowo kulinarna jest ogromną szansą na efektywną i autentyczną promocję regionów, szczególnie z perspektywy woj. świętokrzyskiego, posiadającego

tradycyjne bogactwo produktowo-kulinarne. Dobrze przygotowana, wyróżniająca się oferta turystyczna potrafi przyciągnąć do regionu rzesze turystów spragnionych wyjątkowych, niezapomnianych wrażeń. Aby tak się stało, trzeba stworzyć gotowy produkt turystyczny, jak np. Śliwka Szydłowska czy Truskawka Bielińska, zbudować silną markę regionu, która jednocześnie będzie się kojarzyła z daną ofertą np. Sandomierz słynący z jabłek i wina (Sandomierski Szlak Jabłkowy i Sandomierski Szlak Winiarski, Święto Wina).

Zwyczaje kulinarne, lokalne produkty i potrawy, sposoby ich przyrządzania, to wartości, o które trzeba dbać, które należy chronić, ponieważ są ważną składową dziedzictwa kulturowego, pewnego rodzaju wizytówką ukazującą niepowtarzalny i specyficzny charakter danego regionu. Organizacja wydarzeń kulinarno-produktowych jest doskonałym sposobem na promocję regionu, która w wymierny sposób przekłada się a dochód jednostki, szczególnie w dobie pandemii COVID-19, w której znacząco wzrosło zainteresowanie regionalnymi produktami, daniami, a Polacy częściej za kierunek podróży wybierają krajowe ciekawostki.