

9 czerwca 2016



## **Góry Świętokrzyskie - smak tradycji**

Męcybuły, żeberka duszone w ziemniakach, pyzy z nadzieniem gęsim i kaszą gryczaną, kura

w towarzystwie kurek, kugiel, gęś z gruszkami i morelą - trzydziestu uczestników warsztatów kulinarnych zmierzy się w najbliższą niedzielę, 12 czerwca w Parku Etnograficznym w Tokarni w przygotowaniu tych regionalnych dań.

To ostatnie z cyklu warsztatów kulinarnych realizowanych w ramach projektu „Góry Świętokrzyskie - Smak Tradycji” będącego częścią programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością” współfinansowanego przez Szwajcarię w ramach Szwajcarsko - Polskiego Programu Współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej, które odbędą się w Parku Etnograficznym w Tokarni.

Warsztaty prowadzi dwóch znakomitych szefów kuchni: **Mirosław Ciołak** i **Sławomir Kowalczyk**. W warsztatach biorą udział osoby prowadzące gospodarstwa agroturystyczne i zakłady gastronomiczne z powiatu kieleckiego (z wyłączeniem Kielc). Celem projektu jest podniesienie atrakcyjności turystycznej regionu oraz promocja produktu lokalnego, na którym powinno opierać się oferowana turystom menu.

Warsztaty rozpoczną się o godz.9.00 w Kuźni Smaków - centrum dydaktyczno-konferencyjnym w Tokarni. O godz. 13.30 odbędzie się pokaz kulinarny z udziałem szefów i ich uczniów w maneżu (sektor dworsko-folwarczny) w skansenie. Pokaz uświetni wydarzenie „Góry Świętokrzyskie - Smak Tradycji”, które będzie cykliczną imprezą Muzeum Wsi Kieleckiej. W maneżu oraz w skansenie zaprezentują członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne - Świętokrzyskie, którzy będą oferować znakomite, certyfikowane produkty.