

6 sierpnia 2007



I etap konkursu „Na potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego” rozstrzygnięty

W dniu 3 sierpnia 2007 roku w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego zebrała się komisja konkursu „Na potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego”. Jej celem było wytypowanie kilkunastu najciekawszych propozycji, które zostaną zaprezentowane w II etapie.

W dniu 3 sierpnia 2007 roku w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego zebrała się komisja konkursu „Na potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego”.

Jej celem było wytypowanie kilkunastu najciekawszych propozycji, które zostaną zaprezentowane w II etapie. Ponieważ wszystkie zgłoszone potrawy były niezwykle interesujące wybór finalistów okazał się bardzo trudny. Ostatecznie spośród 52 zgłoszeń do II etapu wytypowano aż 20 potraw (kolejność przypadkowa):

1. dzionie Rakowskie
2. kasza jagłana ze śliwkami
3. parzybroda świętokrzyska
4. pasternocek
5. maścibrzuch
6. spyrek
7. zmiocarz
8. zupa na pokrzywach - pokrzywianka
9. peclonki
10. kasioki
11. bomby
12. pasztet kurozwęcki z kwaśnej kapusty
13. świętokrzyski barszcz wigilijny
14. kugiel
15. byki
16. parzybroda chłopska
17. bulwa nadziewana
18. kasza jęczmienna ze śliwkami

19. sośniak

20. placek cudaczek

Zostaną one zaprezentowane 9 września br. na terenie Muzeum Wsi Kieleckiej w Parku Etnograficznym w Tokarni podczas imprezy „Niedziela w skansenie”. Wówczas to komisja konkursowa wyłoni zwycięzcę oraz przyzna nagrody i wyróżnienia.