

23 czerwca 2008



III Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny

Piękna, słoneczna pogoda, rodzinne gry terenowe, występy artystyczne, pokazy rękodzieła ludowego, kiermasze, a przede wszystkim pyszne potrawy i produkty regionalne przyciągnęły wczoraj do Parku Etnograficznego w Tokarni ogromne rzesze zwiedzających. Już po raz trzeci odbywał się tam Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny. Imprezie towarzyszyła VIII edycja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”.

Piękna, słoneczna pogoda, rodzinne gry terenowe, występy artystyczne, pokazy rękodzieła ludowego, kiermasze, a przede wszystkim pyszne potrawy i produkty regionalne przyciągnęły wczoraj do Parku Etnograficznego w Tokarni ogromne rzesze zwiedzających. Już po raz trzeci odbywał się tam Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny. Imprezie towarzyszyła VIII edycja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. <?xml:namespace prefix = o ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:office" />

Tegoroczna edycja imprezy była niezwykle interesująca. Prócz możliwości skosztowania kilkudziesięciu regionalnych potraw, stowarzyszenia oraz gospodarstwa agroturystyczne promowały i prezentowały swoją ofertę pobytową oraz posiadane atrakcje. Wszyscy, którzy do tej pory nie wybrali miejsca na urlop mieli doskonałą okazję na znalezienie ciekawej oferty. W trakcie Jarmarku odbywały się m.in. występy zespołów folklorystycznych i kapel ludowych, występ kieleckiego zespołu Kebab, pokazy tradycyjnych rzemiosł, obrzędów, rękodzieła ludowego, kiermasz chleba, miodu i wyrobów ludowych. Dodatkową atrakcją były rodzinne gry terenowe zorganizowane przez Krainę Legend Świętokrzyskich z gminy Bieliny. Kilkanaście postaci z legend świętokrzyskich: czarownice, mnisi, biesy, wróżbici, zielarki, bogini Mokosz i inne przybliżyły mitologię Słowian i pozwalały dowiedzieć się kto króluje w świętokrzyskich lasach i borach. Każda z postaci stanowiła odrębny punkt w wędrówce po Parku Etnograficznym oraz każda przygotowała inne zadania do wykonania np.: Kompani z piekła rodem, Pokonaj moce piekielne, Sabatowe płąsy czy Wróżby świętojańskie.

Jednak tym, co najbardziej kusiło w Tokarni były pyszne dania i produkty regionalne prezentowane w ramach wojewódzkiego VIII już finału konkursu „**Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów**”. Konkurs promuje tradycyjne produkty i potrawy, udowadnia jak bogata, różnorodna i oryginalna siła drzemie w polskiej wsi. Podkreśla tradycję kulinarną, która może stać się osobliwością regionu, stanowić jego wizytówkę i atrakcję turystyczną. Nowością tegorocznej edycji były zmagania placówek gastronomicznych na najlepszą potrawę kuchni polskiej wykorzystujących lokalne i tradycyjne produkty żywnościowe. Swój akces do pierwszego konkursu gastronomicznego zgłosiło 7 ekip – restauracji, jadłodajni oraz gospodarstw agroturystycznych.

Dlatego właśnie w tym roku rywalizowano w dwóch kategoriach: na najlepsze danie i potrawę regionalną, a także na najlepszy regionalny produkt żywnościowy. Komisja oceniająca dania i potrawy, której przewodniczyła Hanna Szymanderska,

autorka książek kulinarnych i członek zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego uznała za najciekawsze „ziemniaczankę z okrasą” oraz „parzybrodę ze słodkiej kapusty” przygotowane przez Krystynę i Piotra Jankowskich z gospodarstwa „Wiejski Raj” w Podmarzyszu.

Z kolei komisja pod przewodnictwem redaktor Izabelli Byszewskiej oceniała najlepsze regionalne produkty żywnościowe uszeregowane w czterech kategoriach: produkty roślinne, produkty zwierzęce, napoje i produkty mieszane. Zadanie komisji nie było łatwe, bo do miana najlepszego pretendowało aż 45 produktów. Po długich obradach jury przyznało w poszczególnych kategoriach nagrody i wyróżnienia. Najlepsze okazały się: „fasola opatkowicka” zaprezentowana przez Katarzynę Komorowską z Koła Gospodyń Wiejskich w Opatkowicach, „połudwiczki świąteczne Prokopa” Bogusława i Anny Piotrowskich z Łosienia, „wino czereśniowe spod Kapturowej Góry” Damiana Galusa z Pęczelic oraz „farsz ze słodkiej kapusty z podróbkami cielęcymi” Genowefy Bies.

Jarmark stał się także okazją do uroczystego otwarcia hoteliku urządzonego w zabytkowym ośmioraku. W siedmiu pokojach przygotowano 21 miejsc noclegowych o wysokim standardzie. Hotelik będzie przyjmował gości 7 dni w tygodniu.

Jarmark Agroturystyczny i finał wojewódzkiego konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo - smaki regionów” zostały zorganizowane przez: Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, Muzeum Wsi Kieleckiej, Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego oraz Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.