

12 grudnia 2014



Kiermasz Sieci "Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie"

20 grudnia

Marszałek Województwa Świętokrzyskiego oraz Best Western Grand Hotel w Kielcach zapraszają 20 grudnia na przedświąteczny Kiermasz Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Kiermasz będzie doskonałą okazją do wyposażenia domowych spiżarni w gotowe produkty i składniki niezbędne do przygotowania świątecznych potraw. Wstęp wolny.

Gospodarstwo **Ekologiczne Ekorab z Jasienia**, poza swoimi sztandarowymi kaszami i mąką, przywiezie lędzian (starodawna odmiana grochu), prawdziwą kiszoną kapustę bez konserwantów i wędzone śliwki, a także orkiszowe pierniczki.

Na świątecznym stole nie może zabraknąć tradycyjnych wędzonek, kiełbas, boczku i pieczonego. O nie zatroszczy się **Staropolska Garmazerka z Nowej Wsi**. Do nich świetnie będzie pasował chleb żytni kielecki z **Piekarni Dobrowolskich** w Kielcach, który nawet przez tydzień utrzymuje swoje walory smakowe i odżywcze, a przechowywany w lodówce w foliowej torebce utrzymuje odpowiednią wilgotność i nie kruszy się. Będzie także i naturalny tłoczony sok z jabłek z firmy **Smaki Ogródu z Bielin** w kilku odmianach smakowych: z dodatkiem selera, marchwi, buraka i gruszki oraz z samych jabłek. Z kolei wielbiciele mocniejszych trunków powinni kierować się na stoisko **Winnicy nad Jarem ze Złotej**, która zaledwie miesiąc temu zdobyła złoty medal na Świecie Młodego Wina.

Słodkich dodatków dostarczy klientom kiermaszu **firma Twój Ogród** oraz **Fundacja Domy Wspólnoty Chleb Życia**, ale produkty takie jak dżem żurawinowy czy konfitura z jarzębiny mogą stanowić świetne towarzystwo dla pieczonych mięs.

Pojawią się także **Państwo Łukasik ze Strzałkowa** ze słynnymi buncokami i wiejskim mlekiem. Nie zabraknie też zdrowych słodkości z **Pasieki Zabawa w Skroniowie**. W końcu miód to niezbędny składnik świątecznych pierników. Kto nie czuje się na siłach lub komu brakuje czasu na upieczenie własnego domowego piernika, temu z pomocą przyjdzie **Gospodarstwo Agroturystyczne Zagroda Królów z Brześcia**, znane z doskonałego tradycyjnego piernika z żytniej mąki.

Kiermasz odbędzie się w dniu **20 grudnia 2014 r. w godz. 9.00 - 13.00 w Kawiarni „Klimt” Best Western Grand Hotel przy ul. Sienkiewicza 78 w Kielcach**. Dodatkową

atrakcją imprezy będzie pokaz przygotowania potrawy regionalne w wykonaniu **Rafała Korusa, Szefa Kuchni Restauracji Victoria.**

Wstęp wolny. Dla klientów kiermaszu hotel zapewni bezpłatny parking oraz 20% zniżki na ofertę Kawiarni Klimt. Patronat medialny nad imprezą sprawują: TVP Kielce, Radio Kielce oraz Gazeta Wyborcza.