

14 czerwca 2015



Lokalne przysmaki na finale świętokrzyskiego konkursu

Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów to doskonale znana marka kulinarnej rywalizacji w województwie świętokrzyskim. W niedzielę, 14 czerwca podczas finału konkursu na placu przy Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach producenci zaprezentowali swoje lokalne przysmaki. Konkurs otworzył członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego Piotr Żołądek. W finale uczestniczył także Jacek Kowalczyk, dyrektor Departamentu Promocji, Edukacji, Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego w Kielcach oraz Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska, który zorganizował wydarzenie.

- Bardzo dziękuję uczestnikom konkursu, który przez te lata stał się bardzo cenioną i znaną

marką. To Wy jesteście solą naszej ziemi. Prezentujecie nasze dziedzictwo kulinarne. Trzymam za wszystkich kciuki. A z naszej strony będziemy się starali, żeby konkurs coraz bardziej się rozwijał i ewoluował - mówił członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego **Piotr Żołądek**.

To była już XV edycja konkursu, którego celem jest skuteczne promowanie świętokrzyskiej żywności, tej tradycyjnej i jak najlepszej jakości. Na placu przy WDK w Kielcach swoje przysmaki prezentowało 53 producentów z województwa świętokrzyskiego. Wszyscy brali udział w konkursie.

Kielczanie i mieszkańcy regionu poznawali nowe smaki i próbowali: rogali z makiem z Osieka, różnorodnych przetworów owocowych z gospodarstw sadowniczych, dyni w zalewie, pieczonego udźca indyczego, szynki z Klonowa, serów z serowni Podłazy z Gminy Łągów, lodów truskawkowo-śmietankowych z Nowej Słupi, czy potrawy „fasolorz” Stowarzyszenia Wzdolskie Kołowrotki ze Wzdolu Rządowego.

Z kulinarnym konkursem doskonale komponowała się ludowa muzyka w wykonaniu laureatów 39. edycji Buskich Spotkań z Folklorem.

Rozdano także cztery certyfikaty sieci Dziedzictwa Kulinarne Województwa Świętokrzyskiego, w której znajduje się blisko 70 produktów. W niedzielę, dołączyły do niej cztery nowe podmioty:

Pasieki Kameduły - Mariusz i Anna Węda
Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach
Jacek Tworek - kury zielononóżki
„Mat-Mas” - przetwórstwo mięsne.

W konkursie producenci rywalizowali w czterech kategoriach: roślinna, zwierzęca, napoje oraz inne produkty. Jury w składzie: Izabela Byszewska - prezes Polskiej Izby Produktu regionalnego i Lokalnego, Jan Zwoliński - członek Kapituły Krajowej, wiceprezes PIPRiL, Ewa Borycka - Świętokrzyska Izba Rolnicza, Małgorzata Michałowska- Wójcik - zastępca dyrektora Wojewódzkiego Domu Kultury w Kielcach, Wilhelm Wajda - wicedyrektor Agencji Rynku Rolnego w Kielcach, Jacek Skrzypczak - wiceprezes stowarzyszenia „Ziemia Świętokrzyska”, Wojciech Czajkowski - dyrektor Okręgowego Świętokrzyskiego Związku Niewidomych przyznała następujące wyróżnienia w poszczególnych kategoriach:

KATEGORIA PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO:

Podkategoria: produkty i przetwory mięsne:

I nagroda: szynka z Klonowa, Dariusz Furmańczyk oraz kielbasa swojska z Okoła, gmina Bałtów, Jerzy Walczyk

Podkategoria: produkty i przetwory z ryb:

I nagroda: karp królewski z Bud, Gospodarstwo Rybackie „Budy” Grzegorz Wójcik, gmina Busko-Zdrój

Podkategoria: produkty mleczne:

I nagroda: ser gospodarski z Podłazów, Serownia Podłazy, gmina Łagów

Podkategoria: miody:

I nagroda: miód mniszkowy napękowski, Pasieka Rodzinna „Miody Napękowskie”, gmina Bieliny

Wyróżnienia:

- słoik kielbasiany, produkcja wędlin wiejskich Piotr Brożyna, Porąbki, gmina Bieliny
- miód nawłociowy „Pasieka wędrowna” Łązek, gmina Łoniów

KATEGORIA PRODUKTÓW I PRZETWORÓW POCHODZENIA ROŚLINNEGO:

Podkategoria: produkty zbożowe:

I nagroda: dziabana bułka z Wąchocka, „Piekarnia Wąchock” Sławomir Sajecki oraz chleb żytnio-razowy z czarnuszką, Piekarnia Bodzentyńska, Ewelina Radziejewska, Kielce

Podkategoria: wyroby cukiernicze:

I nagroda: bułeczka z cukrem z Rudy Malenieckiej, „Piekarnia u Szewczyka”, Ruda Maleniecka,

Wyróżnienia:

- chleb piekoszowski pszenno-żytni na zakwasie, Zakład Piekarniczy Tomasz Majka, Piekoszów
- „starodawny piernik Broni Majchrzonki”, KGW Szarbkowsko - Chrabkowskie, Pińczów

- konfitura z czarnej porzeczki, Gospodarstwo Sadownicze Andrzej Chorab, Słupcza, gmina Dwikozy
- powidła po dworsku, KGW „Donoskie Gosposie”, Donosy, Kazimierza Wielka

KATEGORIA NAPOJE REGIONALNE:

Podkategoria: napoje alkoholowe

I nagroda: wino gronowe białe półsłodkie Sandomirus „Winnica Sandomierska” Marceli Małkiewicz, Góry Wysokie, Dwikozy

Wyróżnienia:

- naturalny sok tłoczony jabłko z rokitnikiem, Gospodarstwo Sadownicze Elżbieta Pytel, Kielce
- Rose, wino gronowe różowe, półsłodkie, „Winnica Nad Jarem” Sylwia Paciura, Złota, gmina Samborzec,
- mirabelówka pińczowska, Stowarzyszenie KGW „Skowronianki”, Skowronno Dolne, Pińczów

KATEGORIA INNE PRODUKTY REGIONALNE:

I nagroda: lody truskawkowo-śmietankowe od Trepki, kawiarnia „Tradycja” Kinga Trepka, Nowa Słupia

Wyróżnienia:

- farsz z gęsich żołądków, Gospodarstwo Agroturystyczne „Daleko od szosy”, Brody, gmina Pierzchnica

Organizatorzy regionalnej edycji konkursu: Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach i Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach przy współpracy Wojewódzkiego Domu Kultury im. J. Piłsudskiego w Kielcach.





