

28 września 2009



## Dni Województwa Świętokrzyskiego w Sandomierzu

SERWIS INTERNETOWY RADIA „KIELCE” W Sandomierzu odbyły się obchody Dni Województwa Świętokrzyskiego. Na dziedzińcu Zamku Królewskiego można było obejrzeć występy zespołów, posłuchać kieleckiego Koncertu Życzeń na żywo, zaprezentowano także dorobek świętokrzyskich powiatów. W imprezie licznie uczestniczyli mieszkańcy, turyści, samorządowcy oraz parlamentarzyści. Była ona również okazją do podsumowań i refleksji. Powiat sandomierski, staszowski i opatowski w wyniku reformy administracyjnej kraju przeprowadzonej 10 lat temu znalazł się w województwie świętokrzyskim wcześniej należąc do tarnobrzeskiego. Zdaniem wójta Obrazowa Lecha Niezgody integracja Sandomierszczyzny z regionem świętokrzyskim nie została jeszcze zakończona. Według Marka Rożka, Sandomierzanina Roku 2006, Sandomierz i okolice doskonale wpisują się w całokształt dorobku i atrakcji województwa świętokrzyskiego. Imprezą towarzyszącą był konkurs pn. „Nasze sandomierskie – kulinaria regionalne” połączony z degustacją potraw wykonanych na bazie kapusty. Pazibroda, kapustnik, gołąbki, pierogi w cieście drożdżowym, rolada z kapusty – to tylko niektóre dania, jakie przygotowano na konkurs. Do kulinarnych zmagania zgłosiło się 7 reprezentacji gmin z powiatu sandomierskiego, które musiały przygotować dania na bazie kapusty. Komisja oceniała przede wszystkim ich zgodność z tradycją. Zwycięską potrawą została dziadówka, wykonywana z kapusty kiszzonej, ziemniaków, kaszy jęczmiennej grochu i cebuli. Przygotowała ją reprezentacja gminy Samborzec, która otrzymała główną nagrodę tj. „Srebrna Chochlę”. Jak powiedziała Halina Jakuszewska, danie pochodzi z babcinych przepisów i było kiedyś bardzo popularne, a obecnie coraz częściej przygotowywane jest przez młode gospodynie, chętnie powracające do tradycji. Konkurs „Nasze sandomierskie – kulinaria regionalne” połączony był z degustacją wszystkich potraw. Impreza odbywa się od 7 lat. Jej organizatorem jest Muzeum Okręgowe w Sandomierzu.