

23 października 2014



Finał Konkursu na najlepszą potrawę województwa świętokrzyskiego

24 października w godz. 10.00 - 16.00 w Hotelu Dwór Dwikozy przy ul. Spółdzielczej 12 w Dwikozach odbywać się będzie finał Konkursu na najlepszą potrawę województwa świętokrzyskiego.

Spośród 18 zgłoszonych w pierwszym etapie konkursu potraw do finału zakwalifikowanych zostało po pięć dań w dwóch kategoriach.

Kategoria „Profesjoniści”

- Gęś w sosie selerowo-śliwkowym - Pensjonat Zamek Derśława w Busku-Zdroju,
- Perliczka podana na kaszy jaglanej gierczyckiej gotowanej z warzywami i podgrzybkami z burakiem zasmażonym - Hotel Dwór Dwikozy w Dwikozach,
- Udo gęsie pieczone podane z kaszą jaglaną gierczycką, burakami i sosem ze śliwki szydlowskiej oraz kapustą z grzybami - Best Western Grand Hotel w Kielcach,
- Kotlety z fasoli korczyńskiej i kapusty - Dom Weselny Dworek Modrzewiowy w Majoracie,
- Rolada wołowa faszerowana kaszą gryczaną i grzybami leśnymi podana na placuszkach ziemniaczanych z kapustą kiszoną w sosie borowikowym - Hotel Europa w Starachowicach

Kategoria „Amatorzy”

- Baniowe placuszki z kaszą jaglaną gierczycką - Gospodarstwo Agroturystyczne „Pytlówka” w Tarczku,
- Małyżyńskie pierogi gryczane - Gospodarstwo Agroturystyczne „Małyżyński Zakątek” w Małyżynie Dolnym,
- Wiejski kociołek z żeberkami - Agroturystyka Joanna Kwiatkowska w Maśniku,
- Królik w kapuście z sosem z fasoli korczyńskiej - Stowarzyszenie KGW Korczyńnian nad Nidą w Nowym Korczynie,
- Karp korytnicki - Koło Gospodyń Wiejskich Korytniczanki w Korytnicy.

Finał Konkursu odbędzie się w dwóch turach: kategoria „Amatorzy” - początek nastąpi o godzinie 10.00. Komisja konkursowa rozpocznie ocenę potraw ok. godz. 12.00; kategoria „Profesjoniści” - początek nastąpi o godzinie 13.00. Komisja konkursowa rozpocznie ocenę potraw ok. godz. 15.00. **Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród nastąpi o godz. 16.00.**