

12 marca 2014



Kiermasz Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

Marszałek Województwa Świętokrzyskiego oraz Best Western Grand Hotel w Kielcach (dawny Hotel Łysogóry) zapraszają w sobotę, 15 marca o godz. 9.00 na Kiermasz Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Będzie to doskonała okazja do spróbowania i zakupu tradycyjnych wędlin, pieczywa, naturalnych i ekologicznych dżemów i konfitur, pysznych miódów oraz jabłek z sandomierskich sadów. Dodatkową atrakcją imprezy będzie pokaz przygotowania potrawy regionalnej na żywo w wykonaniu Szefa Kuchni Restauracji Victoria (godz. 10.00 - 12.00). Wstęp wolny. Dla klientów kiermaszu hotel zapewni bezpłatny parking oraz 20% zniżki na ofertę Kawiarni Klimt.

Podczas kiermaszu będzie można spróbować i kupić tradycyjne wędliny z Łosienia (kiełbasa łosieńska, salceson cwaniak z Łosienia) i Kapałowa (kiełbasa i pasztetowa radoszycka), pieczywa na zakwasie z Piekarni w Bodzentynie oraz orkiszowego z Gospodarstwa Ekologicznego Ekorab. Firmy: Twój Ogród ze Starachowic i Sad Danków z Dankowa Dużego oferować będą naturalne i ekologiczne dżemy i konfitury w wyjątkowych smakach, jak np. czerwona mirabelka czy rabarbar, zaś Fundacja Domy Wspólnoty Chleb Życia - wymyślne przetwory z warzyw, w tym słynne ogórki wujaszka. Nie zabraknie też zdrowych słodkości nagrodzonych Perłą: miodu spadziowo-nektarowego z pasieki Miody Napękowski i kazimierskiego miodu akacjowego z pasieki Prawdziwe Miody. Gospodarstwo Ekologiczne „Ekolud” zaprezentuje ciekawe ekologiczne warzywa (jarmuż, roszponka, portulaka), a Pani Janina Kula z Wełcza - aromatyczny czosnek wójczański. Świeże jabłka sandomierskie oraz gotowe jabłka do szarlotki dostać będzie można na stoisku Gospodarstwa Ogrodniczego „Szymanówka” i Gospodarstwa Sadowniczego Państwa Brodów z Milczan. Będzie także naturalny tłoczony sok z jabłek z firmy Smaki Ogródu z Bielin oraz najprawdziwsze masło i twarożek śmietankowy z Jędrzejowskiej Spółdzielni Mleczarskiej w Wodzisławiu.

Impreza jest pierwszym z cyklu ośmiu kiermaszy, które odbywać się będą, z pominięciem lipca i sierpnia, w każdą drugą sobotę miesiąca (w kwietniu - pierwsza sobota). Głównym celem przedsięwzięcia jest zapoznanie mieszkańców Kielc i okolic z bogactwem kulinarnej dziedzictwa regionu świętokrzyskiego oraz promowanie bezpośredniego kontaktu

konsumenta z produktem i producentem, który pozytywnie wpływa na wzrost świadomości lokalnej społeczności w zakresie zdrowego odżywiania.