

10 września 2007



Konkurs na potrawę regionalną rozstrzygnięty

Aż 52 potrawy regionalne zgłoszono do zorganizowanego przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego i Muzeum Wsi Kieleckiej konkursu „Na potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego”. Jury w składzie: Małgorzata Fornalczyk i Jacek Kowalczyk z Urzędu Marszałkowskiego oraz Elżbieta Szot -Radziszewska z Muzeum Wsi Kieleckiej do II etapu wytypowało 18 potraw. W niedzielę w Tokarni podczas Święta Plonów odbył się finał konkursu. Najsmaczniejszą potrawą regionalną okrzyknięto Bulwy z kapusty z ziemniakami faszerowanymi w środku, przygotowane przez Piotra Jankowskiego z Podmarzysza.

Aż 52 potrawy regionalne zgłoszono do zorganizowanego przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego i Muzeum Wsi Kieleckiej konkursu „Na potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego”. Jury w składzie: Małgorzata Fornalczyk i Jacek Kowalczyk z Urzędu Marszałkowskiego oraz Elżbieta Szot -Radziszewska z Muzeum Wsi Kieleckiej do II etapu wytypowało 18 potraw. W niedzielę w Tokarni podczas Święta Plonów odbył się finał konkursu. Najsmaczniejszą potrawą regionalną okrzyknięto Bulwy z kapusty z ziemniakami faszerowanymi w środku, przygotowane przez Piotra Jankowskiego z Podmarzysza.

- Celem konkursu była identyfikacja oraz promocja typowych dla województwa świętokrzyskiego potraw, które mogłyby stać się wizytówką regionu. Była to doskonała okazja, by zaprezentować nasz kulinarny dorobek oraz by wypromować miejsca, w których potrawy regionalne są serwowane. W konkursie wzięły udział stowarzyszenia i gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich, zakłady gastronomiczne, obiekty hotelarskie a także osoby indywidualne - powiedział Jacek Kowalczyk, przewodniczący jury.

Wśród Laureatów znaleźli się:

I miejsce - Piotr Jankowski z Podmarzysza - bulwy z kapusty z ziemniakami faszerowanymi w środku,

II miejsce - Elżbieta Kot z gospodarstwa agroturystycznego w Nowej Hucie - zupa z pokrzyw,

III miejsce - Aleksandra Biskup ze Wzdolu Rządowego - spyrok (pieczeń z boczku z mlekiem) i pasternocek (pasztet z pasternaku).

Wyróżnienie otrzymała Karolina Cymerys z zespołu szkół w Kunowie za świętokrzyski barszcz wigilijny z kaszą. Nagrodę specjalną jury przyznało Zofii Guz z gospodarstwa agroturystycznego w Nizinach za nalewkę sośniak. Ponadto każda z potraw, niezależnie od zdobytego miejsca, otrzymała Certyfikat Marszałka Województwa Świętokrzyskiego.