

5 września 2007



Konkurs na świętokrzyskie specjały

„Sodzioki”, „Parzybroda chłopska”, „Bomby”, „Kasioki”, „Pasternocek”, „Pierogi gierczyckie”, „Krem marcepanowy z fasoli korczyńskiej”, „Zupa cebulowa z lubczykiem”, „Maścibrzuch”, „Pączki ziemniaczane”, „Smorginówka” i „Bzówka” to tylko niektóre spośród 52 potraw regionalnych, które zgłoszono do zorganizowanego przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego i Muzeum Wsi Kieleckiej konkursu „Na potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego”.

„Sodzioki”, „Parzybroda chłopska”, „Bomby”, „Kasioki”, „Pasternocek”, „Pierogi gierczyckie”, „Krem marcepanowy z fasoli korczyńskiej”, „Zupa cebulowa z lubczykiem”, „Maścibrzuch”, „Pączki ziemniaczane”, „Smorginówka” i „Bzówka” to tylko niektóre spośród 52 potraw regionalnych, które zgłoszono do zorganizowanego przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego i Muzeum Wsi Kieleckiej konkursu „Na potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego”.

Jury w składzie: Sylwia Skuta i Jacek Kowalczyk z Urzędu Marszałkowego oraz Elżbieta Radziszewska z Muzeum Wsi Kieleckiej, spośród 52 zgłoszeń, do II etapu wytypowało aż 20 potraw, tj. (kolejność przypadkowa):

1. Dzione rakowskie
2. Kasza jaglana ze śliwkami
3. Parzybroda świętokrzyska
4. Pasternocek
5. Maścibrzuch
6. Spyrek
7. Zmiocarz
8. Zupa na pokrzywach - pokrzywianka
9. Peclonki
10. Kasioki
11. Bomby
12. Pasztet kurozwęcki z kwaśnej kapusty
13. Świętokrzyski barszcz wigilijny
14. Kugiel

15. Byki
16. Parzybroda chłopska
17. Bulwa nadziewana
18. Kasza jęczmienna ze śliwkami
19. Sośniak
20. Placek cudaczek

Każda z potraw, niezależnie od zdobytego miejsca, otrzyma Certyfikat Marszałka Województwa Świętokrzyskiego. Ponadto przewidziano nagrody rzeczowe za zajęcie I, II, III miejsca oraz 1 wyróżnienie i nagrodę publiczności.

Która z potraw triumfowała będzie w konkursie dowiemy się 9 września 2007 roku podczas finału konkursu, który zaplanowanego w Parku Etnograficznym w Tokarni, w trakcie imprezy pn. „Niedziela w Skansenie - Święto Plonów”.