

Oto najsmaczniejsze, wysokiej jakości świętokrzyskie produkty.
Rozstrzygnięto konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” | 1

26 maja 2024



Oto najsmaczniejsze, wysokiej jakości świętokrzyskie produkty. Rozstrzygnięto konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”

Spośród ponad 30 regionalnych produktów wysokiej jakości z różnych zakątków województwa świętokrzyskiego w XXIII Finale Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” wybrano 11 najsmaczniejszych i tradycyjnych. 26 maja w Parku Etnograficznym w Tokarni laureatom gratulowali: marszałek Renata Janik, wicemarszałek Grzegorz Socha, członek Zarządu Anita Koniusz i członek Zarządu Andrzej Prus.

Tekst pochodzi ze strony www.swietokrzyskie.pro Oto najsmaczniejsze, wysokiej jakości świętokrzyskie produkty. Rozstrzygnięto konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” | 1

Wśród wystawców znaleźli się laureaci poprzednich edycji konkursu oraz świętokrzyscy producenci żywności wysokiej jakości. W bieżącym roku w konkursie ocenianych było ponad 30 produktów, przygotowanych przez osoby prywatne, Koła Gospodyń Wiejskich oraz świętokrzyskich producentów żywności wysokiej jakości.

To produkty o wyjątkowej jakości, dobrej renomie i innych cechach, wynikających ze specyfiki regionu świętokrzyskiego. Produkty konkursowe powinny być wytwarzane tradycyjnymi metodami, przy użyciu lokalnych surowców, posiadające tradycyjny skład oraz tradycyjną nazwę.

W wydarzeniu wzięli udział m.in.: posłowie Anna Krupka, Krzysztof Lipiec.

Komisja zdecydowała o wyborze następujących produktów:

I NAGRODY

I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego:

1. Produkty i przetwory mięsne: Boczek zawijany z polędwicą – Tradycyjne Wyroby Wędliniarskie Tadeusz Matuszewski
2. Produkty i przetwory z ryb: Farsz z karpia małyżyńskiego smażonego z pęczakiem – KGW „Małyżyniec” Joanna Wieczorek
3. Produkty mleczne: Ser kozi Filip z konopi wędzony – Farma Kozy spod Pacanowa, Katarzyna i Stanisław Polijańscy
4. Miody: Miód gryczany – Pasieka Dobra Pszczoła Rafał Zacharski, Nadwiślański miód nawłociowy – Gospodarstwo Pasieczne Agnieszka i Krzysztof Bolon, Miód ze spadzi liściastej – Pasieka Zawichojski Miodowskaz Patryk Śliwiński

II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego:

1. Przetwory owocowe: Dżem z szyszek sosnowych z cytryną – KGW w Bebelnie Małgorzata Giec,
2. Produkty zbożowe: Chleb staszowski – Piekarnia Sojda Krzysztof Sojda

III. Napoje regionalne:

1. Napoje alkoholowe: Wino Fodymskich – Winnica Fodymskich Mariusz Fodymski, Wino RESON – Winnica RYTWIANY Adam Bobrowski

IV. Inne produkty regionalne: Sadłowskie nadzianko jaglane z kaszy gierczyckiej – KGW w Sadłowicach Monika Zacharska

WYRÓŻNIENIA

- I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego:
 1. Produkty i przetwory mięsne: Kielbasa wiejska bebelska – KGW w Bebelnie, Małgorzata Giec
 2. Produkty i przetwory z ryb: Paprykarz z jesiotra wędzonego – Gospodarstwo Rybackie Stawy Piotr Suchoń
- II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego:
 1. Przetwory owocowe: Ekologiczna śliwka w occie – Jacentowska Piwniczka Anna Bojek
 2. Wyroby cukiernicze: Pączki ziemniaczane – KGW w Szumsku Iwona Tyrała
- III. Napoje regionalne:
 1. Napoje bezalkoholowe: Syrop z aronii – Gospodarstwo agroturystyczne „Świętokrzyski Zakątek” Rolniczy handel detaliczny Beata Brożyna, Sok z malin – Tomasz Bejm,
 2. Napoje alkoholowe: Cuve Rose 2022 – WINNICA 2WILKI Robert Silniewicz
- IV. Inne produkty regionalne: Nadzienie tatarskie – Aleksandra Gawrońska

PRODUKTY NOMINOWANE DO NAGRODY „PERŁA 2024”

1. Staropolska szynka z tłuszczkiem z Bęczkowa – Tradycyjne Wyroby Wędliniarskie Tadeusz Matuszewski
2. Buncok strzałkowski – Farma Łukasików Teresa i Piotr Łukasik
3. Miód „Pola-niecki Wielokwiat” – Gospodarstwo Pasieczne Pasięka Brzezina – Agnieszka i Krzysztof Bolon
4. Zakwas na barszcz – Jacentowska Piwniczka Anna Bojek
5. Precle staszowskie – Piekarnia „Sojda” – Krzysztof Sojda

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” identyfikuje i promuje produkty regionalne. Podkreśla tradycję kulinarną, która staje się osobliwością regionu, stanowi jego wizytówkę i atrakcję turystyczną, a także służy do budowy marki regionu i jej promocji.

Organizatorem Konkursu na szczeblu regionalnym jest Marszałek Województwa Świętokrzyskiego i Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach przy współpracy z Muzeum Wsi Kieleckiej – Parkiem Etnograficznym w Tokarni. Samorząd Województwa z budżetu przeznaczył na ten cel 45 000,00 zł w formie dotacji podmiotowej

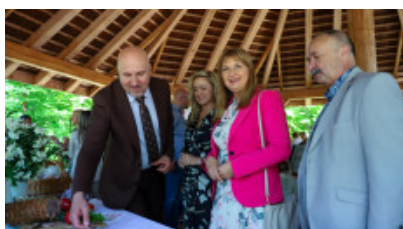
Oto najsmaczniejsze, wysokiej jakości świętokrzyskie produkty.
Rozstrzygnięto konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki
Regionów” | 4

dla Muzeum Wsi Kieleckiej. Z wyżej wymienionych środków sfinansowano między innymi zakup 11 nagród dla laureatów konkursu.

Imprezie towarzyszył kiermasz żywności wysokiej jakości z produktami i regionalnymi potrawami, kiermasz rękodzieła ludowego oraz świętokrzyskich przysmaków.

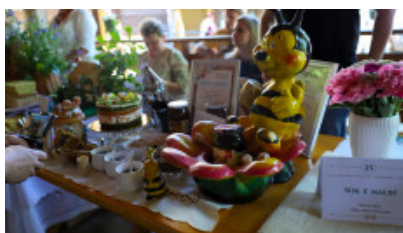
Na scenie zaprezentowały się kapele i zespoły ludowe z naszego regionu: Zespół Bolechowiczanie, Zespół Pieśni i Tańca Piekoszowianie, Kapela Świętokrzyska oraz Kapela Macieja Ulewińskiego. O tradycjach dawnego gotowania opowiedziały Śwarne Kakonianki.

Galeria zdjęć



Tekst pochodzi ze strony www.swietokrzyskie.pro Oto najsmaczniejsze, wysokiej jakości świętokrzyskie produkty. Rozstrzygnięto konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” | 4

Oto najsmaczniejsze, wysokiej jakości świętokrzyskie produkty.
Rozstrzygnięto konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki
Regionów” | 5



Oto najsmaczniejsze, wysokiej jakości świętokrzyskie produkty.
Rozstrzygnięto konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki
Regionów” | 6



Oto najsmaczniejsze, wysokiej jakości świętokrzyskie produkty.
Rozstrzygnięto konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki
Regionów” | 7

