

16 czerwca 2019



Poznaliśmy najlepsze smaki regionu

Boczek od Bonarka, miód fasolowy, bułka parka i piwo z Kurozwęk - m.in. te produkty znalazły się wśród laureatów finału wojewódzkiego 19. edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”, który odbył się w Parku Miejskim w Kielcach. Z bogatą ofertą kulinarną regionalnych wystawców zapoznał się członek Zarządu Województwa Marek Jońca.

W tym roku, w etapie wojewódzkim, ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” udział wzięło 57 regionalnych produktów kulinarnych, przygotowanych przez przedsiębiorstwa, Koła Gospodyń Wiejskich oraz Członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

Organizatorem konkursu był Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska

Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach i Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach przy współpracy Wojewódzkiego Domu Kultury im. J. Piłsudskiego w Kielcach.

- Ten konkurs to nie tylko okazja do wyróżnienia najlepszych świętokrzyskich smaków, ale święto naszego dziedzictwa kulinarnego, naszej regionalnej tożsamości, której nośnikiem są także regionalne produkty spożywcze - mówił **Marek Jońca**, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego. - Zdrowa żywność jest ważna dla każdego z nas. Dlatego cieszę się, że co raz chętniej sięgamy po lokalne produkty doceniając ich wysoką jakość oraz wkład pracy jej wytwórców - dodał.

- Pod ocenę komisji konkursowej poddane zostały m.in.: wędliny, sery, twarogi, miody, dżemy, chleby, nalewki, a także wyroby cukiernicze - zaznaczył **Sławomir Neugebauer**, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska.

Zwycięzcy otrzymali nagrody ufundowane przez marszałka województwa świętokrzyskiego. Wśród nagrodzonych znaleźli się: Wiesław Bonarek Zakład Przetwórstwa Mięsnego za Boczek przerastany od Bonarka, Agnieszka Pietrasiewicz "Farma Jaga" za Zakamiński kozi ser z orzechami, Mateusz Zygmun Gospodarstwo Pasieczne za miód fasolowy, Rafał Zacharski „Pasięka Dobra Pszczoła” za miód wielokwiatowy wiosenny, Koło Gospodyń Wiejskich Janowianki za Janowicki dżem z czarnej porzeczki, Krzysztof Kafara Olejarnia Ptak za olej lniany tłoczony na zimno, Halina Dobrowolska Piekarnia R.Dobrowolski za bułkę parkę, Lucyna Kaczmarzyk za Sok z czarnego bzu znad Wolanki, Stefan Dunin-Wąsowicz Villa Sichów za wino z regionu sandomierskiego, Browar Aurore Strapart za piwo z Kurozwęk "Pan Paweł" oraz Agnieszka Wierzbicka-Baxter PURPLE VALLEY Sp. z o.o. za "Szydłowlankę" Śliwkę w Czekoladzie.

Wyróżnienia trafiły do: Karola Kwapińskiego za Kiełbasę swojską od Karola, Mariusza Małkiewicza Produkcja Serów „Dziedzic” za ser sandomierski Panicz z kozieradką, Radosława Kafary Gospodarstwo Ekologiczne za kozi jogurt od Kafary, Teresy Łukasik za masło ze Strzałkowa z Farmy Łukasików, Krzysztofa Bolona Pasięka Brzezina za Miód spadziowy iglasty z okolic „Szlaku Jagiellońskiego”, Teresy Banach Stowarzyszenie „Żabieckie Powiślanki” za Ocet jabłkowy z Powiśla, Mariusza Roszkowskiego Olejarnia Zagłoby za olej lniany z Mikułowic, Koła Gospodyń Wiejskich „Donoskie Gosposie” w Donosach za podplomyk donoski, Szymona Płusy Gospodarstwo Rolne za kawę z topinambutu, Agnieszki Wysockiej Gospodarstwo Agroturystyczne „Różane Wzgórze” za Słoik Gospodyni z Lubani.

W ramach wydarzenia wręczono także nominacje dla do nagrody "Perła 2019". Nominowano

trzy produkty: staropolską szynkę z tuszczkiem z Bęczkowa – Tadeusza Matuszewskiego, rytwiański karp wędzony – Wacława Szczoczarza i lody jagodowe ze Złotej – Zakład Cukierniczy Jacek Poniewierski.

Konkursowi towarzyszyły prezentacje finalistów 43. Buskich Spotkania z Folklorem oraz kiermasz rękodzieła i żywności wysokiej jakości. Wśród wystawców znaleźli się laureaci poprzednich edycji konkursu oraz członkowie Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie”.

Galeria zdjęć







