

10 czerwca 2022



Poznamy prawdziwy smak naszego regionu!

W niedzielę 12 czerwca br. w Parku Etnograficznym w Tokarni poznamy finalistów i zwycięzców etapu wojewódzkiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” na najlepszy regionalny i tradycyjny produkt żywnościowy województwa świętokrzyskiego. O konkursie mówili członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego Marek Jońca, dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Sławomir Neugebauer, wicedyrektor Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach Agnieszka Pietrzak oraz dyrektor Muzeum Wsi Kieleckiej Tadeusz Sikora.

- Konkurs odbywa się już po raz 21., organizatorem imprezy na szczepku

Tekst pochodzi ze strony www.swietokrzyskie.pro Poznamy prawdziwy smak naszego regionu! | 1

wojewódzkim są marszałek województwa świętokrzyskiego oraz Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach – powiedział członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego **Marek Jońca**. – Ideą tego przedsięwzięcia jest identyfikowanie i promowanie produktów typowo regionalnych, podkreślenie tradycji kulinarnej, która staje się marką regionu i jest okazją do wypromowania rolniczego charakteru Świętokrzyskiego, z jego różnorodnością, poczynając od sadowniczych i warzywniczych tradycji wschodniej części, ziemi sandomierskiej, staszowskiej i opatowskiej po hodowlę ryb na ziemi koneckiej, bogate zasiewy zbóż w części centralnej – dodał Marek Jońca.

Przedmiotem konkursu są lokalne produkty żywnościowe, o dobrej renomie, smaku, najwyższej jakości, wytwarzane metodami tradycyjnymi, przy wykorzystaniu lokalnych surowców, według starych receptur, posiadające tradycyjną nazwę. Wśród wystawców, którzy będą prezentować swoje wyroby w Tokarni, znajdą się finaliści i zwycięzcy poprzednich edycji konkursu, członkowie Siedzi Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Do konkursu zakwalifikowane zostały 34 produkty, przygotowane przez osoby prywatne, koła gospodyń wiejskich i producentów – członków Sieci.

Imprezie towarzyszyć będzie kiermasz żywności wysokiej jakości, posmakować będzie można prawdziwych świętokrzyskich przysmaków.

- Bardzo często nagrodzone i wyróżnione smaki, potrawy stają się elementem produktu turystycznego, bo odwiedzające nas osoby często zainteresowane są tym, gdzie pozyskać jakiś produkt, który będzie charakterystyczny dla regionu świętokrzyskiego, a jednocześnie który będzie gwarantem jakości, smakowitości i wartości – dodała **Agnieszka Pietrzak**, wicedyrektor Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego.

Jak podkreślił dyrektor Sławomir Neugebauer z Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego, konkurs jest też swoistym miernikiem trendów zainteresowań konsumentów. Można było już m.in. zaobserwować uwagę konsumentów skierowaną na nabiał, w szczególności na świetnej jakości białe sery, wędliniarskie produkty wędzone, dziś wszyscy są zainteresowani zdrowymi kiszonkami, doceniając walory smakowe, brak sztucznych konserwantów, naturalność.

Niedzielne spotkanie w Muzeum Wsi Kieleckiej w Tokarni trwać będzie od 11.00. Prezentacjom kulinarnym będą towarzyszyć popisy muzyczne i wokalne w wykonaniu zespołów folklorystycznych i kapel. Do parku etnograficznego z Kielc można będzie dojechać autobusem linii "T" komunikacji miejskiej.

Organizatorem centralnym konkursu, odbywającego się pod patronatem ministra rolnictwa i rozwoju wsi oraz marszałków województw, jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP i ośrodkami doradztwa rolniczego.

Galeria zdjęć

