

22 czerwca 2009



## "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów"

Finał wojewódzki IX edycji Ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” odbył się 21 czerwca na Rynku Starego Miasta w Sandomierzu. Do konkursu zgłoszono aż 41 produktów regionalnych, takich jak miody, nalewki, wędliny czy chleby. Wyłonionych zostało dwunastu laureatów, a czterech producentów otrzymało wyróżnienia. Ich wyroby mają szansę znaleźć się na Liście Produktów Tradycyjnych. W imprezie wzięli udział m.in. wicemarszałek Zdzisław Wrzałka oraz dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego, Janusz Śledziński. Konkursowi towarzyszył kiermasz ludowy i występy zespołów folklorystycznych.

Konkurs „**Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów**” promuje tradycyjne produkty, udowadnia jak bogata, różnorodna i oryginalna siła drzemie w polskiej wsi. Podkreśla tradycję kulinarną, która może stać się osobliwością regionu, stanowić jego wizytówkę i atrakcję turystyczną a także może służyć do budowy marki regionu i jej promocji. W województwie świętokrzyskim konkurs odbywał się w kategorii NA NAJLEPSZY REGIONALNY PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY. Jury miało w Sandomierzu twarde orzech do zgryzienia, ponieważ zgłoszone do konkursu produkty zachwycały zarówno smakiem jak i wyglądem.

Postanowiło jednak nagrodzić: **W kategorii produktów i przetworów roślinnych:** I miejsce - Sok z czarnej jagody (Stowarzyszenie Lipianki), II miejsce - Chleb Iwański (p. Bednarscy z Iwanisk), III miejsce - Gryska (J. Kołek), wyróżnienie - Jabłka Sandomierskie (G. A. Borkowscy „Szymonówka”), **w kategorii produktów i przetworów zwierzęcych:** I miejsce - Kielbasa radoszycka (Z. Wiklak), II miejsce - Masło Rakowe (I. J. Maliszewscy), III miejsce - Kaszanka szarbianka (KGW „Szarbia”), wyróżnienie - Salceson golonkowy (A. Zapart), **w kategorii napojów:** I miejsce - Opatkowickie wino chlebowe (KGW Opatkowice-Irzykowice), II miejsce - Nalewka Złocka z wiśni nadwiślani (J. Chmiel - Sandomierski Szlak Jabłkowy), III miejsce - Wiśniak kielecki (M. Kiziński), wyróżnienie - Likier „Mleczny cud” (KGW Kurzelów), **w kategorii produkty mieszane:** I miejsce - Krówka mleczna (OSM w Opatowie), II miejsce - Nadzienie moskorzewskie (Stowarzyszenie Wielu Pokoleń „Jesteśmy solą tej ziemi”), III miejsce - Pieczeń „Gaska Grzybowianka” (KGW Grzybowa Góra), wyróżnienie - Kaczka czekajska (A. Włodarczyk).

Prezentowane w Konkursie regionalne produkty żywnościowe (surowce lub wyroby przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzenia potraw), musiały być związane z określonym obszarem geograficznym i charakteryzować się szczególnymi cechami wynikającymi ze specyfiki regionu. Wymogiem było również, aby wywodziły się z tradycji i kultywowanych w danym rejonie zwyczajów, znane były od dawna w okolicy i wytwarzane na małą skalę, tradycyjnymi metodami w gospodarstwach, przez lokalnych rzemieślników i przetwórców.

Jury zgłosiło także dwie nominacje do konkursu **Perły 2009**: Fasolę opatkowicką (KGW Opatkowice) oraz Polędwiczki świąteczne Prokopa (Bogusław Piotrkowski). Te dwa produkty będą mogły ubiegać się w finale ogólnopolskim o najwyższą nagrodę w konkursie - statuetkę „Perła” 2009, która zostanie wręczona na uroczystym Wielkim Finale połączonym z prezentacją laureatów i regionów.

Sandomierskiej imprezie towarzyszył szereg atrakcji, między innymi: **jarmark „Świętokrzyskie Smaki”** na którym można było kupić produkty tradycyjne i lokalne, pochodzące z naszego regionu oraz quiz na temat świętokrzyskiej kuchni i produktów regionalnych, a także degustacje, występy zespołów folklorystycznych i kapel ludowych.

Organizatorem konkursu był Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego i Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach przy współpracy Urzędu Miejskiego w Sandomierzu. Organizatorem Konkursu na szczeblu centralnym, odbywającym się pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Marszałków Województw jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego wspólnie ze Związkiem Województw RP.