

18 czerwca 2017



Smaczne i tradycyjne - finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”

56 produktów rywalizowało ze sobą w ścisłym Finale Wojewódzkiej XVII Edycji Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. W Parku Miejskim w Kielcach 18 czerwca pachniało smakowitymi potrawami przygotowanymi przez pasjonatów gotowania i dobrej, zdrowej żywności, Koła Gospodyń Wiejskich oraz członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Nagrody regionalnym producentom wręczył m.in. Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego w Kielcach.

- Konkurs na stałe wpisał się w kalendarz wydarzeń w województwie świętokrzyskim. Przypomina nam o naszych kulinarnych tradycjach i lokalnych wartościach. Głównym przesłaniem jest propagowanie znakomitych produktów naszych lokalnych producentów, Kół Gospodyń Wiejskich - mówi dyrektor **Sławomir Neugebauer**.

Organizatorem Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” na szczeblu regionalnym jest 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.

Konkurs obejmował lokalne produkty żywnościowe, tj. surowce lub wyroby przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzenia potraw, nie zaś gotowe potrawy. Produkty o wyjątkowej jakości, dobrej renomie i innych cechach, wynikających ze specyfiki regionu świętokrzyskiego. Produkty wytworzone tradycyjnymi metodami, przy użyciu lokalnych surowców, posiadające tradycyjny skład oraz tradycyjną nazwę.

Nagrody w konkursie są bardzo prestiżowe. W tegorocznych zgłoszeniach znaleźli się producenci, którzy już zaistnieli w innych konkursach oraz produkty przygotowane przez Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia - czyli promujące dany powiat, gminę. Najwięcej produktów zgłoszonych zostało z powiatu kieleckiego, opatowskiego, starachowickiego i staszowskiego.

Wydarzeniu towarzyszył kiermasz tradycyjnej żywności przygotowany przez członków Sieci Nasze Kulinarne Dziedzictwo Świętokrzyskie, stoiska z rękodziełem ludowym oraz koncert laureatów tegorocznych Buskich Spotkań z Folklorem.

Komisja w składzie: Izabela Byszewska - przewodnicząca Kapituły Krajowej, Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, Krajowy koordynator konkursu, Jan Zwoliński - członek Kapituły Krajowej, wiceprezes PIPRiL, Ewa Borycka - główny specjalista ds. wiejskiego gospodarstwa domowego i agroturystyki (Świętokrzyska Izba Rolnicza w Kielcach), Małgorzata Michałowska-Wójcik - zastępca dyrektora Wojewódzkiego Domu Kultury w Kielcach, Jacek Toś - dyrektor Agencji Rynku Rolnego Oddział Terenowy w Kielcach, Wojciech Czajkowski - dyrektor Polskiego Związku Niewidomych, opiekun Jacek Skrzypczak - wiceprezes Stowarzyszenia „Ziemia Świętokrzyska”, Wiesław Reszczyk - Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska (Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego), Joanna Karwacka - Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oddział świętokrzyski nagrodziła następujące produkty:

Wyróżnienia w poszczególnych kategoriach:

PRODUKTY REGIONALNE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO:

Produkty i przetwory mięsne:

Matuszewski Tadeusz MAT-MAS - kiełbasa bęczkowska

Walczyk Jerzy - kaszanka wiejska z Okoła

Bonarek Wiesław Zakład Przetwórstwa Mięsnego - kiełbasa wiejska od Bonarka

Miody:

Kubicki Leszek - miód majowy wielokwiatowy

Bęben Marta, Gospodarstwo Rolne „Miody Napękowski” - miód wielokwiatowy- łąkowy

Nawrot Jarosław Pasieka Pod Świerkami - miód rzepakowy -nektarowy

Produkty mleczne:

Majcher Justyna - pokrzywowy ser

Pietrasiewicz Agnieszka i Jacek Farma Jaga Zakamieńskie Sery Kozie - kozi kefir zakamieński

Cichopek Beata Serownia Zagrodowa Podłazy - ser Edward

PRODUKTY REGIONALNE POCHODZENIA ROŚLINNEGO:

Przetwory owocowe:

Sidor Anna - dżem z czereśni dębówki

Piechota Agata i Dawid Sad Danków - dżem z czarnego bzu

Frańczak Anna Inkubator Przetwórczy Dwikozy Ośrodek Promowania i Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej w Sandomierzu - sandomierskie jabłko suszone w plastrach

Przetwory warzywne:

Banach Teresa, Stowarzyszenie Żabieckie Powiślanki - przecier pomidorowy z Żabca

Produkty zbożowe:

Roszkowski Mariusz Olejarnia Zagłoby - olej Rydzowy z Mikułowic

Wyroby cukiernicze:

Surdy Sławomir Gospodarstwo Pasieczne MIRSA - stary piernik Mikołajowej z Mirca

Dobrowolska Halina Piekarnia R. Dobrowolski - chałka zdobna

NAPOJE REGIONALNE:

Napoje bezalkoholowe:

Chuchała Teresa - sok z wiśni nadwiślanki

Napoje alkoholowe:

Marzec Halina - nalewka z czeremchy

Woźniak Tomasz Winnica Avra - wino białe półsłodkie Girassol

INNE PRODUKTY REGIONALNE:

Zaczek-Kucharscy Ewa i Włodzimierz Gospodarstwo agroturystyczne „Lipówka” - kawa z żołądźmi

Osman Elżbieta Gospodarstwo Gościnne „Daleko od Szosy” - pierzchnickie smarowidło z gęsi (pasta z gęsich wątróbek)

Produkty nominowane do nagrody „Perła 2017”

Pasterczyk Monika Pracownia Tortów Artystycznych Kraina Tortów - tort czekoladowo-orzechowy z Rżuchowa

Halina Dobrowolska Piekarnia R. Dobrowolski Kielce - chleb żytni kielecki

Smaczne i tradycyjne - finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” | 5



Smaczne i tradycyjne - finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” | 6

