

16 czerwca 2014



## Smacznie, zdrowo i regionalnie

Ser kozi, powidła ze śliwek węgierskich, jagodzianka, salceson bęczkowski, karp wędzony – takie m.in. produkty zwyciężyły w tegorocznym konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Jury konkursu musiało skosztować każdej z 52 zgłoszonych potraw. Wydarzeniu, które w niedzielę, 15 czerwca odbywało się w Parku Miejskim w Kielcach towarzyszył występ laureatów XXXVIII Buskich Spotkań z Folklorem oraz konkurs dla publiczności, w którym do wygrania były kosze produktów pochodzących z Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Gośćmi imprezy byli: Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa, radny Sejmiku Grzegorz Gałuszka i Jacek Kowalczyk, dyrektor Departamentu Promocji, Edukacji, Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” promuje regionalne produkty żywnościowe o wyjątkowej jakości, wytwarzane tradycyjnymi metodami przy zastosowaniu naturalnych lokalnych surowców. Pozwala on dostrzec, jak wielki potencjał drzemie w lokalnej tradycji kulinarnej.

Do Konkursu zgłoszone zostały 52 produkty. Jury postanowiło przyznać nagrodzić:

### **I. W kategorii produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego:**

1. Podkategoria produkty i przetwory mięsne – I nagroda – **salceson bęczkowski** – Tadeusz Matuszewski, MAT-MAS, Bęczków
2. Podkategoria produkty i przetwory z ryb – I nagroda – **wędzony karp z Zawidzy** – Henryk Dziuba, Gospodarstwo Rybackie w Zawidzy, pow. sandomierski
3. Podkategoria produkty mleczne – I nagroda – **ser kozi zakamieński** – Agnieszka Kobryń, “Farma Jaga”, Bogucice, pow. pińczowski
4. Podkategoria miody – I nagroda – **Miód spadziowy z drzew iglastych** – Ryszard szymczuch “Świętokrzyskie miody – Gospodarstwo Pasieczne Rys”, Mąchocice Kapitulne, pow. kielecki

### **II. W kategorii produktów i przetworów pochodzenia roślinnego:**

1. Podkategoria przetwory owocowe – I nagroda – **powidła ze śliwki węgierki** – Sad Danków

2. Podkategoria produkty zbożowe - I nagroda - **chleb osiecki i kasza gryczana palona z Antoniowa**

3. Podkategoria wyroby cukiernicze - **jagodzianka z Wólki** - Barbara Sroka, Piekarnia Wola Wiśniowa, pow. staszowski

### **III. W kategorii napoje regionalne**

1. Podkategoria napoje bezalkoholowe - I nagroda - **naturalny sok jabłkowy** - Tłocznia soków SAM- RAY, Zajezerze, pow. sandomierski

2. Podkategoria napoje alkoholowe - I nagroda - **COVEE wino gronowe białe półwytrawne** - Sylwia i Mateusz Paciura, Złota, pow. sandomierski

### **IV. Inne produkty regionalne**

I nagroda - **Zacynka** - Barbara Barszcz, KGW Nowa Huta

Wydarzeniu towarzyszył kiermasz „Świętokrzyskie Smaki”. Odwiedzający go mogli skosztować produkty wystawców, zwycięzców poprzednich edycji konkursu oraz członków sieci można skosztować Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Imprezę zakończył koncert zespołu Chmielnikers.

## **Produkty nominowane do nagrody „Perła 2014”**

### **I. I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego**

#### **1. Produkty i przetwory mięsne**

- Szynka z beczki od Zychowicza - Zakład Masarski Henryka Zychowicz

#### **2. Produkty mleczne**

- Masło jędrzejowskie - Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska w Wodzisławiu

### **II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego**

#### **1. Przetwory owocowe**

Dżem rabarbarowy - „Sad Danków”

#### **2. Produkty zbożowe**

- Chleb żytni tradycyjny - GS „Samopomoc Chłopska” w Koprzywnicy

### **III. Napoje regionalne**

#### **1. Napoje bezalkoholowe**

Sok jabłkowy z Bielin - PPH Smaki Ogrodu Edyta Kot

#### **2. Napoje alkoholowe**

Silvio wino gronowe półsłodkie białe - Winnica Nad Jarem Sylwia i Mateusz Paciura

**Organizatorami konkursu byli Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach, Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach oraz Wojewódzki Dom Kultury im. Józefa Piłsudskiego w Kielcach.**







