

20 czerwca 2021



Tokarnia pełna świętokrzyskich smaków i dawnych tradycji

Jogurt naturalny ze Strzałkowa, nalewka z wiśni, kozie gomułki, sorbet truskawkowy z Kunowa, czy kiełbasa z gęsiną - między innymi takie świętokrzyskie specjały można było skosztować w Tokarni, gdzie w Parku Etnograficznym poznaliśmy laureatów wyjątkowego, jubileuszowego finału wojewódzkiej XX edycji ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”.

- Konkurs promuje tradycyjne produkty i udowadnia jak bogaty potencjał 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 - mówił marszałek **Andrzej Bętkowski**.

Razem z nim w wydarzeniu uczestniczyli m.in.: wicemarszałek **Renata Janik**,

przewodniczący Sejmiku **Andrzej Pruś**, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego **Marek Jońca**, radny Sejmiku **Mieczysław Gębski**, dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego **Sławomir Neugebauer** i jego zastępczyni **Elżbieta Kwiecień-Ząbek** oraz świętokrzyscy parlamentarzyści.

Laureaci konkursu

W smacznej rywalizacji brało udział ponad 40 produktów, przygotowanych przez osoby prywatne, Koła Gospodyń Wiejskich oraz członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Komisja nagrodziła w poszczególnych kategoriach następujące produkty:

PRODUKTY REGIONALNE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Produkty i przetwory mięsne:

- Piotr Brożyna, Produkcja Wędlin Wiejskich za kielbasę wiejską pieczoną
- Tadeusz Matuszewski "Mat-Mas" za kielbasę wiejską z Bęczkowa

Produkty mleczne:

- Gminna Mleczarnia w Pierzchnicy za masło z Pierzchnicy
- Farma Jaga za zakamieński ser wędzony
- Mariusz Małkiewicz - Sery sandomierskie od Dziedzica za sandomierski ser podpuszczkowy "Krzemień pasiasty"
- Mateusz Łukasik Gospodarstwo Rolne za jogurt naturalny ze Strzałkowa

Miody:

- Sławomir Cichy, Pasieka Rodzinna "Cichy" za miód wielokwiatowy konecki

Wyróżnienia:

- Monika Chat-Kominioweska, KGW w Topoli za kielbasę z gęsiną
- Piotr Skuza, Pasieka "Pan Pszczółka" za miód spadziowy
- Agnieszka i Krzysztof Balon "Pasieka Brzezina" za pierzgę pszczelą w miodzie akacjowym

PRODUKTY I PRZETWORY POCHODZENIA ROŚLINNEGO:

Przetwory owocowe:

- Małgorzata Łojek "Dado" za sorbet truskawkowy z Kunowa
- Agnieszka Wierzbicka-Baxter za ketchup szydlowski śliwkowy "Purpurowa dolina"

Produkty zbożowe:

- Halina Dobrowolska, Piekarnia R.Dobrowolski za chleb wiejski

Wyróżnienia:

- Agnieszka Wysocka, Gospodarstwo Agroturystyczne "Różane Wzgórze" za ocet jabłkowy
- Aneta Grochowska "Manufaktura Anety". Gospodarstwo sadownicze A.K. Grochowscy za konfiturę rabarbar z miodem
- Dariusz i Jolanta Ożdżyńscy, Piekarnia "Majka" za chleb żytni na zakwasie "Kunowiaczek"

NAPOJE REGIONALNE

Napoje alkoholowe:

- Ewelina Ptak, Winnica Złota Wieś za wino białe gronowe wytrawne Solaris

Wyróżnienia:

- Aurore Strapart Browar z Kurozwęk za piwo "Czes"

INNE PRODUKTY REGIONALNE:

Wyróżnienia:

- Stefania Golenia za Ciężniówkę marynowaną
- Jadwiga Bakalarska z KGW w Sadłowicach za smarówkę z kaszy jaglanej z pieczonym kurczakiem z warzywami po sadłowski

NOMINOWANI DO PERŁY 2021

- Kiełbasa klonowska hycowana - Dariusz Furmańczyk
- Ser podpuszczkowy z Pakuń, Serownia Pakuń, Aneta i Jan Król
- Miód fasolowy, Gospodarstwo Pasieczne Mateusz Zygmunt
- Pan Paweł - piwo z Kurozwek Aurore Strapart Browar
- Szydłowianka śliwka w czekoladzie, Agnieszka Wierzbicka-Baxter

Nominowani będą walczyć o „PERŁĘ” na Wielkim Finale Konkursu, który odbędzie się 3 października 2021 r. w Poznaniu, w czasie Targów „Smaki Regionów”.

Do tej pory nagrodą Perła z naszego regionu może pochwalić się 29 produktów m.in.: chleb bodzentyński, śliwka damacha, ser jabłeczny, kasza jaglana gierczycka, opatowska krówka mleczna, morela sandomierska zaleszycka, czy połędwiczki świąteczne Prokopa. Większość tych produktów wpisana jest na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W sumie taki wpis posiadają 92 produkty z województwa świętokrzyskiego.

- Regionalna żywność i dziedzictwo kulinarne są ważnymi nośnikami regionalnej tożsamości. Żywność wysokiej jakości jest ważna dla każdego z mieszkańców. Zdrowe, regionalne wyroby cieszą się rosnącą popularnością w naszym regionie i kraju. Coraz chętniej bowiem Polacy sięgają po lokalne produkty, doceniając ich unikatowe właściwości i wysoką jakość - mówił **Marek Jońca**, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego.

Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

Imprezie towarzyszył kiermasz żywności wysokiej jakości, w którym brało udział 25 członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Można było na nim kupić truskawki, sery, wędliny, masło, czy pieczywo. Wszystko to przygotowywane według dawnych, tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Przypomnijmy, że województwo świętokrzyskie od 2010 roku jest pełnoprawnym regionem członkowskim Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, która zrzesza 45 regionów europejskich z 13 krajów.

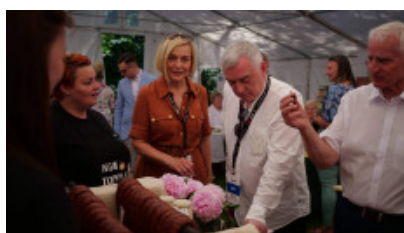
Na scenie słychać było muzykę lokalnych i regionalnych twórców, którzy prezentowali się podczas konkursu „Jawor - u źródeł kultury”. Konkurs promuje kulturę ludową regionu oraz

twórców, artystów i wykonawców, którzy przyczyniają się do wzbogacania naszego dziedzictwa.

Organizatorem Konkursu na szczeblu regionalnym jest Marszałek Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach i Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach przy współpracy Muzeum Wsi Kieleckiej.

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



Tokarnia pełna świętokrzyskich smaków i dawnych tradycji | 6



