

7 września 2008



## Tort na 10 urodziny województwa!

Śmietankowe, orzechowe, z polewą marcepanową, przyozdobione herbem województwa, świętokrzyską Baba Jagą lub też w kształcie ruin zamku w Chęcinach – tak prezentowały się słodkie dzieła sztuki przygotowane przez cukierników z okazji 10-lecia Województwa Świętokrzyskiego. Równie wspaniale smakowały! W Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach rozstrzygnięty został konkurs na najlepszy jubileuszowy tort. <?xml:namespace prefix = o ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:office" />

**Śmietankowe, orzechowe, z polewą marcepanową, przyozdobione herbem województwa, świętokrzyską Baba Jagą lub też w kształcie ruin zamku w Chęcinach - tak prezentowały się słodkie dzieła sztuki przygotowane przez cukierników z okazji 10-lecia Województwa Świętokrzyskiego. Równie wspaniale smakowały! W Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach rozstrzygnięty został konkurs na najlepszy jubileuszowy tort.** <?xml:namespace prefix = o ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:office" />

Wyboru najwspanialszego cukierniczego dzieła dokonało jury w składzie: Danuta Pedrycz – mistrz cukiernictwa z hotelu “Pod Żółtą Różą”, marszałek Adam Jarubas i Józef Telecki – prezes cechu rzemieślników i przedsiębiorców branży spożywczej.

- Mieliśmy naprawdę niełatwe zadanie. Wszystkie torty wspaniale się prezentowały i smakowały. Uznaliśmy, że dwa z nich były naprawdę wyjątkowe, dlatego postanowiliśmy przyznać dwie równorzędne nagrody. Gratuluje wszystkim uczestnikom konkursu, stworzyli państwo prawdziwe dzieła sztuki, będziemy was promować, jako tych których wyrobom można zaufać - powiedział marszałek Adam Jarubas.

Zwycięzcami jubileuszowej cukierniczej rywalizacji zostały: Zakład Cukierniczy Banatkiewicz oraz Cukiernia Podhale.

Pierwszy z nich przygotował 3-kilogramowy tort o smaku śmietanowym, obłany marcepanem. Z cukru i karmelu wykonane zostały zdobienia tortu - kielecka zagroda ze starym płótem plecionym z trzciny, na którym siedzi świętokrzyska Baba Jaga. Oczywiście nie zabrakło herbu województwa oraz jubileuszowej “10-tki”.

Natomiast Cukiernia “Podhale” przygotowała 10-kilogramowy tort śmietanowo-malinowo-migdałowy, obłany oryginalną gorzką czekoladą. Tort był przyozdobiony widokówką z najpiękniejszymi zakątkami Kielc oraz kwiatami - biało-czerwonymi różami.

Wyróżnienia przyznano natomiast panu Mariuszowi Curyłowi z Tokarni, Cukierni M. Chmielewski, Z. Kniewski oraz Cukierni Dorotka.

Na zwycięzcę tej smakowitej rywalizacji czeka bezpłatna promocja we wszystkich mediach regionalnych.