

20 czerwca 2016



## Tradycyjne świętokrzyskie produkty - finał „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”

52 produkty wykonane przez rolników, lokalnych wytwórców, Koła Gospodyń Wiejskich, członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie rywalizowały 19 czerwca w finale XVI edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. Kulinarne zmagania przed Makro Cash and Carry w Kielcach przyciągnęły liczną publiczność, która degustowała i próbowała lokalne wyroby wykonane metodą tradycyjną.

W kulinarnej imprezie promującej lokalną żywność, charakterystyczną dla województwa świętokrzyskiego uczestniczyli: marszałek **Adam Jarubas** i członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego **Agata Binkowska**, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich

i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego w Kielcach **Sławomir Neugebauer** i jego zastępczyni **Edyta Marcinkowska**.

Finałowi konkursu towarzyszył kiermasz żywności produktów wysokiej jakości, w którym swoje wyroby wystawiali producenci z Sieci Dziedzictwo Kulinarne.

Konkurs miał charakter otwarty. Przystąpili do niego rolnicy i producenci, wytwórcy regionalnych i lokalnych produktów żywnościowych o wyjątkowej jakości, dobrej renomie i cechach wynikających z tradycji regionu. Produkty konkursowe musiały być wytwarzane tradycyjnymi metodami, przy użyciu lokalnych surowców, powinny posiadać stałą, niezmienny skład i taką też nazwę, która nie mogła być wymyślona na potrzeby konkursu.

Konkurs odbywał się w 4 kategoriach i 11 podkategoriach. Sędziami głównymi byli **Izabela Byszewska** i **Jan Zwoliński**.

**Oto zwycięzcy finału regionalnego w województwie świętokrzyskim „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”:**

#### **Produkty pochodzenia zwierzęcego:**

- **produkty mięsne:** kielbasa swojska opatowska - Marek Kędziora Ubój i Przetwórstwo Mięsno-Wędliniarskie, salceson z Okoła - Jerzy Walczyk, Okół, gmina Bałtów,
- **produkty i przetwory z ryb:** szczupak “Pomykowski” z Bud -Teresa i Grzegorz Wójciccy Gospodarstwo Rybackie “Budy”, Służów, gm. Busko-Zdrój,
- **produkty mleczne:** kozi twarożek z Ponidzia - Agnieszka Kobryń i Jerzy Pietrusiewicz, Farma Jaga, Bogucice Drugie, powiat pińczowski,
- **miody:** miód wielokwiatowy wiosenny - Jacek Mogielski Koło Pszczelarzy z Mnichowa

**Wyróżnienia:** kaszanka z Klonowa - Dariusz Furmańczyk “DEF” Klonów; weki mięsne - Mirosława Kopeć, Brzozowa; ser podpuszczkowy z Pakuń - Aneta Król “Sery Anety i Jana” pakuń, gm. Radoszyce

#### **Produkty pochodzenia roślinnego:**

- **przetwory owocowe:** ocet śliwkowy - Gabriela Król PHU Zagroda Królów, Brzeście, gm. Bliżyn,
- **produkty zbożowe:** chleb kielecki pszenno-żytni - Halina Bożena Dobrowolska Piekarnia R.Dobrowolski; chleb mąchocki - piekarnia Ernest Noga, Mąchocice Kapitulne,
- **wyroby cukiernicze:** tort czekoladowo-orzechowy z Rżuchowa - Monika Pasterczyk,

Pracownia Tortów Artystycznych, gm. Sadowie; obwarzanki skoczyńskie - Mirosław Sala, Nowy Skoczyn,

**Wyróżnienia:** gruszka klapsa w słodkiej zalewie - Anna Sidor, Stowarzyszenie Razem dla Leszczkowa; trzemecki sos pomidorowy - Lucyna Kaczmarczyk, Wólka Trzemecka; chleb na maślanie z Lipnika - Marek Maciąg z Piekarni Lipnik; mąka gryczana z Antoniowa - Iwona Sulina, Antoniów, gm. Bałtów; osiecki olej rzepakowy - Mirosław Więcek, Suchowola, gm. Osiek; chrust - Krystyna Wilk, Stowarzyszenie „Zalejowa Piękna i Zdrowa” Chęciny,

### **Napoje regionalne:**

- miód pitny Mirsa trójniak - Sławomir Surdy Gospodarstwo Pasieczne Mirsa, Mirzec,

**Wyróżnienia:** lecznicza „Piniówka” - Małgorzata Gręda, KGW Wola Żydowska, gm. Kije, nalewka tarminówka - Halina Marzec, gm. Tarłów; wino gronowe Sibemus - Barbara Płochocka „Winnica Płochockich”, gm. Wilczyce.

### **Inne produkty regionalne:**

- lody pani Olender z Donos - Bożena Malara KGW „Donosie Gosposie”, Donosy

Podczas konkursu ogłoszono nominacje do nagrody „Perła 2016” - ogólnopolskiego konkursu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, którego finał odbędzie się 25 września 2016 w trakcie Targów Smaki Regionów w Poznaniu.

### **Do „Perły 2016” zostali nominowani:**

1. Szynka klonowa DEF Dariusz Furmańczyk, Klonów,
2. Dziabana bułka z Wąchocka - Sławomir Sajecki Piekarnia Wąchock,
3. Szczupak „Pomykowski” z Bud - Teresa i Grzegorz Wójciccy Gospodarstwo Rybackie „Budy”.

Organizatorzy konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”: Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego i Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach przy współpracy Wojewódzkiego Domu Kultury w Kielcach.

## Tradycyjne świętokrzyskie produkty - finał „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” | 4



## Tradycyjne świętokrzyskie produkty - finał „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” | 5



## Tradycyjne świętokrzyskie produkty - finał „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” | 6

