





24 czerwca 2008



III Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny

22 czerwca 2008r. na terenie Parku Etnograficznego w Tokarni odbył się już III Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny oraz finał wojewódzki konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

22 czerwca 2008r. na terenie Parku Etnograficznego w Tokarni odbył się już III Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny oraz finał wojewódzki konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo   Smaki Regionów”. Imprezy cieszyły się ogromnym zainteresowaniem i zgromadziły kilka tysięcy uczestników. Przy dźwiękach kapel folklorystycznych i folkowych można było spróbować świętokrzyskich przysmaków. Gospodarstwa agroturystyczne serwowały pajdy chleba ze smalcem, ogórki kiszzone, małosolne, miody, sery, nalewki, swojskie wędliny, pierogi z kapustą i grzybami, zalewajkę, spyroka, kapustę z grochem, parzybrodę, kaszę jęczmienną ze śliwkami, różne rodzaje ciast drożdżowych, podpłomyka koprzywnickiego, drożdżówki, rogaliki i wiele innych. Odwiedzający Jarmark mieli również doskonałą okazję, by znaleźć ciekawą ofertę wczasów pod gruszą oraz dowiedzieć się jakie atrakcje czekają w tym roku na turystów przybywających do regionu a w szczególności Wąchocka, Chęciny, Solca-Zdroju, Krzemionek i Bielin.

Ogromnym zainteresowaniem, zwłaszcza wśród najmłodszych, cieszyły się postaci z Krainy Legend Świętokrzyskich z gminy Bieliny: diabły, czarownice, mnisi, zielarki oraz bogini Mokosz. Rozstawione po całym terenie skansenu chętnie pozowały do zdjęć i opowiadały ciekawe historie. Ponadto dzieci miały możliwość wzięcia udziału w dawnych grach i zabawach, mogły pojeździć konno i obejrzeć wystawę pojazdów konnych dworu i wsi polskiej. Wiele emocji wzbudził przemarsz Księcia Jarła   władcy grodu Fjalennhelm z krainy kowali Smederland wraz ze swoją świtą. W jego orszaku znaleźli się m.in.: elf Drizzt, wolni: Einar, Fenris Ulfarsson, Sunniva i Thorarin, drużynnik Dallas, zielarka Odalla oraz niewolnik Grandal. Pokaz przygotował Ośrodek Edukacji Historycznej oraz p. Władysław Kowalewski z gospodarstwa agroturystycznego w Belnie Gm. Zagnańsk.

Na terenie skansenu odbywały się również liczne pokazy obrzędowe np. tkactwa i garncarstwa. Działał kiermasz rękodzieła i sztuki ludowej, na którym można było nabyć wyroby ze słomy, wikliny, wosku, skóry, rzeźby, gliniane naczynia, drewniane zabawki, biżuterię, haftowane obrusy, wyroby szycelkowe i wiele innych. Na scenie zaprezentowały się kapele: Tokarnianie, Korbanów, Kapela Świętokrzyska oraz Stefana Wyczyńskiego z Lubczy. Gwiazdą imprezy była kielecka grupa Kebab.

Podczas Jarmarku odbyła się wystawa fotograficzna pt. „Odkrywamy Świętokrzyskie” prezentująca mniej znane zakątki i zabytki Regionu Świętokrzyskiego. W jej skład weszły fotografie wykonane w ramach cyklu reportaży p. Janusza Kędrackiego w Gazecie Wyborczej pod tym samym tytułem.

Na kolejny IV Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny zapraszamy już za rok!

Finaliści

„Nasze Kulinarne Dziedzictwo -” Smaki Regionów”

22 czerwca 2008 r. Park Etnograficzny w Tokarni

*** w kategorii produktów i przetworów roślinnych**

I miejsce: Fasola opatkowicka – Katarzyna Kawiarska, KGW w Opatkowicach, gm. Działoszyce

II miejsce: Chleb ościcki – Magdalena Żurawska, gm. Osiek

III miejsce: Susz owocowy dębniacki – Urszula Kozłowska, Nowa Słupia

Wyróżnienie: Chałka pleciona – piekarnia Tomasz Klimek,

Wyróżnienie: Chrzan świętokrzyski – Gospodarstwo Agroturystyczne Roman Bojek, gm. Sadowie

*** w kategorii produktów i przetworów zwierzęcych**

I miejsce: Polędwiczki świąteczne Prokopa – Bogusław i Anna Piotrowscy, gm. Piekoszów

II miejsce: Karp z Rudy Malenieckiej – Ryszard Sidor Gospodarstwo Rybackie s.c., gm. Ruda Maleniecka

III miejsce: Miód nektarowy – spadziowy – Marek Kołodziej – Gospodarstwo Pasieczne, Drożdżów, gm. Bliżyn

Wyróżnienie: Ser kozi podpuszczkowy – Ewa Czarkowska, gm. Smyków

*** w kategorii napojów regionalnych**

I miejsce: Wino „spod kapturowej góry” Damian Galus Gospodarstwo Agroturystyczne „U Damiana”, gm. Busko – Zdrój

II miejsce: „Kamcia” – nalewka miętowa – Stowarzyszenie Wielu Pokoleń „Jesteśmy solą tej ziemi”, gm. Moskorzew

III miejsce: Nalewka różana – Jadwiga Śliwka, gm. Sadowie

III miejsce: Jałowcówka – Agnieszka Szymczyk, gm. Kluczewsko

Wyróżnienie: Nalewka hrabiego Dreckiego – Maria Wolny, gm. Słupia Jędrzejowska

*** w kategorii produktów mieszanych**

I miejsce: Farsz z kapusty słodkiej – Genowefa Bies, gm. Pawłów

II miejsce: Pasternioczek (pasztet z pasternaku) – Aleksandra Biskup, gm. Bodzentyn

III miejsce: -----

Jury nominowało do ogólnopolskiej nagrody "Perła 2008" produkty:

* Kasza jaglana gierczycka – Teresa Kmiećcka, gm. Wojciechowice

* Salceson ozorkowy wiejski – Paweł Nowak

*** w kategorii na najlepszą regionalną i tradycyjną potrawę kuchni polskiej prezentowaną w ofercie placówek gastronomicznych wykorzystujących lokalne i tradycyjne produkty żywnościowe**

I miejsce: Gospodarstwo Agroturystyczne „Wiejski Raj” – Krystyna i Piotr Jankowscy z Podmarzysza, gm. Daleszyce

II miejsce: Gospodarstwo Agroturystyczne „Brzoskwiniowy Sad” Grażyna Korepta z Siesławic, gm. Busko – Zdrój

III miejsce: Bar Dworcowy, Katarzyna i Andrzej Libiszewscy z Sędziszowa., gm. Sędziszów

Jury nominowało do ogólnopolskiej nagrody "Perła 2008"

Gospodarstwo Agroturystyczne „Wiejski Raj” – Krystyna i Piotr Jankowscy z Podmarzysza, gm. Daleszyce.