

10 września 2007



## Świętokrzyskie smaki

- Konkurs na „Potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego” rozstrzygnięty !

W miejscu tętniącym tradycją i dawnymi obyczajami - Parku Etnograficznym w Tokarni - odbył się finał konkursu na „Potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego”. Spośród zgłoszonych do I etapu 52 potraw, 18 wzięło udział w finale. Wśród nich znalazły się m.in. Kasioki, Byki, Pasternocek, Spyrok, Pasztet Kurozwęcki ( ale nie z bizona ! ), Maścibrzuch, Pokrzywianka czy też Bomby. Każda z tych potraw o bardzo oryginalnej nazwie ma własną historię i tradycję przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Bardzo różnorodne i pożywne, jedne proste a inne bardzo skomplikowane w przygotowaniu, wykonywane na co dzień, i te pojawiające się na świątecznym stole, zachwycaly wczoraj nawet najwybredniejszych smakoszy.

Nie odstraszyła nikogo pochmurna i deszczowa pogoda. Już od wczesnych godzin rannych w zabytkowym spichlerzu dworskim ze Złotej z 1719 roku zapanowała iście konkursowa gorączka. W garnkach wrzało, a zapach przygotowanych przez uczestników konkursu do degustacji potraw rozchodził się w promieniu kilkunastu metrów, ściągając ciekawskich i „głodnych” wrażeń kulinarnych turystów.

Dokładnie w południe, trzyosobowa Komisja Konkursowa w składzie: Przewodniczący - Jacek Kowalczyk, Dyrektor Departamentu Promocji, Edukacji, Kultury, Sportu i Turystyki, Wiceprzewodnicząca - dr Elżbieta Radziszewska - Dział Etnografii Muzeum Wsi Kieleckiej, Członek Komisji - Małgorzata Fornalczyk, Główny Specjalista w Oddziale Kultury Fizycznej i Turystyki, przystąpiła do oceny finałowych potraw. Oceniano nie tylko walory smakowe czy zapachowe, ale także sposób podania i wygląd każdej z potraw. Wybór był trudny, oj bardzo trudny... A jeszcze trudniejsze dla Komisji było skosztowanie aż 18 przeróżnych dań ( w tym jednej nalewki )....

Po degustacji potraw, Komisja Konkursowa udała się na naradę i po długiej debacie, postanowiła uhonorować następujące potrawy:

- I miejsce w konkursie zajęła Bulwa nadziewana przygotowana przez Pana Piotra Jankowskiego z Gospodarstwa Agroturystycznego „Wiejski Raj” z Podmarzysza,
- II miejsce zajęła Pokrzywianka czyli zupa na pokrzywach przygotowana przez Panią

Elżbietę Kot z Gospodarstwa Agroturystycznego „Kuźnia” z Nowej Huty,  
- III miejsce zajęły potrawy Pasternocek i Spyrok w wykonaniu Pani Aleksandry Biskup z Koła Gospodyń Wiejskich Wzdół Kolonia,  
- wyróżnienie otrzymał Świętokrzyski Barszcz Wigilijny przygotowany przez Panią Karolinę Cymerys, uczennicę z Zespołu Szkół w Kunowie,  
- nagroda specjalna trafiła do rąk Pani Zofii Guz z Gospodarstwa Agroturystycznego „Dworek Staropolski Młynczyka” z Nizin za nalewkę „Sośniak”.

Nagrodzonym i wyróżnionym serdecznie gratulujemy!