



Zeskanuj kod QR i przeczytaj przegląd prasy w Serwisie Biura Prasowego

# PRZEGLĄD PRASY

## *16 grudnia 2013 roku*

Urząd Marszałkowski  
Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach  
Biuro Prasowe  
tel. (41) 342-13-45; fax. (41) 344-60-46  
rzecznik prasowy tel. (41) 342-17-54



# Piszą o nas

## SERWIS INTERNETOWY ZWIĄZKU WOJEWÓDZTW RP

### *Krewniacy Mikołaja*

W ramach akcji „Krewniacy Mikołaja”, w Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Kielcach pracownicy Urzędu Marszałkowskiego oraz Muzeum Narodowego w Kielcach honorowo oddali krew. Ten drogocenny dla życia dar już po raz kolejny otrzymają pacjenci przebywający na oddziałach szpitalnych naszego regionu.

Tak jak w latach ubiegłych, apel wolontariuszy oraz działającego w Urzędzie Marszałkowskim Klubu Honorowych Dawców Krwi spotkał się z dużym odzewem. – Mikołajkowe zbiórki krwi organizujemy już od wielu lat. Cieszę się, że w tym szczególnym okresie znalazły się osoby, które chciały się podzielić tym cennym darem – mówi Leszek Wnętrzak koordynator akcji.

Piszą o nas

## Projekt Filharmonii najlepszy w Polsce!

**N**a przełomie maja i czerwca Filharmonia Świętokrzyska imienia Oskara Kolberga zorganizuje cykl imprez związanych z obchodami Dni Kolberga. W środę Ministerstwo Kultury przyznało świętokrzyskiej placówce dofinansowanie na zrealizowanie tych planów.

Co więcej, projekt Filharmonii dostał najwyższą ocenę ze wszystkich kilkuset wniosków, jakie napłynęły do ministerstwa. Znakomita ocena ministra kultury oznacza 100-procentowe dofinansowanie na realizowane imprezy, łącznie na kwotę ponad 40 tysięcy złotych. Przypomnijmy, że inicjatywa zorganizowania Dni Kolberga powstała kilka tygodni temu, gdy patron świętokrzyskiej placówki został w głosowaniu Sejmu uznany patronem 2014 roku.

Na jakie konkretnie atrakcje mogą liczyć świętokrzyscy miłośnicy muzyki poważnej? Pięciodniowa kulturalna uczta rozpocznie się 30 maja w budynku Filharmonii recitalem wokal-

nym, na którym będzie można usłyszeć najważniejsze dzieła między innymi Oskara Kolberga, czy Fryderyka Chopina. Tego samego dnia będzie można podziwiać wystawę poświęconą urodzonemu w Przysusze artyście.

Atrakcyjnie zapowiada się też rozstrzygnięcie konkursu na miniaturę elektroakustyczną, czyli tak zwaną muzykę puszczaną z taśmy. Jej tematem mają być kompozycje ściśle związane z regionem świętokrzyskim. Oprócz tego do Kielc zawita też Janusz Prusinowski wraz ze swoim zespołem, który w Wojewódzkim Domu Kultury wystąpi dla dzieci. Najmłodszy mogą też liczyć na inne atrakcje, gdyż w poniedziałek, 2 czerwca, Filharmonia wraz z Urzędem Marszałkowskim w Kielcach zorganizują „Kreatywny dzień dziecka”. – Każda z tych rzeczy z pewnością będzie wyjątkowa. Cieszymy się, że ministerstwo tak wysoko oceniło nasze propozycje – nie ukrywa Jacek Rogala, dyrektor Filharmonii Świętokrzyskiej. **Mateusz KOŁODZIEJ**

Piszą o nas

# Truskawkowy hit dnia

Jarmark produktów ekologicznych w Kielcach. Można było zaopatrzyć się w tradycyjne wędliny, miody, pieczywo, przetwory owocowo-warzywne i wina

W kameralnej atmosferze odbywał się w kieleckim Best Western Grand Hotel jarmark produktów ekologicznych należących do sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Hitem dnia były „Jasiowe truskawki”, dżem wytwarzany w manufakturze Wspólnoty Chleb Życia w Jankowicach.

Na świątecznym jarmarku, którego organizatorem był marszałek województwa świętokrzyskiego, można było zaopatrzyć się w tradycyjne wędliny, miody, pieczywo wypiekane na zakwasie, przetwory owocowo-warzywne i wina przygotowane przez producentów należących do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Największą popularnością cieszyły się „Jasiowe truskawki”, dżem truskawkowy dla dzieci wytwarzany w manufakturze Wspólnoty Chleb Życia w Jankowicach.

– Od razu sprzedaliśmy cały zapas. Ludzie znają nasze wyroby, wiedzą, że są wytwarzane z naturalnych produktów, bez konserwantów, sztucznych dodatków, powidła są smażone na piecu opalanym węglem i drzewem, tak jak kiedyś robiły to nasze babcie, dlatego mają niepowtarzalny smak i aromat – powiedzieli nam Małgorzata i Ma-



Chętnie kupowano wędliny WIR Łopuszno, wytwarzane tradycyjnymi metodami.

riusz Waniurscy z Jankowic. Przywieźli ze sobą również pomidorową musztardę do wędlin oraz pyszne rajskie jabłuszka w kwaskowo-winnej zalewie, w sam raz do wędlin.

Chętnie kupowano również mąkę orkiszową i chleb z orkiszu, po 7 złotych za bochenek, które sprzedawali Kamil i Łukasz Chara z Gospodarstwa Ekologicznego Ekorab z Jasienia koło Staszowa. Można było również zakupić kaszę jaglaną, ziarno amarantusa i ciekawostkę: olej rydzowy, tłoczony z rzepaku. – Nazwę zawdzięcza rudemu kolorowi, a w smaku przypomina młodą oliwę, jest idealny do sałatek, obniża poziom cholesterolu we krwi – tłumaczyli obaj panowie. Zainteresowa-

niem cieszyły się wędliny WIR Łopuszno, między innymi kiełbasa świętokrzyska krajana, wytwarzana tradycyjną metodą z krajanej wieprzowej łopatki. Szynka pilecka (po 33,90 złotego za kilogram), boczek z pieca rolowany z poledwicz (29,65 złotego za kilogram). Dla dzieciaków były parówki Chrumki z szynki (mięso stanowi 93 procent składu) wzbogacone inuliną, naturalnym prebiotykiem obniżającym poziom glukozy i cholesterolu we krwi.

Na świąteczny stół można było również nabyć wino czerwone wytrawne wytwarzane w Winnicy nad Jarem, rodzinnej winnicy Sylwii i Mateusza Pacurów w Złotej koło Sandomierza.

– Robimy zakupy już na święta. Za wyroby ekologiczne, wytwarzane tradycyjnymi metodami trzeba zapłacić trochę drożej niż za to, co się kupuje w supermarkecie, ale w końcu na święta warto zjeść kawałek prawdziwej szynki, pachnącej dymem – powiedzieli nam parniasto Anna i Jarosław z Kielc, którzy odwiedzili jarmark.

Iza BEDNARZ

INTERNET

Zobacz >

Wideo z jarmarku w kieleckim Best Western Grand Hotel na

WWW.ECHODNIA.EU



Na stoisku Gospodarstwa Ogrodniczego Szymanówka w Pawłowie można było zaopatrzyć się w soczyste jabłka i gruszki.



Kamil i Łukasz Chara z gospodarstwa ekologicznego Ekorab częstowali pysznym chlebem z orkiszu.