

15 czerwca 2021



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA ŚWIĘTOKRZYSKIEGO

Finał konkursu "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów" | 2

ORGANIZATORZY:
MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA ŚWIĘTOKRZYSKIEGO
ŚWIĘTOKRZYSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W MODLISZEWICACH
MUZEUM WSI KIELECKIEJ

XX Finał Regionalnego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”

**Muzeum Wsi Kieleckiej
Park Etnograficzny w Tokarni**

**20.06.2021 r.
godz. 11⁰⁰-18⁰⁰**



MARSZAŁEK
WOJEWÓDZTWA
ŚWIĘTOKRZYSKIEGO



SODR
MODLISZEWICE



PAŁACZKA
DZIEDZICTWA
KULINARNEGO
I TRADYCJI



www.mwsk.com.pl



www.mwsk.com.pl



INSTYTUCJA KULTURY
SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA
ŚWIĘTOKRZYSKIEGO



BUDOWANIE
ZOBACZ



KIELCE



TVP3



echo



tvś



telewizja
świętokrzyska



FAMA



RADIO
KIELCE



eM



Pracownia



chkt



Chłopi



Chłopi



Chłopi



Chłopi



Chłopi

Finał konkursu "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów"

Zapraszamy 20 czerwca 2021 roku do Parku Etnograficznego w Tokarni na finał konkursu "Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów". Od 20 lat to prestiżowe wydarzenie promuje najlepsze regionalne i tradycyjne produkty żywnościowe oraz najlepsze dania i potrawy regionalne.

Celem konkursu jest identyfikacja regionalnych produktów i dań oraz ich promocja, przygotowanie producentów do uczestniczenia w systemach jakości żywności, zarówno na szczeblu unijnym, jak i krajowym, zachęcenie rolników i właścicieli lokalnych firm do korzystania z dorobku polskiego dziedzictwa kulinarnego w celu wzbogacenia swojej oferty rynkowej.

Tegorocznej edycji będzie towarzyszyła gala finałowa „Jawor - u źródeł kultury”.

Organizatorami konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” są: Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach, Polska Izba Produktu Regionalnego oraz Muzeum Wsi Kieleckiej. Organizatorem centralnym Konkursu, odbywającego się pod Patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Marszałków Województw, jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP i ośrodkami doradztwa rolniczego.

Konkurs przebiega dwuetapowo:

1. W pierwszym etapie - w czasie finałów regionalnych - wyłaniani są laureaci w czterech kategoriach: produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów i innych produktów oraz w kategorii: najlepsze dania i potrawy regionalne i tradycyjne.
2. Drugi etap konkursu to wybór dokonany przez Krajową Kapitułę Konkursu - spośród produktów nominowanych w regionach - najlepszych produktów oraz potraw i dań do prestiżowej nagrody konkursu „PERŁA”, które - razem z nagrodą „Klucz do Polskiej Spiżarni” - są wręczana na Wielkim Finale Konkursu.