18 maja 2026

Finał wojewódzki XXV edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”

W Parku Etnograficznym w Tokarni odbył się finał wojewódzki XXV edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Organizatorem etapu regionalnego jest Marszałek Województwa Świętokrzyskiego i Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach przy współpracy z Muzeum Wsi Kieleckiej, Park Etnograficzny w Tokarni.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” ma na celu identyfikację oraz promocję regionalnych produktów spożywczych. Podkreśla znaczenie tradycji kulinarnej jako istotnego elementu tożsamości regionu, jego wizytówki oraz atrakcji turystycznej, a także

wspiera budowanie i promocję marki województwa. Przedmiotem konkursu są lokalne produkty żywnościowe – zarówno surowce, jak i wyroby przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub przygotowania potraw, a nie gotowe dania. Oceniane produkty powinny wyróżniać się wysoką jakością, dobrą renomą oraz cechami wynikającymi ze specyfiki regionu świętokrzyskiego. Istotne jest również, aby były wytwarzane tradycyjnymi metodami, z wykorzystaniem lokalnych surowców oraz aby posiadały tradycyjny skład i nazwę.

Oto wyniki:

1. **W kategorii produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego**

Podkategoria: produkty i przetwory mięsne

I nagroda: * Staropolska Garmażerka Agnieszka Nowak – za udziec wiejski

Podkategoria: produkty i przetwory z ryb:

I nagroda: * Gospodarstwo Rybackie Stawy Piotr Suchoń – za karpia wędzonego

Podkategoria: miody I nagroda:

1. Gospodarstwo Pasieczne „Gucio” Piotr Wnuk – za miód lipowy
2. Gospodarstwo Pasieczne „W ulu się nie mieści” Mateusz Czaiński – za miód wielokwiatowy z Doliny Pilicy

Wyróżnienia:

1. KGW w Bejscach Bożena Górak– za pasztet z królika po Bejsku
2. Stowarzyszenie „Karsy Razem” Marek Mądry – za karpia z Kars
3. Przetwórnia Ślimaków LUMACA Grażyna Nawrocka – za ślimaki w sosie pomidorowym
4. **W kategorii produktów i przetworów pochodzenia roślinnego**

Podkategoria: przetwory owocowe

I nagroda: * Rolniczy Handel Detaliczny „Owocowe Pole” Paulina Ciszek-Bejm – za leśną konfiturę jagodową

Podkategoria: przetwory warzywne

I nagroda: * KGW Karsy Razem Barbara Bednarz – za ogórki kiszone z Pacanowa

Podkategoria: produkty zbożowe

I nagroda: * Piekarnia „Słoneczna” Monika Dul – za chleb cebulowy

Podkategoria: wyroby cukiernicze

I nagroda: * Kuźnia Smaków Mateusz Góra – za lody śmietankowe z Pacanowa

Wyróżnienia:

1. Gospodarstwo Rolne Malicki Magdalena i Marek Maliccy – za syrop truskawkowy
2. KGWiG Nad Kuźniczką w Sorbinie Janina Kołek – za kiszony czosnek niedźwiedzi z Sorbina.
3. Manufaktura Słodyczy Magia Karmelu Mariusz Dusiński – za karmelki truskawka w śmietankowe

III. W kategorii napoje regionalne

Podkategoria: napoje bezalkoholowe

I nagroda: * „Manufaktura Anety” RHD Aneta Grochowska– za sok śliwkowy

Podkategoria: napoje alkoholowe

I nagroda:

1. Winnica Fodymskich Mariusz Fodymski – za Wino Fodymskich (Chardonnay).
2. Miodosytnia Vilkus Marcin Wilkusz – za miód pitny Vilkus trójniak śliwka

Wyróżnienia:

1. RHD Gospodarstwo Ekologiczne Szymon Płusa – za zakwas z topinamburu
2. **Inne produkty regionalne**

Wyróżnienia:

* KGW w Grabowcu Agnieszka Pałyga – za grabowiaczki pieczone pierożki z farszem z gęsiną

Produkty nominowane do nagrody „Perła 2026”

1. Jesiotr wędzony – Gospodarstwo Rybackie Stawy Piotr Suchoń
2. Śliwka szydłowska – Gospodarstwo Sadownicze Agnieszka i Gavin Baxter
3. Olej konopny zimnotłoczony – Gospodarstwo Rolno- Pasieczne Agro-Apis Aleksandra i Wojciech Lipka
4. Chleb wiejski 2 kg Zakład Cukierniczy -Piekarniczy Monika Dul, Irmina Kwiecińska
5. Wino Fodymskich Muscaris – Winnica Fodymskich Mariusz Fodymski

Galeria zdjęć