

12 kwietnia 2025



Poznaliśmy świętokrzyskie wielkanocne tradycje kulinarne

Wiemy już, jak wygląda, smakuje i pachnie świętokrzyska Wielkanoc! W Parku Etnograficznym w Tokarni Muzeum Wsi Kieleckiej rozstrzygnięto konkurs pt. "Świętokrzyskie wielkanocne tradycje kulinarne". Nagrody wręczyli i gratulowali zwycięzcom marszałek województwa świętokrzyskiego Renata Janik i wicemarszałek Grzegorz Socha oraz Katarzyna Korus dyrektor Muzeum Wsi Kieleckiej i kierownik Parku Etnograficznego Małgorzata Krzywda.

W konkursie wzięło udział 20 Kół Gospodyń Wiejskich z terenu województwa świętokrzyskiego, panie opracowały receptury i przygotowały smakowitości w 2

proponowanych kategoriach: potrawa świąteczna i wypiek świąteczny.

Zgłoszone przepyszne dania oceniało jury pod przewodnictwem znanego z programów kulinarnych szefa kuchni, Tomasza Królikowskiego.

Nagrody wręczyła marszałek Renata Janik, która zwycięskim drużynom gratulowała pomysłów, doskonałego smaku i umiejętności. Gratulacje przekazał również wicemarszałek Grzegorz Socha.

Laureaci konkursu:

- kategoria świąteczny wypiek:

3. miejsce KGW "Kowalanki" i ich wielkanocna baba drożdżowa parzona, 2. miejsce KGW "Sukowianki znad Lubrzanki" oraz wypiek: tradycyjna baba wielkanocna, 1. miejsce - KGW Bebelno, które przygotowało ciasto wielkanocne makowo-serowe.

- kategoria świąteczna potrawa:

3. miejsce KGW w Chotkowie Starym oraz przygotowana biała kielbasa domowej roboty pod kołderką, 2. miejsce KGW w Czostkowie i ich popisowe danie - żurek wielkanocny, 1. miejsce Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich „Nasze Podlesie” i przygotowany kugiel radoszycki.

Galeria zdjęć







