

21 maja 2023



Smaczne, świętokrzyskie specjały kosztowaliśmy w Tokarni

Garniec z indykiem, ser kozi dojrzewający w sianie, mus z antonówki, precle staszowskie - między innymi takie świętokrzyskie specjały można było skosztować w Tokarni, gdzie w Parku Etnograficznym poznaliśmy laureatów finału wojewódzkiej XXII edycji ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”.

W wydarzeniu wzięli udział: wicemarszałek Marek Bogusławski, członkowie Zarządu Województwa Marek Jońca i Tomasz Jamka, radny Sejmiku Artur Konarski, dyrektor Departamentu Rolnictwa i Obszarów Wiejskich Sławomir Neugebauer, dyrektor

Departamentu Edukacji, Sportu, Turystyki i Spraw Zagranicznych Piotr Kisiel.

- Konkurs promuje tradycyjne produkty i udowadnia jak bogaty potencjał drzemie w polskiej wsi. Podkreśla tradycję kulinarną, która może stać się osobliwością regionu, stanowić jego wizytówkę i atrakcję turystyczną, a także może służyć do budowy marki regionu i jej promocji. Długo można wyliczać znaczenie konkursu dla polskiej wsi i wiedzy na temat jej dziedzictwa – mówił wicemarszałek **Marek Bogusławski**.

- Bogactwo kulinarne naszego regionu przyczynia się do rozwoju tzw. turystyki kulinarnej, wyznaczając swoisty szlak, którym turyści i mieszkańcy regionu mogą podróżować, aby zakosztować lokalnej i tradycyjnej żywności. Zapraszam do smakowania naszych tradycyjnych i lokalnych specjałów na szlaki: Świętokrzyskiej Kuźni Smaków, jabłkowy czy winiarski – podkreślił członek Zarządu **Marek Jońca**.

- Od 22 lat to prestiżowe wydarzenie promuje najlepsze regionalne i tradycyjne produkty żywnościowe oraz najlepsze dania i potrawy regionalne. Konkurs identyfikuje i promuje produkty regionalne. Podkreśla tradycję kulinarną, która staje się osobliwością regionu, stanowi jego wizytówkę i atrakcję turystyczną, a także służy do budowy marki regionu i jej promocji – dodał członek Zarządu **Tomasz Jamka**.

Spośród ocenianych ponad 35 produktów, przygotowanych przez osoby prywatne, Koła Gospodyń Wiejskich oraz świętokrzyskich producentów żywności wysokiej jakości jury wybrało zwycięzców.

Komisja konkursowa przyznała 11 nagród głównych oraz 9 wyróżnień. Fundatorem nagród głównych jest Marszałek Województwa Świętokrzyskiego, a wyróżnień sponsorzy pozyskiwani przez ŚODR Modliszewice.

NAGRODY

1. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego:
 - a. Produkty i przetwory mięsne: GARNIEC Z INDYKIEM – Gospodarstwo agroturystyczne „Różane Wzgórze” Agnieszka Wysocka
 - b. Produkty i przetwory z ryb: PIECZEŃ Z KARPIA Z WARZYWAMI – Gospodarstwo

Rybackie Stawy Piotr Suchoń

c. Produkty mleczne: SER KOZI DOJRZEWAJĄCY W SIANIE – Kwaśne Wiśnie
Justyna Majcher

d. Miody: ĆMIELOWSKI ODSKLEPINOWY MIÓD WIELOKWIATOWY – Pasieka Barć
Ćmielów Edyta i Jarosław Wodyńscy

2. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego:

a. Przetwory owocowe: MUS Z ANTONÓWKI – Magdalena Szklarz KGW Wola
Świdzińska

AGREST W SOKU WŁASNYM – SKÓRKI AGRESTOWE – Barbara Forma
Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Radlina i Gminy Górno KGW z Radlina
„Radlinianki”

b. Produkty zbożowe: CHLEB ORKISZOWY NA KWASIE Z KAPUSTY – Karolina
Paryż, PRECLE STASZOWSKIE – Piekarnia Sojda Krzysztof Sojda

c. Wyroby cukiernicze: DOJRZEWAJĄCY PIERNIK STAROPOLSKI – Małgorzata Giec
KGW Bebelno

3. Napoje regionalne:

a. Napoje alkoholowe: MIÓD PITNY VILKUS TRÓJNIAK MORELA – Miodosytnia
Vilkus Marcin Wilkus

4. Inne produkty regionalne: FARSZ Z KASZY GRYCZANEJ NIEPALONEJ Z MAŁYSZYNA
– Wanilia i Migdały Małgorzata i Rafał Zacharscy

WYRÓŻNIENIA

1. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego:

a. Produkty i przetwory mięsne: KASZANKA Z BĘCZKOWA – Tradycyjne wyroby
wędliniarskie Tadeusz Matuszewski

b. Produkty i przetwory z ryb: RYBA W GALARECIE – Gospodarstwo Rybackie
Henryk Dziuba

c. Miody: MIÓD RZEPAKOWY Z PACANOWA – Gospodarstwo Pasieczne Pasieka
Brzezina Krzysztof Bolon, MIÓD AKACJOWY – Pasieka Zawichowski Miodowskaz
Patryk Śliwiński

2. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego:

a. Produkty zbożowe: RWOCEK CHOCIMOWSKI Z ZIOŁAMI – Małgorzata
Krześniak

3. Napoje regionalne:

a. Napoje bezalkoholowe: SOK Z ARONII – Tomasz Bejm, EKOLOGICZNY SOK Z
TOPINAMBURU – Szymon Płusa

b. Napoje alkoholowe: WINO SWENSON RED – ODMIANOWE – Winnica 2wilki

Robert Silniewicz, DERENIÓWKA KOMASZYCKA - Tadeusz Przyłęcki

NOMINACJE DO NAGRODY „PERŁA 2023”

1. PASTA Z WĘDZONEGO JESIOTRA - Piotr Suchoń Gospodarstwo Rybackie Stawy
2. MIÓD WIOSENNY WIELOKWIATOWY - Pasięka Dobra Pszczoła Rafał Zacharski
3. MIÓD NEKTAROWO-SPADZIOWY - Marek Kołodziej Gospodarstwo Pasieczne „Naturalne Bogactwo”
4. POWIDŁA SZYDŁOWSKIE - Aneta Grochowska - Manufaktura Anety
5. OLEJ ZIMNOTŁOCZONY Z OSTROPESTU PLAMISTEGO - Adam Galbas - Manufaktura Skalbmierska
6. CHAŁKA ZDOBNA - Piekarnia R. Dobrowolski Halina Dobrowolska

W sumie 42 produkty z województwa świętokrzyskiego zostało wyróżnionych prestiżową nagrodą „Perła” w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów. Wśród laureatów tej nagrody znalazły się: chleb bodzentyński, śliwka damacha, ser jabłeczny, kasza jaglana gierczycka, opatowska krówka mleczna, morela sandomierska zaleszycka, czy polędwiczki święteczne Prokopa. Większość tych produktów wpisana jest na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Taki wpis uzyskało 96 produktów z województwa świętokrzyskiego.

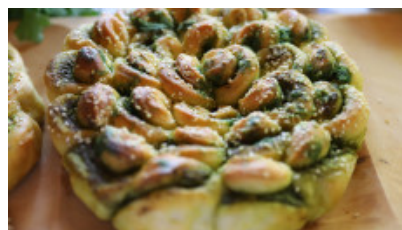
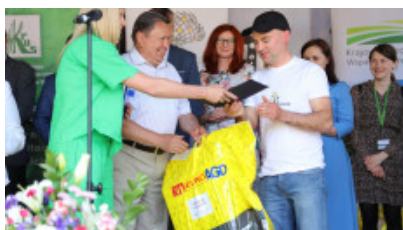
Wśród wystawców znaleźli się laureaci poprzednich edycji konkursu oraz świętokrzyscy producenci żywności wysokiej jakości. Był także kiermasz rękodzieła ludowego oraz świętokrzyskich przysmaków.

Na scenie zaprezentowały się Kapele i Zespoły Ludowe z naszego regionu: Zespół Bolechowiczanie, Wincentowianie, Zespół Braters oraz Kapela Rykoszyn. Pokaz obrzędowy „Podział Ojcowizny” zaprezentuje Zespół Jaworzanki. Z prelekcją etnograficzną wystąpi dr Alicja Trukszyn.

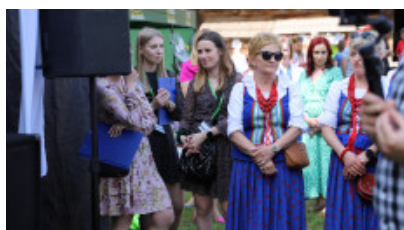
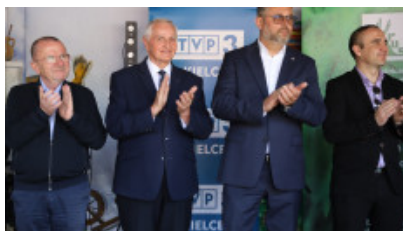
Organizatorami wydarzenia są: Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach oraz Muzeum Wsi Kieleckiej.

[więcej zdjęć na naszym fb Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego](#)

Galeria zdjęć



Smaczne, świętokrzyskie specjały kosztowaliśmy w Tokarni | 6



Smaczne, świętokrzyskie specjały kosztowaliśmy w Tokarni | 7

