

10 czerwca 2018



Smaki regionu królowały w Kielcach

- Gratuluję wszystkim uczestnikom konkursu. Wasza obecność świadczy o tym, jak potężny jest potencjał kulinarny naszego regionu - mówił Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa, podczas finału wojewódzkiego 18. edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. W wydarzeniu, które odbyło się w Parku Miejskim w Kielcach udział wzięli: Agata Binkowska, członek Zarządu Województwa, radny Sejmiku Województwa Grzegorz Gałuszka, Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska oraz Jacek Kowalczyk, dyrektor Departamentu Promocji, Edukacji, Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego w Kielcach i jego zastępca Ewa Kapel-Śniowska.

Organizatorem konkursu, który w regionie odbył się po raz osiemnasty był Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach i Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach przy współpracy Wojewódzkiego Domu Kultury im. J. Piłsudskiego w Kielcach.

W rywalizacji udział wzięło ponad pięćdziesiąt regionalnych produktów kulinarnych, przygotowanych przez przedsiębiorstwa, Koła Gospodyń Wiejskich oraz Członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. – To oni kultywują naszą kulturę, pamiętają o tradycji, także tej kulinarnej. Dziś zaprezentują najlepsze wędliny, sery, miody, chleby. Warto tego wszystkiego spróbować – mówił **Sławomir Neugebauer**, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska podczas otwarcia finału konkursu.

Pod ocenę komisji konkursowej poddane zostały m.in.: wędliny, ryby, sery, twarogi, miody, dżemy, chleby, nalewki, syropy, a także lody czy wafle. – Gratuluję wszystkim uczestnikom konkursu. Wasza obecność świadczy o tym jak potężny jest potencjał kulinarny naszego regionu. Dziękuję komisji konkursowej oraz wszystkim za udział w tym wydarzeniu, które w tym roku ma szczególny charakter ponieważ wpisuje się w obchody jubileuszu 20-lecia województwa świętokrzyskiego – mówił **Piotr Żołądek**, członek Zarządu Województwa, wręczając nagrody finalistom.

Wśród nagrodzonych przez **marszałka województwa świętokrzyskiego Adama Jarubasa** znaleźli się: **Tadeusz Matuszewski** za staropolską szynkę z tłuszczkiem z Bęczkowa, **Wacław Szczoczarz** za rytwiańskiego karpia wędzonego, **Teresa Łukasik** za ser ze Strzałkowa (Serdziur) z Farmy Łukasików, **Justyna Majcher** za twaróg kozio-owczy ze Świątnik za Górką, **Sławomir Surdy** Gospodarstwo Pasieczne MIRSA za miód wielokwiatowy z Mirca, **Lucyna Kaczmarzyk** za trzemecki chrzan domowy, **PPHUiT „MAREK”** za chleb żytnio-pszeny ze słonecznikiem – Helios, **Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska** w Bidzinach za krówkę kielczankę, **Łukasz Orłowski** za okowitę – księżycówkę, **Zakład Cukierniczy Jacek Poniewierski** za lody jagodowe, **Cukiernio-Lodziarnia Fantazja** za lody waniliowe z Bejsc.

W ramach wydarzenia Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa wręczył nominacje do nagrody „Perła 2018”. Nominowane zostały trzy produkty: kielbasa wiejska od Bonarka, Zakładu Przetwórstwa Mięsnego z Wiązownicy Dużej, sandomierskie jabłko suszone w plastrach, Inkubatora Przetwórczego Dwikozy – Ośrodka Promowania i Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej w Sandomierzu oraz krówka kielczanka, Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Bidzinach.

Certyfikaty dla pięciu nowo przyjętych członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie wręczył Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska oraz radny Sejmiku Województwa Grzegorz Gałuszka. – Dyplomy upoważniają do tego, aby szczerzyć się przynależnością do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Świętokrzyskiego w ramach Europejskiej Sieci Dziedzictwa ale też zobowiązują do dalszej wyteżonej pracy nad jakością produktów. Ten znak potwierdza wysoką jakość żywności, która promuje tradycję. Dziękuję wam, że dołączacie do tego zacnego grona – mówił radny Sejmiku Województwa **Grzegorz Gałuszka**.

Wśród nowych członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie znaleźli się: Kraina Tortów – Pracownia Tortów Artystycznych **Monika Pasterczyk** Rżuchów, gm. Sadowie, Olejarnia Zagłoby – **Mariusz Roszkowski** Mikułowice, gm. Busko-Zdrój, Kwaśne Wiśnie – **Justyna Majcher** Stara Olszówka, gm. Wodzisław, **Restauracja Bałtowski Zapiecek**, Bałtów, **Restauracja Pałac Lacon** – Centrum Hotelowo-Konferencyjne, Kazimierza Wielka.

Konkursowi towarzyszyły prezentacje finalistów 42. Buskich Spotkania z Folklorem oraz kiermasz rękodzieła i żywności wysokiej jakości. Wśród wystawców znaleźli się laureaci poprzednich edycji konkursu oraz członkowie Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie”.

Galeria zdjęć







