

17 czerwca 2013



Świętokrzyskie smaki w Tokarni

W Parku Etnograficznym w Tokarni odbył się regionalny finał XIII edycji konkursu “Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Na stoiskach królowały specjały świętokrzyskiej kuchni: pyszne mięsa, sery, ciasta, a nawet własnego wyrobu piwo i wino. Gościem imprezy był Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa.

W tegorocznej edycji, komisja zakwalifikowała do konkursu aż 52 produkty, które startują w czterech kategoriach: produkty i przetwory mięsne, produkty regionalne pochodzenia roślinnego, napoje regionalne oraz inne produkty regionalne. Organizatorem imprezy był Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego we współpracy ze Świętokrzyskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach oraz Muzeum Wsi Kieleckiej.

Nagrody główne: Perliczka dworska z Kikowa, Szynka Dyszka z Nowej Wsi, Masło jędrzejowskie, Miód Napękowski, sok jabłkowy z Bielin, Gust porzeczkowy z Miedzianej Góry, Ogórki nieprawickie, Chleb żytni na zakwasie z Koprzywnicy, Chleb żytni na zakwasie Dobrowolskich z Kielc, Wino Silvio ze Złotej, Farsz z wątróbki z Łącznej.

Wyróżnienia: Gęś z pieca chlebowego z Korytnicy, Miód rzepakowy z Łążka, Powidła Lubaszkowe z Sorbinowa, kapusta kwaszona w głowach z Bogucic, kasza jaglana z Młyn, rogaliki z nadzieniem z róży z Kowali, Mioduśka fałkowska.

Nominacje do Kulinarnej Perły otrzymały: Twaróg z Pierzchnicy, Szynka Dyszka, Miód Napękowski.