

18 czerwca 2012



Tokarnia kusiła podniebienia

W niedzielę w Parku Etnograficznym w Tokarni odbył się regionalny finał XII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Na stoiskach królowały specjały świętokrzyskiej kuchni: pyszne mięsa, sery, ciasta oraz nalewki. Konkursowi towarzyszyły występy artystyczne oraz pokaz obrzędowy „Wesele wójtowej córki” w wykonaniu zespołu Leśnianie z prezentacją strojów ludowych charakterystycznych dla Regionu Świętokrzyskiego. Gośćmi imprezy byli Piotr Żoładek, członek Zarządu Województwa i Jacek Kowalczyk, dyrektor Departamentu Promocji, Edukacji, Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego.

W tegorocznej edycji komisja zakwalifikowała do konkursu aż 50 produktów. Przedsięwzięcie miało na celu identyfikację regionalnych produktów żywnościowych, osadzonych głęboko w naszej narodowej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według niezmiennych receptur oraz ocalenie ich od zapomnienia, zanim zostaną wyparte przez dominującą na rynku przemysłową żywność. Organizatorem imprezy był Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego we współpracy ze Świętokrzyskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach oraz Muzeum Wsi Kieleckiej.

Wyniki finału XII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”:

Produkty pochodzenia zwierzęcego:

Produkty i przetwory mięsne:

I miejsce ex aequo: – **kielbasa swojska z Gatnik**, Kazimierz Płyta – Zakład Produkcyjno-Handlowo-Usługowy;

– **szynka z beczki od Zychowicza**; Przetwórstwo Mięsa Zychowicz

Wyróżnienie: – **gęś kielecka**; Gabriela Król, Gospodarstwo Ekoagroturystycznego „Zagroda Królów”

Produkty mleczne:

I miejsce: – **twaróg z Pierzchnicy**; Gminna Mleczarnia w Pierzchnicy Sp. z o. o.

Wyróżnienie: – **syr spod Łysicy**; Zofia i Adolf Kudlińscy, Gospodarstwo Agroturystyczne „U Zielaża”

Miody:

I miejsce: – **kazimierski miód akacjowy**; Waldemar Słupik, Miodowa Spizarnia

Wyróżnienie: – **miód mniszkowy**; Mirosław Wiącek

*Produkty pochodzenia roślinnego:**Przetwory owocowe:*

I miejsce: – **dżem rabarbarowy**; Agata i Dawid Piechota, Przetwórnia Owoców „Sad Danków”

Wyróżnienie: – **ocet jabłkowy**; Halina Zawłocka

Przetwory warzywne:

I miejsce ex aequo: – **pasternak pińczowski**; Beata Drukała, KGW w Dębianach

– **czosnek z Wełcza**; Krystyna Kula, KGW w Wełczu

Wyróżnienie: – **chrzan święteczny**; Anna Hamera, KGW Modrzewianki

Przetwory zbożowe:

I miejsce: – **chleb skarbczak**; Zofia Sałek, Gospodarstwo Agroturystyczne „U Zosi”

Wyróżnienie: – **chleb wąchocki**; Sławomir Sajecki, Piekarnia Wąchock

Wyroby cukiernicze:

I miejsce: – **burocorz bogoryjski**; Ryszard Pańczyk

Wyróżnienie: – **pączki ziemniaczane**; Jadwiga Firmanty, KGW z Szumska

Napoje Regionalne:*Napoje bezalkoholowe:*

Wyróżnienie: – **napój żniwiarzy**; Wanda Toporek

Napoje alkoholowe:

I miejsce: – **nalewka grodziskowa „Proboszczówka”**, KGW Korytniczanki

Inne produkty regionalne:

I miejsce: – **farsz jarski grzybowski**; Gabriel Szewczyk, KGW Grzybowa Góra