

29 kwietnia 2018



Wybrano 20 potraw na 20-lecie Województwa Świętokrzyskiego

Pigoły, przekładaniec z tarczyny, gomółki z Kowali czy podpiwek po zagórzańsku - znalazły się wśród dwudziestu specjałów nagrodzonych w konkursie kulinarnym „20 potraw na 20-lecie Województwa Świętokrzyskiego”, który odbył się podczas III Festiwalu Świętokrzyskich Smaków w Parku Etnograficznym w Tokarni. Nagrody zwycięzcom wręczyli: Arkadiusz Bąk, przewodniczący Sejmiku Województwa Świętokrzyskiego, Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego, radna Sejmiku Ewelina Bień, Jacek Kowalczyk, dyrektor Departamentu Edukacji, Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego w Kielcach, Mariusz Masny, dyrektor Muzeum Wsi Kieleckiej.

Konkurs skierowany był do Kół Gospodyń Wiejskich, gospodarstw agroturystycznych oraz instytucji, które chciały zaprezentować swoje kulinarne osiągnięcia. Potrawy musiały się wywodzić z tradycyjnej kuchni regionalnej, z terenów Kielecczyny. Z pośród 36 potraw, które wzięły udział w rywalizacji wybrano 20 dań. Wszyscy zwycięzcy otrzymali równorzędne nagrody ufundowane przez marszałka województwa świętokrzyskiego Adama Jarubasa. Wśród nich znalazły się potrawy na słono, na słodko, surowe, gotowane, duszone i pieczone. Były również napoje. Wpływ na ocenę jury miał nie tylko smak potraw ale oryginalny i ciekawy sposób zaprezentowania ich na scenie.

- Wybór nie był łatwy, gdyż konkurs miał bardzo wysoki poziom, potrawy były zróżnicowane, a uczestnicy obejmowali zasięgiem prawie połowę naszego województwa. Doceniłiśmy to, że w daniach wykorzystano produkty, które są wytwarzane wyłącznie tutaj, tak było chociażby w przypadku pierogów z fasolą korczyńską. Co ciekawe w wielu przypadkach przepisy na dania odziedziczone zostały nawet po pradziadkach. To dowód na to, że kuchnia jest czymś więcej niż tylko jedzeniem, jest fragmentem naszej kultury, regionalnej tożsamości - mówił **Jacek Kowalczyk**, dyrektor Departamentu Edukacji, Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego, który przewodniczył komisji konkursowej.

Organizatorami III Świętokrzyskiego Festiwalu Smaków był Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, Echo Dnia oraz Muzeum Wsi Kieleckiej. Na tę okazję ustawione zostały rollupy i windery, promujące jubileusz 20 lat województwa świętokrzyskiego.

20 potraw na 20-lecie Województwa Świętokrzyskiego:

Sakiewki nadziewane kapustą kiszoną z pieczarkami - Klub Wiejski Pozytywka (powiat jędrzejowski)

Barszcz chrzanowy - Koło Gospodyń Wiejskich z Rykoszyna (powiat kielecki)

Pasztet „Kowalowej” - Koło Gospodyń Wiejskich w Zielonce (powiat opatowski)

Grzyby marynowane w śledziu zakochane - Koło Gospodyń Wiejskich Niestachów (powiat kielecki)

Przekładaniec z tarczyny i pigoły - Koło Gospodyń Wiejskich Występy (powiat włoszczowski)

Kapuśniak - Koło Gospodyń Wiejskich Skałczanki (powiat pińczowski)

Kaczka po dworsku - EKO-BABKI z Ceczyny (powiat kielecki)

Zupa szczawiowa z jajkiem i oponki z serem wiejskim - Koło Gospodyń Wiejskich Korytniczanki (powiat jędrzejowski)

Gomółki z Kowali - Zespół Obrzędowy Kowalanki (powiat kielecki)

Wątróbka po żydowsku - Ośrodek Edukacyjno-Muzealny „Świętokrzyski Sztetl”

Kociołek z fasolą korczyńską i pierogi z fasolą korczyńską - Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich Korczynian nad Nidą (powiat buski)

Zalewajka - Kolo Gospodyń Wiejskich w Kozłowie (powiat jędrzejowski)

Parowańce w sosie i kotlety ziemniaczane - Gospodarstwo Agroturystyczne Gierasimowicz

Podpiwek po zagorzańsku - Koło Gospodyń Wiejskich Zagórzanki (powiat skarżyski)

Smarowidło bielińskie - Zespół „Swarne Kakonianki” z Gminy Bieliny (powiat kielecki)

Żydowski kawior - Koło Gospodyń Wiejskich w Zreczu Chałupczańskim (powiat kielecki)

Galeria zdjęć





Wybrano 20 potraw na 20-lecie Województwa Świętokrzyskiego | 5



Wybrano 20 potraw na 20-lecie Województwa Świętokrzyskiego | 6

