

Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach

<https://archiwum.kielce.uw.gov.pl/pl/biuro-prasowe/aktualnosci/2571,Final-konkursu.html>

06.08.2025, 05:08

Strona znajduje się w archiwum.

Finał konkursu

Karp po rytwiańsku okazał się niekwestionowanym zwycięzcą II edycji konkursu wojewody na „Świętokrzyską potrawę świąteczną”. Finałowa gala, połączona z prezentacją zgłoszonych potraw, odbyła się w wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach. Nagrody wręczyła laureatom wojewoda Bożentyna Pałka -Koruba.

Karp po rytwiańsku okazał się niekwestionowanym zwycięzcą II edycji konkursu wojewody na „Świętokrzyską potrawę świąteczną”. Finałowa gala, połączona z prezentacją zgłoszonych potraw, odbyła się w wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach. Nagrody wręczyła laureatom wojewoda Bożentyna Pałka -Koruba.

Jury pod przewodnictwem znanego kucharza Macieja Kuronia oceniło 14 regionalnych smakołyków, które zwyciężyły w powiatowych eliminacjach konkursu i zakwalifikowały się do finału wojewódzkiego. Jurorom najbardziej przypadł do gustu karp po rytwiańsku przygotowany według przepisu Ireny Pogorzelskiej z gm. Rytwiany. Drugie miejsce przyznano gęsi w sosie śliwkowo-selerowym według receptury Elżbiety Boryckiej z gm. Klimontów, a trzecią lokatę uzyskał siekaniec dworski sporządzony przez Halinę Bodzioch z gm. Słupia Jędrzejowska.

Poza potrawami, jury oceniało również prezentację poszczególnych stoisk. Dodatkowe nagrody w tej kategorii przyznano stoiskom powiatów skarżyskiego, pińczowskiego oraz koneckiego.

Wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba zapowiedziała, że na wyborze najlepszej potrawy się nie skończy: - *Chcemy wszystkie finałowe potrawy rozreklamować, zaprosić do województwa świętokrzyskiego restauratorów i zaproponować im wprowadzenie tych dań do menu. Zamierzamy również zaprosić ambasadorów i zaprezentować im nasze kulinarne możliwości. Chodzi o to, aby te potrawy nie zostały pokazane, a potem zapomniane, lecz aby zaistniały na dłużej* - powiedziała wojewoda.

Do udziału w tegorocznej edycji konkursu zaproszono, tak jak poprzednio, wszystkie gminy z całego województwa. Celem konkursu jest wyłonienie potrawy świątecznej związanej z Bożym Narodzeniem, charakterystycznej dla danego regionu województwa świętokrzyskiego. Potrawy powinny odzwierciedlać charakter i kulturę regionu oraz zakorzenione w tamtejszych domostwach zwyczaje i obrzędy świąteczne.



[Drukuj](#)

[Generuj PDF](#)

[Powiadom](#)

[Powrót](#)
