

Strona znajduje się w archiwum.

„Świętokrzyska potrawa świąteczna”

Prosiak Stefanek dziadka Michała okazał się zwycięzcą III edycji konkursu wojewody na „Świętokrzyską potrawę świąteczną”. Finałowa gala, połączona z prezentacją zgłoszonych potraw, odbyła się w auli Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach.

Prosiak Stefanek dziadka Michała okazał się zwycięzcą III edycji konkursu wojewody na „Świętokrzyską potrawę świąteczną”. Finałowa gala, połączona z prezentacją zgłoszonych potraw, odbyła się w auli Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach.

Jury pod przewodnictwem znanego kucharza Pascala Brodnickiego oceniło 14 regionalnych smakołyków, które zwyciężyły w powiatowych eliminacjach konkursu i zakwalifikowały się do finału wojewódzkiego. Jurorom najbardziej przypadł do gustu prosiak Stefanek dziadka Michała przygotowany według przepisu Jacka Maruszewskiego reprezentującego powiat staszowski. Drugie miejsce przyznano kacze po dierąsku według receptury Marii Paterek z Dzierżąni, pow. pińczowski, a trzecią lokatę zajęła perliczka dworska przygotowana przez Teresę Sowulę z gm. Solec Zdrój, pow. buski.

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](#)
