

Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach

<https://archiwum.kielce.uw.gov.pl/pl/biuro-prasowe/aktualnosci/3384,Swietokrzyska-potrawa-swiateczna.html>
06.08.2025, 06:03

Strona znajduje się w archiwum.

„Świętokrzyska potrawa świąteczna”

Karp faszerowany kaszą gryczaną i grzybami okazał się zwycięzcą IV edycji konkursu wojewody na „Świętokrzyską potrawę świąteczną”. Finałowa gala, połączona z prezentacją zgłoszonych potraw, odbyła się w Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach.

Karp faszerowany kaszą gryczaną i grzybami okazał się zwycięzcą IV edycji konkursu wojewody na „Świętokrzyską potrawę świąteczną”. Finałowa gala, połączona z prezentacją zgłoszonych potraw, odbyła się w Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach.

Jury pod przewodnictwem mistrza kuchni Roberta Sowy oceniło 14 regionalnych smakołyków, które zwyciężyły w powiatowych eliminacjach konkursu i zakwalifikowały się do finału wojewódzkiego. Jurorom najbardziej przypadł do gustu karp faszerowany kaszą gryczaną i grzybami przygotowany według przepisu Anny Paluch z Koła Gospodyń Wiejskich w Błoniu z powiatu sandomierskiego. Drugie miejsce przyznano dla barszczu wigilijnego postnego z kruchymi pierożkami autorstwa Barbary Jasińskiej z KGW Gózd w powiecie skarżyskim, a trzecią lokatę zajęły „Grycoki” przygotowane przez Jadwigę Brzozę z Zespołu Obrzędowego „Kowalanki”. W obradach jury wzięli udział wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba oraz wicewojewoda Piotr Żołądek.

Do udziału w tegorocznej edycji konkursu zaproszono, tak jak poprzednio, wszystkie gminy z całego województwa. Celem konkursu, co roku, 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](#)
