

Strona znajduje się w archiwum.

## „Świętokrzyska potrawa świąteczna”

Staropolska rolada z żeberek, świąteczna szynka z pieca chlebowego albo tradycyjne „Pigoły” to tylko niektóre z potraw, które rywalizować będą o miano zwycięzcy w tegorocznej edycji konkursu wojewody „Świętokrzyska potrawa świąteczna”.

**Staropolska rolada z żeberek, świąteczna szynka z pieca chlebowego albo tradycyjne „Pigoły” to tylko niektóre z potraw, które rywalizować będą o miano zwycięzcy w tegorocznej edycji konkursu wojewody „Świętokrzyska potrawa świąteczna”.**

Eliminacje powiatowe do konkursu trwały trzy tygodnie i zakończyły się spotkaniem w Kielcach. W finale rywalizować będzie ze sobą 14 potraw, a wśród nich takie smakołyki jak: „Gołąbki z kiszonej kapusty” reprezentujące powiat włoszczowski, „Barszcz wigilijny postny z kruchymi pierożkami” ze Skarżyska-Kamiennej, „Świąteczny schab po skorczowsku” z Kazimierzy Wielkiej,

„Pieróg kasztelański z barszczem na swojskim zakwasie” z Pińczowa, „Kaczka z jabłkami i żurawiną” z powiatu buskiego, „Pigoły” z Końskich, „Śledź z jabłkową cebulą z dodatkiem oleju rzepakowego” ze Starachowic, „Rolada drobiowa” z powiatu staszowskiego, „Karp faszerowany kaszą gryczaną i grzybami” z Sandomierza, „Świąteczna szynka z pieca chlebowego” z Ostrowca Św., „Staropolska rolada z żeberek” z Opatowa, „Karp faszerowany w galarecie” z Jędrzejowa oraz „Gęś pieczona z nadzieniem grzybowym” i „Grycoki” reprezentujące powiat kielecki. Uroczysty finał odbędzie się już w najbliższą sobotę, 12 grudnia, w Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach.

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. Do udziału w tegorocznej edycji zaproszono, tak jak poprzednio, wszystkie gminy z całego województwa.



Drukuj

Generuj PDF

Powiadom

Powrót