

# Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach

<https://www.kielce.uw.gov.pl/pl/biuro-prasowe/aktualnosci/2211,Smakowity-final.html>

04.05.2024, 16:11

Strona znajduje się w archiwum.

## Smakowity finał

Radosław Chwaściński z Radoszyc zdobył I miejsce w konkursie wojewody świętokrzyskiego na „Świętokrzyską potrawę świąteczną”. Jury uznało, że jego „kugiel” to najsmaczniejsze i najciekawsze danie zgłoszone do konkursu.

**Radosław Chwaściński z Radoszyc zdobył I miejsce w konkursie wojewody świętokrzyskiego na „Świętokrzyską potrawę świąteczną”. Jury uznało, że jego „kugiel” to najsmaczniejsze i najciekawsze danie zgłoszone do konkursu.**

Finał konkursu odbył się dziś w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim. Hol przy „okrągłaku” wypełniło dwanaście kolorowych i pachnących stoisk, które reprezentowały zwycięzców eliminacji powiatowych. Jury pod przewodnictwem wojewody Grzegorza Banasia, w którym zasiadał m.in. Robert Sowa, szef kuchni Hotelu Jan III Sobieski w Warszawie, dokonało degustacji potraw i oceny ich prezentacji. Zwracano uwagę nie tylko na smak i przepis, ale również na związek potrawy z tradycjami regionu.

Wybór nie był łatwy - na stołach znajdowały się takie przysmaki jak kaczka pieczona z jabłkami i kapustą, pierogi „z blachy”, paszтет kurozwečki z kwaszonej kapusty czy barszcz wigilijny na gąskach. Jednak to kugiel pana Radosława - syte danie z ziemniaków, golonki, szynki i mleka, pieczone przez 10 godzin w piecu chlebowym - najbardziej zachwytiło członków jury. Pan Radosław otrzymał czek na 5 tys. zł oraz sprzęt agd.

Nagrody pieniężne otrzymali także laureaci drugiego i trzeciego miejsca (2 tys. i 1,5 tys. zł). Wszyscy uczestnicy finału otrzymali również nagrody rzeczowe.



### Pliki do pobrania



Zwycięskie przepisy: kugiel, kapuściane zawijasy oraz kaczka pieczona z jabłkami i kapustą

45.91 KB

Data publikacji : 02.07.2013 16:50



[Drukuj](#)

[Generuj PDF](#)

[Powiadom](#)

[Powrót](#)

---