

**XVIII Międzywojewódzkie
Spotkanie Kapel Ludowych
Wiśniowa 2009**



SMAK TRADYCJI

PROMOCJA KULINARNEGO DZIEDZICTWA GMINY WIŚNIOWA



2 sierpnia 2009 roku w Wiśniowej
podczas Smaku Tradycji
swoje produkty zaprezentowali:



**Gminna Spółdzielnia
„Samopomoc
Chłopska
z Wiśniowej**



**Koło Gospodyń
Wiejskich
z Pstrągówki**



**Gospodarstwo
Agroturystyczne
Krystyny i Jacka
Opielowskich**

**Koło Gospodyń
Wiejskich
z Niewodnej**



**Gospodarstwo
Agroturystyczne
Krystyny i Stanisława
Ziębów**



**Koło Gospodyń
Wiejskich
z Jaszczurowej**



**Koło Gospodyń
Wiejskich
z Tułkowiec**



**Koło Gospodyń
Wiejskich
z Wiśniowej**

**Koło Gospodyń
Wiejskich
z Jazowej**

**Koło Gospodyń
Wiejskich
z Oparówki**



**Koło Gospodyń
Wiejskich
z Szufnarowej**



**Koło Gospodyń
Wiejskich
z Różanki**

**Brzezińskie Jadło
Tradycyjne**

Protokół

z obrad Komisji Konkursowej oceniającej walory smakowe potraw, wypieków, nalewek, oraz mającej na celu wyłonienie najlepszego produktu Gminy Wiśniowa podczas imprezy plenerowej pn.: „Smak Tradycji” odbywającej się w dniu 2 sierpnia 2009 r. na stadionie sportowym w Wiśniowej. W konkursie swoje tradycyjne produkty prezentowało 9 Kół Gospodyń Wiejskich z gminy Wiśniowa oraz dwa Gospodarstwa Agroturystyczne:

1. KGW z Wiśniowej przedstawiło do oceny kapustę z żeberkami
2. KGW z Szufnarowej przedstawiło do oceny gołąbki
3. KGW z Niewodnej przedstawiło do oceny kurzeniec zawijane
4. KGW z Różanki przedstawiło do oceny pierogi razowe z kapustą
5. KGW z Tułkowiec przedstawiło do oceny gulasz drobiowy staropolski
6. KGW z Oparówki przedstawiło do oceny pierogi z mąki gryczanej
7. KGW z Jazowej przedstawiło do oceny kurę po staropolsku
8. KGW z Jaszczurowej przedstawiło do oceny kołduny mięsno-ziemniaczane
9. KGW z Pstrągówki przedstawiło do oceny kurczaka na winie
10. Gospodarstwo Agroturystyczne Krystyny i Stanisława Ziębów przedstawiło do oceny polskie rurki w czekoladzie
11. Gospodarstwo Agroturystyczne Krystyny i Jacka Opielowskich przedstawiło do oceny chleb na wodzie z ogórków

Po degustacji potraw Komisja Konkursowa w składzie:

1. Stefania Michałek – przewodnicząca
2. Magdalena Piasecka – członek
3. Marcin Kut – członek

postanowiła wyróżnić wszystkich wystawców za tradycyjność, atrakcyjność produktów oraz popularyzowanie i rozpowszechnianie kulinarnego dziedzictwa regionu.