

Rok 2005

Certyfikaty w kategorii Produkt turystyczny Częstochowy i regionu częstochowskiego:

1. Jurajskie Lato Filmowe – Urząd Gminy w Janowie i Samorządowy Ośrodek Kultury i Sportu w Janowie.
2. Pakiet Pielgrzym – Śladami Jana Pawła II – Agencja Turystyczno – Usługowo - Handlowa „Sindbad” w Lublińcu.
3. Jurajska Karawana Konna – Firma Turystyczno – Handlowo - Usługowa „OAZA” w Częstochowie.
4. Pakiet Turystyczny - Średniowieczne Biesiady Rycerskie na Zamku Ogrodzienieckim w Podzamczu, „Wakacje z duchami” czyli nocne zwiedzanie zamku, Animowane zwiedzanie zamku – Spółka z o. o. „Zamek” w Ogrodzieńcu.
5. Święto Ciulima – Urząd Gminy w Lelowie i Gminny Ośrodek Kultury w Lelowie

Certyfikaty w kategorii Pamiątka turystyczna Częstochowy i regionu częstochowskiego:

1. Miniatury malarskie na kamieniach – Jolanta Madej

Certyfikaty w kategorii Potrawa regionalna Częstochowy i regionu częstochowskiego:

1. **Ciulim lelowski** – Gminny Ośrodek Kultury w Lelowie. Tradycyjna potrawa przyrządzana z okazji świąt będąca odpowiednikiem żydowskiego czulentu. Przygotowanie: Ziemniaki starte jak na placki ziemniaczane doprawione pieprzem, solą, cebulą i tłuszczem łączy się z mięsem - najlepsze do tego celu są żeberka. Surowe ciasto ziemniaczane układa się warstwowo mięsem w garnkach i wkłada do pieca chlebowego na całą noc. Gotowy ciulim wyklada się łyżką na talerz. Z naszych informacji wynika, że poza rdzennym Lelowem ciulim nigdzie nie występuje. Lelowianie przejęli go od Żydów modyfikując tradycyjną potrawę żydowską. Ciulimu możemy spróbować na corocznym „Święcie Ciulima-Czulentu. Lelowskie spotkania kultur” w Lelowie oraz w Restauracji „Lelowianka”, ul. Partyzantów 28, 42-235 Lelów.
2. **Chleb Tatarczuch z Żarek** – Urząd Miasta i Gminy w Żarkach. Tatarczuch chleb wypiekany jest z mąki gryczanej z użyciem mleka, wody oraz drożdży. Gdy zaczyn drożdżowy wyrośnie, ciasto przekłada się na grube blachy i piecze w piecu chlebowym przez około 2 godziny. Jeden chleb waży około 7 kilogramów. Jest ciemny i ma słodki smak i jest to zasługa mąki oraz proporcji dodawanych składników. Chleb znany jest tylko w regionie częstochowskim (Żarki, Niegowa, Janów, Olsztyn). Nie można kupić go w sklepie, kojarzy się z kolorowymi jarmarkami i odpustowymi kramami. Wypieka go Jadwiga Plesińska, mieszkanka Żarek, na podstawie rodzinnej receptury.