

Rok 2006

Certyfikaty w kategorii Produkt turystyczny Częstochowy i regionu

częstochowskiego:

1. Muzeum Zdzisława Beksińskiego – Miejska Galeria Sztuki w Częstochowie.
2. Ratusz wraz ze stałą wystawą historyczną „Dzieje miasta Częstochowy” - Muzeum Częstochowskie.
3. Międzynarodowy Festiwal Muzyki Sakralnej „Gaude Mater” - Ośrodek Promocji Kultury „Gaude Mater” w Częstochowie.
4. Bastion Świętego Rocha – Skarbiec Pamięci Narodu – Klasztor Ojców Paulinów na Jasnej Górze.
5. Bieg Narciarski „O puchar Sokolich Gór” - Stajnia „Biały Borek” w Biskupicach.
6. Ruchoma Szopka Olsztyńska – Jan Wewiór i Urząd Gminy Olsztyn.
7. Kupiecki Sążsiek w Żareckiej Stodole – Urząd Miasta i Gminy Żarki.
8. Pole Golfowe w Konopiskach – Rosa Private Golf Club Press - Glas S.A. Oddział w Konopiskach.
9. Szlak wodny Warty Częstochowa – Mstów – Urząd Miasta Częstochowy – Wydział Edukacji i Sportu.

Certyfikaty w kategorii Pamiątka turystyczna Częstochowy i regionu

częstochowskiego:

1. Obrazki intarsjowane – Roman Ceglarek z Siedlca k. Janowa.
2. Osikowe arcydzieła z Koziegłów – Miejsko - Gminny Ośrodek Promocji Kultury w Koziegłowach i Koła Gospodyń Wiejskich „Ziemianki”.
3. Olsztyński Anioł – Jan Wewiór, Urząd Gminy Olsztyn i Jurajskie Stowarzyszenie Turystyki Wiejskiej.
4. Ciasteczka z Częstochowy – Consonni Dolce Halina Bartelak w Kamyku.

Certyfikaty w kategorii Potrawa regionalna Częstochowy i regionu

częstochowskiego:

1. Polewka Jurajska – Ośrodek Rekreacyjny „Morsko” w Morsku-Skarżycach. Regionalny przysmak o recepturze przekazywanej z pokolenia na pokolenie, zmodyfikowanej na potrzeby nowoczesnej gastronomii z zachowaniem bogactwa smaku. Polewka przygotowywana jest na bazie maślanki, podawana z tłuczonymi ziemniakami „kraszonymi”skwarkami z boczku i szczypiorkiem. Spotykana dość często w kartach dań regionalnych restauracji, jednak zupełnie wyjątkowa w restauracji ośrodka rekreacyjnego „Morsko”.

3. Żur zakonny w chlebkach – Karczma „U Zagłoby” w Częstochowie

Żur jest potrawą charakterystyczną dla naszego regionu. Żur zakonny w chlebkach był specjalnością częstochowskiej Karczmy „U Zagłoby” opartej na własnej, wyjątkowej recepturze zgodnej z kanonami tradycji kuchni staropolskiej. Składniki: 0,5 kg białej surowej kiełbasy, 0,2 kg wędzonki krotoszyńskiej lub boczku, 3 cebule, 4 ząbki czosnku, liść laurowy, ziele angielskie, 2 grzybki suszone, 1 – 1,5 litra zakwasu na żur, śmietana, sól, pieprz, majeranek, 20 ugotowanych jaj przepiórczych, ziemniak, 4 -5 litrów wody, 10 czarek chlebowych. Przygotowanie: Białą, surową kiełbasę układamy w garnku i zalewamy wodą, dodajemy cebulę, ząbek czosnku, liść laurowy, ziele angielskie, suszone grzybki, ziemniaki, sól i pieprz. Stawiamy na małym ogniu, gdy woda zacznie „mrugać” – gotujemy ok 15 min i wyjmujemy kiełbasę. Na patelni przesmażamy: wędzonkę krotoszyńską, cebulkę, czosnek i dodajemy do wywaru, po czym gotujemy 20-30 minut. Całość miksujemy, dodajemy zakwas na żur i powoli gotujemy jeszcze przez kilka minut. Dodajemy śmietanę i majeranek. Do przygotowanej i podgrzanej czarki chlebowej wkładamy pokrojoną kiełbasę, jaja przepiórcze i zalewamy gorącym żurem. Niestety Karczma „U Zagłoby” zawiesiła swoją działalność.