

Rok 2007

Certyfikaty w kategorii Produkt Turystyczny Częstochowy i regionu częstochowskiego

1. Galeria Malarstwa i Rzeźby XIX i XX wieku – Muzeum Częstochowskie.
2. Dom Poezji – Muzeum Haliny Poświatowskiej – Muzeum Częstochowskie.
3. „Święto Pstrąga” w Złotym Potoku – Urząd Gminy w Janowie.
4. „Szlak Edukacyjnych Zagród Agroturystycznych” - Urząd Miasta i Gminy w Żarkach.
5. „Szlak Kultury Żydowskiej” - Urząd Miasta i Gminy w Żarkach.
6. Szlak „Dróżki św. Idziego” - Urząd Gminy w Olsztynie.
7. Marszobieg – Urząd Gminy w Olsztynie.
8. Galeria „Pod Arkadami” - PPHU „Pod Arkadami” w Złotym Potoku.
9. Pracownia ceramiczna „Stodoła” - Stowarzyszenie Rodzin Katolickich Oddział Parafialny w Garnku.

Certyfikaty w kategorii Pamiątka Turystyczna Częstochowy i regionu częstochowskiego:

1. Pudełeczka z legendą – Jolanta Madej.
2. Ceramika i szkło ręcznie malowane – Alicja Lampa Złoty Potok.
3. Złotopotockie kwiaty z bibuły – Urszula Bartkowiak Złoty Potok.

Certyfikaty w kategorii Potrawa regionalna Częstochowy i regionu częstochowskiego:

1. Gęsie pipki po lelowsku – Gminny Ośrodek Kultury w Lelowie. Gęsie pipki po lelowsku czyli gęsie szyje nadziewane mięsnym farszem. Przygotowanie farszu: mięso – najlepiej cielęcinę obgotować. Wątróbkę gęsią pokroić w kostkę, cebulę zmielić razem z cielęcina. Wszystko wymieszać dodać jajko, przyprawy (sól i pieprz) i trochę namoczonej bułki. Skórę z gęziej szyi oczyścić z tłuszczu, opłukać i napełnić wcześniej przygotowanym farszem. Następnie zszyć z obydwu stron, sparzyć we wrzątku i zapiec na gęsim smalcu lub oliwie do zarumienienia. Podawać na gorąco lub zimno z sosem tatarskim.
2. Czulent lelowski – Gminny Ośrodek Kultury w Lelowie. Danie mięsne przypominające gulasz składające się z mięsa wołowego, fasoli Jaś, cebuli, czosnku, kaszy gryczanej oraz przypraw – pieprz, papryka, sól oraz tłuszcz. Składniki: fasola Jaś 0,4 kg, 1,5 kg pręgi wołowej, 0,5 l oleju, 0,5 kg smalcu gęsięgo, 4 duże cebule, 6 roztartych ząbków czosnku, 0,5 kg kaszy gryczanej, 2 płaskie łyżeczki papryki słodkiej, papryki ostrej

i pieprzu prawdziwego oraz 2 łyżki soli. Przygotowanie: fasolę płuczemy i zostawiamy na noc. Mięso – najlepiej pręga wołowa, kroimy w kostkę i dusimy przez ok 2-2,5 godz, na gorącym oleju i smalcu gęsim z pokrojoną w paski cebulą i czosnkiem. Namoczoną fasolę gotujemy do miękkości. Gotujemy kaszę gryczaną a następnie łączymy wszystkie składniki – mięso, kaszę i fasolę, doprawiamy przyprawami, gęsim smalcem i dusimy około 20 minut. Można podawać z ogórkiem kwaszonym. Koniecznie na gorąco!

3. Kozia ser wędzony – „Kozia Zagroda” w Ostrowie gm. Żarki. Ser wykonywany jest według własnej receptury. Świeżo wydojone mleko należy przecedzić i przestudzić, następnie zlać na zsiadłe warzyć na wolnym ogniu. Ostudzić i uformować w płóciennym rożku. Następnie ser wyciskamy na drewnianej desce i schładzamy. Kroimy na małe kawałki, solimy i kładziemy na ruszcie do wędzenia. Poddajemy go procesowi wędzenia na drzewie owocowym lub brzoźowym przez ok 5 godzin.