

Rok 2009

Certyfikaty w kategorii Produkt Turystyczny Częstochowy i regionu częstochowskiego:

1. Letnia Szkoła Geologii – Urząd Gminy w Olsztynie.
2. Jurajskie Parki Linowe w Złotym Potoku i Olsztynie – Firma Tro-Wall w Janowie
3. Arche – Galeria Sztuki – Krystyna i Sławomir Szwajkowski, Urząd Gminy Olsztyn.
4. Agroturystyczna Szkoła Domowego Masarstwa w Folwarku Zrębice – Jurajskie Stowarzyszenie Turystyki Wiejskiej.
5. Muzeum Regionalne im. Zygmunta Krasińskiego w Złotym Potoku – Urząd Gminy w Złotym Potoku.
6. Ścieżka pieszo-rowerowa „Szlak ku Źródłom-można spacerem można rowerem” w Złotym Potoku – Urząd Gminy w Janowie.
7. Las Aniołowski – Urząd Miasta Częstochowy.
8. Park St. Staszica i Park 3 Maja – Urząd Miasta Częstochowy

Certyfikaty w kategorii Pamiątka turystyczna Częstochowy i regionu częstochowskiego:

1. Kremówki z Częstochowy – Zakład Cukierniczy „Michaś” z Częstochowy.
2. Czekolady z Leśniowa – Klasztor Ojców Paulinów w Żarkach Leśniowie, Urząd Miasta i Gminy w Żarkach.
3. Ciasteczka leśniowskie – Klasztor Ojców Paulinów w Żarkach Leśniowie, Urząd Miasta i Gminy w Żarkach

Certyfikaty w kategorii Potrawa regionalna Częstochowy i regionu częstochowskiego:

1. Złotopotocki pstrąg z rusztu – Gastronomia „Na Grobli” Monika i Paweł Kosielak Złoty Potok, gm. Janów. Złotopotocki pstrąg z rusztu to zdrowa, pełnowartościowa potrawa przyrządzana z pstrąga, hodowanego w stawach krystalicznie czystej rzeki Wiercicy, płynącej m. in. przez gminę Janów i Przyrów. Pstrąg z rusztu podawany jest w całości, przez co jego kształt nie odbiega od pierwotnego. Najsmaczniejszy jest niewielki o wadze 20-25 dag. Z zewnątrz jest szarobrązowy a w środku upieczone mięso jest miękkie, soczyste i ma kolor zmaconej bieli. Ze względu na walory smakowe i odżywcze, podawany jest we wszystkich okolicznych, regionalnych restauracjach, urozmaicony świeżymi surówkami z sezonowych warzyw i regionalnym przepyszny pieczywem.
2. Olsztyńska Parzybroda – Lokal Gastronomiczny „Zacisze” w Olsztynie. Jest jedną z najbardziej charakterystycznych zup naszego regionu i Śląska spośród tych które

przetrwali do dziś. Olsztyńska Parzybroda to prosta, wiejska potrawa – gęsty kapuśniak z białej kapusty, podawany na gorąco z dużą ilością przypraw i ziół. Przygotowuje się go na wywarze z żeberek lub wędzonych kości. Pozostałe składniki to grubo krojone ziemniaki i spore kawałki kapusty – na tyle duże, że podczas jedzenia łatwo mogą poparzyć brodę. Stąd nazwa, używana zamiennie z pazibrodą. Zagęszczamy ją zasmażką lub zawiesiną z mąki pszennej. Jest bardzo pożywna, zdrowa i zaskakująco smaczna. Widnieje w jadłospisie wielu śląskich karczm regionalnych i jest jedną z głównych atrakcji kulinarnych lokalu gastronomicznego „Zacisze”. Od 2007 r. Parzybroda zwana śląską widnieje na Krajowej Liście Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

3. Chleb wiejski na zakwasie – Zagroda Plastyczno - Kulinarna „Maciejówka” w Ostrowie, Chleb wypiekany z mąki żytniej z domieszką pszenno - chlebowej. Tajemnicą wypieku jest przygotowywany zakwas, który dwa razy w tygodniu musi być „dokarmiany” tzn. musi być do niego dodana dwa razy świeża porcja mąki i wody. Do zakwasu dodajemy mąkę żytnią i pozostawiamy do zakwaszenia na kilka do kilkunastu godzin, w efekcie powstaje zaczyn, do którego dosypujemy mąkę żytnią i pszenną, sól i odrobinę cukru. Pozostawiamy do wyrośnięcia, następnie przekładamy do brytfanny, ponownie zostawiając do wyrośnięcia, po czym wkładamy do pieca na 1,5 godz. Chleb jest pieczony w brytfannie, bochenek waży około 5-6 kilogramów, powinien dojrzewać jeden dzień w celu uzyskania pożądanego smaku, konsystencji i aromatu. Wypiekany jest w Zagrodzie „Maciejówka” w Ostrowie, tam można go na miejscu spróbować i zakupić.
4. Śliwowica lełowska – Gminny Ośrodek Kultury w Lełowie. Napój alkoholowy o zawartości alkoholu nie mniejszej niż 70%, barwy jasnożółtej, przygotowuje się ze śliwek odmiany węgierek. Oddziela się je od pestek (odmianę adamaszek można mieć razem z pestkami). Udział śliwek adamaszek nie powinien przekroczyć 15-20% ogółu masy zacieru. W dębowej beczce o pojemności 250-300 litrów przygotowuje się zacier z niewielką ilością wody i drożdżami. Beczkę należy przykryć lnianym płótnem i pozostawić do sfermentowania przez okres 1 tygodnia. Sfermentowany zacier należy poddać dwukrotnej destylacji. Otrzymany produkt zlewa się do małych 50-80 litrowych beczek i poddaje leżakowaniu przez okres minimum jednego roku. Po tym okresie można zlać śliwovicę do butelek a beczki wykorzystać do następnego zbioru. Śliwovicę lełowską można spróbować na corocznym święcie „Ciulimu i Czulentu”, w restauracji Lełowianka oraz w Delikatesach Centrum i każdym sklepie monopolowym w Lełowie.