

Rok 2010

Certyfikaty w kategorii Produkt Turystyczny Częstochowy i regionu częstochowskiego:

1. Festyn Rodzinny w Ogrodach Plebańskich – Gminny Ośrodek Kultury w Olsztynie i Parafia Rzymsko Katolicka p. w. św. Jana Chrzciciela w Olsztynie.
2. Regionalny Konkurs na tradycyjne ozdoby bibułkowe „Kwiaty” - Gminny Ośrodek Kultury w Olsztynie.
3. Spływy pontonowe rzeką Białką w Lelowie – Usługi Rekreacyjne „Jędrus” w Lelowie.
4. Nordic Walking w Jurajskim Olsztynie – Urząd Gminy w Olsztynie.
5. Szlak Maryjny w Pabianicach – Sołectwo w Pabianicach gm. Janów.
6. Ścieżka Geologiczna „W Krainie Białych Skał” - „Od Gór Towarnych do Zielonej Góry”- Urząd Gminy w Olsztynie.
7. Turniej Rycerski o „O szablę Kaspra Karlińskiego” - Urząd Gminy w Olsztynie.
8. Park Miniatur Zamków Jurajskich „Jurajski Gród” - Zbigniew Jakóbczyk z Siedlca gm. Janów.

Certyfikaty w kategorii Pamiątka Turystyczna Częstochowy i regionu częstochowskiego:

1. Amonit Bezowy z Czekoladą , Amonit Bezowy z Migdałem – Consonni Bartelak S.C. w Kamyku.
2. Pabianickie Pająki – Rada Sołecka w Pabianicach gm. Janów.

Certyfikaty w kategorii Potrawa Regionalna Częstochowy i regionu częstochowskiego:

1. Miód z nektaru kwiatów jurajskich – Gospodarstwo Pasieczne „Jurajski Bartnik” Pabianice, gm. Janów. Pozyskiwany miód nektarowy i spadziowy odzwierciedla charakterystyczną dla naszego regionu florę. Na jakość tego miodu ma duży wpływ położenie pasieki, która znajduje się na terenie parku krajobrazowego, w wyjątkowej okolicy i środowisku, głównie ze względu na różnorodność roślinną, a szczególnie występujących tu ziół. Stąd miody te mają specyficzne, niepowtarzalne walory smakowe, lecznicze i odżywcze. Od 2006 roku miód jest na Liście Produktów Tradycyjnych (gdzie wyjątkowe właściwości produktu muszą wynikać z zastosowania tradycyjnych metod produkcji a za takie uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat). Skosztować i zakupić jurajskiego miodu można w Pabianicach w: Gospodarstwie Pasiecznym „Jurajski Bartnik”. Pabianice 42, 42-235 Janów.

2. Nalewka na kozim mleku - „Kozia Zagroda” w Ostrowie gm. Żarki. Napój alkoholowy jest wytwarzany w oparciu o kozie mleko. Składniki: mleko kozie, spirytus, cukier i sok z cytryny. Przygotowanie: mleko wlewa się do słoja, dodaje cytrynę w plasterkach bez skórki, następnie cukier, a na koniec wlewa się spirytus. Wszystkie składniki muszą zostać dobrze wymieszane, trwa to około 15 minut. Następnie słoje z zawartością odstawia się na dwa tygodnie, w temperaturze pokojowej. Produkt należy codziennie macerować. Podaje się w małych ilościach jako samodzielny trunek, ewentualnie do deserów lub innego słodkiego poczęstunku.
3. Ser Twardy Dojrzewający - „Kozia Zagroda” w Ostrowie gm. Żarki. Potrawa przygotowywana w gospodarstwie specjalistycznym Kozia Zagroda w Ostrowie. Gospodarze Zagrody nawiązują do dawnych tradycji i wprowadzają z powodzeniem produkty wyrabiane na podstawie koziego mleka. Ser z koziego mleka ma delikatny smak, jest mało kaloryczny i lekki dla żołądka. Jest bogaty w witaminy i mikroelementy. Można go skosztować w Koziej Zagrodzie, podczas lokalnych festynów oraz min w Żareckiej Stodole podczas Kupieckiego Sąsiek w Żarkach.
4. Maślanka owocowa o smaku truskawkowym – Częstochowska Spółdzielnia Mleczarska „Mleczgal”. Specyficzna dla naszego regionu maślanka owocowa o smaku truskawkowym jest napojem mlecznym fermentowanym, z dodatkiem wsadów owocowych. Wyprodukowana jest z mleka znormalizowanego, zagęszczonego poprzez dodatek mleka w proszku, poddanego procesowi homogenizacji i pasteryzacji, a następnie ukwaszonego przy użyciu czystych kultur bakterii mezofilnych, z dodatkiem wsadów owocowych. Maślanka owocowa o smaku truskawkowym jest lekko kwaśna i czysta, ma lekką konsystencję z posmakiem użytych dodatków. Napój ten jest aromatyczny i orzeźwiający dlatego jest szczególnie zalecany w ciepłe i upalne dni ale można go spożywać również w pozostałym okresie. Jest przeznaczona dla wszystkich grup społecznych: dla dzieci, młodzieży i dorosłych. Ponieważ oprócz walorów gaszenia pragnienia posiada własności odżywcze trafia do tak dużej liczby konsumentów. Dostępna w prawie każdym sklepie spożywczym w Częstochowie i okolicy.
5. Zsiadłe mleko wiejskie - Częstochowska Spółdzielnia Mleczarska „Mleczgal” Zsiadłe mleko jest tradycyjnym polskim napojem fermentowanym, które w warunkach wiejskiego gospodarstwa jest wytwarzane z mleka surowego, pozyskanego od zdrowych krów w warunkach odpowiadających właściwej higienie. Po udoju mleko pozostawia się w temperaturze pokojowej do samoczynnego ukwaszenia. Ukwaszenie zachodzi dzięki pierwotnej mikroflory zawartej w mleku. Zsiadłe mleko wiejskie w warunkach przemysłowych produkuje się z mleka znormalizowanego o żądanej zawartości tłuszczu, które jest pasteryzowane, ochłodzone do temperatury, w której są dodawane czyste kultury bakterii mlekowej. Jest to napój aromatyczny i orzeźwiający, dlatego szczególnie jest zalecany w ciepłe i upalne dni. Zawiera dobrze przyswajalny wapń i witaminy z grupy B. Posiada właściwości odżywcze i zdrowotne, pozytywnie wpływając

na florę bakteryjną przewodu pokarmowego. Ponieważ korzystnie wpływa na organizm człowieka, niezależnie od wieku, przeznaczone jest zarówno dla dzieci, młodzieży jak i dorosłych. Dostępne w prawie każdym sklepie spożywczym w Częstochowie i okolicy.

6. Kaszanka Jurajska - „Społem” PSS „Jedność” w Częstochowie. Kaszanka jurajska produkowana jest w oparciu o starą tradycyjną recepturę. Składniki: świeża wątroba wieprzowa, odpowiednio dobrany tłuszcz drobny i krew, kasza jęczmienna oraz cebula. Ponadto na jej oryginalny i niepowtarzalny smak mają wpływ odpowiednio wyselekcjonowane przyprawy. Należy również podkreślić, iż surowce do produkcji są przygotowywane bez użycia maszyn z dokładną starannością. Doskonałymi przykładami tego są: wątroba wieprzowa, która po sparzeniu krojona jest ręcznie w dużą kostkę, dzięki czemu jest doskonale widoczna na przekroju w gotowym wyrobie oraz kasza jęczmienna o odpowiednim rozdrobnieniu, która nie jest parzona w zwykłej wodzie lecz w specjalnie przygotowanym rosolu. Kaszanka jurajska produkowana jest zarówno w jelicie cienkim jak i grubym. Przy produkcji tego wyrobu zaniechano używania jakichkolwiek dodatków funkcjonalnych podnoszących sztucznie smak i aromat gotowego wyrobu. Dzięki temu wszystkiemu wyrób „Jedność” PSS „Społem” wyróżnia się na rynku spośród innych podobnych. Kaszanka produkowana była już w okresie międzywojennym w masarni PSS Jedność i jest to jedyny z nielicznych wyrobów, który tak długo utrzymał się na rynku. Można ją spożywać zarówno na zimno jak i na gorąco. Dostępna w sieci sklepów „Społem” PSS „Jedność” w Częstochowie.