**IV edycja Festiwalu „Polskie Kulinaria Busko-Zdrój 2024”**

**7–8 września, Busko-Zdrój**

**Organizatorzy: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego**

IV edycja Festiwalu „Polskie Kulinaria Busko-Zdrój 2024” zaplanowana w tym roku na 7 i 8 września zapowiada się naprawdę smakowicie!

Jarmark Norbertański, pokazy kulinarne, warsztaty i występy artystyczne to tylko niektóre z zaplanowanych atrakcji. Uczestnicy festiwalu poznają również smak potraw z regionalnych produktów. Będzie pysznie, a przede wszystkim – zdrowo!

Na festiwalowych gości czekają w tym roku: Restauracja – Kawiarnia Cynamonowa, Pensjonat Zamek Dersława, Restauracja Gromada, Lawendowy Zdrój, Pierogarnia Monilla, Restauracja Hotelu Polonia. Restauratorzy przygotowali sześć kulinarnych niespodzianek dostępnych w lokalach tylko podczas festiwalu. Wszystkie dania powstaną na bazie regionalnych i ekologicznych produktów z województwa świętokrzyskiego i innych regionów Polski.

* **Restauracja – Kawiarnia Cynamonowa** (Aleja Adama Mickiewicza 22) zaprasza na sernik na zimno z sera koziego (Gospodarstwo „Kozi Smak”) i Cytrynówkę Świętokrzyską (50 ml).   
  <https://www.facebook.com/CynamonowaRestauracja>
* **Pensjonat Zamek Dersława (**Aleja Adama Mickiewicza 18) poleca rycerski tatar wołowy na bazie polędwicy z Masarni pod Lasem (Kapałów) z dodatkiem oleju z Olejarni Zagłoby (Mikułowice). Do tego piwo regionalne z Browaru Popiel (Kurozwęki).   
  <http://www.derslaw.busko.com.pl/> , <https://www.facebook.com/PensjonatZamekDerslawa/>
* **Restauracja Gromada** (ul. Ludwika Waryńskiego 10) przygotowała pełne menu obiadowe. Na początek zupa – kwaśnica z sandomierskiej kapusty kiszonej od „Megawita”. Drugie danie to żeberko w sosie musztardowo-miodowym (miód z Gospodarstwa Pasiecznego „Miód Sandomierski”) z ziemniakami puree i kapustą czerwoną. Na deser – placuszki sernikowe z sera twarogowego z Gminnej Mleczarni w Pierzchnicy.   
  <https://www.facebook.com/RestauracjaGromadaBusko>
* **Lawendowy Zdrój** (ul. Korczyńska 25, Busko-Zdrój – Zbludowice) zaprezentuje aż piętnaście różnych potraw z wykorzystaniem szydłowskich śliwek. Na przystawkę pasta z fasoli (Korczyn) z suszonymi śliwkami i aromatycznymi przyprawami, kiszone ogórki (Koszyce), chleb bezglutenowy gryczany i na zakwasie oraz chleby pieczone w Lawendowym Zdroju z mąk ekologicznych. Jako danie główne pierś kurczaka (Limeko, woj. podkarpackie) duszona z suszonymi śliwkami, migdałami, cynamonem, goździkami i marchewka z tymiankiem, miodem (Miód Napękowski) i nutką cytryny. Na deser sernik czekoladowo-śliwkowy z polewą czekoladową (twaróg z Pierzchnicy, kakao Alce Nero) i płatkami bławatków (Dary Natury z woj. podlaskiego). Oprócz tego regionalne piwa: „Ponidzie” i „Szydło”.  
  <https://www.lawendowyzdroj.pl/zdrowa-kuchnia-dietoterapia> , <https://www.facebook.com/lawendowyzdroj>
* **Pierogarnia Monilla** (ul. Stefana Batorego 26) poleca lepione na miejscu pierogi wytrawne (m.in.: z mięsem, z mięsem i kapustą, z pieczarkami i serem żółtym, z kaszanką i cebulą, z białą kiełbasą i chrzanem, ukraińskie, ze szpinakiem i serem żółtym, okraszone lub z dodatkiem oleju z Olejarni Zagłoby) lub na słodko (ze śmietaną i sosem owocowym, np. z malinami, truskawkami, serem lub śliwką).   
  <https://www.facebook.com/profile.php?id=61550013247944>
* **Restauracja Hotelu Polonia** (ul. Słoneczna 3) przygotowała dwie propozycje obiadowe. Pierwsza to krem z ziemniaka z ogniska, panierowany kartacz z wędzoną słoniną i oliwą truflową oraz mus z palonego ziemniaka. Druga propozycja zawiera udko z kaczki confit, kopytka alla aglio e olio, smażone brzoskwinie z majerankiem i demi glace brzoskwiniowy.   
  <https://www.hotelpoloniapark.pl/restauracja-polonia-kuchnia-regionalna-restauracja-busko-zdroj/restauracja-polonia-busko-zdroj-imprezy-okolicznosciowe-przyjecia>

Pytajcie o festiwalowe dania!

Do zobaczenia i smacznego!