

Henryk Kukuczka z Perłą 2016

Data publikacji: 1.10.2016 15:00

Henryk Kukuczka, baca z Istebnej-Stecówki otrzymał Perłę 2016 w kategorii Produkt Regionalny za bryndzę wiślańską.

□

We wrześniu br. Henryk Kukuczka wraz ze swoimi przyjaciółmi z Wisły wzięli udział w targach SMAKI REGIONÓW w Poznaniu, gdzie prezentowali, między innymi swoje tradycyjne wyroby owcze.

Targi są świętem miłośników tradycyjnej, polskiej żywności przyrządzanej według dawnych receptur. Wydarzenie to, które odbywa się w połączeniu z Targami Polagra Food oraz Polagra Gastro w Poznaniu, z sukcesem realizuje założenie promowania naturalnej, certyfikowanej żywności tradycyjnej. Wystawcami są poszczególne województwa naszego kraju, które na swoich stoiskach prezentują ofertę producentów win, chlebów, ciast, serów, wędlin i innych przetworów regionalnych.

25 września 2016 r. w ramach targów odbył się Wielki Finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów 2016”, gdzie przyznaje się nagrodę PERŁA w różnych kategoriach. W kategorii Produkt Regionalny Perłę 2016 za bryndzę wiślańską otrzymał Baca ze Stecówki. Recepturę opracował baca Henryk Kukuczka z Istebnej, a nagrodę w jego imieniu z rąk Marszałka Województwa Wielkopolskiego odebrali Barbara i Jan Kędzior z Wisły. Pan Henryk współpracuje z bacami z Wisły, wspólnie wypasają owce na Cieńkowie, a nad smakiem obecnej bryndzy pracował ponad 3 lata wzorując się na starych recepturach baców wiślańskich.

- Bardzo cieszymy się z sukcesu, gratulujemy wytrwałości w pracy oraz cennej nagrody. Życzymy dalszych sukcesów i równie smacznych wyrobów – komentują władze Gminy Istebna.

To nie jedyny baca z Trójwsi, który otrzymał Perłę – wcześniej to wyróżnienie otrzymał także baca Piotr Kohut za jagnięcinę beskidzką i bryndzę wołoską wędzoną.

mat.pras./UG Istebna