

Świątokrzyski Jarmark Agroturystyczny w Tokarni – święto tradycji, smaków i rodzinnej zabawy!

Już 8 czerwca 2025 roku Park Etnograficzny w Tokarni stanie się sercem świątokrzyskiej tradycji i gościnności. Przed nami jubileuszowa, 20. edycja Świątokrzyskiego Jarmarku Agroturystycznego – wydarzenia, które od lat gromadzi miłośników regionalnych smaków, rękodzieła, folkloru i dobrej zabawy. Tegoroczny jarmark zapowiada się rekordowo – udział zapowiedziało ponad 200 wystawców z całej Polski! Ich stoiska będą pełne lokalnych dań, produktów, rękodzieła oraz ofert turystycznych, które pozwolą odkryć najpiękniejsze zakątki naszego regionu.

„To nie tylko święto smaków, ale i integracji mieszkańców oraz gości z całej Polski. Serdecznie zapraszam wszystkich do wspólnego świętowania, odkrywania bogactwa świątokrzyskiej kultury i korzystania z licznych atrakcji, które przygotowaliśmy specjalnie dla Was!” – podkreśla Renata Janik, Marszałek Województwa Świątokrzyskiego.

Agrostrefa – kraina dziecięcej wyobraźni i nauki

W tym roku szczególnie bogato zapowiada się Agrostrefa – specjalna strefa dedykowana najmłodszym uczestnikom jarmarku. Dzieci będą mogły bezpłatnie wziąć udział w zabawach, warsztatach i animacjach, które przeniosą je do świata natury, dawnych zawodów i świątokrzyskich legend.

Strefa drewnianych gier XXL

To aż 25 różnych gier wykonanych z drewna – ekologicznych, dużych, wygodnych zarówno dla dzieci, jak i dorosłych. To nie tylko świetna zabawa, ale także okazja do rozwijania zręczności, motoryki, logicznego myślenia i integracji międzypokoleniowej.

„PUK, PUK tu Las” – sensoryczna podróż po leśnych tajemnicach

Nowoczesna instalacja przestrzenna od Robie Sobie Dizajn zaprosi dzieci na niezwykle spacer po „nietypowym” lesie. Po przekroczeniu leśnych drzwi młodzi odkrywcy będą musieli pokonać gąszcz ciemnego boru, bawić się na „mchowych wzgórzach” i przedzierać przez „leśne bagna”. To podróż pobudzająca wyobraźnię, zmysły i wiedzę o przyrodzie. W tej strefie odbędą się również warsztaty „Leśni Wrózkowie”.

Ostoja Dworska – spotkanie z dawnymi zawodami

Dzieci poznają tu pracę garbarza, bednarza, piekarza, praczki i kołodzieja. Będą mogły własnoręcznie wykonać przedmiot rzemieślniczy, zobaczyć pokaz strugania łyżek, wyrobu gwoździ i podków, a także spróbować sił w dawnych pracach gospodarskich. W programie m.in. poszukiwanie jajka w kopcu siana, dojenie pokazowej krowy czy lepienie z gliny.

Stara Zagroda i Teatr Wagabunda – powrót do świata dziadków

Stara Zagroda to wyprawa w przeszłość, podczas której dzieci doświadczą życia na dawnej wsi i poznają tradycyjne zabawy. Teatr Wagabunda przygotowuje „Magiczny Port” – gry, zabawy, kącik plastyczny oraz Objazdowy Cyrk Prowincjonalny z pokazami sztuki cyrkowej i warsztatami.

Edukacyjne stoiska i warsztaty

Dzieci i młodzież będą mogły uczestniczyć w animacjach i warsztatach prowadzonych m.in. przez:

- Europejskie Centrum Bajki im. Koziołka Matołka w Pacanowie

- Zespół Świętokrzyskich i Nadnidziańskich Parków Krajobrazowych
- Świętokrzyski Park Narodowy
- Regionalną Organizację Turystyczną Województwa Świętokrzyskiego (kapsuła z Kinem 5D)
- Uzdrowisko Busko-Zdrój
- Leśny Kompleks Promocyjny Puszcza Świętokrzyska
- Zamek Królewski w Chęcinach
- Muzeum Historyczno-Archeologiczne w Ostrowcu Świętokrzyskim

„To wydarzenie, które łączy pokolenia i promuje to, co w naszym regionie najpiękniejsze – tradycję, gościnność i pasję do tworzenia. Czekają na Was mnóstwo atrakcji: warsztaty dla dzieci, konkursy, pokazy rzemiosła, koncerty i smaki, które zostają w pamięci na długo. Nie może Was zabraknąć!” – zachęca Anita Koniusz, Członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego.

Konkurs kulinarny „Wiejska uczta” – święto regionalnych smaków

Jednym z najbardziej wyczekiwanych punktów programu będzie konkurs kulinarny „Wiejska uczta” dla Kół Gospodyń Wiejskich. To prawdziwa uczta dla zmysłów i niepowtarzalna okazja, by spróbować potraw przygotowanych z lokalnych, ekologicznych składników, uprawianych i hodowanych tradycyjnymi metodami. W konkursie oceniane będą nie tylko walory smakowe, ale także związek z tradycją regionu, sposób podania i kreatywność.

Wśród zgłoszonych już ponad 20 potraw znajdziemy takie perełki, jak: „Zachciało mi się gęsi”, „Ryba po chłopsku”, „Żeberka w kiszzonej kapuście”, „Placek ruszany burakami przekładany na przetaku podany”, „Burocorz bogoryjski”, „Tradycyjna zupa chrzanowa na wędzonych kościach z pieczonym ziemniakiem i chrustem z boczku” czy „Krucze rureczki nadziewane kremem kawowym z Topinamburu”.

Potrawy te nie tylko zachwycą smakiem, ale także opowiedzą historię świętokrzyskiej kuchni i tradycji przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Folklor, muzyka i barwny korowód

Na scenie wystąpią znakomite zespoły ludowe i taneczne, m.in.: Kapela Stąporkowska, KGW Tarnawa Góra, Zespół Pieśni i Tańca Wincentowianie, Zespół Ludowy z Mokrej, Rodzina Kapela Korbanów, Kapela Działoszacy, Zespół Pieśni i Tańca Piekoszowianie.

Niepowtarzalnym widowiskiem będzie także barwny korowód Kół Gospodyń Wiejskich i zespołów folklorystycznych w tradycyjnych strojach regionalnych – to żywa lekcja historii i kultury naszego regionu.

Kulminacją dnia będzie koncert gwiazdy wieczoru – zespołu MiG o godz. 17:00, który rozgrzeje publiczność swoimi największymi przebojami.

Nie przegap! 8 czerwca 2025, Park Etnograficzny w Tokarni – tu spotyka się tradycja, smak i dobra zabawa. Zapraszamy całe rodziny na niezapomniane święto regionu!