

# INFORMACJE PRASOWE

31/05/2023 15:49, aktualizacja: 01/06/2023 08:57 | Zamieścił: Justyna

Szmidt

## Najlepsze smakołyki nagrodzone!



Autor:

arch. UMWM

Znamy laureatów konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego na najlepszy produkt roku 2022 i Mazowieckiego Konkursu Fotografii Kulinarnej! Dzisiaj nagrody laureatom wręczyli marszałek Adam Struzik i przewodniczący sejmikowej komisji rolnictwa i terenów wiejskich Leszek Przybytniak.

Produkty regionalne, które są wytwarzane zgodnie z tradycyjną i przekazywaną nierzadko z pokolenia na pokolenie recepturą, cieszą się coraz większą popularnością. Konsumenci przykładają dużą wagę do jakości kupowanych produktów. A Mazowsze może pochwalić się wyrobami zdrowymi, ekologicznymi i z dobrym składem. W naszym regionie nie brakuje też uzdolnionych pasjonatów fotografii, dla których inspiracją są specjały mazowieckiej kuchni. To z myślą o nich samorząd województwa organizuje konkurs o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego i Mazowiecki Konkurs Fotografii Kulinarnej.

## Konkurs o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego

Samorząd województwa dba o to, by mazowieckie przysmaki poznało jak najwięcej osób. Jednym ze sposobów wypromowania kuchni charakterystycznej dla naszego regionu jest organizowanie konkursu o Laur Marszałka. Jak zauważa marszałek Adam Struzik, mazowieccy producenci żywności zasługują na to, by ich produkty były znane w całym regionie. – Lokalni wytwórcy udowadniają, że w sposób tradycyjny można przygotować smaczne i zdrowe potrawy. Nasz konkurs to doskonała okazja do ich

wypromowania i pokazania szerszemu gronu odbiorców. Chcemy pomóc producentom w budowaniu ich marki, która będzie jednocześnie kulinarną wizytówką Mazowsza.

Przewodniczący sejmikowej komisji rolnictwa i terenów wiejskich Leszek Przybytniak zaznacza, że celem konkursu jest nagrodzenie producentów wyróżniających się wysoką jakością produkcji. – Nasi wytwórcy żywności wiedzą, jak łączyć tradycję z nowoczesnością. Wśród nagrodzonych produktów znalazły się wyroby cukiernicze czy piekarnicze, wędliny, przetwory owocowe i warzywne, miody czy nalewki.

Konkurs był skierowany do producentów żywności z terenu województwa mazowieckiego, zarówno firm komercyjnych, jak i podmiotów czy organizacji wytwarzających żywność na mniejszą skalę, np. kół gospodyń wiejskich, gospodarstw agroturystycznych czy ekologicznych, a także osób fizycznych. Spośród 105 produktów jury wybrało 24 przysmaki w 12 kategoriach – 8 w grupie producentów indywidualnych i w 4 w grupie przedsiębiorców.

## **Producenci indywidualni:**

- w kategorii wyroby piekarnicze – Koło Gospodyń Wiejskich z Dosina za chleb mazowiecki z czarnuszką,
- w kategorii wyroby cukiernicze – Ewa Sumińska z Janowa-Mikołajówki za piernik staropolski z powidłami,
- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego – Koło Gospodyń Wiejskich w Kazuniu Polskim za kazuńskie zimne nóżki,
- w kategorii ryby i przetwory rybne – Koło Gospodyń Wiejskich Skubianka w Skubiance za pieróg zegrzyński,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Grażyna Więch z Ossowa za orzechową śliwkę,
- w kategorii produkty mleczarskie – Śródborska Manufaktura Serów ze Śródborza za owcorini,
- w kategorii miody – Łukasz Uliasz Apicultura Polska Naturalna Pasieka Ekologiczna „Leki z Pasieki” z Grabowa nad Pilicą za miód bartny kozienicki „Z Puszczy Kozienickiej”,
- w kategorii napoje – Daniel Siemiątkowski z Michrowa za ratafię na letnich owocach na jabłeczniku z antonówki.

## **Wyróżnienia:**

- w kategorii wyroby cukiernicze – Koło Gospodyń Wiejskich w Świniarowie za domek z piernika,
- w kategorii miody – Pasieka Cztery Pory Miodu z Michałowa za miód wczesnoletni akacyjny,
- w kategorii wyroby piekarnicze – Bogusława Kaczorek z Pełczanki za chleb pszenno-żytni z ziarnami na zakwasie,
- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego – Koło Gospodyń Wiejskich w Boglewicach za żeberka z metra cięte z „Gąszczem jabłkowym Cystersów”,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Konsorcjum Pola Smaku z Nowej Wsi za powidła śliwkowe,

- w kategorii miody – gospodarstwo pasieczne Tęczowa Pasieka Dariusz Ślifirski z Cieciszewa za miód pitny – trójniak,
- w kategorii napoje – Paweł Kowalewski z Cybulic Dużych za nalewkę z kwiatów czarnego bzu „Bzówka”.

W grupie przedsiębiorców komercyjnych Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego za najlepszy produkt 2022 roku zdobyli:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego – Smaki i Aromaty Anna Langowska z Kobyłki za jeżyny z ajerkoniakiem,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego – Wyrób Wędlin Tradycyjnych Adam Węglowski z Karniewa za polędwiczkę z wędzarni,
- w kategorii napoje – Cydr Chyliczki Krenke Kowalczyk Sp. J. z Chyliczek za cydr lodowy,
- w kategorii inne – Piekarnia Kromka Joanna Olejniczak z Warszawy za chleb pszenno-orkiszowy z chrzanem.

Wyróżnienia:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego – Firma Handlowo-Usługowa Piotr Jan Domański z Sarnak za ciastka domowe maszynkowe,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego – Pasieka nad Skrwą sp. j. z Mochowa za miód kasztelański z Sierpca – miód wielokwiatowy z wiśnią,
- w kategorii napoje – Nalewki Staropolskie Karol Majewski i Wspólnicy sp. z o. o. z Łomianek za nalewkę wiśniowo-porzeczkową,
- w kategorii inne – Restauracja Dębiana z miejscowości Dębe Wielkiego za żołądziowy cymes,
- w kategorii napoje – Rafał Dziliński z Ciechanowa za pigwówkę 30%.

## Mazowiecki Konkurs Fotografii Kulinarnej

Jednym ze sposobów promowania regionalnych przysmaków jest też organizowanie Mazowieckiego Konkursu Fotografii Kulinarnej. O tym, że mogą one stanowić źródło inspiracji, mówi marszałek Adam Struzik. – Tegoroczna edycja cieszyła się dużym zainteresowaniem. Nadesłano 183 fotografie, spośród których jury nagrodziło 21 prac, a kolejnych 7 otrzymało wyróżnienie. Chcemy w ten sposób popularyzować wśród Mazowszan tradycje kulinarne naszego regionu i specjały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

Konkurs był skierowany zarówno do amatorów, jak i profesjonalistów, którzy mogli zgłaszać swoje prace w dwóch kategoriach: „Lista produktów tradycyjnych” i „Produkty nagrodzone Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego”.

### Kategoria „Lista Produktów Tradycyjnych”

Produkty nieprzetworzone:

- 1. miejsce – jabłka grójeckie – Dariusz Budyta z Warszawy,
- 2. miejsce – miód wielokwiatowy łąkowy z Kornicy – Agnieszka Kleniewska z Umienina, gmina Bielsk, powiat płocki,
- 3. miejsce – jabłka grójeckie – Agnieszka Kukiela z Warszawy.

#### Wyróżnienia:

- truskawka zwoleńska – Gabriela Sowa z Warszawy,
- czosnek latowicki – Mariola Lewandowska z Sierpca,

#### Produkty przetworzone:

- 1. miejsce – amoniczki – Joanna Bednarz z Warszawy,
- 2. miejsce – konfitura truskawkowa – Aneta Warowna z miejscowości Ruda,
- 3. miejsce – masło śmietankowe z Radziwiłłowa – Wioleta Daniluk z Bolesty.

#### Wyróżnienie:

- marmolada z Antonówek – Dominik Orłowski z Warszawy.

#### Potrawy:

- 1. miejsce – naleśniki starokornickie – Bartłomiej Zając z Sobolewa,
- 2. miejsce – pierogi z jagodami z Myszyńca – Zuzanna Warowna z miejscowości Ruda,
- 3. miejsce – pierogi niemojskie – Paweł Ochman z Warszawy.

#### Wyróżnienie:

- bugaj gruduski – Małgorzata Janeczek z Kozienic.

#### Napoje:

- 1. miejsce – kwas z buraków ćwikłowych – Aleksandra Wiertel z Warszawy,
- 2. miejsce – tłoczony sok jabłkowy z doliny Radomki – Malwina Obarska z miejscowości Działki Suskowolskie,
- 3. miejsce – napój z kwiatów czarnego bzu z Puszczy Mariańskiej – Paulina Kozera z Dłutowa.

#### Wyróżnienie:

- lipówka kornicka – Antoni Szpura z miejscowości Stara Kornica.

#### Kategoria „Produkty nagrodzone Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego”

#### Produkty nieprzetworzone:

- 1. miejsce – jabłka Jonagored – Gabriela Sowa z Warszawy,
- 2. miejsce – miód lipowy – Paulina Kozera z Dłutowa,

- 3. miejsce – miód wielokwiatowy łąkowy z Kornicy – Katarzyna Hampel z Warszawy.

#### Produkty przetworzone:

- 1. miejsce – chruściki mazowieckie – Malwina Obarska z miejscowości Działki Suskowolskie,
- 2. miejsce – chleb żytnio-pszenny z Czernic Borowych – Marta Bukowska z Przasnysza,
- 3. miejsce – pączki z konfiturą różaną – Renata Sobieraj z Warszawy.

#### Wyróżnienia:

- sójka mazowiecka – Małgorzata Janeczek z Kozienic,
- kiełbasa dojrzewająca palcówka – Aleksandra Wiertel z Warszawy.

#### Napoje:

- 1. miejsce – tradycyjna nalewka wiśniowa – Magdalena Karasek ze Szkarady,
- 2. miejsce – naturalny sok jabłkowy – Paulina Modecka z Warszawy,
- 3. miejsce – wino gronowe – Przemysław Szempruch z Bożej Woli.

Marta Milewska

Rzecznik Prasowy

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego,

tel. 22 59 07 602, kom. 510 591 974,

e-mail: [rzecznik@mazovia.pl](mailto:rzecznik@mazovia.pl)

---

## Załączniki:

[23\\_05\\_31\\_IP\\_Konkursy.docx](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 478.46 KB, DOCX

---

[DSC\\_8455.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.15 MB, JPG

---

[DSC\\_8457.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.07 MB, JPG

---

[DSC\\_8463.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.18 MB, JPG

---

[DSC\\_8491.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.29 MB, JPG

---

[DSC\\_8502.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.28 MB, JPG

---

[DSC\\_8515.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.32 MB, JPG

---

[DSC\\_8528.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.2 MB, JPG

---

[DSC\\_8602.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.22 MB, JPG

---

[DSC\\_8605.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.16 MB, JPG

---

[DSC\\_8631.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.19 MB, JPG

---

[DSC\\_8644.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.21 MB, JPG

---

[DSC\\_8680.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.16 MB, JPG

---

[DSC\\_8756.jpg](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.04 MB, JPG

---

[mp3\\_23\\_05\\_31\\_Adam Struzik marszałek.mp3](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 4.15 MB, MP3

---

[mp3\\_23\\_05\\_31\\_Adam\\_Wegłowski\\_Wyrób Wędlin Tradycyjnych\\_Laur\\_przedsiębiorca komercyjny.mp3](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 2.04 MB, MP3

---

[mp3\\_23\\_05\\_31\\_Aleksandra\\_Wiertel\\_laureatka konkursu foto.mp3](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.47 MB, MP3



[mp3\\_23\\_05\\_31\\_Dariusz\\_Budyta\\_Pierwsze\\_miejsce\\_Foto\\_kat\\_Produkty\\_nieprzetworzone.mp3](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 1.11 MB, MP3

[mp3\\_23\\_05\\_31\\_Joanna\\_Folwarska\\_Krawczak\\_Koło\\_Gospodyń\\_Wiejskich  
Skubianka\\_Laur\\_Producenci\\_Indywidualni.mp3](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 2.17 MB, MP3

[mp3\\_23\\_05\\_31\\_Konrad\\_Wojnarowski\\_radny\\_województwa\\_mazowieckiego.mp3](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 3.06 MB, MP3

[mp3\\_23\\_05\\_31\\_Leszek\\_Przybytniak\\_radny\\_województwa\\_mazowieckiego.mp3](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 2.89 MB, MP3

## Preview



Close

Rozmiar: 1.57 MB, MP3

---

[mp3\\_23\\_05\\_31\\_Marzena Nowakowska\\_prezes Koła Gospodyń Wiejskich z  
Dosina\\_Laur\\_Producenci indywidualni.mp3](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 689.88 KB, MP3

---

[mp3\\_23\\_05\\_31\\_Miód\\_Kasztelański.mp3](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 3.86 MB, MP3

---

[mp3\\_23\\_05\\_31\\_Monika Szymanczak Siemiatkowski\\_Laur\\_Producenci indywidualni.mp3](#)

## Preview



Close

Rozmiar: 2.89 MB, MP3

---

## Preview



Close

Rozmiar: 4.7 MB, MP3

---

## POWIĄZANE

- [Konkurs o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego](#)
- [Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów](#)

### UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie [archiwum.mazovia.pl](http://archiwum.mazovia.pl)