

KONKURSY

20/01/2022 12:03, aktualizacja: 02/06/2022 09:44 | Zamieścił: Monika Gontarczyk, Autor: Agnieszka Kalińska (RW)

Konkurs o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego



Autor: arch. UMWM

Tytuł/nazwa konkursu	Konkurs o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego
Rodzaj konkursu z nagrodami	Konkursy kulinarne
Grupa docelowa	indywidualni producenci żywności (Grupa A) oraz przedsiębiorcy (Grupa B)
Rok	2022
Edycja	15
Data zakończenia naboru w konkursie	2022-03-31
Departament	Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Dane kontaktowe	tel.: (22) 59 79 116 lub (22) 59 79 352, e-mail: krzysztof.zaniewski@mazovia.pl lub agnieszka.kalinska@mazovia.pl

Znamy zwycięzców XV edycji Konkursu o Laur Marszałka!

Wyniki konkursu

Ogłaszamy wyniki XV edycji Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności za najlepszy produkt roku 2021

W XV edycji Konkursu oceniono 115 produktów żywnościowych, wytwarzanych przez mazowieckich producentów. Kapituła Konkursu wyłoniła zdobywców Laura i wskazała Wyróżnionych w grupie producentów indywidualnych i grupie przedsiębiorców.

W grupie producentów indywidualnych Laury zdobyli:

- w kategorii wyroby piekarnicze – Koło Gospodyń Wiejskich „Zdziechowianki” ze Zdziechowa w

gminie Szydłowiec za Pieróg z dziechowski pieczony,

- w kategorii wyroby cukiernicze – Stowarzyszenie Rozwoju Promocji Wsi Wsola i Okolic „Bądźmy Razem” w gminie Jedlińsk za Racuchy rogate,
- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego – Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach w gminie Sabnie za Połędwiczki wieprzowe wędzone parzone,
- w kategorii ryby i przetwory rybne – Koło Gospodyń Wiejskich „Goździczanki” w Goździku w gminie Górzno za Galantynę rybną babci Goździkowej,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Gospodarstwo Rolne Krzysztof Wikaliński z Domaniowa w gminie Przytyk za Sok malinowy Haneczka,
- w kategorii produkty mleczarskie – Dorota Dyga z Gąsiorowa w gminie Serock za Gąsiorowski ser edamski na suchą skórę,
- w kategorii miody – Gospodarstwo Pasieczne „Księżycowa Pasieka” z Wólki Dworskiej w gminie Góra Kalwaria za Miód leśny z kruszyną leśną,
- w kategorii napoje – Konsorcjum Pola Smaku z Nowej Wsi w gminie Sienno za Sok tłoczony 100% (z jabłek w konwersji ekologicznej).

Wyróżnienia w grupie producentów indywidualnych zdobyli:

- w kategorii wyroby cukiernicze:

– Janina Zawłocka z Kamionki w gminie Jakubów za Tort miodowy,

– Ewa Sumińska z miejscowości Janów Mikołajówka w gminie Czosnów za Ciasto seromakowiec,

- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Koło Gospodyń Wiejskich „Kobylanki” w Kobylnicy w gminie Maciejowice za Kobyłeńskie powidła malinowe z bonusem,
- w kategorii produkty mleczarskie – Anna Zaboklicka z Jaczewa w gminie Korytnica za Ser podpuszczkowy krwi wędzony z orzechem włoskim "Orzeszek".

Wyróżnienia Kapituły w grupie producentów indywidualnych zdobyli:

- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego Koło Gospodyń Wiejskich w Kazuniu Polskim w gminie Czosnów za Mięsne smarowidło do chleba,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Gospodarstwo Rolne Marek Turkowski Kiszunki z Otuliny Kampinosu z Łomnej w gminie Czosnów za Ogórki kiszane,
- w kategorii miody – Pasieka Pod Kogutem - Robert Stojak z Serocka za Miód wielokwiatowy Ziemi Serockiej,
- w kategorii napoje – Paweł Kowalewski z Cybulic Dużych w gminie Czosnów za Wino Ratafia.

W grupie przedsiębiorców Laury zdobyli:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego – Usługi Gastronomiczno-Turystyczne Roman Woźnica z Sulejówka za Chutney z pieczonej dyni,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego – Zakłady Mięsne Somianka w gminie Somianka za Kiełbasę dojrzewającą palcówkę,

- w kategorii napoje – Nalewkarnia Longinus z Ciechanowa za Nalewkę wiśniową 18%,
- w kategorii inne – Tadam! Naturalne Cukiernictwo Maksym Szostak z Warszawy za Ciasto „Praski Królik”.

Wyróżnienia w grupie przedsiębiorców zdobyli:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego – Fogiel & Fogiel Piekarnia Sp.J. z Radomia za Chleb dziadka,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego – Biała Tynka Joanna Dyga – Piszewska z Gąsiorowa w gminie Serock za Ementaler z Białej Tynki.

Ogłoszenie o konkursie

Konkurs zaplanowano z myślą o jak najszerszym gronie producentów żywności z terenu województwa mazowieckiego. Zaproszenie do udziału skierowane jest nie tylko do firm komercyjnych, ale także do podmiotów i organizacji zajmujących się wytwarzaniem żywności na mniejszą skalę, takich jak: koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, gospodarstwa agroturystyczne, gospodarstwa ekologiczne, osoby fizyczne, które mogą udokumentować swoją działalność posiadanymi certyfikatami, dyplomami, zaświadczeniami lub innymi dokumentami np. potwierdzającymi prezentację produktu na targach, wystawach, imprezach lokalnych i regionalnych. Zgłoszony produkt powinien być powtarzalny, by można go było promować przy różnych okazjach.

Celem konkursu jest wyłonienie i nagrodzenie producentów wyróżniających się wysoką jakością produkcji, kultywowaniem i popularyzowaniem mazowieckiej tradycji kulinarnej, a także oryginalnością i innowacyjnością w podejściu do tematu żywności i przetwórstwa oraz promocji mazowieckiej żywności.

Zasady uczestnictwa i przeprowadzania konkursu zawarte są w regulaminie konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności za najlepszy produkt roku 2021 przyjętym uchwałą 66/287/22 Zarządu Województwa Mazowieckiego z 18 stycznia 2022 r.

Zgłoszenia do konkursu należy składać drogą pocztową lub mailową na załączonym formularzu zgłoszenia do konkursu, w terminie do 31 marca 2022 r. na podany poniżej adres korespondencyjny:

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
ul. Skoczylasa 4
03-469 Warszawa
e-mail: wydzialrolnictwa@mazovia.pl

W przypadku pytań prosimy o kontakt z pracownikami Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich pod numerami telefonów: (22) 59 79 116 lub (22) 59 79 352, bądź drogą elektroniczną na adres: krzysztof.zaniewski@mazovia.pl lub agnieszka.kalinska@mazovia.pl

Informacja dla osób ze szczególnymi potrzebami: w przypadku problemów z odczytaniem dokumentów zamieszczonych w plikach do pobrania prosimy o kontakt z ww. osobami.

Chutney z pieczonej dyni. Usługi Gastronomiczno-Turystyczne Roman Woźnica z Sulejówka.



Ementaler z Białej Tynki. Joanna Dyga - Piszewska z Gąsiorowa w gminie Serock.



fot. Grzegorz Żak

Ciasto Praski Królik. Naturalne Cukiernictwo Maksym Szostak z Warszawy.



fot. Grzegorz Żak

Mięsne smarowidło do chleba. Koło Gospodyń Wiejskich w Kazuniu Polskim w gminie Czosnów.



fot. Grzegorz Żak

Ser edamski na suchą skórę. Dorota Dyga z Gąsiorowa w gminie Serock za Gąsiorowski.



fot. Grzegorz Żak

Ciasto sermakowiec. Ewa Sumińska z miejscowości Janów Mikołajówka w gminie Czosnów.



fot. Grzegorz Żak

Sok malinowy Haneczka. Gospodarstwo Rolne Krzysztof Wikaliński z Domaniowa w gminie Przytyk.



fot. Grzegorz Żak

Miód leśny z kruszyną leśną. Gospodarstwo Pasieczne Księżycowa Pasieka z Wólki Dworskiej.



fot. Grzegorz Żak

Miód wielokwiatowy Ziemi Serockiej. Robert Stojak z Serocka.



fot. Grzegorz Żak

Pieróg zdziechowski pieczony w kategorii wyroby piekarnicze. KGW Zdziechowianki ze Zdziechowa w gminie Szydłowiec.



fot. Grzegorz Żak

Racuchy rogate. Stowarzyszenie Rozwoju Promocji Wsi Wsola i Okolic Bądźmy Razem w gminie Jedlińsk.



fot. Grzegorz Żak

Tort miodowy. Autor Janina Zawłocka z Kamionki w gminie Jakubów.



fot. Grzegorz Żak

Półdewiczki wieprzowe wędzone parzone. KGW w Hołowienkach w gminie Sabnie.



fot. Grzegorz Żak

Galantyna rybna babci Goździkowe. KGW Goździczanki w Goździku w gminie Górzno.



fot. Grzegorz Żak

Ogórki kiszone. Gospodarstwo Rolne Marek Turkowski Kiszonki z Otuliny Kampinosu z Łomnej w gminie Czosnów.



fot. Grzegorz Żak

Kobyleńskie powidła malinowe z bonusem. KGW Kobylanki w Kobylnicy w gminie Maciejowice.



fot. Grzegorz Żak

Ser podpuszczkowy krowi wędzony z orzechem włoskim Orzeszek. Anna Zaboklicka z Jaczewa w gminie Korytnica.



fot. Grzegorz Żak

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl