

KONKURSY

15/12/2023 11:32, aktualizacja: 17/04/2024 15:48 | Zamieścił: Tomasz Targoński, Autor:
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (RW)

XVII edycja Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności za najlepszy produkt roku 2023



Autor: arch.

UMWM	
Data publikacji	2024-03-28
Tytuł/nazwa konkursu	XVII edycja Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności za najlepszy produkt roku 2023
Rodzaj konkursu z nagrodami	Konkursy kulinarne
Grupa docelowa	Mazowieccy producenci żywności
Rok	2023
Edycja	17
Data zakończenia naboru w konkursie	2024-02-29
Departament	Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Dane kontaktowe	W przypadku pytań prosimy o kontakt z pracownikami Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich pod numerami telefonów: (22) 59-79-116 lub (22) 59-79-102.
Opis	Szeroka formuła Konkursu pozwala na skierowanie zaproszenia do udziału nie tylko do firm komercyjnych, ale także do podmiotów i organizacji zajmujących

się wytwarzaniem żywności na mniejszą skalę (...).

Znamy producentów najsmaczniejszych, spośród 124 dań, napojów i produktów zgłoszonych do konkursu.

Wyniki XVII edycji

Do XVII edycji konkursu zakwalifikowano 124 produkty żywnościowe, wytwarzane przez mazowieckich producentów. Kapituła konkursu wyłoniła zdobywców Lauru i wskazała wyróżnionych w grupie producentów indywidualnych i grupie przedsiębiorców.

W grupie producentów indywidualnych Laury zdobyli:

- w kategorii wyroby piekarnicze – Koło Gospodyń Wiejskich z Dosina za Słonecznikowy chleb na zakwasie,
- w kategorii wyroby cukiernicze – Koło Gospodyń Wiejskich w Humięcinie za Wiszącą babkę,
- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego – Andrzej Żaboklicki, gmina Jakubów za Schab dojrzewający,
- w kategorii ryby i przetwory rybne – Grażyna Więch z Ossowa za Pieczonego suma w galarecie miodowej,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Stowarzyszenie Miodowe Urzecz z Wólki Dworskiej za "Powidła śliwkowe z miodem",
- w kategorii produkty mleczarskie – Dorota Dyga z Gąsiorowa, gmina Serock za Gąsiorowski ser ze skórką,
- w kategorii miody – Pasieka Rodzinna Ewa i Robert Wierzchołowscy z Ostrówka Węgrowskiego za Miód Wielokwiatowy,
- w kategorii napoje – Andrzej Lubecki z Bud Kałek, gmina Puszcza Mariańska za Nalewkę z kwiatu czarnego bzu – dla zdrowotności.

Wyróżnienia w grupie producentów indywidualnych zdobyli:

- w kategorii wyroby piekarnicze – Koło Gospodyń Wiejskich "Małomiasteczkowi"
- w Cegłowie za Chleb pszenno-żytni na zakwasie z ziarnami,
- w kategorii wyroby cukiernicze – Marta Stypińska z Mierzeńca za Słoneczko pełne rozkoszy,
- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego – Koło Gospodyń Wiejskich z Kazunia Polskiego, gmina Czosnów za Wiejski zawijaniec mięsny,
- w kategorii ryby i przetwory rybne – Koło Gospodyń Wiejskich w Świniarowie za Pulpety rybne w galarecie,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Koło Gospodyń Wiejskich w Izbicy za Słodko kwaśne szaleństwo z Szarej Renety,
- w kategorii produkty mleczarskie – Jacek Niedojadło z Piskorni, gmina Pokrzywnica za Czarną Kozę,

- w kategorii miody – Pasieka Cztery Pory Miodu z Michałowa, gmina Klembów za Miód jesienny nawłociowy,
- w kategorii napoje – Teresa Krzyczkowska z Szadek, gmina Serock za Wiśniówkę z kardamonem,
- w kategorii napoje – Monika Soczewka z Bestwin, gmina Siennica za Likier z moreli.

Wyróżnienia kapituły w grupie producentów indywidualnych zdobyli:

- w kategorii wyroby piekarnicze – Artur Elsner z Woli Cygowskiej za Chleb żytni z czarnuszką na zakwasie,
- w kategorii wyroby cukiernicze – Agata Jarzab ze Starych Pieścirogów, gmina Nasielsk za "Pierniki z duszą" – pierniki ręcznie dekorowane,
- w kategorii wyroby cukiernicze – Anna Gogół z Teresina za Babę z Granic,
- w kategorii wyroby cukiernicze – Janina Zawłocka z Kamionki za Słodką pokusę.

W grupie przedsiębiorców Laury zdobyli:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego – Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Nasielsku za Chleb pszenny 1400g,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego – Zakłady Mięsne SOMIANKA Andrzej Ruciński za Szynkę wędzoną z kością,
- w kategorii napoje – Usługi Gastronomiczno-Turystyczne Romana Woźnica z Sulejówka za Syrop miętowo-cytrynowo-imbrowy,
- w kategorii napoje – "Pestka" Agnieszka Dąbrowska z Pomiechówka za "Eliksir dla Zdrowia".

Wyróżnienia w grupie przedsiębiorców zdobyli:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego – Piekarnia Gzik, Violetta Gzik-Janiak z Sochaczewa za Rogale drożdżowe BIO,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego – PEXET Starowiejska Tomasz Ptasiewicz z Ciechanowa za Nóżki Starowiejskie,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego – Wyrób Wędlin Tradycyjnych Adam Węglowski z Karniewa za Baleron Dworski.

Wyróżnienie kapituły w grupie przedsiębiorców zdobyli:

- w kategorii napoje – Rafał Dziliński z Ciechanowa za Nalewkę z czarnej porzeczki 30%,
- w kategorii napoje – Nalewki Staropolskie Karol Majewski i Wspólnicy Sp. z o.o. z Łomianek za Nalewkę Staropolską Wiśniową Miodową.

Ogłoszenie konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego

Samorząd Województwa Mazowieckiego, mając na uwadze potrzebę promowania produktów

żywnościowych wytwarzanych przez mazowieckich producentów żywności zorganizował XVII edycję Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności za najlepszy produkt roku 2023.

Konkurs zaplanowany został z myślą o jak najszerszym gronie producentów żywności z terenu województwa mazowieckiego. Szeroka formuła Konkursu pozwalała na skierowanie zaproszenia do udziału 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.

Cel konkursu

Celem konkursu było 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 w konkursie

Zasady uczestnictwa i przeprowadzania Konkursu zawarte są w załączonym Regulaminie Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności za najlepszy produkt roku 2023 (pliki do pobrania pod informacją).

Zgłoszenia do konkursu

Zgłoszenia do konkursu należało składać drogą pocztową, mailową lub za pośrednictwem skrzynki podawczej ePUAP na załączonym formularzu zgłoszenia do konkursu, do 29 lutego 2024 roku na podany poniżej adres korespondencyjny:

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
ul. Skoczylasa 4
03-469 Warszawa

Adres mailowy: wydzialrolnictwa@mazovia.pl
ePUAP: /umwm/SkrytkaESP

Załączniki:

Preview



Close

Rozmiar: 201.29 KB, PDF

POWIĄZANE

- [Rusza kolejna edycja konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego](#)

UWAGA

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