

08/09/2021 11:43, aktualizacja: 08/09/2021 14:37 | Zamieścił: Dorota Cichocka, Autor: Agnieszka Kalińska (RW)

Znamy zwycięzców konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów



Autor:

Grzegorz Żak

Za nami wojewódzki etap konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów. W jubileuszowej edycji konkursu uczestniczyli producenci żywności tradycyjnej z całego Mazowsza.

Ideą konkursu jest ochrona i zachowanie dziedzictwa kulinarnego regionów poprzez wyszukiwanie potraw i produktów żywnościowych wytwarzanych w gospodarstwach domowych lub przez lokalne podmioty gospodarcze. Również tegoroczna edycja konkursu doskonale się do tego przyczyniła. Jak co roku finał regionalny został objęty honorowym patronatem Marszałka Województwa Mazowieckiego.

W kategorii Produkt wpłynęło 35 zgłoszeń, a w kategorii Potrawa zakwalifikowano 4 drużyny. Ostatecznie komisje w obu kategoriach miały bardzo trudne zadanie. Wszystkie dostarczone do oceny produkty i potrawy charakteryzowały się głęboką tradycją zakorzenioną w kulturze regionu i podzielone były na kategorie:

- produkt regionalny pochodzenia zwierzęcego;
- produkt regionalny pochodzenia roślinnego;
- napój regionalny;
- inny produkt regionalny;
- część gastronomiczna.

Spośród dostarczonych komisja nagrodziła 11 produktów i przyznała 8 wyróżnień.

Produkty zwycięskie to:

- kiełbasa swojska z Karniewa (pow. makowski) z firmy Wyrób Wędlin Tradycyjnych Adam Węglowski,
- żółty ser Gąsiorowski od Joanny Dyga z Białej Tynki (pow. legionowski)
- mleko w proszku z Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Siedlcach,
- miód nektarowo-spadziowy od Bogny Kijewskiej-Milewskiej z Pasieki Miodomilowy Las,
- powidła śliwkowe z miodem od Renaty Rudolf z Gospodarstwa pasiecznego „Księżycowa pasieka”,
- sos pomidorowy słodko-kwaśny od Anny Goliszewskiej z Gospodarstwa agroturystycznego „U Ani”,
- olej konopny tłoczony na zimno od Krzysztofa Kowalskiego z Gospodarstwa Produkcyjno-Handlowo-Uługowego „KOWALSKI”,
- tort owocowy od Jadwigi Wołnyk,
- Napój Bazyliada z Koła Gospodyń Wiejskich w Niemojkach (pow. łosicki),
- miód pitny „Trójkąt Urzecki” od Renaty Rudolf z Gospodarstwa pasiecznego „Księżycowa pasieka”,
- ciasto drożdżowe z kruszonką Zając w Kapuście z firmy Zając w Kapuście A.M. Brońka Wyrób Ciasta Drożdżowego.

Wyróżnienia w kategorii produktowej zdobyły:

- pasztet indycki od Małgorzaty Kwiatkowskiej,
- twarożek Pogorzelski od Agnieszki Piętki – Swojskie wyroby mleczne,
- miód nawłociowy od Renaty Rudolf z Gospodarstwa pasiecznego „Księżycowa pasieka”,
- ocet z dzikich jabłek i owoców róży od Grzegorza Paczewskiego,
- syrop buraczany z Iłowa od Andrzeja Ciołkowskiego i Tomasza Ciołkowskiego,
- nalewka Sekretna malwa od Haliny Nałęcz,
- Sodziaki od Teresy Krzyczkowskiej,
- Koza prostyńska od Marty Deniszewskiej z Gospodarstwa agroturystycznego „Kozie Sioło” w Prostyni.

Gastronomia

W kategorii gastronomia zwyciężyło Koło Gospodyń Wiejskich w Niemojkach, które przygotowało Zupę letnią ogórkową oraz Serowniki słowiańskie. II miejsce zajęło Koło Gospodyń Wiejskich w Częstokowie Polskim za Czosnowski barszcz z królika oraz Królewski comber. III miejsce zajęło Koło Gospodyń Wiejskich „Goździczanki” w Goździku za Barszcz szczawiowy z jajkiem od zielononózki i kleksem kwaśnej śmietany oraz Kotleciki gryczane na marchewce z chrzanem sosem grzybowym

podlane.

Na wyróżnienia w kategorii gastronomicznej zasłużyło: Koło Gospodyń Wiejskich Pogorzelanki za Pyzę pogorzelską z buraczki na zimno z jabłkiem.

Dodatkowo Komisja Konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2021”:

- w kategorii produktowej: Salceson czosnkowy z Karniewa, Kwas z buraków czerwonych, Smalec ze Świni Złotnicka Biała, Miód pitny „Trójniak Urzecki”;
- w kategorii gastronomia: Zupę letnią ogórkową oraz Serowniki słowiańskie.



Grzegorz Żak



Grzegorz Żak



Grzegorz Żak



Grzegorz Żak



Grzegorz Żak



Grzegorz Żak



Grzegorz Żak



Grzegorz Żak



Grzegorz Żak

UWAGA

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