

Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów 2012 - laureaci konkursu



Wino z buraka, ser Kozamer Klasztorny, miód leśny czy Kociołek Bałkański - to tylko niektóre z pięćdziesięciu dolnośląskich produktów i dwunastu potraw zaprezentowanych podczas konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów, który odbył się w sobotę 25 sierpnia w Pasażu Grunwaldzkim we Wrocławiu.

Organizatorami XII edycji konkursu był Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem dziedzictwa kulturowego i odgrywa istotną rolę w promocji każdego regionu. Dolny Śląsk to swoisty wielokulturowy tygiel, w którym mieszą się smaki różnych regionów przedwojennej Polski, dawnych kresów wschodnich, a także kuchnia niemiecka, czeska, żydowska, łemkowska, ukraińska czy bałkańska.

Uroczystego otwarcia imprezy dokonał dyrektor Pasażu Grunwaldzkiego Maciej Sanetra, Członek Zarządu Województwa Dolnośląskiego Włodzimierz Chlebosz, dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu Ryszard Czerwiński i dyrektor OT Agencji Rynku Rolnego we Wrocławiu Jacek Sołtys. Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Izabella Byszewska przedstawiła ideę i założenia konkursu.

Komisje konkursowe oceniły pięćdziesiąt regionalnych produktów wystawionych przez czterdziestu trzech producentów oraz dwunastu dań i potraw regionalnych

przyrządzonych przez sześć zespołów gastronomicznych.

Przyznano następujące nagrody i wyróżnienia:

Najlepszy regionalny produkt żywnościowy

I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

- wyróżnienie - Stowarzyszenie Przyjaciół Wsi Niedźwiedzice za Karpia Niedźwiedzickiego w Zalewie,
- wyróżnienie - Marek Gawron za Miód Lipowy Leśny,

Produkty i przetwory mięsne

- nagroda główna w podkategorii - Małgorzata Makuchowska za Kiełbasę Jagnięcą,

Produkty i przetwory z ryb

- nagroda główna w podkategorii - Marek Szpak za Karpia po Waliszowsku,

Produkty mleczne

- nagroda główna w podkategorii - Mariusz Purgał, gospodarstwo ekologiczne Malinowa Zagroda za Kozamer Klasztorny,

Miody

- nagroda główna w podkategorii - Maciej Turek Pasieka Miód od Turka za Miód Leśny z Niemczy,

II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego

- wyróżnienie - Helena Malinowska za Prawdziwka,
- wyróżnienie - Aniela Pańczak za Chleb Żytni Domowy z Pomocnego,
- wyróżnienie - Stowarzyszenie Mieszkańców Krzydliny Wielkiej Kreda za Sękacz Kredowski,

Przetwory owocowe

- nagroda główna w podkategorii - Anna Choina za Konfiturę z Rabarbaru z Kwiatkami Bzu,

Przetwory warzywne

- nagroda główna w podkategorii - Wiesława Anioł za Ogórki Swojskie z Prusic,

Produkty zbożowe

nagroda główna w podkategorii - Marzena i Leszek Ciastoń F.H.U. Eksport-Import za Makaron Witomari,

- Krzysztof Dziaduch Ol'Vita za Ślęzański Olej rzepakowy,

Wyroby cukiernicze

- nagroda główna w podkategorii - Ewa Dębska, Zielona Zagroda za Makowiec Carski,

III. Napoje regionalne

- wyróżnienie - Jolanta Gut, Winnica Świdnicka za Regero z Winnicy Świdnickiej,

Napoje bezalkoholowe

- nagroda główna w podkategorii - Bożena Adamek za Syrop Sosnowy,

Napoje alkoholowe

- nagroda główna w podkategorii - Bartłomiej Bogdański, Piotr Sieniawski, Browar Domowy Sobótka Górka za Piwo Sobótka Górka 12,
- nagroda główna w podkategorii - Cecylia Gałązka za Wino z Buraka Czerwonego,

IV. Inne produkty regionalne

- wyróżnienie - Halina Bernacka za Farsz do Knyszy Podolskiej

Komisja Konkursowa nominowała do nagrody Perła 2012 następujące produkty:

- Nalewka Trześniowa – Halina Bernacka,
- Ser Kozi z Kozieradką – Bożena Sokołowska, gospodarstwo ekologiczne Kozia Łąka,
- Kiełbasa Wołyńska z Niemczy – Maria Matusiewicz P.P.M.G. Galicja,
- Sok jabłkowy – Maciej Karczewski, Maciejowy Sad.

Najlepsze danie i potrawa regionalna

Po dokonaniu oceny dań i potraw regionalnych jury, któremu przewodniczyła Hanna Szymanderska, ekspert kuchni regionalnej i autorka wielu książek o

tematyce kulinarnej postanowiła przyznać następujące nagrody:

- **I miejsce** - Karczma Łemkowska, Irena Bernagiewicz-Garbera, Mariusz Garbera, Łukasz Anusz za War ze Zlepieńcami i Kiszeniaki w sosie grzybowym,
- **II miejsce** - Smażalnia Ryb w Przerzecznym Zdroju, Dorota i Mirosław Bąbka za Zupę rybną z Przerzecznym Zdroju i Karpia smażonego z Przerzecznym Zdroju,
- **III miejsce** - Koło Gospodyń Wiejskich Niezapominajki z Osły za Kociółek Bałkański i Pitę Wielosmakową.

Komisja Konkursowa nominowała do nagrody Perła 2012 **War ze Zlepieńcami**.

Wszyscy laureaci otrzymali pamiątkowe dyplomy oraz nagrody rzeczowe, które wręczyli zastępca dyrektora Departamentu Obszarów Wiejskich i Zasobów Naturalnych UMWD Alina Majgier, dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu Ryszard Czerwiński oraz dyrektor OT Agencji Rynku Rolnego we Wrocławiu Jacek Sołtys.

Imprezie towarzyszył występ zespołu folklorystycznego Niezapominajki z Osły oraz pokaz kulinarny tradycyjnej kuchni łemkowskiej, połączony z lepieniem pierogów oraz degustacją między innymi takich potraw, jak Kiesielicia i Juha, które zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez











- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2013-07-03

[Wszystkie Aktualności](#)