

# Nasze Kulinarne Dziedzictwo 2015 - relacja

**Marony czyli jadalne kasztany, polski kwas chlebowy, pasztet w słoiku, ser górski sudecki, tradycyjne pierniki czy jagnięcina duszona z warzywami i ser kozi łomnicki zapiekany w orkisz z sosem miodowo-porzeczkowym, to tylko niektóre z ponad pięćdziesięciu dolnośląskich produktów i dwunastu potraw zaprezentowanych podczas konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów.**

Konkurs został zorganizowany w sobotę 22 sierpnia, w Pasażu Grunwaldzkim we Wrocławiu.

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

Kulinarium to nie tylko ważny element dziedzictwa kulturowego, ale i promocji każdego regionu. Dolny Śląsk to wielokulturowy tygiel, w którym mieszają się smaki różnych regionów przedwojennej Polski, dawnych kresów wschodnich, a także kuchnia niemiecka, czeska, żydowska, łemkowska, ukraińska czy bałkańska.

Celem konkursu, który odbył się w sobotę w Pasażu Grunwaldzkim jest zidentyfikowanie, poszukiwanie i gromadzenie wiedzy na temat produktów specyficznych, charakterystycznych dla naszego regionu, które mogą stać się jego wizytówką, a także upowszechnianie tej wiedzy.

Uroczystego otwarcia imprezy dokonała Wicemarszałek Województwa Dolnośląskiego Ewa Mańkowska, Magdalena Nawrocka z Pasażu Grunwaldzkiego i Dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu Ryszard Czerwiński. Uczestników konkursu, gości i odwiedzających Pasaż powitała również Wicewojewoda Dolnośląska Joanna Bronowicka, Przewodnicząca Sejmiku Województwa Dolnośląskiego Barbara Zdrojewska i Członek Zarządu Województwa Dolnośląskiego Tadeusz Samborski.

Odwiedzający w sobotę Pasaż Grunwaldzki we Wrocławiu mogli spróbować regionalnych i tradycyjnych produktów z Dolnego Śląska, prezentowanych w punkcie degustacyjno-informacyjnym. Wszystkie te produkty zostały nagrodzone w poprzednich edycjach konkursu, otrzymały prestiżową ogólnopolską nagrodę Perła lub zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez

ministra rolnictwa. Na stole królowały wędliny z przetwórnicy „Pod bukami”, kozie sery z Goliszowa, ciasteczka z mąki z kasztanów jadalnych, konfitura z zielonych orzechów czy jabłka z Maciejowego Sadu.

Imprezie towarzyszył występ zespołu folklorystycznego Górnianki z Jaszkowej Górnjej.

Komisje konkursowe oceniły pięćdziesiąt cztery regionalne produkty, wystawione przez czterdziestu producentów oraz dwanaście dań i potraw regionalnych przyrządzonych przez zespoły gastronomiczne. Przyznano następujące nagrody i wyróżnienia:

## **Najlepszy regionalny produkt żywnościowy**

### **I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego**

1. wyróżnienie – Kabanos swojski z Jagodnika, Dar – Wit Dariusz Konarski, Słotwina,
2. wyróżnienie – Masło ekstra wytwarzane w górskiej mleczarni od 1900 roku, Spółdzielnia Mleczarska Demi w Górze
3. wyróżnienie – Miód lipowy, Pasieka Zuzia, Bogusława i Jerzy Nawarów, Domaszków

### **Produkty i przetwory mięsne**

1. nagroda główna w podkategorii – Pasztet w słoiku, Smak Tradycji Dolnego Śląska, Sylwia Kicuła, Oleśnica
2. nagroda główna w podkategorii – Kielbasa gołędzinowska sucha, Wyrób Wędlin Naturalnych „Pod bukami” Piotr Czajkowski, Oborniki Śląskie
3. nagroda główna w podkategorii – Pasztet jagnięcy pieczony, Małgorzata Makuchowska, Wieża

### **Produkty mleczne**

- nagroda główna w podkategorii – Ser górski sudecki, „Wańczykówka”, Lucyna i Sylwester Wańczyk, Krzeszów

### **Miody**

- nagroda główna w podkategorii – Miód spadziowy ze spadzi liściastej, Pasieka „Miód od Turka”, Maciej Turek, Niemcza

## **II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego**

- wyróżnienie – Konfitura z owoców róży, Gospodarstwo Agroturystyczne „Trzy Koguty” Czesława Potemkin, Laski

### **Przetwory owocowe**

- nagroda główna w podkategorii – Marony kasztan jadalny, Gospodarstwo Pasieczne H.M.E. Malinowscy, Ciepłowody

### **Produkty zbożowe**

- nagroda główna w podkategorii – Makaron gryczany, Rodzinna Wytwórnia Makaronów – Fabijańscy, Jelenia Góra

## **III. Napoje regionalne**

1. wyróżnienie – Sok tłoczony jabłkowo – pigwowy, Owoce Lutyni, Anna Szlącza, Lutynia
2. wyróżnienie – Nalewka winogronowa Stasi, Stanisława Pakos, Konradówka
3. wyróżnienie – Dolnośląskie wino domowe z maliny leśnej, Zofia Kowalczyk, Kłodzko

### **Napoje bezalkoholowe**

1. nagroda główna w podkategorii – Polski kwas chlebowy na mięcie, Zielone Marzenie – Kuchnia Rycerska Małgorzata Bliskowska, Gorzeszów
2. nagroda główna w podkategorii – Sok z kiszonej kapusty W. Sznajder z Doliny Baryczy, Gospodarstwo Rolne, Kwaszarnia Kapusty i ogórków, Michał Sznajder, Karnice

### **Napoje alkoholowe**

1. nagroda główna w podkategorii – Wino gronowe, Winnica Adoria, Mike Whitney, Zachowice
2. nagroda główna w podkategorii – Piwo zielarka, Browar Profesja, Wrocław

## **IV. Inne produkty regionalne**

w szczególności łączące produkty roślinne ze zwierzęcymi (np. farsze).

wyróżnienie – farsz serowo-botwinkowy do pierogów, Grażyna Patrzalek, Obora

### **Perłowe nominacje**

Jedenastu laureatów poprzednich edycji ubiegało się o nominację do

ogólnopolskiej nagrody Perła 2015, wręczanej podczas Wielkiego Finału Konkursu w czasie Międzynarodowych Targów Spożywczych Polagra Food w Poznaniu.

Komisja Konkursowa nominowała do nagrody kulinarnej **Perły 2015** następujące produkty:

1. szynka gotowana z Jagodnika – Dar-Vit, Dariusz Konarski, Słotwina,
2. Ryczyński miód lipowy – Spizarnia Miodowa, Ewa Migocka, Oława
3. Pszenno – żytnie pierniki z Oleśnicy – Danuta i Marek Komuszyna, Oleśnica
4. Piwo Sobótka Górka 16 – Browarnia Sobótka – Górka, Sobótka
5. Cydr – jabłecznik z Trzebnicy – NOEL Henryk Nowakowski, Trzebnica
6. Ser kozi goleszański – Adam Kudłaty, Goliśzów

### **Najlepsze danie i potrawa regionalna**

I miejsce:

Kaffee Bistro Cynamonowa Radków, za pasztet barani z powidłami śliwkowymi na ostro oraz jagnięcinę duszoną z warzywami

II miejsce:

Gospodarstwo Rolne Katarzyna i Krzysztof Ciciała, Kamieniec Ząbkowicki za Kisto oraz Karkosiaki

III miejsce:

Culinary Solition Bielany Wrocławskie za ser kozi łomnicki zapiekany w orkisz z sosem miodowo-porceczkowym oraz śląskie niebo 2015

Jurorzy nominowali do ogólnopolskiej nagrody **Perła 2015** Jagnięcinę duszoną z warzywami – Kaffee Bistro Cynamonowa, Radków.

Na zakończenie Wiesław Szeląg z Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej dodatkowo przyznał specjalne wyróżnienie dla najlepszego regionalnego produktu – Piwo

















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

Data publikacji

2015-08-31

[Wszystkie Aktualności](#)