

Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów

Od marmolady z antonówek, przez żur polski na zakwasie, miód leśny, konfiturę z róży, po kielbasę chełmską na chlebie. W tegorocznej edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” wystartowało 65 produktów i 12 potraw z Dolnego Śląska.

Finał konkursu, zorganizowanego już po raz jedenasty przez Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu i Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego odbył się

w sobotę 3 września na terenie Pasażu Grunwaldzkiego we Wrocławiu.

Jury wybierało najlepszy regionalny produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie i potrawę regionalną Dolnego Śląska. Podczas imprezy zaprezentowano produkty dziedzictwa kulturowego, odgrywające znaczącą rolę w podtrzymywaniu polskiej tradycji. Być może uda się wypromować kolejny produkt lub potrawę, która zasili Listę Produktów Tradycyjnych Dolnego Śląska.

Celem konkursu była identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych produktach żywnościowych, wytwarzanych w małej skali i tradycyjnymi metodami przez lokalnych producentów oraz promowanie dziedzictwa kulinarnego i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez lokalną gastronomię. Lokalne smakołyki, których nie można kupić w sklepie to wartości regionu, na bazie których można kreować jego wizerunek, a konkurs po raz kolejny udowodnił jak wspaniałą i oryginalną żywność mogą zaoferować dolnośląscy producenci.

Do oceny produktów powołano pięcioosobową komisję, której przewodniczyła prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Izabella Byszewska oraz pięcioosobową komisję oceniającą potrawy, której przewodniczyła autorka książek kulinarnych Hanna Szymanderska. Kapituła oceniła 65 produktów oraz 12 potraw przygotowanych przez sześć zespołów kulinarnych.

Podczas imprezy kucharze z Dolnośląskiej Akademii Tradycji i Smaku zaprezentowali potrawy, wykorzystując do ich przygotowania produkty regionalne i tradycyjne z terenu Dolnego Śląska. Wydarzenie uatrakcyjniła wystawa produktów, które otrzymały prestiżową nagrodę „Perła” w latach 2003-2010 oraz występy zespołów folklorystycznych z terenu Dolnego Śląska.

Po dokonaniu oceny dań i potraw regionalnych zgodnie z kryteriami konkursowymi Komisja Konkursowa postanowiła przyznać nagrody:

I miejsce: Kieselicya z komperami oraz żeberka w kapuście zasmażanej z

haluszkami - „Karczma Łemkowska” z Wrocławia

II miejsce: Kielbasa chełmska na chlebie chłopskim podana oraz kociółek sudecki, Hotel „Zadrna” z Chełmska Śląskiego

III miejsce: żur polski na zakwasie oraz gołąbki wschodnie na pierzynie z satarązu, „Opałkowa Chata” z Bolesławca

Komisja Konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2011” potrawy:

1. „Roladki z młodej wrzosówki” - Gospodarstwo Agro-Eko „Wiecha” z Mieroszowa **2. „Kieselycia z komperami”** - „Karczma Łemkowska” z Wrocławia

Po dokonaniu oceny regionalnych produktów żywnościowych Komisja Konkursowa przyznała nagrody i wyróżnienia:

I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

Wyróżnienie: „Pieczona szynka jagnięca” - Małgorzata Makuchowska z Wieży

Produkty i przetwory mięsne

- nagroda główna w podkategorii: „Kielbasa wołyńska z Niemczy” - PPMG Galicja, Maria Matusiewicz, Niemcza
- nagroda główna w podkategorii: „Biała surowa z Zawidowic” - Masarnia Bronisław Urbanowski, Zawidowie

Produkty i przetwory z ryb

- nagroda główna w podkategorii: „Ślązański pstrąg wędzony” - Jacek Chmielowski, Sobótka,

Produkty mleczne

- nagroda główna w podkategorii: „Ser kozi z kozieradką” - Gospodarstwo ekologiczne „Kozia Łąka”, Bożena i Daniel Sokołowsky, Łomnica, Miody
- nagroda główna w podkategorii: „Miód leśny malinowy” - Marek i Sylwia Gawron, Kamieniec Ząbkowicki,
- nagroda główna w podkategorii: „Miód lipowy krupiec” - Helena Malinowska, Ciepłowody,

II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego

- wyróżnienie: „Marmolada z jabłek antonówek” - KGW w Ciepłowodach, Halina Gulej, Helena Witos, Ciepłowody,
- wyróżnienie: „Sok z poziomki leśnej” - Zofia Kowalczyk, Kłodzko,
- wyróżnienie: „Borowiki rudobarydzkie” - Barbara Kupis, Ruda Żmigrodzka,
- wyróżnienie: „Ogórkowy ślubowski świat” - Bogusława Olszewska, Wieruszowice,
- wyróżnienie: „Kołacz czadecki” - Jadwiga Krop, Sobótka,

Przetwory owocowe

- nagroda główna w podkategorii: „Makowicka konfitura z róży” - Jolanta Gut, Świdnica, **Produkty zbożowe**

- nagroda główna w podkategorii: „Chleb razowy” - Marcin Wypchło, Piekarnia

Wrocław

Wyroby cukiernicze

- nagroda główna w podkategorii: „Karkonoskie rogaliczki orzechowe” - Barbara Matyja, Jelenia Góra,

III. Napoje regionalne

- wyróżnienie: „Naturalny sok jabłkowy z maciejowego sadu z Lutynii” - Maciej i Jerzy Karczewski, Miękinia,

Napoje bezalkoholowe

- nagroda główna w podkategorii: „Marciszowski kwas chlebowy” - Krzysztof Solarz, Marciszów

Napoje alkoholowe

- nagroda główna w podkategorii: „Nalewka trześniowa” - Halina Bernacka, Czernikowice,

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

- wyróżnienie: „Farsz do pierogów wołyńskich” - Halina Bernacka, Czernikowice,

Komisja Konkursowa nominowała także produkty do ogólnopolskiej nagrody „Perła 2011”:

- **„Chleb z młyna żytni na zakwasie”** - Zenon Feszczuk, Młyn Usługowy, Jordanów Śląski,
- **„Miód lipowy”** - Danuta i Henryk Kamaszuk, Godzięcin,
- **„Zawidowicka szynka z prosięcia”** - Masarnia Bronisław Urbanowski, Zawidowice,
- **„Cyder jabłecznik z Trzebnicy”** - Henryk Nowakowski, Trzebnica

Izabela Michniewicz DODR we Wrocławiu









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

Data publikacji

2013-07-09

[Wszystkie relacje](#)