

XIV edycja wojewódzkiego konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów



Szynka jagnięca, konfitury z zielonych włoskich orzechów, marchewkowe rogaliki, pierniki barwione różnymi gatunkami miodu, czy pieróg granitowy, to tylko niektóre z kilkudziesięciu dolnośląskich produktów i potraw zaprezentowanych podczas konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, w sobotę 23 sierpnia, w Pasażu Grunwaldzkim we Wrocławiu.

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

Uroczystego otwarcia imprezy dokonał Członek Zarządu Województwa Dolnośląskiego Włodzimierz Chlebosz, Dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu Ryszard Czerwiński oraz Dyrektor OT Agencji Rynku Rolnego we Wrocławiu Jacek Sołtys.

Odwiedzający w sobotę Pasaż Grunwaldzki we Wrocławiu, próbowali regionalnych i tradycyjnych produktów z Dolnego Śląska, prezentowanych w punkcie degustacyjno-informacyjnym. Na stole królowały wędliny, sery, miody, soki i marynaty.

Jurorzy ocenili kilkadziesiąt regionalnych produktów oraz dania i potrawy przyrządzone przez zespoły gastronomiczne.

W tym roku uznanie komisji konkursowej zdobyły:

W kategorii Najlepszy regionalny produkt żywnościowy

I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

Wyróżnienie: Wyrób Wędlin Naturalnych, Zakład Pod bukami, Piotr Czajkowski za kielbasę Gołędzinowską,

Wyróżnienie: Pasieka Miód od Turka, Maciej Turek, za miód gryczany.

1. Produkty i przetwory mięsne

Nagroda główna w podkategorii: Małgorzata Makuchowska za szynkę jagnięcą pieczoną,

Nagroda główna w podkategorii: RSP Jedność za kielbasę boleścińską,

Nagroda główna w podkategorii: DAR-VIT, Dariusz Konarski, za szynkę gotowaną z Jagodnika.

2. Produkty i przetwory z ryb

Nagroda główna w podkategorii: Stowarzyszenie Przyjaciół Wsi Niedźwiedzice, Rafał Zguda, za niedźwiedzickiego karpia wędzonego.

3. Produkty mleczne

Nagroda główna w podkategorii: Adam Kudłaty, za ser goleszyński.

4. Miody

Nagroda główna w podkategorii: Spiżarnia Miodowa, Ewa Migocka, za Ryczyński miód lipowy.

II. Produkty pochodzenia roślinnego

Wyróżnienie: Gospodarstwo Pasieczne M.H.E Helena Malinowska, za konfiturę z orzechów włoskich

Wyróżnienie: Danuta i Marek Komuszyna, za piernik tradycyjny wielosmakowy o różnych barwach,

Wyróżnienie: Marta Piasecka za rogaliki marchewkowe ze Szczytkowic.

1. Przetwory warzywne

Nagroda główna w podkategorii: Asperfield Sp. z o. o. za luksusowe szparagi marynowane.

2. Produkty zbożowe

Nagroda główna w podkategorii: Autotec, Wojciech Uszok, za olej rzepakowy

III. Napoje regionalne

Wyróżnienie: Maciejowy Sad, Maciej Karczewski, za tłoczony sok z jabłek i czarnej porzeczki,

Wyróżnienie: Małgorzata Makuchowska, za nalewkę malinową,

Wyróżnienie: Franciszek Kijewski, za nalewkę czosnkową.

Napoje alkoholowe

Nagroda główna w podkategorii: Abditus Sp. z o. o., za likier karkonoski,

Nagroda główna w podkategorii: Browarnia Sobótka Górka, za piwo Sobótka Górka 16.

IV. Inne produkty regionalne

Nagroda główna w podkategorii: Witomar, Marzena Ciastoń za jaja perlicy

Komisja nominowała do ogólnopolskiej nagrody Perła 2014 produkty:

1. Ser twarogowy półtłusty – S.M. Demi w Górze,
2. Olej lniany dr Budwig – PPHU Ol'Vita,
3. Kiełbasa z Jagodnika – DAR-VIT Dariusz Konarski,
4. Miód lipowy – Danuta Duda,
5. Pszenno-żytnie pierniki z Oleśnicy – Danuta i Marek Komuszyna.

W kategorii Najlepsze danie i potrawa regionalna:

I miejsce: Stowarzyszenie Koniczyna z Mierzęcina, za krem szpinakowy oraz comber z królika ze szpinakiem w sosie własnym,

II miejsce: Gospodarstwo agroturystyczne Leśniczówka Kamień, za zupę grzybową z klopsikami z dziczyzny oraz udziec jagnięcy z muflona,

III miejsce: KGW w Gościęcicach za pokrzywową z kluseczkami oraz pieróg granitowy z kremowym sosem grzybowym.

Komisja nominowała do ogólnopolskiej nagrody Perła 2014 potrawę:

Udziec jagnięcy z muflona z Gospodarstwa agroturystycznego Leśniczówka Kamień

Izabela Michniewicz DODR we Wrocławiu

Zadanie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2014. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2014 - i Rozwoju Wsi















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

Data publikacji

2014-08-26

[Wszystkie relacje](#)