

XVI edycja wojewódzkiego etapu ogólnopolskiego konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Kozi grzbiet z Wańczykówki, kapusta kiszona w całych główkach, pasztet z dziczyzny, Sabat wino z czarnej porzeczki, pierniczki tradycyjne ze szlaku cystersów, jagnięcy schab wędzony, kabanosy gołdżinowskie czy tradycyjne masło z Międzyborza, to tylko niektóre z ponad pięćdziesięciu dolnośląskich produktów zaprezentowanych podczas konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów.

Konkurs odbył się w sobotę 20 sierpnia, w Pasażu Grunwaldzkim we Wrocławiu. Odwiedzający mogli skosztować nie tylko regionalnych produktów, ale i potraw rywalizujących o miano „najlepszego regionalnego dania i potrawy”.

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

Dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem dziedzictwa kulturowego i odgrywa istotną rolę w promocji każdego regionu. Dolny Śląsk z racji swojej skomplikowanej historii 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 było 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 dokonał dyrektor Pasażu Grunwaldzkiego Maciej Sanetra, Dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu Ryszard Czerwiński oraz zastępca dyrektora Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Zasobów Naturalnych UMWD Jacek Sołtys. Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie Izabella Byszewska przedstawiła skład komisji konkursowych oraz zasady konkursu.

Impreza zorganizowana w Pasażu Grunwaldzkim była doskonałą okazją do wręczenia certyfikatów nowym uczestnikom Sieci Dziedzictwo Kulinarne Dolnego Śląska. Z tej okazji aż jedenaście podmiotów uzyskało możliwość posługiwania się logo Sieci – Dary Natury – Paweł Mazur, Dworek Galosa sp. z o.o., Pałac Brzeźno, Sklep W Starej Rzeźni, Igor Antolak, Hello Yellow – Pasieka Szczęśliwych Pszczół, Stargast sp. z o.o. – Gastropub Wrocławska, Jan Kowalczyk, Gospodarstwo Pasieczne, Agrar Magnice Sp. z o.o., Produkty z Tradycją sp. z o.o., Amarant Antoni Majerski – marka soków Yapko i GJ-Gacjana Janusz Gaca.

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

Najlepszy regionalny produkt żywnościowy

I. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego

1. wyróżnienie – Chrust teściowej, Stowarzyszenie Towarzystwo Przyjaciół Rudnej, Danuta Adamska, Rudna

Przetwory owocowe

1. nagroda główna w podkategorii – Ocet jabłkowy, Maciejowy Sad Maciej Karczewski, Miękinia

2. nagroda główna w podkategorii – Konfitura z owocu czarnego bzu, Dary Natury, Paweł Mazur, Jaksonów

Przetwory warzywne

1. nagroda główna w podkategorii – Kapusta kiszona w całych główkach, Gospodarstwo Rolne Kwaszarnia Kapusty i Ogórków, Michał Sznajder, Karnice

Produkty cukiernicze

1. nagroda główna w podkategorii – Pierniczki tradycyjne ze szlaku cystersów, Gospodarstwo Rolne Elżbieta Malinowska, Ciepłowod

II. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

1. wyróżnienie – Polędwiczka wędzona, Dar-Vit Dariusz Konarski, Słotwina,
2. wyróżnienie – Ser lutomierski z pokrzywą, Na Zdrowie Malwina Pasternak, Lutomierz
3. wyróżnienie – Ser podpuszczkowy parzony, Przetwórstwo Farmerskie Sery Ślubowskie, Igor Pietrzyk
4. wyróżnienie – Miód akacjowy z dodatkiem jeżyny, Pasieka Zuzia, Bogusława i Jerzy Nawara, Domaszków
5. wyróżnienie – Miód lipowy z nektaru kwiatu lipy, Pasieka Miód od Turka, Maciej Turek, Niemcza

Produkty i przetwory mięsne

1. nagroda główna w podkategorii – Kabanosy gołędzinowskie, Wyrób Wędlin Naturalnych Zakład Pod bukami, Piotr Czajkowski, Gołędzinów
2. nagroda główna w podkategorii – Pasztet z dziczyzny, Hubertówka, Agnieszka Matkowska, Zamek Myśliwski
3. nagroda główna w podkategorii – Jagnięcy schab wędzony, Małgorzata Makuchowska, Wieża

Produkty mleczne

1. nagroda główna w podkategorii – Ser kozi przysmak leszczynowy – Adam Kudłaty, Goliszów
2. nagroda główna w podkategorii – Masło tradycyjne, Okręgowa Spółdzielnia mleczarska Międzybórz
3. nagroda główna w podkategorii – Kozi grzbiet, Wańczykówka, Lucyna i Sylwester Wańczyk, Krzeszów

Miody

1. nagroda główna w podkategorii – Miód gryczany, Hello Yellow, Pasieka Szczęśliwych Pszczół z Ziemi Kłodzkiej, Igor Antolak, Zagórze

III. Napoje regionalne (alkoholowe i bezalkoholowe)

1. wyróżnienie – Sok witaminowy z owoców dzikiej róży, Z chaty Łaniaków, Irena i Andrzej Łaniak, Wierzchowice
2. wyróżnienie – Sabat, wino z czarnej porzeczki, Winiarstwo Domowe Celtica, Przemysław Demków, Sobótka

Perłowe nominacje

Jedenastu laureatów poprzednich edycji ubiegało się o nominację do ogólnopolskiej nagrody Perła 2016, wręczanej podczas Wielkiego Finału Konkursu

w czasie Międzynarodowych Targów Spożywczych Polagra Food w Poznaniu.

Komisja Konkursowa nominowała do nagrody kulinarnej Perły 2016 następujące produkty:

1. Pasztet w słoiku – Smak Tradycji Dolnego Śląska, Sylwia Kicuła, Oleśnica
2. Ser górski sudecki – Wańczykówka, Lucyna i Sylwester Wańczyk, Krzeszów
3. Miód spadziowy ze spadzi liściastej – Pasieka Miód od Turka, Maciej Turek, Niemcza
4. Likier karkonoski – Abditus Sp. z o. o., Tomasz Łuszczyński, Borowice
5. Korniszon – Zakład Handlu i przetwórstwa Owocowo – Warzywnego, Teofil Szelwika, Ścinawa

Najlepsze danie i potrawa regionalna

I miejsce: Zagroda Grabownica, Jolanta Bogatsu za zupę rybną i pierogi z karpem z Zagrody

II miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich Braszowice za barszcz czerwony z kluskami grzybowymi oraz pyzy ziemniaczane ze skwarkami

III miejsce: Dworek Galosa, Strachocin za gołąbki Zosi oraz koryto Gerwazego czyli gulasz z dzika i jelenia

Wyróżnienie: Pałac Brzeźno za czerninę z kaczki oraz sianokosy

Jurorzy nominowali do ogólnopolskiej nagrody Perła 2016 potrawę:

1. Zupę rybną i pierogi z karpem z Zagrody, Zagroda Grabownica, Jolanta Bogatsu
2. Koryto Gerwazego, czyli gulasz z dzika i jelenia, Dworek Galosa, Strachocin.

Podczas tegorocznej edycji konkursu największa rywalizacja dotyczyła produktów w kategorii pochodzenia zwierzęcego. Wyjątkowe bogactwo smaków sprawiło, że jurorzy mieli nie lada problem z wybraniem tych najlepszych. To dowód na to, jak bogata jest dolnośląska historia kulinarna i jak ważna jest jej identyfikacja i promocja.

Gratulacje i podziękowania dla wszystkich uczestników oraz osób oceniających regionalne produkty i tradycyjne potrawy.













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

Data publikacji

2016-08-22

[Wszystkie relacje](#)