

Nasze Kulinarne Dziedzictwo 2013 - relacja

Syrop z derenia, salami dojrzewające z wrzosówki, tymiankowe motylki czy duszona koźlina, to tylko niektóre z ponad pięćdziesięciu dolnośląskich produktów i dwunastu potraw zaprezentowanych podczas konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, który odbył się w sobotę 24 sierpnia, w Pasażu Grunwaldzkim we Wrocławiu.

Organizatorami XIII 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.

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 wśród mieszkańców.

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. Wiceprezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Jan Zwoliński przedstawił ideę i założenia konkursu.

Odwiedzający w sobotę Pasaż Grunwaldzki we Wrocławiu mogli skosztować, prezentowanych w punkcie degustacyjno-informacyjnym, regionalnych i tradycyjnych produktów z Dolnego Śląska, które zostały nagrodzone w poprzednich edycjach konkursu, otrzymały prestiżową ogólnopolską nagrodę Perła lub zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na stole królowały wędliny z firmy Galicja z Niemczy, sery kozie z Gospodarstwa Ekologicznego Kozia Łąka z Łomnicy, chleb z młyna żytni na zakwasie z Młyna Usługowego w Jordanowie Śląskim, miody z pasieki Miodzio ze Sławęcina oraz oleje z Ol'Vity z Mysłakowa i soki z

Maciejowego Sadu z Lutyni. Imprezie towarzyszył występ zespołu folklorystycznego Aster z Domasławia.

Komisje konkursowe oceniły pięćdziesiąt regionalnych produktów wystawionych przez czterdziestu ośmiu 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 – Małgorzata Makuchowska z Wieży – Pieczony udziec jagnięcy

Produkty i przetwory mięsne

- nagroda główna w podkategorii – Maria Matusiewicz P.P.M.G Galicja z Niemczy –Salceson wołyński z Niemczy
- nagroda główna w podkategorii – Dariusz Konarski Dar – VIT z Jagodnika –Kiełbasa z Jagodnika

Produkty i przetwory z ryb

- wyróżnienie – Halina Zguda Stowarzyszenie Przyjaciół Wsi Niedźwiedzice za Karpia niedźwiedzickiego w mięcie

Produkty mleczne

- wyróżnienie – Igor Pietrzyk Przetwórstwo Farmerskie Sery Ślubowskie za Ser podpuszczkowy niedojrzewający
- nagroda główna w podkategorii – Spółdzielnia Mleczarska Demi w Górze za Ser twarogowy półtłusty

Miody

- nagroda główna w podkategorii – Danuta Duda z Konradówki – Miód lipowy z Konradówki

II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego

- wyróżnienie – Andrzej Dębski Gospodarstwo Ekologiczne Zielona Zagroda z Pastewnika – Chleb żytni razowy z Rudawskiego Parku Krajobrazowego
- wyróżnienie – Janina i Zdzisław Górniccy z Ratna Górnego –Dżem jeżynowy z Domu Tyrolskiego

- wyróżnienie – Halina Zguda z Niedźwiedzic – Sernik świąteczny

Przetwory owocowe

- nagroda główna w podkategorii – Zofia Kowalczyk Smak&Tradycja – Usługi Gastmobilne z Kłodzka – Powidła z dzikiej róży na zimno

Przetwory warzywne

- nagroda główna w podkategorii – Halina Przystupa z Obory – Ogórki babci Hani

Produkty zbożowe

- nagroda główna w podkategorii – Krzysztof Dziaduch P.P.H.U.Maszyny i Przetwórstwo Nasion Oleistych Ol'Vita z Mysłakowa Olej lniany dr Budwig

Wyroby cukiernicze

- nagroda główna w podkategorii – Danuta i Marek Komuszyna z Oleśnicy Śląskiej – Pszenno-żytnie pierniki z Oleśnicy

III. Napoje regionalne

- wyróżnienie – Maciej Karczewski Maciejowy Sad z Lutyni – Tłoczony sok wiśniowy
- wyróżnienie – Franciszek Kijewski z Chróstnika – Żenicha babci Czesi

Napoje bezalkoholowe

- nagroda główna w podkategorii – Marta i Maciej Zawierucha Gospodarstwo Rolne z Rzeszówka – Herbata sudecka wielokwiatowa

Napoje alkoholowe

- nagroda główna w podkategorii – Piotr Pakos z Konradówki – Dębówka swojska

IV. Inne produkty regionalne

- nagroda główna w podkategorii – Stowarzyszenie Koniczynka z Morzęcina Małego Pasztet z królika ze szpinakiem

Dziewięciu laureatów ubiegłorocznej edycji ubiegało się o nominację do ogólnopolskiej nagrody Perła 2013, która zostanie wręczona podczas Wielkiego

Finału Konkursu w czasie Międzynarodowych Targów Spożywczych Polagra Food w Poznaniu. Komisja Konkursowa nominowała do nagrody kulinarnej Perły 2013 następujące produkty:

- Ślęzański olej rzepakowy – Krzysztof Dziaduch P.P.H.U. Maszyny i Przetwórstwo Nasion Oleistych Ol'Vita z Mysłakowa
- Makaron Witomari – Marzena i Leszek Ciastoń F.H.U. Eksport – Import Witoszyce
- Piwo Sobótka Górka 12 – Bartłomiej Bogdański, Piotr Sieniawski, Robert Kopec Browarnia Sobótka Górka z Sobótki

Najlepsze danie i potrawa regionalna

Po dokonaniu oceny dań i potraw regionalnych jury, któremu przewodniczyła dr Aleksandra Swulińska-Katulska, ekspert kuchni regionalnej, członek Kapituły Krajowej postanowiła przyznać następujące nagrody:

- I miejsce – Agroturystyka Świerkowe Siedlisko z Karłowic za Kwasek włościański i Golce w sosie grzybowym z kapustą zasmażaną
- II miejsce – Janina Byczek Firma Caro z Boboszowa za Eko różę Kłodzką z połędwicy wołowej i Gulasz z ekologicznej wołowiny sudeckiej z ekologiczną białą kaszą gryczaną
- III miejsce – Jolanta Bogatsu Ośrodek Edukacyjno – Wypoczynkowy Zagroda Grabownica z Grabownicy za Śląską kartoflanka ze szczupakiem i Karpia w gruszce

Jurorzy nominowali do ogólnopolskiej nagrody Perła 2013 potrawy:

- Kwasek włościański i Golce w sosie grzybowym z kapustą zasmażaną z Agroturystyki Świerkowe Siedlisko z Karłowic

Przewodniczący obu komisji konkursowych dr Aleksandra Swulińska-Katulska oraz Jan Zwoliński podsumowali konkurs i odczytali wyniki. Wszyscy laureaci otrzymali pamiątkowe dyplomy oraz nagrody rzeczowe, które wręczyli dyrektor Wydziału Obszarów Wiejskich Paweł Czyszczoń, dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu Ryszard Czerwiński oraz dyrektor OT Agencji Rynku Rolnego we Wrocławiu Jacek Sołtys.

Podczas imprezy dziesięciu nowych członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska otrzymało certyfikaty i oznaczenia licencyjne. Wręczał je Członek Zarządu Województwa Dolnośląskiego Włodzimierz Chlebosz i jednocześnie regionalny właściciel licencji Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa









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

Data publikacji

2013-09-13

[Wszystkie Aktualności](#)