

**„Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”
Laureaci 2011**

Uroczyste podsumowanie wojewódzkiego etapu konkursu odbyło się 3 września 2011r. w Pasażu Grunwaldzkim we Wrocławiu.

Laureaci konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na najlepszy regionalny produkt żywnościowy:

I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

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

Produkty i przetwory mięsne

nagroda główna w podkategorii : „Kiełbasa wołyńska z Niemczy” - PPMG Galicja, Maria Matusiewicz, Niemcza,

nagroda główna w podkategorii: Biała surowa z Zawidowic”- Masarnia Bronisław Urbanowski, Zawidowice,

Produkty i przetwory z ryb

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

Produkty mleczne

nagroda główna w podkategorii: Ser kozi z kozieradką” – Gospodarstwo ekologiczne „Kozia Łąka”, Bożena i Daniel Sokołowski, 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.

Laureaci konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na najlepsze danie i potrawę regionalną:

I miejsce: Kieselycia z komperami oraz żeberka w kapuście zasmażanej z haluszkami - „Karczma Łemkowska” z Wrocławia

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

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

Nominacja do ogólnopolskiej nagrody „Perła 2011” w kategorii produkt:

- „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.

Nominacja do ogólnopolskiej nagrody „Perła 2011” w kategorii danie i potrawa:

- „Roladki z młodej wrzosówki”- Gospodarstwo Agro – Eko „Wiecha” z Mieroszowa,
- „Kieselycia z komperami” – „Karczma Łemkowska” z Wrocławia.

Prestiżową nagrodę „Perła 2011” podczas targów Polagra Food otrzymał:

- „Chleb z młyna żytni na zakwasie” – Zenon Feszczuk, Młyn Usługowy, Jordanów Śląski,
- „Roladki z młodej wrzosówki”- Gospodarstwo Agro – Eko „Wiecha” z Mieroszowa,

„Kieselycia z komperami” – „Karczma Łemkowska” z Wrocławia.