Podlaska Marka Roku 2008 - Kandydatury w kategorii "Smak"

W obecnej edycji konkursu w kategorii "Smak" o tytuł Podlaskiej Marki Roku rywalizuje 70 kandydatur, w tym 46 w podkategorii "Mały Producent" oraz 24 w podkategorii "Duży Producent".

W tej kategorii o tytuł Podlaskiej Marki Roku rywalizują produkty spożywcze, potrawy, napoje i kulinaria wytwarzane na terenie województwa podlaskiego w roku kalendarzowym, za który przyznawana jest nagroda. Kategoria Smak podzielona jest na dwie podkategorie: „Mały Producent” – do 9 zatrudnionych pracowników oraz „Duży Producent” – 10 i więcej zatrudnionych pracowników. Nagrody przyznawane są w obu podkategoriach.

Poniżej zamieszczamy listę kandydatur. Kliknięcie w link przeniesie Państwa do strony ze szczegółowym opisem. Kandydatury prezentowane są według kolejności zgłoszeń.

PODKATEGORIA "MAŁY PRODUCENT":

- Jan Ancypo – Kumpiak podlaski
- Władysław Gryka – Szynka barania wędzona (Kumpiak)
- Władysław Gryka – Kaszanka kozia z juszką
- Anatol Worona – Szczupak w prawdziwkach
- Anna Okulczyk – Makowiec
- Anna Okulczyk – Kartacze
- Halina Pezowicz – Nalewka Malipka (rozgrzewająca)
- Halina Pezowicz – Pierniczki
- Katarzyna Jakubiak – Ciasteczka Kruche - Księżyce
- Katarzyna Jakubiak – Papłonki
- Bar „Jarzębinka” Czesława Siehieńczuk – Kartacze
- Bar „Jarzębinka” Czesława Siehieńczuk – Kiszka ziemniaczana
- Stowarzyszenie „Macierzanka” – Ser podpuszczkowy dojrzewający wędzony Wiżajny
- Stowarzyszenie „Macierzanka” – Kostka serowo-ziołowa
- Gospodarstwo Ogrodniczo-Szkółkarskie „Sajsad” – Jabłka Gold Milenium
- Krystyna Czarnecka – Przecier z żurawiny surowej
- Krystyna Czarnecka – Żurawina z gruszką do mięs
- Danuta Zysk – Pierogi z płuckami
- Danuta Zysk – Pampuchy drożdżowe
- Dorota Dąbkowska – Przekąska chłopska
- Dorota Dąbkowska – Szybki jabłecznik
- Elżbieta Kamińska – Babka z kwaśną śmietaną
- Elżbieta Kamińska – Przysmak mojej mamy
- Teresa i Janusz Sakowicz – Ser Narwiański z Rogowa
- Restauracja & Pub „Korona” – "Jedz smacznie i zdrowo"

- „Pol-Gastro” Przemysław Poleszuk, Anna Poleszuk Karczma Kurpiowska w Nowogrodzie – Psiwo Jełowcowe
- Kompleks Turystyczny „U Jawora” – Zupa rybna - Lin a'la flaczki
- Kompleks Turystyczny „U Jawora” – Sieja wigierska wędzona
- Stowarzyszenie Pszczelarzy Rejonu Puszcza Białowieska w Hajnówce – Lipiec Białowieski
- Terenowe Koło Pszczelarzy w Sejnach – Miód z Sejneńszczyzny
- Beata Uszyńska – Rogacz
- Anna i Tomasz Nietupscy – Ser swojski koryciński
- Danuta Krystyna Łada – Tęczowe Pyzy
- Krystyna Cieśluk – Soczewiaki
- Krystyna Cieśluk – Kwas Buraczany
- Karczma "Stara Baśń" – Kartacze
- Danuta Krystyna Łada – Przecier Pomidorowy
- Joanna Dołżyńska – Ser wędzony
- Beata Dojlidko – Mak na kruchym cieście w kratę
- Genowefa Prus – Pierogi z kapustą i grzybami
- Irena Prończuk – Bułeczki maślane P. Ireny
- Irena Prończuk – Ser biały-klinek
- Irena Piłaszewicz – Sernik puszysty
- Danuta Bagińska – Miodóweczka dziadunia
- Danuta Bagińska – Kibiny z nadzieniem mięsnym
- Gospodarstwo Pszczelarskie Czesław Rysiejko – Naturalny miód pszczeli

PODKATEGORIA "DUŻY PRODUCENT":

- Suempol sp. z o.o. – Łosoś norweski plastrowany
- Spółdzielnia Mleczarska w Łapach – Masło Ekstra Podlaskie 200 g
- P.H.Z. „Kasol” J.A.Kazberuk „Leśne Skarby” – Przetwory owocowe: Owoce leśne (żurawina i borówka, jeżyna)
- P.H.Z. KASOL J.A.Kazberuk „Leśne Skarby” – Grzyby leśne marynowane
- Grupa Kapitałowa Mispol – Ogórki po kaszubsku Agrovita
- Grupa Kapitałowa Mispol – Zupa ogórkowa Mispol
- Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „Jard” inż. Jarosław Dziemian – Podlaska kiszka ziemniaczana (kartoflana)
- Z.G.U. Renata i Dariusz Dworakowscy „Dwór Dobarz" – Kartacze "Dworu Dobarz"
- Restauracja Centrum Astoria PSS Społem w Białymstoku – Kaczka skąpana w miodzie z żurawiną
- Restauracja Centrum Astoria PSS Społem w Białymstoku – Serniczki z malinami i sosem orzechowym
- SM Mlekovita – Masło Polskie
- SM Mlekovita – Mleko Polskie
- Esperanto Cafe – Ruza

- Esperanto Cafe – Buza
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce – Masło Extra
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce – Ser Carski pełnotłusty
- „Społem” PSS Sokółka - Piekarnia – Chleb Miodowo-Żurawinowy
- Spółdzielnia Mleczarska „Sudowia” w Suwałkach – Osełka O!
- Spółdzielnia Mleczarska „Sudowia” w Suwałkach – Mleko O!
- Polmos Białystok SA – Wódka Żubrówka
- Andrzej Mortel „Rzeźnictwo i wędliniarstwo” – Kiełbasa „Polska Wędzona”
- Andrzej Mortel „Rzeźnictwo i wędliniarstwo” – Polędwica wędzona
- „Lech” Garmażeria Staropolska Lech Zwolan – Kiełbasa furmańska
- „Lech” Garmażeria Staropolska Lech Zwolan – Kiełbasa wileńska
- Art Cook Robert Ostrowski „Naleśnikarnia” – Naleśnik Królewski

Aby oddać głos na swojego faworyta, należy pobrać, wydrukować i wypełnić Kupon Konkursowy



Pobierz Kupon Konkursowy

Kupony Konkursowe codziennie drukuje również Gazeta Współczesna, a pełna lista kandytatur w konkursie Podlaska Marka Roku 2008 dostępna jest też na stronie internetowej www.wspolczesna.pl/promocja.

Wydrukowany i wypełniony kupon można wysłać na adres Urzędu Marszałkowskiego lub wrzucić do specjalnych urn, wystawionych w redakcjach Gazety Współczesnej w Białymstoku, Łomży i Suwałkach. Termin głosowania upływa 8 marca 2009.

PROGRAM REGIONALNY
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI
PODLASKIE
UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego
Województwa Podlaskiego na lata 2007-2013
oraz z budżetu
Samorządu Województwa Podlaskiego.

FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO
Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego - Instytucja Zarządzająca RPOWP

GAZETA WSPÓŁCZESNA