

## IX edycja konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo

W województwie podlaskim odbył się finał regionalny IX edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” – na najlepszy regionalny produkt żywnościowy.

Organizatorami przedsięwzięcia są Marszałek Województwa Podlaskiego, Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Celem przedsięwzięcia jest wyłonienie najciekawszych dań i produktów lokalnych, które zmierzają się na ogólnopolskim finale podczas targów Polagra FOOD w Poznaniu. Kulinarne dziedzictwo jest jednym z walorów naszego regionu, które chcemy wykorzystać jako atut rozwojowy

### **LAUREACI W KATEGORII "PRODUKTY":**

#### **W kategorii produktów i przetworów roślinnych:**

I nagroda: Dariusz Szupszyński za stuliściec - śintalapis

II nagroda: Joanna Jakubik za kisiel owsiany

III nagroda: Natalia Fiedorczuk za korowaj weselny

*wyróżnienie: Wanda Maria Miszkiel za piernik po gibiańsku*

#### **W kategorii produktów i przetworów zwierzęcych:**

I nagroda: Krystyna Krzyżewska za węgorza po rajgrodzku

II nagroda: Danuta Popko za ser narwiański

III nagroda: Grażyna Zaniewska za słoninę soloną

*wyróżnienie: Ewa Zaremba za polędwicę obsuszaną*

#### **W kategorii napojów:**

I nagroda: Barbara Zalewska za nalewkę owocową

II nagroda: Biruta Zimnicka za piołunóweczkę

III nagroda: Lena Charkiewicz za malinówkę - nalewkę z malin leśnych

*wyróżnienie: Jolanta Rytwińska za pigwóweczkę dziadka Maniusia*

### **W kategorii produkty mieszane (regionalne):**

I nagroda: Janina Korabowicz za gryczaniki

II nagroda: Barbara Murawska za sibrzaki

III nagroda: Halina Pezowicz za papłonki

*wyróżnienie: Nina Góralczuk za pyszki*

### **Ponadto Kapituła nominowała do nagrody „Perła 2009” następujące produkty:**

- Komin Biruty Zimnickiej
- Pasztet z sandacza z rakami Tomasza Siergiejewicza

\*\*\*

### **Historia i dorobek konkursu**

Dziewięć lat temu Izabella Byszewska, wówczas redaktor naczelna tygodnika „Gospodyni”, szukając sposobu promocji polskich regionalnych i lokalnych produktów żywnościowych, wymyśliła konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” i zaprosiła do współpracy Fundację Fundusz Współpracy Agrolinia 2000” (następnie Fundacja Fundusz Współpracy Program „Agro Smak 2”) i Redakcję Rolną Programu I Polskiego Radia a do współpracy w terenie - ośrodki doradztwa rolniczego z całego kraju. Powołana została Kapituła Konkursu, w skład której weszli m.in. red. Izabella Byszewska („Gospodyni”), red. Jan Zwoliński (Polskie Radio Pr.I), Marek Gąsiorowski (Fundacja Fundusz Współpracy), dr Barbara Oгородowska (Państwowe Muzeum Etnograficzne), dr Aleksandra Swulińska-Katulaska (Akademia Rolnicza im. A Cieszkowskiego w Poznaniu), dr Grzegorz Russak (Dom Polonii w Pułtusku).

Konkurs miał zasięg ogólnopolski i już

w pierwszej edycji wzbudził duże zainteresowanie, znacznie przewyższające oczekiwania organizatorów.

Celem konkursu było poznanie i udokumentowanie polskich regionalnych produktów

żywnościowych, produktów osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur. Ważne było znalezienie i zachowanie narodowych specjałów, zanim odejdą w zapomnienie, wyparte przez „szybką” przemysłową żywność.

Na tym pierwszym etapie nie można było stwierdzić, czy tradycyjne polskie wyroby są jeszcze znane

i wytwarzane. W dotarciu do producentów, w znalezieniu ich oraz we wstępnej selekcji pomogły specjalistki

z ośrodków doradztwa rolniczego z terenu całego kraju. Efekty tych działań przeszły najśmielsze oczekiwania: do pierwszego etapu Komisja Konkursowa zakwalifikowała 150 produktów od osób prywatnych, z gospodarstw agroturystycznych, kół gospodyń wiejskich, stowarzyszeń i lokalnych organizacji, z pensjonatów i małych zakładów rzemieślniczych. Spośród tych produktów, wyróżnionych i nagrodzonych zostało 20 najlepszych regionalnych specjałów.

W następnej edycji po raz pierwszy zorganizowano finały regionalne w kilku województwach. Wprowadzona została nagroda najwyższa, przyznawana przez Krajową Kapitułę Konkursu – statuetka „Perła”.

W edycji III konkursu finały odbywały się już we wszystkich regionach, pod patronatami Marszałków Województw.

W 2003 roku po raz pierwszy zorganizowano Wielki Finał na Targach Polagra w Poznaniu, połączony z wręczaniem „Pereł” oraz prezentacją produktów regionalnych w osobnym pawilonie. Obecnie każdy Wielki Finał odbywa się w czasie Targów Polagra Farm w Poznaniu, a kilkudziesięciu producentów tradycyjnej żywności – w większości laureatów konkursu – ma swoje stoiska w Pawilonie Produktu regionalnego.

Dorobkiem ośmiu edycji konkursu jest zidentyfikowanie ponad 2000 regionalnych, tradycyjnych produktów. Nasi pierwsi laureaci: bryndza podhalańska i oscypek otrzymały właśnie chronione oznaczenia europejskie. Perła z województwa podlaskiego „Pierekaczewnik” uzyskał w bieżącym roku ochronę w Unii Europejskiej jako **GWARANTOWANA TRADYCYJNA SPECJALNOŚĆ**.

Na kolejne znaki UE oczekują inni uczestnicy NKD, m.in. miód wielokwiat z sejneńszczyzny oraz twaróg hajnowski. Statuetkę „Perła” – najwyższe odznaczenie w konkursie (etap krajowy) – zdobyło dotychczas kilkadziesiąt najlepszych polskich produktów regionalnych. Z województwa podlaskiego ten zaszczytny tytuł uzyskały następujące produkty:

1. Mrowisko z Sejneńszczyzny
2. Lipiec Białowieski z Hajnówki
3. Kumpia wieprzowa z Zambrowa
4. Ser dojrzewający z Wiżajn
5. Korwciński ser żółty „swieński”

5. Koryciński ser żółty „Swojski”

6. Ogórek „Herbowy” z Kruszewa

7. Kindziuk z Puńska

8. Pierekaczewnik,

### Znaczenie konkursu

Konkurs udowodnił, jak wspaniałą i oryginalną żywność polscy producenci mogą zaoferować konsumentom nie tylko w kraju, ale również we wszystkich krajach Unii Europejskiej i poza nią. Ogromnie satysfakcjonujący jest także fakt, że wokół nagrodzonych w konkursie wyrobów – m.in. serów z Korycina i Wiżajn, wędlin z Małopolski, śliwek z Doliny Dolnej Wisły i z okolic Sechny, jabłek z okolic Łącka – powstały grupy producenckie, konsorcja i inne formy wspierania produktu regionalnego w jego drodze do Listy Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a w dalszej kolejności – do listy unijnej. Organizacja tego przedsięwzięcia w naszym regionie odbywa się w bliskiej współpracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego oraz Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepletowie. Konkurs zaktywizował lokalne społeczności i lokalnych wytwórców do działań na rzecz wytwarzania, budowy rynku i promocji tradycyjnej żywności, jako elementu rozwoju regionu. W ciągu kolejnych lat trwania Konkursu stworzono dokumentację tradycji kulinarnych ze wszystkich stron i regionów Polski: wywodzącą się z Kresów i Polski Centralnej, z gór i znad morza, z Ziemi Zachodnich i z mniejszości narodowych. Jest to dowód na to, jak bogata jest polska historia kulinarna i jak ważnym jest elementem polskiego dziedzictwa kulturowego.

### Współczesność

Cel konkursu – obok głównego, jakim jest identyfikacja regionalnych produktów oraz ich promocja, istotnym stało się przygotowanie ich producentów do ubiegania się o ochronę, zgodną z ustawodawstwem unijnym. Ideą konkursu jest też zachęcanie mieszkańców obszarów wiejskich, zwłaszcza tych o niekorzystnych warunkach gospodarowania, do poszukiwania alternatywnych źródeł dochodu.

W pierwszym etapie – w czasie finałów regionalnych – wyłonieni zostaną laureaci produktów w czterech kategoriach: produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów i mieszanych oraz najlepsze danie i potrawa regionalna i tradycyjna.

Drugi etap konkursu to wybór dokonany przez Krajową Kapitułę Konkursu – spośród produktów nominowanych w regionach – najlepszych produktów oraz potraw i dań do prestiżowej nagrody konkursu „PERŁA 2009”. Konkurs w całym kraju trwa od maja do końca września. Uroczyste wręczenie statuetek „Perła 2009” odbędzie się, podobnie jak w latach ubiegłych, w Poznaniu w czasie targów FARMA w Poznaniu.

Lista laureatów finału wojewódzkiego zostanie opublikowana na [www.wrotapodlasia.pl](http://www.wrotapodlasia.pl)  
Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego – [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl)  
Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepletowie – [www.odr.zetobi.com.pl](http://www.odr.zetobi.com.pl)



