Nominacje do Podlaskiej Marki Roku 2006

Znamy już nominowanych trzeciej edycji konkursu Podlaska Marka Roku. W poniedziałek, 5 marca, po długich naradach i wcześniejszej otwartej dla mediów prezentacji zgłoszonych produktów, Kapituła konkursu wyłoniła po trzy nominacje z każdej kategorii.



A oto nominacje (wg. alfabetu):

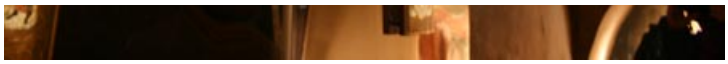
Miejsce:

- Kruszyniany – Dżenneta Bogdanowicz



- Muzeum Ikon w Supraślu – Muzeum Podlaskie w Białymstoku





- Skansen Kurpiowski im. Adama Chętnika w Nowogrodzie - Skansen Kurpiowski im. Adama Chętnika w Nowogrodzie



Pomysł:

- Muzeum Przyrodniczo-Leśne Białowieskiego Parku Narodowego im. Prof. Jana Miklaszewskiego – Białowieski Park Narodowy



- Podlaska Biblioteka Cyfrowa – Biblioteka Uniwersytecka im. Jerzego Giedroycia w Białymstoku, Biblioteka Archidiecezjalnego Wyższego Seminarium Duchownego w Białymstoku, Biblioteka Akademii Muzycznej im. Fryderyka Chopina w Warszawie Filia w Białymstoku, Biblioteka Politechniki Białostockiej, , Książnica Podlaska im. Łukasza Górnickiego, Biblioteka Główna Akademii Medycznej w Białymstoku, Archiwum Państwowe w Białymstoku





- Szlak Ekumeniczny – Nadleśnictwo Krynki



Smak:

- Kindziuk – PMB S.A.



- Kwas Chlebowy – Spółdzielnia Produkcyjno-Handlowa „KRYNKA”





- Twaróg hajnowski półtłusty „Klinek” - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce



- Wędzonka chłopska – Kompleks Turystyczny „U Jawora” s.c.



W kategorii Smak są cztery nominowane produkty, ponieważ dwa zdobyły taką samą ilość punktów.

Spośród nominowanych przez kapitułę produktów, jeden z każdej kategorii konkursowej otrzyma główną nagrodę - tytuł Podlaskiej Marki Roku 2006 oraz statuetkę „Liść dębu”. Natomiast pozostałym nominowanym produktom zostaną wręczone specjalne wyróżnienia. Laureatów poznamy podczas uroczystej Gali, która odbędzie się 18 marca o godz. 20 w Operze i Filharmonii Podlaskiej. Uroczystość będzie transmitowana w

TVP3 Białystok.

Z roku na rok w konkursie Podlaska Marka Roku bierze udział coraz więcej produktów. W ubiegłym roku zgłoszono 133 produkty, a w tej edycji już 175 (kat. Miejsce – 36, kat. Smak – 77, kat. Pomysł – 62). Ludzie zaczynają doceniać własne, choćby najmniejsze dokonania i dobrze wiedzą, iż reklama jest kluczem do sukcesu.

Podobnie jak w latach poprzednich na pięknie przyozdobionych stoiskach można było podziwiać i, co ważniejsze, skosztować potraw walczących o tytuł Smaku Roku 2006. Nie mogło zabraknąć tradycyjnych kartaczy ze skwareczkami i cebulką, babki i kiszki ziemniaczanej, słodkich miodów czy pysznego sękacza. Były aromatyczne mięsiwa: kiełbasy, kumpie, kindziuk, sery i serki w różnych smakach, chrupiące chleby oraz wypiekane tradycyjnie korowaje. Do popicia: kwasy chlebowe i podpiwki oraz nalewki domowej roboty.

W tegorocznej edycji konkursu prezentują się zarówno wystawcy stali, którzy już prezentowali swoje produkty, a nawet zdobywali za nie nagrody oraz zupełnie nowi, którzy uznali, że tytuł Podlaskiej Marki Roku pomoże im w promocji. Tak jest w kategorii Miejsce Roku, w tym roku do statuetki „Liść dębu" pretenduje wiele interesujących miejsc, takich, jak muzea, galerie, restauracje, zajazdy, parki krajobrazowe, miejsca ciekawe do zwiedzania, miejsca dobre do wypoczynku i rekreacji. Wybór jest bardzo duży i zróżnicowany.

W trzeciej edycji bardzo dużo zgłoszonych zostało Pomysłów na ciekawe imprezy i niebanalne przedsięwzięcia artystyczne i nie tylko, wyjątkowe kolekcje, warsztaty, projekty, a nawet przedmioty.

Na Wrotach Podlasia można obejrzeć retransmisję z tego wydarzenia.





Jedną z bardziej charakterystycznych prezentacji stworzyli członkowie **Towarzystwa Przyjaciół Suraża (kat. Miejsce).** W pełnym rynsztunku - przyodziani w kolczugi, uzbrojeni w miecze, dali pokaz swojej umiejętności - fechtunku. Oprócz tej mini

„potyczki", członkowie towarzystwa prezentowali eksponaty pochodzące z Muzeum Archeologicznego:
- Odtwarzamy świat, który już zginął, którego już nie ma. W realizację produktu turystycznego ogólnie nazwanego **„Suraż - zaginione światy"** zaangażowana jest praktycznie cała miejscowość. W Surażu nie ma przemysłu, nie ma zbyt wielu firm, słabo rozwinięte jest rolnictwo i dlatego prawie cały Suraż żyje z archeologii. Mamy wiele do zaoferowania turystom. Wśród naszych zbiorów są eksponaty archeologiczne, które muzeum gromadziło od czasów przedwojennych. Nasza kolekcja jest naprawdę bogata. Wiele eksponatów to swoiste „perełki". Prowadzenie lekcji żywej historii - pokazy walk wojów, prezentacje w słowiańskiej wczesnośredniowiecznej „Osadzie Nawia" czy w Grodzisku to już nie pasja czy zabawa, ale sposób na życie - powiedział prezes Towarzystwa - Dariusz Paczusko.

Niemniejsze zainteresowanie budziła prezentacja **Golf Parku w Lipowym Moście (kat. Miejsce i Pomysł).** Piotr Zdrojewski, właściciel:
- Pięknych miejsc jest w okolicy bardzo dużo, ale tylko w Lipowym Moście można grać w golfa. Staramy się obalić mit golfa - sportu dla zamożnych elit. Tak w istocie nie jest. Staramy się zaprezentować ten sport dla wszystkich i na każdą kieszeń. To gra dla ludzi aktywnych, a niekoniecznie bogatych, a którzy lubią miło spędzić swój wolny czas. Naszą działalność prowadzimy już czwarty rok i z każdym nowym sezonem przybywa nam graczy, co zresztą bardzo nas cieszy. Dla początkujących oferujemy naukę gry w golfa. Grać uczymy wspólnie z żoną - ona stara się zaszczepić bakcyla gry wśród pań.

Henryk Poszwa - właściciel restauracji „Skarpa" w Sejnach - zachwala dwie wystawione do konkursu potrawy - **„Chłodziec litewski" oraz „soczewiaki sejneńskie",** które startują w kategorii Smak Roku:
- Oba nasze produkty są już wpisane na listę produktów tradycyjnych. Oba dania są wytwarzane z naszych surowców lokalnych, bez użycia żadnych konserwantów. Chłodnik produkowany jest na bazie zsiadłego mleka i buraków. Podawany jest mocno wystudzony z jajkiem i młodymi ziemniakami. Tajniki wyrobu tych produktów przejęliśmy od naszych mam i babć. Przepisy są tradycyjne i niemodyfikowane od wielu lat. To element naszej tradycji.

Danuta Bagińska opowiedziała o rodzinnej tradycji wyrobu **nalewki: malinowej i miodowej (kat. Smak):**
- Nalewki wytwarzane są w moim domu rodzinnym od pokoleń. To tradycja. Tak jak tradycyjne i niezmienne od lat są przepisy na ich wytwarzanie. To wyrób wykonany domowym sposobem. Jest on zupełnie inny od nalewek będących w szerokiej sprzedaży. Obie nalewki mają właściwości lecznicze- np. przy przeziębieniu, czy dolegliwościach żołądkowych.

Teatr Dramatyczny im. A. Węgierki w Białymstoku zachwalała asystentka dyrektora Anna Danilewicz (**kat. Miejsce**):
- Teatr ma swoje miejsce w tym mieście, ale przez wielu ludzi nie jest postrzegany, jako ich miejsce. I w związku z tym my chcielibyśmy zaprezentować teatr, w taki sposób żeby ludzie zaczęli go utożsamiać ze swoim miejscem. Z miejscem do którego można przyjść, gdzie można zobaczyć coś ciekawego, gdzie można obejrzeć spektakl, który poruszy, wzruszy, ale i taki przy którym można będzie miło i wesoło spędzić popołudnie. Właśnie chcemy, żeby tak się teatr kojarzył i żeby takim miejscem w końcu zaczął być dla wszystkich mieszkańców Białegostoku i regionu.

Ryszard Kuczyński – kanclerz Akademii Medycznej w Białymstoku opowiedział o zgłoszonych przez akademię przedsięwzięciach:
- Prezentujemy **Centrum Medycyny Doświadczalnej (kat. Pomysł) oraz Pałac Branickich w Białymstoku (kat. Miejsce)**, który aktualnie jest w renowacji. CMD to unikalny obiekt. Zrealizowany został w ubiegłym roku. Wyposażenie finansowała Unia Europejska. Jest to obiekt przeznaczony całkowicie dla badań naukowych Akademii Medycznej i również może być jako obiekt usługowy. W tym obiekcie znajdują się takie unikalne elementy, jak hodowla (zwierząt), eksperyment i laboratoria. Są także dwie bardzo dobrze wyposażone sale operacyjne. Natomiast w Pałacu Branickim wiele prac już wykonano, a aktualnie jest realizowana elewacja od strony ogrodów oraz wnętrza w pałacu. Na początku wiosny zakończymy te prace i oświetlimy całość pałacu. Iluminacja piękna już jest od strony dziedzińca głównego, aczkolwiek nie jest jeszcze do końca wykonana, ponieważ nie zostały podświetlone i poddane renowacji kopułki. Myślę, że na koniec czerwca pałac będzie w pełnej krasie. Renowacja ta realizowana jest ze środków Unii Europejskiej.

Janina Trochimowicz opowiedziała o znaczeniu danego weselnego ciasta - **Korowaja lipskiego (kat. Smak):**
- Korowaj jest to dawne tradycyjne ciasto weselne, które zostało wyparte przez torty. Prezentujemy także weselne gąski, które dawniej rozdawane były dzieciom dzień przed weselem. W przeddzień wesela szło się do państwa młodych na tzw. „gąski weselne". Na korowaju są takie elementy, jak: warkocz, biała wstążka i zieleń, które oznaczają czystość panny młodej, gąski – bogactwo, kłosy zboża, żeby były pełne spichrze, gniazdko, żeby powstała nowa rodzina. Wyrób korowaja to jest nasza rodzinna tradycja, którą chcemy teraz odnowić.

Anna Skrólska, studentka Filologi Francuskiej na UwB zachwalała projekt studencki **„Wiosna Francuska" (kat. Pomysł**):
- Studenci Filologii Francuskiej organizują, jak co roku, po raz jedenasty, Wiosnę Francuską, w której jest bardzo dużo ciekawych, bardzo interesujących zdarzeń, np. konkursy, karaoke, frankofonia, wykłady. Jeden z dni jest prowadzony we współpracy z

kinem Syrena, gdzie wyświetlane są trzy filmy. Jeden z nich jest dla nas bardzo ważny pt. „Hieny”, pozostałe to „Uśpione dziecko” i „Czyja to kochanka”. Będzie też występ zespołu „Motema Afryka”. Warto także obejrzeć wystawę zdjęć z Żor, która można zobaczyć w auli Biblioteki Uniwersyteckiej. Wiosna Francuska odbywa się zawsze od 12 do 16 marca, czyli z dniem kiedy przychodzi wiosna. Nasza impreza jest skierowana głównie do młodzieży gimnazjalnej i licealnej, która uczy się języka francuskiego. Szczególnie nasze konkursy karaoke i poezja cieszą się dużym powodzeniem.

Robert Żakowski z **Fabryki Dywanów „Agnella” (kat. Pomysł)**:
- Prezentujemy dwie grupy produktów: kolekcję environment oraz klasyczną. W tej kolekcji nowoczesnej głównym tematem, który nam przyświeca jest ekologia, dlatego też prezentujemy dywan, który jest w 100 proc. ekologiczne naturalny. Nie tknięty farbą. Osiem kolorów wyselekcjonowanej naturalnej wełny i to są kolory natury. Mamy też dywan kierowany do dzieci, są tu bardzo odważne, żywe kolory, jest to dywan, który uczy, bawi, to też jest dywan wełniany. Z dywanów klasycznych – dywan francuski, wzornictwo czerpane z XVII wieku. Mamy też dywany z motywem dywanów perskich, z nitką wiskozową, która ma podkreślać wzór. Naszą nowością, wprowadzoną w Polsce zaledwie przed dwoma – trzema tygodniami jest właśnie kolekcja natura, czyli dywany naturalne, ekologiczne. Za wcześnie jest jeszcze mówić o sukcesie, natomiast ja myślę, że będzie to tegoroczny hit, ponieważ w krajach zachodnich dążenie ku naturze jest teraz bardzo modne. I Polacy już też idą w tym kierunku.

* * * * * *

Podczas Gali statuetki „Liść dębu” otrzymają też po raz pierwszy Honorowi Ambasadorowie Województwa Podlaskiego.

Produkty oceniała **Kapituła Konkursowa** w składzie (kolejność alfabetyczna):

- Mirosław Bielawski – Prezes Zarządu Radia Białystok
- Ada Kostrz-Kostecka – Wiceprezes PAP S.A.
- Maciej Kuroń – mistrz kuchni
- Andrzej Parafiniuk – Prezes Zarządu Podlaskiej Fundacji Rozwoju Regionalnego
- Lech Pilecki – Prezes Podlaskiego Klubu Biznesu
- Prof. Jan Piwnik – Politechnika Białostocka
- Prof. Marek Proniewski – Prorektor ds. Ekonomicznych i Kontaktów z Regionem UwB
- Jan Różdżyński – PAP Foto
- Prof. Andrzej Sadowski – Dziekan Wydziału Historyczno-Socjologicznego UwB
- Jarosław Schabieński – pełniący obowiązki organów samorządu terytorialnego województwa podlaskiego
- Wojciech Straszyński – Dyrektor OTV Białystok

- Monika Szewczyk – Dyrektor Galerii „Arsenał”
- Maria Waśkiewicz – Izba Przemysłowo-Handlowa w Białymstoku
- Wiktor Wołkow – artysta fotografik





Organizatorem konkursu jest Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego