

Podlaskie z perłami i kluczem

Kompot z rajszych jabłuszek, udziec z pieca chlebowego, sok z kiszzonego buraka, szczupak z angelki i szpikowany udziec z dzika – to pięć najnowszych kulinarnych „Perł” województwa podlaskiego. Specjalny „Klucz do Polskiej Spiżarni” za zasługi w promowaniu produktu lokalnego otrzymał też w minioną niedzielę (3.10) w Poznaniu na gali 20 – lecia konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki regionów” – wicemarszałek Stanisław Derehajło.

Finał konkursu był jednocześnie jubileuszem 20-lecia przedsięwzięcia prowadzonego od lat przez Polską Izbę Produktu Lokalnego i Regionalnego.

- Pomysł narodził się w redakcji pisma „Gospodyni”, a że na nasze pierwsze ogłoszenie o konkursie przyszło 150 zgłoszeń, stwierdziliśmy, że to rzecz warta rozwinięcia i kontynuacji – wspominała twórczyni konkursu Izabella Byszewska, prezes Izby. – Przez te wszystkie lata zidentyfikowaliśmy ok. 20 tys. produktów lokalnych. To olbrzymi sukces i baza dla promotorów polskiej żywności wysokiej jakości.

Kilkunastu takich promotorów z kilku województw otrzymało wczoraj „Klucze do Polskiej Spiżarni” – nagrodę za szczególne zasługi w promowaniu lokalnych produktów i producentów. Jeden z nich trafił do wicemarszałka Stanisława Derehajła.

- To wielki zaszczyt i znak, że nasza praca na rzecz promowania i kontynuowania podlaskich tradycji kulinarnych ma sens i jest dostrzegalna – mówił po otrzymaniu nagrody wicemarszałek Derehajło. – Najważniejsze jednak, że nasi producenci po raz kolejny otrzymali najwyższe nagrody w tym ogólnopolskim konkursie, czyli Perły. Marzę o tym, by ten już całkiem pokaźny sznur pereł, a mamy ich wszystkich łącznie 51, opasał całe województwo i kusił turystów, by nasz region odwiedzać jak najczęściej.

„Perły” kulinarne w tym roku zdobyli:

- Małgorzata Ostapowicz z Agroturystyka Leśny Dworek w Krylatce – za „Szpikowany udziec z dzika”;
- Małgorzata Wojtach z rodzinnej firmy „Biebrzańskie Smaki” ze Szpakowa – za „Udziec z pieca chlebowego”;
- Władysław Gryka z Suszczego Borku - za „Kompot z rajszych jabłuszek”;
- Marek Sienkiewicz z „Kiszenie z Tradycją” w Czarnej Wsi Kościelnej – za „Sok z kiszzonego buraka”;
- Agnieszka Chrzanowska i KGW w Radziłowie – za „Szczupaka z angelki”.

Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Radziłowie debiutowały w konkursie. Są pierwszym KGW z Podlaskiego, które zdobyło to zaszczytne wyróżnienie.

- Przecieramy szlaki innym podlaskim kołom gospodyń, jesteśmy bardzo szczęśliwe – mówiła po otrzymaniu nagrody Agnieszka Chrzastkowska.

O dwójce z nagrodzonych w Poznaniu producentów można przeczytać w bazie podlaskich producentów:

- Kiszenie z Tradycją;
- Biebrzańskie Smaki.

źródło: Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP

źródło fot.: Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie

oprac.: Paulina Dulewicz

