

Smaki regionu w Skrybiczach

To chyba jeden z najbardziej smakowitych konkursów. W sobotę (11.09) w Skrybiczach odbyła się kolejna już edycja zmagania producentów tradycyjnych polskich produktów spożywczych „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Potrawy oceniał i doceniał m.in. wicemarszałek Stanisław Derehajło.

- Rozszerzenie regionalnego rynku produktów tradycyjnych i uczynienie z niego znaczącej gałęzi przetwórstwa i handlu to jest zamierzenie takich konkursów. Teraz już nie trzeba przekonywać rolników i właścicieli lokalnych firm do korzystania z dorobku naszego regionalnego dziedzictwa kulinarnego – zaznaczał Stanisław Derehajło.

Do konkursu zgłoszonych zostało ponad 120 produktów kulinarnych i 72 producentów wytwarzających żywność w sposób tradycyjny. Jury oceniło wyroby w czterech kategoriach: pochodzenia zwierzęcego, pochodzenia roślinnego, napoje regionalne, inne produkty regionalne oraz część gastronomiczna.

Konkurs przebiegał w czterech kategoriach głównych i podkategoriach, a laureatami zostali:

I kategoria – produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego:

a) produkty i przetwory mięsne:

- I nagroda: KGW w Radziłowie – za gęsi pipek;
- Magdalena Kosakowska – za salceson ozorkowy;
- wyróżnienie: Monika Kosiorek-Olbryś, Zajazd Herbu Wielbut – za pasztet z kaczki;
- Małgorzata Wojtach, Masarnia „Biebrzańskie Smaki” – za kielbasę biebrzańską pieczoną w piecu chlebowym;

b) produkty mleczne:

- I nagroda: KGW „Łapiczanki”, Ewa Wilczyńska – za ser tradycyjny kozi;
- wyróżnienie: Halina Raducha – za masło topione klarowane;

c) miody:

- Elżbieta i Piotr Semeniuk – za miód pszczeli gryczany z Pasieki „Łakocie Natury”;

II kategoria – produktów regionalnych pochodzenia roślinnego:

a) przetwory owocowe:

- I nagroda: Halina Raducha – za galaretkę z czerwonych porzeczek;

b) przetwory warzywne:

- I nagroda: Bożena Wykowska – za zakwas buraczany;

c) produkty zbożowe:

- I nagroda: Irena i Piotr Och, Augustowskie Smaki Natury – za chleb żytni na

zakwasie z Netty;

- wyróżnienie: Joanna Nicewicz – za domowy wiejski chleb na zakwasie;

d) wyroby cukiernicze:

- I nagroda: Teresa Trzcińska, KGW “Cieloszczanki” – za makowiec z jabłkami i kaszą manną;
- wyróżnienie: KGW “Jezioranki”, Agnieszka Sopoćko – za mrowisko Jezioranek;
- Regina Pik, “Reni Ciasta Domowe” – za mrowisko Reni – Skruzdelynas;

III kategoria napojów regionalnych:

a) napoje bezalkoholowe:

- I nagroda: Marek Sienkiewicz, gosp. rolne “Kiszenie z tradycją”- za sok z kapusty czerwonej kiszanej;
- wyróżnienie: Barbara Giemza – za chłodnik żniwiarzy;

b) napoje alkoholowe:

- I nagroda: Eugenia Bożena Gromada, KGW Niewino Borowe – za rajską nalewkę;

IV kategoria produktów regionalnych:

- I nagroda: Janina Uszyńska, KGW “Miodusianki” – za babkę ziemniaczaną z boczkiem i cebulką;
- wyróżnienie: Monika Giczewska – za pierogi ze szczupakiem;

Spośród 11 zgłoszonych produktów, Komisja nominowała aż 7 do nagrody “Perła 2021”:

1. szpikowany udziec z dzika – Małgorzaty Ostapowicz, Agroturystyka “leśny Dworek”
2. udziec pieczony z pieca chlebowego – Małgorzaty Wojtach, Masarnia “Biebrzańskie Smaki”
3. szczupak z angielki – KGWw radziłowie, Agnieszka Chrzanowska
4. masło śmietankowe – Irena i Piotr Och, Augustowskie Smaki Natury
5. kompot z rajskich jabłuszek – Władysław Gryka, Agroturystyka Suszczy Borek
6. sok z kiszanego buraka – Marek Sienkiewicz, “Kiszenie z Tradycją”
7. żołądek wieprzowy nadziewany ziemniakami – Monika Giczewska

Nagrody zwycięzcom wręczył wicemarszałek Stanisław Derehajło.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” przebiega w dwóch etapach. Na poziomie regionalnym jest organizowany przy udziale samorządu województwa. Następnie Krajowa Kapituła Konkursu wybiera swoich faworytów, którzy - podczas ogólnopolskiego finału konkursu na targach Smaki Regionów w Poznaniu - otrzymują prestiżową nagrodę „Perła”.

Edyta Chodakowska-Kieźel

red.: Anna Augustynowicz

fot.: Małgorzata Półtorak



