

XI edycja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” za nami

27 lip 2011 9:11 Autor: tmichalowski

Zimny, porywisty wiatr i krople deszczu powitały w sobotnie przedpołudnie uczestników wojewódzkiego finału XI edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, rozgrywanego podczas III Jarmarku Jakubowego. W bieżącym roku zgłosiła się rekordowa liczba uczestników: do konkursu na najlepszy produkt zgłoszono około 80 przysmaków, a w konkursie na najlepszą potrawę rywalizowało 8 ekip. Jako pierwsi rywalizację rozpoczęli gastronomicy. Ich zmagania obserwowała coraz liczniej gromadząca się na Placu Orła Białego publiczność. Widzowie mieli okazję z bliska podziwiać pracę mistrzów patelni oraz poprobować przygotowane potrawy. Zdaniem jury pod przewodnictwem Pani Hanny Szymanderskiej z Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego najlepsze potrawy przygotowała ekipa z restauracji „Na Kuncu Korytarza” w składzie Dariusz Majewski i Bolesław Sobolewski. Podniebienia jurorów podbiły szczecińska kanapka śledziowa oraz udo gęsi z kluseczkami i konfiturą na ostro. Było to drugie z rzędu zwycięstwo restauracji „Na Kuncu Korytarza”. Triumfatorzy już teraz zastanawiają się, czym zaskoczyć rywali w roku przyszłym. Drugie miejsce przypadło w udziale ekipie Park Hotel za tartę z kozim serem podaną z sorbetem z agrestu i pianą z czarnego bzu oraz zrazy z dzika w sosie własnym. Trzecie miejsce zajęły panie Maria Łozińska i Iwona Balcewicz z Koła Gospodyń Wiejskich w Kłębówcu za supkę krem z porów i roladki schabowe. Laureatom tylko nieznacznie ustępowały pozostałe ekipy: Adam Faleński i Aleksander Huniewicz z firmy Catering „Labirynt”: (restauracja „Zakątek”), Andrzej Boroń i Robert Mikołajczak z restauracji „Chief” (rewelacyjny sos kefirowy z kwaśnymi jabłkami do fileta śledziowego), Jolanta Milejska i Monika Chwarszczyńska z zajazdu „Hubertus” w Dolicach (pyszna czemina – potrawa mająca swoich zwolenników i zagorzałych przeciwników), Anita i Jarosław Krawczyk z baru „Bajuda” w Trzebiatowie (pyszna golonka trzebiatowska) oraz Halina Cempa – Sydor i Tadeusz Sydor z zajazdu „Odra” w Starych Łysogórkach (po pierogi z kaszą gryczaną i świeżymi borowikami ustawiła się długa kolejka).

Równolegle w Pałacu pod Globusem – siedzibie Akademii Sztuki w Szczecinie, jury pod przewodnictwem Pani Izabelli Byszewskiej, Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, oceniało prezentowane produkty. Były one podzielone na następujące kategorie: produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego (podkategorie: produkty i przetwory mięsne, produkty i przetwory z ryb, produkty mleczne, miody), produkty i przetwory pochodzenia roślinnego (podkategorie: przetwory owocowe, przetwory warzywne, produkty zbożowe, wyroby cukiernicze), napoje regionalne (bezałkoholowe, alkoholowe) oraz, jako czwarta kategoria - inne produkty regionalne. A oto lista laureatów:

I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego:

1. Produkty i przetwory mięsne – Roman Kawecki za kielbasę szlachecką z dziczyzny.
2. Produkty i przetwory z ryb – FBHU „Modehpolmo” za karpia po dzwonowsku.
3. Produkty mleczne – Edyta Szczupak za ser kozi widuchowski.
4. Miody: Ewa i Olgierd Kustosz za miód faceliowy.

Wyróżnienia:

Tomasz Sadowski za miód rozchodnikowy,
Walenty Pawłowski za miody waleckie,

Maria Pacioch za lina dominikowskiego.

II. Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego:

1. Przetwory owocowe: Maria Łazińska z KGW w Kłębowcu za czamun z czarnej porzeczki.
2. Przetwory warzywne: Krystyna Hapka za grzyby marynowane z szyszką.
3. Produkty zbożowe – Danuta Częstka za placuszki cebulowe pieczone.
4. Wyroby cukiernicze – Teresa Zauliczna za piernik na kwiecie lipowym.

Wyróżnienia:

Kazimiera Kula za chleb barwicki,
Beata Mędek za kryżalki,
Teresa Macherowska za powidła z czarnego bzu.

III. Napoje regionalne:

1. Napoje bezalkoholowe – Sebastian Piekarczyk za świeży sok jabłkowo – rabarbarowy.
2. Napoje alkoholowe – Barbara Modrzejewska za nalewkę żołądkową.

Wyróżnienia:

Katarzyna Gómiak za syrop z pędów sosny,
Maria i Jan Kołosowscy za nalewkę miodową – miodówkę,
Henryk Mruk za wino nadmorskie z głogu,
Bożena i Stanisław Żalobowscy za nowogardzkie piwo miodowo – imbirowe.

IV. Inne produkty regionalne

1. Janina i Marek Mazikowie za chrustowskie paliki.

W bieżącym roku nominację do nagrody „Perła 2011” otrzymały:

1. Złota sieja wędzona – FBHU „Modehpolmo”,
2. Konfitura z czerwonych pomidorów – Bożena i Ryszard Jaszczowscy,
3. Ser krowi marwicki – Edyta Szczupak,
4. Gęś z kluseczkami - restauracja „Na Kuncu Korytarza”,
5. Zrazy z dzika w sosie własnym - Park Hotel.

Wszyscy laureaci otrzymali cenne nagrody, głównie w postaci sprzętu gospodarstwa domowego. Dla wszystkich uczestników przygotowano pamiątkowe dyplomy.

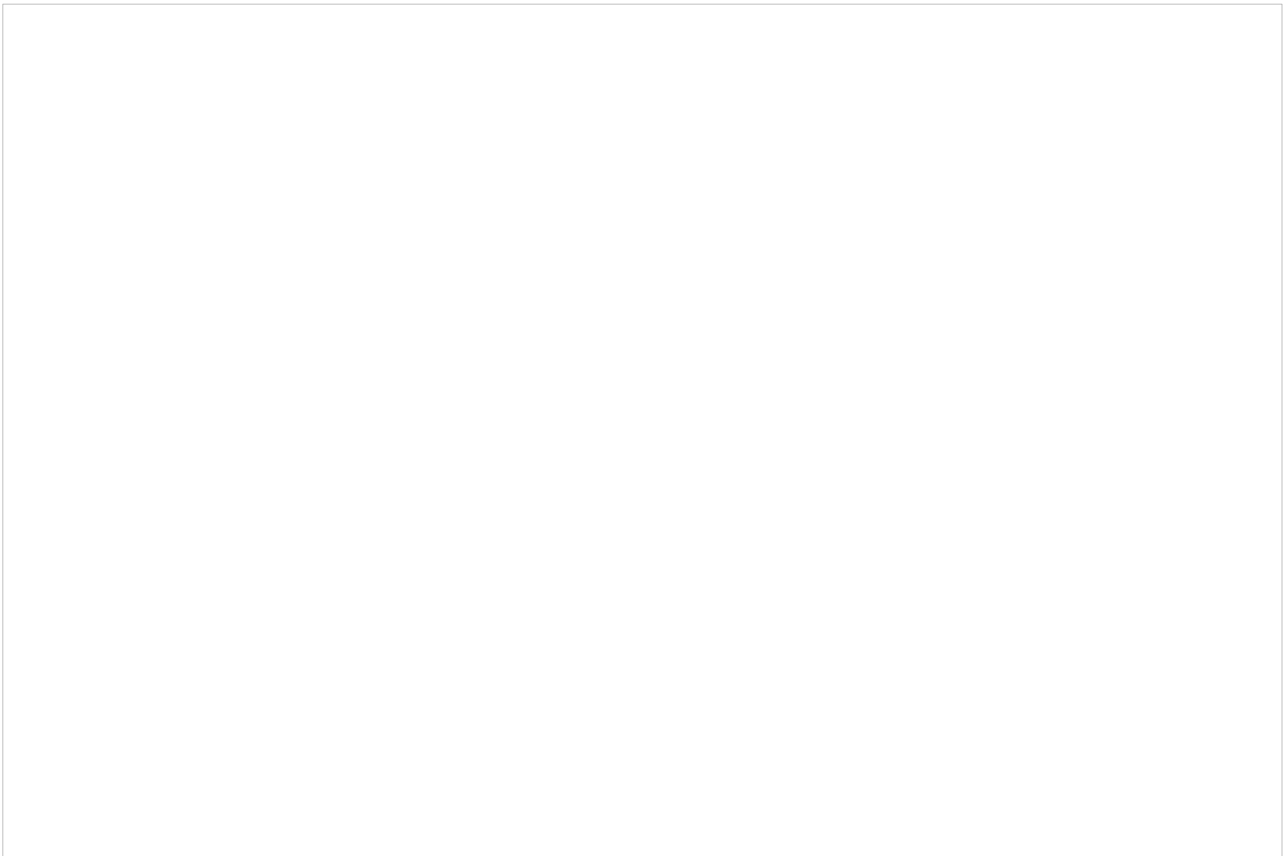
Laureatom gratulujemy sukcesu a wszystkim uczestnikom konkursu dziękujemy za udział. Dziękujemy też jurorom za ciężką, choć przyjemną pracę, oraz fundatorom nagród: Agencji Nieruchomości Rolnych Oddział Terenowy w Szczecinie, Zachodniopomorskiej Izbie Rolniczej, Zachodniopomorskiemu Ośrodkowi Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, Polskiej Żegludzie Morskiej, Międzynarodowym Targom Szczecińskim, Agencji Rynku Rolnego Oddział Terenowy

w Szczecinie, Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa – Zachodniopomorski Oddział Regionalny, Stacji Doświadczalnej Oceny Odmian w Szczecinie – Dąbiu, Browarowi „Bosman” w Szczecinie, Polskiemu Związkowi Działkowców Zarząd w Szczecinie. Szczególnie serdecznie dziękujemy Panu Profesorowi Ryszardowi Handke – Rektorowi Akademii Sztuki w Szczecinie. To dzięki Jego przychylności w zabytkowych wnętrzach Pałacu pod Globusem mogły spotkać się pod jednym dachem sztuka kulinarna ze sztuką wysoką. Bo przecież obie są częścią naszego dziedzictwa narodowego. Do zobaczenia za rok.

Galeria



[1]



[2]



[3]



[4]

[5]

<https://wrii.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/xi-edycja-konkursu-nasze-kulinarne-dziedzictwo-smaki-regionow-za-nami>