

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

24 lip 2012 8:20

Pieniężo od wielu dni promienie słońca powitały w sobotnie przedpołudnie uczestników wojewódzkiego finału XII edycji konkursu „**Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów**”, rozgrywanego podczas IV Jarmarku Jakubowego. W bieżącym roku do konkursu na najlepszy produkt zgłoszono około 60 przyrządów, a w konkursie na najlepszą potrawę rywalizowało 5 ekip (jecha nie dotarła). Jako pierwsi rywalizację rozpoczęli gastronomicy, ich zmagania obserwowała coraz liczniej gromadząca się na Placu Oka Białego publiczność. Wskazów mieli ekspę i bliska podzielił pracę mistrzów pełnił oraz poprobować przygotowane potrawy. Zbiorem jury pod przewodnictwem Pani Hanny Szymanderskiej z ramienia Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego najlepsze potrawy przygotowały: ekipa z restauracji „Park Hotel” w składzie Marcin Świąk i Tomasz Madera za rewelacyjną zupę krem z dyni z marynowanym dorszem i pianką marchewkową, i polski śledź z kaszą jęczmienną i kurkami, oraz „ex equo” restauracja „Ogrody” z Przybierowa w składzie Mirosława Nalewaj i Agnieszka Jaremkó za zupę rybną z pietrąga i gęś na kapuście. Trzecie miejsce zajęła restauracja „Zemkowice” w składzie Daniel Nowicki i Marcin Świeczyński przykarcz szczeciński z ryb słodkowodnych i sandacza w ziołach słonecznika podawanego na poduszce z kiszonej kapusty. Laureatami tylko nieznacznie ustępowały pozostałe ekipy: Piotr Fedorowicz z Andrzejem Mysiakiem z restauracji „Jadoga” i Bolesław Sobolewski z Dariuszem Majewskim z restauracji (jeszcze) „Na Kurcu Korytarza”. Jury podzieliło wysoki i wytwórny poziom konkursu oraz to, że opozyc dominujących w potrawach konkursowych ryb restauracje oraz częścię sięgają po gęsię. Również w Kuchyni Pomorskiej jury pod przewodnictwem Pani Izabeli Byczewskiej, Prezesa Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, oceniło 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 (bezalkoholowe, alkoholowe) oraz, jako czwarta kategoria - inne produkty regionalne. A do ich listy.

I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego:

1. Produkty i przetwory mięsne – Roman Kowicki za kiełbasę rodu Kaweckich.
2. Produkty i przetwory z ryb – Małgorzata i Piotr Kucharscy za sielawę węzłą zółtą.
3. Produkty mleczne – Bernadeta Olszewska za werniki ser w ziołach.
4. Miody – Jan Olszański za skąpcy miod cedyński.

Wyróżnienia:

Roman Bielewicz za szynkę gotowaną z Górnego, Gospodarstwo Rybackie Medwie za sielawę węzłą zółtą, Ryszard Dugosz za herbatę czosnkową koci.

II. Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego:

1. Przetwory owocowe: pierwszego miejsca nie przyznano.
2. Przetwory warzywne: Krystyna Hapka za dynię suszoną.
3. Produkty zbożowe – Katarzyna Kuba za chleb przyczany oraz Danuta i Lech Szlach za chleb gdykowski.
4. Wyroby cukiernicze – pierwszego miejsca nie przyznano.

Wyróżnienia:

Stanisława Rybka za ciasto drożdżowe dyniowe, Teresa Zulficzna za piernik łowicki.

III. Napoje regionalne:

1. Napoje bezalkoholowe – pierwszego miejsca nie przyznano.
2. Napoje alkoholowe – Bożena i Ryszard Jaszczewscy za wino z dzigralych pomidorów i KGW „Kopczyk” przy M-GOK w Pelczycach za likier z łazika.

Wyróżnienia:

Bogdan Bernat za imbrowe jabłuszko Bogdana, Jolanta Olszewska za nalewkę „Jurek”, Stanisław Zalcowski za nowogrodzkie piwo miodowe – imbirowe.

IV. Inne produkty regionalne:

1. Szwarczarnia Promocyj i Rozwoju Olszyna Nadmorskiej Chłopy 16 pokutnik za grzyb rybaka oraz KGW w Dębolicach za kiszkę kaszaną.

W bieżącym roku nominacje do nagrody „Perła 2012” otrzymały:

1. Piermi rotbarytyskie z Trzebiatowa – Trzebiatowski Towarzystwo Kultury.
2. Konfitury z pomidorów – Bożena i Ryszard Jaszczewscy.
3. Gryzły marynowane z szyszką – Krystyna Hapka.
4. Świeży sok owocowy jaskółko – natarbawo – Sebastian Piekarczyk.
5. Szwarczarnia pod na jół – Sławomir Pielak.
6. Zupa krem z dyni z marynowanym dorszem i pianką marchewkową – Park Hotel.
7. Sandacz w ziołach słonecznika na placu z kiszonej kapusty – restauracja Zemkowice.

Po zakończeniu prezentacji uczestnicy konkursu oraz zaproszeni restauratorzy wzięli udział w konferencji pt. „Jakość wysokiej jakości. Kuchnia droga od producenta do konsumenta”. Moderatorem byli Hanna Szymanderska – znawczyni kuchni polskiej, autorka kilkunastu podręczników i książek kucharskich takich jak „Dania z anegdotą”, „Encyklopedia polskiej sztuki kulinarnej”, „Kuchnia Polska. Potrawy regionalne” oraz Bolesław Sobolewski – współwłaściciel restauracji „Na Kurcu Korytarza” w Szczecinie. Uczestnikom konkursu gratulacje za wysoki poziom oraz podziękowanie za wkład wkładli Pan Jan Krawczuk, Członek Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego oraz przewodniczący obu komisji: Pani Hanna Szymanderska i Pani Izabela Byczewska. Laureaci otrzymali cenne nagrody, głównie w postaci sprzętu gospodarstwa domowego, a dla uczestników przygotowano pamiątkowe dyplomy. Laureatom gratulujemy sukcesu a wszystkim uczestnikom konkursu dziękujemy za udział. Dziękujemy też jurorom za opiekę, choć przyjemną pracę, oraz fundatorom nagród Agencji Nieruchomości Rynnych Oddział Terenowy w Szczecinie, Zachodniopomorskiej Izbie Rolniczej, Zachodniopomorskiemu Oddziałowi Działalności Rolniczego w Baranowie, Polskiej Izbie Rolniczej, Międzyresortowym Teamem Szczecińskim, Agencji Rynku Rolnego Oddział Terenowy w Szczecinie, Polskemu Związkowi Działalności Rolniczej w Szczecinie. Szczególne serdecznie dziękujemy Panu Lucjanowi Bąbelkowi – Dyrektorowi Kuchyni Pomorskiej w Szczecinie. To dzięki jego przychylności w przestronionych wnioskach Kuchyni mogli spościć niej pod jednym dachem sztuka kulinarna za sztuką wysiłek. Bo przecież obie są częścią naszego dziedzictwa narodowego. Do zobaczenia za rok.

Galeria



[1]



2



91



[4]



59



60



7



9



99



[10]



[1]

[12]

Adres źródłowy: https://wtr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/xi-edycja-konkursu-nasze-kulname-dziedzictwo-smaki-regionow-zanami?mobile_switch=mobile&comment=0

Linki

- [1] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/mainphoto/2350063129000_1412988029_P1080565.jpg
- [2] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/2350097561200_1412988029_P1080566.jpg
- [3] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/2350013796300_1412988030_P1080567.jpg
- [4] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/2350030634900_1412988030_P1080568.jpg
- [5] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/2350047910500_1412988030_P1080573.jpg
- [6] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/2350067652100_1412988030_P1080577.jpg
- [7] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/2350087627400_1412988030_P1080578.jpg
- [8] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/2350004544400_1412988031_P1080580.jpg
- [9] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/2350037564700_1412988031_P1080587.jpg
- [10] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/2350063379300_1412988031_P1080553.jpg
- [11] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/2350069304600_1412988031_P1080551.jpg
- [12] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/2350060546900_1412988031_P1080550.jpg