Opublikowany na: https://pod.wojewoda.pl/

Strona główna > Znamy nominacje do kulinarnej „Perły 2019”. Doceniono sześć produktów i żurek

Strona

Znamy nominacje do kulinarnej „Perły 2019”. Doceniono sześć produktów i żurek

15 Maj 2019 12:15
Wojewódzki finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”

Podczas tegorocznego Pikniku nad Odrą poznaliśmy najlepsze regionalne potrawy i produkty Pomorza Zachodniego, które powalczą we wrześniu o prestiżową kulinarną „Perłę”. Za nami wojewódzki finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. To konkurs organizowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP.

Ogólnopolski konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” ma najlepszy regionalny produkt tysiąclecia(ostatni na najlepsze dania i potrawy regionalne odbywa się już po raz XIX. Rezultatem tych poszukiwań jest identyfikacja i dokumentacja tradycyjnych regionalnych wyrobów, zwiększonych zbytków w podaży(rynku) i od lat wykorzystanych tym samym metodami i według tych samych receptur. W finale najlepsze dania i produkty nagradzane są kulinarnym „Perłami”.

– Pomorze Zachodnie to region ciekawych i niepowtarzalnych smaków. Warto je promować. Co roku odnotowujemy duże zainteresowanie konkursem, producenci mile nas zaskakują. Jestem przekonany, że za kilka miesięcy podczas ogólnopolskiego finału w Poznaniu o zachodniopomorskich produktach i daniach będzie głośno – mówi **Wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego Jarosław Rzepa**, który 11 maja 2019 r. spotkał się z uczestnikami regionalnego finału.

W tym roku do nagrody „Perła 2019” nominowano z woj. zachodniopomorskiego następujące produkty:
• Żurek z kiszonej mąki – Ewa Kozak i Wiesław Szymurzy;
• Dobenon Przekąsa – Wiesława Lis;
• Polski Łosoś Jurajski – Juraseks Sokołowski Grzegorz Karaputa;
• Chleb mondo z Bobolic – Gill SCH w Bobolicach;
• Białe wino gronowe Sylonia – Sebastian Pilicak Winnica Sylonia;
• Pierogi z pieczarki i kapusty – Justyna Urbanowicz.

W kategorii dania nominację otrzymał kremowy żurek na burczytowym pianie z pierożkami z białą kiełbasą i śliwką oraz potrawy z serem krzewińki w kapuście włoskiej z ciasną soczewicą i głaszczewskimi kurkami przygotowany przez Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” przebiega dwuetapowo. W pierwszym etapie – w czasie finałów regionalnych, do które odpowiadają urzędy marszałkowskie i siłodzki dziedzictwa rolniczego – wyłaniani są laureaci w czterech kategoriach: produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów i innych produktów oraz w kategorii: najlepsze dania i potrawy regionalne. Przstawiamy tej kontrawcje do kulinarnej „Perły”.

Drugi etap konkursu to wybór dokonany przez Krajową Kapitułę Konkursu. Wyniki tej części ogłaszane są podczas targów „Smaki Regionów”.

Tegorocznymi laureatami wojewódzkiego finału konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, za który odpowiada Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego oraz Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach (wstał):

Produkt regionalny:

Produkty pochodzenia zwierzęcego:
Nagrody:
• przetwory rybne: Justyna i Roman Kowalczy za łososiowany użytek z dzika
• przetwory rybne: KGW Kreatywne Wtorki w Świątach – Barbara Ciechanowicz za paprykarz przygwarczany na grzance
• przetwory rybne: Gospodarstwo Ekologiczne Fryka Czesny i Edyta Szczepek za haertig rosse marecki
• miody: Paweła z Pauą Paweł Hewerer za miód gryczany nierafinirowany
Wyróżnienia:
• Ewa Rzepińkowska za utżiec indyczy wędzony
• Norbert Dróbowiewicz za pasztet z pięgnięcy
• Michał Szygulec, Zakład Przetwórstwa Spożywczego za mełtę bobolicką
• Grzegorz Fijałek, Gospodarstwo Pszczelne Kisielce za miód gryczany
• Paweła Maciy Pszczoły Bartłomiej, Maria i Jan Kalosowscy za miód lipowy

Produkty pochodzenia roślinnego:
Nagrody:
• przetwory owocowe: Wiktoria Lach-Ślimolus za marmoladę z rabarbaru
• przetwory warzywne: Wiktoria Lach za ogórki kiszone
• produkty zbożowe: Krzysztof Kaczała Piekarnia-Cukiernia „Miś” za chleb Kwaśnik
• wyroby cukiernicze: Koszalińska Manufaktura Słodyczy „Zuleik” Magdalena Jagoda i Anna Piasecka-Puciato za krówkę koszalińską
Wyróżnienia:
• Magdalena Olszańska za olej rzepakowy tłoczony na zimno
• Szczecińska Manufaktura Cukierniczą „Dżem” Alicja Kowalska za czekoladowe Notorie

Napoje regionalne:
Nagrody:
• Napoje bezalkoholowe: Sady Rajewicy Karolina Rajewska za sok jabłkowy FFC 100%
• Napoje alkoholowe: Dóm Miód Anna i Krzysztof Pawlowe za miód trebrzyjny
Wyróżnienia:
• Gospodarstwo Rolne Malinowy Ogród Teresa Ambroziak za syrop z malin

Inne produkty regionalne:
Nagrody:
• Paulina Jaskólska za zakwas grzybowy

Potrawy:
Nagrody:
• Zespół Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie
• Koła Gospodyń Wiejskich w Rejdowie

Galeria

Regnerischer Sinatrankkurtu_Neue Kultnerne Dziedzichen – Smaki Regionów

Regnerischer Frühlingskonkurs_Neue Kulturerne Dziedzictwo – Smaki Regionów

Regnerischer Frühlingskonkurs_Neue Kulturerne Dziedzictwo – Smaki Regionów

Regnerischer Frühlingskonkurs_Neue Kulturerne Dziedzictwo – Smaki Regionów

Regnerischer Frühlingskonkurs_Neue Kulturerne Dziedzictwo – Smaki Regionów

Regnerischer Sinatrankkurtu_Neue Kultnerne Dziedzichen – Smaki Regionów

Wojewódzki finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów"

[8]

Wojewódzki finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów"

[10]

Wojewódzki finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów"

[11]

Wojewódzki finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów"

[12]

Adres źródłowy: https://arch.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/zmiany-nominacje-do-kulinarnej-party-2019-doceniono-szesc-produktow-i-zaraz?mobile_switch=mobile

Linki

[1] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/doc08371.jpg
[2] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/doc08383.jpg
[3] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/doc08321.jpg
[4] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/doc08329.jpg
[5] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/doc08323.jpg
[6] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/doc08385_0.jpg
[7] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/doc08363.jpg
[8] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/doc08463_0.jpg
[9] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/pokrok-nad-odra20190510ew_017.jpg
[10] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/pokrok-nad-odra20190512ew_023.jpg
[11] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/pokrok-nad-odra20190512ew_011.jpg
[12] https://arch.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/pokrok-nad-odra20190512ew_014.jpg