W drodzę po „Perłę". Regionalni finaliści zmagań kulinarnych

23 sie 2021 9:36 Autor: tmichalowski
„Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" - finał regionalny

Znamy finalistów konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" na poziomie regionalnym. Uroczysty finał i wręczenie nagród odbyło się 21 sierpnia br. w Przelewicach. W wydarzeniu uczestniczył wicemarszałek województwa Olgierd Kustosz.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" organizowany jest już po raz XX przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Zarządem Województwa RP. Jego cel to gromadzenie wiedzy o oryginalnych i charakterystycznych produktach żywnościowych regionów. Na szczeblu województwa za przebieg kulinarnych zmagań odpowiada Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego oraz Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach.

- Ten kulinarny konkurs łączy ludzi z różnych zakątków naszego województwa, którzy są skupieni wokół wspólnej pasji, opartej na produktach żywnościowych i przygotowywaniu potraw według tradycyjnych receptur. Gratuluję zwycięzcom i życzeń dalszych sukcesów na swojej kulinarnej drodze - mówił Wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego **Olgierd Kustosz**.

W konkursie na poziomie regionalnym udział mógł wziąć każdy, kto przedstawił żywnościowy produkt regionalny: surowce lub wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami związanymi z regionem, z którego pochodzą. Powinny być: wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy. Zwycięzcami w poszczególnych kategoriach zostali:

1. W kategorii produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego
• Podkategoria: produkty i przetwory mięsne
Roman Kawecki – kiełbasa gruba z dzicznymi, Gospodarstwo Agroturystyczne „Zielona Dolina"
• Podkategoria: produkty i przetwory z ryb
Małgorzata Żybala – paprykarz z płoci, KGW „Malwy" w Tetyniu
• Podkategoria: produkty mleczne
Stara Mleczarnia w Bobolicach – Masło 82% ze śmietanki ukwaszonej
• Podkategoria: miody
Paweła Rzepilno, Rafał Czarnecki – Miód nektarowy

Wyróżnienia:
- Zakład Przetwórstwa Spożywczego Michał Szukalski - Kiełbasa Galicjańska
- Danuta Kaczmarek – Gwałka maślana przed Chocieli
- Piotr Wójcik – Miody z kolorki Przydargań

2. W kategorii produktów i przetworów pochodzenia roślinnego
• Podkategoria: przetwory owocowe
KGW Strzebielewo – leona Smółka – Gruszki w occie
• Podkategoria: przetwory warzywne
Waldemar Borecki – Domysłowskie maślaczki
• Podkategoria: produkty zbożowe
GS „Sch" Bobolice – Danuta Karpińska – Chleb bałtycki z Bobolic
• Podkategoria: wyroby cukiernicze
Jadwiga Glaser – Piernik ze skrzipu
Paszczy Nałłoczkiej

Wyróżnienia:
- Romualda Rozalak – Makowiec rodowy
- Jolanta Lipińska – Dżem z czarnej porzeczki
- Urszula Nowak – Syrop z bzeliska czarnego

3. W kategorii napoje regionalne
• Podkategoria: napoje bezalkoholowe
KGW Strzebielewo – leona Smółka – Kawa buraczany
• Podkategoria: napoje alkoholowe
Winnica Bakarak – Wino Sciaria 2020, półwytrawne, białe
Wyróżnienia:
- Urszula Meijer – Syrop lawendowy

4. Inne produkty regionalne
KGW Strzebielewo – leona Smółka – Ozeł z papierówki

Wyróżnienia:
- KGW Jarząbina – za promowanie produktów i dań lokalnych

Krajowy Finał Konkursu, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły", odbędzie się 3 października br. podczas Międzynarodowych Targów Smaki Regionów w Poznaniu.

W tym roku przedstawicielami z Pomorza Zachodniego, którzy powalczą o „Perłę" są:
- Fasaneowany udziec z dzika – Justyna i Roman Kaweczy
- Pasztet marecki z krotka – Norbert Dobosiewicz
- Twaróg kozi marwicki – Cezary i Edyta Szczepiak, gospodarstwo ekologiczne Frykas
- Miód lipowy – Maria i Jan Kotosowicz, pszelka Medua
- Torf Mocca – Jan Tadziński – PPH TAST
- Sok jabłkowy NFC 100% - Sady Rajewscy
- Salcesson przebiwalicki – Ireneusz Jung

Galeria

Masło 82% ze śmietanki ukwaszonej

[1]

„Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" - finał regionalny

[2]

„Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" - finał regionalny

[3]

[Salcesion przeświecki

[4]
Wimo Sciarta 20320

[5]

Syrop z buraka cukrowego

[6]

Kiełbasa gruba z dzicząyny

[7]

[Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" - finał regionalny

[R]

https://wir.archiwum-wup.pl/aktualnosci/w-drodze-po-perle-regionalnik-finalisci-zmagani-kulinarnych