

Kto ma apetyt na Pomorze Zachodnie? Startuje konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów

05 lip 2024 11:38 Autor: Łukasz Cygiel

Jest Związek Województw RP.

– Konkurs jest ogromną skarbnicą wiedzy o regionach opowiedzianą przepisami i smakami przywiezionymi z różnych stron świata. Dzięki państwu zgłoszonom co roku odkrywamy bogactwo kulinarne Pomorza Zachodniego. Serdecznie zapraszam do uczestnictwa i promowania tego, co lokalne, wywarzone tradycyjnymi i rzemieślniczymi metodami, często w małej skali, ale z ogromnym zaangażowaniem i pasją – mówi Marszałek Województwa Zachodniopomorskiego **Olgierd Gebelwicz**.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” ma ugruntowaną pozycję i zdobył miano kompleksowego przedsięwzięcia dokumentującego i promującego regionalne i lokalne produkty żywnościowe. Jak pokazuje praktyka, często zgłoszenie do konkursu jest pierwszym etapem do uzyskania wpisu na Liście Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz w skali europejskiej do zdobycia takich certyfikatów jak: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne.

W ubiegłym roku na poziomie regionalnym komisja konkursowa doceniła takie produkty z województwa zachodniopomorskiego jak: **szynka wędzona wieprzowa** (Alicja i Jan Springer), **szczupak w galarecie** (Joanna Borowska KGW Strzebielewo), **dargobądzki paprykarz** jak dawniej (Marzena Szulińska KGW Dargobądz), **miod dzika ląka** (Pasieka Staropolska Młodzianka Małgorzata Chabowska), **gorzdlowski miod akacjowy z plastrem** (Gospodarstwo Pasieczne Jacek Atroszko), **chleb dębnowski** (Aneta i Stanisław Dobropolscy), **choczerńska strucla makowa** (Grażyna Kaczmarek KGW Smolen), **kompot z mirabelki** (Agnieszka Jager), **miod pitny dwójniak „Jesienna róża”** (Miody Puszczy Barłneckiej Łukasz Kolesowski), **miody pitne** (Skarb Templariuszy Komendoria sp. z o.o.) oraz **piwa pokczyńskie** (Browar Polczyn-Zdrój).

Czym w tym roku będzie smakować Pomorze Zachodnie?

To wszystko zależy od zgłoszeń. W konkursie na poziomie wojewódzkim udział może wziąć każdy, kto przedstawi 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 wywarzone w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kulturowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy.

Produkty będą oceniane w następujących kategoriach:

- produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego,
- produkty regionalne pochodzenia roślinnego,
- napoje regionalne
- i inne produkty regionalne.

Na szczegóły wojewódzkim za przebieg kulinarnych zmagani odpowiada Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego oraz w tym roku także **Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach**, który do 8 sierpnia 2024 r. będzie przyjmował zgłoszenia do konkursu. Formularz zgłoszeniowy i wszystkie potrzebne dane dostępne są poniżej oraz na stronie internetowej: <https://zodr.pl> [1]

Kiedy poznamy zwycięzców?

Finał wojewódzkiej części konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” odbędzie się 31 sierpnia 2024 r. w **Ogrodach Przelewie** – Zachodniopomorskie Centrum Kultury Obszarów Wiejskich i Edukacji Ekologicznej. Komisja konkursu, po ocenie i degustacji zaprezentowanych podczas finału wojewódzkiego produktów przyzna: po jednej nagrodzie głównej w każdej podkategorii oraz wyróżnienia (po 2 produkty w każdej kategorii).

„Perła” w kulinarnym zasięgu

Podczas wojewódzkiego finału przyznawane będą nominacje do prestiżowej nagrody kulinarnej „Perła”. O taką nominację mogą ubiegać się produkty, które otrzymały nagrodę lub wyróżnienie w poprzednich edycjach konkursu. Produkty, które otrzymają „Perłę” reprezentować będą Pomorze Zachodnie podczas ogólnopolskiego finału konkursu, który odbędzie się 28 września 2024 r. podczas Targów „Smaki Regionów” w Poznaniu.

W 2023 r. „Perłę” doceniono sześć produktów z województwa zachodniopomorskiego. To: **Miod chabrowy** (Elżbieta i Zygmunt Świąnego Pasieka „Pszczółka”), **Miod drahlmaki gryczany** (Grzegorz Fijański „Pasieka Fijańskich”), **Domyskowskie maślaczki** (Waldemar Borecki), **Zakwas buraczany z Dębna** (Aneta i Stanisław Dobropolscy), **Miod pitny trójniak dębowy** (Łukasz Kolesowski i Miody Puszczy Barłneckiej) oraz **paszteciki gwdowskie** (Danuta Szlach).

Zapraszamy do uczestnictwa w konkursie i promocji regionalnych smaków!

Dokumentacja konkursowa do pobrania poniżej.

Zgłoszenia do konkursu należy przysyłać do Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach na adres: rw@zodr.pl [2]

Informacje o konkursie pod nr tel. 91 561 37 00, 91 454 26 90.

Załączniki

- applicationhwword [karta-zgloszenia-produkt-2024-rpdo.doc](#) [3]
53.5 KB
- applicationpdf [zsl_rv_2_-_rek_konkursu_rkdtr_2024.pdf](#) [4]
146.7 KB
- applicationpdf [zsl_rv_3_-_regulamin_konkursu_rkdtr_2024.pdf](#) [5]
177.06 KB
- applicationpdf [zsl_rv_4_-_regulamin_dzialania_komisji_konkursowej_rkdtr_2024.pdf](#) [6]
91.09 KB

<https://wir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/ko-ma-apetyt-na-pomorze-zachodnie-startuje-konkurs-nasze-kulinarne-dziedzictwo-smaki-regionow>