

VIII edycja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”

We wtorek 26 sierpnia w białostockich "Spodkach" odbyła się ósma edycja finału wojewódzkiego konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów.

Laureaci w kategorii "Gastronomia":

I miejsce: Restauracja "Sodas" z Puńska (chłodnik litewski i bliny litewskie)

II miejsce: Agroturystyka "Tatarska Jurta" Kruszyniany (pieremiacz, kołduny tatarskie)

III miejsce: Siergiejewiczówka z Łomży (flaczki z lina, węgorz w sosie koperkowym)

Laureaci w kategorii "Produkty":

W kategorii produktów i przetworów roślinnych:

I nagroda: Anna Czarnecka - Orpik za przecier z żurawiny surowej

II nagroda: KGW pogorzelec, Elżbieta Bondzio za kapuśniaki

III nagroda: Halina Pezowicz za pierniki babuni

wyróżnienie: Wanda Miszkiel za pierniki po gibiańsku

W kategorii produktów i przetworów zwierzęcych:

I nagroda: Tomasz Siergiejewicz za pasztet z sandacza z rakami

II nagroda: Elżbieta Nadolna za polędwicę z kamiennego garnka

III nagroda: Władysław Gryka za pieczeń baranią

wyróżnienie: Biruta Virakas za kielbasę wiejską litewską

W kategorii napojów:

I nagroda: Barbara Zalewska za podpiwek z kawy zbożowej

II nagroda: Marzena Krawiecka za nalewkę na pszczelich nóżkach

III nagroda: Marek Giersz za miód żmudzki

wyróżnienie: Piotr Bączyk za nalewkę melisową

W kategorii produkty mieszane:

I nagroda: Danuta Bagińska – Stowarzyszenie Barwa za kibiny z nadzieniem mięsnym

II nagroda: Dżenneta Bogdanowicz za pieremiacz

III nagroda: Lilia Drobnikowska za pielmieni

wyróżnienie: Jolanta Wilgat za chleb z duszą na tataraku

Ponadto Kapituła nominowała do nagrody „Perła 2008” następujące produkty:

- Pierekaczewnik – Dżennety Bogdanowicz
- Polędwicę Sochoniowską wędzoną jabłonką – Magdaleny Kozłowskiej i Jacka Marczuka

Ponadto dyrektor Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego przyznał specjalne wyróżnienia, które otrzymali:

- Eugenia Nowicka za wędliny w słoikach
- Biruta Zimnicka za gałąź brzozy

Konkurs otworzył członek zarządu województwa podlaskiego – Mieczysław Baszko, odpowiedzialny w Zarządzie Województwa Podlaskiego za rolnictwo.

- Witam producentów i wystawców, którzy przeprowadzają dziś degustację i prezentację. Pragnę podkreślić, że dla tak dla zarządu jak i dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego zależy, aby nasze produkty regionalne, których producenci postawili i tak wysoko poprzeczkę, podnieśli jeszcze wyżej. Województwo Podlaskie słynie ze swoich produktów. Jesteśmy z tego dumni. Jesteście Państwo ambasadorami naszego regionu.

- Jesteście Państwo zawsze wierni tradycji, temu, co jest w spichlerzu podlaskim. To już ósmy finał. Ten konkurs to istna skarbnica naszej tradycji kulinarnej. Cieszę się, że mają Państwo świadomość, że trzeba te produkty zgłosić do Brukseli, aby zastrzec i prawnie chronić ich wyjątkowość - powiedział w imieniu kapituły konkursu Jan Zwoliński.

- Dzieckiem konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo jest Polska Izba Produktu Lokalnego oraz znak: „Jakość Tradycja”. Trzeba się o taki znak ubiegać – przekonywał przewodniczący Kapituły.

Organizatorami przedsięwzięcia są: **Marszałek Województwa Podlaskiego**, Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Celem przedsięwzięcia jest wyłonienie najciekawszych dań i produktów lokalnych, które zmierzą się na ogólnopolskim finale podczas targów FARMA w Poznaniu. Kulinarne dziedzictwo jest jednym z walorów naszego regionu, który chcemy wykorzystać jako atut rozwojowy.

Ósma edycja została poszerzona o część kulinarno-gastronomiczną, w której w szranki stanęły dwuosobowe zespoły - ich zadaniem było przygotowanie w ciągu godziny, na oczach komisji, tradycyjnego dania, przystawki lub zupy w oparciu o lokalne surowce.

Ponadto wzorem lat ubiegłych osobna komisja dokonała wyboru laureatów wojewódzkich w kategorii produktów lokalnych.

Przypomnijmy, że do tej pory o miano „Perły” kulinarnego dziedzictwa rywalizowały gotowe produkty w następujących kategoriach:

- I. Produkty i przetwory roślinne
- II. Produkty i przetwory zwierzęce
- III. Napoje
- IV. Produkty mieszane

Produkty oceniają członkowie Kapituły podzieleni na dwie kategorie: "Produkty" i "Gastronomia".

Kategoria „Produkty”:

- Izabella Byszewska – Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
- Jan Zwoliński - Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
- Grażyna Kurpińska - Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
- Sławomir Gromadzki – dyrektor Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie
- Zbigniew Nikitorowicz – dyrektor Gabinetu Marszałka Województwa
- Wojciech Kowalczyk – Muzeum Podlaskie

Kategoria „Gastronomia”:

- Hanna Szymanderska - Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
- Małgorzata Daniłowicz – Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku
- Irena Kaus – Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie
- Jerzy Cetera - Muzeum Podlaskie
- Arleta Żyłnel – Kapituła Szefów Kuchni

W konkursie uczestniczą tradycyjnie osoby fizyczne, stowarzyszenia oraz przedsiębiorstwa, których zgłoszenia zostaną zaakceptowane przez komisję konkursową. Tak więc kategoria „produktów regionalnych” odbywać się będzie dotychczasowym trybem.

Inicjatywa ta jest szansą wypromowania bądź umocnienia marki na terenie województwa oraz całego kraju. Laureaci finału ogólnopolskiego będą mieli możliwość uczestnictwa w Międzynarodowych Targach FARMA w Poznaniu.

Więcej informacji: 85-74-97-502, rolnictwo@umwp-podlasie.pl

