

## Zdobywcy kulinarnych „Perłę 2019” i finalistki „Bitwy Regionów” nagrodzone

– Podlaskie nie leży nad morzem, ale swoje perły ma i jesteśmy z nich bardzo dumni – tak wicemarszałek Stanisław Derehajło odniósł się do produktów z naszego regionu nagrodzonych w ogólnopolskim konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo – Smaki Regionów”. Sukces dostrzegł i docenił Zarząd Województwa Podlaskiego, honorując zdobywców „Perłę 2019” podczas czwartkowej (10.10) konferencji w Podlaskim Muzeum Kultury Ludowej w Wasilkowie.

Kiełbasa biebrzańska podsuszana, miód majowy leśny, kurpiowski rejbak, sękacz z Wigier – to smak tych właśnie produktów z Podlaskiego okazał się wart przyznania „Perłę 2019”. To też ich wyborny zapach wabił uczestników konferencji w Muzeum Kultury Ludowej. O jednym i drugim mówił podczas czwartkowego spotkania Stanisław Derehajło, podkreślając wagę kulinarnego dziedzictwa regionu.

– Tradycyjna, polska, zdrowa żywność produkowana przez mieszkańców województwa podlaskiego to jest bezcenny skarb. Tego skarbu nie da się przeliczyć na jakiegokolwiek pieniądze – podkreślił wicemarszałek.

Laureaci „Perłę 2019” to jednocześnie zwycięzcy wojewódzkiego etapu konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” z 2018 r., który miał miejsce w Augustowie podczas targów Polska smakuje. Co roku w województwach w całej Polsce odbywają się regionalne etapy, a ich laureaci są nominowani do nagrody kulinarnej „Perły” w roku kolejnym. Wręczono je w tym roku podczas targów „Smaki regionów” w Poznaniu, które odbyły się w dniach 28-29 września.

Tegoroczny sukces reprezentacji województwa podlaskiego w poznańskim finale ma kobiecą twarz. Bo pamiątkowe ramki i albumy pt.: „Podlaskie Perły Kulinarne” odebrały z rąk wicemarszałka Derehajło panie – producentki pyszności: Małgorzata Wojtach, Małgorzata Ostapowicz, Monika Kosiorek-Olbryś i Teresa Biziewska.

Nestorka reprezentacji Podlasia – Teresa Biziewska – do Poznania po „Perłę” pojechała z sękaczem. Przepis na niego dostała od matki. W ten sposób chciała utrwalić go w ludzkiej pamięci. Podobnie jak w przypadku pierogów z babcinego przepisu, dzięki którym cieszy się już drugą „Perłą”.

– Jestem bardzo zadowolona, taka nagroda to wielka radość, a i ludzie chętniej kupują przysmaki z „tytułami” – opowiadała producentka pierogów z Wigier. – A ja, mimo, że 70-tka już na karku, bardzo lubię robić i pierogi, i sękacza. To taka moja rehabilitacja.

Pani Teresa zarzeka się, że jeszcze nie powiedziała ostatniego słowa i planuje ubieganie się o „Perłę” dla swojego kolejnego przysmaku – mrowiska.

Kobiece grono sukcesu podczas czwartkowej konferencji uzupełniły przedstawicielki Koła Gospodyń Wiejskich z Olend w gm. Rudka. To finalistki potyczek kół gospodyń wiejskich pod nazwą „Bitwa regionów”, jakie miały miejsce podczas tych samych poznańskich targów. Podlaskie gospodynie zaprezentowały m.in. „oszukanego królika”, czyli naleśniczke z dzika owinięta w mięso mielone i sieć z otrzewnej. Zajął czwarte

czyni porównanie z dziką szynką w ilościach nieporównywalnych z szynką. Zajęły sztywne miejsce w Polsce.

Od początku trwania konkursu województwo podlaskie zdobyło 46 „Perł”.

*ms/red.ak*

### **„Perły 2019” przyznano podlaskim producentom:**

- Masarni Biebrzańskie Smaki reprezentowanej przez Małgorzatę Wojtach za kielbasę biebrzańską podsuszaną – (Biebrzańskie Smaki - Szpakowo), to druga „Perła” w dorobku laureatki, tym razem przyznana za kielbasę podsuszaną (poprzednio nagrodzona została kielbasa palcówka), wytwarzaną w sposób tradycyjny z dodatkiem soli, czosnku, pieprzu i majeranku, wędzona dymem olchowym;
- Gospodarstwu agroturystycznemu Leśny Dworek w Kryłatce reprezentowanemu przez Małgorzatę Ostapowicz za miód majowy leśny. To trzecia „Perła” w jej kolekcji (poprzednio kapituła nagrodziła jej pasztet z dzika i leszcza w zalewie octowej). Wyróżniony miód pochodzi z przydomowej pasieki, pozyskiwany był w czasie kwitnienia leśnych malin, jeżyn i kruszyn;
- Zajazdowi Herbu Wielbut w Konarzycach reprezentowanemu przez Monikę Kosiorek-Olbryś za rejbak. To kurpiowska odmiana babki ziemniaczanej z tartych ziemniaków z wędzonką i boczkiem;
- Teresie Biziewskiej za sękacz – nagrodzona to wielokrotna laureatka rozmaitych konkursów kulinarnych, jej pierogi wigierskie są wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych resortu rolnictwa. Tym razem uznanie krajowej kapituły zdobył sęk jej autorstwa, czyli ciasto pieczone na ruszcie, będące wizytówką województwa podlaskiego.

