

Najlepsze smakołyki nagrodzone!



Autor: arch.

UMWM

Znamy laureatów konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego na najlepszy produkt roku 2022 i Mazowieckiego Konkursu Fotografii Kulinarnej! Dzisiaj nagrody laureatom wręczyli marszałek Adam Struzik i przewodniczący sejmikowej komisji rolnictwa i terenów wiejskich Leszek Przybytniak.

Produkty regionalne, które są wytwarzane zgodnie z tradycyjną i przekazywaną nierzadko z pokolenia na pokolenie recepturą, cieszą się coraz większą popularnością. Konsumenci przykładają dużą wagę do jakości kupowanych produktów. A Mazowsze może pochwalić się wyrobami zdrowymi, ekologicznymi i z dobrym składem. W naszym regionie nie brakuje też uzdolnionych pasjonatów fotografii, dla których inspiracją są specjały mazowieckiej kuchni. To z myślą o nich samorząd województwa organizuje konkurs o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego i Mazowiecki Konkurs Fotografii Kulinarnej.

Konkurs o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego

Samorząd województwa dba o to, by mazowieckie przysmaki poznało jak najwięcej osób. Jednym ze sposobów wypromowania kuchni charakterystycznej dla naszego regionu jest organizowanie konkursu o Laur Marszałka. Jak zauważa marszałek **Adam Struzik**, mazowieccy producenci żywności zasługują na to, by ich produkty były znane w całym regionie. – Lokalni wytwórcy udowadniają, że w sposób tradycyjny można przygotować smaczne i zdrowe potrawy. Nasz konkurs to doskonała okazja do ich wypromowania i pokazania szerszemu gronu odbiorców. Chcemy pomóc producentom w budowaniu ich marki, która będzie jednocześnie kulinarną wizytówką Mazowsza.

Przewodniczący sejmikowej komisji rolnictwa i terenów wiejskich **Leszek Przybytniak** zaznacza, że celem konkursu jest nagrodzenie producentów wyróżniających się wysoką jakością produkcji. – Nasi wytwórcy żywności wiedzą, jak łączyć tradycję z nowoczesnością. Wśród nagrodzonych produktów znalazły się wyroby cukiernicze czy piekarnicze, wędliny, przetwory owocowe i warzywne, miody czy nalewki.

Konkurs był skierowany do **producentów żywności z terenu województwa mazowieckiego**, zarówno **firm komercyjnych**, jak i podmiotów czy organizacji wytwarzających żywność na mniejszą skalę, np. **kół gospodyń wiejskich, gospodarstw agroturystycznych czy ekologicznych**, a także **osób fizycznych**. Spośród **105 produktów** jury wybrało **24 przysmaki** w **12 kategoriach** – 8 w grupie producentów indywidualnych i w 4 w grupie przedsiębiorców.

Producenci indywidualni:

- w kategorii wyroby piekarnicze – Koło Gospodyń Wiejskich z Dosina za **chleb mazowiecki z czarnuszką**,
- w kategorii wyroby cukiernicze – Ewa Sumińska z Janowa-Mikołajówki za **piernik staropolski z powidłami**,
- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego – Koło Gospodyń Wiejskich w Kazuniu Polskim za **kazuńskie zimne nóżki**,
- w kategorii ryby i przetwory rybne – Koło Gospodyń Wiejskich Skubianka w Skubiance za **pieróg zegrzyński**,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Grażyna Więch z Ossowa za **orzechową śliwkę**,
- w kategorii produkty mleczarskie – Śródborska Manufaktura Serów ze Śródborza za **owcorini**,
- w kategorii miody – Łukasz Uliasz Apicultura Polska Naturalna Pasieka Ekologiczna „Leki z Pasieki” z Grabowa nad Pilicą za **miód bartny kozienicki „Z Puszczy Kozienickiej”**,
- w kategorii napoje – Daniel Siemiątkowski z Michrowa za **ratafię na letnich owocach na jabłeczniku z antonówki**.

Wyróżnienia:

- w kategorii wyroby cukiernicze – Koło Gospodyń Wiejskich w Świniarowie za **domek z piernika**,
- w kategorii miody – Pasieka Cztery Pory Miodu z Michałowa za **miód wczesnoletni akacyjny**,
- w kategorii wyroby piekarnicze – Bogusława Kaczorek z Pełczanki za **chleb pszenno-żytni z ziarnami na zakwasie**,
- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego – Koło Gospodyń Wiejskich w Boglewicach za **zeberka z metra cięte z „Gąszczem jabłkowym Cystersów”**,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Konsorcjum Pola Smaku z Nowej Wsi za **powidła śliwkowe**,
- w kategorii miody – gospodarstwo pasieczne Tęczowa Pasieka Dariusz Ślifirski z Cieciszewa za **miód pitny – trójniak**,
- w kategorii napoje – Paweł Kowalewski z Cybulic Dużych za **nalewkę z kwiatów czarnego bzu „Bzówka”**.

W grupie **przedsiębiorców komercyjnych** Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego za najlepszy produkt 2022 roku zdobyli:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego – Smaki i Aromaty Anna Langowska z Kobyłki za **jeżyny z ajerkoniakiem**,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego – Wyrób Wędlin Tradycyjnych Adam Węglowski z Karniewa za **połędwiczkę z wędzarni**,
- w kategorii napoje – Cydr Chyliczki Krenke Kowalczyk Sp. J. z Chyliczek za **cydr lodowy**,
- w kategorii inne – Piekarnia Kromka Joanna Olejniczak z Warszawy za **chleb pszenno-orkiszowy z chrzanem**.

Wyróżnienia:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego – Firma Handlowo-Usługowa Piotr Jan Domański z Sarnak za **ciastka**

domowe maszynkowe,

- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego – Pasieka nad Skrwą sp. j. z Mochowa za **miód kasztelański z Sierpca – miód wielokwiatowy z wiśnią**,
- w kategorii napoje – Nalewki Staropolskie Karol Majewski i Wspólnicy sp. z o. o. z Łomianek za **nalewkę wiśniowo-porzeczkową**,
- w kategorii inne – Restauracja Dębianka z miejscowości Dębe Wielkie za **żołędziowy cymes**,
- w kategorii napoje – Rafał Dziliński z Ciechanowa za **pigwówkę 30%**.

Mazowiecki Konkurs Fotografii Kulinarnej

Jednym ze sposobów promowania regionalnych przysmaków jest też organizowanie Mazowieckiego Konkursu Fotografii Kulinarnej. O tym, że mogą one stanowić źródło inspiracji, mówi marszałek **Adam Struzik**. – Tegoroczna edycja cieszyła się dużym zainteresowaniem. Nadesłano **183 fotografie**, spośród których jury nagrodziło **21 prac**, a kolejnych **7 otrzymało wyróżnienie**. Chcemy w ten sposób popularyzować wśród Mazowszan tradycje kulinarne naszego regionu i specjały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

Konkurs był skierowany zarówno do amatorów, jak i profesjonalistów, którzy mogli zgłaszać swoje prace w dwóch kategoriach: „Lista produktów tradycyjnych” i „Produkty nagrodzone Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego”.

Kategoria „Lista Produktów Tradycyjnych”

Produkty nieprzetworzone:

- 1. miejsce – jabłka grójeckie – **Dariusz Budyta** z Warszawy,
- 2. miejsce – miód wielokwiatowy łąkowy z Kornicy – **Agnieszka Kleniewska** z Umienina, gmina Bielsk, powiat płocki,
- 3. miejsce – jabłka grójeckie – **Agnieszka Kukiela** z Warszawy.

Wyróżnienia:

- truskawka zwoleńska – **Gabriela Sowa** z Warszawy,
- czosnek latowicki – **Mariola Lewandowska** z Sierpca,

Produkty przetworzone:

- 1. miejsce – amonieczki – **Joanna Bednarz** z Warszawy,
- 2. miejsce – konfitura truskawkowa – **Aneta Warowna** z miejscowości Ruda,
- 3. miejsce – masło śmietankowe z Radziwiłłowa – **Wioleta Daniluk** z Bolesty.

Wyróżnienie:

- marmolada z Antonówek – **Dominik Orłowski** z Warszawy.

Potrawy:

- 1. miejsce – naleśniki starokornickie – **Bartłomiej Zając** z Sobolewa,
- 2. miejsce – pierogi z jagodami z Myszyńca – **Zuzanna Warowna** z miejscowości Ruda,

- 3. miejsce – pierogi niemojskie – **Paweł Ochman** z Warszawy.

Wyróżnienie:

- bugaj gruduski – **Małgorzata Janeczek** z Kozienic.

Napoje:

- 1. miejsce – kwas z buraków ćwikłowych – **Aleksandra Wiertel** z Warszawy,
- 2. miejsce – tłoczony sok jabłkowy z doliny Radomki – **Malwina Obarska** z miejscowości Działki Suskowolskie,
- 3. miejsce – napój z kwiatów czarnego bzu z Puszczy Mariańskiej – **Paulina Kozera** z Dłutowa.

Wyróżnienie:

- lipówka kornicka – **Antoni Szpura** z miejscowości Stara Kornica.

Kategoria „Produkty nagrodzone Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego”

Produkty nieprzetworzone:

- 1. miejsce – jabłka Jonagored – **Gabriela Sowa** z Warszawy,
- 2. miejsce – miód lipowy – **Paulina Kozera** z Dłutowa,
- 3. miejsce – miód wielokwiatowy łąkowy z Kornicy – **Katarzyna Hampel** z Warszawy.

Produkty przetworzone:

- 1. miejsce – chruściki mazowieckie – **Malwina Obarska** z miejscowości Działki Suskowolskie,
- 2. miejsce – chleb żytnio-pszenny z Czernic Borowych – **Marta Bukowska** z Przasnysza,
- 3. miejsce – pączki z konfiturą różaną – **Renata Sobieraj** z Warszawy.

Wyróżnienia:

- sójka mazowiecka – **Małgorzata Janeczek** z Kozienic,
- kiełbasa dojrzewająca palcówka – **Aleksandra Wiertel** z Warszawy.

Napoje:

- 1. miejsce – tradycyjna nalewka wiśniowa – **Magdalena Karasek** ze Szkarady,
- 2. miejsce – naturalny sok jabłkowy – **Paulina Modecka** z Warszawy,
- 3. miejsce – wino gronowe – **Przemysław Szempruch** z Bożej Woli.

Marta Milewska

Rzecznik Prasowy

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego,

tel. 22 59 07 602, kom. 510 591 974,

e-mail: rzecznik@mazovia.pl

Załączniki:

[23_05_31_IP_Konkursy.docx](#)

Rozmiar: 478.46 KB, DOCX

[DSC_8455.jpg](#)

Rozmiar: 1.15 MB, JPG

[DSC_8457.jpg](#)

Rozmiar: 1.07 MB, JPG

[DSC_8463.jpg](#)

Rozmiar: 1.18 MB, JPG

[DSC_8491.jpg](#)

Rozmiar: 1.29 MB, JPG

[DSC_8502.jpg](#)

Rozmiar: 1.28 MB, JPG

[DSC_8515.jpg](#)

Rozmiar: 1.32 MB, JPG

[DSC_8528.jpg](#)

Rozmiar: 1.2 MB, JPG

[DSC_8602.jpg](#)

Rozmiar: 1.22 MB, JPG

[DSC_8605.jpg](#)

Rozmiar: 1.16 MB, JPG

[DSC_8631.jpg](#)

Rozmiar: 1.19 MB, JPG

[DSC_8644.jpg](#)

Rozmiar: 1.21 MB, JPG

[DSC_8680.jpg](#)

Rozmiar: 1.16 MB, JPG

[DSC_8756.jpg](#)

Rozmiar: 1.04 MB, JPG

[mp3_23_05_31_Adam Struzik_marszałek.mp3](#)

Rozmiar: 4.15 MB, MP3

[mp3_23_05_31_Adam_Wegłowski_Wyrób Wędlin Tradycyjnych_Laur_przedsiębiorca komercyjny.mp3](#)

Rozmiar: 2.04 MB, MP3

[mp3_23_05_31_Aleksandra_Wiertel_laureatka konkursu foto.mp3](#)

Rozmiar: 1.47 MB, MP3

[mp3_23_05_31_Dariusz_Budyta_Pierwsze miejsce_Foto_kat_Produkty nieprzetworzone.mp3](#)

Rozmiar: 1.11 MB, MP3

[mp3_23_05_31_Joanna Folwarska Krawczak_Koło Gospodyń Wiejskich Skubianka_Laur_Producenci Indywidualni.mp3](#)

Rozmiar: 2.17 MB, MP3

[mp3_23_05_31_Konrad Wojnarowski_radny województwa mazowieckiego.mp3](#)

Rozmiar: 3.06 MB, MP3

[mp3_23_05_31_Leszek_Przybytniak_radny województwa mazowieckiego.mp3](#)

Rozmiar: 2.89 MB, MP3

[mp3_23_05_31_Magdalena Karasek_laureatka_konkursu foto.mp3](#)

Rozmiar: 1.57 MB, MP3

[mp3_23_05_31_Marzena Nowakowska_prezes Koła Gospodyń Wiejskich z Dosina_Laur_Producenci indywidualni.mp3](#)

Rozmiar: 689.88 KB, MP3

[mp3_23_05_31_Miód_Kasztelański.mp3](#)

Rozmiar: 3.86 MB, MP3

[mp3_23_05_31_Monika Szymanczak Siemiatkowski_Laur_Producenci indywidualni.mp3](#)

Rozmiar: 2.89 MB, MP3

[mp3_23_05_31_Rafał_Dziliński_wyróżnienie Laur_przedsiębiorca komercyjny.mp3](#)

Rozmiar: 4.7 MB, MP3

POWIĄZANE

- [Konkurs o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego](#)
- [Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów](#)

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie [archiwum.mazovia.pl](#)