

Najlepsze sery z Mazowsza i zdjęcia „ze smakiem” nagrodzone



Autor: Grzegorz Żak

Znamy laureatów i wyróżnionych w konkursach organizowanych przez samorząd Mazowsza – „Mazowieckim Konkursie Serów Zagrodowych” oraz „Mazowieckim Konkursie Fotografii Kulinarnej”.

Najlepszym mazowieckim producentom serów oraz fotografom amatorom nagrody wręczyła członek zarządu województwa Janina Ewa Orzełowska.

Najlepsze sery zagrodowe

Samorząd Mazowsza nagrodił najlepsze produkty spośród 30 zakwalifikowanych do konkursu. Laureatów i wyróżnionych wskazano w trzech kategoriach: sery świeże, sery dojrzewające oraz sery pleśniowe. Do autorów najlepszych smakolepów trafiły nagrody rzeczowe. Jak zaznacza członek zarządu województwa mazowieckiego **Janina Ewa Orzełowska**, produkty regionalne z Mazowsza słyną z wysokiej jakości i dobrego smaku.

– Kuchnia regionalna jest ogromnym atutem Mazowsza. Potrawy tworzone są z pasją, z najlepszych składników, często pochodzących z własnych gospodarstw lub lokalnych dostawców. Te najlepsze nagradzamy m.in. w konkursie serów zagrodowych. Co ważne, potrawy z naszego regionu nie tylko świetnie smakują, ale mogą też inspirować. Nie od dziś bowiem wiadomo, że jemy także oczami. Przekonaliśmy się o tym w konkursie fotografii kulinarnej, gdzie autorzy zachwycili nas ciekawym ujęciem produktów tradycyjnych. Serdecznie gratuluję wszystkim nagrodzonym – powiedziała członek zarządu **Janina Ewa Orzełowska**.

Lista nagrodzonych w „Mazowieckim Konkursie Serów Zagrodowych”

Kategoria sery świeże:

I miejsce – ser podpuszczkowy krowi wędzony z orzechem włoskim „Orzeszek”, Anna Zaboklicka z Jaczewa, gmina Korytnica,

II miejsce – ser wędzony z kozieradką, Jadwiga Teresiak z Antoniewa, gmina Nowa Sucha,

III miejsce – ser serwatkowy „a la Rocotta”, Anna Goliszewska z Kawęczyna, gmina Maciejowice,

Wyróżnienie: ser kozi z pieprzem, Hanna Rudnicka z Moczydła, gmina Jakubów.

Kategoria sery dojrzewające:

I miejsce – „Piwoszek” ser dojrzewający nacierany pieprzem ciemnym, Agnieszka Piętka z Kolonii Pogorzelskiej, gmina Osieck,

II miejsce – „Miodzio” ser kozi dojrzewający w miodzie, Wiesław Kalicki z Żelkowskiej Kolonii, gmina Siedlce,

III miejsce – ser z Grzybowa krowio-kozi długo dojrzewający typu szwajcarskiego, Ewa Smuk-Stratenwerth z Grzybowa, gmina Słubice.

Wyróżnienie: ser Krawczoski, Justyna Stefaniuk z Mostowa, gmina Huszlew.

Kategoria sery pleśniowe:

I miejsce – Biały Stoczek, Sławomir Rosiak z Brzozowa, gmina Iłów,

II miejsce – Puchata Koza, Agnieszka Niedojadło z Piskorni, gmina Pokrzywnica,

III miejsce – Koziulki – serowe kuleczki z mleka koziego, Bogdan Dubil z miejscowości Pałki, gmina Zwolen.

Najlepsze fotografie kulinarne

Fotografowie amatorzy rywalizowali w dwóch kategoriach. Tematem pierwszej z nich były produkty, potrawy lub napoje wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Natomiast druga pozwalała autorom na dowolną interpretację produktu, potrawy lub napoju posiadającego logotyp Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze. Spośród 101 nadesłanych fotografii kapituła konkursu nagrodziła 15 zdjęć i przyznała 13 wyróżnień. Najlepsi otrzymali nagrody finansowe – za I miejsce 1 tys. zł, za II – 800 zł, za III – 600 zł, a za wyróżnieni – 200 zł.

Lista nagrodzonych w „Mazowieckim Konkursie Fotografii Kulinarnej”:

Kategoria: Lista Produktów Tradycyjnych

Produkty:

I miejsce – Olej rzepakowy z Winnik tłoczony na zimno, Iwona Soroka z Łosic,

II miejsce – Czosnek łatowicki, Urszula Sobieszek z Piastowa,

III miejsce – Miody z Grębkowa, Agata Warczachowska z Mochowa.

Wyróżnienia – Produkty:

- Miód kurpiowski, Marta Bukowska z Przasnysza,
- Ogórki kiszzone z liściem dębu, Iwona Skoneczna z Żyrardowa,
- Sos dyniowo-ziolowy, Renata Sobieraj z Warszawy,
- Jabłka grójeckie, Agnieszka Sochal z Warszawy,
- Truskawka zwoleńska, Wiesława Zaniuk z Łosic,
- Miód wielokwiatowy łąkowy z Kornicy, Bogdan Tarkowski z Łosic.

Potrawy:

I miejsce – Pierogi niemojskie, Ewa Dudzińska z Radomia,

II miejsce – Naleśniki starokornickie, Katarzyna Kolasińska z Głowaczów,

III miejsce – Naleśniki starokornickie, Adam Obarski z Pionek,

III miejsce – Amoniaczki, Agnieszka Marczevska z Łosic.

Wyróżnienia – Potrawy:

- Sos dyniowo-ziolowy, Magdalena Bukowska z Przasnysza,
- Bugaj gruduski, Marianna Sobieraj z Czernic Borowych.

Napoje:

I miejsce – Kompot z jabłek z Radziwiłłowa, Dominik Orłowski z Warszawy,

II miejsce – Herbatka z czarnego bzu, Marta Dunajewska Zaniuk z Łosic,

III miejsce – Napój z kwiatów czarnego bzu z Puszczy Mariańskiej, Piotr Soroka z Łosic

Wyróżnienia – Napoje:

- Kwas chlebowy z Załawy, Mateusz Kopański z Łosic,
- Nalewka wiśniowa z Dobrzankowa; Elżbieta Semeniuk z Łosic.

Kategoria: Sieć Dziedzictwa Kulinarnego

Produkty:

I miejsce – Miód z czarnuszką i czarnym bzem Pasieki Rodziny Sadowskich, Justyna Kamińska z Czerska,

II miejsce – Porzeczką z Gospodarstwa Sadowniczego Zdrowy Owoc, Tomasz Faluta z Warszawy,

III miejsce – Mleko w proszku Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach, Anna Poławska z Warszawy.

Wyróżnienia – Produkty:

- Miód słonecznikowy, Bogumiła Warczachowska z Mochowa,
- Smalec Stelmański, Przemysław Grzelak z Mochowa.

Potrawy:

I miejsce – Ciasteczka z lawendą, Monika Lutkiewicz z Franopola.

Wyróżnienia – Potrawy:

- Pączki z konfiturą różaną, Natalia Różańska z Jedlnia-Letnisko.

Napoje:

I miejsce – Tłoczony sok jabłkowy Sad na Zapieckach, Dominika Robaszkiewicz z Warszawy.



Łucja Cichocka

Nagrody wręczyła Janina Ewa Orzełowska



Łucja Cichocka

Sery świeże – I miejsce – ser podpuszczkowy krwi wędzony z orzechem włoskim „Orzeszek”



Grzegorz Żak

I miejsce – Tłoczony sok jabłkowy Sad na Zapieckach, Dominika Robaszkiewicz z Warszawy



Łucja Cichocka

I miejsce – „Piwoszek” ser dojrzewający nacierany pieprzem ciemnym



Grzegorz Żak

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl