

Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów –znamy zwycięzców konkursu



Autor: fot. D. Orłowski

Na Urzeczu, w Kępie Nadbrzeskiej (gmina Karczew, pow. otwocki) rozstrzygnięto wojewódzki etap konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów.

Na XXI edycję Konkursu, przyjechali producenci żywności tradycyjnej z całego Mazowsza. Jak co roku, finał regionalny konkursu na najlepszą potrawę i na najlepszy produkt żywnościowy został objęty honorowym patronatem Marszałka Województwa Mazowieckiego. W kategorii „Produkt” wpłynęły 22 zgłoszenia, a w kategorii „Potrawa” – 9 kulinarnych propozycji.

Zgłoszone produkty i potrawy oceniane były w kilku podkategoriach:

- produkt regionalny pochodzenia zwierzęcego;
- produkt regionalny pochodzenia roślinnego;
- napój regionalny;
- inny produkt regionalny;
- część gastronomiczna.

Produkty zwycięskie

- pasztet z wątróbek z żurawiną z Koła Gospodyń Wiejskich w Niemojkach, gm. Łosice, powiat łosicki;
- słonina z przyzuchą z firmy Wyrób Wędlin Tradycyjnych Adam Węglowski, gm. Karniewo, powiat makowski;
- kozi ser z czubricą czerwoną z firmy Jan-Pol Jan Goliśzewski, Maciejowice, powiat garwoliński;
- miód leśny z kruszyną leśną od Pani Renaty Rudolf z Gospodarstwa pasiecznego „Księżycowa pasieka”, gm. Góra Kalwaria, pow. piaseczyński;

- sok malinowy okienny od Pani Moniki Szymańczak-Sięmiątkowskiej, gm. Pniewy; pow. grójecki;
- sos z cukinii z Koła Gospodyń Wiejskich w Niemojkach, gm. Łosice, powiat łosicki;
- chleb na zakwasie z Michrowskiej Piwniczki, gm. Pniewy; pow. grójecki;
- Piernik długodojrzewający z Urzeczka od Pani Renaty Rudolf z Gospodarstwa pasiecznego „Księżycowa pasieka” Góra Kalwaria, pow. piaseczyński;
- buza na miodzie z Koła Gospodyń Wiejskich w Ruskowie „Ruskowianki”, gm. Platerów, pow. łosicki;
- żurawinówka Goździczank z Koła Gospodyń Wiejskich „Goździczanki” w Goździku, gm. Górzno, garwoliński;
- Ciasto drożdżowe z dynią i kruszonką z Koła Gospodyń Wiejskich w Niemojkach, gm. Łosice, powiat łosicki.

Wyróżnienia w kategorii produktowej zdobyły:

- galantyna rybna z Koła Gospodyń Wiejskich „Goździczanki” w Goździku, gm. Górzno, pow. garwoliński;
- żywy ocet czereśniowy od Pana Daniela Siemiątkowskiego Pniewy; pow. grójecki;
- kapusta kiszona od Pani Anny Golszewskiej, Maciejowice, powiat garwoliński;
- syrop z kwiatów bzu czarnego z Koła Gospodyń Wiejskich w Niemojkach, gm. Łosice, powiat łosicki.

Zwycięzcy w kategorii gastronomia

- **I miejsce zajęło** Koło Gospodyń Wiejskich w Ruskowie „Ruskowianki”, które przygotowało kluseczki z gruszcanką i maczanką oraz fusie z klopsem szczawiowym;
- **II miejsce zajęło** Koło Gospodyń Wiejskich w Klaskach – Czerwone Korale za zupę chłodnik z pokrzywy oraz królika duszonego w piwie z zielonymi kopytkami i buraczkami zasmażanymi;
- **III miejsce zajęła** firma Na Gotowo Sp. z o.o. z Warszawy za krupnik tradycyjny oraz pierogi po staropolsku nadziane.

Na wyróżnienia w kategorii gastronomicznej zasłużyły:

- Koło Gospodyń Wiejskich w Leszcydole Starym za zupę szczawiową z jajkiem oraz pyzy tarte nadziewane;
- Koło Gospodyń Wiejskich w Pogorzelcu za barszcz biały na zakwasie z mąki pośledniej pszennej i soku z kiszonych ogórków oraz kartoflane byki.

Dodatkowo Komisja Konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2022”:

- **w kategorii produktowej:** kielbasę swojską z Karniewa, kwas z buraków czerwonych, olej konopny;
- **w kategorii gastronomia:** kluseczki z gruszcanką i maczanką oraz fusie z klopsem szczawiowym.

Ideą konkursu jest ochrona i zachowanie dziedzictwa kulinarnego regionów poprzez wyszukiwanie potraw i produktów żywnościowych wytwarzanych w gospodarstwach domowych lub przez lokalne podmioty gospodarcze. Również tegoroczna edycja konkursu doskonale się do tego przyczyniła.

[Buza na miodzie z Koła Gospodyń Wiejskich w Ruskowie](#)



[fot. D.Orłowski](#)

[Chleb na zakwasie z Michrowskiej Piwniczki](#)



[fot. D.Orłowski](#)

[Danie z Koła Gospodyń Wiejskich w Pogorzelcu_fot. M. Rogozińska.jpg](#)



[Galantyna rybna z KGW w Goździku_fot. D.Orłowski.JPG](#)



[fot. D.Orłowski](#)

[Kielbasa swojska z Karniewa Adama Węglowskiego_fot. D.Orłowski.JPG](#)



[fot. D.Orłowski](#)

[Kluseczki z gruszcanką i maczanką fusie z klopsem szczawiowym KGW w Ruskowie_fot. D.Orłowski.JPG](#)

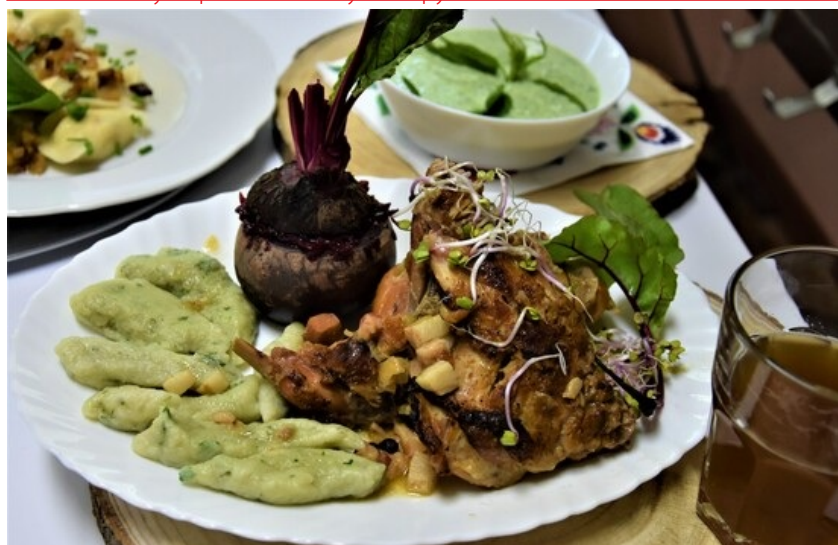


[fot. D.Orłowski](#)



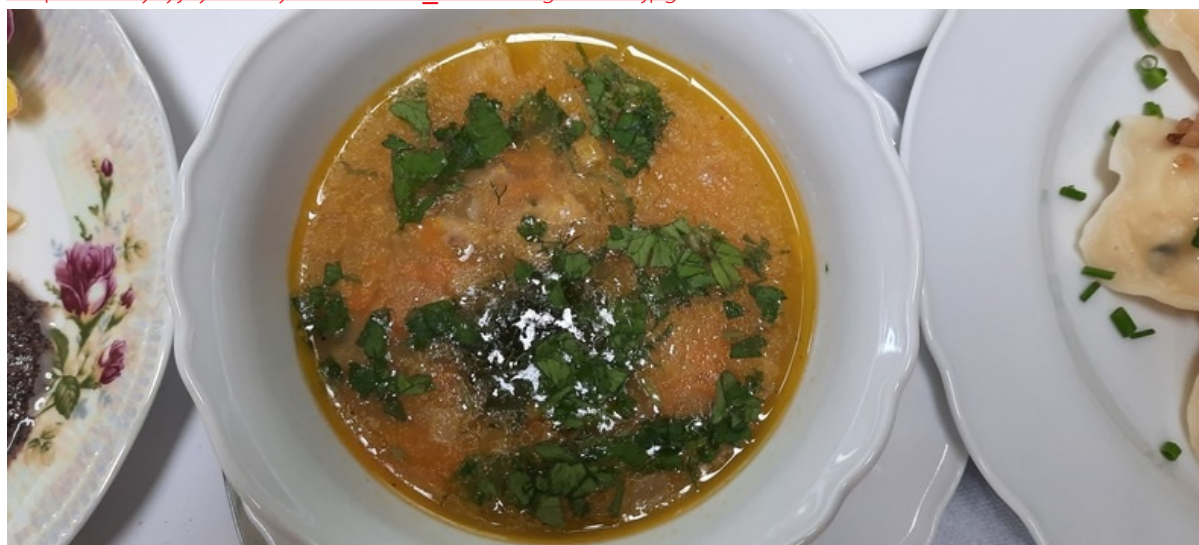
[fot. D.Orłowski](#)

[Królik duszony w piwie z zielonymi kopytkami i buraczkami KGW w Klaskach_fot. D.Orłowski.JPG](#)



[fot. D.Orłowski](#)

[Krupnik tradycyjny z firmy Na Gotowo_fot. M. Rogozińska.jpg](#)





[fot. D.Orłowski](#)



[fot. D.Orłowski](#)



[fot. D.Orłowski](#)

[Piernik długodojrzewający z Urzecza_fot. D. Orłowski.JPG](#)



[fot. D.Orłowski](#)

[Pierogi po staropolsku nadziane z firmy Na Gotowo_fot. M.Rogosińska.jpg](#)



[Słonina z przyzuchą Adama Węglowskiego_fot. D.Orłowski.JPG](#)



[fot. D.Orłowski](#)



[fot. D.Orłowski](#)

[Syrop z kwiatów bzu czarnego z KGW w Niemojkach_fot. D.Orłowski.JPG](#)



[fot. D.Orłowski](#)

[Żywy ocet czereśniowy D. Siemiątkowski_fot. D.Orłowski.JPG](#)



[fot. D.Orłowski](#)

UWAGA

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