

31 maja 2023 r.

Najlepsze smakołyki nagrodzone!

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 tradycją 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 akacjowy,
- 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 Boglewiczach za żeberka 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 polędwiczki 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 Wielkiego 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.