

## Lokalne pyszności powalczą o Perłę 2014

28 lip 2014 12:17 Autor: rsocko

Nagrodę wręcza Wojciech Drożdż wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego.

**Już po raz piąty w dniach 24-27 lipca w Szczecinie odbył się Jarmark Jakubowy. Wydarzeniem towarzyszącym był konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” - najważniejsze wydarzenie w naszym województwie związane z produktami regionalnymi i tradycyjnymi, które odbyło się w sobotę 26 lipca.**

„Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” konkurs na najlepsze regionalne produkty żywnościowe oraz na najlepsze potrawy regionalne. Konkurs ma charakter otwarty, mogli do niego przystąpić producenci/wytwórcy/osoby prywatne - każdy kto wytwarza żywnościowe wyroby regionalne i tradycyjne i spełnia kryteria konkursowe. Produkty biorące udział w konkursie muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy.

To to pierwszy, regionalny etap konkursu. Drugi etap to wybór dokonany przez Krajową Kapitułę Konkursu – spośród produktów nominowanych w regionach – najlepszych produktów oraz potraw, do prestiżowej nagrody „Perła 2014”. Konkurs na szczeblu ogólnopolskim zakończony zostanie we wrześniu b.r. Wielkim Finałem w Poznaniu. Podczas Międzynarodowych Targów Spożywczych Polagra Food – SMAKI REGIONÓW (27-30.09.14r.) wręczone zostaną statuetki „Perła 2014” – 28.09.14 r.

Finał regionalny konkursu zorganizowała Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego wspólnie z Zachodniopomorskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach. Konkurs przeprowadzony został przy współpracy z Książnicą Pomorską, która gościła wszystkich uczestników konkursu w swojej siedzibie.:

### **PRODUKTY:**

#### **I. Kategoria produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego:**

**I nagroda** - boczek wieprzowy wędzony, Ireneusz Jung (podkategoria produkty i przetwory mięsne);

**I nagroda** – jesiotr wędzony Ryby Lubie, Małgorzata i Piotr Kozłowski (podkategoria produkty i przetwory z ryb);

**I nagroda** – masło ostrowieckie, Barbara, Andrzej i Kalina Przyweccy (podkategoria produkty mleczne );

**I nagroda** – miód pszczeli nektarowy, Tomasz Sadowski (podkategoria miody);

Wyróżnienia otrzymała: polędwica swojska świdwińska (Danuta Szymurska) oraz ryba w chaszcach (Jan Olszański).

#### **II. Kategoria produkty regionalne pochodzenia roślinnego:**

**I nagroda** – jarzębina w syropie, Urszula Nowak (podkategoria przetwory owocowe);

**I nagroda** – pikle ogórkowe na solance kołobrzeskiej, Irena Śmiałek (podkategoria przetwory warzywne);

**I nagroda** – chleb szczeciński, Piekarnia Cukiernia Przemysław Wojciechowski (podkategoria produkty zbożowe);

**I nagroda** – pierniki szczecińskie, Jan Tabiński (podkategoria wyroby cukiernicze);

Wyróżnienia otrzymał: keczup unikat (Marta Ciechanowicz) oraz chleb żytni z Gudziszka (Irena Kubica);

### **III. Kategoria napoje regionalne :**

**I nagroda** – BIO sok z jabłek, Stary Sad Sp. z o.o. (podkategoria napoje bezalkoholowe);

**I nagroda** – wino z owoców róży – dolickie, Bożena i Ryszard Jaszczowscy (podkategoria napoje alkoholowe);

Wyróżnienia otrzymał : miód pitny trójniak – cedyński (Jan Olszański) oraz Physalis (Sławomir Preiss);

### **IV. Kategoria inne produkty regionalne/mieszane:**

**I nagroda** – staropolska terrina z saminy i grzybów leśnych, Krystyna Hapka;

Wyróżnienia otrzymały: gołąbki z kaszy pęczak (Teresa Zauliczna) oraz pasta czosnkowa – sos czosnkowy na zimno (Elżbieta Klucowicz- Oblak).

### **POTRAWY:**

**I miejsce** – przystawka: tatar z gęsi w towarzystwie owoców leśnych i delikatnego miodowego dressingu; danie główne: sieja miedwieńska serwowana z kurkami w miodowej otoczce z sałatką z solirodu (Restauracja Zamkowa, Szczecin)

**II miejsce** - przystawka: chłodnik na zielono; danie główne: pierogi z kozim serem, ziemniakami i zielonym śledziem (Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Upośledzeniem Umysłowym Koło w Szczecinie, Międzygminny Zakład Aktywności Zawodowej w Dobrej)

**III miejsce** - przystawka: pasztet z raków, z masłem rakowym na wytrawnym biszkipcie z kaszy jaglanej, z makiem i miodem drahimskim, z musem śmietany i świeżego chrzanu; danie główne: filet z dorsza bałtyckiego z sosem z młodych warzyw, z sokiem z rokitnika, z chipsami z selera, puree z ziemniaków i pesto z młodych liści selera (Konrad Piotr Tekiel Wine Bar Cafe Niebo, Szczecin)

Wyróżnienie – zupa rybna z dorszowymi pulpecikami i ogórkiem kołobrzeskim; danie główne: kaczka na sposób dziczyzny (Inspiracja Smaku Mirosław Łajkosz, Szczecin)

### **Nominacje do nagrody Perła 2014 otrzymały:**

1. Sieja miedwieńska z kurkami, Restauracja Zamkowa w Szczecinie;
2. Pierogi z kozim serem, ziemniakami i zielonym śledziem, (Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Upośledzeniem Umysłowym Koło w Szczecinie, Międzygminny Zakład Aktywności Zawodowej w Dobrej) ;
3. Kielbasa szlachecka z dziczyzny, Roman Kawecki;
4. Akacjowy miód cedyński, Jan Olszański;
5. Grzyby marynowane z szyszką, Krystyna Hapka;
6. Piernik lwowski, Teresa Zauliczna;
7. Zestaw nalewek, Teresa Richter.

Wyżej wymienione produkty i potrawy (nominowane) będą rywalizowały o nagrodę Perła 2014 podczas drugiego etapu konkursu, który odbędzie się we wrześniu br. podczas targów Polagra Food - SMAKI REGIONÓW w Poznaniu.

Wszystkie nagrodzone zachodniopomorskie przysmaki uhonorowane zostały nagrodami rzeczowymi, które wręczali: **Wojciech Drożdż** Wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego, **Beata Radziszewska** Przewodnicząca Komisji Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Sejmiku Województwa Zachodniopomorskiego, **Ewelina Gielmuda** Kierownik Działu Przedsiębiorczości Wiejskiego Gospodarstwa Domowego i Agroturystyki z Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, **Grzegorz Jania** Członek Zarządu Cechu Rzemiosł Spożywczych w Szczecinie, **Mirosław Fołta** Kapitan Żegluga Wielkiej (Polska Żegluga Morska), **Danuta Lebioda** p. o. Dyrektora Biura Zachodniopomorskiej Izby Rolniczej oraz **Józef Romanowski** Wiceprezes Okręgowego Zarządu Polskiego Związku Działkowców w Szczecinie. Cennymi nagrodami rzeczowymi konkurs wsparli także: Agencja Nieruchomości Rolnych Oddział Terenowy w Szczecinie, Agencja Rynku Rolnego Oddział Terenowy w Szczecinie, Stacja Doświadczalna Oceny Odmian w Szczecinie Dąbiu oraz Międzynarodowe Targi Szczecińskie.

## **Galeria**



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]

[7]

[8]

[Inne wiadomości z serwisu prasowego...](#) [9]

---

<https://www.archiwum-wzp.pl/biuro-prasowe/aktualnosci/lokalne-pyszności-powalcza-o-perle-2014>