

# Tak smakuje Śląsk!

Data publikacji: 29.07.2024 16:31

To była już 23. edycja Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na najlepszy regionalny produkt żywnościowy oraz najlepszą potrawę regionalną. W wydarzeniu uczestniczyła Joanna Bojczuk - członek Zarządu Województwa Śląskiego. Nie zabrakło smaków ze Śląska Cieszyńskiego.

*Kompot z pęczek prezentował Drogomyśl fot. UMWS*

Do zmagania konkursowych przystąpiło 9 ekip gastronomicznych, które zaprezentowały przystawkę lub zupę i danie główne, a w 4 kategoriach: produkty pochodzenia zwierzęcego, produkty pochodzenia roślinnego, napoje regionalne oraz inne produkty regionalne zgłoszono 52 produkty. Komisje konkursowe oceniły walory smakowe oraz specyficzne i tradycyjne metody produkcji, zgodność z tradycją i zwyczajami kulturowymi w regionie. W tym roku komisje miały trudny wybór ze względu na bardzo wysoki i wyrównany poziom potraw i produktów i dlatego w części gastronomicznej oprócz trzech głównych nagród komisje przyznały dwa dodatkowe wyróżnienia, a wśród produktów były równorzędne pierwsze nagrody i wyróżnienia.

Wyniki konkursu:

Najlepsza potrawa regionalna:

I miejsce - kartoffelsalat oraz tradycyjna rolada śląska z czarnymi kluskami i modrą kapustą - Gospodarstwo Rolne „Kudłaty Zakątek”

II miejsce - germuszka oraz schab sztygarski, kluski śląskie i modra kapusta – KGW Popielów - Radziejów

III miejsce - zupa z młodziaków i młodziaki pieczone na maśle - Gospodarstwo Ogrodniczo-Hodowlane „Zagroda na pograniczu” Joachim Marcziński

Wyróżnienie

polewka i kućmok – Koło Gospodyń Wiejskich „Pradlanki”

kompot z pieczek i groch z pieczkami - Macierz Ziemi Cieszyńskiej koło Drogomyśl

Najlepszy regionalny produkt żywnościowy:

I. Kategoria: produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

Podkategoria: produkty i przetwory mięsne

I nagroda: Tadeusz Wantulak za kiełbasę baranią

I nagroda: Sławomir Czekaj Rolniczy Handel Detaliczny za wołowinę wędzoną

Podkategoria: produkty i przetwory z ryb

nie przyznano nagrody

Podkategoria: produkty mleczne

I nagroda: Jakub Wątor „Dalidówka Sery Kozie i Krowie” za kwaśne mleko

Podkategoria: miody

I nagroda: „Pasieka w Sercu Jury” Mariusz Zagała za miód nawłociowy

Wyróżnienia:

PPHU Stanisław Panek za pasztetową w jelicie naturalnym

Aneta Nogowczyk „Zagroda Edukacyjna u Źródeł” za bundz wędzony

## II. Kategoria: produkty regionalne pochodzenia roślinnego

Podkategoria: przetwory owocowe

I nagroda: KGW Golce za powidła agrestowe

Podkategoria: przetwory warzywne

nie przyznano

Podkategoria: przetwory zbożowe

I nagroda: Wytwórnia Makaronów Stefan Friedek za nudle śląskie

I nagroda: Consonni Sp. z o.o. sp. k. za chleb z sabatnika

Podkategoria: wyroby cukiernicze

I nagroda: Ewangelickie Stowarzyszenie Maria-Marta za szulki

I nagroda: PPH „Aleksandra” s.c. Aleksandra Rycharska, Michał Parkitny za rogaliki częstochowskie

Wyróżnienia:

Agromrówka Tomasz Mrowiec za buchtę drożdżową z owocami i posypką

Ryszard Tkacz Wyroby Cukiernicze za będziński wianuszek dożynkowy

Podkategoria: napoje bezalkoholowe

nie przyznano

## III. Kategoria: napoje regionalne

Podkategoria: napoje alkoholowe

I nagroda: Winnica Laguna Lech Sikora za wino Motyle

Wyróżnienia:

Ewa Zawadzka „Nawłociowa Pasieka” za herbatę z ogrodu „Skarby Biskupic”

Przemysław Rapacz za nalewkę z czarnego bzu

KGW Pradlanki za nalewkę z rokitnika

## IV. Inne produkty regionalne:

I nagroda: Gospodarstwo Rolne Sylwia i Leszek Szczotka za pszczyńskie grzybki

Wyróżnienia:

Krystyna Halabowska za olej z ostropestu

Małgorzata Solich KGW Popielów-Radziejów za kłobuszki

Nominacje do nagrody „Perła 2023” otrzymały następujące produkty:

Szynka dojrzewająca z jagnięciny – Andrzej Pilch, Gospodarstwo Rolne

Miód leśny – Pasieka Pszczela Hanna i Karol Pniok

Ogórki omy Hildy – Gospodarstwo Ogrodniczo-Hodowlane „Zagroda na pograniczu” Joachim Marcziński

Pisarzowicki kołocz weselny – dożynkowy – FEST-PARK Cukiernictwo Ilona Pudełko

Wiślańska herbata z zieleń – Aneta Nogowczyk „Zagroda Edukacyjna u Źródeł”

Miód pitny Starowiejski dwójniak jakościowy z mieszanki miodów - Aneta i Grzegorz Śliwka Pasieka Skowronek oraz potrawy:

zupa z młodziaków, młodziaki pieczone na maśle - Gospodarstwo Ogrodniczo-Hodowlane „Zagroda na pograniczu” Joachim Marcziński.

Na początku września Krajowa Kapituła Konkursu – spośród produktów nominowanych w regionach – najlepszych produktów oraz potraw i dań, wybierze te, które otrzymają nagrody „Perła”. Wielki Finał Konkursu odbędzie się na Targach „Smaki Regionów” w Poznaniu 28 września 2024 roku. Podczas uroczystej gali wręczone zostaną nagrody „Perła” oraz nagrody „Klucz do Polskiej Spiżarni”.