



Smaki naszego regionu

Prawdziwy kunszt i kulinarne zdolności Mazowszan udowodnił regionalny finał czternastej edycji konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów. Jury wybrało najsmaczniejsze potrawy (zgłoszone przez osiem zespołów) oraz najlepsze regionalne produkty żywnościowe spośród 51 wyrobów.

POTRAWY



I miejsce: Forszmak z dzika, polędwiczki z jelenia duszone (Maria Lipska – Dwór Dłużniewo, Hotel Restauracja Gastronomia Kaprys, Arkadia z Baboszewa, pow. płoński)



II miejsce: Grzybowa na zakwasie, królik duszony w białym winie z warzywami (Zofia Leszczyńska – Gospodarstwo Agroturystyczne Dworek nad Wkrą z Brudnicy, pow. żuromiński)



III miejsce: Zupa rybna z Puszcy Białej, policzki wołowe z rwakami (Adrianna Machnacz – Gospodarstwo Agroturystyczne Młyn Gąsiorowo, pow. pułtuski)

PRODUKTY REGIONALNE

Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

Produkty i przetwory mięsne



I miejsce ex aequo: Palcówka dworska (Martyna Częścik z Żulina, pow. węgrowski)



I miejsce ex aequo: Salceson biały (Gerard Sobolewski PPHU z Dzierżąni, pow. płoński)



Wyróżnienie: Kaszanka wiejska (Małgorzata Kwiatkowska – Wyroby Wiejskie Regionalne z Wólki Kikowskiej, pow. nowodworski)

PRODUKTY REGIONALNE

Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

Produkty i przetwory z ryb



I miejsce: Pasta rybna z Radziwiłłowa (Gospodarstwo Rolne Wioletty i Dariusza Marcinowskich z Radziwiłłowa Mazowieckiego, pow. żyrardowski)

Miody



I miejsce: Miód wielokwiatowy „Wesoła Pszczółka” (Janusz Ambroziak – Pasieka Koniczynka z Ugniewa, pow. ostrowski)

Produkty mleczne



I miejsce: Masło śmietankowe (Tomasz Rachocki z Turzy Małej, pow. mławski)



Wyróżnienie: Ser podpuszczkowy (Ewa Jurzyk z Lutobroku, pow. pułtuski)

Produkty regionalne pochodzenia roślinnego

Przetwory owocowe



I miejsce: Powidła śliwkowe (Anna Szpura ze Starej Kornicy, pow. łosicki)



Wyróżnienie: Konfitura borówkowa z gruszką (Ewa Wołosewicz ze Starych Trębic, pow. siedlecki)

Przetwory warzywne



I miejsce: Soczewicowe zlepierce (Iwona Garbulińska z Dosina, pow. legionowski)



Wyróżnienie: Pieróg „Danusi” (Danuta Woźniak Koło Gospodyń Wiejskich w Zdżichowie, pow. szymborski)

Produkty zbożowe



I miejsce: Chleb żytni razowy na zakwasie (Grażyna Więch z Ossowa, pow. wołomiński)



Wyróżnienie: Chleb wielozłazny (Jagoda Sikorska ze Stowarzyszenia Kobiet Gminy Załuski ze Szczytna, pow. płoński)

Wyroby cukiernicze



I miejsce: Tort marengowy (Jadwiga Wołynik z Legionowa)



Wyróżnienie: Jarzębinki (Michał Adamczyk Gospodarstwo Agroturystyczne „Sielanka Raciąż” z Pólki Raciąż, pow. płoński)



NAPOJE REGIONALNE

Napoje bezalkoholowe



I miejsce: Mętny sok wyciskany na zimno (Tomasz Bieńkowski z Zapiecek, pow. nowodworski)



I miejsce: Smorodiniówka (Halina Nałęcz z Marynina, pow. legionowski)

Napoje alkoholowe



Wyróżnienie: Nalewka „Miętówka Szczepana” (Aneta Krasuska ze Zdziechowa, pow. szymborski)



Wyróżnienie: Nalewka „Mlekwówka” (Adrianna Machnacz – Gospodarstwo Agroturystyczne Młyn Gąsiorowo, pow. pułtuski)

PRODUKTY NOMINOWANE DO „PERŁY 2014”

Produkty mleczne



Twaróg półtłusty wiejski niepasteryzowany (Tomasz Rachocki z Turzy Małej, pow. żuromiński)



Masło klarowane (Gospodarstwo Rolne Wioletty i Dariusza Marciniowskich z Radziwiłowa Mazowieckiego, pow. żyrardowski)

Miody



Miód wielokwiatowy nadwkrzański (Adam Piotrkowski z Żuromina)

Produkty zbożowe



Olej rzepakowy tłoczony na zimno (Krzysztof Kowalski z Winnik, pow. nowodworski)

Wyroby cukiernicze



Korowaj weselny (Anna Szpura ze Starej Kornicy, pow. łosicki)

Oprac. Urszula Sabak-Gąska
Zdjęcia: arch. UMWM i MODR