INFORMACJA, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, hol główny, tel.: 61 626 66 66; fax 61 626 67 44, e-mail: kancelaria@umww.pl

Finał XVIII edycji konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów

Za nami XVIII edycja konkursu Nasze kulinarne dziedzictwo - Smaki Regionów. 17 sierpnia, podczas uroczystego podsumowania z udziałem Krzysztofa Grabowskiego, Wicemarszałka Województwa Wielkopolskiego poznaliśmy laureatów konkursu. Organizatorami wydarzenia jest Samorząd Województwa Wielkopolskiego oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego we współpracy z Wielkopolską Izbą Rolniczą. Tegoroczny finał odbył się w Gołuchowie na terenie Ośrodka Kultury Leśnej. Kulinarnej rywalizacji towarzyszyły obchody jubileuszu 10-lecia Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska.

Konkurs „Nasze kulinarne dziedzictwo SMAKI REGIONÓW” podzielony jest na dwie kategorie: produkty regionalne i tradycyjne oraz potrawy regionalne.

Produkty regionalne i tradycyjne - kategoria skierowana do Kół Gospodyń Wiejskich, małych firm przetwórstwa spożywczego oraz osób indywidualnych. W ramach tej kategorii do tegorocznej edycji konkursu przystąpiło ponad 70 podmiotów, które przedstawiły do oceny blisko 80 produktów. Zgodnie z regulaminem oceniane produkty podzielone zostały na 4 podstawowe podkategorie:
• produkty pochodzenia roślinnego,
• produkty pochodzenia zwierzęcego,
• napoje bezalkoholowe i alkoholowe,
• produkty mieszane (pierogi, farsze).
Laureaci poszczególnych podkategorii ubiegali się również o nominację do nagrody PERŁA czyli najwyższego wyróżnienia dla produktu w konkursie ogólnopolskim „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. Pełną listę laureatów zamieszczamy poniżej.
Potrawy regionalne – w ramach tej kategorii do konkursu zgłosiło się 6 podmiotów, 4 restauracje i 2 Koła Gospodyń Wiejskich. Laureatami zostali: I miejsce Restauracja „Hyćka” z Poznania, II miejsce Restauracja „P jak pysznie” z Kępna i III miejsce Restauracja „Jesionowy Dwór” z Gutowa.
Oceny produktów oraz potraw dokonała kapituła powołana przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska
W trakcie podsumowania konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo SMAKI REGIONÓW” miały miejsce uroczystości związane z jubileuszem 10 lecia członkostwa Województwa Wielkopolskiego w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Gościem specjalnym wydarzenia był Europejski Koordynator Sieci Niclas Fjellström
Województwo Wielkopolskie od 2008 roku jest regionem członkowskim Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, zrzeszającej 45 regionów europejskich. Wszystkie regionalne Sieci składają się na Europejską Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, której głównym celem jest promocja regionalnej żywności opartej na lokalnych i tradycyjnych produktach. Pojęcie kulinarnego dziedzictwa sprowadza się do wspólnego logo, ustalonych kryteriów uczestnictwa dla przedsiębiorstw, wspólnego marketingu i działań na szczeblu regionalnym i europejskim. Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska zrzesza obecnie 130 członków, wśród których są producenci wysokiej jakości żywności, przetwórstwa, restauracje, gospody i gościńce.

Uroczystościom towarzyszyła również prezentacja produktów regionalnych i tradycyjnych zrzeszonych w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska Kilkunastu członków sieci zaprezentowało swoje produkty m.in. sery, miody i wędliny. Uczestnicy spotkania mogli również zapoznać się z rękodzielnictwem Lokalnych Grup Działania. Na zakończenie spotkania na festynowej scenie wystąpił zespół Stawiszynianki oraz kabaret EWG.

Laureaci Konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo SMAKI REGIONÓW”
Kategoria: **Produkty regionalne i tradycyjne**
I. W kategorii produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego:
Podkategoria: produkty i przetwory mięsne
I nagroda: Grupa dla Rybna Wielkiego za Smalec z mięsem z piekarnika.
Podkategoria: produkty i przetwory z ryb
I nagroda: Katarzyna Kaptur za Rybne klopsiki z octem jabłkowym.
Podkategoria: produkty mleczne
I nagroda: Spółdzielczy Związek Grup Produce ntów Rolnych LAZUR za ser Lazur Błękitny.
Podkategoria: miody
I nagroda: Noteckie Miody za Miód Akacjowy.
Wyróżnienia:
Grażyna Szłapka za ser Maciek
Dorota Kozak za miód wiosenny
II. W **kategorii produktów i przetwory pochodzenia roślinnego**
Podkategoria: przetwory owocowe
Podkategoria: przetwory warzywne
I nagroda: Grupa Producentów Rolnych „Chrobry” za krem zupa z ziemniaków „Ślepe Ryby”.
Podkategoria: produkty zbożowe
I nagroda: Semco – olej wiesiołkowy.
Podkategoria: wyroby cukiernicze
I nagroda: Stowarzyszenie Zagroda Pszczółki Przyjaciółki za Babkę miodową z Katarzynowa.
Wyróżnienia:
Grażyna Zawierowska za kapustę kiszoną.
Elżbieta Kakoma i Elżbieta Jakubowska za syrop z buraka cukrowego.
Ewelina Mocna za wiejski chleb na zakwasie
Maria Opac za babkę gotowaną

III. **W kategorii napoje regionalne:**
Podkategoria: napoje bezalkoholowe
I nagroda: Martyna Szeląg Agnieszka Wiśniewska za soki Dziadka Franka.
Podkategoria: napoje alkoholowe
I nagroda: Szczepan Banasiak za nalewkę z gruszki.
Wyróżnienia:
Restauracja Hyćka za lemoniadę z hyćki.
Renata Kaźmierczak za kompot spacer po sadzie.

IV. **Inne produkty regionalne:**
I nagroda: KGW Lutogniew za gołąbki.

Ponadto Komisja Konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2018” następujące produkty:
Jan Chlasta za Wino musujące,
Spółdzielnia Mleczarska Września za maślankę,
Małgorzata Lempka za mus z gruszki cukrówki,
Paulina Jerzyk za rury wielkopolskie trąby.


PASZTET
ZYSMAK JÓZEFA"


syrop
z buraków cukrowych
NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO
40. SYROP Z BURAKÓW CUKROWYCH
Finał wojewódzki XVIII edycji Konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów
Gołuchów 17 sierpnia 2018 r.


Olej
z nasion
Wiesiołka


Wielkopolska
Izba
Rolnicza


KOENIC


Wielkopolska Izba Rolnicza
wielkopolska.tv
SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO
Dziedzictwo Kulinarne
WIELKOPOLSKA
NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW
KONKURS NA NAJLEPSZY PRODUKT I POTRAWĘ REGIONALNĄ


SYSTEM
JAKOŚĆ TRADYCJA


SYSTEM
JAKOŚĆ TRADYCJA



Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie