

Konkurs o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego



Autor: arch. UMWM

Tytuł/nazwa konkursu	Konkurs o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego
Rodzaj konkursu z nagrodami	Konkursy kulinarne
Grupa docelowa	indywidualni producenci żywności (Grupa A) oraz przedsiębiorcy (Grupa B)
Rok	2022
Edycja	15
Data zakończenia naboru w konkursie	2022-03-31
Departament	Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Dane kontaktowe	tel.: (22) 59 79 116 lub (22) 59 79 352, e-mail: krzysztof.zaniewski@mazovia.pl lub agnieszka.kalinska@mazovia.pl

Znamy zwycięzców XV edycji Konkursu o Laur Marszałka!

Wyniki konkursu

Ogłaszamy wyniki XV edycji Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności za najlepszy produkt roku 2021

W XV edycji Konkursu oceniono 115 produktów żywnościowych, wytwarzanych przez mazowieckich producentów. Kapituła Konkursu wyłoniła zdobywców Laura i wskazała Wyróżnionych w grupie producentów indywidualnych i grupie przedsiębiorców.

W grupie producentów indywidualnych Laury zdobyli:

- w kategorii wyroby piekarnicze – Koło Gospodyń Wiejskich „Zdziechowianki” ze Zdziechowa w gminie Szydłowiec za

Pieróg zdziechowski pieczony,

- w kategorii wyroby cukiernicze – Stowarzyszenie Rozwoju Promocji Wsi Wsola i Okolic „Bądźmy Razem” w gminie Jedlińsk za Racuchy rogate,
- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego – Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach w gminie Sabnie za Połędwiczki wieprzowe wędzone parzone,
- w kategorii ryby i przetwory rybne – Koło Gospodyń Wiejskich „Goździczanki” w Goździku w gminie Górzno za Galantynę rybną babci Goździkowej,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Gospodarstwo Rolne Krzysztof Wikaliński z Domaniowa w gminie Przytyk za Sok malinowy Haneczka,
- w kategorii produkty mleczarskie – Dorota Dyga z Gąsiorowa w gminie Serock za Gąsiorowski ser edamski na suchą skórkę,
- w kategorii miody – Gospodarstwo Pasieczne „Księżycowa Pasieka” z Wólki Dworskiej w gminie Góra Kalwaria za Miód leśny z kruszyną leśną,
- w kategorii napoje – Konsorcjum Pola Smaku z Nowej Wsi w gminie Sienno za Sok tłoczony 100% (z jabłek w konwersji ekologicznej).

Wyróżnienia w grupie producentów indywidualnych zdobyli:

- w kategorii wyroby cukiernicze:

– Janina Zawłocka z Kamionki w gminie Jakubów za Tort miodowy,

– Ewa Sumińska z miejscowości Janów Mikołajówka w gminie Czosnów za Ciasto seromakowiec,

- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Koło Gospodyń Wiejskich „Kobyłanki” w Kobylnicy w gminie Maciejowice za Kobyłeńskie powidła malinowe z bonusem,
- w kategorii produkty mleczarskie – Anna Zaboklicka z Jaczewa w gminie Korytnica za Ser podpuszczkowy krwi wędzony z orzechem włoskim "Orzeszek".

Wyróżnienia Kapituły w grupie producentów indywidualnych zdobyli:

- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego Koło Gospodyń Wiejskich w Kazuniu Polskim w gminie Czosnów za Mięśne smarowidło do chleba,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – Gospodarstwo Rolne Marek Turkowski Kiszonki z Otuliny Kampinosu z Łomnej w gminie Czosnów za Ogórki kiszane,
- w kategorii miody – Pasieka Pod Kogutem - Robert Stojak z Serocka za Miód wielokwiatowy Ziemi Serockiej,
- w kategorii napoje – Paweł Kowalewski z Cybulic Dużych w gminie Czosnów za Wino Ratafia.

W grupie przedsiębiorców Laury zdobyli:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego – Usługi Gastronomiczno-Turystyczne Roman Woźnica z Sulejówka za Chutney z pieczonej dyni,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego – Zakłady Mięsne Somianka w gminie Somianka za Kiełbasę dojrzewającą palcówkę,
- w kategorii napoje – Nalewkarnia Longinus z Ciechanowa za Nalewkę wiśniową 18%,
- w kategorii inne – Tadam! Naturalne Cukiernictwo Maksym Szostak z Warszawy za Ciasto „Praski Królik”.

Wyróżnienia w grupie przedsiębiorców zdobyli:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego – Fogiel & Fogiel Piekarnia Sp.J. z Radomia za Chleb dziadka,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego – Biała Tynka Joanna Dyga – Piszewska z Gąsiorowa w gminie Serock za Ementaler z Białej Tynki.

Ogłoszenie o konkursie

Konkurs zaplanowano z myślą o jak najszerszym gronie producentów żywności z terenu województwa mazowieckiego.

Zaproszenie do udziału skierowane jest nie tylko **do firm komercyjnych**, ale także do **podmiotów i organizacji zajmujących się wytwarzaniem żywności** na mniejszą skalę, takich jak: **koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, gospodarstwa agroturystyczne, gospodarstwa ekologiczne, osoby fizyczne**, które mogą udokumentować swoją działalność posiadanymi certyfikatami, dyplomami, zaświadczeniami lub innymi dokumentami np. potwierdzającymi prezentację produktu na targach, wystawach, imprezach lokalnych i regionalnych. Zgłoszony produkt powinien być powtarzalny, by można go było promować przy różnych okazjach.

Celem konkursu jest wyłonienie i nagrodzenie producentów wyróżniających się wysoką jakością produkcji, kultywowaniem i popularyzowaniem mazowieckiej tradycji kulinarnej, a także oryginalnością i innowacyjnością w podejściu do tematu żywności i przetwórstwa oraz promocji mazowieckiej żywności.

Zasady uczestnictwa i przeprowadzania konkursu **zawarte są w regulaminie** konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności za najlepszy produkt roku 2021 przyjętym [uchwałą 66/287/22 Zarządu Województwa Mazowieckiego](#) z 18 stycznia 2022 r.

Zgłoszenia do konkursu należy składać drogą pocztową lub mailową **na załączonym formularzu** zgłoszenia do konkursu, w terminie **do 31 marca 2022 r.** na podany poniżej adres korespondencyjny:

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
ul. Skoczylasa 4
03-469 Warszawa
e-mail: wydzialrolnictwa@mazovia.pl

W przypadku pytań prosimy o kontakt z pracownikami Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich pod numerami telefonów: (22) 59 79 116 lub (22) 59 79 352, bądź drogą elektroniczną na adres: krzysztof.zaniewski@mazovia.pl lub agnieszka.kalinska@mazovia.pl

Informacja dla osób ze szczególnymi potrzebami: w przypadku problemów z odczytaniem dokumentów zamieszczonych w plikach do pobrania prosimy o kontakt z ww. osobami.

[Chleb dziadka. Fogiel & Fogiel Piekarnia Sp. J. z Radomia.](#)



[fot. Grzegorz Żak](#)

[Chutney z pieczonej dyni. Usługi Gastronomiczno-Turystyczne Roman Woźnica z Sulejówka.](#)



[fot. Grzegorz Żak](#)

[Ementaler z Białej Tynki. Joanna Dyga - Piszewska z Gąsiorowa w gminie Serock.](#)



[fot. Grzegorz Żak](#)

Ciasto Praski Królik. Naturalne Cukiernictwo Maksym Szostak z Warszawy.



fot. Grzegorz Żak

Mięsne smarowidło do chleba. Koło Gospodyń Wiejskich w Kazuniu Polskim w gminie Czosnów.



fot. Grzegorz Żak

Ser edamski na suchą skórę. Dorota Dyga z Gąsiorowa w gminie Serock za Gąsiorowski.



fot. Grzegorz Żak

Ciasto seromakowiec. Ewa Sumińska z miejscowości Janów Mikołajówka w gminie Czosnów.



fot. Grzegorz Żak

Sok malinowy Haneczka. Gospodarstwo Rolne Krzysztof Wikaliński z Domaniowa w gminie Przytyk.



fot. Grzegorz Żak

Miód leśny z kruszyną leśną. Gospodarstwo Pasieczne Księżycowa Pasieka z Wólki Dworskiej.



fot. Grzegorz Żak

Miód wielokwiatowy Ziemi Serockiej. Robert Stojak z Serocka.



fot. Grzegorz Żak

Pieróg zdziechowski pieczony w kategorii wyroby piekarnicze. KGW Zdziechowianki ze Zdziechowa w gminie Szydłowiec.



fot. Grzegorz Żak

Racuchy rogate. Stowarzyszenie Rozwoju Promocji Wsi Wsola i Okolic Bądźmy Razem w gminie Jedlińsk.



fot. Grzegorz Żak

Tort miodowy. Autor Janina Zawłocka z Kamionki w gminie Jakubów.



fot. Grzegorz Żak

Polędwiczki wieprzowe wędzone parzone. KGW w Hołowienkach w gminie Sabnie.



fot. Grzegorz Żak

Galantyna rybna babci Goździkowe. KGW Goździczanki w Goździku w gminie Górzno.



fot. Grzegorz Żak

Ogórki kiszone. Gospodarstwo Rolne Marek Turkowski Kiszonki z Otuliny Kampinosu z Łomnej w gminie Czosnów.



fot. Grzegorz Żak

Kobyleńskie powidła malinowe z bonusem. KGW Kobyłanki w Kobylnicy w gminie Maciejowice.



fot. Grzegorz Żak

Ser podpuszczkowy krwi wędzony z orzechem włoskim Orzeszek. Anna Zaboklicka z Jaczewa w gminie Korytnica.



fot. Grzegorz Żak

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl