

Mazowiecki Konkurs Serów Zagrodowych



Autor: fot. Grzegorz

Żak

Data publikacji	2022-07-08
Tytuł/nazwa konkursu	Mazowiecki Konkurs Serów Zagrodowych
Rodzaj konkursu z nagrodami	Konkursy kulinarne
Grupa docelowa	producenci podpuszczkowych serów zagrodowych
Rok	2022
Edycja	6
Data zakończenia naboru w konkursie	2022-07-19
Departament	Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Dane kontaktowe	Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, ul. Skoczylasa 4 03-469 Warszawa wydzialrolnictwa@mazovia.pl
Opis	Do konkursu można zgłaszać trzy kategorie serów uzyskiwanych przy pomocy podpuszczki: sery świeże, sery dojrzewające i sery pleśniowe.

Do VI edycji Mazowieckiego Konkursu Serów Zagrodowych zakwalifikowano 19 serów podpuszczkowych, wytwarzanych przez mazowieckich producentów.

Wyniki VI edycji Mazowieckiego Konkursu Serów Zagrodowych

Kapituła Konkursu wyłoniła Laureatów i wskazała Wyróżnionych w trzech kategoriach regulaminowych:

- sery świeże
- sery dojrzewające
- sery pleśniowe

W kategorii sery świeże:

- **I miejsce** za Ser świeży wędzony krowi z czarnuszką zdobyła Anna Zaboklicka z Jaczewa, gmina Korytnica, powiat węgrowski;
- **II miejsce** za Kulki włoskie w oleju zdobyła Wioleta Nowosielska z Ługi-Rętki, gmina Zbuczyn, powiat siedlecki;
- **III miejsce** za Ser podpuszczkowy w typie halloumi zdobyła Lucyna Białoskórska z Płocka;

Wyróżnienie za Ser borówkowy z miodem zdobyła Anna Napiórkowska z Biedrzyce-Stara Wieś, gmina Sypniewo, powiat makowski.

Wyróżnienie Kapituły za ser Ricotta zdobyła Joanna Dyga-Piszewska z Gąsiorowa, gmina Serock, powiat legionowski.

W kategorii sery dojrzewające

- **I miejsce** za ser Czerwona krowa zdobyła Agnieszka Niedojadło z Piskorni, gmina Pokrzywnica, powiat pułtuski;
- **I miejsce** za Ser żółty Gąsiorowski zdobyła Władysława Zwierzchoń z Gąsiorowa, gmina Serock, powiat legionowski;
- **II miejsce** za ser Caciotta zdobyła Dorota Dyga z Gąsiorowa, gmina Serock, powiat legionowski;
- **III miejsce** za Trzepowski ser wędzony z pomidorem, czosnkiem i bazylią zdobyła Katarzyna Białoskórska z Płocka;

Wyróżnienie Kapituły za Ser kozi, wędzony, krótko dojrzewający zdobyła Hanna Rudnicka z Moczydeł, gmina Jakubów, powiat miński.

W kategorii sery pleśniowe

- **I miejsca** nie przyznano
- **II miejsce** za Ser pleśniowy „Pleśniak” zdobyła Olga Zaboklicka z Jaczewa, gmina Korytnica, powiat węgrowski;
- **III miejsca** nie przyznano.

Ogłoszenie konkursowe

Konkurs skierowany jest do mazowieckich producentów podpuszczkowych serów zagrodowych. Zasady konkursu określa regulamin VI edycji konkursu.

Zgodnie z regulaminem konkurs obejmuje trzy kategorie serów uzyskiwanych przy pomocy podpuszczki: sery **świeże**, sery **dojrzewające** i sery **pleśniowe**.

Zainteresowani zgłaszają chęć udziału w konkursie poprzez wypełnienie i przesłanie **formularza zgłoszeniowego** do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie na adres:

Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
ul. Skoczylasa 4
03-469 Warszawa

lub drogą mailową na adres: wydzialrolnictwa@mazovia.pl.

Zgodnie z regulaminem zgłoszenia będą przyjmowane do **19 lipca 2022 r.** Osoby, które na czas prześlą formularz zgłoszeniowy, zostaną powiadomione o terminie i sposobie dostarczenia ocenianych produktów. Konkurs zostanie rozstrzygnięty **27 lipca 2022 r.** w Departamencie Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich w Warszawie.

Szczegółowe informacje można uzyskać pod nr telefonu 22 59 79 116 oraz 22 59 79 352 lub adresem mailowym: krzysztof.zaniewski@mazovia.pl, agnieszka.kalinska@mazovia.pl.

II miejsce w kategorii sery dojrzewające za ser Caciotta zdobyła Dorota Dyga z Gąsiorowa, gmina Serock, powiat legionowski



fot. Grzegorz Żak

I miejsce w kategorii sery dojrzewające za ser Czerwona krowa zdobyła Agnieszka Niedojadło z Piskorni, gmina Pokrzywnica, powiat pułtowski



fot. Grzegorz Żak

II miejsce w kategorii sery świeże za Kulki włoskie w oleju zdobyła Wioleta Nowosielska z Ługi-Rętki, gmina Zbuczyn, powiat siedlecki;



fot. Grzegorz Żak

Wyróżnienie Kapituły w kategorii sery świeże za ser Ricotta zdobyła Joanna Dyga-Piszewska z Gąsiorowa, gmina Serock, powiat legiono



fot. Grzegorz Żak

Wyróżnienie w kategorii sery świeże za Ser borówkowy z miodem zdobyła Anna Napiórkowska z Biedrzyce-Stara Wieś, gmina Sypniewc powiat makowski



fot. Grzegorz Żak

II miejsce w kategorii sery pleśniowe za Ser pleśniowy „Pleśniak” zdobyła Olga Zaboklicka z Jaczewa, gmina Korytnica, powiat węgrowski



fot. Grzegorz Żak

III miejsce w kategorii sery świeże za ser podpuszczkowy w typie halloumi



fot. Grzegorz Żak

I miejsce w kategorii sery świeże za Ser świeży wędzony krowi zdobyła Anna Zaboklicka z Jaczewa, gmina Korytnica, powiat węgrowski



fot. Grzegorz Żak

I miejsce w kategorii sery dojrzewające za Ser żółty Gąsiorowski zdobyła Władysława Zwierzchoń z Gąsiorowa, gmina Serock, powiat legionowski



fot. Grzegorz Żak

III miejsce w kategorii sery dojrzewające za Trzepowski ser wędzony z pomidorem, czosnkiem i bazylią zdobyła Katarzyna Białoskórska z Płocka



fot. Grzegorz Żak

Załączniki:

[Formularz zgłoszeniowy](#)

Rozmiar: 18.82 KB, DOCX

[Regulamin z załącznikami](#)

Rozmiar: 199.57 KB, PDF

UWAGA

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