

Mazowsze na targach Smaki Regionów



Autor: fot. arch. UMWM

Na stoisku promującym województwo mazowieckie odwiedzający mogli poznać smak tradycyjnej, regionalnej żywności z Mazowsza.

Targi Smaki Regionów to nie tylko przegląd różnorodności smaków Polski, ale także **promocja zdrowej, naturalnej żywności oraz produktów ekologicznych i regionalnych**. To wydarzenie również dla świadomych konsumentów, poszukujących produktów wolnych od chemii i sztucznych dodatków. Oferowane produkty oddają autentyczne smaki, które kształtują naszą narodową kuchnię i stanowią źródło inspiracji dla nowoczesnych kulinarnych eksperymentów.

Jak każdego roku wydarzenie cieszyło się ogromnym zainteresowaniem. Targi odwiedziło ponad **30 tys. osób**. W wydarzeniu wzięli udział **wystawcy z 15 województw**.

Stoisko Mazowsza

Na stoisku promującym województwo mazowieckie uczestnicy targów nie tylko mogli skosztować, ale także zakupić: tradycyjne pieczywo, nalewki, konfitury, soki, wędliny wędzone naturalnym drewnem, rzemieślnicze miody pitne bez dodatku barwników, aromatów i konserwantów.

Dla zwiedzających przygotowano liczne atrakcje m.in.: pokazy kulinarne, degustacje, warsztaty. Wiele z nich było skierowanych do dzieci po to, by poprzez zabawę nauczyć dzieci zdrowych nawyków żywieniowych.

Mazowiecka firma ze złotym medalem

W trakcie wydarzenia ogłoszono zwycięzców konkursu o medal targów Smaki Regionów, do którego zgłoszono 85 produktów. **Złoty Medal Targów zdobyła m.in. mazowiecka firma Wyrób Wędlin Tradycyjnych Adam Węglowski z Karniewa za ozory wołowe w galarecie.**

Najlepsze regionalne potrawy

Rozstrzygnięto również konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na najlepszą potrawę regionalną i najlepszy regionalny produkt żywnościowy organizowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. Nagrody laureatom wręczyli członek zarządu województwa **Janina Ewa Orzełowska** oraz przewodniczący Sejmikowej Komisji Rolnictwa i Terenów Wiejskich **Leszek Przybytniak**.

Nagrodę Perły 2023 za najlepszy produkt regionalny z województwa mazowieckiego otrzymały:

- Ślonina z przyzuchą z firmy Wyrób Wędlin Tradycyjnych Adam Węglowski z gminy Karniewo,
- Mąka nadbużańska pszenną typ 550 „Jasna” z firmy EKOAZA Młyny Wodne Sp. z o. o. z gminy Korczew nad Tocznią,
- Żywy ocet czereśniowy Pana Daniela Siemiątkowskiego z „Michrowskiej Piwniczki” z gminy Pniewy.

Perłę 2023 za najlepszą potrawę regionalną z województwa mazowieckiego zdobyło Koło Gospodyń Wiejskich „Ruskowianki” w Ruskowie **za szczawiankę z łyzakami oraz nadbużański zawijaniec**.

Radny **Leszek Przybytniak** otrzymał nagrodę „**Klucz do Polskiej Spiżarni**”, która jest przyznawana osobom szczególnie zasłużonym w regionach dla wspierania kulinarnego dziedzictwa, promocji i budowy rynku produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych.

(od lewej): Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Radosław Rybicki, członek zarządu Janina Ewa Orzełowska radny województwa Leszek Przybytniak na stoisku województwa mazowieckiego.



Fot. arch. UMWM

Radny Leszek Przybytniak został laureatem Klucza do Polskiej spiżarni.



Fot. arch. UMWM

[Złoty medal Targów dla firmy Węglowski z Mazowsza.](#)



Fot. arch. UMWM

[Laureaci Pereł 2023](#)



Fot. arch. UMWM

[Produkt zgłoszony do konkursu z woj. mazowieckiego.](#)



Fot. arch. UMWM



[Fot. arch. UMWM](#)

[Nalewki Staropolskie](#)



[Fot. arch. UMWM](#)

[Targi Smaki Regionów cieszyły się ogromnym zainteresowaniem zwiedzających.](#)



[Fot. arch. UMWM](#)



[Fot. arch. UMWM](#)

UWAGA

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