

Najlepsze mazowieckie smaki nagrodzone Laurem Marszałka

Wyjątkowy smak, unikalna receptura i regionalne pochodzenie – to wszystko walory produktów nagrodzonych Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego. Spośród 127 zgłoszeń, nadesłanych zarówno przez producentów indywidualnych, jak i przedsiębiorców, kapituła wybrała najlepsze z nich w sumie w 12 kategoriach. Laureaci zostali nagrodzeni podczas uroczystej gali, która odbyła się 8 czerwca w Muzeum Sportu i Turystyki w Warszawie.

Jak wskazuje marszałek **Adam Struzik**, nagrody przyznawane przez samorząd województwa tradycyjnym produktom są gwarancją jakości. – *Konkurs o Laur Marszałka od lat pokazuje, że smaki mazowieckich produktów są bardzo różnorodne, ale łączą je wierność tradycji, staranność producentów i przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dziedzictwo kulinarne jest nieodłączną częścią regionalnej tradycji, która mimo upływu lat, wciąż trwa – dodaje.*

W tej edycji konkursu zgłoszono 127 produktów żywnościowych: w tym 106 wytwarzanych przez producentów indywidualnych oraz 21 wytwarzanych przez przedsiębiorców. Podczas posiedzeń kapituły konkursowej, które odbyły się w maju, jej członkowie dokonali oceny dostarczonych produktów, a następnie przyznali wyróżnienia i wybrali laureatów.

– *Do konkursu co roku zgłasza się wielu producentów, którzy chcą się pochwalić swoimi produktami – mówi Janina Ewa Orzełowska, członek zarządu województwa mazowieckiego. – Warto zauważyć, że nagradzamy nie tylko producentów komercyjnych, ale także koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia i osoby indywidualne, które pasjonują się kuchnią regionalną i pielęgnują kulinarną tradycję – podkreśla.*

W konkursie o Laur Marszałka na najlepszy produkt roku 2021 mogli wziąć udział producenci żywności z terenu województwa mazowieckiego. Zarówno firmy komercyjne, jak i podmioty oraz organizacje wytwarzające żywność na mniejszą skalę, takie jak: koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, gospodarstwa agroturystyczne, gospodarstwa ekologiczne, osoby fizyczne. Koniecznym warunkiem było udokumentowanie swojej działalności posiadanymi certyfikatami, dyplomami, zaświadczeniami lub innymi dokumentami, np. potwierdzającymi prezentację produktu na targach, wystawach, imprezach lokalnych i regionalnych. Co ważne, zgłoszony produkt musiał być powtarzalny, tak by można go było m.in. promować przy różnych okazjach.

Jak podkreśla radny województwa i przewodniczący komisji rolnictwa i terenów wiejskich **Leszek Przybytniak**, Mazowsze ma się czym pochwalić w dziedzinie regionalnej kuchni. – *Nasi producenci żywności wiedzą, jak łączyć tradycję z nowoczesnością, by uzyskać potrawy najwyższej jakości. Wśród nagrodzonych produktów mamy zarówno wyroby piekarnicze, ciasta, doskonałe soki i przetwory owocowe, jak i nabiał czy produkty mięsne. Nie zabrakło także wina czy nalewek – podsumowuje.*

Lista nagrodzonych w XV edycji Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego

GRUPA A – Producenci indywidualni

Kapituła Konkursu nagrodziła produkty w 8 kategoriach i przyznała 8 Laurów oraz 4 wyróżnienia i 4 wyróżnienia Kapituły.

LAURY w grupie producentów indywidualnych 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 skórę**,
- 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 „Kobylanki”** w Kobylnicy w gminie Maciejowice za **Kobyleńskie 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 **Mięsne smarowidło do chleba**,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego – **Gospodarstwo Rolne Marek Turkowski Kiszunki 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**.

GRUPA B – Przedsiębiorcy

Kapituła Konkursu nagrodziła produkty w 4 kategoriach i przyznała cztery Laury oraz dwa wyróżnienia.

LAURY w grupie przedsiębiorców zdobyli:

- w kategorii Wyroby pochodzenia roślinnego – **Usługi Gastronomiczno-Turystyczne Romana Woźnica** z Sulejówki 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**.