

## Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów – laureaci konkursu regionalnego 2018

### I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego:

#### Podkategoria : produkty i przetwory mięsne

Nagroda główna: Gospodarstwo Rolne Jan Gorzellik i SEBA za „świeczkę wieprzową”

#### Podkategoria: produkty mleczne

Nagroda główna: Gospodarstwo Rolne „Kozi Dar” Małgorzata i Roman Famuła za „sery białe z dodatkami krótko dojrzewające”

#### Podkategoria: miody

Nagroda główna: Beata Malik – Nasza Pasieka za „miód ze spadzi liściastej”

Wyróżnienia :

1. Grażyna Wilk za „pasztet Marysi”
2. Urszula Surzykiewicz za „fet ze szpyrki wyndzonej”
3. Anna i Roman Zazula za „szynkę malucha”
4. Jerzy Wilk za „Połudwica Po Młyńsku”

### II. Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego:

#### Podkategoria: przetwory owocowe

Nagroda główna : Katarzyna Judzińska Gospodarstwo Rolne za „papierówki w syropie”

#### Podkategoria: przetwory warzywne

Nagroda główna: Grażyna Wilk za „borowika szlachetnego –prawdziwek w zalewie”

#### Podkategoria : produkty zbożowe

Nagroda główna: Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Praszce za „chleb biesiadny”

#### Podkategoria: wyroby cukiernicze

Nagroda główna: Cukiernia MAGOSZ za „lody Cassate”

Wyróżnienia:

1. Gospodarstwo Rolne Sandra Kern za „muś śliwkowy”
2. Gospodarstwo Rolne Sandra Kern za „szplitry maślane”
3. Anna Bydłosz KGW Chróścina za „babę drożdżową-babsztyl”

### III. Napoje regionalne

#### Podkategoria: napoje bezalkoholowe

Nagroda główna: Teresa i Norbert Kern Gospodarstwo agroturystyczne Zacisze Antoszka za „kompot z szarki (gruszki)”

#### Podkategoria: napoje alkoholowe

Nagroda główna: Gerard Kosytorz za „kordiał z szyszek sosny”

Wyróżnienia:

1. Irena Wala za „syrop z rabarbaru”
2. Lidia Fronia za „syrop z kwiatu czarnego bzu”

3. Anna Zazula za „wiśniówkę sołtysowej”
4. Książęcy Browar Nyski za „piwo jasne nyskie”
5. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie za „śmietankówkę oleską o smaku kawy”

**Komisja konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2018” następujące produkty:**

- kiełbasa w krauzie –Gospodarstwo Rolne Anita i Jan Gorzelli
- ser leśny – Gospodarstwo Rolne Helena i Jerzy Ziaja
- konfitura z mirabelki – Urszula Surzykiewicz
- naturalny olej głubczycki z ostropestu- Napus –Oil s.c.
- śmietankówka oleska –Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie
- jeż – Józefa Horodecka KGW w Kazimierzu
- rolada makowa- Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Prasce

**Gastronomia**

I miejsce: pierogi z krupniokiem z ogórkiem oraz karp niemodliński podany na oberibie na gęsto z karmelizowaną marchewką – P.H.U.P PAWEŁ SPAŁKA –HOTEL SPAŁKA\*\*\*\*

II miejsce: kołduny z barszczem z kiszonych buraków oraz gołąbki ziemniaczane z sosem borowikowym,- Anna Zazula i Joanna Rak z KGW w Chróście

III miejsce : grzybki ze stobrawskich lasów duszone w śmietanie oraz pieczona kaczką Huberto podana z kluskami śląskimi i sałatą z buraka – Jacek Hajzyk Restauracja „Niebo w Gębie”

Nominację do Perły 2018 otrzymała Anna Zazula i Joanna Rak z KGW w Chróście za gołąbki ziemniaczane z sosem borowikowym.