

Siedem Perł dla podlaskich kulinariów

Podlaskie potrawy: mrowisko, jaziowe nóżki, safor, korona weselna, miód znad Buga, kisiel owsiany i pączki z kapustą otrzymały prestiżowe nagrody „Perła 2023”. Nagrody wręczono na początku października w Poznaniu podczas uroczystej gali, która jest zwieńczeniem regionalnych finałów konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

Była to XXII edycja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. Po „Perły” zjeżdżają do Poznania producenci z najlepszymi kulinarnymi produktami regionalnymi z całej Polski. W tym roku rozdano łącznie 80 nagród, z czego do województwa podlaskiego trafiło aż siedem „Perł 2023”. Jest to rekordowa ilość. Do tej pory najwięcej w jednej edycji przyznawano nam pięć nagród. Teraz możemy już pochwalić się 63 statuetkami. O taką nagrodę może ubiegać się producent, który we wcześniejszych edycjach konkursu otrzymał nagrodę za swój produkt.

Uroczystość jest organizowana corocznie i oprócz wyjątkowych produktów gromadzi również wielu wytwórców, którzy kolorową ekspozycją i regionalnym strojem chcą podkreślić lokalne tradycje i wygląd nagradzanych kulinariów.

Nagrodzone produkty z województwa podlaskiego

- Korona weselna – Rafał Dyczewski, Zakład Mięсны Spółka Jawna „Dyczewscy”,
- Jaziowe nóżki – KGW w Radziłowie,
- Miód znad Buga – Tadeusz Kruszewski, „Pasieka Majowa”,
- Podlaski kisiel owsiany – Helena Koroluk, ze Stowarzyszenia „Moszczonka” w Moszczonie Pańskiej,
- Mrowisko (skruzdelynas) – Regina Pik, „Reni Ciasta Domowe”,
- Wigilijne pączki z kapustą – Marta Grygoruk, z KGW „Hołodzianki”.





Perłą za „Potrawę” nagrodzono safor i pierogi ze szczupakiem – KGW w Radziłowie.

Podlaskim wytwórcom, statuetki wręczała Izabela Byszewska, Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie, w ramach promowania podlaskich produktów regionalnych, współpracuje od początku konkursu z organizatorami oraz wspiera merytorycznie i organizacyjnie rodzimych producentów. Także w roku bieżącym zorganizował wyjazd na tę uroczystość, dzięki czemu umożliwił nagrodzonym wytwórcom osobiste odebranie statuetek „Perła 2023”.

Po uroczystości wręczenia Pereł, uczestnicy mieli możliwość obejrzenia i degustacji wszystkich 80 wyróżnionych kulinariów. Jest to doskonała okazja do poznania smaków z innych regionów Polski, nawiązania nowych kontaktów i wymiany receptur.

Joanna Czarkowska

PODR Szepietowo

