

## Najlepsze w Województwie Lubelskim!



**Kulinarny sukces Pań z Koła Gospodyń Wiejskich Swańki z Wiryk. We wrześniu będą reprezentowały naszą gminę w ogólnopolskim finale w Poznaniu. Gratulujemy i życzymy zdobycia „Perły” w finałowym konkursie.**



**Wojewódzki Finał XXI edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” na najlepszy regionalny i lokalny produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie i potrawę regionalną i lokalną rozstrzygnięty!**

Konkurs na najlepszy regionalny i lokalny produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie i potrawę regionalną i lokalną odbył się w niedzielę, 26 czerwca 2022 roku, w Janowcu, na terenie Muzeum Nadwiślańskiego w Kazimierzu Dolnym, Oddział Zamek w Janowcu. Organizatorem konkursu był Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie wspólnie z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego.

**W kategorii „Najlepsza potrawa regionalna” uczestnicy prezentowali zestaw składający się z przystawki lub zupy oraz dania głównego. W tej kategorii nagrody zdobyli:**

- Justyna Torbicz, Marta Benabderrahmane, Agnieszka Jaroszyńska - Lao i Aniela Leszczyńska (KGW Swańki z Wyrk) za żurek wielkanocny i szynkę Paschę pod kołderką z kapusty kiszonej (I miejsce i nagroda specjalna);
- Łukasz Skowyrza (restauracja „Czarna Dama” w Janowcu) za nadwiślańską zupę z sumą oraz gulasz barani z Janowca z plackami słomianymi (I nagroda);
- Jolanta Gawryluk i Teresa Puzia (Koło Aktywnych Kobiet w Łobaczewie Małym) za zupę kłuszczankę i sakiewki z ziołami (II nagroda);
- Katarzyna Mikiciuk i Urszula Nowicka (Pracownia Kulinariów Regionalnych w Perkowicach) za chłodnik na kwaśnym mleku i pierogi perkowickie (III nagroda);
- Lena Helena Śliwka (restauracja „Maćkowa Chata” w Janowcu) za chłodnik szczawiowy i klekoty (wyróżnienie).

**Równorzędne I nagrody w tej kategorii otrzymali:**

- Agnieszka Pietrasiak za mięso żniwiarza;
- Marianna Płachta (Gospodarstwo Agroturystyczne „Gościniec nad Wieprzem”) za rybę

marynowana z Wieprza;

- Jerzy Moń za ser dojrzewający krupski;
- Ireneusz Kwaśniak (Pasieka „Malinowa kraina”) za miód nawłociowy ze spadzią;
- Grzegorz Romańczuk (Fabryka Soków) za ocet jabłkowy bełżecki;
- Jolanta Gawryluk (Koło Aktywnych Kobiet z Łobaczewa Małego) za grzyby po wiejsku;
- Arleta Nazar (G.R. Krzysztof Wróbel) za olej konopny tłoczony tradycyjnie;
- Urszula Nowicka (Pracownia Kulinariów Regionalnych w Perkowicach) za kołacz zaparzany z suszonymi owocami;
- Mariusz Sienkiewicz za wino gronowe białe wytrawne Del Sol;
- Łukasz Tomasz Falba („Lessowa Pięciolinia Turystyczna”) za żur ziemiański z czosnkiem niedźwiedzim, jałowcem i krajanką chlebową.

### **Wyróżnienia w kategorii „Najlepszy regionalny produkt żywnościowy” otrzymali:**

- Jolanta Chlebek z Gospodarstwa Ekologicznego Vita Natura za suszone maliny;
- Janina Bańka za serek gruszkowy;
- KGW w Aleksandrowie – Kobiety Wiejskie za sałatkę aleksandrowską (wekowaną w słoiku) wyróżnienie połączone z nagrodą specjalną;
- Olejownia Gospodarstwo Rolne Kisielewskich w Nałęczowie za olej rzepakowy (zieleniak nałęczowski);
- Maria Warda z KGW Chłaniów za kotki (turtaczki);
- Tomasz Balas z Destylarni Kamień sp. z o.o. za V-One wiśnia;
- Halina Gontarz z KGW Chłaniów za pierogi z bobem;
- Barbara Jaremek z KGW Poperczyn za zsiadlaki.

### **Nominację do „Perły” otrzymali:**

- Łukasz Skowyra za nadwiślańską zupę z sumą + gulasz barani z Janowca z plackami słomianymi;
- KGW Swańki z Wiryk (Justyna Torbicz, Marta Benabderrahmane, Agnieszka Jaroszyńska – Lao, Aniela Leszczyńska) za żurek wielkanocny + Szynka Pascha pod kołderką z kapusty kiszzonej;
- Danuta Pietrusik, Paulina Pietrusik, Frykasy z Kodnia za sekret Sapiehów – wędlina dojrzewająca;
- Anna Kuśmierczak – Kuceł – Gospodarstwo rybne Bełzec za karpia z Bełzca;
- Joanna Chlebek – Gospodarstwo Ekologiczne Vita Natura za czereśnie suszone bez pestek;
- Gminne Stowarzyszenie Aktywnych Kobiet z Fajslawic za pieróg (pieczony) z makiem i marchewką;
- Henryk Szkuat za bezę;
- Urszula Nowicka z Pracowni kulinariów regionalnych w Perkowicach GOK Biała Podlaska za kulebiak jaglany.

Gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów!

*Źródło: Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie*