



**Wyniki XXIII edycji konkursu  
NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW  
Finał Regionalny w Województwie Lubelskim  
Lublin, dnia 22 czerwca 2024 r.**

**I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego**

**1. Produkty i przetwory mięsne**

**I miejsce** Tuszonka po fajslawicka czyli mięso z weka, Krystyna Brzozowska, Fajslawice  
**wyróżnienie** Słonina wędzona, Swojskie wyroby od Jasia, Dobrosławów

**2. Produkty i przetwory z ryb**

**I miejsce** Tatarski czurtan, Olga Gawryluk, KGW w Łobaczewie Małym

**3. Produkty mleczne**

**I miejsce** Ser z gorczycą, Jerzy Moń z Krupego

**4. Miody**

**I miejsce** Miód wrzosowo-cesarski, Dariusz Goralczyk, Wilczopole

**wyróżnienie** Miód spadziowy ze spadzi liściastej, Ireneusz Kwaśniak, Pasieka „Malinowa kraina” Karczmiska

**wyróżnienie** Miód łąkowy, Mieczysław Janik Pasieka Hodowlana, Pszczela Wola

**II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego**

**1. Przetwory owocowe**

**I miejsce** Konfitura z czarnej maliny, Gospodarstwo Ekologiczne Tomasz Chlebek, Wandalin  
**wyróżnienie** Dżem z czarnej porzeczki, Wioletta Michalska Słońcem postudzone w słoiki zakręcone, Polesie

**2. Przetwory warzywne**

Brak nagród i wyróżnień

**3. Produkty zbożowe**

Brak nagród i wyróżnień

**4. Wyroby cukiernicze**

**I miejsce** Kołacz gruszkowy, Janina Bańka, Kraśnik

**wyróżnienie** Włohacze, Małgorzata Czerniak KGW Huta

**III. Napoje regionalne**

**1. Napoje bezalkoholowe**

**wyróżnienie** Syrop z czarnej porzeczki, Renata Kursa KGW w Kośminie

**2. Napoje alkoholowe**

**I miejsce** Wino gronowe, Winnica Ostrowskich, Komodzianka, Gmina Frampol

**I miejsce** Klasztorne MOCNE, Chmiele Nałęczowskie Mirosław Sołyga Browar Rodzinny

**wyróżnienie** Cydr jabłkowy różany, BiGrim Irena Maryniowska Wojciechów, gmina Łaziska

#### **IV. Inne produkty regionalne**

**I miejsce** Kanie w zalewie octowej Marianna Płachta, Gospodarstwo Agroturystyczne „Gościniec nad Wieprzem”

**I miejsce** Kutia Nowicka Urszula, Pracownia kulinariów regionalnych w Perkowicach, GOK Biała Podlaska

**wyróżnienie** Rydzyki poniatowskie, Krystyna Sadowska, Poniatowa

#### **Nominacje do Perła:**

Ryba (sum) w zalewie octowej, Marta Stefaniuk KGW w Łobaczewie Małym

Ser dojrzewający krupski, Jerzy Moń

Lody śmietankowe z Ostrowa, Henryk Szkuat

Syrop z płatków dzikiej róży Aleksandra Mazurkiewicz, Manufaktura Różana

Lędźwian z Zabłocia Jolanta Pecio Gospodarstwo Ekologiczne Skarby Natury z Zabłocia

Babka drożdżowa zaparzana Urszula Nowicka Pracownia kulinariów regionalnych w Perkowicach GOK Biała Podlaska

Jasne goryczkowe Chmiele Nałęczowskie Mirosław Sołyga Browar Rodzinny