



**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 fajstawiacka czyli mięso z weka, Krystyna Brzozowska, Fajstawice
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 posłodzone 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