

# WIEŚCI z MAZOWSZA

## Znamy już laureatów XVI edycji konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego

**Spośród zgłoszonych 105 produktów żywnościowych jury zachwyciło się 24 artykułami spożywczymi.**

Do XVI edycji Konkursu zakwalifikowano 105 produktów żywnościowych, wytwarzanych przez mazowieckich producentów. Kapituła Konkursu wyłoniła zdobywców Lauru i wskazała wyróżnionych w grupie producentów indywidualnych i grupie przedsiębiorców.

**Uroczysta Gala XVI edycji konkursu odbyła się 31 maja 2023 roku** w Auli Krysztalowej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

**W grupie producentów indywidualnych Laury Marszałka Województwa Mazowieckiego za najlepszy produkt 2022 roku** zdobyli:

- w kategorii wyroby piekarnicze - Koło Gospodyń Wiejskich z Dosina za Chleb mazowiecki z czarnuszką,
- w kategorii wyroby cukiernicze - Ewa Sumińska z Janowa Mikołajówki za Piernik staropolski z powidłami,
- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego - Koło Gospodyń Wiejskich w Kazuniu Polskim za Kazińskie zimne nóżki,
- w kategorii ryby i przetwory rybne - Koło Gospodyń Wiejskich Skubianka w Skubiance za Pieróg zegrzyński,

- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego - Grażyna Więć z Ossowa za Orzechową śliwkę,
- w kategorii produkty mleczarskie - Śródborska Manufaktura Serów ze Śródborza za Owcorini,
- w kategorii miody - Łukasz Karol Uliasz Apicultura Polska Naturalna Pasieka Ekologiczna „Leki z Pasieki” z Grabowa nad Pilicą za Miód bartny kozienicki „Z Puszczy Kozienickiej”,
- w kategorii napoje - Daniel Siemiątkowski z Michrowa za Ratafię na letnich owocach na jableczniku z antonówki.

**Wyróżnienia w grupie producentów indywidualnych** zdobyli:

- w kategorii wyroby cukiernicze - Koło Gospodyń Wiejskich w Świniarowie za Domek z piernika,
- w kategorii miody - Pasieka Cztery Pory Miodu z Michałowa za Miód wczesnoletni akacyjny,
- w kategorii wyroby piekarnicze - Bogusława Kaczorek z Pelczanki za Chleb pszenno-żytni z ziarnami na zakwasie,

- w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego - Koło Gospodyń Wiejskich w Boglewicach za Żeberka z Metra Cięte z „Gaszczem jabłkowym Cystersów”,
- w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego - Konsorcjum Pola Smaku z Nowej Wsi za Powidła śliwkowe,
- w kategorii miody - Gospodarstwo pasieczne - Tęczowa Pasieka Dariusz Ślifirski z Cieciszewa za Miód pitny - trójniak,
- w kategorii napoje - Paweł Kowalewski z Cybulic Dużych za Nalewkę z kwiatów czarnego bzu „Bzówka”.

**W grupie przedsiębiorców Laury Marszałka Województwa Mazowieckiego za najlepszy produkt 2022 roku** zdobyli:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego - Smaki i Aromaty Anna Langowska z Kobyłki za Jeżyny z ajerkoniakiem,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego - Wyrób Wędlin Tradycyjnych Adam Węglowski z Karniewa za Poledwiczki z wędzarni,
- w kategorii napoje - Cydr Chyliczki Krenke Kowalczyk Sp. J. z Chyliczek za Cydr lodowy,
- w kategorii inne - Piekarnia Kromka Joanna Olejniczak



Zdobywca Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego

fot. Grzegorz Zak

**z Warszawy za Chleb pszenno-orkiszowy z chrzanem.**

**Wyróżnienia w grupie przedsiębiorców** zdobyli:

- w kategorii wyroby pochodzenia roślinnego - Firma Handlowo Usługowa Piotr Jan Domański z Sarnak za Ciastka domowe maszynkowe,
- w kategorii wyroby pochodzenia zwierzęcego - Pasieka nad Skrwą Sp. J. z Mochowa za Miód kasztelański z Sierpca - Miód Wielokwiatowy z Wiśnią,

- w kategorii napoje - Nalewki Staropolskie Karol Majewski i Wspólnicy Sp. z o. o. z Łomianek za Nalewkę Wiśniową Porzeczkową,
- w kategorii inne - Restauracja Dębiana z Dębe Wielkiego za Żołędziowy Cymes.
- oraz Rafał Dziliński z Ciechanowa za Pigwówkę 30%.

Konkurs zaplanowany został z myślą o jak najszerszym gronie producentów żywności z terenu województwa mazowieckiego. Szeroka formuła konkursu pozwalała na skierowanie zaproszenia do udziału nie

tylko do firm komercyjnych, ale także do podmiotów i organizacji zajmujących się wytwarzaniem żywności na mniejszą skalę, takich jak: koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, gospodarstwa agroturystyczne, gospodarstwa ekologiczne, osoby fizyczne, które mogą udokumentować swoją działalność posiadanymi certyfikatami, dyplomami, zaświadczeniami lub innymi dokumentami np. potwierdzającymi prezentację produktu na targach, wystawach, imprezach lokalnych i regionalnych. Zgłoszony produkt musiał być powtarzalny, by można go było promować przy różnych okazjach.



KSOW prowadzi kampanię spotkań w plenerze

## KSOW wychodzi znów w plener!

**Wznawiamy kampanię promocyjno - informacyjną dla Mieszkańców Mazowsza.**

W ubiegłym roku była to seria spotkań z Wami pod hasłem „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich i Koła Gospodyń Wiejskich obok Ciebie”. Odwiedziliśmy 15 miejscowości z namiotem wystawienniczym, w którym nie brakło zabaw, konkursów, dobrego regionalnego jedzenia i folkloru. Wszędzie gościliśmy w tym namiocie lokalne Koła Gospodyń Wiejskich z przecud-

nymi atrakcjami sami zapewniając mnóstwo wydawnictw KSOW, materiałów informacyjno - promocyjnych i gadżetów. Nie inaczej będzie w 2023 roku. Ruszamy w teren już 17 czerwca, gdzie z namiotem „KSOW pobudza aktywność Mieszkańców Mazowsza” zagocimy w Szydłowie podczas MAZOpiłnikku. Planujemy MAZOpiłnikowi towa-

rzyszyć pięć razy, a dziesięć razy odwiedzimy inne imprezy i lokalizacje - by maksymalnie szeroko wspólnie poznać potencjał Kół Gospodyń Wiejskich i zaznajomić się z Krajową Siecią Obszarów Wiejskich.

W czerwcu planujemy być także na Gali Orkiestr Dętych 25-lecia Samorządu Województwa Mazowieckiego w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu. Tam zajrzymy 18 czerwca. Inne imprezy i lokalizacje są w ustaleniach dlatego

**poszukujemy do wyboru ciekawych imprez plenerowych (dożynki, wystawy, pikniki) i oczywiście aktywnych Kół Gospodyń Wiejskich gotowych do współpracy.** Każdy sygnał, propozycję, ofertę weźmiemy pod uwagę - wystarczy napisać do nas na adres [ksow@mazovia.pl](mailto:ksow@mazovia.pl), a na pewno się odezwiemy i wspólnie omówimy możliwości współpracy. KSOW pobudza aktywność Mieszkańców Mazowsza! Także i Wasz!



# WIEŚCI z MAZOWSZA

## „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

### Mazowiecki finał XXII edycji konkursu za nami

**W Kobylinie k. Grójca wręczono nagrody finalistom regionalnego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Konkurs przybliżył tradycyjne produkty i potrawy regionalne oraz promował dziedzictwo kulinarne Mazowsza. Tegoroczny finał połączono z obchodami Święta Kwitnących Jabłoni. W wydarzeniu udział wzięli m.in.: Leszek Przybytniak – przewodniczący sejmikowej Komisji Rolnictwa i Terenów Wiejskich, Dariusz Gwiazda – burmistrz Grójca, Krzysztof Ambroziak – starosta grójecki.**

Pomysłodawcą i organizatorem konkursu jest **Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego** oraz **Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego**. Mazowiecki finał XXII edycji konkursu, jak co roku, został objęty honorowym patronatem **Marszałka Województwa Mazowieckiego**. Do finału w województwie mazo-

wieckim zgłoszono **5 potraw i 45 produktów regionalnych**. Oprócz tegorocznych uczestników o nominację do statuetki „Perła” ubiegały się 4 produkty nagrodzone w poprzedniej edycji konkursu.

**Komisja nagrodziła 12 produktów i przyznała 7 wyróżnień w poniższych kategoriach:**

**Produkt regionalny pochodzenia zwierzęcego – zwycięzcy:**

- **ozory w galarecie z firmy Wyrób Wędlin Tradycyjnych Adam Węglowski, gmina Karniewo, powiat makowski;**
- **schab dojrzewający ze świni złotnickiej od Pana Krzysztofa Kowalskiego,**

**gmina Nasielsk, powiat nowodworski;**

**Produkt regionalny pochodzenia roślinnego – zwycięzcy:**

- **syropiek z owoców czarnego bzu od Pani Anny Gogół, gmina Teresin, powiat sochaczewski;**
- **kiszzone ogórki niepasteuryzowane od Pani Barbary Szymańczak, gmina Pniewy, powiat grójecki;**
- **mąka Nadbużańska pszenna typ 550 „Jasna” z firmy EKOOAZA Młyny Wodne Sp. z o. o., gmina Korczew, powiat siedlecki;**
- **zawstydzony chlebek z Koła Gospodyń Wiejskich w Ruskowie „Ruskowianki”, gmina Platerów, powiat łosicki;**
- **ziołowe ciasteczka z Koła Gospodyń Wiejskich „Goździczanki/ w Goździku, gmina Górzno, powiat garwoliński;**

**Napój regionalny – zwycięzcy:**

- **podpiwek po kurpiowsku z Koła Gospodyń Wiejskich w Klaskach „Czerwone Korale”, gmina Pokrzywnica, powiat pułtuski;**
- **nalewka z kwiatów czarnego bzu z Koła Gospodyń Wiejskich w Świniarowie, gmina Łosice, powiat łosicki;**
- **cydr boleściański z Koła Gospodyń Wiejskich „Boleściaki” w Bolestach, gmina Olszanka, powiat łosicki;**



W województwie mazowieckim przybywa smaków i zapachów  
fot. Grzegorz Żak

**Inny produkt regionalny – zwycięzcy:**

- **babka pomarańczowa od Pani Ireny Józwiaczk, gmina Łosice, powiat łosicki;**
- **ocet miętowy od Pani Haliny Gontarz, gmina Liw, powiat węgrowski.**

**W kategorii gastronomia zwyciężyło Koło Gospodyń Wiejskich w Ruskowie „Ruskowianki”, które przygotowało szczawiankę z łyżakami oraz nadbużański zawijaniec.**

**II miejsce zajęło Koło Gospodyń Wiejskich „Goździczanki” w Goździku, za rosół z kołdunabzu oraz karkówka chłopska z kaszą, sosem grzybowym i puree z buraka.**

**III miejsce zajęło Koło Gospodyń Wiejskich w Klaskach „Czerwone Korale” za zapiekany kociołek ziemniaczany z bluszczykiem kurdybankiem oraz szpek z tar-**

**tymi ziemniakami i ozorami w sosie chrzanowym.**

- **Dodatkowo Komisja Konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2023”:**
- **w kategorii produktowej: słoninę z przyzuchą; mąkę nadbużańską pszenną typ 550 „Jasna” oraz żywy ocet czereśniowy;**
- **w kategorii gastronomia: szczawiankę z łyżakami oraz nadbużański zawijaniec.**

Spośród najlepszych produktów i dań nominowanych w finałach regionalnych Kapituła Krajowa Konkursu wybierze te, którym przyzna statuetki „Perła 2023”. Zostaną one wręczone podczas **krajowego finału XXII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”**, który odbędzie się **30 września 2023 r.** podczas Targów Smaki Regionów w Poznaniu.

Marszałek Województwa Mazowieckiego  
**Adam Struzik**

ZAPRASZA NA  
**GALE ORKIESTR DĘTYCH**

**25 SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA LEGIA MAZOWIECKIEGO**

**18 czerwca 2023 r. godzina 10.00 – 18.00**

Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, ul. Narutowicza 64, 09-200 Sierpc

**WYSTĄPIĄ:**

Gminna Orkiestra Dęta Stara Biała  
Kozienicka Młodzieżowa Orkiestra Dęta Furioso  
Miejska Orkiestra Dęta Moderato Warka  
Młodzieżowa Orkiestra Dęta Miasta Zwolenia

Młodzieżowa Orkiestra Dęta Tłuszcz  
Młodzieżowa Orkiestra Dęta OSP Gozdowo  
Młodzieżowa Orkiestra Dęta OSP Kaski  
Orkiestra Dęta OSP Nadarzyn  
Orkiestra Dęta OSP Piława

Zapraszamy do śledzenia  
**strony mazowieckie.ksow.pl**  
oraz naszego profilu  
**WIEŚCI z MAZOWSZA**  
w mediach społecznościowych  
(Facebook i YouTube)!