

# Wyniki XXIII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” - nagrody dla czaplineckich pszczelarzy

Wyniki XXIII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” – finał woj. zachodniopomorskie, który odbył się 31 sierpnia 2024 roku w Przelewicach.

Laureaci i wyróżnieni

Najlepszy regionalny produkt żywnościowy

I. W kategorii produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego:

Podkategoria: produkty i przetwory mięsne

I nagroda: Helena Floczak Masar Sp. z o. o. za szynkę pradziadka Masar Wędliny z Akademii

Podkategoria: produkty i przetwory z ryb

I nagroda: nie przyznano

Podkategoria: produkty mleczne

I nagroda: nie przyznano

Podkategoria: miody

I nagroda: **Konrad Fujarski „Miody Fujarskich” za miód drahimski wrzosowy Miody Drahimskie - Pasieka Fujarskich Kluczewo**

I nagroda: **Grzegorz Fujarski „Pasieka Fujarskich” za miód wytwarzany z odsklepin Pasieka Fujarskich - Miód Drahimski - Czaplinek**

Wyróżnienia:

Marta Kaczor KGW w Strzeżewie za pasztet z dziczyzny KGW w Strzeżewie

Tomasz Ró?ak „Stary M?yn nad Tyw?” za ryby w?dzone ze Starego M?yna nad Tyw? Stary M?yn nad Tyw?

?ukasz Ko?osowski „Miody Puszczy Barlineckiej Ko?osowscy” za miód wrzosowy Miody Puszczy Barlineckiej

II. W kategorii produktów i przetworów pochodzenia ro?linnego:

Podkategoria: przetwory owocowe

I nagroda: Jolanta Lipi?ska za d?em z czerwonej porzeczki

Podkategoria: przetwory warzywne

I nagroda: Witold Mi?tak za konfitur? cebulow? domow? zachodniopomorsk?

Podkategoria: produkty zbo?owe

I nagroda: Katarzyna Borko-Buka?a „Manufaktura na Tryg?awa” za ko?acz woli?ski Manufaktura na Tryg?awa

Podkategoria: wyroby cukiernicze

I nagroda: Krystyna Choroszkiewicz „Stowarzyszenie So?tysów Ziemi Woli?skiej” za szarlotk? woli?sk? Stowarzyszenie So?tysów ZIEMI Woli?skiej

Wyró?nienia:

Bo?ena Jaszczowska Gospodarstwo ekologiczne „SEDINA” za konfitur? wi?niow? z p?atkami ró?y Gospodarstwo Ekologiczne Sedina - B.R. Jaszczowscy

Anna Frymus KGW „W?odzis?awianki” za sernik gotowany z polew? czekoladow?

III. W kategorii napoje regionalne:

Podkategoria: napoje bezalkoholowe

I nagroda: Marzena Szuli?ska KGW Dargob?dz za podpiwek z Wyspy Wolin Ko?o Gospody? Dargob?dz

Podkategoria: napoje alkoholowe

I nagroda: Melania Prokopiak za nalewk? z czarnej porzeczki

Wyró?nienia:

Iwona Budzi?ska „Towarzystwo Przyjació? Karska i okolic” za syrop z mi?ty „Wspomnienie lata”

Ewa Czerwi?ska za nalewk? z bia?ej i czerwonej porzeczki

IV. Inne produkty regionalne:

I nagroda: Jolanta Stańczyk KGW w Linówku za pierogi z wędzonym linem

Wyróżnienia: Maria Rożuk KGW „Łabki” w Cieszynsawiu za pierogi z fasolą i ziemniakami

Ponadto Komisja Konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2024” następujące produkty:

1. Szynka wędzona wieprzowa – Alicja i Jan Springer
2. Dargobódzki paprykarz – Marzena Szulińska KGW Dargobódz
3. Miód gryczany – Maria i Jan Kołosowscy Miody Puszczy Barlineckiej
4. Chleb dębowski – Aneta i Stanisław Dobropolscy Zakwas buraczany z Dębna
5. Piwa pożytyckie – Browar Pożytyn-Zdrój

Tekst i foto: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego



## [Pozostałe aktualności](#)

- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)