**XIV EDYCJA LAURU MARSZAŁKA ROSTRZYGNIĘTA!**

**PRODUCENCI RYNKOWI**

* **Laur Marszałka w kategorii wyroby piekarnicze: CHLEB ŻYTNI 100%**, **Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Słubicach** (pow. płocki);

**Chleb żytni 100%** – wyróżnia się ciemniejszą barwą i wyrazistym smakiem uzyskiwanym pod wpływem fermentacji mlekowej, posiada zalety prozdrowotne: produkt bogaty w błonnik, regularnie spożywany wpływa na prawidłowy poziom cholesterolu.

* **Wyróżnienie w kategorii wyroby piekarnicze: CHLEB ŻYTNI Z SUSZONYMI POMIDORAMI I CZOSNKIEM,** Piekarnia Hanna Milewska z Sońska, (pow. ciechanowski);

**Chleb żytni z suszonymi pomidorami i czosnkiem –** produkowany jest z mąki żytniej razowej typ 2000, na zakwasie, z zastosowaniem pięciofazowego procesu produkcji podczas których produkt wzbogacany jest w dodatki. Chleb wypiekany jest w piecu ceramicznym. Surowiec pochodzi z młynów zaopatrywanych przez lokalnych rolników.

* **Laur Marszałka** **w kategorii wyroby cukiernicze****:**  **CIASTO DROŻDŻOWE Z KRUSZONKĄ ZAJĄC W KAPUŚCIE** , Zając w kapuście A. M. Brońka Wyrób ciasta drożdżowego, (Warszawa);

**Ciasto drożdżowe z kruszonką Zając w kapuście** – wyrabiane jest ręcznie bez użycia mieszalników i innych maszyn. Wypiekane jest zgodnie z recepturą Zofii Dębskiej, która piekła je przed wojną na Pradze.

• **Wyróżnienie w kategorii wyroby cukiernicze:** **LODY TRADYCYJNE,** Stara Lodziarnia Klaudia Szymanik, (pow. sokołowski);

**Lody tradycyjne** – wytwarzane są zgodnie z oryginalną recepturą z lat trzydziestych dwudziestego wieku. Zawierają jedynie naturalne, starannie wyselekcjonowane i sprawdzone składniki.

* **Laur Marszałka** **w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego: POLĘDWICZKA KRÓLEWSKA DOJRZEWAJĄCA,** Zakłady Mięsne Somianka, (pow. wyszkowski);

**Polędwiczka królewska dojrzewająca** – zachwyca niebywałym aromatem i smakiem uzyskiwanym dzięki starannemu doborowi surowca i doświadczeniu pracowników. Mięso pochodzi z własnego uboju, leżakuje w zaprawie peklującej przez 2 tygodnie.

* **Wyróżnienie w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego: PASZTET Z GĘSI,** Zakład Produkcyjno-Usługowy „Sekret Smaku” Joanna Gronowska, (pow. makowski);

**Pasztet z gęsi** – potrawa przyrządzana z obsmażonego i ugotowanego drobiu (gęsina 60%, kaczka 40%) i podrobów z użyciem naturalnych przypraw, ziół i warzyw.

* **Wyróżnienie w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego – KURPIOWSKA POLĘDWICA DOJRZEWAJĄCA:**  Balcerczyk Edward Masarnia Myszyniec (pow. ostrołęcki);

**Kurpiowska polędwica dojrzewająca** – produkowana jest w oparciu o tradycyjne, lokalne receptury ze starannie dobieranego surowca, uzyskiwanego od miejscowych producentów. W pierwszej fazie produkt leżakuje w naturalnej mieszance przypraw przez 4-5 dni. Następnie poddawany jest dwukrotnie obróbce zimnym dymem uzyskanym z drewna dębowego.

* **Laur Marszałka** **w kategorii ryby i przetwory rybne:** **PRZYSMAK CYSTERSÓW,** Gospodarstwo Rolne Piotr Dec (pow. grodziski);

**Przysmak Cystersów** – to karp królewski, naturalnie wędzony w dymie olchowo-bukowym, z suszonymi, słodkimi pomidorami, cebulką i ziołami. Wędzenie odbywa się w niskich temperaturach, które pozwalają na zachowanie właściwości odżywczych użytego surowca.

* **Laur Marszałka** **w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego: SYROP BURACZANY Z IŁOWA** Gospodarstwo „Pod Jastrzębcem” Andrzej Ciołkowski, (pow. sochaczewski);

**Syrop buraczany z Iłowa –**.Oczyszczone, obrane buraki gotuje się pod przykryciem w kotle przez ok. 5 godzin – aż zrobią się miękkie. Po ugotowaniu buraki są rozdrabniane i wyciskane na prasie śrubowej. Wyciśnięty sok jest gotowany w miedzianym kotle przez około 10-12 godzin do uzyskania syropu, pamiętając o mieszaniu, szczególnie w końcowej fazie procesu.

* **Wyróżnienie w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego: BORÓWKA AMERYKAŃSKA KONFITURA Z KWIATEM LAWENDY** Zielono Mi Agnieszka Jarosińska (pow. piaseczyński);

**Borówka amerykańska konfitura z kwiatem lawendy** – jest produktem niskosłodzonym, bez sztucznych dodatków. W skład wyrobu wchodzą owoce borówki amerykańskiej, cukier, pektyny jabłkowe i kwiat lawendy.

* **Wyróżnienie w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego: WITAMINA DUCHA OLEJ RZEPAKOWY TŁOCZONY NA ZIMNO** Stowarzyszenie „Witamina Ducha” z Brudzenia Dużego (pow. płocki);

**Witamina Ducha olej rzepakowy tłoczony na zimno –** to produkt uzyskany ze świeżo tłoczonych, małymi partiami, nasion rzepaku. Proces polega na mechanicznym wyciskaniu na zimno oleju z nasion rzepaku. Tłoczenie przebiega w temperaturze 35 stopni Celsjusza. Olej jest nierafinowany i nieoczyszczony, dzięki czemu zachowuje wszystkie naturalne i cenne właściwości biologiczne.

* **Wyróżnienie w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, produkty pochodzenia roślinnego:** **TRUSKAWKA Z AMARETTO** „Smaki i Aromaty” Anna Langowska (pow. wołomiński);

**Truskawka z amaretto –** to konfitura truskawkowa z dodatkiem smakowego likieru amaretto. Starannie dobrane owoce truskawki, w odpowiednim momencie dojrzewania są powolnie smażone w syropie cukrowym. W odpowiednim momencie produkcji konfitury wprowadzany jest dodatek smakowy w postaci likieru amaretto.

* **Laur** **Marszałka w kategorii produkty mleczarskie** – **SER MOZZARELLA**, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach, (pow. siedlecki);

**Ser Mozzarella** – wytwarzany w OSM Siedlce to połączenie włoskiej tradycji serowarskiej i najwyższej jakości składników. Nie zawiera żadnych sztucznych dodatków. Mleko pochodzi wyłącznie od krów skarmianych naturalnymi paszami, bez GMO.

* **miody –** brak zgłoszeń w 2021 r.
* **Laur Marszałka** **w kategorii napoje: NALEWKA Z JAGODY KAMCZACKIEJ 18%,** R. Dziliński Rafał Dziliński, (pow. ciechanowski);

**Nalewka z jagody kamczackiej** – sporządzana jest ze świeżych owoców jagody kamczackiej. Posiada bardzo ciekawy bukiet smakowy. Barwa intensywna, ciemnoczerwona. Nalewka jest wytwarzana w bardzo ścisłym reżymie technologicznym z przestrzeganiem czasu maceracji i leżakowania.

**PRODUCENCI INDYWIDUALNI**

* **Laur Marszałka w kategorii wyroby piekarnicze: CHLEB ORZECHOWY**, Zofia Wójcik z Posiadał w gminie Cegłów, (pow. miński);

**Chleb orzechowy** –chleb drożdżowy robiony na bazie mąki pszennej i żytniej z dodatkiem nasion słonecznika, siemienia, orzechów włoskich oraz płatków owsianych.

* **Wyróżnienie** **w kategorii wyroby piekarnicze: – CHAŁKA JADOWSKA NA WIEJSKIM MAŚLE,** Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Myszadłach, w gminie Jadów (pow. wołomiński);

**Chałka jadowska na wiejskim maśle** – jej popularność na terenie gminy Jadów jest pozostałością kultury Żydowskiej, a przepis z którego jest wypiekana nie uległ modyfikacji. Aby chałka miała niepowtarzalny smak musi być pieczona z użyciem własnoręcznie wykonanego masła oraz nieprzetwarzanego mleka.

* **Wyróżnienie** **Kapituły w kategorii wyroby piekarnicze: CHLEB OD BIESZKOWIANEK,** Koło Gospodyń Wiejskich „Górnianki" w Bieszkowie Górnym w gminie Mirów(pow. szydłowiecki)**;**
* **Laur Marszałka w kategorii wyroby cukiernicze – TORT ORZECHOWY,** Koło Gospodyń Wiejskich w Tymiankach-Buciach w gminie Boguty-Pianki, (pow. ostrowski);

**Tort orzechowy** –ciasto składa się głównie z drobno zmielonych orzechów włoskich, jajek i cukru z niewielkim dodatkiem bułki tartej lub maki. Przełożone jest kremem na bazie masła i kremu czekoladowego.

* **Wyróżnienie w kategorii wyroby cukiernicze: PIANKOWA BEZA,** Koło Gospodyń Wiejskich Kamyki w Kamionce w gminie Jakubów (pow. miński);
* **Laur Marszałka w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego: PASZTET Z KRÓLIKA,** Monika Tymińska z Tymianki-Adamy (pow. ostrowski);

**Pasztet z królika** – puszysty i lekki pasztet składający się przede wszystkim z produktów pochodzących z własnego gospodarstwa.

* **Wyróżnienie w kategorii przetwory mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego: GOŹDZIKOWE KIEŁBASKI,** Koło Gospodyń Wiejskich „Goździczanki" w Goździku, (pow. garwoliński);
* **Laur Marszałka** **w kategorii ryby i przetwory rybne: KOBYLNICKI SZCZUPAK W BIAŁEJ ZALEWIE,**  Koło Gospodyń Wiejskich „Kobylanki" w Kobylnicy, w gminie Maciejowice (pow. garwoliński);

**Kobylnickiego szczupaka w białej zalewie:** tradycyjna potrawa nadwiślańska, której przygotowanie jest pieczołowicie kultywowane na Ziemi Kobylnickiej. Głównymi składnikami są: szczupak (najlepiej lokalnie złowiony w Wiśle), marchew, pietruszka, cebula, ocet, woda, olej i przyprawy do przygotowania zalewy.

* **Laur Marszałka w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne; produkty pochodzenia roślinnego: OCET ŚLIWKOWY Z RADZIWIŁŁOWA,** Dariusz Marcinowski z Radziwiłłowa Mazowieckiego w gminie Puszcza Mariańska, (pow. żyrardowski);

**Ocet śliwkowy z Radziwiłłowa** – wytwarzany jest wg tradycyjnej receptury, z owoców i miodu pochodzącego z własnego gospodarstwa znajdującego się na terenie gminy Puszcza Mariańska.Był wytwarzany w folwarku w Radziwiłłowie w XIX /XX w.

* **Wyróżnienie** **Kapituły w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne; produkty pochodzenia roślinnego: PESTO JABŁKOWE OGNISTA WŁOSZKA,** Koło Gospodyń Wiejskich w Goszczynie (powiat grójecki);
* **Wyróżnienie Kapituły w kategorii owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne; produkty pochodzenia roślinnego:** **SUROWA ŻURAWINA BAGIENNA - PRZECIER,** Anna Bagińska z Warszawy
* **Laur Marszałka** **w kategorii produkty mleczarskie: SER ŻÓŁTY Z KOZIERADKĄ,** Dorota Dyga z Gąsiorowa w gminie Serock, (pow. legionowski);

**Ser żółty z kozieradką** – Mleko jest pozyskiwane od tradycyjnie żywionych krów. Warunki produkcji a zwłaszcza dojrzewania zapewnia wyjątkowy i niepowtarzalny smak.

* **Wyróżnienie w kategorii produkty mleczarskie: HARCERZ - SER OWCZY DOJRZEWAJĄCY, Śródborska Manufaktura Serów z Śródborza** w gminie Baboszewo, (pow. płoński);
* **Laur Marszałka** **w kategorii miody: MIÓD SPADZIOWY**, Przemysław Górlicki z Pawłowa w gminie Chlewiska (pow. szydłowiecki);

**Miód spadziowy** –Wytwarzany jest w obrębie gospodarstwa gdzie znajdują się lasy i sady i nie ma żadnych zanieczyszczeń pochodzenia przemysłowego. Miód spadziowy w odróżnieniu od miodów nektarowych nie powstaje z nektaru kwiatów.

* **Wyróżnienie w kategorii miody: MIÓD FACELIOWY** – Marek Siulerzycki Pasieka Miodowego Marka z Serocka, (pow. legionowski);
* **Laur Marszałka** **w kategorii napoje****: WINO CHABROWE,** Anna i Artur Elsner z Woli Cygowskiej w gminie Poświętne (pow. wołomiński);

**Wino chabrowe** – jest bardzo aromatyczne, kwiatowe, deserowe. Wyróżnia się delikatnym, orzeźwiającym smakiem i niezwykle różowym kolorem uzyskiwanym z niebieskich płatków kwiatowych. Podstawowym składnikiem wina są delikatne i niebieskie płatki Chabra bławatka.

* **Wyróżnienie w kategorii napoje – NALEWKA Z KWIATÓW CZARNEGO BZU,** Monika Soczewka z Bestwin w gminie Siennica, (pow. miński);
* **Wyróżnienie Kapituły** **w kategorii napoje – MIÓD PITNY „TRÓJNIAK URZECKI" ,** Stowarzyszenie „Miodowe Urzecze" z Wólki Dworskiej w gminie Góra Kalwaria, (pow. piaseczyński).

*Marta Milewska*

*Rzeczniczka Prasowa*

*Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego*

*tel. 22 59 07 602, kom. 510 591 974*

*e-mail: rzecznik@mazovia.pl*