

## **Konkurs kulinarny „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” Chorzów 2010**

Komisja Konkursowa po ocenie i degustacji zaprezentowanych produktów postanowiła przyznać następujące nagrody i wyróżnienia:

### **W kategorii produktów i przetworów roślinnych:**

I nagroda: za Chleb Kłobucki mieszany Miejska Spółdzielnia Zaopatrzenia i Zbytu w Kłobucku – Jan Konfederak

II nagroda za bułeczki wigilijne w polowie miodowej Bernardyna Polak  
Stowarzyszenie Przyjaciół Kaniówka  
oraz Zofia Bojda za Chlebiczek owocowy

III nagroda za chlebową blaszkę Jurajską – Helena Łachan

### **W kategorii produktów i przetworów zwierzęcych**

I nagroda za oscypek – Piotr Kohut „Kolyba Na Szóbach”

II nagroda za salceson szlachecki – Stanisław Panek PPUH Masarnia Ślemień

III nagroda za Fet ze śledziem- Stanisława Niesporek  
oraz za Ser kozi twardy dojrzewający – Dorota Robert Chrostowscy

Wyróżnienie Ser domowy topiony – Zofia Dwornik KGW Kobiernice

### **W kategorii napojów**

I nagroda za Nalewkę z Pigwy – Przemysław Rapacz

II nagroda za Nalewkę z wiśni Rańczówka – Gospodarstwo Agroturystyczne Ranczo”  
Karolina i Krystian Kielbasa

III nagroda za nalewkę śliwkową Babci – Kazimierz Filec

Wyróżnienia

1. Za Nalewkę z czerwonych śliwek – Jadwiga Piłot
2. Za Wino z dzikiej róży – Ryszard Mitoś
3. Za Likier jaśminowy – Marta Rutkowska

### **W kategorii inne produkty regionalne:**

I nagroda za Śląskie Kopalniaki – Visa Bell

Nagrody specjalne:

1. Za Marchwisk – Helena Miedzińska
2. Za Chleb żytni z dynią na zakwasie – Daniela Mońka
3. Za Fet z wędzonej szpyrki – Elżbieta Nowrotem KGW Wisła Wielka
4. Za Nalewkę kminkową – Maria Matlak KGW Kobiernice

### **Nominacje do nagrody „PERŁA”**

1. Piotr Kohut – Bryndza wołoska wędzona
2. Visa Bell Sp. Z o.o. – Śląskie Kopalniaki

### **W kategorii potraw**

I miejsce - Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo” Karolina i Krystian Kielbasa za potrawę „Wieprzek filowany”

II miejsce – Restauracja – Winiarnia „Siedlaczek” za potrawę „Królik na dziko”

III miejsce – Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo Haflinger” za potrawę „Wiejską kapustę z żeberka”

IV miejsce – „Gościniec Zamkowy” za potrawę „Królik w śmietanie z pajdą chleba”

V miejsce – Gastro-Mar s.c. za potrawę „Kartacze”