**XXIII edycja konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów rozstrzygnięta**

XXIII edycja konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów finał regionalny w województwie opolskim już za nami. W dniu 02.06.2024 r. w Mosznej w pięknej scenerii Zamku odbył się konkurs z rekordową liczbą zgłoszeń.

**Laureaci tegorocznej edycji konkursu w kategorii produkt:**

*I. W kategorii produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego*

**Podkategoria: produkty i przetwory mięsne**

I nagroda – Kiełbasa z kozy w krauzie - ,,Ranczo w dolinie Odry”, Krystyna Henzel

**Podkategoria: produkty i przetwory z ryb**

I nagroda – Sandacz Otmuchowski – KGW Kijów

**Podkategoria: produkty mleczne**

I nagroda:

• Dymiona koza – ser kozi wędzony - Kozia ferma Aneta Pająk

• Klinek ser twarogowy tłusty wymoczony w solance – OSM w Oleśnie

**Podkategoria: miody**

I nagroda:

• Miód z sadu – Pasieka Zapylone Kewin Kroll

**Wyróżnienie w kategorii produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego :**

• Metka – Gospodarstwo rolne Jan Gorzellik

• Jesiotr opolski – KGW w Dąbrowie

• Izbicki ser smażony – Wiejskiej Dobroci Piotr Paterok

• Ser twarogowy kozi – Aleksandra Wierszak

• Miód ze spadzi iglastej – Szczepan Mały

*II. W kategorii Produkty regionalne pochodzenia roślinnego*

**Podkategoria: wyroby cukiernicze**

I nagroda :

Kraple – pączki – Cukiernia Magosz Maria Magosz

Tort Pani Rejentowej – weselny - KGW w Bogdanowicach

Piernik z latwergą – KGW Głogówek Winiary

**Wyróżnienie w kategorii Produkty regionalne pochodzenia roślinnego:**

• Cykata z rabarbaru – SKGW w Chrościnie

• Pflaumus – Lidia Frania

*III. Napoje regionalne*

**Podkategoria: Napoje bezalkoholowe**

I nagroda – Mjodek imbirowy omy Hejdli – KGW w Wawelnie

**Podkategoria: Napoje alkoholowe**

I nagroda:

• Piwo Hubertus Saison – Browar Opolski

**Wyróżnienie w kategorii napoje regionalne :**

• Sok jabłkowy – Renata i Joachim Czichon

• Nalewka miętowa – SKGW Chrzelice

*IV. Inne produkty regionalne*

I nagroda – Murzin - KGW w Dąbrowie

**Ponadto Komisja Konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2024” w kategorii produkt następujące produkty:**

•,,Namysłowski złoty” - Anna Smreczak

• Rudnicki miód akacjowy - PPHU Gospodarstwo Pasieczne ,,MAJA”, Andrzej Krzak

• Miód leśny nektarowo – spadziowy - Pasieka Opawska Barć, Katarzyna Maryniak

• Chałka – Gminna Spółdzielna ,,Samopomoc Chłopska”

• Krajanki z serem, makiem, jabłkiem - Cukiernia Magosz Maria Magosz

• Windbojtle – Lidia Frania

• Tort śląski – Stowarzyszenie ,,Nasze Górki”

• Rumtopf – KGW Kazimierz

**Laureaci tegorocznej edycji konkursu w kategorii potrawy regionalne:**

I miejsce Opolanka sp. z o. o. za Polewkę i Roladę z karpia z kapustą czerwoną i kluskami

II miejsce KGW w Zwanowicach za Zupę fasolową z wędzoną śliwka i łazankami, królika w śmietanie z ziemniakami i buraczkami

III miejsce KGW w Zimna Wódka za Żur na swojskiej maślance i polędwiczkę wieprzową w specjalnej otoczce z kudłatymi kluskami i młodą kapustą

Wyróżnienie KGW w Kuniowie za Zupę Omy Moni i kluski nadziane krupniokiem okraszone cebulką

**Nominację do nagrody „Perła 2024„ w kategorii potrawa otrzymała Opolanka sp. z o. o. za Polewkę i Roladę z karpia z kapustą czerwoną i kluskami oraz KGW w Zwanowicach za Zupę fasolową z wędzoną śliwka i łazankami, królika w śmietanie z ziemniakami i buraczkami.**