

**Z ŻYCIA ŚODR**

- 1 XXXV Jubileuszowe Dni Otwartych Drzwi przeszły do historii
- 3 Otwarte Drzwi w powiecie lublinieckim
- 4 Rozpoczęły pracę Zespoły Ekspertkie ds. PROW 2007-2013
- 6 Udana Wojewódzka Konferencja Pszczelarska
- 7 Wystawa Kwiatów w Połomi

**SPECJALIŚCI RADZĄ**

- 9 Jakie odmiany siał w woj. śląskim
- 12 Przed sadzeniem truskawek zadbaj o zdrowotność plantacji
- 13 Nowości odmianowe truskawek

**ŚRODOWISKO W KTÓRYM ŻYJEMY**

- 14 Kolejna edycja Forum Nowej Gospodarki znów w Katowicach
- 16 Nawozy naturalne mogą być kością niezgody

**NOTOWANIA**

- 18 Infomacje rynkowe

**WYWIAD MIESIĄCA**

- 24 Wojewódzki Mistrz Wiedzy Rolniczej 2014

**ROZWÓJ OBSZARÓW WIEJSKICH**

- 24 Główne cele PROW 2014-2020

**SYGNAŁY**

- 26 Eksperti doradzają wnioskodawcom i beneficjentom PROW 2007-2013
- 28 „Bezpieczne Gospodarstwo Rolne 2014” - finał wojewódzki
- 29 Konsolidacja rolników to szansa utrzymania się na rynku
- 30 Rozstrzygnięcie finału XIV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów”
- 32 Dni otwarte zagród edukacyjnych
- 34 Relacja z wyjazdu studyjnego Niemcy - Francja
- 36 Seminarium pszczelarskie
- 37 60 lat Koła Pszczelarzy w Krzyżanowicach
- 36 XIII Spotkanie Śląskich Pszczelarzy „TRUTOWISKO 2014”

**DOM I OGRÓD**

- 39 Sól - właściwości zdrowotne i nie tylko
- 40 Groch z fasolą



Przyjmujemy do druku  
REKLAMY, OGŁOSZENIA, ARTYKUŁY  
SPONSOROWANE - zgodnie z cennikiem.

Drobne ogłoszenia rolników  
zamieszczamy bezpłatnie.

PRENUMERATĘ można zamówić  
bezpośrednio w redakcji lub u doradców.

*Redakcja nie odpowiada za treść reklam, ogłoszeń  
i artykułów sponsorowanych. Redakcja zastrzega  
sobie prawo do dokonywania skrótów  
i przetwarzania materiałów prasowych.*

**Adres wydawcy i redakcji**  
**ŚLĄSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO**  
**ODDZIAŁ W MIKOŁOWIE**

ul. Gliwicka 85, 43-190 Mikołów, skr. poczt. 85  
tel.: 32 325 01 41, 32 325 01 57, fax 32 325 01 44  
e-mail: M.Hankiewicz@odr.net.pl, B.Pieter@odr.net.pl

**Redakcja:** Maurycy Hankiewicz - redaktor naczelny,  
Barbara Gąsiorowska, Bernadeta Pieter,  
Aleksandra Bednarczyk, Karina Kwaśniewska  
Fot. na okładce - K.Kwaśniewska

ŚODR, nr 13/2014



# Finale XIV edycji konkursu „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO - SMAKI REGIONÓW”

Wojewódzki finał XIV edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”, odbył się 7 czerwca 2014 r. na Placu Biegańskiego w Częstochowie, podczas VIII Festiwalu Sztuki Kulinarnej „Aleja Dobrego Smaku”. Organizatorem centralnym konkursu była Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. Partnerem merytorycznym i organizacyjnym był Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego oraz Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie.

Każdego roku na konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” pojawiają się produkty tradycyjne, niekiedy już zapomniane, a które mają szansę być na nowo odkryte, popularne i stać się kulinarnymi wizytówkami swoich regionów. Sprzyja to aktywizacji lokalnych społeczności.

Do Konkursu przystąpili lokalni producenci, KGW, gospodarstwa agroturystyczne i restauratorzy.

Konkurs składał się z 2 części. Pierwsza - „na najlepszy regionalny produkt żywnościowy” i druga „na najlepszą potrawę regionalną”.

W konkursie „na najlepszy produkt żywnościowy” zgłoszono 35 produktów, ocenianych przez komisje w 4 kategoriach: produkty pochodzenia zwierzęcego, produkty pochodzenia roślinnego, napoje oraz inne produkty regionalne.

Kolejna komisja oceniała 7 rywalizujących ze sobą ekip w części „na najlepszą potrawę regionalną” (przystawka lub zupa i danie główne).

Komisje nie tylko oceniały walory smakowe ale tradycyjne metody wytwarzania, zgodność z tradycją i związek z regionem.



## WYNIKI KONKURSU NA „NAJLEPSZY REGIONALNY PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY”

### Produkty pochodzenia zwierzęcego

#### Podkategorie:

#### • Produkty i przetwory mięsne

##### I nagroda (nagrody równorzędne):

- ZPH DOBROPOL, za kielbasę baranią suchą
- ZPU Zakład Mięсны Pniów, Tadeusz Marcinişzyn, za kielbasę rzeźnika z „Pniowskiego Spichlerza”
- Rzeźnictwo-Wędliniarstwo Kubica Czesław, za salceson swojski (preswurst).

#### • Produkty mleczne

##### I nagroda (nagrody równorzędne):

- OSM w Krzepicach, za masło krzepickie
- Lidia Jędruszek, za „krasulową chmurkę” - ser biały.

##### Wyróżnienia

- Zofia Bojda, za wątróbkę drobiową do chleba,
- Anna Świącik, za Soporek z Jaskrowa,
- Anna Ptasińska, za ser twardy biały.

### Produkty pochodzenia roślinnego

#### Podkategorie:

#### • Przetwory owocowe

##### I nagroda

- Alicja Podgórska, za konfiturę z rabarbaru.





### • Przetwory zbożowe:

#### I nagroda (nagrody równorzędne):

- Lidia Jędruszek, za „bochen wiejski” – chleb żytni.
- Teresa Podruczna, za chleb razowy z czarnuszką.

### • Wyroby cukiernicze:

#### I nagroda (nagrody równorzędne):

- Piekarnia-Cukiernia „Łubowski”, za makrony.
- Consonni Bartelak s.c., za babkę staropolską maślaną.

#### Wyróżnienia:

- Daniela Mońka, za chleb żytni z dynią na zakwasie,
- Zofia Miłoch, za „Wela kostkowskie” – serowe oponki.

## NAPOJE REGIONALNE

### Podkategorie:

### • Napoje bezalkoholowe:

#### I nagroda

- Agroturystyka „Karina” Karina i Paweł Poloczek, za herbatę z zieleń.

### • Napoje alkoholowe:

#### I nagroda (nagrody równorzędne):

- Tłocznia u Mazurkiewiczów Elżbieta Mazurkiewicz, za cydr z Jury.
- Winnica Mnich Roman Gabryś, za wino Mnich.
- Gospodarstwo Agroturystyczne RANCZO Kornelia i Krystian Kielbasa, za nalewkę z kwiatów czarnego bzu.

#### Wyróżnienia:

- Hotel Browar CzenstochoviA, za piwo CzenstochoviA Jasne
- Alicja Podgórska, za nalewkę z „dziadów”
- Bogusław Krótki, za nalewkę z owoców czarnego bzu (czorny bzyk).

## WYNIKI KONKURSU NA „NAJLEPSZĄ POTRAWĘ REGIONALNĄ”

### I Miejsce

- Agroturystyka „Karina” Karina i Paweł Poloczek, z Wisły, za zupę bryndzulę z ziemniakami i żebroczkę wiślańską.

### II Miejsce

- F.H.U. „KAR-MAG” Karol Kuś, Łucja Broł z Kamyka, za zalewajkę kamycką i ciapkapustę prababci z żeberkiem w sosie.

### III Miejsce

- Gościniec „REX” Gabriela i Bogusław Krótki z Olzy, za zupę - krem z fazoli (fasoli) i kogutki w lanym cieście z kalarepą na gęsto i młodymi ziemniakami.

#### Wyróżnienia (równorzędne):

- Folwark „Kamyk” z Kamyka, za pasztet z gęsi podany na chlebie z sabbatnika i gęś pieczoną podaną z ziemniakami z parownika.
- Restauracja „Pod Ratuszem” z Częstochowy, za kućmok z ćwikłą i filet z kaczki z buraczkami i kopytkami.
- Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo Haflinger” Alicja Podgórska z Lipia, za zupę fasolową z zacierką i zrazy mielone z nadzieniem grzybowym i kaszą gryczaną.
- KGW Gminy Wręczyca Wielka, Maria Błaszczyk, Barbara Opiłka, za botwinka i ciemne kluski z roladą wieprzowo-wołową i młodą kapustą.

## NOMINACJE DO NAGRODY „PERŁA 2014”

### • W części „produktowej” konkursu otrzymali:

- Tłoczony sok jabłkowy z Jury - Tłocznia u Mazurkiewiczów.
- Kielbasa barania sucha – ZPH Dobropol.
- Wino Mnich – Winnica Mnich.

### • W części „gastronomicznej” otrzymała:

- Agroturystyka „Karina” Karina i Paweł Poloczek, za zupę bryndzulę z ziemniakami.

Laureaci otrzymali nagrody rzeczowe ufundowane przez Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego, Agencje Rynku Rolnego, Oddział w Katowicach i Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie.

#### Laureatom serdecznie gratulujemy.

tekst i foto. Agnieszka Zoń  
ŚODR, Oddział w Bielsku Białej

