

Kulinarne Perły 2017 wręczone - wśród nich laureat z powiatu hajnowskiego

Ekologiczne, wytwarzane w tradycyjny sposób, charakteryzujące się wyjątkowym smakiem oraz paletą właściwości zdrowotnych. Takie są podlaskie produkty regionalne.

W aromacie i smaku utrwalone zostało to co w Podlasiu najpiękniejsze – wielokulturowość, przywiązanie do tradycji, silna więź między człowiekiem a przyrodą. Smakołyki z Podlasia szturmują kulinarne konkursy, zajmując wysokie lokaty. Nikogo nie będzie więc dziwić news, że pięć produktów z województwa podlaskiego otrzymało tytuł Kulinarnej Perły 2017. A wśród nich perełka z regionu Puszczy Białowieskiej – **chleb razowy Pana Stanisława Gryki z Suszczego Borku**.

Nagrody - Kulinarne Perły oraz Klucze do Polskiej Spizarni, zostały przyznane w ramach XVII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 24 września b.r. w trakcie targów „Smaki Regionów” w Poznaniu. Prestiżowe statuetki przyznano 57. produktom i 14. daniom regionalnym. Wręczono też sześć Kluczy do Polskiej Spizarni – te trafiły do osób szczególnie zasłużonych dla wspierania kulinarnego dziedzictwa w swoim regionie.

Obok chleba razowego Pana Władysława Gryki, z województwa podlaskiego nagrodzone zostały produkty:

- Kiełbasa biebrzańska palcówka – Małgorzata Wojtach Masarnia Biebrzańskie Smaki
- Szynka ze słoninką- Grażyna Putkowska, „Dażynka” Nadbużańskie Smaki
- Ciastka siemiatyckie - Jolanta i Roman Poślawscy Zakład Cukierniczy
- Mielnicki korowaj weselny – Helena Datzuk

Klucza do Polskiej Spizarni” z województwa podlaskiego otrzymał Mariusz Dawidziuk. Więcej o konkursie [tutaj](#).

To nie pierwsza nagroda Pana Stanisława. Gospodarz zdobył wiele nagród i wyróżnień za swoje produkty, w tym szczególnie za kumpiak barani i chleb. W 2013 roku Karol Okrasa nagrał tu jeden z odcinków programu "Okrasa łamie przepisy". Gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów!

Chleb razowy Pana Gryki to nie jedyny kulinarny reprezentant regionu Puszczy Białowieskiej, doceniony i nagradzany. Najcenniejsze, najlepsze produkty, nagradzane w konkursach i wyróżniane certyfikatami, można sprawdzić w Bazie Produktów Lokalnych: <http://produkty.wrotapodlasia.pl/index.php/terytorialnie/powiat-hajnowski>. To prawdziwe kompendium sprawdzonych produktów lokalnych – naturalnych pod względem składu czy sposobu produkcji. Zapomnijcie o konserwantach, sztucznych barwnikach, GMO, taśmowej produkcji – Baza Produktów Lokalnych to zagłębie tradycyjnej kuchni Podlasia. Hajnowski Marcinek, Podlaski Miód Pitny, Lipiec Białowieski, carski ser, zioła i herbatki – to tylko kilka przykładów. Sprawdź jak smakuje Puszcza Białowieska :)

Katarzyna Miszczuk

laureaci not found or type unknown