

Nasze kulinarne dziedzictwo - Smaki Regionów. Na liście nagrodzonych produkty z powiatu hajnowskiego

państwowe foto type 0 tym, że region Puszczy Białowieskiej to kraina wyjątkowa pod każdym względem - przyrodniczym, kulturowym i turystycznym nikogo nie trzeba przekonywać. Na skraju naturalnej Puszczy Białowieskiej - obiektu Światowego Dziedzictwa UNESCO - wykształciła się wielobarwna kultura, łącząca akcenty polskie, białoruskie i rosyjskie, wpisana nie tylko w puszczański krajobraz, ale także menu. Regionalna kuchnia, oparta na tradycji i będąca kombinacją wielu aromatów, białowieskich ziół oraz kulturowych żywności została doceniona przez Kapitułę podlaskiej edycji konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo - Smaki Regionów”.

Spośród 129 produktów, pretendujących do tytułu „Perły 2017” sklasyfikowanych w czterech kategoriach, zaprezentowanych przez 84 producentów z całego regionu, jury doceniło także puszczańskie przysmaki. Z terenu powiatu hajnowskiego w kategorii „Wyroby cukiernicze” I nagrodę zdobyła [Ewa Stepaniuk za "Piernik podlaski"](#), zaś **Chleb razowy (dla ducha) Władysława Gryki z Suszczego Borku znalazł się w gronie nominowanych** do nagrod "Perła"2017". Drugi etap konkursu to wybór dokonany przez Krajową Kapitułę Konkursu - spośród produktów nominowanych w regionach - najlepszych produktów oraz potraw i dań do prestiżowej nagrody konkursu „PERŁA 2017”, które - razem z nagrodą “Klucz do Polskiej Spizarni” - zostaną wręczona na Wielkim Finale Konkursu w czasie poznańskich targów PolAgra. Pełna lista nagrodzonych [TUTAJ](#). Wszystkim laureatom gratulujemy a jednocześnie przypominamy, że tradycyjne smaki regionu można znaleźć w [Bazie Produktów Lokalnych Województwa Podlaskiego](#) oraz na stronie [Centrum Turystyki Regionu Puszczy Białowieskiej](#). Bo puszczańska kraina pachnie i smakuje - tradycją, kulturą oraz aromatem świeżych, leśnych ziół.

Katarzyna Miszczuk