



Wyniki XXIV edycji konkursu
NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW
Finał Regionalny w Województwie Lubelskim
Bełżyce, dnia 24 sierpnia 2025 r.

I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

1. Produkty i przetwory mięsne

I miejsce: Golonka pieczona w słoiku, Alicja Mikulska, KGW Siedliszcze nad Bugiem

Wyróżnienie: Schabo-baleron, Jan Kęska, Swojskie wyroby od Jasia, Dobrosławów

2. Produkty i przetwory z ryb

Brak nagród i wyróżnień

3. Produkty mleczne

I miejsce: Ser Lubelski „Kryjak”, Czarny Koń Sielskie Siedlisko, Gospodarstwo hodowlano – produkcyjne K.M. Paryż, Stara Wieś Trzecia

4. Miody

I miejsce: Miód fasolowy od pszczoł z Nałęczowa, Ewa i Adam Boguta, Miód od Pszczoł z Nałęczowa, Piotrowice

I miejsce: Miód nawłociowy (z mimozy, ze złotej różgi), Dariusz Goralczyk, Gospodarstwo Pszczelarskie, Wilczopole

Wyróżnienie: Miód lipowo – spadziowy, Stanisław Jakubczyk, Pasieka Nadrzeczna, Kowala Druga

II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego

1. Przetwory owocowe

I miejsce: Mus malinowy, Damian Michalski, Polesie

Wyróżnienie: Ocet jabłkowy z nutką ziołową, Łukasz Falba, Kębło

2. Przetwory warzywne

Brak nagród i wyróżnień

3. Produkty zbożowe

I miejsce: Kisiel gryczany, Iwona Żmińczuk, Koło Aktywnych Kobiet z Łobaczewa Małego

Wyróżnienie: Bałabuchy siemierskie, KGW w Siemierzu

4. Wyroby cukiernicze

I miejsce: Tort makowy, Pracownia Kulinariów Regionalnych w Perkowicach

Wyróżnienie: Jagodzianka, Henryk Szkuat

III. Napoje regionalne

1. Napoje bezalkoholowe

I miejsce: Sok z czereśni, Tomasz Chlebek, Wandalin

2. Napoje alkoholowe

I miejsce: Wino gronowe, Winnica Ostrowskich, Komodzianka

Wyróżnienie: Nalewka z poziomek leśnych, Grażyna Woźnica, Soków

IV. Inne produkty regionalne

I miejsce: Jaglak z Zabłocia w skórce z samopszy, Jolanta i Eugeniusz Pecio,
Gospodarstwo Ekologiczne Skarby natury z Zabłocia

I miejsce: Rogaliki półfrancuskie śmietanowe z masą orzechową i różą, Małgorzata
Mazurkiewicz, Stara Wieś

Wyróżnienie: Leśny Kulicz, Olga Gawryluk, KGW w Łobaczewie Małym

Wyróżnienie: Pierożki krucho-drożdżowe z grzybami, Danuta Pietrusik, Kodeń

Nominacje do nagrody „Perła 2025”:

Tatarski Czurtan, Olga Gawryluk, KGW w Łobaczewie Małym

Miód nawłociowy ze spadzią, Ireneusz Kwaśniak, Pasieka “Malinowa Kraina”, Karczmiska

Herbata “Malinowa Fantazja”, Tomasz Chlebek, Wandalin

Cymes na ostro, Paulina i Danuta Pietrusik, Kodeń

Chałka z Ostrowa Lubelskiego, Henryk Szkuat

Kasza jaglana z Zabłocia, Jolanta i Eugeniusz Pecio, Gospodarstwo Ekologiczne Skarby
natury z Zabłocia

Zestaw potraw bożonarodzeniowych: kutia, kompot wigilijny, kołacz zaparzany z suszonymi
owocami, szczodraki, Urszula Nowicka, Pracownia Kulinariów Regionalnych w Perkowicach,
GOK Biała Podlaska