



Protokół z Konkursu
„*Wiejska Kielbasa z Łódzkiego*”
– *edycja III*

22 września 2023r. Piotrków Trybunalski

Termin realizacji konkursu: 11 września – 5 października 2023r.

Organizatorem konkursu był Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach, Oddział w Piotrkowie Trybunalskim.

Do konkursu zakwalifikowało się 16 rolników produkujących kielbasę w ramach działalności Marginalnej Lokalnej i Ograniczonej lub działających w Rolniczym Handlu Detalicznym w województwie łódzkim.

Zadaniem uczestników było przygotowanie wyrobu tradycyjnej kielbasy z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego o gramaturze co najmniej 1kg.

Celem wydarzenia było propagowanie spożycia pełnowartościowych kielbas, wytworzonych z zastosowaniem naturalnych składników oraz dbałość o poczucie tożsamości kulturowej i pielęgnowanie szacunku dla produkcji rodzimych wyrobów w małych gospodarstwach rolnych.

Dla laureatów przygotowano nagrody ufundowane przez:

- Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach,
- Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Łodzi,
- Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego Oddział Regionalny w Łodzi,
- Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa Łódzki Oddział Regionalny,
- Jednostki samorządów terytorialnych na terenie, których uczestnicy konkursu prowadzą swoje gospodarstwa rolne.

Przygotowane wyroby oceniła powołana przez organizatora komisja konkursowa w składzie osobowym:

1. Michał Słowikowski – pracownik ŁODR zs. w Bratoszewicach, PZDR w Opocznie – przewodniczący,
2. Marta Czaplukowska – pracownik ŁODR zs. w Bratoszewicach, Oddział w Piotrkowie Trybunalskim - członek,
3. Hubert Sierant – pracownik ŁODR zs. w Bratoszewicach, Oddział w Piotrkowie Trybunalskim – członek,
4. Anna Jędrzejczyk - pracownik ŁODR zs. w Bratoszewicach, PZDR w Opocznie – członek.

Ocena kielbas została dokonana wg n/w kryteriów w następującej skali punktowej:

- | | |
|---------------------------------|--------------|
| a). wygląd i cechy zewnętrzne | (0 – 5 pkt.) |
| b). wygląd i cechy na przekroju | (0 – 5 pkt.) |
| c). zapach | (0 – 5 pkt.) |
| d). smak | (0 – 5 pkt.) |

Po degustacji wyrobów, przyznaniu i zliczeniu punktów od wszystkich członków komisja konkursowa ustaliła następujące wyniki:

NAGRODY GŁÓWNE:

- I. Paweł Bednarek**, gmina Moszczenica, powiat piotrkowski – RHD,
- II. Urszula Stępień**, gmina Wola Krzysztoporska, powiat piotrkowski – RHD,
- III. Bogdan Feruga**, gmina Pajęczno, powiat pajęczański – MLO.

WYRÓŻNIENIA:

- I. Paweł Mikuś - Dobry Smak**, gmina Biała, powiat wieluński – MLO
- II. Jerzy Ptaszek**, gmina Wielgomłyny, powiat radomszczański – RHD,

NAGRODA SPECJALNA MINISTRA ROLNICTWA I ROZOWJU WSI PANA ROBERT TELUSA

Ptaszek Jerzy, gmina Wielgomłyny, powiat radomszczański – RHD

Pozostali uczestnicy konkursu:

Eligiusz Bondyra – gm. Tuszyn, powiat łódzki wschodni – RHD,

Wojciech Posmyk Mini Masarnia Swojskie Wyroby – gm. Pajęczno, powiat pajęczański – MLO,

Grzegorz Kapica – gm. Szczerców, powiat bełchatowski – RHD,

ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO Daniel Czapnik – gm. Tomaszów Mazowiecki, powiat tomaszowski – MLO,

Masarnia Janów Sebastian Witaszewski – gm. Szadek, powiat zduńskowolski – MLO,

Wojciech Grabowicz – gm. Łyszkowice, powiat łowicki – RHD,

FHU Lechpol Krzysztof Lechowski – gm. Gluchów, powiat skierniewicki – MLO,

Anna Kurowska – gm. Kluki, powiat bełchatowski – RHD,

Kazimierz Kabaciński - gm. Poddębice, powiat poddębicki – RHD,

Mariusz Wróbel – gm. Masłowice, powiat radomszczański – RHD,

Marcin Czestkowski – gm. Aleksandrów Łódzki, powiat zgierski – RHD.

Podpisy Komisji Konkursowej:

1. Michał Słowikowski – przewodniczący *Michał Słowikowski*

2. Marta Czaplikowska *Marta Czaplikowska*

3. Hubert Sierant *Hubert Sierant*

4. Anna Jędrzejczyk *Anna Jędrzejczyk*