

[Strona główna](#) | [Dla mieszkańców](#) | [Aktualności](#) | [Społeczeństwo](#)

Przed nami 13. edycja konkursu o Bursztynowy Laur Marszałka. Nagrodzone zostaną regionalne wyroby kulinarne. Kto w tym roku zdobędzie wyróżnienie? Zgłoszenia trwają do 25 kwietnia.

Popularyzowanie regionalnych wyrobów kulinarnych to główna idea konkursu „Pomorskie Smaki”. To również szansa dla producentów żywności, kół gospodyń wiejskich i gospodarstw do wypromowania swojego przysmaku.

Chętni zmierzają się w pięciu kategoriach zgłaszając:

produkty pochodzenia zwierzęcego, w tym produkty i przetwory mięsne, rybne, mleczne i miody,

produkty pochodzenia roślinnego, w tym przetwory owocowe, warzywne i grzybowe, produkty zbożowe oraz cukiernicze,

napoje alkoholowe i bezalkoholowe, a także inne wyroby, w szczególności łączące surowce roślinne ze zwierzęcymi.

Każdy uczestnik może zgłosić maksymalnie pięć produktów, ale nie więcej niż dwa w jednej kategorii. Aby wziąć udział w konkursie należy wypełnić formularz zgłoszeniowy, następnie wysłać go na adres: **Urzędu Marszałka Województwa Pomorskiego (Departament Środowiska i Rolnictwa), ul. Okopowa 21/27, 80-810 Gdańsk z dopiskiem „Konkurs kulinarny”**. Można też zgłosić chęć wzięcia udziału w konkursie, wysyłając wypełniony formularz na adres: dros@pomorskie.eu.

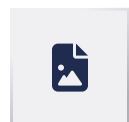
Konkurs składa się z dwóch etapów. Początkowo komisja konkursowa wybierze maksymalnie 30 produktów, które otrzymają nominacje i trafią do finałowego etapu. Następnie komisja dokona wyboru laureatów w każdej z pięciu kategorii. **Finał konkursu odbędzie się 22 maja**. Laureaci pierwszych miejsc, w każdej z kategorii, oprócz statuetki otrzymają nagrodę finansową w wysokości 2 000 zł.

Gdyńskie specjały z Bursztynowym Laurem Marszałka

Co prawda tegorocznych laureatów poznamy dopiero w drugiej połowie maja, lecz warto pamiętać o gdyńskim przysmaku, który zdobył **Bursztynowego Laura Marszałka**. W 2022 roku

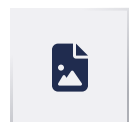
zostały wyróżnione **Kaszubskie Bretlingi**, produkowane przez **Stowarzyszenie Dziedzictwo Kulturowe Szlakiem Północy z Gdyni**. Szprot bałtycki, w wersji nagrodzonej w konkursie, jest panierowany w mące. Następnie, w wysokiej temperaturze, krótko smaży się go na głębokim tłuszczu. Przymak serwowany jest na ciepło i skropiony sokiem z cytryny lub podany z sosem majonezowo-chrzanowym. Przekąska jest popularna w barach i restauracjach przynajmniej od lat 70. ubiegłego stulecia. W maju 2021 roku przymak ten został wpisany przez **Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi** na **Listę Produktów Tradycyjnych**.

Do pobrania



[Formularz zgłoszeniowy do konkursu Pomorskie Smaki](#)

[DOCX](#) [27kb](#)



[Regulamin konkursu](#)

[DOCX](#) [54kb](#)

 Opublikowano: 27.03.2025 13:46



 Autor: Magdalena Starnawska (magdalena.starnawska@gdynia.pl)

 Zmodyfikowano: 27.03.2025 15:38

 Zmodyfikował: Małgorzata Omachel - Kwidzińska



URZĄD MIASTA

UL. 10 LUTEGO 24

ALEJA MARSZ.PIŁSUDSKIEGO 52/54

UMGDYNIA@GDYNIA.PL

58 626 26 26

