

Wybraliśmy najlepsze produkty

MÓWIĄ LAUREACI

Makowce piekły nasze babcie



STEFANIA SIERKOWSKA, właścicielka firmy **Wyrób i Sprzedaż Ciast Cukierniczych w Lubaczowie**

Makowce należą do najbardziej poszukiwanych przez smakoszy słodkich produktów naszej firmy. Te smaczne, przyrządzane w dość prosty sposób wyroby piekły jeszcze nasze babcie i my staraliśmy się tradycję kontynuować. Do przygotowania makowca z ciasta drożdżowego potrzebne są m.in. takie składniki jak: mąka, drożdże, świeże mleko, margaryna, cukier, jajka, sól i inne dodatki. Kiedy ciasto drożdżowe jest już przygotowane, robi się z niego galki, które zostają rozwałkowane. W tym samym czasie przygotowuje się masę makową. Do maku dodaje się cukier, miód, orzechy, roztopioną margarynę i różne dodatki, w tym cynamon. Masę makową nakłada się na wcześniej rozwałkowane ciasto. Całość zwija się w rulon i wkłada do pieca. Wyrób piecze się od 30 do 40 minut w temperaturze 180 stopni C. Po wypieczeniu polewamy makowiec pomadą lub glazurą przyprawioną sokiem cytrynowym bądź wiśniowym. Jednocześnie posypujemy go orzechami albo rodzynkami. I może już wędrować na stół. Makowce z ciasta drożdżowego mają największe wzięcie w okresie świąt.

Krokiety smaczne i zdrowe



ROMAN KOZAK, właściciel firmy **ROMIKO w Rzeszowie**, producent krokieców z różnymi nadzieniami

Nasze krokietki wyrabiane są z ciasta naleśnikowego. Mają nadzienie o różnych składnikach i smakach. Produkujemy więc krokietki z kapustą słodką i kwaśną, z mięsem, kapustą słodką i mięsem oraz z szynką i pieczarkami. Surowce do produkcji kupujemy zawsze od sprawdzonych dostawców z terenu Podkarpacia.

Gotowe krokietki rozwozi się do odbiorców codziennie, gdyż termin ważności do spożycia wynosi jedynie 4 dni. W ich produkcji nie stosujemy bowiem żadnych dodatków zapachowych czy smakowych ani też żadnych utwardzaczy przedłużających termin ważności. To naprawdę dobre i zdrowe wyroby. Wytwarzanie takich krokieców jest jednak żmudne i bardzo pracochłonne. Nie używamy żadnej maszyny. Wszystko wykonywane jest ręcznie. Czyli wytwarzamy je tak jak nasze babcie. Młodsze pokolenie gospodyń już nie ma na to czasu. Panie wolą kupować gotowe produkty, a my wychodzimy im naprzeciw. Nasze świeże i smaczne krokietki znajdują coraz więcej klientów na podkarpackim rynku. Można je kupić w sklepach, punktach handlowych i placówkach usługowych. Najwięcej sprzedaje się w samym Rzeszowie.

Stanisław Siwak

Makowce, krokiety, urządzenie pomocne w rehabilitacji oraz program kształcenia inżynierów – takie oto produkty i usługi z naszego regionu zyskały uznanie kapituły konkursu „Nasze Dobre Podkarpackie – znak jakości Nowin 2009”.

Wczoraj odbyła się uroczysta gala finałowa. Od sześciu lat organizatorem plebiscytu są Nowiny.

Nagrody – pamiątkowe grawerony – wręczyliśmy zwycięzcom czterech kategorii konkursowych oraz czterem wyróżnionym. Przekazaliśmy również nagrodę w imieniu naszych Czytelników, którzy w konkursie SMS-owym wybrali „Najpopularniejszy Produkt Podkarpacia”. Uroczystość odbyła w pięknych wnętrzach hotelu Ambasador w Rzeszowie. Nagrody, dyplomy i wyróżnienia wręczał laureatom Stanisław Sowa, redaktor naczelny Nowin, który pełnił funkcję przewodniczącego kapituły konkursu. Gala była też okazją do rozmów kulturalnych i miłych spotkań towarzyskich.



NAGRODZONE PRODUKTY I USŁUGI



W kategorii **PRODUKTY SPOŻYWCZE** zwyciężyły makowce z ciasta drożdżowego firmy Wyrób i Sprzedaż Ciast Cukierniczych Stefania Sierkowska z Lubaczowa.



W kategorii: **PRODUKTY SPOŻYWCZE – DANIA** wygrały krokiety – różne nadzienia firmy ROMIKO s.c. Romana Kozaka z Rzeszowa.



W kategorii **USŁUGI** zwyciężyła Politechnika Rzeszowska im. I. Łukasiewicza, która zaprezentowała produkt o nazwie kształcenie kadr inżynierskich dla potrzeb Doliny Lotniczej.



W kategorii **PRODUKTY PRZEMYSŁOWE I KOSMETYKI** zwyciężył **PROSTOTRZYMACZ AM-PES-01** firmy Reh4mat Sławomira Wrońskiego z Głogowa Małopolskiego.



A NAJPOPULARNIJSZY PRODUKT PODKARPACIA nasi Czytelnicy w konkursie SMS-owym wybrali: **chleb – orkiszowy kołodziej i tradycyjny od Nawłoki**, którego producentem jest Firma Produkcyjno-Handlowo-Usługowa **HELVA PIEKARNIA** Elżbieta Nawłoka z Rzeszowa.

Kapituła plebiscytu przyznała **WYRÓŻNIENIA** następującym produktom:

Chleb domowy graham z boczkiem i papryką, którego producentem jest Piekarnia S.C. Sajdak Wiesława, Sajdak Jerzy ze Zręcina.

Chleb orkiszowy kołodziej, wypiekany przez FPHU Helva Piekarnia Elżbieta Nawłoka w Rzeszowie.

Chleb razowy Łańcucki pieczony na liściu kapusty, produkowany przez PPHU ANNMAR Anna Surmacz.

Specjalne wyróżnienie kapituły zdobyła **seria kosmetyków „Prosto z natury”** wytwarzana przez Uzdrowisko Iwonicz SA.

Stanisław Sowa, redaktor naczelny Nowin



Chwalmy się tym, co mamy najlepsze

Już od sześciu lat wspieramy i promujemy podkarpackich producentów i usługodawców. „Znak jakości Nowin”, którym sygnujemy najlepsze produkty i usługi, jest rozpoznawalny na sklepowych półkach.

Z zestawu zgłoszonych propozycji kapituła konkursu wyłania prawdziwe perełki. Polecamy je naszym Czytelnikom. Kupując produkty made in Podkarpacie, wspieramy producentów i usługodawców, którzy utrzymują miejsca pracy w naszym regionie. Pomagamy więc sobie.

Dzięki życzliwości i zaangażowaniu najważniejszych osób i instytucji w regionie, w szczególności marszałka województwa, wojewody podkarpackiego, prezydenta Rzeszowa i prezesa Rzeszowskiej Agencji Rozwoju Regionalnego, udało się stworzyć skuteczną platformę promocji i wspierania rodzimych producentów. Wielu z nich, zachęcanych efektami promocyjnymi, zgłasza w kolejnych edycjach kolejne produkty i usługi. A to najlepsza rekomendacja.

Producentom i usługodawcom, którzy poddali swoje dokonania ocenie kapituły i Czytelników Nowin, życzymy kolejnych sukcesów i rosnącej fali sympatii odbiorców. Niech podkarpackie marki wznoszą się coraz wyżej. Na Podkarpaciu, w kraju i poza jego granicami.