

Lista laureatów 4. edycji konkursu KUKBUK Poleca:

ZE SPIŻARNI

Wikk.me

Za chrupiącą kompozycję smaków trzech wariantów granoli, które powstały w zgodzie z naturą i z sezonowym cyklem przyrody, oraz za wiarę w moc kobiet.

Kiszonki Pana Tadka

Za idealnie zrównoważony smak i teksturę kiszonych ogórków. Źródło ich doskonałości kryje się w domowej recepturze i w rzadko spotykanej staropolskiej odmianie ogórka, która od pięciu pokoleń jest uprawiana w tej samej rodzinie.

Ancypo

Za przywrócenie kulinarnej pamięci Podlasia w postaci długo dojrzewającej szynki zwanej kumpiakiem. Dobrze, że znaleźli się spadkobiercy jego tradycyjnej receptury i metody wytwarzania, bo jak powiadają najstarsi mieszkańcy Sokólszczyzny: ten smakuje jak z czasów ich dzieciństwa.

Mięsny Premium by Pogromcy Meatów

Za powrót do odległej kulinarnej przeszłości oraz smak wielowiekowej tradycji – półgęsek, który nas zachwyił, bez wątpienia wiódłby prym na stołach w staropolskich dworach.

Z POLA I Z WODY

Ekologiczny Ogród Permakulturowy w Dobrym Smaku

Za działanie zgodne z kalendarzem biodynamicznym i za spektakularny efekt współpracy człowieka z przyrodą. W zamian za szacunek przyroda obdarowuje nas świeżymi ogórkami o smaku innym niż ten, który do tej pory znały nasze kubki smakowe, oraz idealnie słodką kukurydzą cukrową o niewielkiej kaloryczności.

Bianca

Za nietuzinkowy pomysł wykorzystania ekologicznego mleka polskich krów wypasanych nad rzeką Rządzą w okolicach Radzymina i jego przemiany w kremowy, puszysty ser stracciatella. Ręcznie wyrabiany, niesie w sobie smak, pasję i miłość do jedzenia. To smakowita wymiana doświadczeń: z ziemi włoskiej do polskiej.

Gospodarstwo Rybackie Dadoń

Za świeże spojrzenie na rodzimego pstrąga i odwagę w kultywowaniu tradycji. Za przekazywane z pokolenia na pokolenie przepisy, które doczekały się profesjonalnej oprawy i pozwoliły z sukcesem przetrwać rodzinnej firmie rybackiej.

Bryła Miodu

Za genialne w swojej prostocie połączenie miodu lipowego, który jadali nasi przodkowie, i świeżego imbiru z Azji, który coraz częściej pojawia się we współczesnej polskiej kuchni. Tylko dwa składniki, ale jaką mają moc!

W PŁYNIE BEZ PROCENTÓW

Zakwasownia

Za naturalne napoje probiotyczne, które odkwaszają organizm, wzmacniają odporność oraz usprawniają pracę jelit. A w dodatku – przy swoim dobroczynnym działaniu – wybornie smakują. Za estetyczne szklane opakowania, w których zamieszkało samo zdrowie.

Hultaj

Za łobuzerski pomysł, aby – zamiast gotowania – kompot leżakował, oraz za chęć świadomego wpływania na świat wokół nas. Za pyszny napój w radosnym opakowaniu, który smakuje jak ten serwowany przez nasze babcie i dziadków, ale z nowoczesnym twistem. Ta nowatorska kombinacja łączy pokolenia.

Wyróżnienie: Rezerwat Jablek

Za podniesienie tłoczenia soku z jablek do rangi sztuki. Szlachetne odmiany jabłoni, staranny proces wytwarzania i butelka zaprojektowana jak dla najlepszego wina – każdy element służy wyjątkowemu doświadczeniu smaku.

W PŁYNIE Z PROCENTAMI

Cieleśnica SA

Za idealną kompozycję 44 ziół i przypraw, które z najwyższej jakości polskim spirytusem oraz miodem tworzą wyjątkowy likier. Zaskakująco łagodny w smaku, cieszy przyjemną dla podniebienia aksamitną konsystencją.

Miód Podlaski

Za zaangażowanie w kultywowanie tradycji miodosytnictwa na Podlasiu oraz lekkość w komponowaniu smaków niesyconych miodów pitnych. Za miło drapiący w usta smak trójniaka wiśniowego z papryczką chili, za elegancję trójniaka wiśniowego z dodatkiem świeżo palonej i mielonej kawy oraz trójniak jabłkowy z szampionami wędzonymi w zimnym dębowym dymie.

Winnica Sztukówka

Za solidne w smaku wina, które zdają się nieść obietnicę pełnego radości i niespiesznego życia, a także za szczególną dbałość o lokalność wyrażoną w graficznych projektach etykiet na

butelkach. Dzięki winom noszącym nazwy ludowych instrumentów muzycznych i ich opisom jeszcze bardziej zanurzamy się w świat pozytywnej energii i dobrych ludzi.

Z WARSZTATU

Manufaktura Pałac Nakomiady

Za wierność tradycyjnej technologii i ręczny proces wyrabiania – jak przed wiekami. Za możliwość dekoracji domu miniaturą pieca kaflowego z Warmii i Mazur, który po zapaleniu w nim świeczki pozwala przenieść się w przeszłość i docenić kunszt dawnych mistrzów. I za ręcznie malowany talerz, który uwieczni piękno każdego dania.

John & Mary

Za piękno, którego podstawą jest prostota i minimalizm, oraz za właściwą analizę potrzeb odbiorczyń i odbiorców wyrobów ze skóry. Za ponadczasową elegancję i perfekcyjne wykonanie – to jakość, która przetrwa wiele lat. A ponieważ projektanci używają polskiej skóry garbowanej tak jak kiedyś za pomocą roślin, jej obróbka nie szkodzi planecie.

Wyróżnienie: zestaw Moya Matcha

Za kolektywną pracę reprezentujących różne dziedziny kreatywne zespołów, które pełną umami zieloną herbatę o kremowej konsystencji zamknęły w niezwykle estetycznym opakowaniu.

DLA URODY

D'Alchémy

Za naturalne i naukowo przebadane składniki oraz godną uwagi troskę o środowisko. Za biodegradowalne opakowania i wykorzystanie tego, co płynie z bogactwa natury. Za mądre podejście do najnowszej technologii, która ma służyć człowiekowi, ale nie szkodzić planecie.

Kiré Skin

Za dopracowane receptury wykorzystujące najnowsze osiągnięcia kosmetologii. To one – w połączeniu z zasadami wieloetapowej pielęgnacji skóry jak w japońskich rytuałach – dają wyjątkowe rezultaty i doznania sensoryczne. Za zwrócenie uwagi na magiczną moc fermentacji nie tylko w produktach spożywczych, ale także w kosmetykach.

Kategoria specjalna: *MARKA PRZYJAZNA KOBIECIOM* pod patronatem TVN Style

Si Si Bee

Za odwagę w samodzielnym tworzeniu małej manufaktury, której naturalne produkty są odpowiedzią na problemy wymagającej skóry wrażliwej, i za chęć podzielenia się z innymi kobietami swoim osobistym doświadczeniem. Za w 100% naturalny i skuteczny dezodorant w słoiczku, którego bazę stanowią soda oczyszczona, ekstrakt ze skóry białego grejpfruta oraz wyciągi z olejków.

ZA MIASTEM DLA RELAKSU

Kimura Glamping

Za ducha sztuki i za możliwość świadomego bycia samemu ze sobą, z dala od zgiełku miasta. Za niebanalną wizję odpoczynku w środku lasu w przytulnych namiotach, których nazwy pochodzą od imion japońskich bogów, i za spokój czerpiący z mądrości filozofii Wschodu.

Ptasie Radio Brzozów

Za sąsiedztwo saren, lisów i ptaków oraz za las na wyciągnięcie ręki. I za wolność wyboru, aby robić dokładnie to, na co ma się ochotę – nawet jeśli oznacza to nicnierobienie. A także za kuchnię pełną wegańskich smakołyków i Gniazdo – wspólną przestrzeń, w której każdy gość czuje się jak u siebie i może nadawać na swoich falach.