

# Portal Województwa Lubuskiego



## Lubuskie Smaki w ogólnopolskich mediach



**Kategoria** - Promocja Regionu

**Data publikacji** -26 czerwca 2013 godz. 08:37

**Z początkiem czerwca smakołyki lubuskie podbiły w Warszawie serca wielu znanych ludzi świata kultury i polityki. Przypomnijmy, okazją do zaprezentowania walorów ziemi lubuskiej były obchody Święta Wolności. Prezentacja Lubuskiego w różnych dziedzinach życia, ale przede wszystkim naszych smaków, odbiła się szerokim echem w regionalnych mediach, jak również krajowych. O tym, jak smakowicie przyjęliśmy gości**

**prezydenta pisała m. in. VIVA.**

*Lubuskie smaki w Warszawie. Pisano o nas m. in.:*

<http://www.gazetalubuska.pl/apps/pbcs.dll/article?AID=/20130604/POWIAT/130609779>

<http://zwrp.pl/pl/informacje/item/14417-%C5%9Bwi%C4%99to-wolno%C5%9Bci-w-pa%C5%82acu-prezydenckim.html>

[http://przytoczna.info/index.php?option=com\\_content&task=view&id=1518&Itemid=49](http://przytoczna.info/index.php?option=com_content&task=view&id=1518&Itemid=49)

*A tak VIVA utrwaliła spotkanie przy Lubuskich Smakach w Warszawie:*

A już wkrótce, WSZYSCY LUBUSZANIE będą mogli tak samo jak stolica Polski - zasmakować naszych lokalnych potraw! Okazją są zbliżające się wielkimi krokami **Dni Województwa Lubuskiego**. Regionalne smaki kusić będą m. in. na Bulwarze Nadwarciańskim – Zachodnim w Gorzowie. **W niedzielę, 30 czerwca, w godz.13.00 -19.00** zaplanowaliśmy dla Was - **Rajd po Lubuskich Smakach**.

Zapraszamy. Posmakujcie Lubuskiego. Naturalnie! Smaki Warte Zachodu!

### **1. Gospodarstwo Agroturystyczne QZKO- Siedlisko**

Gospodarstwo Qzko zajmuje się w głównej mierze produkcją mleka, serów, mydeł i

kremów z koziego mleka. Wszystkie produkty są wytwarzane w sposób ekologiczny bez używania środków chemicznych. Hodowane w gospodarstwie kozy karmione są w naturalny sposób i regularnie badane. Dodatkową atrakcją Qzko są warsztaty rękodzielnicze, pokazy wytwarzania mydła oraz sztuka serowarska.

## **2. Przedsiębiorstwo „Madaks” Stanisław Mikanowicz**

Firma "Madaks" istnieje od 1977 roku i jest przedsiębiorstwem rodzinnym. Siedziba firmy znajduje się w samym centrum Przytocznej, pięknego miasta położonego nad brzegiem jeziora przy trasie na Poznań. Specjalnością firmy jest szynka zapiekana w cieście chlebowym. Produkt wyróżniony Perłą w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo - Smaki regionów”.

## **3. Browar Witnica S.A**

Obok najbardziej popularnego piwa jasnego istnieje całe bogactwo jego odmian i gatunków, a tytuł co Browar Witnica nie ma chyba nigdzie! 27 piwnych marek handlowych. Najbardziej popularne jest piwo jasne. Równie wielkim powodzeniem cieszy się piwo ciemne, a wśród kobiet piwa smakowe tj. jagodowe, wiśniowe, śliwkowe, cytrynowe, malinowe czy czekoladowe.

## **4. Gospodarstwo sadownicze „Sad Solniki”**

W sadzie dominują jabłonie, które są jego wizytówką. Uprawianych jest kilkanaście odmian jabłek, które różnią się smakiem oraz miąższem. W 2011 roku rozpoczęto przygotowania do otwarcia nowoczesnej tłoczni soków naturalnych, co stanowi początkową datę działalności tłoczni. W czasie zbiorów jabłka trafiają prosto z sadu do tłoczni, gdzie uzyskuje się naturalnie mętny sok 100%.

## **5. Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska”, ul. Górnośląska 26, Żary 68-200**

Wykonawca reprezentuje „Lubuski Klaster Żywności”, wytwarza wyroby wg tradycyjnych receptur. Produkowany przez niego chleb z nasionami lnu znajduje się na liście produktów tradycyjnych i regionalnych. Spółdzielnia występuje jako koordynator klastra żywności prozdrowotnej, w tym wyrobów z dodatkiem kwasów tłuszczowych Omega3 i Omega6.

## **6. Winnica na Leśnej Polanie Proczki 3 Gmina Zabór**

Pierwsze krzewy właściciele winnicy posadzili w 1999 r. i miały stanowić ozdobę planowanego ogrodu oraz zaspokajać potrzeby domowników. Już rok później założyli nasadzenia z myślą o produkcji owoców deserowych. Obecnie nasadzenia obejmują 1,5 ha, z tego 1,3 ha to uprawa polowa, owoce do przerobu. Posadzili tam nowe odmiany pochodzące z Czech, Słowacji i Niemiec, jak i stare, historyczne, z okolic Zielonej Góry, Zaboru czy Łazu - Muller Thurgau, Dornfelder, Traminer Różowy, Pinot gris, Pinot Blanc, Oporto, Riesling Reński, Ortega, Bianca.

## **7. Winnica u Michała**

Winnica U Michała w Zielonej Górze na Osiedlu Malarzy, to mała rodzinna winnica, własność Zygmunta Prętkowskiego, a zarazem miejsce historyczne - były tu zielonogórskie winnice jeszcze przed wojną, a później, po powiększeniu, największy teren uprawny Lubuskiej Wytwórni Win. Rośnie tu ok. 500 krzewów winorośli, wśród których główne odmiany to Cabernet Carol, Riesling i Pinot Noir. Obecna winnica została założona w roku 2004, lecz produkcję wina rozpoczęto dużo wcześniej, jeszcze w roku 1982. W winnicy znajduje się drewniany domek winiarza, w którym odbywają się spotkania winiarskie.

## **8. Twojaczekoladka.pl Zielona Góra, Plac Pocztowy 5**

Twojaczekoladka.pl to autorska kawiarenka i czekoladziarnia w Zielonej Górze. Ta czekoladziarnia wyróżnia się własnoręczną produkcją wszystkich słodkości. Na

wielbicieli smakołyków czeka 9 smaków czekolad, ponad 40 dodatków, świeżo pieczone ciasta w słoiku, praliny, tabliczki czekolady, lizaki, czekoladowe SMSy. Każdy z odwiedzających może stworzyć własną kompozycję ulubionej czekolady zarówno dla siebie jak i na prezent. Specjalnie dla osób spoza Zielonej Góry został przygotowany portal ze sklepem internetowym gdzie można stworzyć i zamówić własną niepowtarzalną tabliczkę czekolady.

#### **9. Browar Edi ul. Nowa Wieś 5e 67-400 Nowa Wieś**

Browar EDI – mały browar regionalny założony w 1996 roku przez piwowara-amatora Edwarda Wilka. Zakład mieści się w miejscowości Nowa Wieś pod Wschową. Browar EDI jest małą firmą rodzinną produkującą piwo od 1998 roku. W zakładzie jest zainstalowana oryginalna warzelnia pomysłu właściciela browaru zbudowana na bazie zbiorników do produkcji sera. Piwa z Browaru EDI są niepasteryzowane. Roczna produkcja wynosi około 6500 hektolitrow. Zakład jest lokalną atrakcją turystyczną Gminy Wschowa.

#### **10. Biały Tulipan Dorota Kowalczyk - Krzywda ul. Zielony Las 32 65-255 Zielona Góra**

Lubuskie pierniczki są wyjątkowość zawdzięczają głównie pochodzącym z pasiek lubuskich miodom akacjowym, lipowym, gryczanym, które nadają im wyjątkowy smak, a aromat korzenny uzupełniają oryginalne przyprawy przywiezione z wypraw do ciepłych krajów. Lubuskie pierniczki posiadają różnorodne kształty np.: serce, anioł, gwiazda, choinka, motywy roślinne, zwierzęce i inne. Pierniczki polukrowane są w dekoracyjne wzory, napisy w kolorze białym lub kolorowym. Pierniczki wytwarzane są zgodnie z tradycją rodzinną kultywowaną od lat, przekazywaną z pokolenia na pokolenie.

#### **11. Gospodarstwo pszczelarskie „Dutkowiak” WIESŁAW DUTKOWIAK ul. Jana Paska 68 69-200 Sulęcín**

Gospodarstwo Pszczelarskie "Dutkowiak" liczy 1500 rodzin pszczelich, jest największą zawodową pasieką na terenie zachodniej Polski i z pewnością zaliczyć ją można do największych w kraju. Od początku gospodarstwo nastawione jest na pozyskiwanie miodu. Sprzyjają temu warunki przyrodnicze okolic Sulęcina w woj. lubuskim, gdzie gospodarstwo ma swoją siedzibę. Produkty pszczele pochodzące z gospodarstwa- naturalny miód pszczeli, propolis, pierzga, pyłek kwiatowy i miody.

#### **12. Gospodarstwo ekologiczne Krystyna Doan Serby ul. Gospodarcza 23 67-200 Głogów**

Pani Krystyna Doan posiada ekologiczną uprawę malin w Dalkowie. Jest producentką ekologicznych przetworów owocowych m.in. soków i konfitur z malin, brzoskwiń i czarnego bzu. Produkuje wyrafinowane nalewki zdrowotne takie jak: malinówkę, brzoskwiniówkę, aroniówkę, pigwówkę, cytrynowkę, czarny bez, dziką różę, miodówkę. Produkty są eksponowane w pięknych ręcznie malowanych butelkach.

#### **13. Gospodarstwo Agroturystyczne "Dolatówka" Andrzej i Magdalena Dolata Bledzew Elektrownia**

Gospodarstwo Dolatówka położone jest na ogrodzonej działce przy Zalewie Bledzewskim obok czynnej, zabytkowej elektrowni wodnej z 1911 roku. W ramach prowadzonego gospodarstwa właściciele świadczą usługi w zakresie organizacji spływów kajakowych oraz imprez okolicznościowych. Atrakcją gospodarstwa są wycieczki wokół Zalewu Bledzewskiego. W okolicy są cztery jeziora, które wraz z Zalewem Bledzewskim i rzeką Obrą stanowią doskonałe (rybne) łowiska dla wędkarzy. Okoliczne lasy obfitują w runo leśne (grzyby, jagody). Specjalnością

gospodarstwa są pierogi, ciasta z domowego wypieku, a także inne potrawy tworzone na bazie tradycyjnych przepisów.

#### **14. Lody babci Mani - Jadwiga Czerwyszczak**

Jadwiga i Jakub Czerwczak zarejestrowaną produkcją lodów zajmują się od 2012 roku. W podgorzowskim Kiełpinie w gminie Deszczno prowadzą swoje gospodarstwo rolne, obok którego stworzyli mały zakład do produkcji lodów wytwarzanych tradycyjnymi metodami z naturalnych składników. „Lody babci Mani” zajęły III miejsce podczas V Łódziarskich Mistrzostw Polski, które odbyły się podczas Targów Expo Sweet.