

Portal Województwa Lubuskiego



Znamy kulinarne hity regionu



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -12 sierpnia 2018 godz. 17:22

Za nami finał XVIII edycji konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo - Smaki Regionów”. Komisje konkursowe oceniły regionalne produkty żywnościowe oraz potrawy regionalne. Nagrody zwycięzcom wręczyła marszałek Elżbieta Anna Polak. - Lubuskie twarzą ludzie z różnych części kraju i

odległych zakątków świata. Taka też jest nasza kuchnia, ciekawa i różnorodna. Lubuskie produkty i potrawy regionalne podbijają rynek - mówiła marszałek nagradzając zwycięzców.

- My jesteśmy regionem różnorodnym pod wieloma względami. Także nasza kuchnia zasługuje na docenienie i wyróżnienie na kulinarnej mapie Polski. Ja doskonale pamiętam przepisy mojej babci na wyjątkową szarlotkę czy kompoty - takich smaków się nie zapomina. Lubuskie tworzą ludzie z różnych części kraju i odległych zakątków świata. Taka też jest nasza kuchnia, ciekawa i różnorodna. Nasze produkty i potrawy regionalne podbijają rynek. Z każdą edycją kulinarnych konkursów przybywa regionalnych potraw, którymi mogą szczycić się Lubuszanie - dziś mamy ich blisko 80. Przypominam, że jeszcze niedawno na liście lubuskich produktów regionalnych widniało zaledwie kilka pozycji - mówiła marszałek Elżbieta Anna Polak, otwierając finałową część konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo - Smaki Regionów”. Finał odbył się w Muzeum Etnograficznym w Ochli.

Nagrody lubuskim producentom wręczył również wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn. - Lubuska wieś, a co za tym idzie gastronomia i agroturystyka rozwijają się dynamicznie. My jesteśmy w stałym kontakcie z rolnikami oraz producentami żywności, a oni mimo to cały czas nas zaskakują - chwalił zwycięzców.

Głównym celem konkursu jest identyfikacja i promocja lubuskich produktów regionalnych, osadzonych głęboko w tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur. Ideą konkursu jest też zachęcanie Lubuszan do czerpania z zasobów lokalnego i rodzinnego dziedzictwa. Do konkursu gastronomicznego zgłosiło się 6 drużyn, natomiast do kategorii z produktami wpłynęło 29 zgłoszeń od 23 wystawców.

- Lubuskie pozytywnie zaskakuje. Na listę produktów regionalnych z tego regionu wpisano niemal 80 produktów. To zestawienie prowadzi ministerstwo rolnictwa i rozwoju wsi. Ja pamiętam, jak kilka lat temu przodowały regiony bardzo mocne, jak podkarpackie i lubelskie. Nagle okazało się, że regiony z zachodniej Polski dołączają ze swoimi pysznymi produktami. Pani marszałek słusznie zauważyła, że lubuskie to tygiel kulturowy. To czuć w waszej kuchni. Jurorzy mieli sporo pracy i naprawdę twardy orzech do zgryzienia, bo z każdym konkursem pojawia się wiele nowości, wśród których coraz trudniej wskazać jednego faworyta - podkreślała Izabella Byszewska, prezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Do odznaczenia nagrodą "Perła 2018" nominowanych zostało 12 produktów. Wręczenie nagrody "Perła 2018" odbędzie się podczas targów Smaki Regionów, 30 września w Poznaniu.

W części gastronomicznej konkursu jury nagrodziło:

- Lubuska Spiżarnia
- Gospodarstwo Agroturystyczne „Roma”

- Salcum-Fixum
- Stowarzyszenie Mirostowice Dolne Najpiękniejsza Wieś Lubuska 2012
- KGW Janczewo
- Gościńiec u Deców

Nominację do nagrody „Perła 2018” otrzymała Lubuska Spizarnia za wytrawny oraz słodki mus z sera zwarowego z serwatki

Ponadto komisja konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2018” następujące produkty;

- Szynek z sarny pieczoną na dziko – Danuta Cieśla
- Salceson – PW Salcum-Fixum – Jarosław Szlachetko
- Kiełbasa palcówka – Mirosław Dec
- Ryba dymiona – PPH Fish.Net Małgorzata i Grzegorz Koza
- Masło swojejskie z mleka koziego – Quzko Gospodarstwo Agroturystyczne Kamila i Marcin Wojnowscy
- Nalewka domowa – Zygmunt Prętkowski Winnica Michał
- Trójniak Szprotawski – Jan Wróblewski

Regionalne Potrawy – to kategoria, która ma na celu identyfikację oraz określenie miejsc wytwarzania poszczególnych potraw np. w firmach gastronomicznych lub w gospodarstwach agroturystycznych. Ma to przyczynić się do promowania lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię, oraz budowy produktu turystycznego i marki regionu.

Przez żywnościowe produkty regionalne rozumiemy surowce lub wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzenia potraw. Produkty te muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami wynikającymi ze specyficznych warunków i glebowych regionu z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów. Mogą być przygotowane i przywiezione do oceny przez osoby fizyczne, koła gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne czy też małe firmy branży rolno-spożywczej. Jeden producent może zgłosić jeden produkt w każdej kategorii.

W kategorii produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego:

- podkategoria: produkty i przetwory mięsne

I nagroda: Provincia Sp. Z.o.o. za kiełbasę pieczoną z jelenia

P.W. Salcum-Fixum za udziec suszony

- podkategoria: produkty mleczne

I nagroda: ser dojrzewający „Listopadowy wicher”

-podkategoria miody

I nagroda dla Marty Słodnik – Pszczelarnia Słodnik

W kategorii produktów i przetworów pochodzenia roślinnego”

- podkategoria: przetwory owocowe

I nagroda Krystyna Podsiadło - konfitura z czereśni

Dorota i Jerzy Krzywda „Biały Tulipan Rękodzieło” konfitura z wiśni

- podkategoria przetwory warzywne

I nagroda Pasieka Wędrowna Debora - Jan Wróblewski – musztarda miodowa z dyni

- podkategoria: wyroby cukiernicze

Stowarzyszenie Mirostowice Dolne Najpiękniejsza Wieś Lubuska 2012 – Ciasto Sroka

W Kategorii napoje regionalne

- podkategoria napoje bezalkoholowe

Wieńczysława Piórkowska – domowy sok z czarnej porzeczki

- podkategoria: napoje alkoholowe

Browar Witnica SA za piwo Lubuskie Jasne

Browar Edi za Piwo Wschowskie Jasne

Organizatorami konkursu są: Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego