

Portal Województwa Lubuskiego



Lubuskie specjały z nagrodami



Kategoria - Archiwum

Data publikacji - 3 października 2018 godz. 15:12

Lubuskie specjały docenione na Międzynarodowych Targach Poznańskich "Smaki Regionów"! Jeden Złoty Medal MTP, jedno wyróżnienie oraz klucz do polskiej spiżarni i pięć tradycyjnych Pereł zdobyło województwo lubuskie w konkursie "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów".

Wielki Finał XVIII edycji konkursu odbył się 30 września br. w trakcie targów Smaki Regionów na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. Laureatom pogratulował wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn, który także otrzymał prestiżową nagrodę Klucz do polskiej spiżarni.

W dniach 29 września do 1 października br. na Międzynarodowych Targach Poznańskich odbywało się święto polskiej, regionalnej, tradycyjnej i certyfikowanej żywności „Smaki Regionów”. „Smaki Regionów” to wyjątkowe wydarzenie dla osób, które cenią produkty od lokalnych dostawców oraz odżywiają się zdrowo. Na targach można znaleźć ekologiczną, certyfikowaną żywność z całej Polski. Targi te dają możliwość poznania wszystkich regionalnych potraw i produktów, stanowiących dziedzictwo kulinarne, które są przygotowane według dawnych receptur i filozofii słow.

W niedzielę targi i stoisko naszego regionu odwiedził wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn. W tym samym dniu odbył się finał konkursu "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów", podczas którego o Perłę 2018 walczyły lubuskie specjały. Klucz do polskiej spiżarni otrzymał Wicemarszałek Województwa Lubuskiego Stanisław Tomczyszyn. „Klucze do Polskiej Spiżarni” – prestiżowa nagroda dla osób, organizacji, instytucji zasłużonych w promocji produktów tradycyjnych. Organizatorem konkursu jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego.

W XVIII edycji konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów nagrodę „Perła 2018” otrzymali:

1. Salceson - P.W. "Salcum-Fixum" Jarosław Szlachetko i Magdalena Pętlewska
2. Ryba Dymiona - P.P.H. Fisch-Net "Rybacka Chata" Małgorzata i Grzegorz Koza
3. Masło z mleka koziego - Ekologiczne Gospodarstwo Rolno-agroturystyczne QZKO Kamila i Marcin Wojnowscy
4. Nalewka Tarninówka - "Winnica u Michała" Zygmunt Prętkowski
5. Wytrawny mus z sera zwarowego (z serwetki) z gąszczem z jagód cebuli i wina lubuskiego oraz Bobrzy plusk duszony ze słoniną i ziołami w maśle i czerwonym winie - Lubuska Spiżarnia, Adam Mocny i Marcin Wojnowski.

To nagroda dla najlepszych regionalnych i lokalnych produktów żywnościowych oraz najlepszych potraw regionalnych i lokalnych, wręczana w konkursie "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów". Konkurs już od 17 lat pozwala na eksplorację kulinarnych walorów województw oraz identyfikację i promocję polskich produktów regionalnych, osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur.

Dorobkiem szesnastu dotychczasowych edycji konkursu jest zidentyfikowane parunastu tysięcy regionalnych, tradycyjnych produktów. To pokazuje jak duży potencjał smaków drzemie w różnych regionach i jak wiele wciąż mamy do odkrycia

pod tym względem.

Konkurs "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów" przebiega dwuetapowo. Pierwszy etap to półfinały regionalne a następnie Wielki Finał, który odbywa się corocznie podczas trwania Międzynarodowych Targów Poznańskich Polagra Food – Smaki Regionów.

Złoty Medal MTP

Złoty Medal Międzynarodowych Targów Poznańskich to prestiżowe wyróżnienie przyznawane już od ponad 30 lat. Do konkursu o tą zaszczytną nagrodę rocznie startuje niemal 500 produktów. Eksperti odpowiednich dziedzin, poddają ocenie zgłoszone wyroby z uwzględnieniem m. in. takich kryteriów jak innowacyjność, estetyka, ekonomiczność użycia czy bezpieczeństwo dla środowiska. Wyłonienie liderów branży, ma ułatwić konsumentom decyzję o zakupie.

Oceny produktów dokonuje grono wybitnych specjalistów reprezentujących odpowiednie dziedziny życia gospodarczego. poszukuje produktów nowoczesnych, innowacyjnych i wytworzonych w oparciu o najwyższej klasy technologie. Złoty Medal MTP jest zatem potwierdzeniem doskonałości produktu i w konsekwencji elementem jego promocji na rynku.

Medale targów otrzymali:

- QZKO ekologiczne gospodarstwo Rolno-agroturystyczne - Kamila i Marcin Wojnowscy za Nalewkę Deptuchę,

Wyróżnienie otrzymali:

- Gościniec u Deców - Magdalena i Mirosław Dec

„Smaki Regionów” to wyjątkowe wydarzenie dla osób, które cenią produkty od lokalnych dostawców oraz odżywiają się zdrowo. Na targach można znaleźć ekologiczną, certyfikowaną żywność z całej Polski. Targi te dają możliwość poznania wszystkich regionalnych potraw i produktów, stanowiących dziedzictwo kulinarne, które są przygotowane według dawnych receptur i filozofii słow.

Wśród wystawców znajdowało się stoisko promocyjne Województwa Lubuskiego, na którym producenci produktów regionalnych i tradycyjnych z województwa lubuskiego prezentowali swoje specjały.

Lubuskie reprezentowali:

- Przetwórstwo Mięsne Motyka

- Fisch-Net Grzegorz Koza

- QZKO Kamila i Marcin Wojnowscy
- Pasieka Wędrowną Debora Jan Wróblewski
- Browar EDI - Edward Wilk
- P.W. „Salcum-Fixum” Jarosław Szlachetko i Magdalena Pętlevska
- Agronomik Polska Sp. z o.o. - Winnica z Borowa Wielkiego
- Gościniec u Deców - Magdalena i Mirosław Dec
- Anters. Zakład piekarsko - cukierniczy - Antczak Arkadiusz
- Browar Witnica

Informacja: Departament Rolnictwa, Zasobów Naturalnych, Rybactwa i Rozwoju Wsi