

Portal Województwa Lubuskiego



Lubuskie specjały docenione



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -30 września 2019 godz. 09:27

W dniach 28-30 września br. w Poznaniu odbywają się coroczne targi Smaki Regionów. Jest to wyjątkowe wydarzenie dla osób, które odżywiają

się zdrowo i cenią produkty od lokalnych dostawców. Od wielu lat, w targach uczestniczą producenci z województwa lubuskiego i jak się okazuje, ciągle potrafią zaskakiwać. W tym roku, zgarnęli rekordowe 8 pereł, co nie wydarzyło się nigdy wcześniej w historii.

- Nie potrafiłem ukryć wzruszenia - powiedział wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn. 12 lat pracuję z naszymi lokalnymi producentami. Widziałem ich początki, wzloty, upadki. Zawsze starałem się pomagać i podpowiadać. A dzisiaj, stojąc tutaj obok nich, widząc uśmiechy na ich twarzach, jestem po prostu szczęśliwy. Bo ciężka praca popłaca - dodał wicemarszałek.

W kategorii produkt, PERŁY otrzymali:

1. Szyńka z sarny pieczona na dziko - Gospodarstwo Agroturystyczne ROMA Danuta Cieśla.
2. Udziec solony dojrzewający - PW Salcum-Fixum Jarosław Szlachetko.
3. Salceson wiejski - Przetwórstwo Wiejskie Zbigniew Motyka.
4. Miód leśny z Malinówki - Magdalena i Sylwester Świderscy.
5. Ser podpuszczkowy dojrzewający - Gospodarstwo Ekologiczne Agatka.

Nasi producenci zachwycili jurorów także w kategorii potrawy. PERŁY otrzymali:

1. Jesienne owoce marynowane w winie i zapiekane pod lokalnym pleśniowym serem z piecuchem lubuskim oraz szynka winiarza duszona w białym winie - Winnica KINGA Kinga Kowalewska-Koziarska.
2. Przywrócenie potraw z raków do lubuskiej kuchni - Fundacja Lubuska Spizarnia.
3. Żeberka z dzika w pomidorach z miodem - D.E.C. Magdalena i Mirosław Dec.

Corocznie, na wniosek producentów, osoby szczególnie zasłużone dla produktów tradycyjnych i regionalnych, otrzymują tzw. "KLUCZ DO POLSKIEJ SPIŻARNI". W roku ubiegłym "KLUCZ" odebrał wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn, a w tym roku - Dyrektor Departamentu Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Arkadiusz Dąbrowski.

Na targach Smaki Regionów można znaleźć ekologiczną, certyfikowaną żywość z całej Polski. To unikalny moment na poznanie wszystkich regionalnych potraw i produktów, stanowiących dziedzictwo kulinarne, które są przygotowywane według dawnych receptur i filozofii słow.

Informacja: Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich

