

Portal Województwa Lubuskiego



Lubuskie smaki na medal



Kategoria - Rolnictwo

Data publikacji -4 października 2021 godz. 12:17

Wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn wziął udział w targach w Poznaniu, gdzie prezentowali się regionalni wystawcy z Lubuskiego. Orzechowiec z Qzko zdobył Medal Targów Smaki Regionów 2021.

Qzko wytwarza tradycyjne sery z mleka koziego i krowiego, posiada szeroką gamę produktów poczynając od świeżych serków twarogowych po dojrzałe roczne i starsze sery. Organizują także pokazy wyrabiania serów i naturalnych kosmetyków z mleka koziego.

- Nikogo nie zdziwi, że nasz produkty po raz kolejny podbijają Poznań. Jestem wzruszony. Mój uczeń Arkadiusz Antczak piecze smaczne chleby, a kilku moich wychowanków, jak Marcin Wojnowski odbiera medale. Wspaniała chwila. Byłem z nimi jako nauczyciel, dyrektor szkoły, a teraz jestem z nimi jako przedstawiciel regionu lubuskiego. Dziękuję Wam. Wasza praca na rzecz promocji Lubuskiego jest bezcenna. Zawsze możecie na mnie liczyć – mówił wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn.

Tegoroczna edycja Smaków Regionów wyróżnia się rekordową liczbą zgłoszeń w konkursie o Medal Targów Smaki Regionów 2021.

Wpłynęło **aż 88 zgłoszeń**, co oznacza, że ponad połowa wystawców posiada w swojej ofercie wyjątkowe produkty, które znalazły się wśród wyróżnionych nominacją. Wszystkie produkty biorące udział w konkursie poddane zostały szczegółowej ocenie uwzględniającej:

1. skład produktu zgodnie z etykietą,
2. tradycyjność produktu,
3. jakość produktu,
4. konkurencyjność,
5. opinie odbiorców,
6. opakowanie,
7. promocję danego Regionu poprzez produkt.

Nie dziwi więc, że jurorzy konkursu mieli przed sobą niezwykle trudne zadanie. Wszystkie zgłoszone produkty wyróżniały się nie tylko wspaniałym smakiem, ale też niesamowitą estetyką podania.

Zwycięzcami Medalu Targów Smaki Regionów 2021 zostało 20 produktów:

<https://www.smaki-regionow.pl/pl/aktualnosci/znamy-zwyciezcow-w-konkursie-o-medal-targow-smaki-regionow-2021/>

Na **Targach SMAKI REGIONÓW** można poznać smaki najlepszych produktów - ekologicznych, przygotowanych w rytmie slow. Co roku ta unikatowa żywność, której nie znajdziemy na półkach sklepowych, a która ma wyjątkowy smak, prezentowana jest przez blisko 220 wystawców - lokalnych producentów z całej Polski. Jak co roku, podczas targów, powstała Scena Kulinarna. To tutaj mistrzowie kuchni gotują tradycyjne i regionalne potrawy! Na scenie goszczą takie gwiazdy jak Mateusz Gessler, Jan Kuroń czy Robert Makłowicz. Występują tu też finaliści i laureaci popularnych programów kulinarnych takich jak Master Chef, a także lokalne stowarzyszenia, koła gospodyń wiejskich czy cechy. Targi to świetny sposób na

poznanie dziedzictwa kulinarnego regionów.