

Portal Województwa Lubuskiego



Powiększa się Sieć Dziedzictwa Kulinarnego w Lubuskiem



Kategoria - Kultura i dziedzictwo

Data publikacji -24 marca 2022 godz. 14:13

Kolejne trzy lubuskie firmy będą mogły umieścić znak Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego na swoich produktach.

24 marca 2022 r. w Ochli odbyło się posiedzenie Kapituły dotyczące wprowadzenia kolejnych lubuskich producentów do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa

Kulinarnego Województwa Lubuskiego.

- Głównym celem regionów znajdujących się w Sieci jest promocja rozwoju tradycyjnej i nowoczesnej żywności opartej na lokalnych surowcach. Regiony realizują działania, które mają na celu promocję i poprawę jakości regionalnej żywności oraz wzmocnienie regionalnej tożsamości – mówił wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn.

Do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego dołączyli:

Gospodarstwo Rolne Piotr Marciniak

Naturalny Olej Lubuski powstaje w rodzinnej olejarni przy gospodarstwie rolnym Małgorzaty i Piotra Marciniaków. Jest to nieduża manufaktura nastawiona na jakość, a nie ilość. Bardzo dużą uwagę zwracają na jakość surowca, który pozyskują. Na to, jakie właściwości zarówno smakowe jak i zdrowotne będzie miał olej, duży wpływ ma sposób uprawy roślin oleistych.

W ich gospodarstwie prowadzą produkcję ekologiczną. Województwo lubuskie, na terenie którego prowadzą gospodarstwo jest raczej słabo zurbanizowane, z dużym udziałem lasów przez co powietrze jest tu czyste i pozwala produkować bardziej naturalnie.

W ich olejarni tłoczony jest olej małymi partiami, według zapotrzebowania, przez co klient zawsze dostaje pełnowartościowy produkt. Tłoczenie odbywa się metodą na zimno (do 40°C) dzięki czemu nie traci najcenniejszych wartości czyli Niezbędnych Nienasyconych Kwasów Tłuszczowych (Omega 3, Omega 6, Omega 9). Ta tradycyjna metoda produkcji pozwala czerpać z nasion wszystkie ukryte w nich bioaktywne właściwości. Nie stosują żadnych dodatków, barwników ani środków przedłużających żywotność.

W produkcji Naturalnego Oleju Lubuskiego zwracają szczególną uwagę na ograniczenie dopływu światła, jak i szybkie schłodzenie oleju do optymalnej temperatury ok. 8°C. Tylko wtedy jest pewność, że w butelce, która trafia do Konsumenta jest dokładnie to czego oczekujecie - całe bogactwo natury wytłoczone z nasion.

Przetwórstwo Mięsne Zbigniew Motyka

TRADYCJA Masarnia już od 1989 roku zajmuje się wyrobem wędlin tradycyjnych najwyższej jakości. Siedzibą jest wieś Wrzesiny, w województwie lubuskim. To tutaj sięgają korzenie i tradycje rodzinne, które dały początek tej wielkiej przygody ze sztuką masarską. W otoczeniu natury i zieleni, daleko od zgiełku miasta i wszelkich zanieczyszczeń.

Masarnia stawia na świeżość, dlatego sami rozbierają półtusze wieprzowe i wołowe, stale kontrolując jakość mięsa dostarczanego do swoich sklepów.

Wędliny powstają tylko ze świeżego mięsa najwyższej jakości, soli i naturalnych świeżo mielonych przypraw. Wszystko jest pracą ludzkich rąk od rozbioru mięsa przez formowanie i przyprawianie, kończąc na wędzeniu w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem. Zakład nie stosuje wypełniaczy, sztucznych środków konserwujących i innych szkodliwych dla zdrowia substancji. Naturalnie, świeżo i prosto z wędzarni!

ZAANGAŻOWANIE Od ponad 30 lat masarnia jest prowadzona przez Zbigniewa Mirosława Motykę. Jest to człowiek, który posiada ogromną pasję oraz serce do rzemiosła. Jak sam mawia „Tworzymy z pasją” – starannie i konsekwentnie prowadzi własną politykę jakości, dzięki której wypracował markę identyfikowaną z tym, co najlepsze.

Z DUCHEM CZASU W ciągu kilkunastu lat masarnia została rozbudowana, unowocześniona i przystosowana do wymogów Unii Europejskiej. Dbłość o ekologię i tradycję, której są wierni od samego początku i niezmiennie ją kultywują pozwoliła zdobyć zaufanie klientów oraz rozpoznawalność marki w całym regionie.

Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Sezam S.C. Kazimiera De Ramer - Posmyk, Wioletta De Ramer

Sklep Sezam to klimatyczny sklep z charakterem, w którym można zakupić tradycyjne produkty oznaczone znakiem Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. Produkty oferowane przez sklep Sezam są tworzone w oparciu o tradycyjne przepisy pochodzące z regionu woj. Lubuskiego oraz pozostałych regionów Polski, stosowane wśród mieszkańców regionu i przekazywane przez kolejne pokolenia.

Koncepcja Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne została opracowana i wprowadzona w południowo-wschodniej Skanii Szwecji i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995 roku. W 1997 roku sieć zaczęła rozszerzać się na inne kraje europejskie. Dzisiaj zrzesza 46 regionów w Europie, w tym 11 województw w Polsce. Znak towarowy białej czapki kucharskiej na niebieskim tle z nazwą regionu oznacza, że trafiliśmy na produkt bardzo wysokiej jakości, wytwarzany z surowców pochodzących z danego regionu. „Czapkę” mogą być oznakowane także lokale gastronomiczne. W tym przypadku oznaczone dania w karcie, pochodzą z produktów regionalnych.

Gdzie złożyć wniosek?

Podmiot zainteresowany członkostwem w Sieci musi złożyć w tej sprawie wniosek w formie pisemnej na odpowiednim formularzu. Wniosek można złożyć osobiście w Kancelarii Ogólnej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego w Zielonej Górze ul. Podgórna 7 lub przesłać pocztą na adres: Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego, ul. Podgórna 7; 65-057 Zielona Góra.

Wniosek i jego załączniki oraz regulamin Sieci można pobrać na stronie internetowej www.lubuskie.pl.

Wszystkim zainteresowanym producentów zapraszamy do dołączenia do Sieci.