

Portal Województwa Lubuskiego



Rarytas Lubuski w kuchni Top Chefa



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -23 czerwca 2022 godz. 11:00

Genialny szef kuchni i wyjątkowe produkty w jednym miejscu? W Sulechowie odbyło się ostatnie spotkanie z serii „Rarytas Lubuski w kuchni”. Dania na bazie regionalnej żywności przygotował zwycięzca 6. Edycji Top Chefa - Dawid Szkudlarek.

„Rarytas Lubuski w kuchni” to spotkania, podczas których odbywają się pokazy

gotowania na bazie produktów od lubuskich producentów. W rolę mistrzów ceremonii zawsze wcielają się utalentowani kucharze, serwujący gościom wyjątkowe propozycje na talerzu.

Nie inaczej było w środę, 22 czerwca, w Sulechowie, gdzie gospodarzem imprezy był **Jarosław Szlachetko**. To właściciel masarni, sklepu z regionalnymi wyrobami Salcum-Flxum oraz lokalu Sivy Dym Grill & Chill. Swoje najlepsze produkty oddał w ręce **Dawida Szkudlarka**. Znać go jako zwycięzcę 6. Edycji Top Chefa, ale jego CV jest znacznie bogatsze. Gotował m.in. w nowojorskiej restauracji z trzema gwiazdkami Michelin.

– Na pierwszym miejscu stawiamy na produkt, co zapewnia odpowiedni smak dań. Różnica między produktami z marketów, a regionalnymi to prawdziwa przepaść smakowa. Aby się o tym przekonać wystarczy chociażby porównać ziemniaka od rolnika i ze sklepu – twierdzi Jarosław Szlachetko.

Rarytas w Sulechowie otworzył chłódnik z ogórków, później do słowa doszedł krem ze szczawiu, głównym daniem okazały się policzki wołowe, a na deser podano ciasto czekoladowe. Wszystko okraszono lokalnymi napitkami z lokalnych winnic oraz browarów.

– Produkt jest najważniejszy, od niego zaczyna się budowa dania. Lubuskie produkty są niesamowite. Jesteśmy w takim położeniu geograficznym, gdzie panuje duża różnorodność w wyborze lokalnej żywności – powiedział nam Dawid Szkudlarek.

Cudze chwalicie, lubuskich wystawców nie znacie

Przerwy między daniami były chwilami dla regionalnych wytwórców. Część występów z pewnością okazała się sporym zaskoczeniem, bo poznaliśmy np. lubuskiego producenta... kawy. Tworzy wyjątkowe mieszanki tego napoju na bazie różnych odmian ziaren. Poza tym zaprezentowali się producenci mięs, czy też winiarze.

Za organizację cyklu spotkań "**Rarytas Lubuski w kuchni**" odpowiada **Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego**, ale nie odbyłyby się one bez wsparcia Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego. Samorząd województwa od dawna działa na rzecz lokalnych producentów, m.in. pomaga stworzyć miejsca, gdzie będą mogli sprzedawać swoje produkty.

– Mam nadzieję, że wiele osób skorzysta z propozycji, jakie zostały zaprezentowane podczas spotkania. To prosta droga, aby poznać głębię smaku lokalnych produktów i potraw. W ten sposób można także sprawdzić się w kuchni – mówi **wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn**.

– Oglądajcie państwo nasze filmy i próbujcie potraw. Przepisy nie są trudne. Odwiedzajcie lokalnych producentów i spróbujcie, jak smakuje lubuskie – zachęca **Jacek Urbański, dyrektor Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego**.

Przepisy na dania z regionalnych produktów znajdzie na stronie www.lcpr.pl.

