

# Portal Województwa Lubuskiego



## Przepis na idealny produkt regionalny? Tradycja, jakość i pasja



**Kategoria** - Promocja Regionu

**Data publikacji** -18 grudnia 2022 godz. 11:00

**- Tradycja, jakość, ale na mnie wielkie wrażenie robi również pasja tych ludzi oraz serce, które wkładają w swoje produkty - mówił wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn o lubuskich producentach.**

- Jako samorząd województwa staramy się robić wszystko, aby ułatwić im działalność. Przede wszystkim promując ich wytwory, chociażby poprzez tematyczne szlaki dla turystów, targi, czy inicjowanie rozmaitych punktów, gdzie można zetknąć się z lokalnymi przysmakami - mówił **wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn**, podczas wręczenia nagród laureatom konkursu Ulubiony Producent

Lubuski 2022. Okazja ku temu była wymarzona, bowiem w sobotę 17 grudnia 2022 r. w skansenie w Ochli odbywał się właśnie przedświąteczny Twój Zielony Targ, którego specjalnością są produkty lokalne, przede wszystkim lubuskie.

– Produkty regionalne są dla nas bardzo ważne i to nie tylko sprawa tradycji, ale również wysokiej jakości, która może być naszą wizytówką – dodawała S. Tomczyszyn.

Walka była zacięta, ale zwycięzca mógł być tylko jeden. Tytuł trafił do Gospodarstwa Malinówka z Drągowiny! Drugie miejsce zajęli pszczelarze z Gospodarstwa Pasiecznego Laudaccy, a trzecie zwycięzca ubiegłorocznej edycji konkursu, czyli Mr. Łodzik. Konkurencja była na tyle duża, a walka tak zacięta, że komisja konkursowa zdecydowała się przyznać wyróżnienie aż sześciu producentom, którym niewiele brakowało do osiągnięcia podium. Są to reprezentanci kolejnych branż: piekarnictwa – Zdrowy Bochen, produkty mięsne – Salcum-Fixum, produkty z ryb – Rybacka Chata, cukiernictwo – Torcikowy Zawrót Głowy oraz pszczelarze z Kubusiowej Pasieki oraz Pasieki Leszko.

– Z produkcji tradycyjnej żywności można żyć, ale trzeba się temu poświęcić – mówi **Magdalena Świderska**, która wraz z mężem **Sylwestrem** prowadzi "Malinówkę". – Gdy zaczynaliśmy od chleba i miodów pracowaliśmy z mężem zawodowo. Szybko zorientowaliśmy się, że nie da się robić czegoś obok. Teraz wspomagamy się warsztatami tematycznymi. Obecnie wprowadzamy do naszej kuchni dzikie rośliny jadalne i szkolimy chętnych. Ciężko jest przedstawicieli naszego pokolenia, przyzwyczajonego do jedzenia ze sklepu, przekonać do tego, co rośnie na łące, w naszym ogródku, do pokrzywy, podagrycznika, krwawnika. To jest smaczne i zdrowe.

Jak dodaje w swojej kuchni oczywiście opierają się również na tradycjach rodzinnych, gdzie mieszają się smaki Wołynia i Wielkopolski.

– Moim zdaniem ten koktajl smaków z różnych stron przedwojennej Polski i nie tylko to potęga, a nie słabość naszej kulinarnej tradycji – uzupełnia wicemarszałek Tomczyszyn. – Obecnie na topie jest turystyka kulinarna i mamy smakoszem wiele do zaoferowania, a będziemy mieli coraz więcej.

Pierwsze trzy miejsca, zostały nagrodzone nagrodami finansowymi, z kolei na wyróżnionych producentów czekają nagrody niespodzianki. To nie są jeszcze wszystkie nagrody przyznane w konkursie! Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego przyznało również 10 nagród w postaci zestawów produktów regionalnych, które zostały rozlosowane wśród osób, które oddały swój głos w konkursie!

– To trzecia edycja konkursu, w tym roku oddano około 800 głosów. Konsumenci wybierali spośród 70 producentów – mówi **Justyna Gray** z Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego. – Największą popularnością cieszą się produkty spożywcze, chociaż również zwracamy uwagę na rękodzieło.

