

Portal Województwa Lubuskiego



Nawigator Lubuski: poznajcie bliżej mapę producentów z powiatu nowosolskiego



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -3 marca 2023 godz. 14:04

Sery, miody, soki - to tylko niektóre z produktów, jakimi kusi powiat nowosolski. Jakie miejsca warto odwiedzić? Nawigator Lubuski Wam to podpowie!

Zapraszamy do zapoznania się z mapą lubuskich producentów – Nawigator Lubuski, wydany?

przez Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego. Odkryjmy wspólnie lubuskie smaki i r?kodzie?o, powstaj?ce niedaleko Waszego miejsca zamieszkania.

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego zaprosi?o ju? w trzy podró?e w?ród smaków i r?kodzie?a województwa lubuskiego. Czas na czwart? przygod?. Po powiecie gorzowskim, kro?nie?skim i mi?dzyrzeckim udajemy si? do powiatu nowosolskiego. Poznamy bli?ej wytwórców, którzy wype?nili formularz zg?oszeniowy w celu pojawienia si? w publikacji i wspólnie udowodnimy, ?e warto wspiera? lubuskich producentów oraz kupowa? lokalnie!

Nowosolski produktem regionalnym stoi

Udamy si? szlakiem winiarskim, odwiedzimy gospodarstwa agroturystyczne, które mog? stanowi? wizytówk? województwa lubuskiego. Zobaczymy, gdzie wytwarzane s? produkty mleczne doceniane przez wielu. Wska?emy, gdzie zakupicie doskona?e warzywa. Nie zabraknie te? oczywi?cie miodu i wyrobów od Ko?a Gospody? Wiejskich. Zapraszamy na zakupy produktów regionalnych do **K?cika Lubuskich Smaków – Sklep z produktami regionalnymi** (Solniki 19, Ko?uchów).

Rozpoczynamy przygod? szlakiem winiarskim

Zapraszamy na nowosolski szlak winiarski, dzi?ki któremu zapoznacie si? bli?ej z sam? enoturystyk? oraz skosztujecie produkty winiarskie od lokalnych winiarzy. Niedaleko Nowej Soli znajduje si? **Winnica Kinga** (Stara Wie? 28), gdzie oprócz win produkowane s? równie? m.in. produkty w zalewach na bazie owoców i warzyw. Wyroby znajduj? si? na Ministerialnej Li?cie Produktów Tradycyjnych, czyli oficjalnym, krajowym rejestrze prowadzonym przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Produkty, znajduj?ce si? na li?cie cechuj? si? wyj?tkow? jako?ci? i cechami, wynikaj?cymi ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, wykorzystywanych co najmniej od 25 lat. Na miejscu prowadzona jest równie? szkó?ka winoro?li.

Kolejnym winiarskim punktem na mapie jest **Winnica Hiki** (Bycz 34, Bytom Odrza?ski) - stworzona pasji w 2006 roku. Nowosolskie wino to równie? **Winnica Saint Vincent** (Borów Wielki 57E) mog?ca pochwali? si? nagrodami Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego; laurami w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo; na Targach Smaki Regionów oraz podczas licznych winiarskich konkursach, organizowanych w ramach zielonogórskiego Winobrania.

W Cisowie prowadzona jest **Winnica Wzgórza Cisowskie** przez **Remigiusza Rzeszutko** (Cisów 18). To w?a?nie tam b?dziecie mieli mo?liwo?? zatrzymania si? na d?u?ej – poznania tajników winiarstwa, zorganizowania grilla i biesiadowania przy ognisku, czy spotkania w wiacie degustacyjnej.

Gdzie dobrze zjem, b?d?c w okolicy przyrody?

W powiecie nowosolskim zapraszamy do **?abiego Dworu** (Radwanów 36, Ko?uchów), w którym mo?na zje?? w przepi?knej scenerii dworku, skorzysta? z oferty spa i jacuzzi, a tak?e odwiedzi? alpaki. W ?abim Dworze istnieje równie? mo?liwo?? zorganizowania imprez okazjonalnych. Sezonowo nieopodal Ko?uchowa w **Pa?acu w Solnikach** (Solniki 19) funkcjonuje kawiarenka pa?acowa. W przepi?knych wn?trzach i z cudownym jedzeniem b?dziecie mieli mo?liwo?? zorganizowania równie? imprezy okoliczno?ciowej.

Czy ser może być lubuski? Oczywiście!

A co najważniejsze - może być jednym z najlepszych serów w Polsce. Sztuka stworzenia nabiału, który pokochają konsumenci została w pełni opanowana przez lubuskich producentów. Poświadczają to liczne nagrody, wyróżnienia i przede wszystkim uznanie wśród smakoszy produktów regionalnych.

Gdzie jest wytwarzany ser, który skradł już serce niejednej osobie? Między innymi w Nowej Soli. Mowa w tym przypadku o **Serach Kozich Pazdrowscy** (ul. Zjednoczenia 8), które zakupi można m.in. na targach oraz w sklepach z produktami regionalnymi, czy wysyłkowo. Wytwarzane sery posiadają m.in. Rekomendację Slow Food Polska oraz I nagrodę w kategorii Sery wiejskie, zdobył ją dwukrotnie. Sery Kozie Pazdrowscy doceniane były również w konkursach Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów.

To niejedynie nowosolskie sery znajdującej uznanie zarówno wśród konsumentów, jak i znawców produktów regionalnych. W Siedliszku wytwarzane są sery **Qzko** (ul. Nowosolska 5A). Ich jakością poświadczą 5 Medali Międzynarodowych Targów Poznańskich, 5 Pereł Naszego Kulinarnego Dziedzictwa, czy produkty znajdującej się na Ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Latem właściciele firmy Qzko dzielą się również swoją pasją do serowarstwa i produktów na bazie mleka, poprzez organizację warsztatów serowarskich i mydlarskich.

Najzdrowsze jarzyny dla całej rodziny

Niezwykle ważne jest wprowadzanie do swojej codziennej diety warzyw i owoców. Ich smak jest jednak różny. Wpływa na niego odpowiednie nawodnienie, światło, czy żyzność gleby. Aby warzywa i owoce były jak najlepszej jakości ważne jest również profesjonalizm osoby je uprawiającej. Te czynniki w swojej uprawie stosuje **Gospodarstwo Rodzinne Szlascy Twój Targ** (Wrocław 51). Ich produkty zakupi można wysyłkowo, w sklepie stacjonarnym oraz na targowiskach miejskich.

Czas na odrobinę sodycy

W powiecie nowosolskim swoją działalność pszczelarską prowadzi **Bogusław Dubiel** (Końuchów), a miody z własnej pasieki w Bytomiu Odrzańskim wytwarza **Sebastian Egierski**. Dodatkowo w Kolsku znajduje się **Miodowy Spichlerz Kolsko**, w którym oprócz zakupu wieloodmianowego miodu można skorzystać, po wcześniejszym umówieniu, z warsztatów z zakresu edukacji przyrodniczej i ekologicznej, warsztatów pszczelarskich, czy bartniczych. W powiecie nowosolskim działa **Koło Gospodyń Wiejskich Kiechanie** (Kiechanie), które oferuje domowe ciasta i dania obiadowe. Kontakt można znaleźć w mapie lubuskich producentów Nawigator Lubuski.

Czas na chwilę wytchnienia...

Sad Solniki – Słoneczny Sad (Solniki 19, Końuchów) - gospodarstwo posiada certyfikację Globalgap, produkty znajdującej się na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa oraz posiadają nagrody w ramach Naszego Kulinarnego Dziedzictwa – Smaki Regionów.

Warto odwiedzić **Borówkowe Plantacje** (ul. Borówkowa 1, Uście).

Ostatni przystanek jest w Nowej Soli - to **Browar Odrzański** (ul. 8 Maja 14). Produkty piwowskie można kupić również wysyłkowo oraz na targach z produktami regionalnymi.

Prosimy o wcześniejsze skontaktowanie się z wyżej wymienionymi miejscami w celu rezerwacji terminu, bądź uzyskaniu informacji o aktualnej ofercie. Wszystkie namiary znajdzie Państwo w publikacji Nawigator Lubuski!

Chcecie dowiedzieć się więcej?

Zobaczcie mapę w wersji online <http://www.lcpr.pl/nawigator>

Wszelkie pytania dotyczące publikacji prosimy kierować do Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego mailowo marketing@lcpr.pl lub telefonicznie 501 045 857.