

Portal Województwa Lubuskiego



Posmakuj lubuskich specjałów

Kategoria - Archiwum

Data publikacji -7 lutego 2014 godz. 14:12

Kilka dni temu kolejne dwa lubuskie specjały trafiły na Listę Produktów Tradycyjnych. - To smaki z naszego dzieciństwa! - podkreślali podczas konferencji prasowej 7 lutego Magdalena i Andrzej Dolata, autorzy mieszanki rybnej w zalewie octowej, która już trafiła na listę. Znalazły się na niej także jabłka odmiany Lansberska. O ich wyjątkowym smaku opowiadał Jan Skąlecki.

- Smaki dzieciństwa i te niesamowite zapachy postanowiliśmy odtworzyć z naszej pamięci. Mieszanka rybna w zalewie octowej powstaje z naszych ryb. Mieszkamy nad Obrą, w przepięknym Bledzewie. Chcemy promować miejscowość, w której żyjemy regionalnymi produktami- mówili podczas konferencji prasowej Państwo Dolata.

O fantastycznym dżemie z jabłek odmiany Lansberskiej opowiadał Jan Skąlecki z Kowalowa. Zgłosił tę odmianę jabłek na listę produktów tradycyjnych. - Niepowtarzalny smak i historia tego jabłka, to jego główne wyróżniki. Z naszymi produktami z ziemi lubuskiej wygrywamy międzynarodowe targi - to jeden z takich produktów. Nim też będziemy się chwalić od Lubuskiego po Warszawę - podkreślał. Mieszkaniec Kowalowa jest zapalonym poszukiwaczem smaków regionu, już ma kolejne pomysły na produkty regionalne, które powinny jego zdaniem znaleźć się na liście.

- Lubuska Lista Produktów stale się powiększa. Znajduje się na niej już 26 produktów, mamy coraz więcej kolejnych wniosków. Dzięki działaniu marszałek Elżbiety Polak, możemy liczyć na wsparcie Polskiej Izby Produktu Regionalnego oraz Ministerstwa Rolnictwa - podkreślał Piotr Czura z Departamentu Rolnictwa,

Środowiska i Rozwoju Wsi. W Urzędzie Marszałkowskim w Zielonej Górze oraz w Wydziale Zamiejscowym UMWL w Gorzowie znajdują się także osoby, które służą pomocą przy tworzeniu wniosków o wpisanie na listę - w Zielonej Górze Piotr Czura, a w Gorzowie Marzanna Balcerkiewicz-Kunik.

Z wnioskiem o wpis mogą wystąpić osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej.

Wniosek o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych jest składany do Marszałka Województwa Lubuskiego w formie papierowej i elektronicznej. Marszałek Województwa jest zobowiązany do sprawdzenia wniosku pod względem formalnym i merytorycznym. Sprawdzenie jest gwarancją tego, że wszystkie wymagane informacje zostały zawarte we wniosku. Marszałek przed dokonaniem oceny zwraca się również do izby gospodarczej o wyrażenie w ciągu 30 dni opinii w zakresie spełnienia przez produkt wymagań dotyczących m.in. tradycyjności wytwarzania produktu. Gdy wniosek spełnia określone wymagania zarówno formalne jak i merytoryczne Marszałek Województwa przekazuje jego kopię do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Minister po otrzymaniu dokumentów dokonuje ich ponownej weryfikacji oraz wpisu produktu tradycyjnego na Listę Produktów Tradycyjnych.

Lubuskie produkty znajdujące się na Liście Produktów Tradycyjnych

Produkty mięsne:

1. Schab tradycyjny słubicki – Pani Grażyna Dereń
2. Kiełbasa Żarska – Zbigniew Motyka

Warzywa i owoce:

3. Kapusta kwaszona nadnotecka – Pan Henryk Sondej
4. Ogórki kiszzone Nadnoteckie – Pan Henryk Sondej
5. Papierówka w syropie – Pani Leokadia Wołoszczuk
6. **Jabłka odmiany Landsberska – Jan Skąlecki**

Jabłka odmiany Landsberska, zwana czasami Renetą Landsberską, została wyhodowana przez sadownika amatora, radcę prawnego – Theodora Heinrich Otto Burchardta z Gorzowa Wielkopolskiego, syna nadburmistrza miasta Davida Christiana Otto Burchardta. Rodzina ta posiadała podmiejski majątek połączony z okazałym sadem, gdzie Burchardt – syn prowadził doświadczenia pomologiczne. Jabłoń odmiany Landsberska wyhodował w 1840 r., ale pierwsze owoce zrodziła ona dopiero w 1852 r. (tuż przed śmiercią hodowcy). Formalnie za odmianę jabłoni uznano ją po kolejnych kilkunastu latach. W Polsce jabłoń Landsberska uchodzi za zabytek przyrodniczy i nie jest powszechnie uprawiana. Pojedyncze drzewa tej odmiany najczęściej można spotykać w ogródkach przydomowych. Pierwszy założony po wojnie w Gorzowie sad renety landsberskiej powstał na terenie Zespołu Szkół Ogrodniczych w Zieleńcu w 2009 r. Dzięki tej inicjatywie postanowiono popularyzować odmianę jabłoni, która została wyhodowana ponad 170 lat temu na tym terenie. Owoce jabłoni odmiany Landsberska osiągają dojrzałość zbiorczą w ostatniej dekadzie września i w chłodni mogą poleżeć jedynie do połowy grudnia. Jabłka tej odmiany są dość duże z soczystym, wyraźnie winnym miąższem, bogate w sole mineralne i witaminy. Są to owoce deserowe, mające także zastosowanie w

przetwórstwie. Jabłka te są dobre do jedzenia na surowo, doskonale jako dodatek do mięs, zwłaszcza do drobiu, wyśmienite do racuchów, nadają się też na dżemy, moszcz i do jabłecznika.

Produkty mleczne

7. Ser Kozi Zamkowy – Kamila i Marcin Wojnowscy, „QZKO”

Wyroby piekarnicze i cukiernicze:

8. Strudel (strucla) – Zofia Koman, Marta Najdek

9. Paska bukowińska – Zofia Koman, Marta Najdek

10. Bochen chleba starowiejskiego – Piekarnia Władysław Giza

11. Chleb domowy na zakwasie – Grażyna Dereń

12. Chleb z dodatkiem nasion Inu – Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Żarach

13. Szarlotka z Landsberską – Wieńczysława Piórkowska

Miody:

14. Miód wielokwiatowy łąkowy z Doliny Noteć Wiesław Dudek

15. - Miód Akacjowy – Ignacy Żegleń

Napoje:

16. Miód pitny – Trójniak – Przemysław Karwowski

17. Piwo wschowskie – BROWAR „EDI” Edward Wilk

18. Wino gronowe – Kinga i Robert Koziarscy „Winnica Kinga”

19. Jarzębiak na winiaku – Przemysław Karwowski

20. Jarzębiak – Przemysław Karwowski

21. Piwo Zielonogórskie – Mini browar Haust

22. Piwo Witnickie – Browar Witnica

23. Naturalnie Mętne soki – Sad Solniki

Gotowe dania i potrawy

24. Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem – Pani Grażyna Dereń

25. Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi – Pani Grażyna Dereń

Produkty rybołówstwa

26. Mieszanka Rybna w zalewie octowej - Magdalena i Andrzej Dolata „Dolatówka”

Mieszanka rybna w zalewie octowej przygotowywana jest z różnego rodzaju mięsa ryb pozyskanych z akwenów wodnych województwa lubuskiego, w szczególności akwenów wodnych mieszczących się na terenie gminy Bledzew takich jak: jezioro Cisie, jezioro Chyckińskie czy Zalew Bledzewski, który położony jest w zalesionym wąwozie. Zalew zasilają dwie rzeki - Obra i Struga Jeziorna. Charakteryzuje się on czystością wody, wolnej od zanieczyszczeń przemysłowych, co zdecydowanie przekłada się na niepowtarzalne walory smakowe pozyskiwanych z niego ryb. Przepis według którego przyrządza się ryby w zalewie octowej jest wykorzystywany w tym regionie od bardzo dawna. Ryby po oczyszczeniu z łusek, wypatroszeniu i umyciu należy usmażyć (małe w całości, duże po podzieleniu na kawałki). Usmażone ryby należy włożyć do słoja i zalać wcześniej przygotowaną zalewą z octu, wody, cukru, soli, ziela angielskiego, liści laurowych i cebuli. Tak przygotowany słoik po wystudzeniu należy przenieść do chłodnego miejsca (piwnicy). Mieszanka rybna w zalewie octowej podawana jest na stół przy każdej okazji spotkań rodzinnych, a także wszelkiego rodzaju odwiedzin znajomych oraz turystów. Na wpis w Ministerstwie Rolnictwa oczekuje:

- Salceson Wiejski – Zbigniew Motyka, Masarnia MOTYKA

O wpisanie na listę starają się także:

1. „Wino Jabłkowe” – Zygmunt Prętkowski
2. „Syrop z płatków róż” - Magdalena i Andrzej Dolata „Dolatówka”