

Portal Województwa Lubuskiego



W Szcząncu poznamy lubuskie przysmaki



Kategoria - Aktualności

Data publikacji -16 czerwca 2025 godz. 11:47

W sobotę, 21 czerwca 2025 r. w Szcząncu podczas Dni Ziemi Szczanieckiej 2025 odbędzie się finał wojewódzkiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. - Zapraszam do Szcząńca - zachęca członek Zarządu Województwa Zbigniew Kołodziej.

Ogólnopolski Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” jest

przedsięwzięciem, którego celem jest identyfikacja i promocja tradycyjnej, regionalnej żywności oraz upowszechnianie wiedzy na temat żywności wysokiej jakości. Jest organizowany w dwóch etapach. Pierwszy, tzw. regionalny, odbywa się na terenie województwa lubuskiego, gdzie komisja konkursowa przyznaje regulaminowe nagrody i wyróżnienia oraz nominuje produkty do nagrody „Perła”. Drugi etap to finał krajowy konkursu, który odbędzie się w trakcie trwania targów „Smaki Regionów”, gdzie podczas uroczystej gali wręczone zostaną statuetki „Perły”.

Podczas Dni Ziemi Szczanieckiej 2025 odbędzie się finał wojewódzki konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. – Tam ogłosimy naszych producentów z najlepszymi potrawami, którzy będą starali się o nagrodę Perła 2025 na konkursie, który odbędzie się w Poznaniu podczas Międzynarodowych Targów Smaki Regionów 27 września 2025 r. – mówił **członek Zarządu Województwa Lubuskiego Zbigniew Kołodziej**. Przypomniat, że województwo wraca do konkursu po sześciu latach.

– Jest to idea, która przyciąga bardzo dużo wystawców, którzy mają swoje produkty regionalne, a jest możliwość pochwalenia się nimi – mówił Z. Kołodziej. Organizatorem konkursu jest Urząd Marszałkowski, a odpowiedzialnym za jego przeprowadzenie – Departament Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie.

Jak podkreślała **Izabela Kumor-Pilarczyk – dyrektor Departamentu Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich**, 24. edycja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” podzielona jest na dwie kategorie. Pierwsza kategoria to produkt, druga to potrawy. Produkt jest podzielony na pięć podkategorii, a potrawa będzie się składać z zupy lub przystawki i dania głównego. – W odpowiedzi na konkurs zgłosiło się 40 grup, które będą prezentować produkt i potrawę. Na osoby, które zgłosiły udział w konkursie, czekają atrakcyjne nagrody – mówiła dyrektor Izabela Kumor-Pilarczyk.

Wójt Szczanęca Maciej Sieńkowski nie ukrywa zadowolenia, że wydarzenie odbędzie się właśnie w Szczanęcu. – Cieszę się bardzo, że podczas Dni Ziemi Szczanieckiej 2025 będziemy mogli przeprowadzić ten konkurs i powrócić do tej tradycji. Nasza gmina jest typową wiejsko-rolniczą gminą i funkcjonują u nas tradycje związane ze zdrową żywnością i kulinariami z lokalnych produktów – mówił wójt.

Finał wojewódzki konkursu zostanie zorganizowany **21 czerwca 2025 r. w Szczanęcu podczas Dni Ziemi Szczanieckiej 2025**.

KONKURS ODBĘDZIE SIĘ W 2 KATEGORIACH:

I. KATEGORIA: PRODUKT

Celem jest:

- identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych, regionalnych

produktach żywnościowych, wytwarzanych w gospodarstwach i przez lokalnych rzemieślników,

- poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla województwa lubuskiego, które mogą stać się jego wizytówką.
- upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, (a w szczególności – agroturystyki i restauracji) oraz rzemiosła i przetwórstwa.

KTO MOŻE SIĘ ZGŁOSIĆ: każdy kto udokumentuje we wniosku wytwarzany produkt

Ważne! Zgłaszane produkty powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kulturowanych zwyczajów województwa lubuskiego oraz powinny być od dawna znane w okolicy.

Zgłoszeń należy dokonywać w poszczególnych kategoriach:

1. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

Podkategorie:

1. Produkty i przetwory mięsne
2. Produkty i przetwory z ryb
3. Produkty mleczne
4. Miody

2. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego

Podkategorie:

1. Przetwory owocowe
2. Przetwory warzywne
3. Produkty zbożowe
4. Wyroby cukiernicze

3. Napoje regionalne

Podkategorie:

1. Napoje bezalkoholowe
2. Napoje alkoholowe

4. Inne produkty regionalne w szczególności łączące produkty roślinne ze zwierzęcymi (np. farsze).

NAGRODY:

- po jednej nagrodzie głównej w każdej podkategorii (1 200 zł),
- 2 wyróżnienia w każdej kategorii (600 zł).

II. KATEGORIA POTRAWA:

Celem konkursu jest:

- identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych;
- promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez gastronomię z województwa lubuskiego;
- identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki lubuskiej.

WAŻNE: Ocenie poddane będzie menu konkursowe składające się z dwóch dań:

- zupy lub przystawki
- dania głównego

Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z województwem lubuskim, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.

KTO MOŻE SIĘ ZGŁOSIĆ:

- dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich z województwa lubuskiego.

NAGRODY

- I miejsce – 2 000 zł,
- II miejsce – 1 500 zł,
- III miejsce – 1 000 zł,
- maksymalnie trzy wyróżnienia (600 zł).

oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2025”. Nagrody finansowe zostaną wręczone podczas finału regionalnego w 21 czerwca 2025 r. w Szcząńcu podczas Dni Ziemi Szczanieckiej 2025, natomiast nagroda honorowa „Perła 2025” zostanie wręczona podczas wielkiego finału konkursu w Poznaniu.