

Portal Województwa Lubuskiego



Poznaliśmy kulinarne skarby naszego regionu!



Kategoria - Lubuski Produkt Regionalny

Data publikacji -23 czerwca 2025 godz. 13:53

W sobotę, 21 czerwca 2025 r. w Szcząncu rozstrzygnięto wojewódzki etap konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. Jury wybrało najlepsze lubuskie produkty żywnościowe i potrawy regionalne.

W uroczystości wręczenia nagród laureatom wziął udział **członek Zarządu Województwa Lubuskiego Zbigniew Kołodziej**. Nagrody przyznano za

następujące wyroby:

NAJLEPSZY REGIONALNY PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY

I. W kategorii produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego:

Podkategoria: produkty i przetwory mięsne

- I nagroda: Jarosław Szlachetko Przedsiębiorstwo Wielobranżowe. „Salcum-Fixum” za kielbasę surową suszoną, kielbasę myśliwską
- I nagroda: Dominika Suplicka i Tomasz Suplicki MAX-MIĘS S.C. za polędwicę wołową sezonowaną na sucho

Podkategoria: produkty i przetwory z ryb

I nagroda: Grzegorz Koza P.P.H. „Fisch-Net” Rybacka Chata za flaki z lina

Podkategoria: produkty mleczne

I nagroda: Nie przyznano

Podkategoria: miody

I nagroda: Gospodarstwo pszczelarskie Dutkowiak za miód wierzbowy z Ujścia Warty

Wyróżnienia:

- Decowa Manufaktura sp. z o.o. za kark jelenia konfitowany w smalcu z dzika w stylu staropolskim Decowa Manufaktura
- Jerzy Pilecki za Pasztet osogórski
- Karolina Stępak, „Serownia na zielonej łące” za ser dojrzewający

II. W kategorii produktów i przetworów pochodzenia roślinnego:

Podkategoria: przetwory owocowe

I nagroda: Nie przyznano

Podkategoria: przetwory warzywne

I nagroda: Magdalena i Sylwester Świderscy, Gospodarstwo „Malinówka” za smalec z fasoli

Podkategoria: produkty zbożowe

- I nagroda: Ryszard Kapica za chleb żytni pieczony w historycznym piecu
- I nagroda: Żaneta Śliwińska, Polna Kromka za chleb żytni na zakwasie

Podkategoria: wyroby cukiernicze

I nagroda: Anna Antczak, Akademia Rzemiosła Edukacji Kulinarnej s.c., ANTERS Piekarnia-Cukiernia za ciasto czekoladowe z jabłkami z Jabłonowa

Wyróżnienia: Gospodarstwo ekologiczne Anna Pietraszek za powidła z porzeczek czarnej bez dodatku cukru

III. W kategorii napoje regionalne:

Podkategoria: napoje bezalkoholowe

I nagroda: Elżbieta i Waldemar Stachowiak, Gospodarstwo ekologiczne „Ecospizarnia” za dobrą herbatę babci Wiesi

Podkategoria: napoje alkoholowe

I nagroda: Zbigniew Trojan, Gama 2000 za Wino białe półwytrawne (szczep johannitera oraz solarisa)

Wyróżnienia:

- Gospodarstwo rolne Marek Szron za kompot z czereśni
- serownia Qzko za Deptuchę
- Grzegorz Koza P.P.H., „Fisch-Net” za piwo rybackie z „duszą” – Koźlak dymiony

IV. Inne produkty regionalne:

I nagroda: Gospodarstwo rolne Wanda i Czesław Towpik za olej konopny tłoczony na zimno

Wyróżnienia: Joanna i Tomasz Kardynia - Gospodarstwo Rolno-Szkółkarskie „BIO-LAS” za ocet jabłkowy z kwiatami czarnego bzu

NAJLEPSZA POTRAWA REGIONALNA

I miejsce: Decowa Manufaktura sp. z o.o. za kawałki jabłka pieczone z chrzanem i miodem oraz sztukę mięsa z jelenia z pietruszkową okrasą i ziemniakami z żaru

II miejsce: KGW „SpecBabki” w Murzynowie za zupę rybną oraz gołąbki z kaszy gryczanej z grzybami w kapuście kiszzonej

III miejsce: Max-Mięs S.C za tatar z sezonowanej polędwicy oraz wild smash

Nie przyznano wyróżnień.

Ponadto Komisja Konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2025” następujące produkty:

1. Kotlet z sarny – Decowa Manufaktura sp. zo.o.

2. Smalczyk z „Rybackiej Wędzarni” – Grzegorz Koza P.P.H. „Fisch-Net”
3. Twaróg dojrzały wytapiany – Qzko serownia
4. Chleb żytnio-orkiszowy z orzechem włoskim i żurawiną – Arkadiusz Antczak „Anters” Piekarnia-Cukiernia
5. Bzianka – syrop z kwiatów czarnego bzu – Magdalena i Sylwester Świderscy, Gospodarstwo „Malinówka”
6. Kompot z rzewienia z truskawkami – Gospodarstwo rolne Marek Szron
7. Ocet jabłkowy „Złote jabłuszko” – Joanna i Tomasz Kardynia, Gospodarstwo rolno-szkółkarskie „BIO-LAS”
8. oraz potrawy: kawałki jabłka pieczone z chrzanem i miodem oraz sztukę mięsa z jelenia z pietruszkową okrasą i ziemniakami z żaru – Decowa Manufaktura sp. z o.o.

Konkurs towarzyszył obchodom Dni Ziemi Szczanieckiej.