

Portal Województwa Lubuskiego



Odwiedzajmy i smakujmy Lubuskie! Mamy turystyczne i kulinarne skarby



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -2 października 2025 godz. 13:51

Lubuskie wygląda i smakuje wyjątkowo i jest za to doceniane w kraju. Mnóstwo nagród za regionalne produkty otrzymało podczas finału konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” w Poznaniu. Nasze atrakcje doceniliśmy też Lubuską Perłą Turystyczną.

– W ostatnim tygodniu mieliśmy do czynienia z dwoma bardzo ciekawymi wydarzeniami w świecie turystyki. Bardzo cieszymy się, że w tym świecie dostrzegani są Lubuszanie. Postanowiliśmy w oficjalny sposób poinformować wszystkich państwa o tym, że mamy się czym pochwalić. Ludzie, którzy pracują w turystyce i wytwarzają produkty regionalne, wykonują świetną pracę. Również rozdanie Lubuskich Perł Turystycznych w Pszczewie i nominacje do reprezentowania nas na arenie ogólnopolskiej są ciekawą informacją, która powinna dotrzeć do jak największej liczby osób, aby wiedziały, co ciekawego można tu zobaczyć – mówił **Grzegorz Potęga, wicemarszałek województwa lubuskiego**.

Członek Zarządu Województwa Lubuskiego Jacek Urbański podkreślił, że rezultat lubuskich producentów w Poznaniu jest rekordowy, ponieważ otrzymali aż 6 nagród „Perła”. – To ważna nagroda dla producentów, wręczana w Polsce od 2000 roku. Cieszymy się jako mieszkańcy regionu, że mamy najlepszych producentów u siebie. Tradycja nie ginie, rozwijają się pomysły. Chcemy jeść dobre i zdrowe produkty. Zachęcam państwa do tego, żeby ich próbować – powiedział członek Zarządu Województwa.

Wśród laureatów „Perły” znaleźli się:

- ANTERS Piekarnia-Cukiernia – Arkadiusz Antczak,
- Gospodarstwo rolno-agroturystyczne QZKO – Kamila i Marcin Wojnowscy,
- Gospodarstwo Malinówka – Magdalena i Sylwester Świderscy,
- Gospodarstwo Rolno-Szkółkarskie BIO-LAS – Joanna i Tomasz Kardynia,
- Rybacka Chata FISCH-NET – Małgorzata i Grzegorz Koza,
- Decowa Manufaktura – Magdalena i Mirosław Decowie.

Czego warto spróbować w Lubuskiem?

Lubuscy producenci to osoby, które poprzez swoje wyroby podtrzymują lub odtwarzają dawne tradycje. Nierzadko reprezentują kolejne już pokolenie ludzi zaangażowanych w pielęgnowanie lokalnego dziedzictwa. Tak jest m.in. z piekarnią i cukiernią ANTERS z Jabłonowa.

– Największym zaszczytem było dla nas to, że „Perłę” dostaliśmy w 45-lecie istnienia naszej firmy. To było bardzo duże wyróżnienie, bardzo duże uznanie i bardzo dużo dla nas znaczy. Najważniejsze jest jednak to, że od 45 lat przychodzą do nas klienci, często także ich dzieci i wnuki. Kupują nasze produkty i cieszą się z każdego naszego sukcesu. To dla nas największa nagroda, że chcą wracać, a czasem tylko się z nami przywitać i zapytać, co nowego. Staramy się słuchać głosu klientów, sprostować ich oczekiwaniom, jednakże cały czas bazujemy na sprawdzonych przepisach naszych rodziców, dbamy o jakość i tradycję – mówiła **Anna Antczak, współwłaścicielka firmy ANTERS**.

– „Malinówka” podbiła Poznań „Bzianką” – syropem z kwiatów czarnego bzu. Dostaliśmy za niego „Perłę” oraz medal targów od kapituły. Zostaliśmy wyznaczeni jako jedyni producenci w województwie lubuskim do otrzymania tego medalu – wspominał o nagrodach **Sylwester Świderski z Gospodarstwa „Malinówka” z Drągowiny**.

Z Poznania wróciła z nagrodą także Rybacka Chata w Wojnowie, która słynie w województwie z organizacji Biesiady Rybackiej. – W Polsce jest tylko 300 rybaków jeziorowych. I dlatego chcemy pokazywać, jak pracowano kiedyś. Wszystkie przepisy, które mamy, są odrestaurowane albo ktoś je modyfikuje, dodaje coś nowego. Cieszymy się, że tak dużo osób przybywa co roku na naszą biesiadę. W tym roku liczba gości nas przerosła. Oddźwięk był fantastyczny i do tej pory jest. „Perła” utwierdza nas w przekonaniu, że działamy bardzo dobrze. Oczywiście gdyby nie nasz mentor, czyli Urząd Marszałkowski i pracownicy Departamentu Rolnictwa, na pewno nie byłoby tak łatwo – mówił **Grzegorz Koza, współwłaściciel Rybackiej Chaty**.

– Nasz ocet jabłkowy „Złote jabłuszko” zrobiliśmy ze starych odmian jabłoni – takich, które są już tylko w naszych ogrodach. Jest wytwarzany tradycyjną metodą z całych owoców. Zapraszamy do naszego gospodarstwa w Łazie koło Zaboru – zachęcał **Tomasz Kardynia z Gospodarstwa Rolno-Szkółkarskiego BIO-LAS**.

Kolejną „Perłę” w swoim dorobku za potrawę z dziczyzny zdobyła **Decowa Manufaktura**. Tym razem nagrodzono ją sztukę mięsa z jelenia. – Bardzo się cieszę, bo po pięciu latach wróciliśmy w wielkim stylu. Pięć lat temu dostaliśmy „Perłę” za żeberka z dzika, teraz wracamy z „perłowym” daniem. Potrawy, które promujemy, to dania z lasu. A wiadomo, że Lubuskie to las, więc nie tylko kuchnia jest doceniona. Lubuskie jest piękne, trzeba je smakować. Bardzo dziękuję wszystkim, którzy pomagają w promocji produktów, w dostrzeżeniu tego, że małe, rodzinne firmy robią dobrą robotę, że my też jesteśmy odbierani jako część Lubuskiego – mówiła **Magdalena Dec**.

Warto współpracować, by rozwijać turystykę

Lubuska Perła Turystyczna to z kolei nagroda przyznawana za wyjątkowe produkty turystyczne – usługi, wydarzenia czy miejsca do podróżowania. W Pszczewie uhonorowano ją m.in. szlak kulinarny „Lubuski Stół” oraz Wielkie Zwiedzanie Książęcego Żagania.

– Chciałbym wszystkim pogratulować tych nagród, bo dzięki nim stają się państwo ambasadorami województwa lubuskiego w kraju i za granicą. Dają też państwo przykład innym, że warto działać. Nagrodzone inicjatywy to bardzo dobre przykłady współpracy, bo Wielkie Zwiedzanie Książęcego Żagania składa się z 9 punktów łączących instytucje należące do gminy, miasta i prywatny biznes. Z kolei w przypadku „Lubuskiego Stołu” mamy trzy panie, które połączyły siły: z Winnicy Kinga, Gościńca u Deców i Sadu Solniki. Turystyka kulinarna coraz bardziej się rozwija i jest to naprawdę bardzo dobry przykład tego, że opłaca się współpracować – podsumował konkurs **prezes Lubuskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej LOTUR Norbert Urbański**.

Burmistrz Żagania Sławomir Kowal podziękował LOTUR-owi za nagrodę i jednocześnie nominację do wyróżnienia ogólnopolskiego. Wskazywał, że lubuskie atrakcje, które mają w sobie duży potencjał, potrzebują większej promocji. – Cudze chwalicie, swego nie znacie. Tak jest z naszym województwem, ale również z takim miastem jak Żagań. Mamy co pokazać. Żagań to nie tylko pancerna stolica

Rzeczpospolitej, ale przede wszystkim bogate miasto historyczne. Może już dzisiaj połączymy siły i będziemy przy Wielkim Zwiedzaniu promować produkty regionalne, a wy przy swoich stołach – Wielkie Zwiedzanie, do czego namawiam i zapraszam – mówił burmistrz.

– Jesteśmy wzruszone, zaskoczone i mamy wiatr w skrzydłach dzięki tej Perle. „Lubuski Stół” to inicjatywa trzech niezwykłych gospodarstw i trzech kobiet. Znamy się, lubimy i to sprawiło, że stworzyłyśmy pakiet atrakcji, z który można skorzystać w jeden dzień, ale zachęcamy, by pozostać z nami na dłużej. Nasz „Lubuski Stół” zaczynamy od śniadania w Sadzie Solniki, potem jest lunch winny w mojej winnicy, a kończymy przy dziczyźnie w Gościńcu u Deców. Ale pomiędzy tym mamy jeszcze możliwość zobaczyć lasy, jeziora i piękne zabytki – nakłaniała do odwiedzin **Kinga Kowalewska-Koziarska z Winnicy Kinga**.

Informacje o nagrodzonych producentach

• ANTERS Piekarnia-Cukiernia - Arkadiusz Antczak

Firma powstała dzięki pasji do pieczenia w 1980 roku – założyli ją Teresa i Andrzej Antczakowie w miejscowości Jabłonów. Działalność prowadzona jest nieprzerwanie od ponad 40 lat. W 1997 r. w firmie zaczął pracować syn założycieli Arkadiusz, który jako mistrz piekarski i cukierniczy czynnie uczestniczył w procesach produkcyjnych i przygotowywaniu nowych receptur. Od 2016 r. Arkadiusz wraz z żoną Anną przejął prowadzenie rodzinnej firmy. Rozbudowując markę ANTERS osobiście dbają o to, aby klienci dostawali najwyższej jakości towar.

• Gospodarstwo rolno-agroturystyczne QZKO - Kamila i Marcin Wojnowscy

Gospodarstwo QZKO znajduje się w gminie Siedlisko w powiecie nowosolskim. Zajmuje się w głównej mierze produkcją mleka, serów, mydeł i kremów z naturalnego koziego i krowiego mleka. Wszystkie produkty są wytwarzane w sposób ekologiczny bez używania środków chemicznych. Kozy są czyste, karmione w naturalny sposób i regularnie badane.

• Gospodarstwo Malinówka - Magdalena i Sylwester Świderscy

Gospodarstwo Malinówka jest położone we wsi Drągowina nad malowniczą rzeczką Brzeźniczanką. Malinówka to przede wszystkim pasieka, którą jest prowadzona w taki sposób, aby jak najmniej przeszkadzać pszczołom, dzięki czemu pszczoły produkują doskonały miód. Państwo Świderscy w swoim gospodarstwie prowadzą także warsztaty pszczelarskie dla dzieci i dorosłych. Państwo Świderscy mają również owce – wrzosówki szare rogate, kozy – Manię i Fobię oraz rozmaity drób.

Malinówka to też mała leśna piekarenka, w której powstają prawdziwe chleby żytnie na zakwasie. Pan Sylwester wraz z rodziną stara się sezonowo przetwarzać to, co daje im natura – produkują różne przetwory, od syropów ziołowych, przez konfitury, octy, zakwasy na żury i barszcze oraz musztardy.

- **Gospodarstwo Rolno-Szkółkarskie BIO-LAS - Joanna i Tomasz Kardynia**

Gospodarstwo prowadzone jest od 1997 r. Ukształtowanie terenu i klasa ziemi pozwalają na wielokierunkową działalność. Jednym z nich jest produkcja sadownicza. W sadzie jabłoniowym rosną stare dobre odmiany: Koszela, Szara i Złota Reneta, Kosa pomarańczowa, Antonówka oraz nowe odmiany typu Cortland, Freedom, Paulared, Gloster. W gospodarstwie znajduje się również 200 rajszych jabłoni. Z jabłek jest produkowany naturalny ocet jabłkowy oraz ocet jabłkowy z dodatkami winogron, śliwek, rokitnika i pigwowca. Z drzew węgierki zwykłej produkowane są powidła bez dodatku cukru.

- **Rybacka Chata FISCH-NET - Małgorzata i Grzegorz Koza**

Rybacka Chata to manufaktura działająca już od ponad 30 lat co sprawia, że w prowadzenie działalności zaangażowało się już drugie pokolenie. Wszelkie dania oraz wyroby bazują na rybach słodkowodnych pozyskanych z lokalnego Jeziora Wojnowskiego. W sezonie letnim uruchamiana zostaje smażalnia rybna, w której podawane są ryby, jakie uda się właścicielom złowić. W przydomowym sklepiku można zakupić m.in. pasty, marynaty, pasztety, paprykarze czy kiełbasę z ryb. Ponadto od 12 lat organizowana jest „Biesiada Rybacka” gdzie kontynuowane są wraz z mieszkańcami tradycje kulinarne.

- **Decowa Manufaktura - Magdalena i Mirosław Decowie**

Decowa Manufaktura to rodzinna firma specjalizująca się w wyrobach z dziczyzny. Każdy produkt zawiera najwyższej jakości składniki pochodzenia naturalnego ...i odrobinę miłości.