

Portal Województwa Lubuskiego



Nasze kulinarne dziedzictwo 2015



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -27 czerwca 2015 godz. 13:02

Lubuskie smakuje naprawdę wyjątkowo! O tym nie trzeba było przekonywać tych, którzy przyglądali się zmaganiom uczestników konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” 2015 r. W sobotę, 27 czerwca br. odbyło się wręczenie nagród laureatom konkursu.

Gratulacje złożył wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn. Patronat honorowy nad konkursem objęła marszałek Elżbieta Anna Polak.

Miłośnicy smakołyków tym razem przybyli do Piwnicy winiarskiej w Zielonej Górze przy ul. Fabrycznej, gdyż właśnie tu odbył się finał konkursu na potrawę regionalną. Wśród gości byli: marszałek senior Józef Zych oraz członek zarządu Bogdan Nowak.

Na ul. Fabrycznej można było posmakować Lodów Babci Mani, chleba ze starego pieca, szynki suszonej, lekko podwędzonej w starej poniemieckiej wędzarni oraz serów z Gospodarstwa Qzko. Na pyszne świeże soki zaprosili „Sad Solniki”. Swoje stoisko miała Lubuska Pętla Kulturalna, fundacja promująca produkty regionalne, winiarstwo, enoturystykę regionu lubuskiego oraz kulturę, a także Gospodarstwo Ekologiczne „Agatka” i Stowarzyszenie kobiet z Jarnatowa.

Lokalnych produktów można było zasmakować m.in. na stoiskach:

Gospodarstwo Qzko zajmuje się w głównej mierze produkcją mleka, serów, mydeł i kremów z koziego mleka. Wszystkie produkty są wytwarzane w sposób ekologiczny bez używania środków chemicznych. Hodowane w gospodarstwie kozy karmione są w naturalny sposób i regularnie badane. Dodatkową atrakcją Qzko są warsztaty rękodzielnicze, pokazy wytwarzania mydła oraz sztuka serowarska.

Białe Tulipany Dorota Kowalczyk

Lubuskie pierniczki są wyjątkowość zawdzięczają głównie pochodzącym z pasiek lubuskich miodom akacjowym, lipowym, gryczanym, które nadają im wyjątkowy smak, a aromat korzenny uzupełniają oryginalne przyprawy przywiezione z wypraw do ciepłych krajów. Lubuskie pierniczki posiadają różnorodne kształty np.: serce, anioł, gwiazda, choinka, motywy roślinne, zwierzęce i inne. Pierniczki polukrowane są w dekoracyjne wzory, napisy w kolorze białym lub kolorowym. Pierniczki wytwarzane są zgodnie z tradycją rodzinną kultywowaną od lat, przekazywaną z pokolenia na pokolenie.

Gospodarstwo sadownicze „Sad Solniki”

W sadzie dominują jabłonie, które są jego wizytówką. Uprawianych jest kilkanaście odmian jabłek, które różnią się smakiem oraz miąższem. W czasie zbiorów jabłka trafiają prosto z sadu do tłoczni, gdzie uzyskuje się naturalnie mętny sok 100%.

Lody babci Mani - Jadwiga Czerwczak

Jadwiga i Jakub Czerwczak zarejestrowaną produkcją lodów zajmują się od 2012 roku. W podgorzowskim Kiełpinie w gminie Deszczno prowadzą swoje gospodarstwo rolne, obok którego stworzyli mały zakład do produkcji lodów wytwarzanych tradycyjnymi metodami z naturalnych składników.

Gospodarstwo ekologiczne Krystyna Doan Serby ul. Gospodarcza 23

67-200 Głogów

Pani Krystyna Doan posiada ekologiczną uprawę malin w Dalkowie. Jest producentką ekologicznych przetworów owocowych m.in. soków i konfitur z malin, brzoskwiń i czarnego bzu. Produkuje wyrafinowane nalewki zdrowotne takie jak: malinówkę, brzoskwiniówkę, aroniówkę, pigwówkę, cytrynowkę, czarny bez, dziką różę, miodówkę. Produkty są eksponowane w pięknych ręcznie malowanych butelkach.

Browar Witnica S.A

Obok najbardziej popularnego piwa jasnego istnieje całe bogactwo jego odmian i gatunków, a tytuł Browar Witnica nie ma chyba nigdzie.

Finał regionalny XV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” 2015 r. na szczeblu regionalnym”:

I. Kategoria produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego

Podkategoria: produkty i przetwory mięsne

I nagroda – Long Inc. Zbigniew Czmuda Pałac Wiechlice za szynkę suszoną lekko podwędzaną

I nagroda – Przedsiębiorstwo Mięsne Zbigniew Motyka za salceson wiejski

Podkategoria: produkty mleczne

I nagroda:

1. Gospodarstwo Agroturystyczne Qzko – Kamila i Marcin Wojnowscy za sery dojrzewające z mleka koziego

2. Gospodarstwo Ekologiczne „Agatka” za ser podpuszczkowy dojrzewający.

Podkategoria: miody

I nagroda: Pasieka wędrowna „DEBORA” Jan Wróblewski za miód wielokwiatowy wiosenny

Wyróżnienia: PPH „Fisch Net” Małgorzata i Grzegorz Koza za paprykarz wojnowski

II. Kategoria produktów i przetworów pochodzenia roślinnego

Podkategoria: przetwory owocowe

I nagroda – „Biały Tulipan” za powidła śliwkowe z węgierek

Podkategoria: przetwory warzywne

I nagroda: Elżbieta Majewska- Jarnatów – Stowarzyszenie kobiet – za zakwas polski

Wyróżnienia:

1. Ryszard Kapica – Gospodarstwo Ekologiczne – chleb VEGA
2. Krystyna Kowalczyk Nowa Sól – piernik z powidłami śliwkowymi.

III. Kategoria napoje regionalne

Podkategoria: napoje bezalkoholowe

I nagroda: Piotr Lisowski – Szron – kompot

Podkategoria: napoje alkoholowe

I nagroda: Zygmunt Prętkowski „Winnica u Michała”- nalewka domowa

Wyróżnienia:

1. Jan Skąlecki – syrop z aroni
2. Helena Borkowska – Janatów – napój różany
3. BOSS Browar Witnica S.A. – Lubuski Chmiel
4. Krystyna Doan – nalewka malinowa
5. Irena Kapica – nalewka z natury 2000

IV. Inne produkty regionalne

I nagroda:

1. Jadwiga Gerwonzak Kiełpin – lody
2. Pasieka wędrowna „DEBORA” – ocet jabłkowo-miodowy

Część gastronomiczna:

I miejsce: Winnica Kinga

I miejsce: PPH „Fisch Net” Małgorzata i Grzegorz Koza

II miejsce: Stowarzyszenie Kobiet z Jarnatowa

Nominowani do nagrody „Perła 2015”: Winnica Kinga – Kinga i Robert Koziarscy – pierś gęsia macerowana w białym winie zapiekana w liściach winnych

Nominację do nagrody „Perła 2015” otrzymały:

1. PPH „Fisch Net” Małgorzata i Grzegorz Koza – Wojnowska ryba na kwaśno
2. Rodzinna pasieka Ignacego Żeglania – miód akacjowy
3. „Biały Tulipan” Rękodzielo – Lubuskie pierniki
4. Gospodarstwo Rolne Marek Szron – naturalny mętny sok tłoczony
5. Lubuska Pętla Kulturalna – miód pitny
6. Przedsiębiorstwo Handlowe Wanda Towpik – olej lniany tłoczony na zimno.