

# Portal Województwa Lubuskiego



## Sukces lubuskich przysmaków



**Kategoria** - Archiwum

**Data publikacji** -21 września 2015 godz. 16:01

**19 września br. na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich rozpoczęły się Targi Smaki Regionów - dedykowane producentom i smakoszom regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej żywności. W uroczystości otwarcia wzięli udział wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn.**

**Podczas targów Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego zorganizowała finał XV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki regionów” połączony z prezentacją najlepszych produktów oraz potraw, nagrodzonych statuetką „Perła 2015”.**

Lubuskie promowało swoje specjały, które znajdują się na Liście produktów tradycyjnych, bądź zostały docenione w konkursach kulinarnych na szczeblu regionalnym. Dużym zainteresowaniem cieszyły się miody, piwa, sery kozie, wędliny dostarczane na stoisko prosto z wędzarni oraz naturalne soki.

W XV edycji konkursu nominowane zostały 72 produkty z 15 regionów. Przyznanych zostało 46 „Perł”. Do województwa lubuskiego powędrowały aż cztery ogólnopolskie nagrody:

1. 1. Wojnowski leszcz i sandacz na kwaśno - PPH „Fisch-Net” Małgorzata i Grzegorz Koza,
2. 2. Miód akacjowy - Rodzinna Pasieka Ignacy Żegleń,
3. 3. Naturalnie mętny sok tłoczony - Gospodarstwo rolne Jolanta i Marek Szronowie,
4. 4. Miód pitny Trójniak Pański - Lubuska Pętla Kulturalna, Adam Mocny.

W XV edycji konkursu na najlepszą regionalną potrawę nominowanych zostało 12 potraw z 12 regionów. Jury wyróżniło „Perłą” 10 z nich. W tej kategorii również nagroda powędrowała do Lubuskiego. „Perłę” za pierś gęsią macerowaną w białym winie zapiekaną w liściach winnych z jabłkiem imbirowym otrzymali Kinga i Robert Koziarscy z Winnicy „Kinga”.

Ponadto prestiżową nagrodę „ Klucz do polskiej spiżarni” przyznawaną dla osób, instytucji, organizacji, które poprzez swoje działania wspierają kulinarne dziedzictwo, promują produkty regionalne, lokalne i tradycyjne oraz budują ich rynek, otrzymała Grażyna Dereń - od najmłodszych lat związana z polską wsią. Od początku lat siedemdziesiątych prowadzi gospodarstwo rolne należące do jej rodziny od 1947 roku. Prowadząc gospodarstwo rolne wychowała czwórkę dzieci, a także założyła swój własny biznes - Gospodarstwo Agroturystyczne „Zagroda Edukacyjna - Dereniówka” oraz firmę DER-POL świadczącą usługi dla rolnictwa. Równolegle dwa gospodarstwa prowadzą dorośli synowie - Wojciech i Bronisław, którzy kontynuują tradycje rodzinne. Przyczyniła się do wprowadzenia na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Lubuskiego: schabu tradycyjnego słubickiego, chleba domowego na zakwasie, pierogów z kaszą gryczaną i twarogiem, pierogów z kapustą i grzybami leśnymi, nalewkę z owoców derenia. Ceniona jest za aktywną działalność społeczną i wieloletnią pracę na płaszczyźnie kół Gospodyń Wiejskich.