

Portal Województwa Lubuskiego



Kulinarne dziedzictwo lubuskim potencjałem



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -17 sierpnia 2017 godz. 13:52

Niedziela, 20 sierpnia, była wyjątkowo smaczna. A to za sprawą finału XVII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”, który odbył się w Lubuskim Centrum Winiarstwa w Zaborze. - Tutaj dzisiaj wszyscy mogliście przekonać się jak smakuje Lubuskie. Nasze dziedzictwo

kulinarne i jego różnorodność jest naszym wielkim potencjałem - mówiła podczas finału konkursu marszałek Elżbieta Anna Polak, która wraz z wicemarszałkiem Stanisławem Tomczyszynem wręczyła laureatom nagrody.

Na szczeblu regionalnym organizatorem jest Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego. Organizatorem konkursu jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Związek Województw RP. Patronat nad tym konkursem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Marszałkowie Województw.

Komisje konkursowe oceniały regionalny produkt żywnościowy oraz potrawę regionalną.

I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

Podkategorie:

1. Produkty i przetwory mięsne

I miejsce - Danuta Cieśla za szynkę z sarniny pieczoną na dziko

I miejsce - Mirosław Dec za kiełbasę palcówkę

I miejsce - Jarosław Szlachetko Salcum-Fixum za salceson

2. Produkty i przetwory z ryb

I nagroda - FishNet Małgorzata i Grzegorz Koza za rybę dymioną

3. Produkty mleczne

I nagroda - Serowarnia Qzko Kmila i Marcin Wojnowscy za masło swojskie z sera koziego

4. Miody

I nagroda - Jarosław Szlachetko na miód akacjowy

II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego

Podkategorie:

1. Przetwory owocowe

I nagroda - Leokadia Wołoszczuk za "Czarną porzeczkę Łodzi"

2. Wyroby cukiernicze

I nagroda - Dorota i Jerzy Krzywda za Drożdżowca

Wyróżnienia:

- Mirosława Augustyniak z dżem agrestowy
- Katarzyna Matusiak za truskawkę w likierze
- Krystyna Doan za dżem z jarzębiny
- Ewa Gineja za Ogórki kiszane "Nie daj się"
- Ryszard Kapica za "Chleb niezwykły od serca"
- Krystyna Zawacka za Sałatkę z ogórków na zimę

III. Napoje regionalne

Podkategorie:

1. Napoje bezalkoholowe

I nagroda - Tomasz Kardynia za Ocet Jabłkowy "Złote Jabłuszko"

2. Napoje alkoholowe

- Regina Żebrowska za nalewkę na orzechach włoskich
- Marek i Agnieszka Senator za likier kawowy
- Jan Wróblewski, Pasieka wędrowna DEBORA za Miodziak gronowy czerwony
- Wanda Jatrzak za nalewkę miętową

IV. Potrawy regionalne

I miejsce - Salcum Fixum

II miejsce - KGW Janczewo

III miejsce - Stowarzyszenie Kobiet Jantarowa

IV miejsce - Gospodarstwo Agroturystyczne ROMA

Nominacje do Perły 2017:

- Jan Wróblewski - pasieka wędrowna DEBORA za miód wielokwiatowy wiosenny i Trójniak szprotawski
- Marek Senator za Krupnik
- Salcum Fixum za dania z kaczki

Przez **żywnościowe produkty regionalne** rozumiemy surowce lub wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzenia potraw. Produkty te muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami wynikającymi ze specyficznych warunków i glebowych regionu z którego pochodzą.

Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów. Mogą być przygotowane i przywiezione do oceny przez osoby fizyczne, koła gospodyń wiejskich,

gospodarstwa agroturystyczne czy też małe firmy branży rolno-spożywczej. Jeden producent może zgłosić jeden produkt w każdej kategorii.

Regionalne Potrawy – kategoria ta w tym konkursie ma na celu identyfikację oraz określenie miejsc wytwarzania poszczególnych potraw np. w firmach gastronomicznych lub w gospodarstwach agroturystycznych. Ma to przyczynić się do promowania lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię, oraz budowy produktu turystycznego i marki regionu.