INFORMACJA, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, hol główny, tel.: 61 626 66 66; fax 61 626 67 44, e-mail: kancelaria@umww.pl

Wielkopolska na \"najsmaczniejszych targach w Polsce”

Podczas Smaków Regionów nasz region kolejny raz zaprezentował swoje najbardziej pyszne oblicze. Tegoroczna edycja cieszących się dużym zainteresowaniem targów odbyła się w dniach 27- 29 września, tradycyjnie na terenie MTP w Poznaniu. Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego przygotował na to wydarzenie wypełnione regionalnymi smakowitościami stoisko.

- Żywność naturalna i tradycyjna to obecnie coś, co można nazwać odpowiedzią na zapotrzebowanie żywności zdrowej. Wszyscy starają się dbać o zdrowie, wszyscy też tęsknią za smakami młodości i dzieciństwa. Tymi przysłowiowymi obiadami u babci, gdzie smaki wielu potraw były wyjątkowe i niepowtarzalne. Producenci takiej żywności starają się wrócić do tych starych receptur – podkreśla Marek Woźniak, Marszałek Województwa Wielkopolskiego, który objął targi patronatem honorowym.

W wydarzeniu uczestniczyli Tatiana Sokołowska, Przewodnicząca Sejmiku Województwa Wielkopolskiego oraz Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego, przewodniczący komisji ds.żywności Związku Województw RP.

W sobotę 28 września br. zostały wręczone **Medale Targów Smaki Regionów** dla najlepszych produktów żywności naturalnej i tradycyjnej z obszaru państw Unii Europejskiej, zgłoszonych jako eksponat wystawienniczy podczas targów. Szczegóły na https://smaki-regionow.pl/.

Województwo Wielkopolskie promowało na swoim 390m² stoisku żywność regionalną wysokiej jakości. Tym razem zaprezentowało się 34 lokalnych producentów, przetwórców i restauratorów, z szerokim asortymentem różnorodnych regionalnych produktów opartych na lokalnych i tradycyjnych recepturach. Koneserzy poszukujący wyjątkowych smaków mogli spróbować m.in. mięs i wędlin, serów – smażonych, kozich czy dojrzewających, przetworów mlecznych, miodów, wyrobów piekarniczych i cukierniczych, przetworów owocowo-warzywnych z ekologicznych gospodarstw oraz olei tłoczonych na zimno.

Wśród wystawców znaleźli się również przedstawiciele trzech regionów partnerskich: Korei Południowej, Chorwacji i Ukrainy, którzy serwowali flagowe produkty i potrawy regionalne.

Podczas trzydniowego święta żywności Województwo Wielkopolskie przygotowało wiele atrakcji, w tym pokazy kulinarne z udziałem znanego kucharza.

W tym roku gościem specjalnym wydarzenia był szef kuchni Laurentiu Zediu, znany z licznych występów telewizyjnych jako Chef Lorek. Polakom dał się poznać za sprawą VII edycji programu kulinarnego MasterChef, w którym zajął 2. miejsce. Jego specjalnością jest kuchnia mołdawska i rumuńska. Podczas pokazu Laurentiu „Lorek” Zediu zaprezentował dania m.in. z wykorzystaniem żywności zagrożonej marnotrawstwem.

Odbyły się też Bitwy Małych Mobilnych Kuchni Warsztatowych, w których gotowanie promujące niemarnowanie jedzenia zaprezentowały wielkopolskie banki żywności. W kulinarne szranki stanęły Wielkopolski Bank Żywności z Poznania, Bank Żywności w Koninie, Bank Żywności w Pile oraz Bank Żywności w Lesznie.

Pokazy kulinarne oraz zmagania banków żywności były wynikiem realizacji przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego „Programu ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2021-2025”. Dotychczas na walkę z ograniczeniem marnowania żywności przeznaczono z budżetu SWW blisko 4 miliony złotych.

Podczas „najsmaczniejszych targów w Polsce” wyłonieni zostali finaliści ogólnopolskiego konkursu „Nasze

Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów", który organizowany został przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. Najwyższe wyróżnienia w postaci **PEREŁ** za produkt lokalny oraz danie regionalne trafiły również do przetwórców z Wielkopolski. Pełna lista uczestników kulinarnej rywalizacji:
W kategorii potrawa:
1. RTM Sp. z o.o „Olandia" za Miętus Warciański na puere z skorzonery z pasternakiem
2. KGW w Wijewie za Czerninę i pieczone udka kaczki z pampuchami i buraczkami zasmażanymi
W kategorii produkt:
1. PPHU Familijna Żerków za smalec zapiekany z cebulką
2. SM Września za Twaróg półtłusty z Wrześni
3. OSM Jarocin za serek śmietankowy
4. Serowarnia Mera Vallis Grażyna Szłapka za Rokpol – OrdoBlue
5. KGW w Skrzynkach za marmeladę z rabarbarem i hyćką
6. Oleje Trawińscy Sp. z o.o Sp. komandytowa za olej rzepakowy tłoczony na zimno
7. KGW w Błażejewie za tort cytrynowy
8. Żółty Parasol Rolniczy Handel Detaliczny Barbara Wawrzyniak za herbatkę owocową.

Na stoisku Wielkopolski wystawiały się firmy reprezentujące następujące branże:
- PRZETWÓRCY MIĘSA – „Smak Tradycji" Irena Olejniczak, PPHU Familijna Żerków oraz „Tradycyjne jadło".
- PRZETWÓRSTWO MLEKA – Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak Sp. z o.o., posiadający unijne oznaczenie Chronione Oznaczenie Geograficzne na wielkopolski ser smażony; sery wytwarzane w sposób rzemieślniczy od Przedsiębiorstwa Wielobranżowego Mera Vallis Grażyna Szłapka; ekologiczne sery kozie Marka Grądzkiego; specjały mleczarskie od czołowych producentów artykułów nabiałowych - OSM Jarocin, SMU Strzałkowo, OSM Koło i SM Września.
- MIODY I PRODUKTY PASIECZNE – naturalne miody wielkopolskie najwyższej jakości, m.in. wielokwiatowe, lipowe, rzepakowe, akacjowe, gryczane, spadziowe i faceliowych od Miodów SUSZKA, Gospodarstwa Pasiecznego NATURPLON Dendek Bartłomiej oraz z Naszej Pszczelarni.
- PRZETWÓRSTWO OWOCOWO – WARZYWNE – produkty z Przedsiębiorstwa Produkcji Spożywczej „Frykas" Sp. z o.o., przetwory owocowe od „Gryszczeniówki", soki od Gospodarstwa sadowniczego Mateusz Pluta i Tłoczni Soków Owocowych „TesO" Izabeli Płonki, a także suszone owoce z firmy MicroFood.
- PRODUCENCI OLEJÓW TŁOCZONYCH NA ZIMNO – Semco, Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe VITACORN Sp. z o.o., Oleje Trawińscy i Naturini.
- RESTAURATORZY - Olandia, Lizawka, Pierożak oraz restauracja „Stara osada",
- PRODUCENCI RZEMIEŚLNICZYCH ALKOHOLI, PIW ORAZ WINNICE – Browar Gzub, Winnica Lipka Wielka, Winnica Jaworowo, Winnica Zielona, Fundacja „Boni mores", Enosfera oraz Drake Krzysztof Kaczor.


TARGI


TARGI
Smaki
REGIONÓ
ORGANIZATORZY
ZWIĄZEK WOJEWÓDZTW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ
LIDL


WIELKOPOLSKA
Lorek






Program ograniczania
marnotrawstwa
i strat żywności
w Wielkopolsce
mtp
Smaki
REGIONÓW




łódzkiem
WIELKOPOLSKA
27 lat Wielkopolski w Unii Europejskiej
WIELKOPOLSKA
WIELKOPOLSKA
WIELKOPOLSKA
PIWO
BRODNICKIE
PIEROGI


WIŚNIE
BANANY
TRUSKAWKI
OWOCOWY SAD
SPACER PO LESIE
MALINY
MIÓD


MIODY SUSZKA
MIÓD
z imbirem
NATURALNY
MIÓD
z czarną porzeczką
MIÓD
z pigwą








SERY GRADZKIE


KHARKIV REGION




TARGI


TARGI


ORGANIZATORZY
mtp
GRUPA
ZWIĄZEK WOJEWÓDZTW RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ
PARTNER BRANŻOWY
PARTNER STRATEGICZNY
LIDL




OPOLSKA


TARGI




NASZA
PSZCZELARNIA


KOŁO
Produkty Mleczarni w Kole
codziennie na Twoim stole...
www.omkkolo.pl


TRADYCJA I SMAK
polskiego pieczywa
Smaki REGIONÓW
27-28.09.2024
ZAPRASZAMY DO ODWIEDZENIA
strefy edukacyjnej w MINIPIEKARNI DLA DZIECI
ZIARNA I ZBOŻA
pszenica
jęczmień
żyto
TRADYCJA I SMAK
polskiego pieczywa
Smaki REGIONÓW
27-28.09.2024
ZAPRASZAMY DO ODWIEDZENIA
strefy edukacyjnej w MINIPIEKARNI DLA DZIECI


Zarząd Okręgowy
Poznań
#gotujzlizawką
#dzikiewędli
Spiżarnia Lizawki


CENA:
Spiżarnia Lizawki


ROKPOL
ORDOBLUE


Strzałkowo
TWARÓG
śmietankowy ze Strzałkowa
bez laktozy


Olej
Olej
Olej
Olej
Olej


25


SemCo®


TARGI
Smaki
REGIONÓW
mtp
27-29.09.2
WSTĘP WOLNY
SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO
Program ograniczania
marnotrawstwa
i strat żywności
w Wielkopolsce
Projekt współfinansowany przez Województwo Wielkopolskie
z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Mała Mobilna
Kuchnia
Warsztatowa


arsko-Srijemska Županija
Chorwacja
łódzkie




POLSKA
INSTYTUT
ROZWOJU
OBSZARÓW
WIEJSKICH
WELTONE


EXCITING JOURNEYS
TO KHARKIV REGION


TOP-10 OF TOURIST
OBJECTS IN KHARKIV
REGION
Krasnokutsk
arboretum
Parkhomivka
Art Museum
Art-Memorial
Museum of
I.Yu. Repin
ХАРКІВСЬКА
ОБЛАСТЬ
WINN
LIPKA WIE
Józef Napierała & Dagmara Semrau


WIELKOPOLSKA
Obwód Charkowski
Ukraina
САЛТІВСЬКИЙ


SalonKlocków
ZAPRASZAMY DO NASZEGO NOWEGO SKLEPU Z KLOCKAMI LEGO!
Wielkopolski
Bank Żywności
Wielkopolski
Bank Żywności
Mobilna kuchnia warsztatowa - projekt współfinansowany przez
Samorząd Województwa Wielkopolskiego
„Program ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce"


Bank Żywności
w Koninie


WIELKOPOLSKA
KUCHNIA
BEZ STRAT
CZYLI OGRANICZAMY
MARNOWANIE ŻYWNOŚCI


Mazowsze.





Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie