



Kategoria

- Dla mieszkańca

Karol Okrasa, mistrz kulinarny, Honorowy Ambasador Województwa Podlaskiego, zaangażowany w promocję lokalnych smaków, odwiedził po raz kolejny Podlaskie. W piątek (29.10) w urzędzie marszałkowskim odbyła się konferencja z jego udziałem, podczas której, wraz z producentami żywności, rozmawiano o potencjale produktów regionalnych. W spotkaniu uczestniczył także marszałek Artur Kosicki.

- Doceniam naszych lokalnych producentów za to, że mają siłę i pasję, by tworzyć produkty, które są znane w całej Polsce, że chcą kultywować tradycję kulinarną naszego regionu. To połączenie pokoleń jest bardzo wartościowe i piękne - podkreślił Artur Kosicki.

Podlaskie liderem kulinarnym

Marszałek podziękował Karolowi Okrasie za wspieranie regionu i lokalnych producentów. Wręczył też temu uznanemu szefowi kuchni obraz z żubrem na tkaninie dwuosnowowej.

- Dziękuję, że dzieli się pan swoimi doświadczeniami, wiedzą, w jaki sposób możemy wypromować produkty, aby były znane nie tylko w kraju. Bo to największe wyzwanie, jakie stoi przed nami - rozpropagować podlaską kuchnię na cały świat - mówił Artur Kosicki, podkreślając, że dla niego jest ona najsmaczniejsza.

„Podlasie w sercu i na talerzu”

Z kolei Karol Okrasa, który przed konferencją odwiedził podlaskich producentów żywności - m.in. narewski Selmar, produkujący cydry i miody pitne oraz wytwórnię ZAZ - Tulone, zajmującą się makaronami - zaznaczył, że świat wiele by stracił, nie poznawszy podlaskich produktów.

- Muszę przyznać, dzisiaj jem od rana i naprawdę przeżyłem piękny dzień. Jak tu przyjeżdżam, to nigdy nie mam dość i nigdy nie wzbraniam się przed jedzeniem. Podlasie jest w moim sercu i na talerzu - podkreślił.

Jak dodał, ta miłość dotyczy nie tylko regionu, ale przede wszystkim ludzi go zamieszkujących i atmosfery, jaką tworzą.

- Tu są ludzie, którzy wierzą w to, co robią, zauważają innych ludzi i kierują się zasadą: gość w dom, Bóg w dom - mówił Okrasa, określając podlaskie produkty mianem unikalnych.

Hajnowski Marcinek jak marzenie

W trakcie swojej wizyty w regionie znany szef kuchni odwiedził także obecną na konferencji Joannę Bińczycką, mistrzynię hajnowskiego Marcinka i przedstawicielkę konsorcjum, które przygotowuje właśnie ten produkt do rejestracji w Komisji Europejskiej w ramach certyfikatu „Chronione oznaczenie geograficzne”.

- Całe życie marzyłem o jednym podlaskim symbolu, żeby go doświadczyć, dotknąć. To jest Marcinek - mówił Okrasa.

Jak podkreślił, dzięki wskazówkom pani Joanny od dzisiaj będzie go robił samodzielnie.

- Będę go pokazywał zawsze wtedy, gdy będę jeździł po świecie - zapewnił.

Tu trzeba przyjechać

Turystyka kulinarna jest smakowaniem potraw i produktów regionalnych, połączonym ze zwiedzaniem, poznawaniem historii i kultury danego miejsca.

- Tu trzeba przyjechać, powąchać, dotknąć, poczuć i gwarantuję, że każdy będzie chciał to powtarzać. Nie ma większej przyjemności w życiu, niż przyjemność jedzenia – zakończył mistrz kulinarny, parafrazując George'a Bernarda Shawa.

Zwieńczeniem wizyty Karola Okrasa w Podlaskiem była debata „Co zrobić z perłą kulinarną, czyli o szansach na sukces podlaskiej żywności”. O perspektywach dalszego rozwoju z mistrzem kulinarnym rozmawiali producenci z internetowej bazy produktów regionalnych: produkty.podlaskie.eu, przedstawiciele Podlaskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej (PROT) i właściciele agroturystyk.

W piątkowym spotkaniu uczestniczyli także: Krzysztof Przeborowski, prezes Terenowego Koła Pszczelarzy w Sejnach oraz Tomasz Kempka, lider projektu „Turystyka Kulinarna”, przedstawiciel Polskiej Organizacji Turystycznej w Warszawie.

Anna Augustynowicz

red.: Małgorzata Sawicka

fot.: Mateusz Duchnowski/Kamil Timoszek

źródło: www.wrotapodlasia.pl

Source URL:

<https://hajnowka.pl/aktualnosc/dla-mieszkanca/1873-karol-okrasa-o-podlaskich-produktach-regionalnych>