

Sery z Puszczy Białowieskiej laureatem AGROLIGI

Region Puszczy Białowieskiej kusi nie tylko atrakcjami przyrodniczymi i ofertą (wielo-) kulturalną – to także przedsięwzięcie smakowitej kuchni, punkt obowiązkowy do odwiedzenia na kulinarnej mapie Polski. O tym, że mamy się czym pochwalić, świadczą kolejne sukcesy naszych specjałów – do hajnowskiego Marcinka dołączyły „Sery z Puszczy Białowieskiej” produkowane przez firmę Adama Lewczuka z Hajnówki. Rodzinna firma produkująca sery w oparciu o naturalne składniki została laureatem wojewódzkiego etapu konkursu AGROLIGA 2019. Sukces jest tym większy, bo firma pana Adama funkcjonuje dopiero od roku a już zdobyła uznanie w prestiżowym konkursie. Bo AGROLIGA to przedsięwzięcie z wieloletnią tradycją - Od 27 lat wyłaniane są najlepsze gospodarstwa i firmy z województwa podlaskiego, które później reprezentują region na krajowym podsumowaniu konkursu. Tegoroczna edycja została zorganizowana przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie i Stowarzyszenie „Agro-Biznes Klub”. Uroczysta gala odbyła się 26 lipca br. z udziałem przedstawicieli rządu, władz wojewódzkich szczebla rządowego i samorządowego oraz innych licznie zebranych gości. Laureatom reprezentującym Powiat Hajnowski – Lucynie i Adamowi Lewczuk towarzyszyli Anna Kozłowska – główny specjalista ds. organizacji doradztwa, p.o. kierownika Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Hajnówce, Eugeniusz Saczko – Przewodniczący Rady Powiatu Hajnowskiego oraz Magdalena Chirko – Zastępca Kierownika Referatu Polityki Gospodarczej Urzędu Miasta Hajnówka.

Goście mający okazję spróbować hajnowskich serowych przysmaków docenili wysoką jakość wyrobów, ich różnorodność oraz bogactwo smakowe. Sery z Puszczy Białowieskiej to smakowita i zdrowa przekąska - poza naturalną i wegetariańską podpuszczką, solą serowarską, specjalnymi szczepami bakterii mlekowych oraz ekologicznymi ziołami, nie zawierają żadnych innych dodatków. I co ważne – powstają rękoma człowieka, bez stosowania maszyn. Jednym słowem – natura na talerzu! Bez chemii, bez ulepszaczy smaku i konserwantów.

Gratulujemy sukcesu i życzymy dalszego rozwoju.

Więcej o uroczystości z dnia 26 lipca 2019 r. w informacji poniżej:

<http://www.wrotapodlasia.pl/pl/rolnictwo/odwazni-uparci-pomyslowi--mistrzowie-podlaskiej-agroligi-2019.html>

<http://odr.pl/poznalismy-mistrzow-agroligi-2019-etapu-wojewodzkiego-wojewodztwa-podlaskiego/>

Ekologiczne, wytwarzane wg. tradycyjnych receptur, w tradycyjny sposób, charakteryzujące się wyjątkowym smakiem oraz paletą właściwości zdrowotnych. Takie są produkty regionalne z Podlasia. W niewielkich słoiczkach, butelkach, a przede wszystkim – w aromacie i smaku utrwalone zostało to co w REGIONIE najpiękniejsze – wielokulturowość, przywiązanie do tradycji, silna więź między człowiekiem a przyrodą. Chcesz poznać smak Puszczy? Więcej smaków szukaj na <https://bialowieza.travel/> oraz www.lot.bialowieza.pl

Katarzyna Miszczuk