Kraków, x.12.2020 r.

*Informacja prasowa*

**Małopolska z dostawą na świąteczny stół**

**Małopolskie produkty regionalne prosto do twojego domu? Dziś to możliwe, bo wiele ulubionych produktów pochodzących z Małopolski można kupić przez internet. Mogą to być chleby, miody, wędliny, ryby, sery, warzywa, czy owoce. Odrobina tradycji z pozdrowieniami z tego wspaniałego regionu idealna na nasze czasy.**

Nic nie poradzimy na czasy, w jakich żyjemy. Podróże są ograniczone, podobnie jak większe spotkania rodzinne. Również zwyczajne zakupy są utrudnione. Można jednak wędrować palcem po mapie, a najlepiej po internecie i zamówić sobie trochę smakołyków, które pomogą uchwycić smak oraz atmosferę ulubionych małopolskich miejsc. Znane i lubiane regionalne małopolskie produkty kupić można w sieci i cieszyć się nimi w domu.

*– Na znaczeniu coraz bardziej zyskują lokalne wyroby, które pochodzą z rodzinnych gospodarstw, czy manufaktur. Kupując je, mamy pewność, że sięgamy po produkty niepowtarzalne, często z ekologicznymi certyfikatami, o najwyższej jakości, stworzone z sercem. Cieszy fakt, że coraz więcej z lokalnych przedsiębiorców oferuje sprzedaż online, co pozwala na bezpieczne zakupy z dostawą do domu* – mówi**Tomasz Urynowicz, Wicemarszałek Województwa Małopolskiego.**

**Świeże, ekologiczne produkty z Małopolski polecane przez Maję Dutkiewicz i Bartosza Wilczyńskiego – ambasadorów kampanii „Małopolska. Poznajmy się”.**

**-** *Mój ulubiony Targ Pietruszkowy, który działa przez cały rok w krakowskim Podgórzu realizuje również projekt Paczki Pietruszkowej w formule „zamów i odbierz na targu” lub „zamów pod drzwi, a paczka zostanie dostarczona”. Na stronie* [*www.paczkapietruszkowa.pl*](http://www.paczkapietruszkowa.pl) *można wybrać produkty od rolników i producentów z małych, rodzinnych małopolskich gospodarstw, bezpośrednio, bez pośredników* – **mówi Bartosz Wilczyński, Promotor Kulinarny.** Projekt realizuje Fundacja Targ Pietruszkowy, której celem jest dostarczanie produktów ekologicznych, świeżych, naturalnych i zweryfikowanych pod kątem stosowanej chemii.

*W podobnej formule działa również* [*paczkaodrolnika.pl*](http://paczkaodrolnika.pl/)*. To najstarszy tego typu projekt w Małopolsce. Wszyscy producenci zgromadzeni wokół tej inicjatywy prowadzą sprzedaż bezpośrednią z dostawą w całej Polsce* – tłumaczy **Maja Dutkiewicz, dziennikarka kulinarna.** W sklepie online znajdziemy warzywa i owoce, jaja i nabiał, soki, przetwory, ziarna, orzechy oraz zboża, mąki, kasze, makarony, a co więcej oleje, zioła i miody. Na stronie przedstawione są sylwetki małopolskich dostawców, którzy oferują swoje produkty.

Maja i Bartosz polecają także gospodarstwo ekologiczne **Eko Farma**, które prowadzi swoją działalność na obszarze objętym programem Natura 2000. Na stronie internetowej [www.eko-farma.net](http://www.eko-farma.net) możemy zakupić ekologiczne warzywa, suszone jabłka, mąki, kasze i nasiona, a nawet soki jabłkowe. Szczególną uwagę przyciągają naturalne oleje tłoczone na zimno – lniany, rzepakowy i z wiesiołka, a także przetwory. Wszystkie produkty dostępne w sklepie objęte są certyfikatem, który Eko Farma otrzymuje co roku po kontroli biura certyfikacji COBICO z Krakowa.

[Poznaj regionalne smaki z Bartoszem i Mają](https://youtu.be/AeTHHYyEzB4)

Natomiast w ofercie **Pasieki Morawskich** znajdziemy wyłącznie najwyższej jakości miód pszczeli. To jedyna Małopolsce pasieka wytwarzająca również miody ekologiczne. Specjalnością pasieki jest miód spadziowy, który został doceniony przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi i wpisany go do rejestru produktów tradycyjnych jako „Małopolski miód spadziowy – produkt tradycyjny”. Na stronie [www.miodymorawskich.pl](http://www.miodymorawskich.pl) kupimy także pyłek pszczeli, pierzgę, propolis, a nawet świece z wosku pszczelego.

**Wino i alkohole rzemieślnicze**

Małopolska to również bogactwo winnic i sadów. Winiarze przygotowali specjalne propozycje na czas świąteczno-noworoczny. Oto kilka poleceń naszych ambasadorów:

* Biodynamiczna Winnica Wieliczka – członek Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Małopolska, jedna z najlepszych winnic w Polsce – przygotowała specjalne zestawy podarunkowe, na które składają się wina i cydry oraz naturalne mydła zrobione z wina, surowych olejów i wyciągów roślinnych. Całość została zapakowana w eleganckie drewniane skrzyneczki.
* Ekologiczna Winnica Jura oferuje specjalne, świąteczne zestawy prezentowe pakowane w ozdobne skrzynki; jej wina wytwarzane bez udziału chemii nagradzane są i docenione przez znawców.

Świąteczne prezenty winiarskie przygotowali też jurajscy winiarze. Warto sprawić naszym bliskim niespodziankę w postaci zestawu win np. z Winnicy Janowice, Winnicy Słońce i Wiatr, czy Winnicy Zagardle. Kontakt z winiarzami w celu zamówienia i umówienia odbioru można dokonać poprzez strony internetowe lub profile na Facebooku.

**Polecamy również Tłocznię Maurera**. To ceniona manufaktura naturalnych soków owocowych oraz warzywnych, które wytwarza kilkanaście rodzajów soków ekologicznych, a także syropów oraz win i okowit. Okolice Łącka od wieków słyną z tradycji sadowniczych. Rosną tu stare odmiany jabłoni, śliw i grusz. Tłocznia Maurera korzysta z lokalnego bogactwa, oferując niekonserwowane soki w wielu wariacjach smakowych (od soku jabłkowego z miętą, po sok aroniowy z jabłkiem lub rabarbarem) i syropy. Ciekawą propozycją są destylaty owocowe wytwarzane z porzeczek, jabłek, czy agrestu, a nawet wina owocowe np. wiśniowe lub rabarbarowe.

*- Oczywiście, że tęsknimy za podróżami i chcielibyśmy pojechać i odwiedzić te wszystkie miejsca sami. Na to jednak musimy jeszcze chwilę poczekać. Dobrze jednak, że pewne smaki i cuda z Małopolski mogą przyjechać do nas. Wprost na świąteczny stół*– mówi **Grzegorz Biedroń, prezes Małopolskiej Organizacji Turystycznej.**

**O kampanii:** Kampania„Małopolska. Poznajmy się” ma na celu aktywizację mieszkańców Polski do realizacji podróży turystycznych do Małopolski oraz ukazanie regionu jako idealnego miejsca do wypoczynku w duchu „slow”, czyli niespiesznego, uważnego podróżowania. Kampanię wyróżnia zaangażowanie lokalnych ambasadorów – mieszkańców Małopolski. Ich polecenia zachęcają do wycieczek poza utartym szlakiem i odkrywania mniej znanych miejsc, co sprzyja bezpieczeństwu turystów. Więcej informacji: [www.poznajmysie.malopolska.pl](http://www.poznajmysie.malopolska.pl/).

**Kontakt do mediów:**

Sylwia Wojtkowska  
tel. 697935094  
[sylwia.wojtkowska@lbrelations.pl](mailto:sylwia.wojtkowska@lbrelations.pl)