

Tradycje kulinarne to część naszego dziedzictwa kulturowego. Tradycyjne potrawy zamieszczone poniżej z tych tradycji się wywodzą, bądź do nich nawiązują. Zapoznając się z nimi trzeba pamiętać, iż dieta naszych przodków była skromna, opierała się na kilku podstawowych produktach. Dopiero wraz ze wzrostem zamożności mieszkańców na stołach zaczęły się pojawiać potrawy mięsne.

Przepisy zostały zebrane podczas szkoleń „Cudze chwalicie lubelskiego nie znacie”, które odbywają się w naszej Restauracji, a także podczas konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo - smaki regionów” na najlepszy regionalny i lokalny produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie i potrawę regionalną i lokalną. W tym prestiżowym konkursie nasz wyśmienity forszmak został nagrodzony PERŁĄ w 2009 r. Celem konkursu było poznanie i udokumentowanie polskich regionalnych produktów żywnościowych, produktów osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur. Ważne było znalezienie i zachowanie narodowych specjałów. Konkursy owe są formą pielęgnacji tradycji. Dobra tradycyjna kuchnia jest wizytówką regionu, podnosi jej atrakcyjność turystyczną.

Mamy przyjemność zaprezentować Państwu listę produktów, które otrzymały wyróżnienie lub Perłę za wyjątkowe walory smakowe, a które są wytwarzane w sposób tradycyjny. Zachęcamy do wkomponowania wybranych potraw tradycyjnych w menu cateringowe, weselne bądź komunijne, by goście mogli się delektować smakami naszych przodków, zanim odejdą w zapomnienie - wyparte przez „szybką” przemysłową żywność.