

Wizyta studyjna w Pomorskiem

13 sty 2015 15:22 Autor: trischelowski

Członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Pomorza Zachodnie cieszą się w Polsce zasłużoną renomą w produkowaniu żywności wysokiej jakości i potrzebą jej promocji, zarówno w naszym regionie jak i poza nim. Czasem jednak warto spojrzeć się z osiągnięciami innych producentów działających w podobnych obszarach. Może to dać inspirację do usprawnienia własnej działalności. Temu celowi służyła wizyta studyjna do członków Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza zorganizowana w dniach 17 – 18 grudnia we współpracy ze Stowarzyszeniem Agrolife Kaszuby zrzeszającym producentów produktów kaszubskich. Podczas trzydniowego pobytu na Kaszubach odwiedzono między innymi:

* Ekologiczne Gospodarstwo Placzemskie "Eko-Basie 1954" z osady Biernatka położonej w malowniczej okolicy Borów Cieluchowskich. W tym ekologicznym gospodarstwie dba się o każdy etap procesu powstawania miodów, a produkcja opiera się wyłącznie na naturalnych metodach. Paszeka Eliabari jako pierwsza w Polsce uzyskała Atest Ekologicznego Stowarzyszenia Ekoland. Obecnie paszeka liczy ok. 800 uli. W 2009 r. miod leśny z Biernatki został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Od 2009 r. również sprzedaje i hoduje danieli (śladu ok. 200 szt).

* Ośrodek Readaptacji Osób Uszkodzonych Stowarzyszenia Solidarni Plus, Ekologiczne Gospodarstwo Rolne, Suszarnia i przetwórstwo owoców warzyw „Leśna Spółdzielnia” w Wandzinie. W gospodarstwie tym certyfikowanym przez AGRO BIO TEST są sady i salki starych, wyselekcjonowanych odmian drzew owocowych, hodownia kury ziołorożce kumpatowanej, krowka białego polskiego Popieluchowskiego, zioła chlewni, gęsi i bydląt. Prowadzone są również programy związane m. in. z Ochroną Biogenetyczną Biologicznej (programy realizowane przy współpracy z ONZ oraz z dziedzictwem przyrodniczym). Wszystkie działania prowadzone są w oparciu o System Zarządzania Jakością ISO 9001:2008, HACCP. Przetwórstwa i suszarnia owoców i warzyw „Leśna Spółdzielnia” powstała w 2003 roku. Asortyment przetworów (sól): warzywa: pest, szaszłyki, pietruszka, marchew, buraki, papryka, koper; owoce: jabłka, gruszki, śliwki, wino, dżem, bez czarny. Wytworzony tam syrop z mniszka perzoniastego jest na liście produktów tradycyjnych od 1 marca 2007 roku. Wszelkie prace w gospodarstwie wykonywane są przez członków, jest to liście produktów tradycyjnych od 1 marca 2007 roku. Wszelkie prace w gospodarstwie wykonywane są przez członków, jest to liście produktów tradycyjnych od 1 marca 2007 roku. Wszelkie prace w gospodarstwie wykonywane są przez członków, jest to liście produktów tradycyjnych od 1 marca 2007 roku.

* „Fungus” sp. z o.o. i Bura jest spółką rodzimą, która od 1992 roku zajmuje się wyłącznie pozyskiwaniem i przetwarzaniem nura leśnego, urządzeniem grzejników, młynów, młynów, kaszanki, produkcją przetworów owocowych do męps, produkcją owoców leśnych mrożonych. Produkty w ofercie oznaczone znakiem ekologicznym oparte są na surowcach czystych ekologicznie i posiadają certyfikat EKOGWARANCJA PYRE sp. z o.o. Głównie miejsce pozyskiwania surowców to Bory Tucholskie. Za borowki młynowane firma otrzymała w 2009 roku „Perły” w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

* Ośrodek Malinowa położony w sió. Wizyta. Oferuje nie tylko tradycyjne urządzone pokoje oraz apartamenty, ale przede wszystkim służy w restauracji, w której serwuje się przysmaki kuchni regionalnej. Wyszukiwanie posiłki przygotowywane są w oparciu o surowce pochodzące od lokalnych producentów. Dla się o to, aby dawać były smaczne, zgodnie z obyczajem gotowniczo obowiązującym na Kaszubach. W Gólsku organizuje się różne imprezy okolicznościowe, w tym spotkania rodzinne i biznesowe. W zakresie działalności misji się także organizacja imprez z ogniskiem: przysmaków wczorn, doświadczeń, wypióbów kapieli kaszubskiej. Specjalnością Gólska jest kuchnia kaszubska, a dania serwowane w restauracji zostały wielokrotnie nagrodzone podczas konkursów kulinarnych.

* Bismar Kaszubska Korona, znajdujący się na terenie Centrum Edukacji i Promocji Regionu w Symbraku to wielokrotnie nagrodzone i pomyślnie i pasją na trzech poziomach. Oprócz znakomitych wyrobów piwowskich, goście znajdą tu doskonale regionalne dania, idealnie dopasowane do charakteru kabnego z kąpiących pów. Na górnym i środkowym poziomie umieszczona jest restauracja oraz bar, natomiast dół poziomu zajmuje wierzchołek, który stanowi senio browaru. Warty się tutaj zaszć gatunków piwa. Piwa marki Kaszubska Korona są oparte na tradycyjnych kaszubskich recepturach i wywarzone z doskonałością, jaką gwarantuje dzisiejsza technologia. Pozwala to na warzenie piwa o znakomitych walorach smakowych doskonałym aromacie, przy jednoczesnym wyeliminowaniu środków konserwujących i szkodliwych barwników. Wszelkie piwa są rozpoznawalne i certyfikowane.

* AgrolifeKasubia „Ji chepa” w Cieluchowie prowadzony przez Państwa Koszuchów, gdzie grupa była zakwaterowana. Wyjątkową atrakcją podczas pobytu u „Chepa” jest BARN KASZUBSKA, a w niej parażanka z piecem opalany drewnem i rucznymi karmieniami. Gospodarstwo w 2011 r. otrzymało Perły za zapę z bami (dyń). A tuż przy gospodarstwie znajduje się certyfikowana przez BOCERT sp. z o.o. plantacja truskawek kaszubskich. Podczas kolacji, oprócz innych potraw kuchni kaszubskiej, można było posmakoować produktów dwóch innych podmiotów należących do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorskie: wyjątkowy z Pieliarni Janca s.c. ciast i różnych rodzajów pieczywa wywarzonych na naturalnym zakwasie, oraz wywarzone tradycyjną technologią mępsy i wędliny dojrzałości z AgrolifeKasubia Lipolice.

Wizyta w powiecie kartuskim była też okazją do wymiany doświadczeń podczas spotkania z Lokatą Grupą Działania „Stowarzyszenie Topielczyna Kaszub”. Stowarzyszenie założone zostało w 1996 r. Celem zakładu – kaszubskich samorządów lokalnych – było podejmowanie wspólnych działań promocyjnych w celu rozwoju turystyki i promocji Ziemi Kaszubskiej. W ramach swojej działalności STK było uczestnikiem wielu imprez wystawienniczych zarówno krajowych jak i zagranicznych, podczas których prezentowało walory turystyczne i gospodarcze Kaszuby. Gospodarzem spotkania w siedzibie Starostwa Kartuskiego był Pan Janna Kwiecien, Starosta Kartuski oraz Wicestarosta, Pan Bogdan Łapa. Liczącym wyjątku był pod wrażeniem gospodarzów i gościem młodzi mieszkańcy Szwajcarii Kaszubskiej. Szczegółowe podziękowania należą się Państwu Edycie i Andrzejowi Kłason, którzy przez trzy dni opiekowali się naszą grupą.

Galeria

[1]

https://wir.archiwum-wsp.pl/aktualnosci/wizyta-studyjna-w-pomorskiem?mobile_switch=standard