

Regionalne kulinaria Pomorza Zachodniego rosną w siłę

03 mar 2015 9:12 Autor: Michałowski

Aromatyczny, kłiszony kasz w przegrzewach, wędzone ryby z Żelazna Kamińskiego, a także naturalne, pełne smaku sery i inne wyroby mleczarskie z Grabowa to przepisy na sukces dwóch firm, które dołączyły do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego. Również ministerialna Lista Produktów Tradycyjnych wzbogaciła się o dwa nowe produkty z naszego regionu. Marszałek Olgierd Góbelczyk oraz wicemarszałek Jarosław Rzepa spotkali się z wyróżnionymi przedsiębiorcami w środę, 25 lutego, w Szczecinie.

Regionalne kulinaria Pomorza Zachodniego rosną w siłę. Do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego dołączyły firmy promujące lokalną żywność – **Ryby Naturalne** Zdobych z i Rybactwa Gospodarskie Rolne „Jelkocin” z Subiatan Kraszewicz z Grabowa (gmina Biały Bór). Również Lista Produktów Tradycyjnych prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wzbogaciła się o dwa produkty z województwa zachodniopomorskiego. To seryki świdwieńskie oraz kielbasa kucha domowa.

– Pierwsza firma do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego dołączyła w marcu 2011 r. Cieszą się, że ślad rzuciła się, a kieliski zachodniopomorscy przedsiębiorcy przysięgają się tego Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego. To był strzał w dziesiątkę – mówi podczas konferencji prasowej marszałek **Olgierd Góbelczyk**. – Pomorza Zachodnie jest regionem coraz cenniejszym, w którym coraz więcej jest produktów ekologicznych. Wzrost odnotowuje się smaki – dodał marszałek.

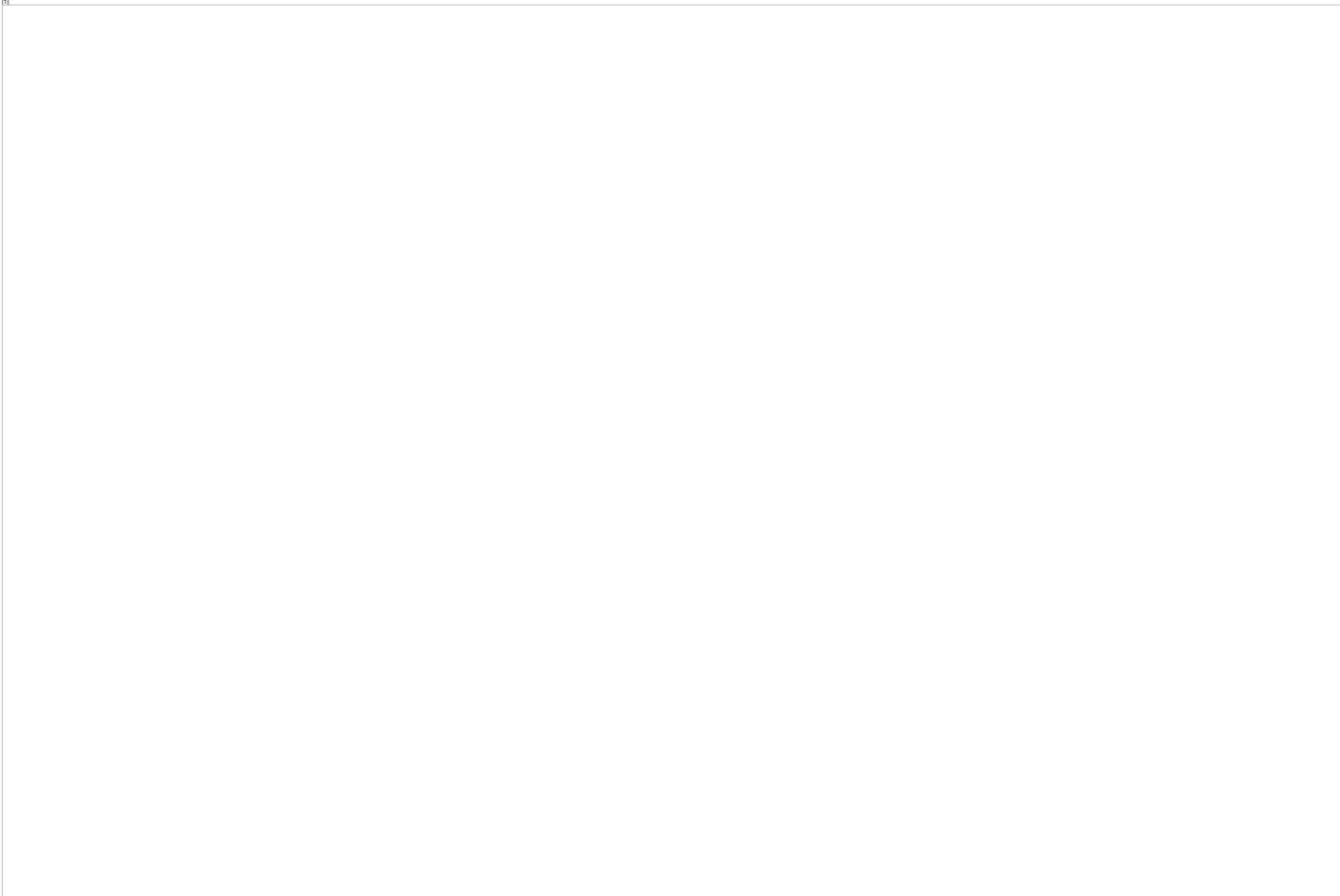
Wicemarszałek **Jarosław Rzepa** – podobnie jak marszałek Góbelczyk – zwrócił uwagę, że na Liście Produktów Tradycyjnych z naszego regionu, kieliski między innymi – to naturalne dla naszego województwa. Pokazuje specyfikę regionu. Cieszą się również, że mamy teraz nowe produkty na liście, czyli seryki świdwieńskie oraz kielbasę kucha domową. Wtedy to z zewnątrz kielaska, nasz zachodniopomorski, oferuje smak Pomorza Zachodniego – dodał.

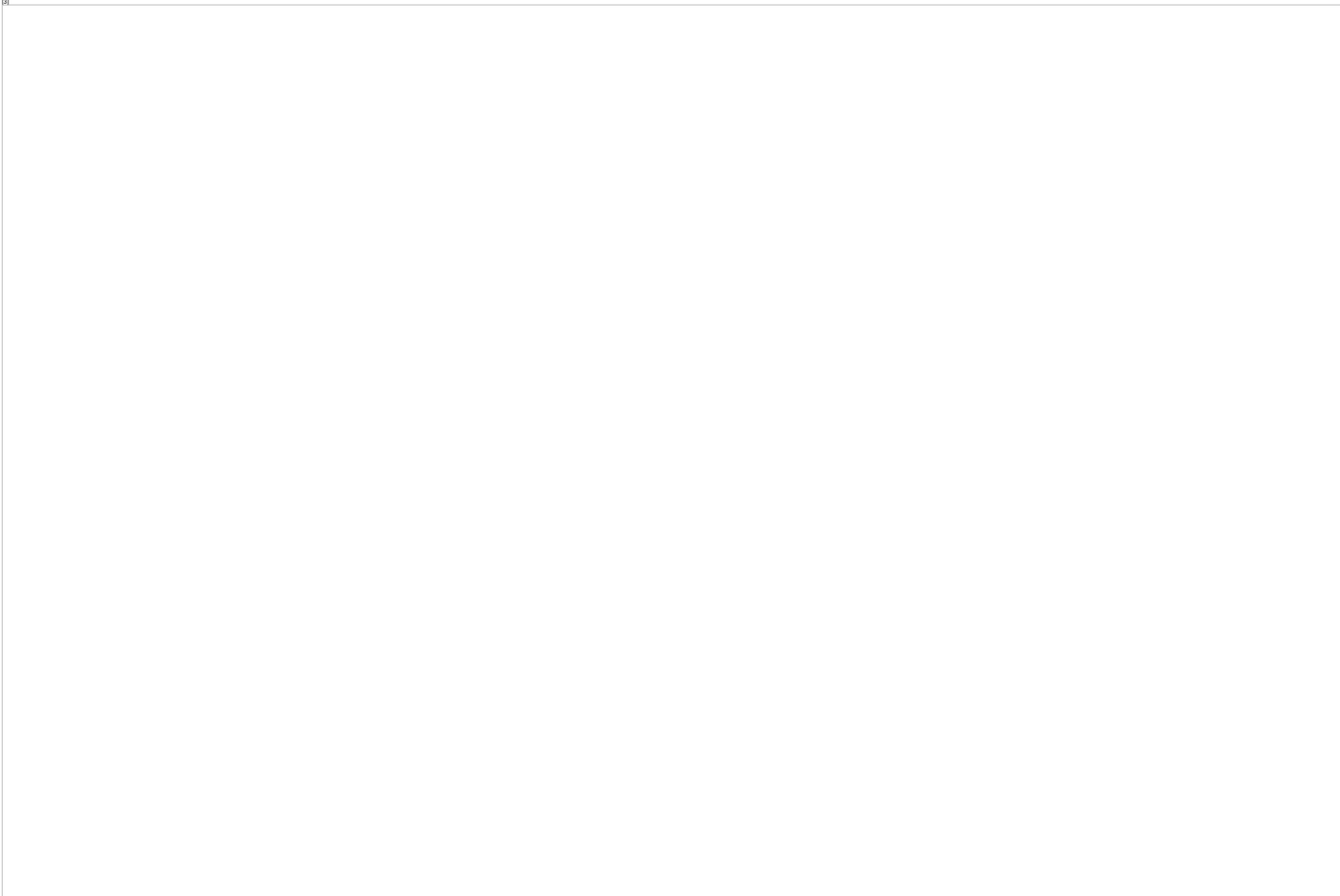
Znaczenie w Sieci potrafią odgrywać również na podstawie siły województwa Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego. Ciekawymi sioły są zapewnione w naszym województwie przedsiębiorstwa, które promują oraz reprezentują kielaskę żywności. Mogą to być: producenci serników, przetwórcy żywności, restauracje, punkty gastronomiczne, sklepy farmerskie, hurtownie i sprzedawcy detaliczni. Aktualnie Sieć liczy 40 członków.

– Przedstawiamy naszą smażalnię i wędzarnię w Kamieniu Pomorskim. Przygotowane przez nas węgorze, śledzie, kielaskę czy placki ziemniaki w Żelazna Kamińskim – mówi **Natasha Zdobych**. Firma prowadzi rodzinna firma w Kamieniu Pomorskim – Naszym Klientom oferujemy również kielaskę kielaski. To nasz autorski przepis. Losiaki mamyśmy dużą kielaskę przeprow, czosnkiem, a następnie tak zamarynowane żyje kielaskę smaku mielącego – dodała pani Natasha. – Przygodziliśmy do Sieci jest wyróżnieniem i podobnie nasz smak, do kielaski wykorzystujemy śledzie, zioła i regionalne produkty – dodała **Margareta Mazur** z kielaski smażalnia i wędzarni. Nowym członkiem sieci została również Żywnośćna Gospodarska Rolna „Jelkocin”. Sebastian Kraszewicz z Grabowa (gmina Biały Bór) – Nasza mleczarnia została uruchomiona w roku 2013. Posiadamy również cennik produktów ekologicznych. Naszym Klientom oferujemy kielaski, kielaski, jogurty, masła, sery, podgrzewane. Co ważne, nie stosujemy konserwantów ani konserwantów. Nasze produkty są w pełni naturalne – mówi **Lukasz Bryks** „Jelkocin”.

Na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wpisano także seryki świdwieńskie oraz kielaskę kielaski domową. Produkty te przygotowane są przez firmę FERMAPOL Sp. z o.o. ze Świdwie (gmina Świdwin). Na ministerialnej liście znajduje się obecnie 31 produktów ekologicznych do naszego regionu.

Galeria





[6]

**Załączniki**

application/pdf  
[38\\_ciepota\\_i\\_wilgotnosc\\_dokument.pdf](#) [6]  
Klasyfikacja i użycie domowa  
200.00 KB  
application/pdf  
[38\\_ciepota\\_i\\_wilgotnosc\\_dokument.pdf](#) [7]  
Stylizacja i kolorystyka  
200.00 KB

[https://www.archiwum.wsp.pl/aktualnosci/regionalne/kuchnia\\_pomorza\\_zachodniego-rozprawy-w-686](https://www.archiwum.wsp.pl/aktualnosci/regionalne/kuchnia_pomorza_zachodniego-rozprawy-w-686)