

Regionalne kulinaria Pomorza Zachodniego rosną w siłę

03 mar 2015 9:12

Aromatyczny, słony **łosoś w przyprawach**, wędzone **ryby z Zakładu Kamińskiego**, a także **naturalne, pełne smaku sery i inne wyrobki mleczarskie z Grabowa** to przepis na sukces dwóch firm, które dołączyły do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego. Również ministerka Liisa Produktów Tradycyjnych wzbogaciła się o dwa nowe produkty z naszego regionu. **Marzalski Ogłęd Góbelwicz** oraz **wicemarszałek Jarosław Rzepa** spotkali się z wybitnym przedsiębiorcą w krodę, 25 lutego, w Rzeszowie.

Regionalne kulinaria Pomorza Zachodniego rosną w siłę. Do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego dołączyły firmy promujące lokalny żywność – **Ryby Natalia Zubowicz** oraz **Ekologiczne Gospodarstwo Rolne „alkoKniaz”** Sebastian Kniebusz z Grabowa (gmina Białe Błota). Również Liisa Produktów Tradycyjnych przewodzą przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wzbogaciła się o dwa przysmaki z województwa zachodniopomorskiego. To szynka świąteczna oraz kiełbasa kurcza domowa.

– Planowałam do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego dołączyć w marcu 2011 r. Cieszą się, że sieć rozciąga się, a kulinaria zachodniopomorscy przedsiębiorcy podążają jej krokiem. Do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego. To był strzał w dziesiątkę – mówi podżca konferencji wicemarszałek **Ogłęd Góbelwicz**. – Pomorza Zachodnie jest regionem coraz częściej, w którym coraz więcej jest produktów ekologicznych. Warto odkrywać te smaki – dodał marszałek.

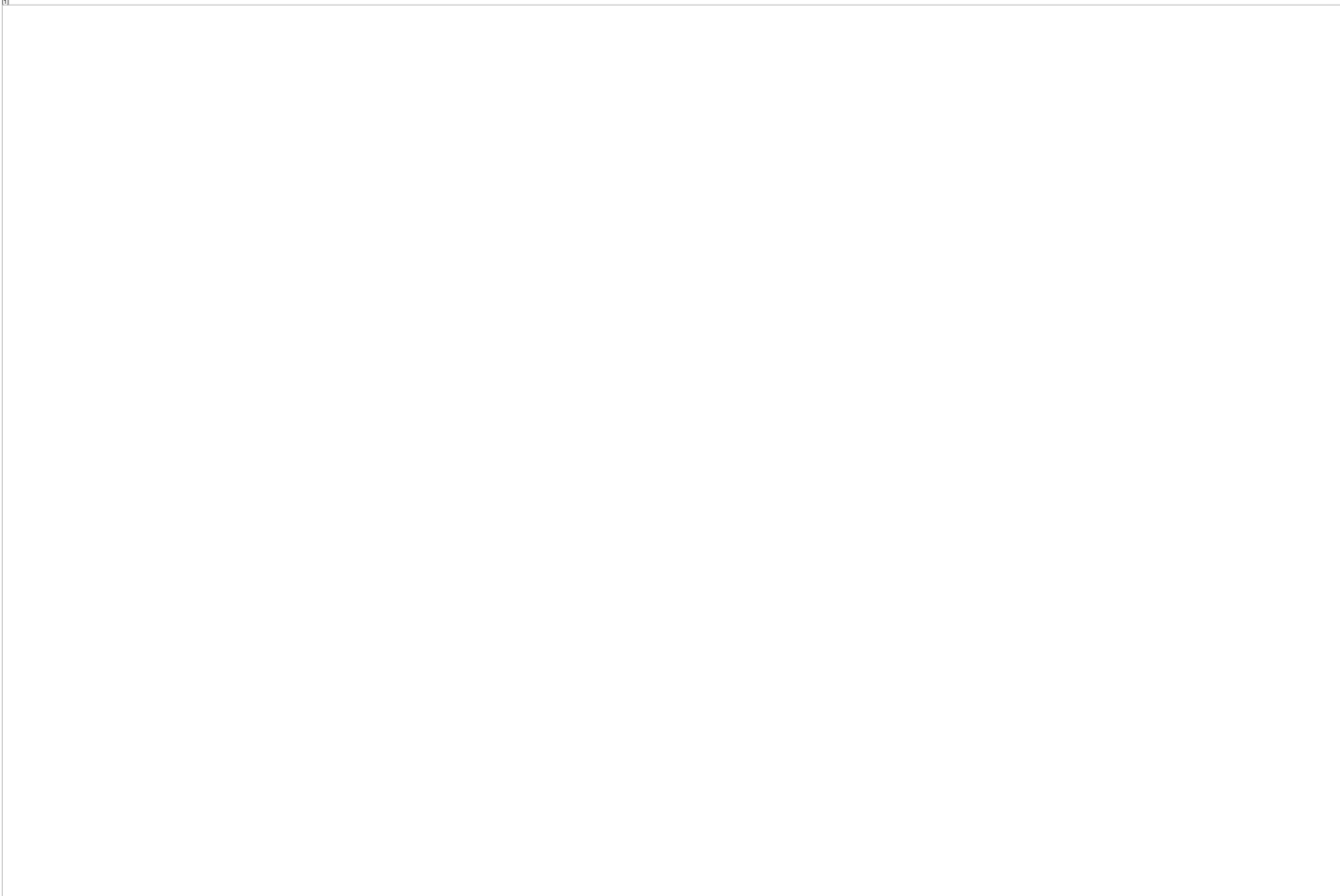
Wicemarszałek Jarosław Rzepa – powiedział jak marszałek Góbelwicz – powiedział, że na Liisę Produktów Tradycyjnych z naszego regionu, kulinaria (ryby) i ryby. – To naturalne dla naszego województwa. Pokazuje specyfikę regionu. Cieszą się również, że firmy oferują nowe produkty na lokalny, cały kraj. Kulinaria, a także kiełbasa domowa. Wynikły z powstania wspólnej naszej, zachodniopomorskiej oferty smaków Pomorza Zachodniego – dodał.

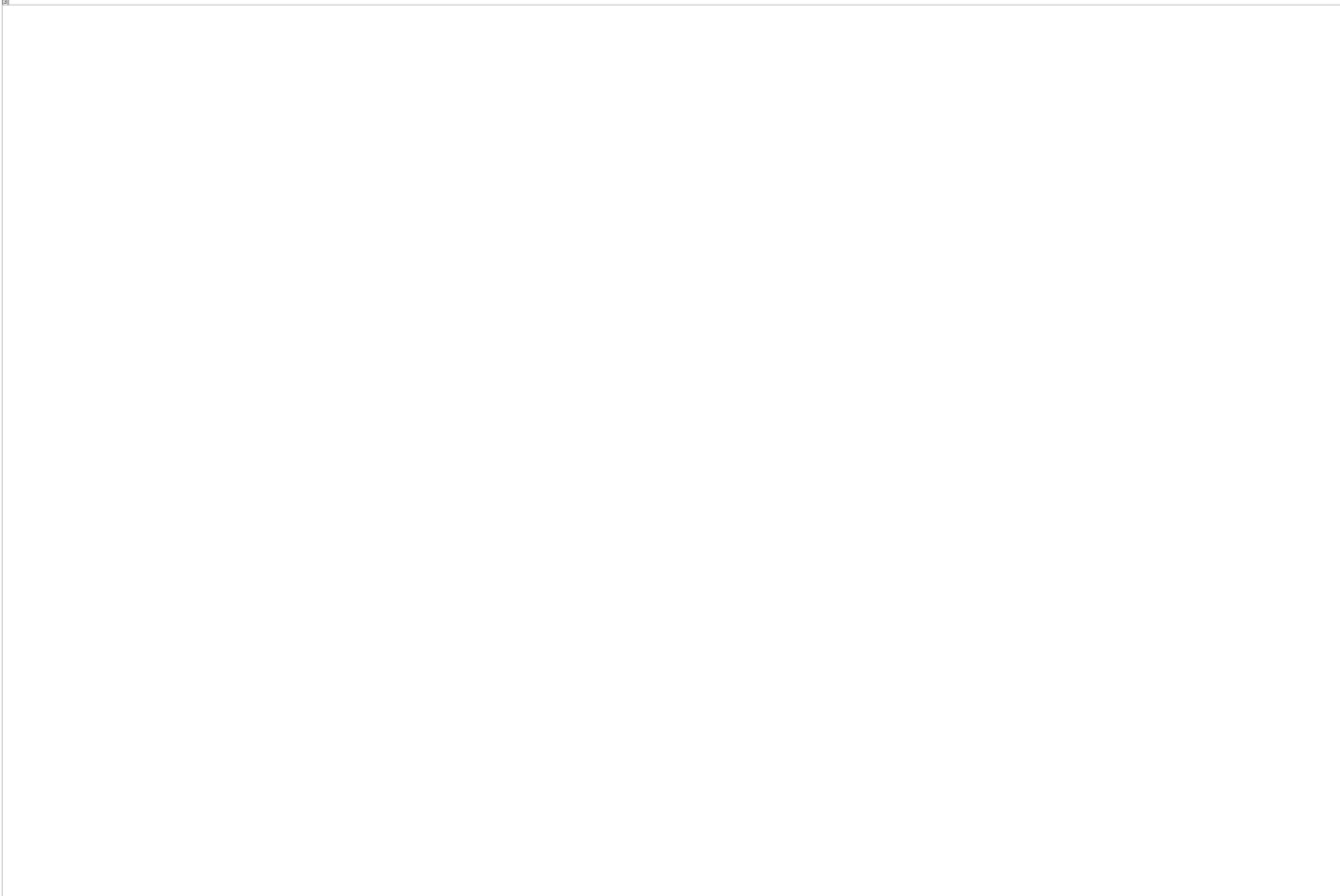
Zwłaszcza w Sieci podmioty otrzymują licencję na posługiwanie się wspólnym logo Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego. Ciekawostką jest, że zapobieganie w naszym województwie przedsiębiorcom, które promują oraz rozpowszechniają lokalną żywność. Mogą to być: producenci surowców, przetwórcy żywności, restauracje i punkty gastronomiczne, sklepy farmaceutyczne, hurtownie i supermarkety. Aktualnie Sieć liczy 40 członków.

– Prowadzimy naszą działalność i współpracę w Kamińsku Pomorskim. Przygotowane przez nas wędzone, sery, kaszki czy pocioski białe w Zakładzie Kamińskim – mówi **Natalia Zubowicz**, która prowadzi rodzinną firmę w Kamińsku Pomorskim – Naszym klientem obsługujemy również lokalnego klienta. To nasz naturalny przepis. Lokalizmy naszymi dachy i lokalną produkcję, co jest tak zamierzonym ryba i kaszka i lokalna produkcja – dodała pani Natalia. – Przywrócić do Sieci jest wybitnym i produktem naszej pracy, do której wykorzystujemy swoje, własne i regionalne produkty – dodał **Wicemarszałek Marz** z kamińskiego smaku i wędzani. Nowym członkiem sieci zostało Ekologiczne Gospodarstwo Rolne „alkoKniaz” Sebastian Kniebusz z Grabowa (gmina Białe Błota). – Nasza misja jest: zrobić z naszymi w roku 2015. Przekazujemy również certyfikat gospodarstwa ekologicznego. Naszym klientem obsługujemy smaki, kawy, jogurty, masłaki, twarogi, sery podroczkowe. Co ważne, nie kładziemy akcentu na smaki, ale na kulinaria. Nasze produkty są w pełni naturalne – mówi **Lukasz Borys** z „alkoKniaz”.

Na Liisę Produktów Tradycyjnych przewodzą przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wpisano także szynkę świąteczną oraz kiełbasę kurczą domową. Produkty te przygotowane są przez firmę FERNAPOL Sp. z o.o. ze Świradza (gmina Świdwin). Na ministerstwo Liisę zapuści się obecnie 31 produktów charakterystycznych dla naszego regionu.

Galeria





[6]

Załączniki

https://wlr.archiwum-wsp.pl/files/default/files/30_-_kiesista_knucha_domowa_1.pdf
Kiesista knucha domowa
https://wlr.archiwum-wsp.pl/files/default/files/31_-_zajzka_swiatozaka_1.pdf
Zajzka swiatozaka

Adres źródłowy: [https://wlr.archiwum-wsp.pl/biblioteczki/regionalne-kulinska-pomocza-zachodniego-czono-w-ale?](https://wlr.archiwum-wsp.pl/biblioteczki/regionalne-kulinska-pomocza-zachodniego-czono-w-ale?mobile_swiatozaka)
mobile_swiatozaka

Linki

- [1] https://wlr.archiwum-wsp.pl/files/default/files/2_kon.jpg
- [2] https://wlr.archiwum-wsp.pl/files/default/files/3_7.jpg
- [3] https://wlr.archiwum-wsp.pl/files/default/files/3_kon.jpg
- [4] https://wlr.archiwum-wsp.pl/files/default/files/wieczornia_confikat_2.jpg
- [5] <https://wlr.archiwum-wsp.pl/files/default/files/5.jpg>