

Regionalne kulinaria Pomorza Zachodniego rosną w siłę

03 mar 2015 9:12 Autor: Michałowski

Aromatyczny, kiszony łosoś w przyprawach, 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 Kulinarnego Pomorza Zachodniego. Również ministerialna Lista Produktów Tradycyjnych wzbogaciła się o dwa nowe produkty z naszego regionu. Marszałek Olgierd Górecki 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 Kulinarnego Pomorza Zachodniego dołączyły firmy promujące lokalną żywność – **Ryby Naturalne** z Żelazna i **Ekologiczne Gospodarstwo Rolne „Jaskółka”** z Grabowa. Krzysztof Krasiewicz z Grabowa (grmina Biały Bór). Również Lista Produktów Tradycyjnych prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wzbogaciła się o dwa produkty z województwa zachodniopomorskiego. To kysiel śmietankowa oraz kielbasa krusza domowa.

– Pierwsza firma do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego dołączyła w marcu 2011 r. Cieszą się, że ślad rzuciła się, a kielbą zachodniopomorskiej przedsiębiorcy przekazuje się logo Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego. To był strzał w dziesiątkę – mówi podczas konferencji prasowej marszałek **Olgierd Górecki**. – Pomorza Zachodnie jest regionem coraz częściej, w którym coraz więcej jest produktów ekologicznych. Wzrost odnotowuje się smaki – dodał marszałek.

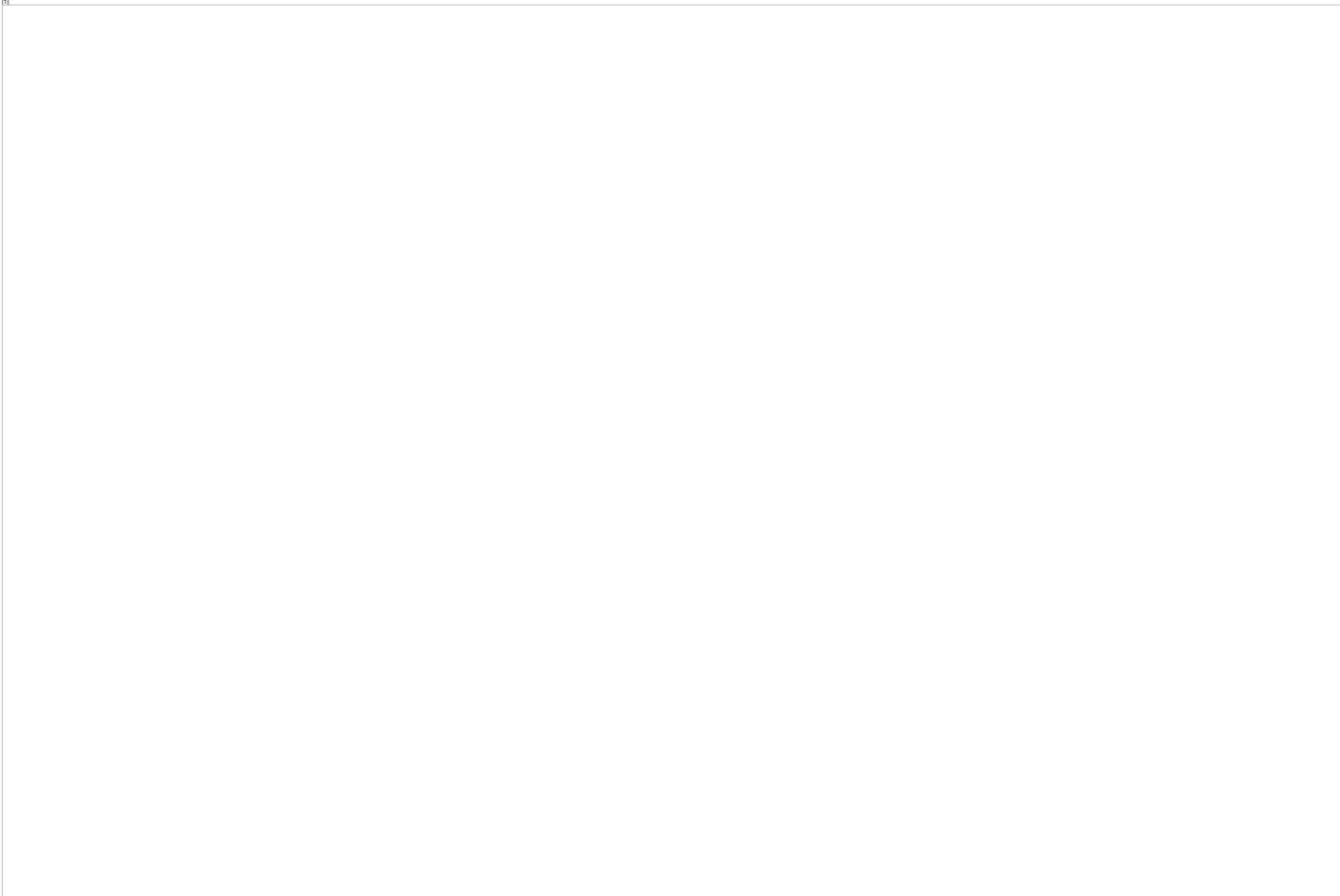
Wicemarszałek **Jarosław Rzepa** – podobnie jak marszałek Górecki – zwrócił uwagę, że na Liście Produktów Tradycyjnych z naszego regionu, kielbą między innymi – to naturalne dla naszego województwa. Pokazuje specyfikę regionu. Cieszą się również, że mamy teraz nowe produkty na liście, czyli kysiel śmietankowy oraz kielbasę krusza domową. Wtedy to z zewnątrz kielbą naszą, zachodniopomorską, oferuje smakiem Pomorza Zachodniego – dodał.

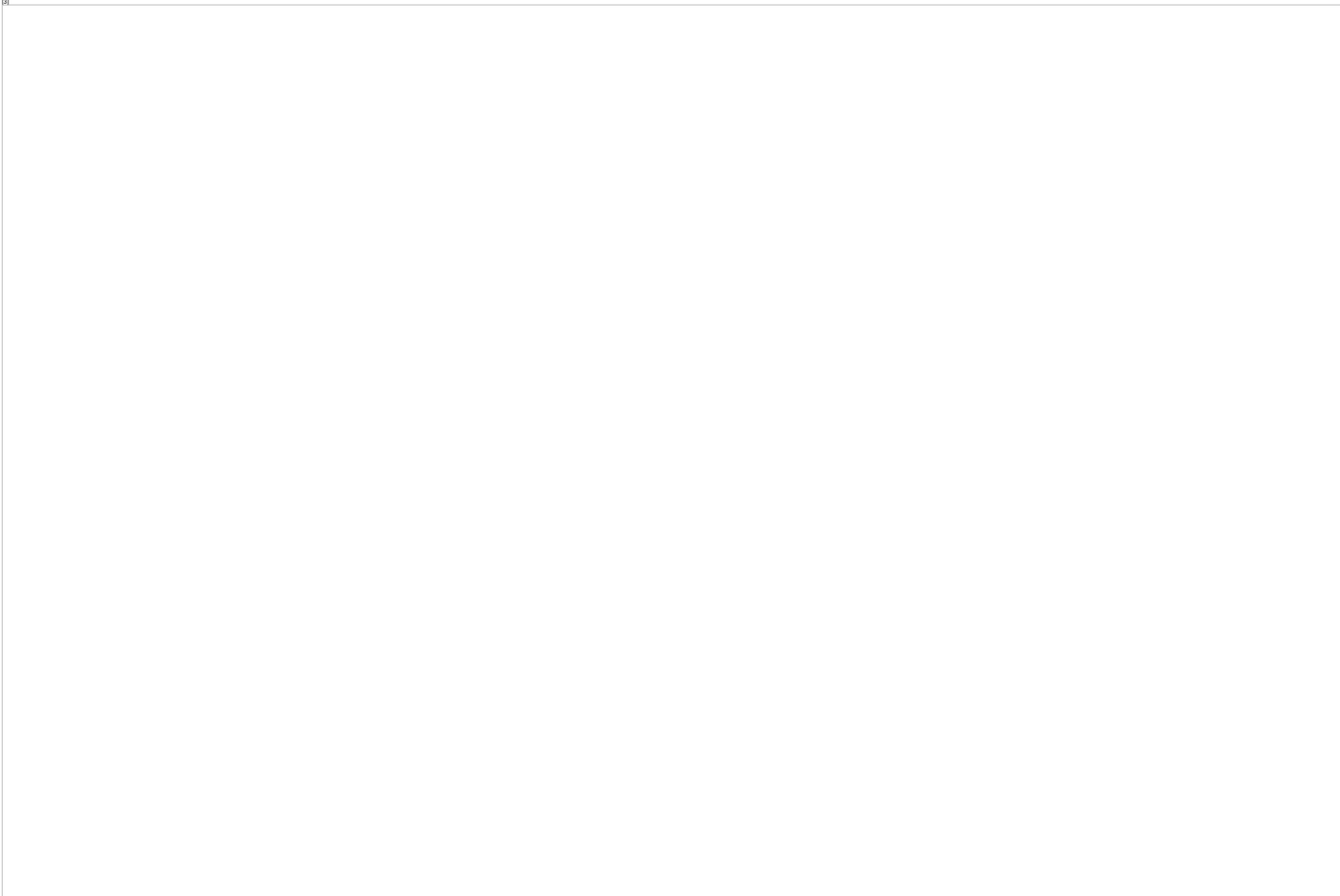
Znaczenie w Sieci potrafią odgrywać również na podstawie siły współpracy z innymi firmami. Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego. Ciekawostką jest, że zapewnienie w naszym województwie przedsiębiorstwa, które promują oraz reprezentują kielbę żurek. Mogą to być: producenti samych, przetwarzający żurek, restauracje, punkty gastronomiczne, sklepy farmerskie, hurtownie i sprzedawcy detaliczni. Aktualnie Sieć liczy 40 członków.

– Prowadzimy naszą smażalnię i wędzarnię w Kamieniu Pomorskim. Przygotowane przez nas węgorze, śledź, kaczka czy płocie kielbą w Żelazna Kamińskim – mówi **Natalia Zubowicz**, która prowadzi rodzinną firmę w Kamieniu Pomorskim. – Naszym klientem oferujemy również kiszony łosoś. To nasz autorski przepis. Łosośa marynujemy dużą ilością przypraw, czosnkiem, a następnie tak zamarynowane ryby kielbą śledź mielącym – dodaje pani Natalia. – Przygodziło się do Sieci jest wyróżnieniem i podobnie naszą pracę, do której wykorzystujemy śledź, zioła i regionalne produkty – dodaje **Margareta Mazur** z kamieńskiej smażalni i wędzarni. Nowym członkiem sieci została również Ekologiczne Gospodarstwo Rolne „Jaskółka”. Sebastian Krasiewicz z Grabowa (grmina Biały Bór). – Nasza mleczarnia została uruchomiona w roku 2013. Posiadamy również cennik produktów ekologicznych. Naszym klientom oferujemy fermenty, kefiry, jogurty, maślankę, twaróg, sery podpuszczkowe. Co ważne, nie stosujemy konserwantów ani konserwantów. Nasze produkty są w pełni naturalne – mówi **Lukasz Bryks** „Jaskółka”.

Na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wpisano także kysiel śmietankowy oraz kielbasę krusza domową. Produkty te przygotowane są przez firmę FERMAPOL Sp. z o.o. ze Smardzka (grmina Świdwin). Na ministerialnej liście znajduje się obecnie 21 produktów objawiających się do naszego regionu.

Galeria





[6]

Załączniki

application/pdf
[38_zalaczniki_zarys_dziennika.pdf](#) [6]
Klasyfikacja w uchu domowa
200.00 KB
application/pdf
[39_zalaczniki_zarys_dziennika.pdf](#) [7]
Stylizacja kłopotliwa
200.00 KB

https://www.archiwum.wsp.pl/aktualnosci/regionalne/kuchnia-pomara-zachodniego-rozbie-w-sieci7modelu_swinich-standard