

Podajemy przepis na kulinarny sukces

27 lip 2015 15:37 Autor: Imrichalowski

Niebieska tablica z białą czapką szefa kuchni przed wejściem do sklepu lub restauracji stanowi cenną informację dla przeszukaczy regionalnych smaków. Takim znakiem mogą pochwalić się tylko członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego. Marszałek województwa Olgierd Góblewicz wraz z wicemarszałkiem Jarosławem Rzepą oficjalnie przywalił nowym członkom sieci 16 lipca 2015 r. **Certyfikaty** trafiły do rodzimych firm ze Starogó Drzewka. Młodej specjalności jest wydrona sielana oraz Fundacji Dzieło Świętego Jakuba. Podajemy kilka przepisów na kolejne danie z naszego województwa. Które może pochwalić się wpisem na Liście Produktów Tradycyjnych. To **Hakulcis bełkowskie**.

Siec Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego jest częścią Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, która obecnie przelicza 27 regionów z basenu Morza Bałtyckiego. Sieć sieci jest promowana regionalnej景德忌, a także rozwija przemysł mikro-spożywczego oraz regionalnej turystyki. Członkami sieci mogą być producenci surowców, przetwórcy żywności, restauracje i punkty gastronomiczne, sklepy kulinarskie, kuchnie i spracowane dietetyczne.

– Nasze zachodniopomorskie smaki są coraz bogatsze, a to dzięki aktywności mieszkańców regionu i podjętym inicjatywom – powiedział marszałek **Olgierd Góblewicz** podczas konferencji w składzie Jarmarku Jakubowego. – Dzięki lokalnym przedsiębiorcom i producentom możemy osiągnąć sukcesy w regionie oraz odczuwamy Pomorza Zachodnie turystom powiedział „Czym chęta bogata”. Jednym z nich jest w nieprzekraczalnym miejscu. Później nami Jarmark Jakubowy, podczas którego będziemy mogli spróbować produktów regionalnych – dodał marszałek Góblewicz i pogratulował wszystkim sukcesom smaków determinacji.

W Jarmarku pod szyldem Jarmarku Jakubowego uczestniczyli także 32 przedsiębiorcy z naszego województwa. Mieli możliwość umieszczenia na Liście Produktów Tradycyjnych. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi – Dział prowadzący Hakulcis bełkowskie, czyli 33 produktów i regionalnych zachodniopomorskich wpisali na LPT. Produkt ten został wykonany dzięki inicjatywie podjętej przez Samorząd Województwa przy tym celu. To konkurs Poznańskie Smaki, do którego wpłynęły tysiące, w tym zacięciem jest zacięciem w przepisach dlaślowe tradycyjnych produktów – mówi wicemarszałek **Jarosław Rzepa** – Chcę się tym bardziej za produkt ten został odkryły w konkursie – dodał wicemarszałek Rzepa.

– Przepis na Hakulcis bełkowskie przywieziony został z przedwiecznych obszarów Podkarpacia wsi Białadziwoja (obecnie w Ukrainie). Do dziś w rodzinach bełkowskich, które mają wschodnie korzenie Hakulcis są poddawany danem wigilijnym – mówiła w imieniu rodziny z Bełkowa **Ewa Piłtuszka**.

Do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego przystąpił **Fundacja Dzieło Świętego Jakuba** oraz rodzimą firmę ze **Starogó Drzewka** prowadzoną przez Wiesława Potulaka.

– Historia przedsięwzięcia sięga roku 1991, kiedy otworzyliśmy smażalnię i wędzarnię ryb. Po dwóch latach powstał sklep spożywczy przemysłowy – mówi podczas konferencji współwłaściciel rodzimą firmę ze Starogó Drzewka **Roman Peniak**. – Nasza specjalnością jest sielana węgorza z Pogórsza Drawskiego. Miata znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych. W sprzedaży znajduje się również węgorz, sielę, in, pstrąg, troć i kłosek węglony. Z ryb smażonych godne polecenia są łńy, okonki, szaszłyki, sielany, sielę i kłosek. Chętnym takich ryb w całym regionie – dodał.

Prezesa Fundacji Dzieło Świętego Jakuba ksiądz **Maciej Płociczka** mówił nie tylko o zbliżającym się Jarmarku Jakubowym, ale zwracał także uwagę na przyszłość. – W najbliższych latach planujemy otworzyć kilka takich sklepów jak ten w Szczecinie. Powinno także społeczeństwo w Krynicy, gdzie chcemy utworzyć markety wędlin i mięs przetworów mięs. Będą tam wystawiane produkty ekologiczne.

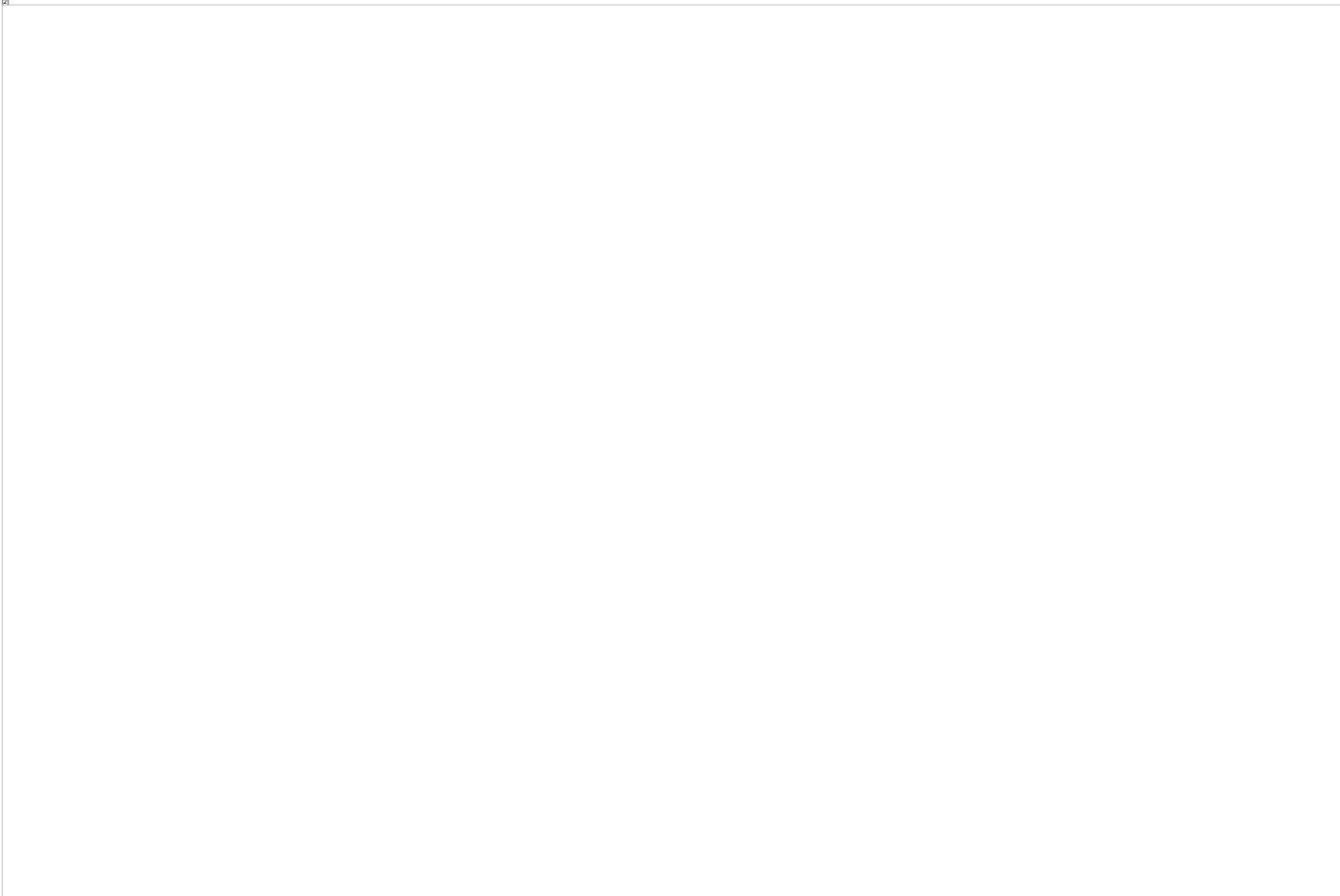
Członkowie sieci otrzymują koncesję na podleganie się międzynarodowym łog, a ich przedsięwzięcia umieszczone jest w bazie Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego dostępnej pod adresem www.sieci.kulinarne.eu. Siec Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego liczy 42 członków.

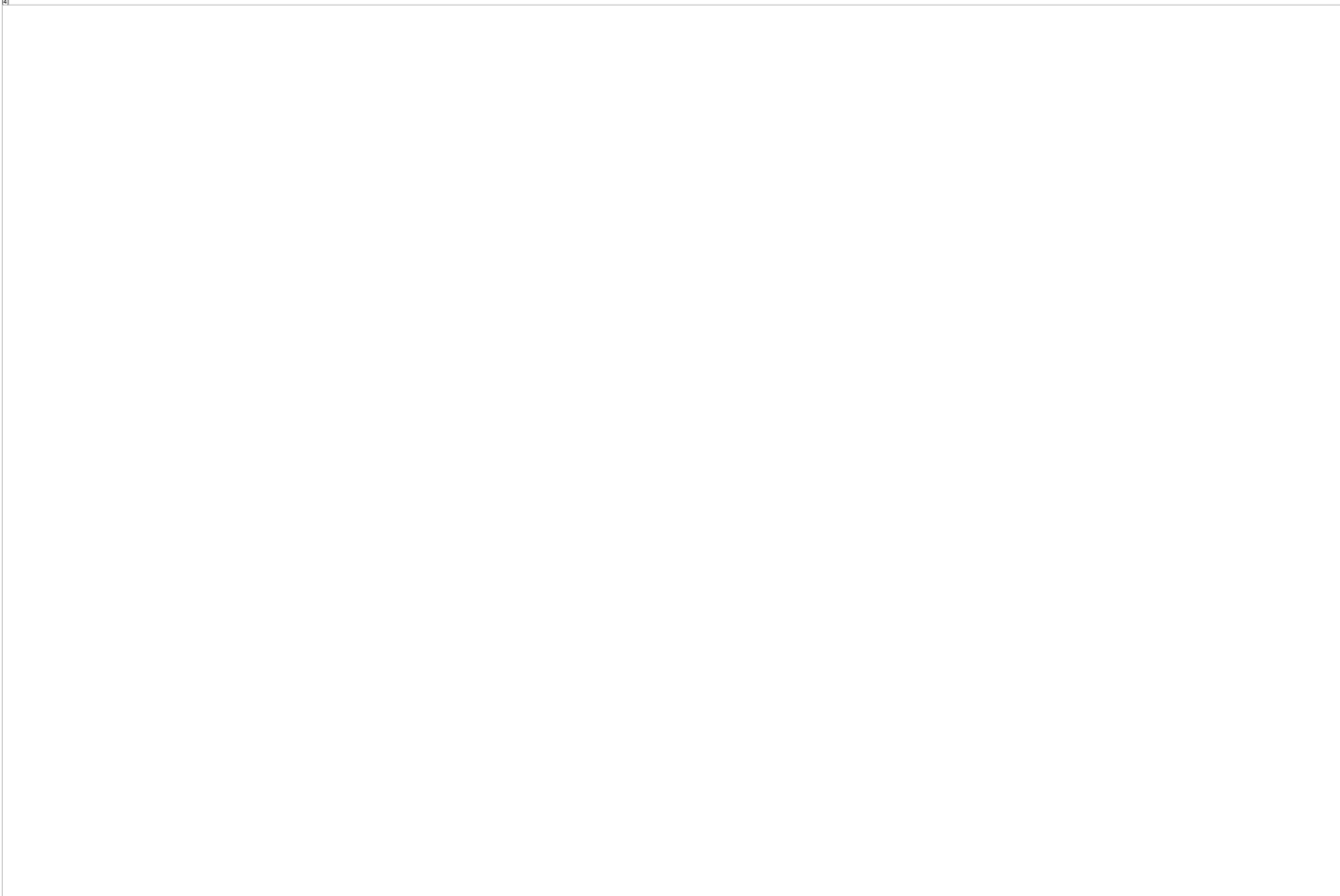
Przepis na Hakulcis bełkowskie:

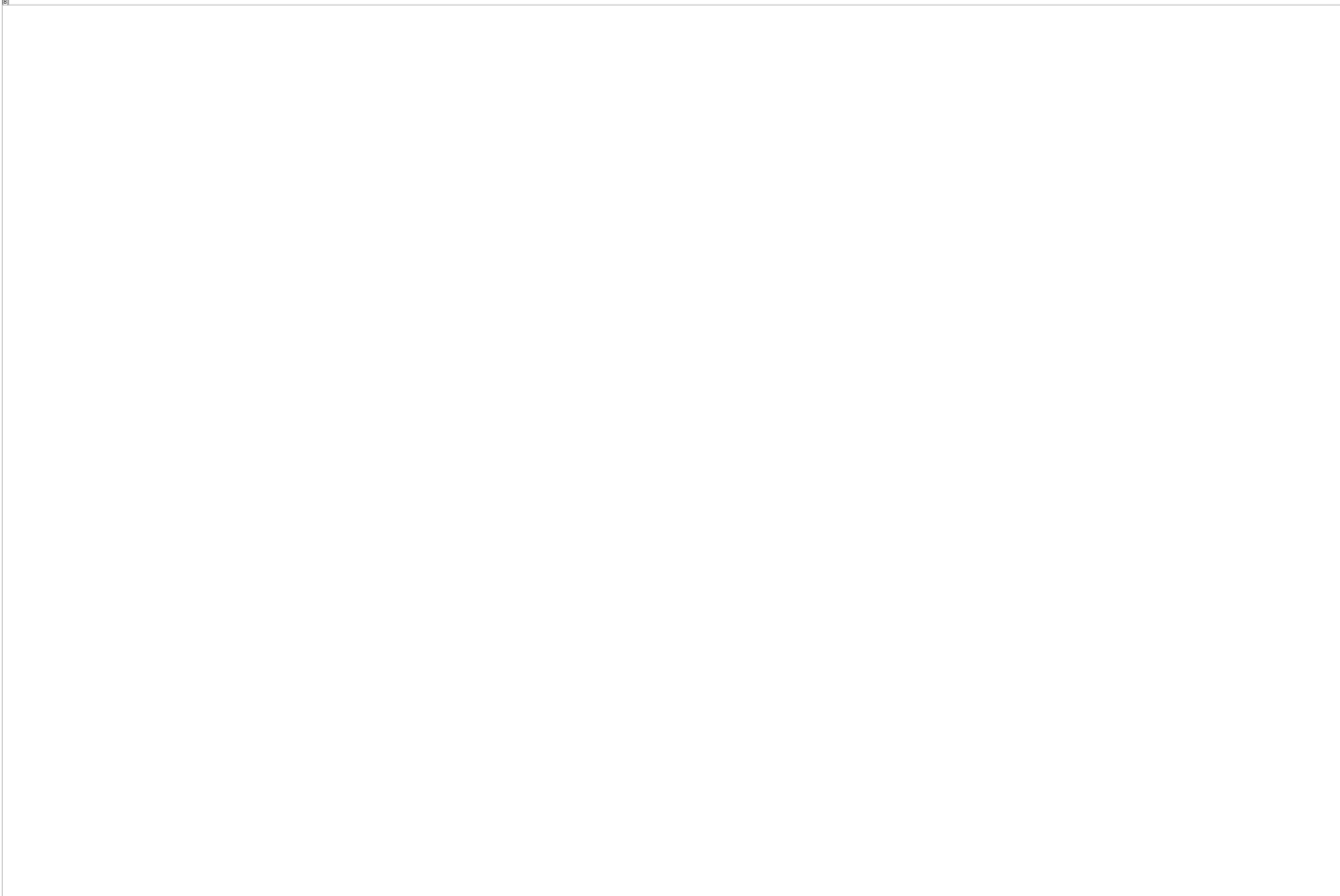
Spożyć: ghełny kapusty, Odcinek Mięsa, Zetrząć obrona ziemniaki, dodać spracowaną kaszę jęczmienną. Poprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Ciepłą papkę w kielich i zaskaki na patelni z podsmarowanymi kostkami boczku lub na oleju lubdy otrzymamy wersję potrawy na Wigilię. Odcinek do masy z ziemniakami i kaszą. Nakładaj przygotowaną masę w łód kapusty i zawińaj jak tradycyjne gołębki. Usuź w garnku, zaleć wodą i gotować około 2 godzin.

Danie podaje się z sosem grzybowym (na Wigilię) lub ze skwarkami.

Galeria









[10]

<https://wetrzarchiwum.wcp.pl/aktualnosci/podjamy-pracze-na-kulinary-sukces>