

Podajemy przepis na kulinarny sukces

27 lip 2015 15:37

Niebieska tablica z białą czapką szefa kuchni przed wejściem do sklepu lub restauracji stanowi cenną informację dla poszukawczy regionalnych smaków. Takim znakiem mogą pochwalić się tylko członkowie Sieci Odsieństwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego. Marzarak województwa Ogiert Gdelszewicz wraz z wicemarszałkiem Jarosławem Rzępą oficjalnie przywalił nowych członków sieci 16 lipca 2015 r. Certyfikaty trafiły do rąk różnej firmy ze Sieroga Dzwawka, której specjalnością jest wyprodukowanie salata oraz Fundacji Dzieło Świętego Jakuba. Podajemy także przepis na kolejne danie z naszego województwa, które może pochwalić się wpisem na Liście Produktów Tradycyjnych. To Hrabia białkowski.

Siec Odsieństwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego jest częścią Europejskiej Sieci Regionalnego Odsieństwa Kulinarnego, która obecnie zrzesza 27 regionów z basenu Morza Bałtyckiego. Biał sieć jest promowane regionalnej żywności, a także nową pramyką odno społecznego oraz regionalnej turystyki. Członkami sieci mogą być producenci: rolniczych, przetworzonej żywności, restauracje i punkty gastronomiczne, sklepy farmarskie, hurtowniki i sprzedawcy detaliczni.

– Nazwa zachodniopomorskie smaki są cenne i historyczne, a to dzięki alijemności mieszkańców regionu i podjętym wysiłkom regionu – powiedział marszałek **Ogiert Gdelszewicz** podczas konferencji w szkole Jamarku Jaskółczego. – Dzięki białym produktom i producentom możemy mieszkańcom regionu oraz odwiedzającym Pomorza Zachodnie turystom powiedzieć: „Czym chęć bogactw”. Jaskółczy dżasz w nieograniczonym miejscu. Przed nami Jamarku Jaskółczego, podczas którego białejczy mogli spróbować produktów regionalnych – dodał marszałek Gdelszewicz i pogratulował wspaniałym odkryciom smaków determinacji.

W sierpniu pod szyldem Jamarku Jaskółczego poznaliśmy także 33. produkt z naszego województwa, który został umieszczony na Liście Produktów Tradycyjnych. Miodziołwa Różniowa / Różniowa Wina – Dżasz pramykamy Hrabia białkowski, cyp 33. produkt z województwa zachodniopomorskiego wpisany na LPT. Produkt ten został wykonany dzięki inicjatywie podjętej przez Sieroga Różniowską i jej kółko. To kółko z Podziałem (Smaków dożywiamy miodziołwa). Miodziołwa jest zawieszona w przepisach dżaszów tradycyjnych nacoptr – mówi wicemarszałek **Jarosław Rzępa** – Cieszą się tym białejczy, że produkt ten został odkryty w kółku – dodał wicemarszałek Rzępa.

– Przepis na Hrabia białkowski wyprzedzony został z tradycyjnymi obyczajami Potaki ze wsi Siedziawice (obecnie w Ukrainie). Do dziś w rodzinach białkowskich, które mają wschodnie korzenie Hrabia białkowski są podstawowym daniem wigilijnym – chwila w historii rodziny z Białkowską **Ewa Pietruszka**.

Do Sieci Odsieństwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego projekt **Fundacji Dzieło Świętego Jakuba** oraz różnorodną firmę ze **Staroga Dzwawka** prowadzoną przez Wiesława Potaki.

– Historia przedsięwzięcia sięga roku 1991, kiedy dworzycyśmy smażoną i wędzoną ryb. Po dwóch latach powstał sklep spożywczy „Grażyniowy” – mówi podczas konferencji współorganizator różnorodnej firmy ze Sieroga Dzwawka **Roman Potak**.

Nasza specjalnością jest salata wędzona z Półwiosła Dzwawskiego, która znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych. W sposobie zupiają się cierniaki, węgry, siek, in, uszki, taci, i koci, węgry. Z ryb smażonych podaje pokrojem są bry, okoni, szczupaki, siławy, siek i koci. Chętnym także ryby w zalewie odowej – dodał.

Przez Fundację Dzieło Świętego Jakuba kasi **Miodziołwa** mówi na tylko o zakładającym się Jamarku Jaskółczym, ale smakuje także gary na przykład: – W najbliższych latach planujemy otworzyć kilka takich sklepów jak ten w Szczecinie. Prawdopodobnie także spójdziamy sięga w Krynów, gdzie chcemy otworzyć manufakturę wędlin i małą przetwórczą miłki. Będą tam wytwarzane produkty tradycyjne.

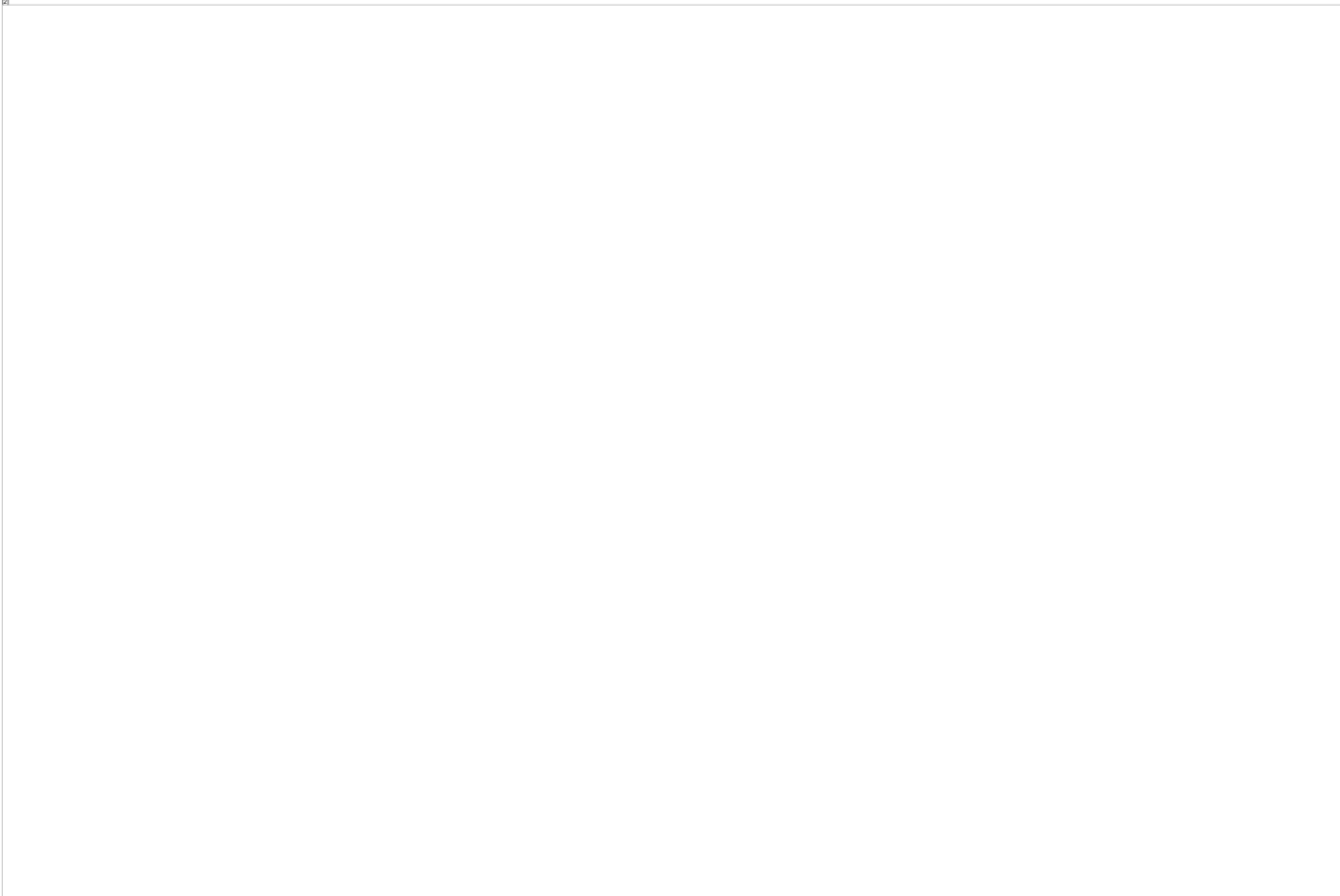
Członkowie sieci otrzymują konwoję na podskupowanie się między innymi tym, a ich przedsięwzięcia umieszczają jest w bazie Europejskiej Sieci Regionalnego Odsieństwa Kulinarnego dostępnej pod adresem www.culinaryheritage.com. Siec Odsieństwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego liczy 42 członków.

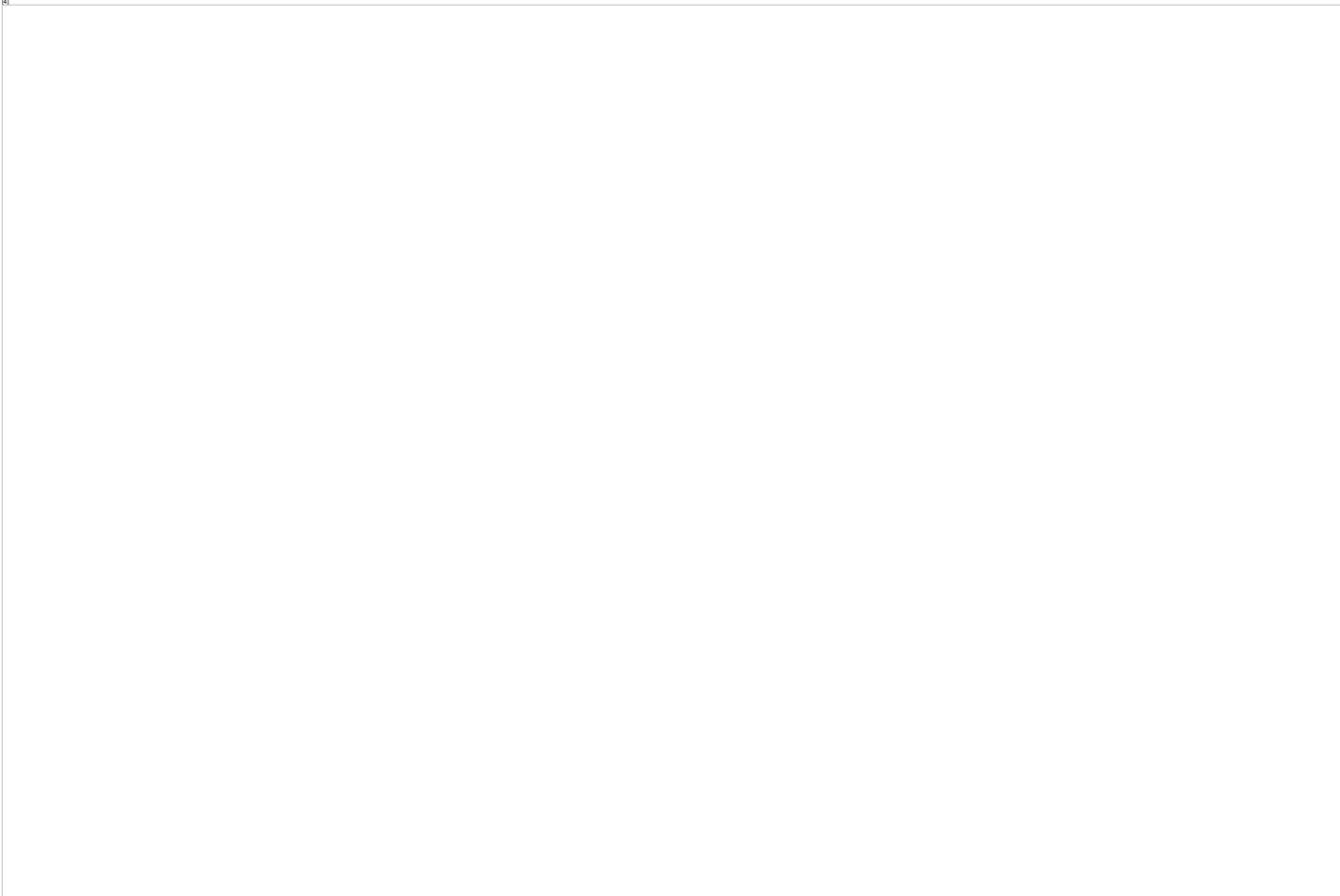
Podajemy przepis na Hrabia białkowski.

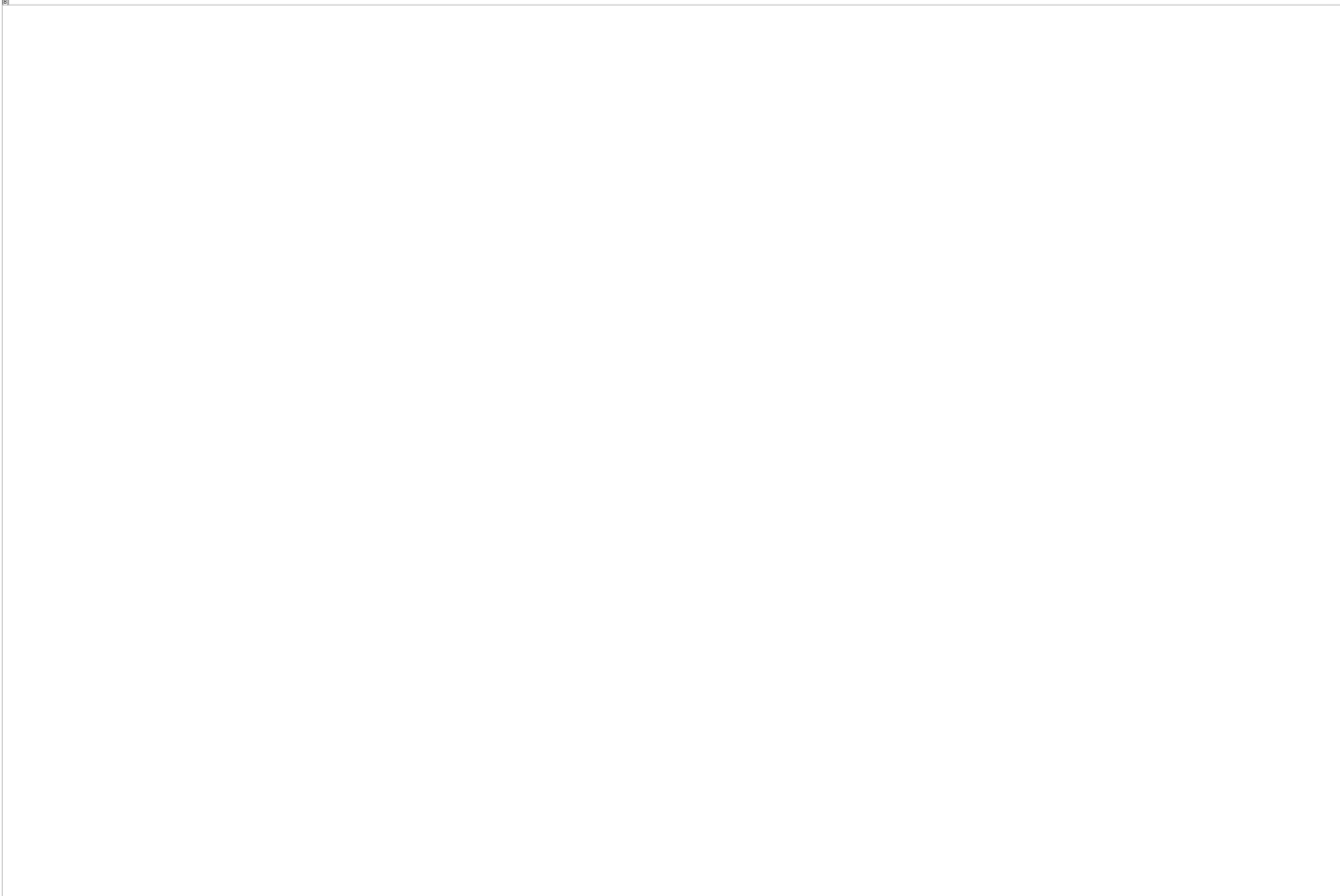
Spiecz głąwką kapury. Odsieść koci. Zetrac obrane ziemniaki, dodać upieczoną kaszę jęczmienną. Przypraw do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Ciepłą porcję w koci i zaciść na palniku z podmarzonymi kociami bocaku lub na oku (wtedy otrzymamy wersję postną na Wigilię). Dodać do masy z ziemniaków kaszę. Nakładaj przygotowaną masę w biał kapsuły i zwinąć jak tradycyjne głąki. Układz w garnku, zalew wodą i gotować około 2 godzin.

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

Galeria







[10]
Adres źródłowy: https://wtr.archiwum-wsp.pl/ksiazki/podjamy-prace-na-kulniamy-sukces?mobile_switch=mobile

- Linki**
- [1] https://wtr.archiwum-wsp.pl/ksiazki/duzefilescopis_ostat_1.jpg
 - [2] https://wtr.archiwum-wsp.pl/ksiazki/duzefilescopis_ostat_2.jpg
 - [3] https://wtr.archiwum-wsp.pl/ksiazki/duzefilescopis_ostat_3.jpg
 - [4] https://wtr.archiwum-wsp.pl/ksiazki/duzefilescopis_ostat_4.jpg
 - [5] https://wtr.archiwum-wsp.pl/ksiazki/duzefilescopis_ostat_5.jpg
 - [6] https://wtr.archiwum-wsp.pl/ksiazki/duzefilescopis_ostat_6.jpg
 - [7] https://wtr.archiwum-wsp.pl/ksiazki/duzefilescopis_ostat_7.jpg
 - [8] https://wtr.archiwum-wsp.pl/ksiazki/duzefilescopis_ostat_8.jpg
 - [9] https://wtr.archiwum-wsp.pl/ksiazki/duzefilescopis_ostat_9.jpg
 - [10] https://wtr.archiwum-wsp.pl/ksiazki/duzefilescopis_ostat_10.jpg