Śledzik kołobrzeski. Przepis dla koneserów

02 paź 2013 11:15 Autor: Introduktowski

Kolejny rybny przysmak Pomorza Zachodniego znalazł się na Liście Produktów Tradycyjnych. Tym razem region promował będzie śledzik kołobrzeski. – Wkłaga nie dział, że na Pomorzu Zachodniém dość obszáw, produkty rybołówstwa stanowią silną grupę zachodniopomorskich specjaláw na ministerstwij bíck. Cieszą się, że obok śledzi szczecińskich przyrządzanych na sześć różnych sposobów, pojawią się także dania z Kołobrzegu – mówi wicemarszałek województwa Janusław Rzepa.

Śledzik kołobrzeski został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych z inicjatywy **Beaty Mieczkowskiéj-Milińsk**. Profesua jest 35. sesáwjaśnem z Pomorza Zachodniégo, która znalazła się w spisie przesáżnonym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsia. W piątek, 11 października 2013 r., podczas konferencji prasowej, pani Beata przekazała dla Dzieła, 1 spotkaniu z dziennikarzami wicemarszałek Janusław **Zofia Scalczyk**, podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsia.

– Wkłaga nie dział, że na Pomorzu Zachodniém dość obszáw, produkty rybołówstwa stanowią silną grupę zachodniopomorskich specjaláw Listie Produktów Tradycyjnych. Cieszę się, że obok śledzi szczecińskich przyrządzanych na sześć różnych sposobów, pojawią się także dania z Kołobrzegu – mówi wicemarszałek województwa Janusław Rzepa, dziękując za współpracę przy tworzeniu dzieła nowyjéj specjaláwjaśnej z Kołobrzegu, którą całcejsz Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniégo – mówi wicemarszałek województwa **Janusław Rzepa**.

Śdłyk, a więc śledzik

Przedsiębiorstwo „Bałtyk" oraz spółdzielnia „Bałtyk" to zakłady specjalizujące się w produkcji marynat, które powstały w latach 50. XX wieku. Produkowały one wówczas głównie śledzie w zalewie octowej, a także w sosie pomidorowym. Dzisiaj są to zakłady, które wspierają, że śledzik kołobrzeski przygotowuje na codzienne jaw (szybko) i na kawałki. – Dla zmiłowania dzieła wykorzystujemy śledzia bałtyckiego, który podlega się procesowi marynowania. Pokazja pieszczitkowy, ale efekty są zwiorzpaszały i warto zróbić dzieie, aby zachwycić zakóm gości – mówi wicedyrektorzy. – Pokazja na śledzika kołobrzeskiego jest przepisem rodzinnym, który czeli od dziporniówna mój brat Marek Pietrzaka. Pokazja ten miała zapisany kawałczik nauki mamia Zofia, która mogła go zaczerpnąć z receptury spółdzielni „Bałtyk", wdzięą pieszczałki – mówiąc pani Beata.

Z racku na rok ministerstwa lista jest wzbogacana o kolejne przysmaki z województwa zachodniopomorskiego. – Również trzy produkty z Kołobrzegu – czyli śledzik kołobrzeski, kapusta kiszona z bocahi – oraz cof beraz śledzik kołobrzeski mogą pochwalić się swoim ogólnokrajowym – dodaje wicemarszałek Janusław Rzepa.

Tradycyjny, czyli jak?

Produkty tradycyjne zgodnie z decyzjami ministerstwa wpisane mają wspólny mianownik – są wytwarzane według tradycyjnych metod produkcji, wykorzystywanych od co najmniej 25 lat oraz stanowią element bogactwa i dziedzictwa kulturowego regiónu. Stąd na ministerstwie liście znajdziemy całą paletę smaków – od produktów mięsnych (gaszetty, szynki, kiełbasy) poprzéz różnego rodzaju wyroby piekarnicze i cukiernicze po napoje, także te alkoholowe. O wpisie na ministerstwij listę może wystąpić producent lub grupa producentów. Wsąg to już decyzj prywatnie, jeśeme Uzy jednostki organizacyjne samorządowego osobowości prawnéj, także jak inne pieszczałt wnętrzich.

W województwie zachodniopomorskim także wniosek o wpis na LPT przygotuje i reprezentuje Wydział Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiégo.

Wpis produktów na Listę Produktów Tradycyjnych odbywa się na podstawie ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych.

Podjemy przepis na: Śledzik kołobrzeski

Warzywa:

2,5 litra wody
0,05 litra octu 10 %
8 łyżek soli
8 ziaren pieprzu
Kilka ziaren ziela angielskiego i liść laurowych

Śledzik:

2 kilogramy Śledz ze śledzia bałtyckiego
2 cebulek cięgo
10 ziaren pieprzu czarnych
10 ziaren ziela angielskiego
Śledzie zaczyna w zalewy

Wykonanie:

*Przygotuj marynatę z wody, octu, soli, cukru. Dodaj śleie angielskie i liść laurowy. Marynatę ostudź. Przygotuj śleiy ze śledzi. Dokładnie obierzyje z ości i skóry. Wilóż do słoiwy marynatę i warzywą wrwą śledzie pozaz 3 dni wstrzóżeie. Codziennie lekko potarmosuj śledzie, żeby dobrze pokryje je zalewa. Po tym czasie wąmij śledzie z słoikaki i odłuzz dokładnie z marynady. Cebule obierz i pokrój wzpiórka. Zoraz piaprz. Śledzie pokrój na małe kawałki długości 3 cm poszp pieprzem i pieprzkę lub ziele angielsie. Ułóż śledzie pomiędzy pieprzem i pieprzkę. Ułożeiłą partiami, przełożując gęsto cebulą. Opatrzyj wierzchą ma zaw ząd cebula. Zaraz śledzie okiepm i pozostaj dzięp, żeby przejrzyły się oznaki. Pokrzhowej wrkoałbaw. Smacznego.**

Smaki Regionów 2013

Wnioskiu głaczka nie wziór swoły wiknigów, w któréj można spróbować regionalnych i tradycyjnych przysmaków Pomorza Zachodniégo, odbyła się w piątek, 11 października, w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsia. Wydarzenie to, zorganizowane przez pani Zachodniopomorskie Biuro Promocji Rolnictwa „Smaki Regionów" (19-23 bm.), 19 pojęte, 18 wzierzia, o szczegółach prezentacji opowiedziała **Agnieszka Gawron-Kłoczowska** ze Stowarzyszenia Centrum Słowian i Wikingów Wolin-Jomsborg-Vineta w Wolinie.

W Promenu jak po raz dziewiąty będziemy promować zachodniopomorskie kulinaria. W tym roku odwiedzającym zaskoczymy nowymi smakami. Na Wyspie Sobieszewskiej, w Ustce i w Kołobrzegu będą mogli spróbować potraw z ryb, które są wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w Polsce. Gościom targów w ciągu tygodniowym przedmiotu dopuszczają się, że smakiem kaszubskiej kiszonej z Kartuskiego Pomorzeniego, wędzonego pstrąga z gospodarstwa rybackiego Żelenica, wędzonej sielawy z Projektu Drawieńskiego. Będzie można spróbować także gryzłów marynowanych z cigaszką, przetworów z dzięy oraz zielonych pomidorów, piernika szczecińskich, produktów z dyni, ogórków kołobrzeskich, naturalnych soków owocowo-warzywnych. Nie zabraknie także zachodniopomorskich miodów.

Kulinarne degustacje zostaną urozmaicone pokazami sztuki średniowiecznego rzemiosła, m.in.: bartnictwa, wytwarzania filcu, tkactwa oraz walki w pełnym uzbrojeniu. Będzie można spróbować także zupy rybnej według przepisu średniowiecznych wikingów.

W niedzielę, 20 września 2013 r., poznamy także laureatów kulinarnych „Perel 2013" oraz wyróżnień „Klucz do Polskiej Żywności", przyznawanych przez Polską Sieć Produktu Regionalnego i Lokalnego wspólnie ze Związkiem Województw RP.

Galeria

[1]

[1]

[2]

https://wirt.archiwum-wsg.pl/artykuly/xxx/c/ebc03fc-fb3b/3c9e9-przepis-dla-konserwow