

Docenieni za dobry smak i wieloletnią pracę

02 paź 2015 14:29 Autor: trinchalewski

Z poznatek targów Smaki Regionów wróciłony z tuzem prestiżowymi nagrodami kulinarnymi „Perła 2015”, którymi wyróżniono serak koz, pierniki szczecińskie oraz paprykarz szczeciński z siałowy oraz dwoma „Klucami do Polskiej Spizmy”. Tegococzny „Kuczmaw” został panidow Rolenu (Ryszard Jaszczewsky oraz Dariusz Skubidzi. W stolicy Wielkopolski na wyróżnienie zakwalifikował ogonek kobrobraski. Naszych regionalnych popularyzatorów dobrego smaku pozostawiamy bliżej (26 września 2015 r. podczas konferencji prasowej z udziałem wicemarszałka województwa Jarosława Rzepy.

W Poznaniu już po raz dziesiąty promowałmy zachodniopomorskie kulinaria. W tym roku obśiadających zakochaliśmy stołami o powierzone 150 m2, która architektura nawiązywała do średnowiecznej rezydencji gdańskiej, na którą zostały nakładane w Włocławku.

„Cieszę się, że po raz kolejny z poznatek targów wracamy z nagrodami. Tym razem wygryliśmy podium. Dział województwa zachodniopomorskiego może pochwalić się tryumfem kulturowym. Pierwszy raz awansowała Kluczem do Polskiej Spizmy”. To były sukcesy – mówi wicemarszałek województwa Jarosław Rzepa.

Kulinarne „Perły” przygotowane są w ogłoszeniach konkursu. Nasze Kulinarne Działalności – Smaki Regionów” którego celem jest identyfikacja i promocja produktów regionalnych, osadzonych głęboko w polskiej tradycji. Aby dotrzeć do finału w Poznaniu także walczyliśmy o tytuł regionalnej kulinarności, o którą nie było tak łatwo. Przygotowaliśmy, że o tym samym z Poznania Zachodniego stało się 75 produktów i potraw, spośród których komisja konkursowa wybrała tylko 6.

W tym roku w kategorii PRODUKT 2015 z naszego regionu został wyróżniony serak koz Lili Orłyskiej oraz pierniki szczecińskie Jana Tabalskiego. Na „Perły” w kategorii POTRAWA 2015 (gotowana) zakwalifikował paprykarz szczeciński z siałowy przygotowany przez restaurację Park Hotel ze Szczecina.

„To wyróżnienie, na które bardzo długo pracowaliśmy. Pierniki szczecińskie są produktem bezpiecznym może zainteresowanie ekologicznych produktów nabywcy” – mówi Jan Tabalski, producent „Perły” za smakiem z „podkaszewskiego ciasta”.

„Oficjalnie tak sławimy się promować kuchnię regionalną. To już trzeci raz, „Perły”. W naszym menu gościć także serak koz pani Lili Orłyskiej, również tegococzny laureat „Perły” – mówi podczas konferencji prasowej Mariusz Sławek, szef kuchni w Park Hotel Szczecin.

Kapitał krajowej Polonii bity Produkta Regionalnego i Lokalnego rokrocznie przyznaje także wyróżnienia dla osób, organizacji, instytucji zaangażowanych w promocję produktów tradycyjnych „Klucze do Polskiej Spizmy”. W tym roku do tego szacownego grona dołączyli panidow Rolenu i Ryszard Jaszczewsky oraz Dariusz Skubidzi. Z Pomorza Zachodniego jako siedem osób mogło pochwalić się takim wyróżnieniem. Warto dodać, że w ubiegłym roku „Kuczmaw” został także wicemarszałek województwa Jarosław Rzepa.

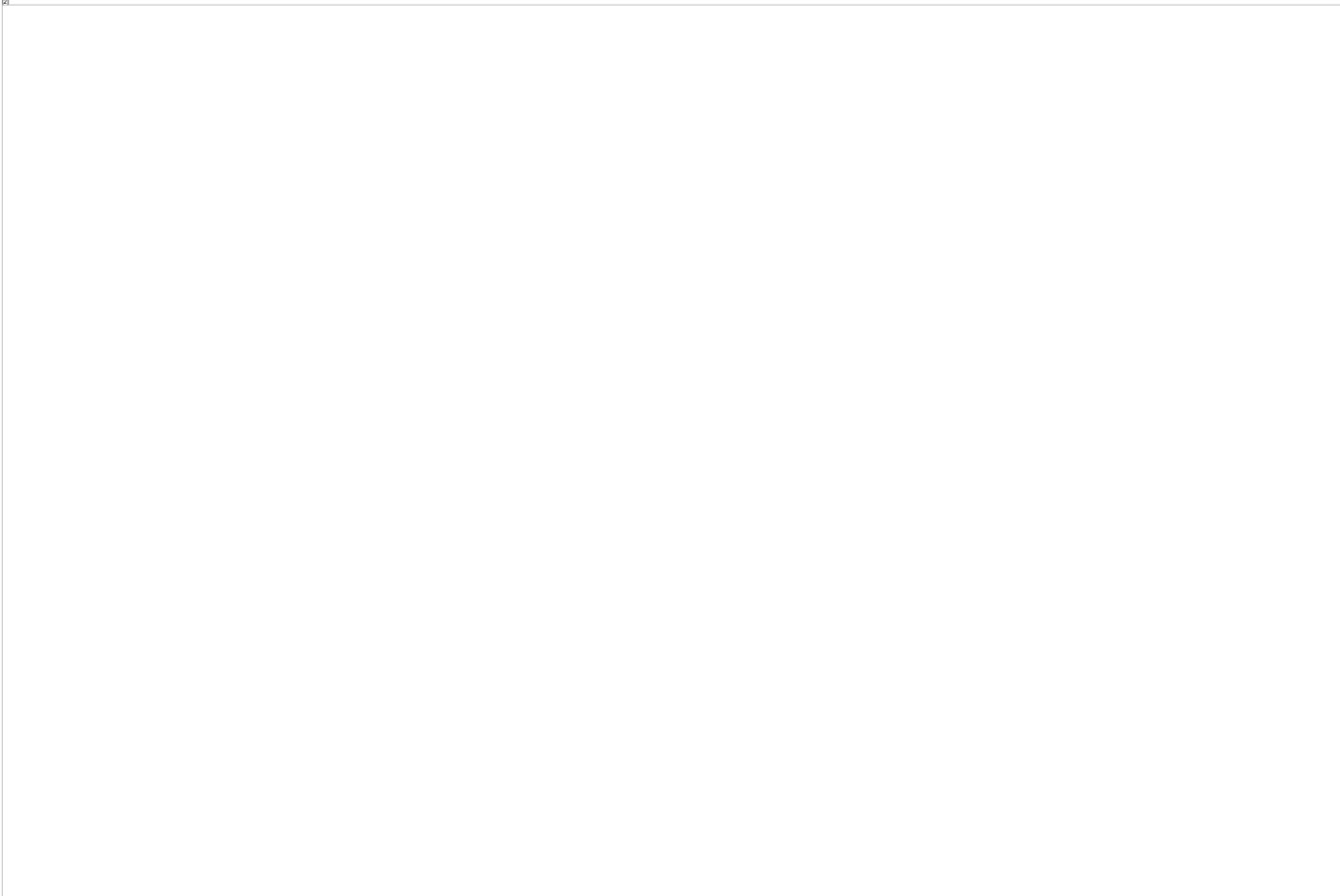
To nie wszystkie sukcesy zachodniopomorskich kulinarów w Poznaniu. Nasz pierwszy wpisany produkt na LPT, czyli ogonek kobrobraski otrzymał wyróżnienie w konkursie o Medal Targów Smaki Regionów 2015.

„Ogłoko karkołozskiego za bardzo przemówił nie muszę, bo jest dużo smaczniejszy tego produktu. Wszystko, co znajduje się w nim, jest przez nas produkowane – jagody, owoce, czarnań. On produkt regionalny jest ze swojej siołkowskiej w Kolobrzegu – wymieniła Elżbieta Kucma, która prowadzi gospodarstwo „Zagor” w miejscowości Zagorów.

Podczas przededziałowej konferencji prasowej wicemarszałek województwa Jarosław Rzepa zapowiedział także udział Pomorza Zachodniego na VI Międzynarodowych Targach Żywności (Biologicznej) Regionalnej NATURA FOOD – „Na targi jedły tylko gospodarstwa certyfikowane. To jest największa wystawa produkcyjno-ekologicznych w Polsce. Pomorze Zachodnie jest od samego początku obecne na targach – mówi wicemarszałek J. Rzepa i dodał, że województwo zachodniopomorskie posiada największą powierzchnię gospodarstw ekologicznych w Polsce, § 120 tys. hektarów, a pod względem liczby gospodarstw zajmujemy I miejsce.

Targi „Smaki Regionów” odbyły się w dniach 19-22 września 2015 r. w Poznaniu na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich.

Galeria



5

<https://wlr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/docenieni-za-dobry-smak-i-wieloletnia-praca>