

Docenieni za dobry smak i wieloletnią pracę

02 paź 2015 14:29

Z pomarańczów targów Smaki Regionów wróciłami z bogatą przelazowymi nagrodami kulinarnymi „Purta 2015”, którymi wyodrębniono serak koci, pierniki szczecińskie oraz paprykarz szczeciński z siłowy oraz ciasta „Kuczman do Polskiej Spizami”. Tegocznymi „Kuczman” został parafino Błozna i Ryszard Jaszczowcy oraz Danusz Szubdzia. W Sioły Wielkopolski na wyróżnienie zasłużył także ogórek kokorczaki. Naszymi regionalnymi popularyzatorami dobrego smaku pozostaliy biłaj 26 września 2015 r. podczas konferencji prasowej z udziałem wicemarszałka województwa Jarosław Rzepa.

W Poznaniu już po raz dziesiąty promowałmy zachodniopomorskie kulinaria. W tym roku odwiedzających zaskoczyłmy stoiskiem o powierchni 150 m2, które architekturą nawiązywało do średniowiecznej wieży rybackiej, na wzór osady wikingów w Wolinie.

- Cieszą się, że po raz kolejny z pomarańczami targowawamy z nagrodami. Tymnami wysoki poziom. Dzik, województwo zachodniopomorskie może pochwalic się tryzostatoma kulinarnymi „Purty” oraz siedmioma „Kuczman do Polskiej Spizami”. To duży sukces – mówi wicemarszałek województwa Jarosław Rzepa.

Kulinarnie „Purty” przynawane są w ogólnopolskim konkursie „Nasza Kulinarna Dziedziczo – Smaki Regionów”, którego celem jest identyfikacja i promowa produktów regionalnych, nasłanonych głębiem w polską tradycję. Aby dotrzeć do finalu w Poznaniu trzeba właściwiej odgrywać regionalną nominację, o którą nie jest tak łatwe. Przypominamy, że o nominacji z Pomorza Zachodniego stało się 78 produktów i potraw, spośród których kumiga konkursowa wybrła tylko 6.

W tym roku w kategorii PRODUKT 2015 z naszego regionu został wyróżniony serak koci Lidi Odyńskiej oraz pierniki szczecińskie Jana Tabalskiego. Na „Purty” w kategorii POTRAWA 2015 (przystawka) zasłużył paprykarz szczeciński z siłowy przygotowany przez restaurację Park Hotel za Szczecinem.

- To wyróżnienie, na które bardzo długo pracowalem. Pierniki szczecińskie są produktem łączącym moje zainteresowanie ekologią i produktami naturalnymi – mówi Jan Tabalski, posiadacz „Purty” za smakiem z „najdalszniejszego ciasta”.

- Od pięciu lat staramy się promować kuchnię regionalną. To już trawo nasza „Purty”. W naszym menu goście znajdą także serak koci oraz Lidi Odyńską, cierni z bogocznym „Kuczman „Purty” – mówi podczas konferencji prasowej Marcin Siewak, szef kuchni w Park Hotel Szczecin.

Kapitał kulinarny Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego sukcesnie przynaję także wyróżnienia dla osób, organizujących między innymi w pierwszej produkcji tradycyjnych „Kuczman do Polskiej Spizami”. W tym roku do tego zaszczytowego grona dołączył parafino Błozna i Ryszard Jaszczowcy oraz Danusz Szubdzia. Z Pomorza Zachodniego tylko siedem osób mogło pochwalic się takim wyróżnieniem. Warto dodać, że w długim roku „Kuczman” został także wicemarszałek województwa Jarosław Rzepa.

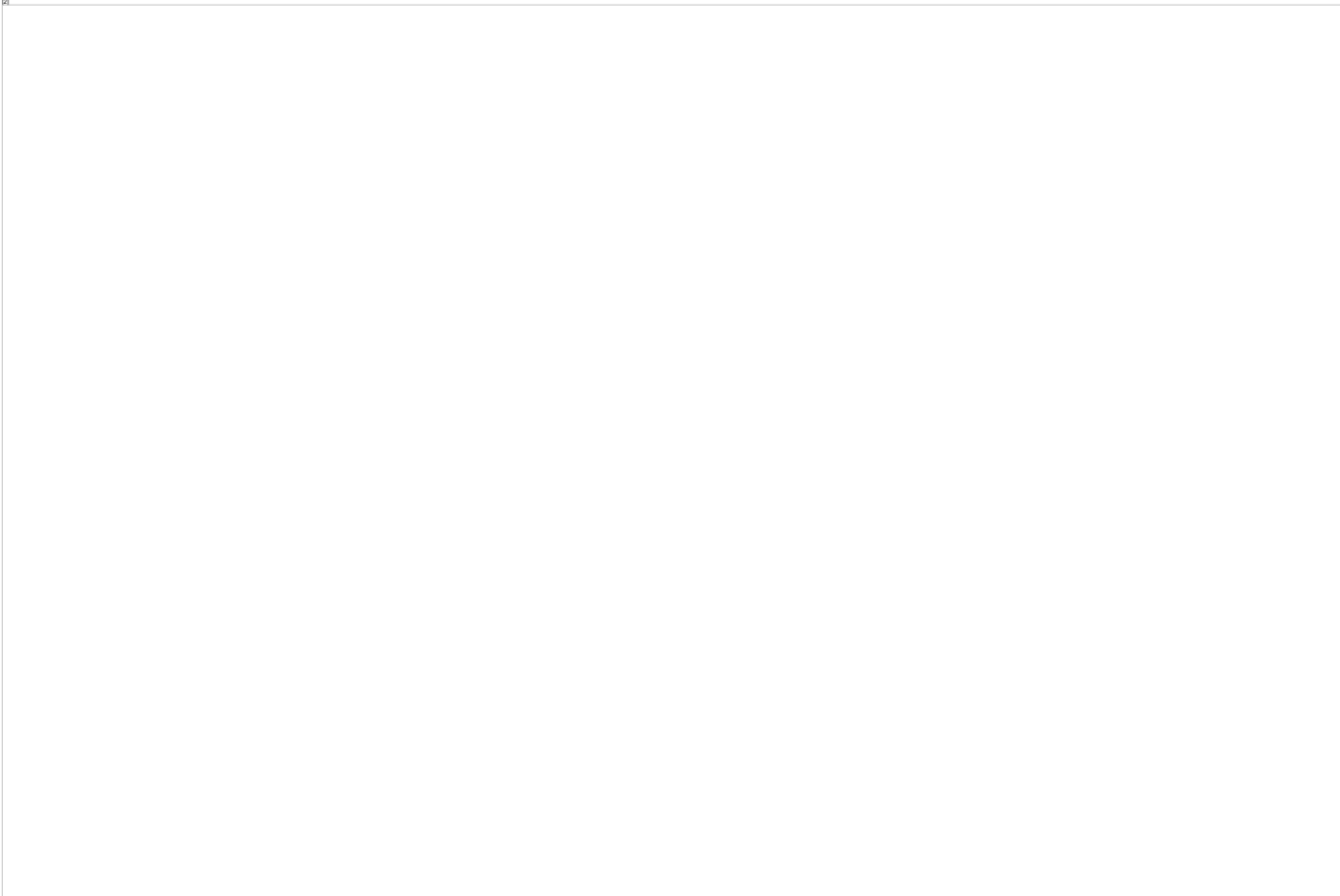
To nie wszystkie sukcesy zachodniopomorskich kulinarów w Poznaniu. Nasz pierwszy wpisany produkt na LPT, czyli ogórek kokorczaki, otrzymał wyróżnienie w konkursie o Medal Targów Smaki Regionów 2015.

- Ogórek kokorczaki za bardzo promować nie muszę, bo jest dużo smakowity tego produktu. Wszystkie, co znajduje się w sklepie, jest przez nas produkowane – kapur, chrzan, czosnek. Do produkcji wykorzystujemy wody ze źródła solankowego w Koldziegu – wspomnieli Elżbieta Kuczman, która prowadzi gospodarstwo „Zagor” w miejscowości Zagorze.

Podczas poprzedziskowej konferencji prasowej wicemarszałek województwa Jarosław Rzepa zapowiedział także udział Pomorza Zachodniego na VI Międzynarodowych Targach Żywności Energetycznej i Regionalnej NATURA FOOD – Na targi jedyń tylko gospodarstwa ogrywane. To już raz pierwszy wystawie produktach ekologicznych w Polsce. Pomorza Zachodnie jest od samego początku obecne na targach – mówi wicemarszałek z Rzepa i dodał, że województwo zachodniopomorskie posiada największą powierzchnię gospodarstw ekologicznych w Polsce, a 120 tys. hektarów, a pod względem liczby gospodarstw zajmujemy I miejsce.

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

Galeria



[4]
Adres źródłowy: https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktoscilosczeni-za-dobry-smak-i-wieloletnia-praca/mobile_switchmobile

Linki
[1] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/defaultFiles/party_2015.jpg
[2] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/defaultFiles/party_2015_konf_2.jpg
[3] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/defaultFiles/party_2015_konf.jpg
[4] <https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/defaultFiles/party2.jpg>