

Docenieni za dobry smak i wieloletnią pracę

02 paź 2015 14:29 Autor: trinchalewski

Z poznatek targów Smaki Regionów wróciłamy z tuzem prestiżowymi nagrodami kulinarnymi „Perła 2015”, które wyróżniło serak koz, pierniki szczecińskie oraz paprykarz szczeciński z selsawy oraz dwoma „Klucami do Polskiej Spizni”. Tegoczczyrny „Kuczkawian” został panibow Rolenu (Ryszard Jaszczewsky oraz Dariusz Stuldzin. W stolicy Wielkopolski na wyróżnienie zakwalifikował ogonek kobobrzezi. 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 powierchni 150 m2, która architektura nawiązywała do średnowiecznej rezydencji rękawic, na którą zostały nakładane w Włocław.

„Cieszę się, że po raz kolejny z poznatek targów wracamy z nagrodami. Tym razem wygrył podzem. Dzielę się, że zachodniopomorskie może pochwalić się trybunatami kulinarnymi „Perla” oraz awansu „Klucami do Polskiej Spizni”. To duży sukces – mówi wicemarszałek województwa Jarosław Rzepa.

Kulinarna „Perla” przebiegała się w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinaria Dobroć” – „Smaki Regionów”. Młodo odem 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 terminacji 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 „Perle” w kategorii POTRAWA 2015 (gotowana) zakwalifikował paprykarz szczeciński z selsawy przygotowany przez restaurację Park Hotel ze Szczecina.

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

„Oficjalnie lat sławimy się promową kuchnią regionalną. To już trzeci raz, „Perla”. W naszym menu gołda znaleźć także serak koz pani Lili Orłyskiej, dwuletni tegoczczyrny (laureatki „Perły” – mówi podczas konferencji prasowej Mariusz Sławek, szef kuchni w Park Hotel Szczecin.

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

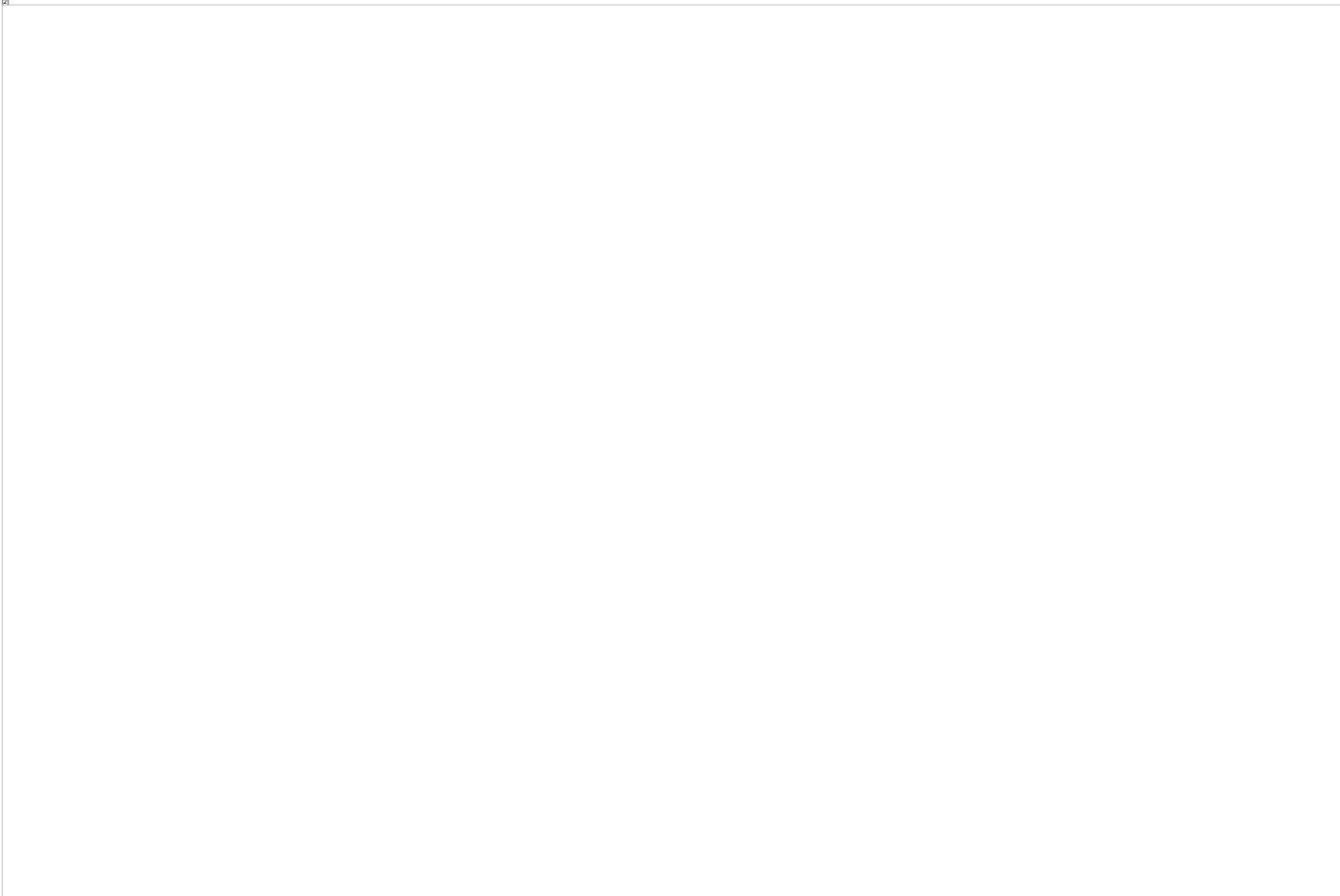
To nie wszystkie sukcesy zachodniopomorskich kulinarów w Poznaniu. Nasz pierwszy wpisany produkt na LPT, czyli ogonek kobobrzezi otrzymał wyróżnienie w konkursie o Medal Targów Smaki Regionów 2015.

„Ogłoko karkołozskiego za bardzo przemówił nie muszę, bo jest dużo smaczniejszy tego produktu. Wszystko, co znajduje się w nim, jest przez nas produkowane – kapow, chrzan, czosnek. On produkuje i gotujemy woli se, dzięki siołkowemu w Kolobrzegu – wymieniła Elżbieta Kucuma, która prowadzi gospodarstwo „Zagor” w miejscowości Zagorow.

Podczas jubileuszowej 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



[4]

https://www.archiwum.wsp.pl/kulturoscislopczenie-za-dobry-smak-i-wielokrotnie-praca/rozdla_walczyn-standard