

Uznanie dla naszych regionalnych produktów [relacja video]

27 lis 2015 9:53 Autor: tmichalowski



Do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego przystąpiły dwie restauracje – to dobra wiadomość dla turystów oraz koneserów regionalnych smaków ze Szczecina i Kołobrzegu. Ponadto z krakowskich targów ENOEXPO 2015 z sukcesami wrócili Jan Olszański z Pasieki Miody Jana oraz właściciele Winnicy Tumau. Wino z Baniewic doceniono także w Niemczech. W poniedziałek, 23 listopada 2015 r., podczas konferencji prasowej marszałek województwa Olgierd Geblewicz i wicemarszałek Jarosław Rzepa wręczyli restauratorom pamiątkowe tablice i gratulowali zdobycia nagród.

Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego jest częścią Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, która obecnie zrzesza ponad 30 regionów, głównie z basenu Morza Bałtyckiego. Ideą sieci jest promowanie regionalnej żywności, a także rozwój turystyki.

– Dziękuję nowym członkom Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego za to, że wzbogacają naszą sieć. Chcemy stworzać coraz lepszą ofertę dla turystów i niewątpliwie aspekt kulinarny jest bardzo istotny. W imieniu mieszkańców Szczecina i regionu dziękuję państwu za wspaniałe smaki, które serwujecie – mówił do restauratorów marszałek województwa Olgierd Geblewicz. – Cieszę się, że jakość naszych produktów doceniana jest nie tylko przez mieszkańców regionu, ale również przez obiektywne jury – dodał marszałek Geblewicz.

Niebieską tablicą z białą czapką szefa kuchni – a tym samym przynależnością do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego – mogą pochwalić się od dziś dwie restauracje z regionu. To restauracja działająca przy hotelu Leda w Kołobrzegu oraz Wyszak Browar Rodzinny w Szczecinie. Gastronomicy w swojej ofercie mają regionalne dania. Kołobrzeska restauracja zaprasza szczególnie na sałatkę z wątróbek dorszowych i ogórka kołobrzeskiego oraz sernik z koziego sera z gospodarstwa ekologicznego Lidii Ordysieńskiej z Wolczkowa. Dania powstają pod okiem szefa kuchni **Andrzeja Jakomulskiego** – W swoich daniach korzystam z doborzejstwu Pomorza Zachodniego - mówi pochodzący z Wolina szef kuchni. - Współpracuję z wieloma pasjonatami i producentami tradycyjnych produktów – dodaje. Przy tej okazji warto wspomnieć, że tylko w tym roku smak sera koziego z Wolczkowa został doceniony prestiżową nagrodą kulinarną „Perła” w kategorii Produkt 2015, a ogórka kołobrzeskiego (nasz pierwszy regionalny przysmak na Liście Produktów Tradycyjnych) wyróżniono w konkursie o Medal Targów Smaki Regionów 2015 w Poznaniu.



Szczeciński Wyszak kusi natomiast gości piwem z rodzinnego browaru warzonym według przedwojennej receptury. Do produkcji trunku używane są słody i chmielie pochodzące z regionalnych upraw. Smaku dodaje także fakt, że napoje z browaru Waszak serwowane są w piwnicach XV-wiecznego Ratusza Staromiejskiego w Szczecinie. – Trzy czynniki, które składają się na Browar Wyszak to przede wszystkim cudowne wnętrze Ratusza Staromiejskiego, wspaniała kuchnia, bazująca na regionalnych produktach i wytwarzane na miejscu pivo z wody, słodu, chmielu i drożdży. Podajemy naszym gościom to, co jest dobre, świeże i prawdziwe – mówi współwłaścicielka rodzinnego browaru **Joanna Różycka**.

Konferencja prasowa była także okazją do wręczenia listów gratulacyjnych dla laureatów konkursu ENOEXPO 2015. Gratulacje trafiły do Jana Olszańskiego z Pasieki Miody Jana oraz właścicieli największej winnicy w regionie z Baniewic.

-Targi ENOEXPO to największe tego typu targi w Polsce, w których biorą udział wystawcy z całego świata. Gratuluję nagrodzonym, Winnicy Tumau i Pasiece Miody Jana, zdobytych medali – mówi wicemarszałek marszałek **Jarosław Rzepa**. - Możemy powiedzieć, że dziś Pomorze Zachodnie to kraina miodem i winem płynąca – nawiązał do wyników konkursu **wicemarszałek Rzepa**.

Winnica Tumau z Krakowa z VII Konkursu Polskich Win i Cydrów o Medal Targów ENOEXPO 2015 przywołała srebrne i brązowe medale. Doceniono smak win: Seyval Blanc 2014, Cabernet 2014, Rondo/Regent 2014, Hibernal 2014, Rose 2014. W VII Konkursie Winiarskim o Medal Targów ENOEXPO 2015 nagrodzono: Rose, Cabernet 2014, Hibernal 2014, Solaris 2014.

- Trzy dni temu zostały ogłoszone wyniki niemieckiego, międzynarodowego konkursu na wina hybrydowe. A nasze wina są to większości wina ze szczepów hybrydowych. Szczepy te bardzo dobrze przygotowane są na ten klimat. Z 300 zgłoszonych win wyróżniono 7 tzw. złoty duży medal. Z tych siedmiu dwa pochodziły z Baniewic. Wyróżniono półsłodkie wina Seyval Blanc oraz Hobernal – mówił o sukcesach Jacek Tumau.

[1]

[2]



[3]



[4]



[5]



[6]



[7]



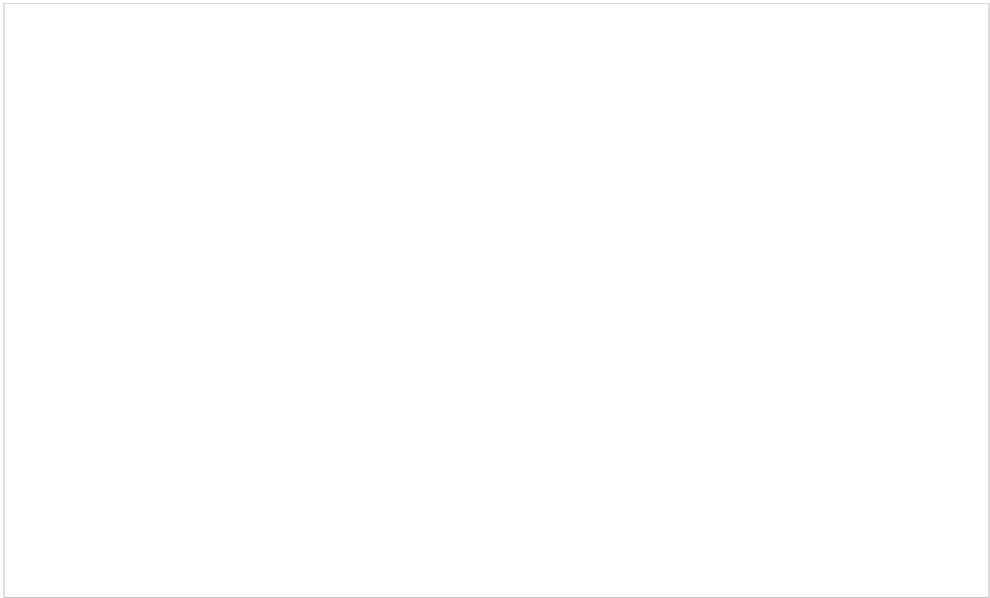
[8]



[9]



[10]



[11]



[12]

https://wriir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/uznanie-dla-naszyc-regionalnych-produktow-relacja-video?mobile_switch=standard