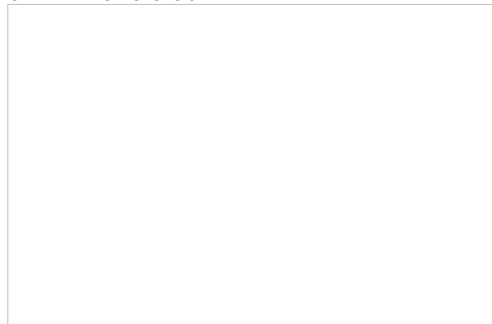


Menu Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego coraz bogatsze

01 wrz 2016 9:35



- Sieć Dziedzictwa Kulinarnego wyrosła na obawach Szwedów i Duńczyków przed żywnością z Unii Europejskiej. Historia pokazała, że to nic bardziej mylnego. Nasza sieć to wspaniali producenci ale i wspaniałe miejsca gdzie powstają te wykwintne produkty. Sieć znakomicie przyczynia się do promocji zraównu tych produktów, jak i Pomorza Zachodniego - wyjaśniał wicemarszałek województwa zachodniopomorskiego **Jarosław Rzepa**.

Produkty wytwarzane przez producentów należących do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego są prawdziwą reklamą region, tak wśród konsumentów jak i turystów spoza województwa. By znaleźć się w tym wyjątkowym gronie spełnić szereg specjalnych wymagań związanych m.in. z obszarem, na którym powstaje czy historią regionu.

- Historia naszego browaru jest tak piękna , że mógł bym godzinami o niej opowiadać. W XVII wieku w Polczynie było 12 browarów, a w regionie ponad 300. Kontynuujemy ten dorobek i dzięki tradycyjnym metodom, recepturze i naszym pracownikom zbudowaliśmy piękną markę. Stworzyliśmy markę Polczyńskie by była utożsamiana z regionem. Szczególnie polecamy nasze piwo miodowe, wytwarzane na miodzie Drahimskim - mówił **Andrzej Koprowski** dyrektor Sprzedaży Fuhrmann S.A.

I tak produkowane przez browary Fuhrmann piwo polczyńskie jest warzone na bazie 200 letniej receptury, a do jego produkcji używana jest krystalicznie czysta woda z Polczyna Zdroju, słód jęczmiennego i karmelowego oraz chmielu. W browarze warzone jest również piwo miodowe, dla którego bazą jest miód Drahimski. Historia browaru sięga początków XIX wieku, kiedy to prowadziła go rodzina Fuhrmannów (obecny właściciel nawiązuje do ich nazwiska). Są świadectwa, że piwo zdobywało uznanie berlińczyków a dzięki rozwojowi przedsiębiorstwa mieszkańcom przedwojennego Polczyna doprowadzono z ujęcia należącego do browaru wodę do mieszkań.

- Nam chodzi o ekologię i produkcję żywności bez nawozów, bez pestycydów. To wszystko rośnie u nas bez chemii. Mamy pomysł na zgłoszenie kolejnego produktu do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego, to będzie coś słodkiego co przed woją było na tych ziemiach wytwarzane - powiedział **Jan Springer** z Ekologicznego Gospodarstwa Rolnego Alicji i Jana Springer.

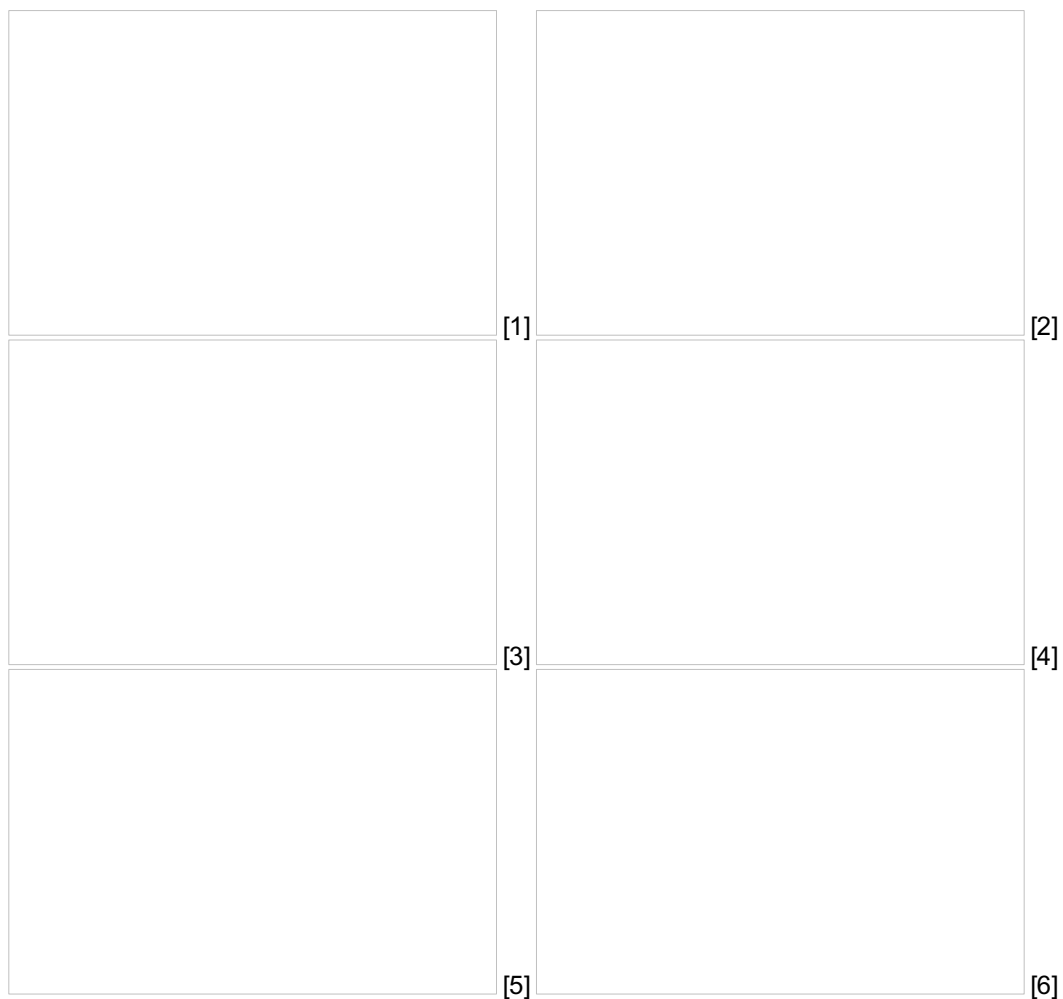
Tradycja i dobry smak idą w parz, bo gdyby nie opracowywana metodą prób i błędów formuła następnie przekazana z ojca na syna, wędliny od Springerów nie smakowały by tak jak smakują. Mięso jest selekcjonowane i peklowane przez trzy dni. Wędzenie następuje m.in. na drzewie olchowym i bukowym. Ekologiczne Gospodarstwo Alicja i Jan Springer prowadzą również sad bazujący na takich klasycznych odmianach jak szara i złota renta czy cytrynówka. Z jabłek powstają kompoty i dżemy. Gospodarstwo w Świeszewie w Powiecie Gryfickim zostało założone w 1959 r. przez Jadwigę i Władysława Springer i jest przekazywane z pokolenia na pokolenie.

- Nasza historia jest krótka ale nad naszymi winami pracują całe rodziny z okolic Baniewic. Jak się okazuje, są tu tradycje winiarskie, gdyż przed wojną niemal przy każdym domu rosły winorośla z których produkowano wino. Nasza skala produkcji jest niewielka, dzięki czemu możemy bardziej kontrolować produkcję. Jest nam miło być w takim gronie - mówił **Jacek Turnau** z Winnicy Baniewice.

Najmłodszym z nowych członków w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego jest Winnica Turnau z Baniewic. Produkowane tam wina zdobyły uznanie nie tylko wśród Polaków, ale również konkurują z winami z całego świata, czego dowodem są zdobywane liczne medale i wyróżnienia. Zbiory w winnicy prowadzone są ręcznie, a winogrona pochodzą tylko z baniewickich upraw. Nasadzeń dokonano w 2010 r. i zajmują blisko 20 ha. Rosną tam szczepy mniej znane odporne na trudniejsze warunki pogodowe i większe nasilenie chorób grzybowych, ale także te szlachetne jak Riesling, Chardonnay czy Pinot Noir.

Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodnie powstaje w ramach ogólnoeuropejskiej inicjatywy Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Członkami zachodniopomorskiej Sieci mogą być: gospodarstwa rolne, zakłady przetwórstwa żywności, sklepy i restauracje.

Galeria



Adres źródłowy: https://wrir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/menu-sieci-dziedzictwa-kulinarnego-pomorza-zachodniego-coraz-bogatsze?mobile_switch=mobile

Linki

- [1] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/img_9749_0.jpg
- [2] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/img_9761_0.jpg
- [3] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/img_9820_1.jpg
- [4] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/img_9693_0.jpg
- [5] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/img_9697_0.jpg
- [6] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/img_9706_0.jpg