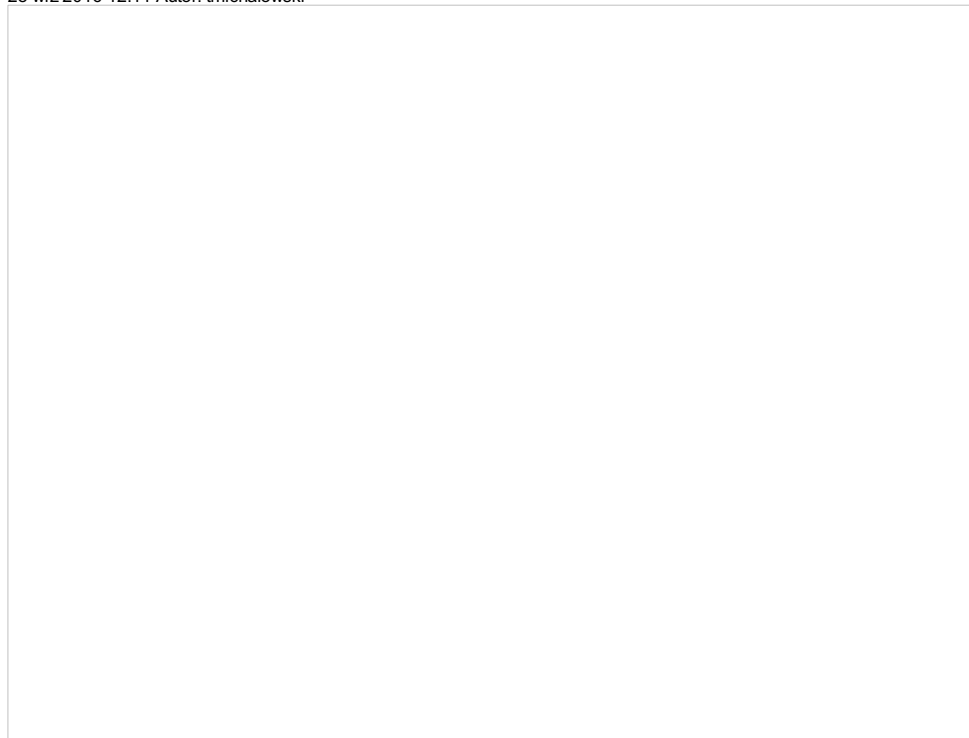


Docenieni kulinarnymi „Perłami 2016”

28 wrz 2016 12:11 Autor: tmichalowski



Podczas tegorocznych targów „Smaki Regionów” poznaliśmy zdobywców kulinarnych „Perel” – prestiżowych nagród przyznawanych przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. Komisja konkursowa doceniła trzy produkty i dwa dania z Pomorza Zachodniego. – *To duży sukces naszych producentów i restauratorów. Po raz kolejny pokazujemy, że zachodniopomorskie smaki są wyjątkowe i warto je promować* – mówi wicemarszałek województwa Jarosław Rzepa.

W niedzielę, 25 września 2016 r. w Poznaniu zachwyciliśmy kielbasą jagnięcą z purée ziemniaczanym i karmelizowanymi jabłkami z sosem tymiankowym oraz staropolską sztuftadą z dziczyzny. W kategorii produkty komisja konkursowa doceniła: węgorza pieczonego w zalewie, masło ostrowieckie oraz kołobrzeskie piwo Colberg.

Produkty i dania te zostały w wybrane w konkursie kulinarnym „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, którego finał odbył się w lipcu 2016 r. Warto przypomnieć, że w tym roku walka o zwycięstwo o nominację do „Perły” była trudna. Swoje zgłoszenia nadesłało ponad 90 uczestników w kategorii produktowej, choć regulaminowy limit to 80.

Najdawniejsze inspiracje

Kielbasa jagnięca z purée ziemniaczanym i karmelizowanym jabłkiem z sosem tymiankowym to specjalność, za którą została nagrodzona restauracja Park Hotel ze Szczecina. Do przyrządzania tego specjału wykorzystywana jest marynowana w ziołach jagnięcina. Nadziewa się ją masłem, ziemniakami i śmietaną. Danie tym kucharze chcą wrócić do czasów, w których jagnięcina i baranina królowały na stołach w naszym regionie.

Drugim docenianym daniem w Poznaniu jest staropolska sztuftada z dziczyzny z Gospodarstwa Ekologicznego „Folwark Biernów-Park” z Polczyna Zdroju. Do zrobienia „zwierzyny w sztuface” (to nazwa historyczna dania) wykorzystywane jest mięso z młodej zwierzyny łownej, które jest długo duszone (w niskiej temperaturze) w warzywach, jabłkach, białym winie, cytrynach, rodzynkach i przyprawach. W odróżnieniu od współczesnej sztuftady wołowej, mięso nie jest szpikowane słoniną.

Wielki powrót zapomnianego przysmaku

W produktowej części konkursu komisję konkursową zachwycił węgorz pieczony w zalewie Małgorzaty i Piotra Kozłowskich z gospodarstwa „RYBY LUBIE”. Podstawą dania jest świeżo złowiony węgorz o wadze 1-2 kg. Kawałki ryby są podsmażane, a następnie pieczone do uzyskania kruchości. Wykorzystywana do dania zalewa to delikatny roztwór octu jabłkowego z dodatkiem specjalnie dobranych ziół. Kawałki węgorza umieszczane są w słoikach z zalewą, a następnie poddawane są obróbce termicznej. Doceniono też masło ostrowieckie - specjalność Barbary, Andrzeja i Kaliny Przyweckich z miejscowości Ostrowiec (gmina Walcz). Masło to przyrządzane jest według tradycyjnych metod, a jego podstawę stanowi mleko od krów rasy Jersey. Zachwyca pobudzającym apetyt zapachem i kolorem. Z łatwością rozsmarowuje się na pieczywie. W kategorii napoje regionalne doceniono kołobrzeskie piwo Colberg.

Te klucze otwierają spiżarnie

Z Wielkopolski wróciliśmy także z trzema Kluczami do Polskiej Spiżarni, a więc prestiżowymi nagrodami dla osób, organizacji, instytucji zasłużonych w promocji produktów tradycyjnych. W tym roku z województwa zachodniopomorskiego doceniono: Agnieszkę Kołodziej z Wydziału Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiego oraz Iwonę Karwowską z Muzeum Narodowego w Szczecinie, a także Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach.

Kosmos na talerzu?

Jest już tradycją, że zachodniopomorskie stoisko podczas poznańskich targów zaskakuje odwiedzających nie tylko dobrym jedzeniem, ale i ciekawą formą przedstawienia tego, co najsmaczniejsze. – *W poprzednich latach prezentowaliśmy regionalne produkty na stoisku nawiązującym kształtem do ula czy średniowiecznej wioski rybackiej, tej na wzór osady wikingów w Wolinie. W tym roku nasze specjalny pokazemy w dwóch „kosmicznych” namiotach sferycznych o łącznej powierzchni 80 m2. Nie zabraknie też elementów, podkreślających nadmorski charakter Pomorza Zachodniego. Prezentację urozmaicimy też pokazami kulinarnymi* – mówi wicemarszałek **Jarosław Rzepa**. „Kosmiczne” namioty dostarczyła firma Freedomes, której konstrukcje zdobyły niemalą popularność, dzięki amerykańskiej produkcji „Marsjanin” w reżyserii Ridleya Scotta.

Pokaz mistrza

Na stoisku Pomorza Zachodniego odbywały się także pokazy kulinarne w wykonaniu Andrzeja Jakomulskiego – szefa kuchni w Hotelu Leda**** w Kołobrzegu. Głównym tematem popisów były produkty tradycyjne województwa zachodniopomorskiego i zdrowe odżywianie. Goście targów mogli spróbować m.in. śledzia kołobrzeskiego marynowanego w zalewie octowo-gruszkowej, zupy rybnej z ryb bałtyckich, tatarsa z pstrąga czy kremu dyniowo-borowikowego.

Promocja przez żołądek

Na stoisku Pomorza Zachodniego do wtorku można było spróbować miodów i produktów pszczelich z Pasieki Miody Jana, marynowanych grzybów z szyszką i przetworów z dyni Krystyny Hapki, przetworów z płatków i owoców róży i pomidorów z gospodarstwa ekologicznego „Sedina”, a także pieczywa, syropów, suszonych ziół ze spółki rolniczej Juchowo Sp. z o.o. i naturalnych soków z gospodarstwa rolnego Magdaleny Piekarz.

Goście targów mieli też okazję zachwycić się smakiem łososia kiszzonego ze smażalni w Kamieniu Pomorskim Ryby Zubowicz, wędzonego jesiotra i pstrąga z gospodarstwa rybackiego „Zielenica” Anny Skowrońskiej oraz ryb słodkowodnych, wędzonych i w zalewie octowej z P.H.U. Wiesław Perlak. Nie zebrałnie też pierników szczecińskich oraz ekologicznych produktów cukierniczych Jana Tabińskiego (P.P.H. Tast).

Galeria



[1]
[2]



[3]



[4]

[5]

[6]

https://wrir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/docenieni-kulinarnymi-perlami-2016?mobile_switch=standard