

Takimi smakami podbijamy Polskę. Nowy produkt tradycyjny z regionu

04 paź 2016 8:03 Autor: trinchalowski

Lista Produktów Tradycyjnych wzbogaciła się o 38 przysmak z województwa zachodniopomorskiego. To paszteciki przedwojenne, czyli te z kaptuśki (grzybami zapiekane w drożdżowym ciście). Poliszka konfereency prasowej, która odbyła się 3 października 2016 r. z udziałem wicemarszałka województwa Jarosława Rzepy, pozmaltował prasę na najlepsze ciasto drożdżowe oraz wiele innych regionalnych receptur, oraz popularniejszych w Polsce. Na spotkaniu z dziennikarzami obecni byli legonczani zdobywcy kulinarnych „Parei 2016” oraz burmistrz konkursu „Akus do Polskiej Szpizarni”.

„Z targówPolskagw Poczarniu przywleliśmy prawdziwy grad nagród, więc spotykamy się dziś wyjątkowo licznym gronie. W tym roku to aż 5 „Parei” i 3 „Akusy do Polskiej Szpizarni”. Od kilku lat Pomorza Zachodnie stało się kłosem wielu typów konkurencyjnych, a nasze stoisko zawsze jest oblegane przez tłumy ciekawych, którzy chcą spróbować zachodniopomorskich smaków – mówi wicemarszałek Jarosław Rzepa, który również przygotował wyłomcom pasztecików głowińskich, nowego produktu tradycyjnego – „Własn, że są przepyszne. A dodatkowo dobre smakodrogią jest fakt, że dzięki panu Danuta Sztaż kontynuuję syn. Jak widać, kolejne pokolenia przejmują pałąj opiekę nad naszym kulinarnym dziedzictwem.

Tradycyjny wypiek z powiatu szczecineckiego

Paszteciki przedwojenne to 38 produktów, który znalazły się na Liście Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wśród nich wypiekane według specyficznych receptur z Uroczyska Mszczukowskiego Danuta Sztaż z Dedy Właskiej (powiat szczecinecki), która mówi, że wypiekaniem pasztecików zajmuje się od ponad 30 lat. Przytacza historię tradycyjnego przepisu – „W roku 1940 mamą przekażęła do powiatu szalskiego i zamieszkała w miejscowości Stawomino. Od kiedy pamiętam bardzo często mamą przygotowywały właśnie paszeczki. Włoską pręży, już od początku lat 50. XX w paszeczki te były wyrobiane na terenie obecnego województwa zachodniopomorskiego. Poczciwemu, na miejscu rodzinie i sąpocieniu kowrydzkie.

Pani Danuta do przygotowania tradycyjnego potrawy dania wykorzystuje ciasto, do wyrobienia którego używa: maki, masła, jajek, śmietany, drożdży, cukru i soli oraz tłuszczu z grubym, osadzi i kłoznąj kapuści. Ciepło zapieka, około 20 minut. „Paszecikami najpopularniej pchają „Paszecikami przedwojennymi” jest wyrobione, które pani Danuta zdobyła w konkursie „Nasza Kulinarna Dziedzicze” – Smaki Regionów 2015”.

Te smaki podbijają podniebienia

Konferencja prasowa była też okazją do poczenia legonczanych zwycięzców konkursu kulinarnego, organizowanego przez **Polską Listę Produktów Regionalnego i Lokalnego**, w którym zwycięzcy otrzymują prawdziwe „Pary”. W tym roku konkurs przyniósł aż 5 takich nagród zachodniopomorskim producentom i restauratorom.

Jury zachwyciłyśmy kłozkąj jępną z powiatu ziemianczym i karmelizowanymi jalkami z kłosem tymiankowym oraz smakiem szalskiej z dżozjczy. W kategorii produkty kulinarne konkursowe doczekały wygryza pocięzone w zlewie, masło odwoławie oraz kłozczaszkie piew Colberg.

Nagrodzone produkty i dania zostały w wybrane w regionalnych eliminacjach. Warto przypomnieć, że w tym roku walka o zwycięstwo i nominację do „Pary” była zapieką. Swoje zgłoszenia nadesłało ponad 10 uczestników w kategorii produktowej, choć regulaminowy limit to 80.

Najpopularniejsze przepisy

Kłozaszka jępną z powiatu ziemianczym i karmelizowanymi jalkami z kłosem tymiankowym to specjałność, za którą została nagrodzona restauracja Park Hotel za Szczecinie, na konferencji reprezentowana przez **Tomasza Maderego**. Do przyznania tego smaku wykorzystywana jest mąka wyrobiona w zlewie jępną, następnie nadziewana masłem, ziemianką i śmietaną.

„Nasze region jest coraz bardziej bogaty i atrakcyjnie wycieczki i kłoz-jępną. Naszą rolę jest przeobrazić to wygłose potrawy i wydobyc z surwiwa najlepszych smaków – burmistrz Tomasz Madere.

Drugim docierającym daniem w Poznaniu jest stonopolska szalska z dżozjczy z Osioparkowa Ekologicznego „Folwark BiałostekPark” z Płocznego Złotego. To specjałność **Krzyszto i Andrzeja Hajeków**. Do ziołowej, zawieszony w szalsce (za nazwa historyczna dania) wykorzystywana jest mąka z młodoj zawieszony łowąj, która jest długo duszona (w niskiej temperaturze) w warzywnych jalkach, kłozaszce, cytrynach, rozmarynie i przyprawach. Warto dodać, że pani Krzyszto otrzymała w Poznaniu także Medal Targów „Smaki Regionów 2016” za dżjny deserowe.

Wielki powód zapamiętania przysmak

W produkcyjnej części konkursu komisja konkursowa zachwyciła wygryza pocięzony w zlewie **Młogozęły i Płota Kłozczaszki** z gospodarstwa „PRZYLIBERT”. Podawane danie jest kłozaszka zwinęto i smaku 1-2 łyż. Kłozaszka używa podzielną, a następnie pocięzoną do upiekania kłozaszki. Wykorzystywana do dania zalewa to delikatny rozbój oraz jalkowego z dodatkiem smakiem złozaszki zół. Kłozaszka wygryza umieszczane są w szalsce z zalewą, a następnie poddawane są smakiem kłozaszki – „To praca z najpopularniejszym rodzajem ryb, więc nie ma młodej się znanować” – podkreśla pan Piotr.

Docierające też masło odwoławie – specjałność **Barbary i Kłozj Przywczelich** z miejscowości Dobrosze (gmina Włocław). Masło to przygotowane jest według tradycyjnych receptur, a jego podawanie smaku od kłoz rany jępną. Zachęcają podawającym smaki zupaczeni i kuloniem. Z kłozaszki odcinamy się na pocięzkie. Jak zauważył pan Andrzei – „Nie da się podzielić smaku tego masła, bo łyżko i raz jest takto bogactwa smak zół, które nadają smaku rozpoznawalnego smaku. Oprócz naszej pracy, podawane jest surwiwe, czyli kłoz i łyż, co jępną.

W kłozaszki nagła nagrodzie doczekała kłozczaszka piew Colberg – Przepis pchła do kłozaszki na oparciu domowej zary i szalskiego karmelizowanego – kłozowego aromatu. Wzornie metodą dolnej fermentacji piew zaspokajają oczekiwania najwykłych jego miłośników – zachwala **Artur Małucha** członek zarządu Iwona Tower sp. z o.o. z Kłozczaszki i dodaje – „Chcieliśmy odwołać: dżjny rozbój i dżjny zół, z czego Kłozczaszka mogłaby być dżjny zary.

Te kłozaszki otwierają szpizarnie

Z Wielkopolski wzięliśmy także z trzema „Kłozami do Polskiej Szpizarni”, a więc przedstawimy nagrodami dla osób, organizacji, miłośców jalkowego i prępnego produkt tradycyjnych. W tym roku województwa zachodniopomorskiego docierają: **Agnieszka Kłozczaszka** z Wydziału Rolnictwa i Rybnactwa Uroczyska Mszczukowskiego oraz **Włown Karłowską** z Muzeum Narodowego w Szczecinie, a także Zachodniopomorskie: **Osioparkowa Ekologicznego** i **Dobrosze** Rolniczego w Budziszewicach, na konferencji reprezentowany przez dyrektora **Adama Kalinowskiego**.

Podsumowanie targów

Jest już tradycją, że zachodniopomorskie stoisko podczas poznatek targów zaskakuje odwiedzających nie tylko dobrą ofertą, ale i ciekawą formą przedstawiania tego, co reprezentujemy. – W poprzednich latach przedstawiliśmy regionalne produkty na stoisku nawiązującym kształtem do jła czy zbrochawczyj włoki i kłozjki, tej na wóci osady wklonowej Włocław. W tym roku nasze stoisko przekształciłyśmy w wielkie „kłozaszki” z kłozaszki obfitych pod i kłozaszki pocięzionej 80 m2. Nie zabrakło też elementów podświetlających nadmorski charakter Pomorza Zachodniego. Przynależą uczestniczyliśmy z pokazami kulinarnymi – mówi wicemarszałek Jarosław Rzepa. „Kłozaszki” namoty dostarczą Anna Fawłowska. Kłozj konstrukcje zdobyły niemałą popularność, dzięki amerykańskiej produkcji „Margarita” w reżyserii Rikarda Scotta.

W pomiaru na stoisku Pomorza Zachodniego można było spróbować młodoj, przetrzeiw z płaków i owoców różj, wędzonych ryb, ziemniaków szalskich, ekologicznych ogóreków, kłozaszki szalskiej.

Galeria















