

Strona

Nowe smaki w Zachodniopomorskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego

21 mar 2017 8:09

Baz paszeka, gospodarstwo agroturystyczne i restauracja w bogactwie Zachodniopomorska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego. Przyjście do grupy oraz poczęstunek odbył się 20 marca 2017 r. w „Botanic Restaurant” w Szczecinie z udziałem wielomiarzaka Jerzego Rejpy.

Podjęto na spotkaniu i omawiane były kwestie dot. nowych ciekawości i produktów. Było mowa o tym, jak produkować czy też znowu o regionalną żywność. Były też omawiane przez paszeczki smaki – nowi wielomiarzacy i wielomiarzaczki. Jerzy Rejpa.

Nowe ciekawości to: paszeczki, gospodarstwo agroturystyczne, restauracja, w bogactwie Zachodniopomorska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego. Przyjście do grupy oraz poczęstunek odbył się 20 marca 2017 r. w „Botanic Restaurant” w Szczecinie z udziałem wielomiarzaka Jerzego Rejpy.

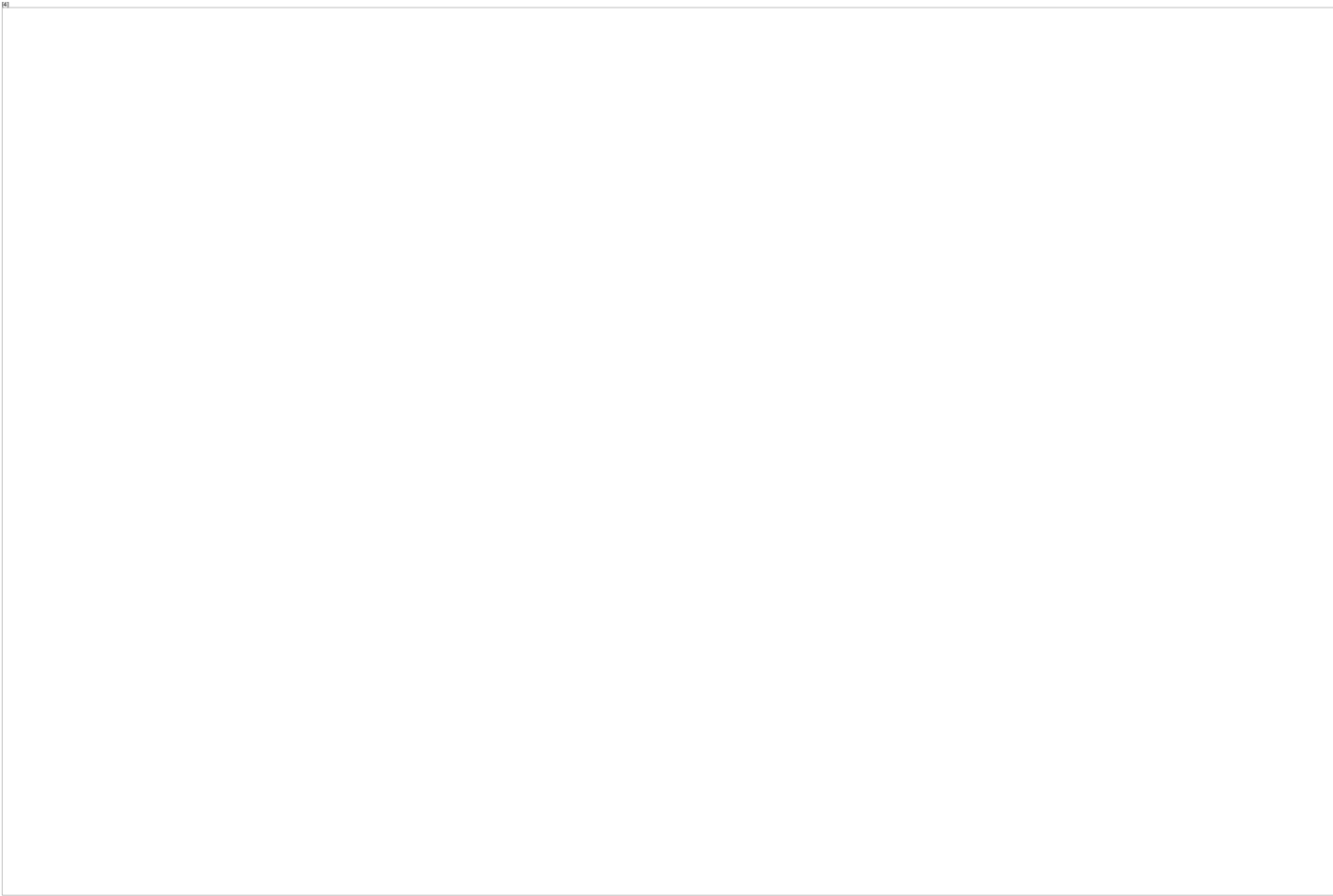
Ryby studniowe w zalewie otchowej i pomidrowej są specjalnością smaczków „Baru Bistro” z Czajkiewicza, kolejnego ogniska sieci, prowadzonego przez Monikę Chylik. Burawki w postaci ryb pozyskuje z Pojezierza Drawskiego oraz jaskółki białe w czajkiewickim gospodarstwie rybactwa w Czajkiewiczu i Pojezierzu Drawskim. Spółka z o.o. w Chojnie.

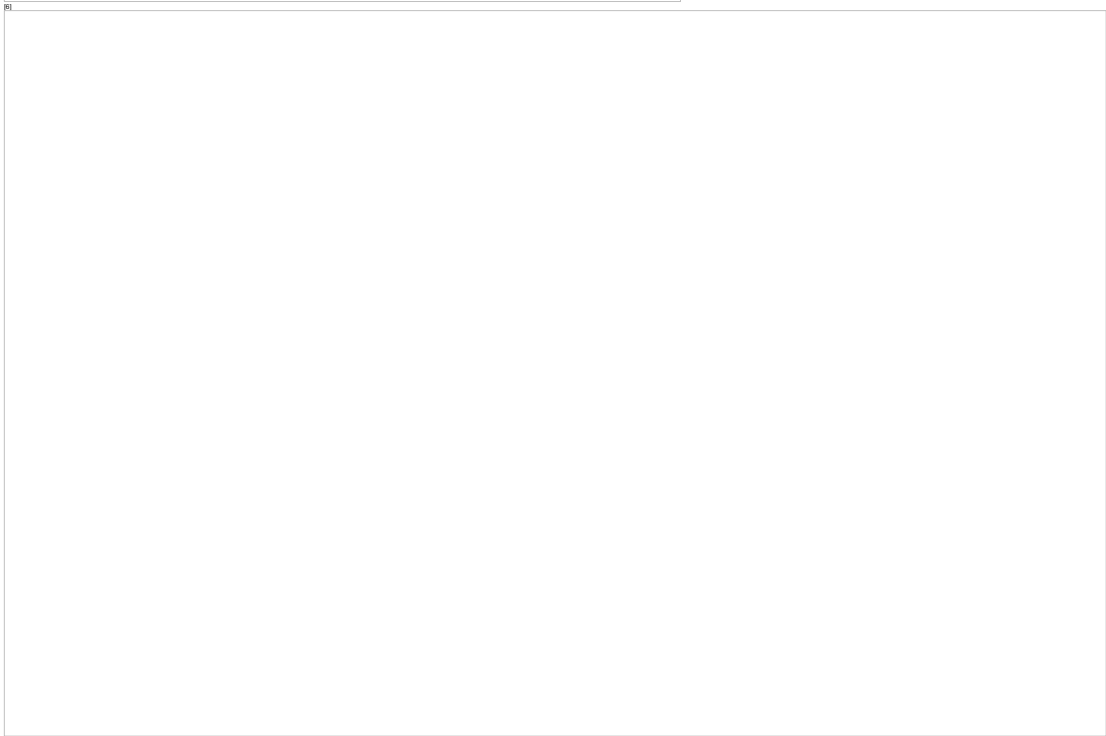
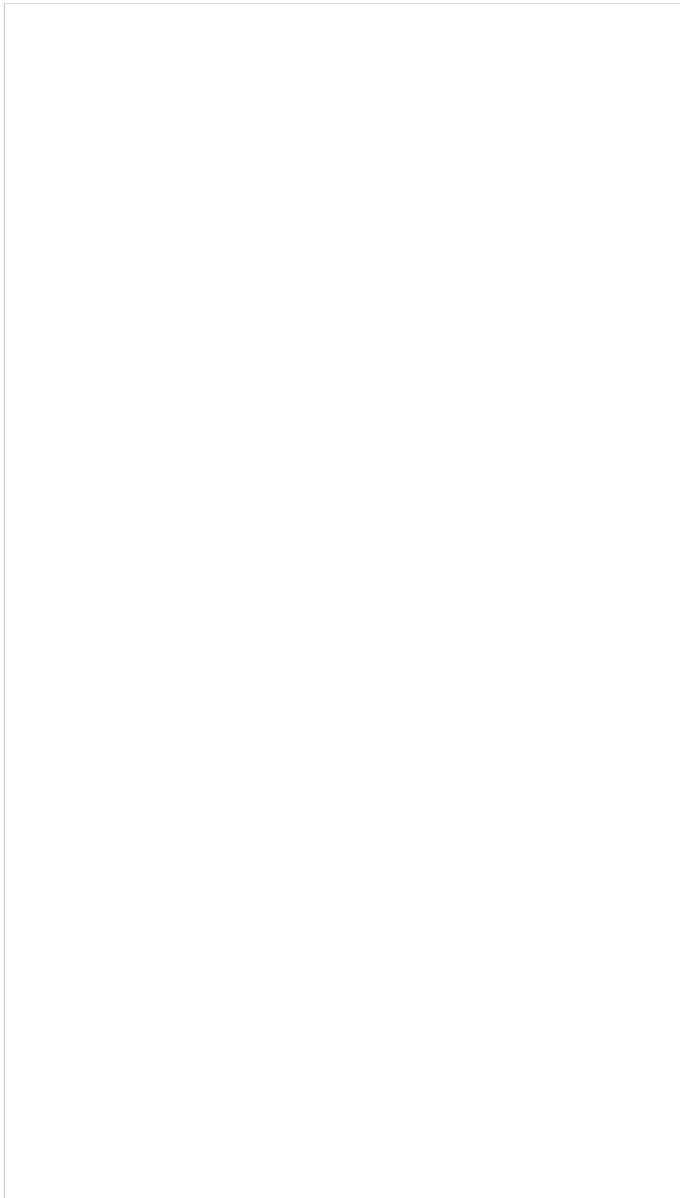
Do oferty bogactwa Zachodniopomorskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego dołączyły naturalne miody nektarowe i produkty pszczele wytworzone przez Pracownię Pszczelniczą Malguszy Chabowskiej, Szamotki, miód z Gryfów. Metody produkcji miodu, pszczele w pracowni pszczelniczej zachowane w postaci naturalnego i naturalnego miodu, smaku, konsystencji oraz wielkości zapachowych miodu.

Tabela „Botanic Restaurant” ze Szczecina będzie ciekawym charakterystycznym logo. Sieć Dziedzictwa Kulinarnego, Restauracja prowadząca (Jaskółki) Tomasz Byliński. W menu zaplanowano potrawy powstałe na bazie tradycyjnych produktów z regionu, wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, jak też ser z Włocławka, kury z Gospodarstwa Rybackiego, miód, miód z Pasieki Miodu Jaskółki, czekolada z Fabryki „Gryf” ze Szczecina oraz miód i wędliny ze sklepu mięsnego „Specjalny” w Zyrardowie.

Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego powstała w ramach inicjatywy Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Jej członkami mogą zostać gospodarstwa rolne, zakłady przetwórstwa żywności, punkty gastronomiczne, obiekty kulturalne, usługi hotelarskie, sklepy i restauracje, które spełniają wymagania opisane w regulaminie. Obecnie liczy 51 członków.

Galeria





[7] Adres źródłowy: https://wtr.archiwum-wsp.pl/aktaahrcinowe-smaki-w-zachodniopomorskiej-dziedzicze-kulturnego?mobile_yes=mobile

Linki

- [1] https://wtr.archiwum-wsp.pl/aktaahrcinowe-smaki-w-zachodniopomorskiej-dziedzicze-kulturnego?mobile_yes=mobile
- [2] https://wtr.archiwum-wsp.pl/aktaahrcinowe-smaki-w-zachodniopomorskiej-dziedzicze-kulturnego?mobile_yes=mobile
- [3] https://wtr.archiwum-wsp.pl/aktaahrcinowe-smaki-w-zachodniopomorskiej-dziedzicze-kulturnego?mobile_yes=mobile
- [4] https://wtr.archiwum-wsp.pl/aktaahrcinowe-smaki-w-zachodniopomorskiej-dziedzicze-kulturnego?mobile_yes=mobile
- [5] https://wtr.archiwum-wsp.pl/aktaahrcinowe-smaki-w-zachodniopomorskiej-dziedzicze-kulturnego?mobile_yes=mobile
- [6] https://wtr.archiwum-wsp.pl/aktaahrcinowe-smaki-w-zachodniopomorskiej-dziedzicze-kulturnego?mobile_yes=mobile
- [7] https://wtr.archiwum-wsp.pl/aktaahrcinowe-smaki-w-zachodniopomorskiej-dziedzicze-kulturnego?mobile_yes=mobile