Opublikowany na (https://artr.archiwum.wpg.pl)

Strona

Pomorze Zachodnie podbiło targi „Smaki Regionów"

29 wrz 2017 12:49

Pięć „Pereł", prestiżowy „Klucz do spiżarni", trzy medale i wyróżnienie. Tak prezentuje się fantastyczny wynik zachodniopomorskich wystawców, których produkty zostały doceniono podczas zakończonych we wtorek Międzynarodowych Targów „Smaki Regionów".

Podczas Międzynarodowych Targów **„Smaki Regionów"**, które odbyły się w dniach 23-26 września br. na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich rozstrzygnął się finał XVII edycji konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów.

Zachodniopomorscy wystawcy zdobyli aż **cztery „Perły" w kategorii na najlepszy regionalny produkt żywnościowy**. Doceniony został **Jesiotr wędzony** (Gospodarstwo Rybackie Zielenica), **Ser kozi wiśniowski** (Gospodarstwo Ekologiczne Frykas w Manwicach), **Chleb szczeciński** (Piekarnia Cukiernia Przemysław Wojciechowski) oraz **Wino z owoców róży dolickie** (Gospodarstwo ekologiczne Sedina w Dolicach).

Poznaj zachodniopomorskie smaki

Jesiotr wędzony (Gospodarstwo Rybackie Zielenica, Anna Skowrońska) - Jesiotr pochodzący z terenów gminy Malechowo, wyławiany ze stawów torfowych o 100-letniej tradycji. Naturalne pochodzenie oraz właściwości wody nadają mu niepowtarzalny smak, a naturalne wędzenie łubowo-olchowe wpływa na piękny, głęboki zapach. Odznacza się niesamowicie delikatnym miąsem.

Ser kozi wiśniowski (Gospodarstwo Ekologiczne Frykas w Manwicach; Edyta Szczepek) - Ser dojrzewający, podpuszczkowy, wytworzony z surowego mleka o białym kolorze (świeży) aż do złoto-ebmrkowego (gdy jest dojrzały). Smak delikatny słonawy lub wyraziście ostry. Mleko używane do produkcji pochodzi od zwierząt z regionu Doliny Odry, karmionych wyłącznie ekologicznymi pasarami i dietonkami pochodzącymi z gospodarstwa ekologicznego. Proces dojrzewania jest wielostopniowy i obejmuje m.in. laldaczwanie w piwnicy kamiennej. W procesie produkcji nie używa się żadnych chemicznych dodatków. Ser wytaśniany jest ręcznie ze świeżego mleka, z każdego udoju osobno.

Chleb szczeciński (Piekarnia Cukiernia Przemysław Wojciechowski (Szczecin) – Jedno z najczęściej kupowanych chlebów w szczecińskich piekarniach. Jest charakterystyczny wyglądowy i lekko zaciągnięty, o silnym zapachu. W środku wilgotny i miękki. Skórka po wystaszeniu dość twarda, a miękcz dobry jednocześnie. Wigskiełany jest w piekarniach zachodniopomorskich od końca lat 60-tych XX wieku. Pierwsze warianki można odnaleźć w rodzinnych archiwach zachodniopomorskich piekarzy z 1969 roku. Jego recepture ulepszona została przez piekarzy zrzeszonych w Cechu Rzemiosł Spożywczych.

Wino z owoców róży dolickie (Gospodarstwo ekologiczne Sedina w Dolicach; Bożena i Ryszard Jaszczewscy) - Wino o kolorze bursztynowym, choć jego barwa zmienia się wraz z okresem leżakowania. Posiada charakterystyczny smak. W jego skład wchodzą przemarznięte owoce róży, cukier, woda oraz drożdże wine. Owoce pochodzące z ekologicznej certyfikowanej plantacji róży fermentują przez około 4-5 miesięcy, po tym czasie wino zlewa się do mniejszych buli. Nie zawiera substancji konserwujących.

Smaki Ameryki Południowej i Pomorza Zachodniego

Perły 2017 w kategorii na najlepszą regionalną potrawę ab stylu **Przystawka z leszcza z Doliny Dolnej Odry** (ryba słodkowodna), (Gospoda Hetka Koreb w Szczecinie, Danuta Gołowacz i Małgorzata Dzierzinski).

Przystawka z leszcza z Doliny Dolnej Odry (ryba słodkowodna) - To połączenie kuchni Ameryki Południowej z regionalnym smakiem ryb, wzorowana na dietie Ceriche. To surowa ryba marynowana w soku z cytrusów. Można dodawać do niej różne składniki jak papryczka chili, warzywa czy owoce. Jak tłumaczy Danuta Gołowacz, w swojej gospodzie używają do tego jabłka, a dietie serwują używając domca, pałnąga lub leszcza. Danie można podawać na grzance. Można także wzbogacać je poprzez dodanie pomidora, ogórka czy papryki.

Kwiaciarnia z „Kluczem do Spiżarni"

Z Wielkopolski wróciliśmy także z „Kluczem do Polskiej Spiżarni", prestiżową nagrodą dla osób, organizacji i instytucji zasłużonych w promocji produktów tradycyjnych.

Klucz otrzymała **Kwiaciarnia Pomorska im. Stanisława Staszica w Szczecinie** za wieloletnią pracę na rzecz promocji produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych województwa zachodniopomorskiego m.in. poprzez koordynację i współorganizację konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów"

To także nagroda za współpracę z Urzędem Marszałkowskim Województwa Zachodniopomorskiego w zakresie wyszukiwania i udostępniania z księgozbiorów dokumentów z książek, czasopism i zbiorów specjalnych dotyczących zwyczajów, kulinariów oraz tradycji wytwarzania i historii produktów żywnościowych na Pomorzu Zachodnim. Dzięki tym materiałom możemy wzbogacać naszą regionalną pulę produktów na Liście Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Do tej pory zarejestrowanych zostało 41 produktów.

Medale i wyróżnienie

Podczas targów odbył się również konkurs o Medal targów „Smaki Regionów", który otrzymali: **Gospodarstwo Ekologiczne Folwark Biarnów Park Krystyna i Andrzej Hapka** za grzyby marynowane z sojuską, **Gospodarstwo Rybackie Zielenica Anna Skowrońska** za pałnąga wędzonego oraz **P.P.H. Tast Jan Tabliński** za pomorskie ciasteczka projekt z doliny 7 młynów. Wyróżnienie trafiło do **Gospodarstwa ekologicznego Sedina** (Bożena i Ryszard Jaszczewscy) za kisiorne zielone pomidory na sokance kolobrzeskiej.

Targi Smaki Regionów są świętem miłośników tradycyjnej, polskiej żywności przyrządzanej według dawnych receptur. Jest to także idealne wydarzenie dla osób, które odżywiają się zdrowo i cenią produkty lokalnych dostawców.

Elegancka pajtowa zabudowa, półokrągłe, białe podświetlane lady to był znak rozpoznawczy 100 metrowego stoiska z Pomorza Zachodniego. Duża ilość atrakcji, rozmaite stoiska i łysiące produktów mogły zmęczyć nawet najwytrwalszego uczestnika, dlatego z myślą o nich nasz region przygotował strefy odpoczynku ze stołami i ławami. Nadmorski charakter województwa przypomniały latarnie morskie, przedstawione w postaci makiet. Nie zabrakło również atrakcji dla najmłodszych. Miniatura bikormybey przewiozła każdego, chętnego, małego podróżnika.

Uczestnicy dzięki m.in. organizacji „Bałtyk" czy rybom z Wyspy Wolin miał okazję poznać różne smaki ryb. Nie zabrakło również produktów pszczelich, które zaprezentowały pasieki: Buckfast i Młody Jana. Ekologiczne specjały takie jak dżem z dzikiej czereśni, kisiorne pomidory należał będą do gospodarstw „Zagon" oraz „Sedina". Smakosze kurków znaleźli także coś dla siebie, kolobrzeskie piwa przedstawił Brower Colberg Inwest Towers. Dzięki Folwarkowi Biarnów Park była okazja do spróbowania grzybów marynowanych z sojuską. Pragnienie zwiedzających ugasiły naturalne soki z gospodarstwa rolnego Magdaleny Piekarz. Dziedzictwo kulinarne Pomorza Zachodniego oraz ofertę turystyczną przedstawiło łącznie 12 wystawców.

Lista wystawców:

1. Elżbieta Kuczma, Gospodarstwo Zagon w Żębrowie – ogórek kolobrzeski.
2. Jolanta Siechumska, Ryby z Wyspy Wolin, Dziwnów – papryka.
3. Inwest Tower Sp. z o. o. w Kołobrzegu, Piotr Robert Maletka – piwo Colberg.
4. Krystyna Hapka, Gospodarstwo ekologiczne Folwark Biarnów Park, Dębe Bardo – grzybki marynowane z sojuską, dynia deserowa.
5. Bożena i Ryszard Jaszczewscy, Gospodarstwo Ekologiczne Sedina, Dolice – przetwory z róży fałdzistolistnej.
6. Jan Olszański, pasieka Młody Jana, Szczecin – miody gatunkowe.
7. Jan Tabliński, Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe, Strawsko Pomorskie – ryby wędzone, ryby w zalewie octowej i pomidorowej.
8. Magdalena Piekarz Gospodarstwo rolne, Kołbaskowo – soki naturalne Vive Natura.
9. Tomasz Sadowski, Gospodarstwo Pszczelarze Buckfast, Szczecin – miody gatunkowe.
10. Jan Tabliński, Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe Tast, Szczecin – pierniki szczecińskie, produkty ekologiczne: ciasteczka, chłaby, empady.
11. Anna Skowrońska Gospodarstwo rybackie Zielenica, w Zielenicy – pałnąg wędzony.
12. RYBY Natalia Zubowicz, Kamień Pomorski – ryby wędzone, łosoś kiszony.

Galeria

[1]

[7]

[8]

[9]

[10]

[11]

[12]

[13]

[14]

[15]

[16]

[17]

[18]

[19]

[20]

[21]

[22]

[23]

[24]

Adres źródłowy: https://wrir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/pomorze-zachodnie-podbilo-targi-smaki-regionow?mobile_switch=mobile

Linki
[1] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/uroczyste_otwarcie_targow_smaki_regionow_2017.jpg
[2] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/stoisko_wystawiennicza_wojewodztwa_zachodniopomorskiego.jpg
[3] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/stoisko_wystawiennicza_wojewodztwa_zachodniopomorskiego_2.jpg
[4] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/wystawcy_wojewodztwa_zachodniopomorskiego.jpg
[5] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/wystawcy_wojewodztwa_zachodniopomorskiego_2.jpg
[6] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/wystawcy_wojewodztwa_zachodniopomorskiego_3.jpg
[7] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/wystawcy_wojewodztwa_zachodniopomorskiego_4.jpg
[8] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/wystawcy_wojewodztwa_zachodniopomorskiego_5.jpg
[9] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/wystawcy_wojewodztwa_zachodniopomorskiego_6.jpg
[10] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/wystawcy_wojewodztwa_zachodniopomorskiego_7.jpg
[11] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/wystawcy_wojewodztwa_zachodniopomorskiego_8.jpg
[12] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/wino_z_owocow_rosy_dolinki_-_perla_2017.jpg
[13] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/przystawka_z_leszcza_z_doliny_dolnej_odry_-_perla_2017.jpg
[14] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/ser_krzyz_wrzburzewski_-_perla_2017.jpg
[15] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/chleb_szczeciski_-_perla_2017.jpg
[16] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/czaska_przgaurki_-_medal_targow_smaki_regionow_2017.jpg
[17] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/jelotki_wedzony_-_perla_2017.jpg
[18] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/gaszca_na_stoisku_wojewodztwa_zachodniopomorskiego.jpg
[19] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/miniatura_niechorskiej_kolejki_wasskotorowej.jpg
[20] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/przedstawiciele_wojewodztwa_zachodniopomorskiego_i_wielkopolskiego.jpg
[21] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/medal_targow_smaki_regionow_od_prawej_krystyna_hapka_i_lukasz_skowronski_oraz_wicemarszalek_wzp_jaroslaw_rzepa_i_dyrektor_wydziału_rolnictwa_i_rybactwa_andrzej_binka.jpg
[22] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/medal_targow_smaki_regionow_od_lewej_jan_tabinski_oraz_wicemarszalek_wzp_jaroslaw_rzepa_bozena_i_ryszard_jaszczowscy_i_dyrektor_wydziału_rolnictwa_i_rybactwa_andrzej_binka.jpg
[23] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/laureaci_panel_2017_oraz_klaczka_do_polskiej_spizarni_0.jpg
[24] https://wrir.archiwum-wzp.pl/files/default/files/medal_targow_smaki_regionow.jpg