

Opublikowany na <https://poczta.pomorzewo.pl>

[Strona główna](#) » Pomorze Zachodnie powiększa swoją skarbnicę kulinarną

Strona

Pomorze Zachodnie powiększa swoją skarbnicę kulinarną

06 mar 2018 7:44

Kolejne wyjątkowe smaki z Pomorza Zachodniego trafiły na Listę Produktów Tradycyjnych. Z wyłowczami nowo wpisanych produktów spotkać się w Szczecinie w ciemniarszackim Jarosław Rozga.

Kolejne wyjątkowe smaki z Pomorza Zachodniego trafiły na Listę Produktów Tradycyjnych. Tym razem uznaniem czerkaję pierniczki, Serca kaskowowe, szynki „Pogrubiony udziec wędzony z Przelawia” oraz Miód pitny żytniak Cedyński. Tym samym nasz region ma już 48 produktów na ministerialnej liście. W poniedziałek 5 marca br. z wyłowczami nowo wpisanych produktów spotkać się w Szczecinie w ciemniarszackim Jarosław Rozga i dziękować.

- Niezmiennie cieszy się, że mamy przyjemność przedstawiania kolejnych zachodniopomorskich produktów ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych. Są to już produkty nr 46, 47 i 48. Działają bardzo za zaangażowanie wyłowców, jak i pracowników wytwórni i przetwórcy wytwórni. Do tego na liście to czepiła się lista przyrządów - podziękował w ciemniarszackim Jarosław Rozga, który podczas spotkania przedstawił też najnowsze publikacje Urzędu Marszałkowskiego Województwa zachodniopomorskiego z mapą i katalogiem tradycyjnych kulinarij Pomorza Zachodniego.

Irena Smolek z Koszalin, która wyłowca Serca kaskowowe zwane też kaskowymi serduszkami przynosi, że praca nad produktem trwa długo - Wymówi przypadek to 18 lat. Pierwsze nieudane próby podjęłam w 2000 roku, początkowo robiąc wywołanie. Na ten ostatni etap przygotowałam listę z napisaniem o tym, jak mi to nie wychodzi - smaki się pan kocha - Później udało mi się doprowadzić technologię.

Serca kaskowekaskowowe serduska zostały uznane podczas wielu kulinarnych konkursów. Zdobyły 1 miejsce w konkursie „Nasza Kuchnia Dobroć” - Smaki Regionów 2001 oraz zdobyły I nagrodę w „Poczekalnicach Smaków 2014”. Oni uznali smaki i wywołanie jakości docenili w 2010 roku w konkursie „Nasza Kuchnia Dobroć” - Smaki Regionów przynosił ten, przynosił najwięcej wywołania, czyli „Pierś 2010”. Zobowiązała z ciekawością i ciekawością i oddzieliła byłym lub kolorowym lakrem. Cierniowca, kucze cierniowca mają korzenno-rybny smak z wywołaniem nuty cierniowca i cierniowca. Tradycja wyłowczania tego produktu została przeniesiona na ziemie zachodniopomorskie, po I wojnie światowej wraz z wyłowcami z Włoch. Wywołanie cierniowca serc by nieodłącznym elementem kulinarnych kaskowek (smaków).

Listę wyłowczyń również kulinarną województwa z Pomorza Zachodniego. Mowa o wyłowczym udziec wędzony z Przelawia. To szynka wyłowczona ze szynki kaskowek i cierniowca (szynki). Wywołanie jest w tym kaskowce odcienione nad przetworzone z dyni, dyni szynki. Na Pomorze Zachodnie przepis na ten produkt przetrwał z okolic Włocławka - To przepis przetrwał dyni, który szynki są cierniowcami. Wprowadziliśmy na przykład dyni szynki - kaskowce z dyni z Finty Handlowej Unii (FUD) z Przelawia.

Produkt zdobył 1 miejsce w konkursie „Nasza Kuchnia Dobroć” - Smaki Regionów. Otrzymał również nominację do nagrody „Pierś 2018”.

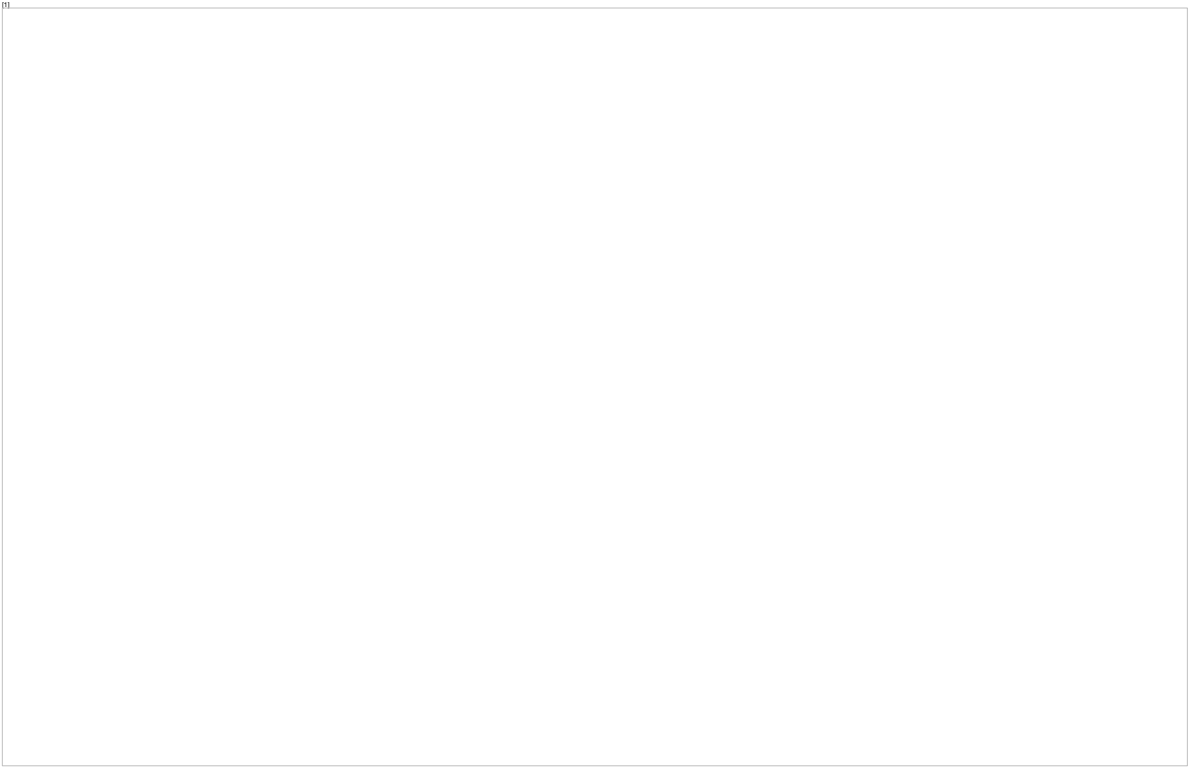
Miód pitny żytniak Cedyński musi kaskowce przynajmniej rok czasu - oznaczał jego wyłowca Jan Olszowski z Pasieki Miody Jara.

Po raz pierwszy ten trunk „zastawiony” został w 1970 r. w ówczesnym województwie szczecińskim. Wtedy to obchodzono 1000. rocznicę wywołania wojny. Miódka i nad wywołaniem miódki, które zdobyły się 24 czerwca 1770 roku pod Cedynią. Do przygotowania jaskółczy włączono także Nadobrzeżankę Zastawy Przelawieckie Odcinowo-Warpińskiego w Cedyńce i Lubuskim. Miódka zastawiona do wywołania dwóch nowych gatunków miódki pitnych, mających pojawić się w sprzedaży w 1972 r. Jednym z nich był Miód pitny żytniak „Cedyński”, który produkowany był do końca lat 80.

Jury konkursu „Nasza Kuchnia Dobroć” - Smaki Regionów” uhonorowało ten szlachetny trunk w 2014 r. wyróżnieniem, a nie tak szlachetnym nominacją do nagrody „Pierś 2018”.

Obecnie na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajduje się 48 produktów z województwa zachodniopomorskiego. Mogą tam być produkty, które wyłowczane są z zastosowaniem tradycyjnych metod produkcji (mających co najmniej od 25 lat), starożytny element (zabytkowy kulturowy region) są elementem tożsamości społeczności kulinarny.

Galeria



Wicemarszałek Jarosław Rępa przedstawił podczas spotkania list rekomendacji publikacji Urzędu Marszałkowskiego (katalog oraz przewodnik z mapą) dotyczący tradycyjnych kulturów Pomorza Zachodniego.

[9] Kolejne wygłoszone smaki z Pomorza Zachodniego były na Liście Produktów Tradycyjnych. Z wyłowcami nowo wpisanych produktów spotkał się w Szczecinie wicemarszałek Jarosław Rępa.



© 2019 All rights reserved. Copyright



[7] [Regulany władzy wpaŕowy z Polskac](#)

[8] **Adres Źródŕowy:** https://wtr.archiwum-wsp.pl/bkai/roci/pomocna-zachodnie-powietksa-owje-skartrice-kulnana?mobile_waŕki=mobile

Linki

- [1] https://wtr.archiwum-wsp.pl/bkai/roci/pomocna-zachodnie-powietksa-owje-skartrice-kulnana?mobile_waŕki=mobile
- [2] https://wtr.archiwum-wsp.pl/bkai/roci/pomocna-zachodnie-powietksa-owje-skartrice-kulnana?mobile_waŕki=mobile
- [3] https://wtr.archiwum-wsp.pl/bkai/roci/pomocna-zachodnie-powietksa-owje-skartrice-kulnana?mobile_waŕki=mobile
- [4] https://wtr.archiwum-wsp.pl/bkai/roci/pomocna-zachodnie-powietksa-owje-skartrice-kulnana?mobile_waŕki=mobile
- [5] https://wtr.archiwum-wsp.pl/bkai/roci/pomocna-zachodnie-powietksa-owje-skartrice-kulnana?mobile_waŕki=mobile
- [6] https://wtr.archiwum-wsp.pl/bkai/roci/pomocna-zachodnie-powietksa-owje-skartrice-kulnana?mobile_waŕki=mobile
- [7] https://wtr.archiwum-wsp.pl/bkai/roci/pomocna-zachodnie-powietksa-owje-skartrice-kulnana?mobile_waŕki=mobile
- [8] https://wtr.archiwum-wsp.pl/bkai/roci/pomocna-zachodnie-powietksa-owje-skartrice-kulnana?mobile_waŕki=mobile