

Miody ze Wzgórz Świeszewskich na Liście Produktów Tradycyjnych

13 lip 2018 8:44 Autor: trischalski

Są skarbnicą witamin, mikroelementów i dostarczają dużą dawkę energii – mowa tu o miódach, które stanowią jedną z najcenniejszych grup wśród produktów tradycyjnych Pomorza Zachodniego. W tej kategorii są także liderami na 86 innych województw. W maju br. roku na Liście Produktów Tradycyjnych trafiły miody ze Wzgórz Świeszewskich. Właścicielka „Staropolskiej Modziarni” odebrała 12 lipca br. od wicemarszałka Jarosława Rzepy list gratulacyjny.

Miody ze Wzgórz Świeszewskich zostały wpisane na ministerialną listę 30 maja 2018 r. Jest to pierwszy produkt tradycyjny z powiatu gryfińskiego, który trafił na Listę Produktów Tradycyjnych.

– Wiele produktów miodnych zapomniałabym nadmienić ponownie odkrywać i odkrywać od zapomnienia poprzez wpisanie na Listę Produktów Tradycyjnych. To wyjątkowe produkty posiadające cechy wyróżniające je od innych. Miody ze Wzgórz Świeszewskich są 49 produktami z Pomorza Zachodniego, który trafił na ministerialną listę – mówi wicemarszałek województwa Jarosław Rzepa.

Miody pochodzą z terenu gminy Gryfice, ze Wzgórz Świeszewskich. Pasieka podobna jest u stóp góry Bukowiec – najwyższej góry w powiecie. Są to tereny wolne od przemysłu, czyste, co przekłada się na jakość miodów.

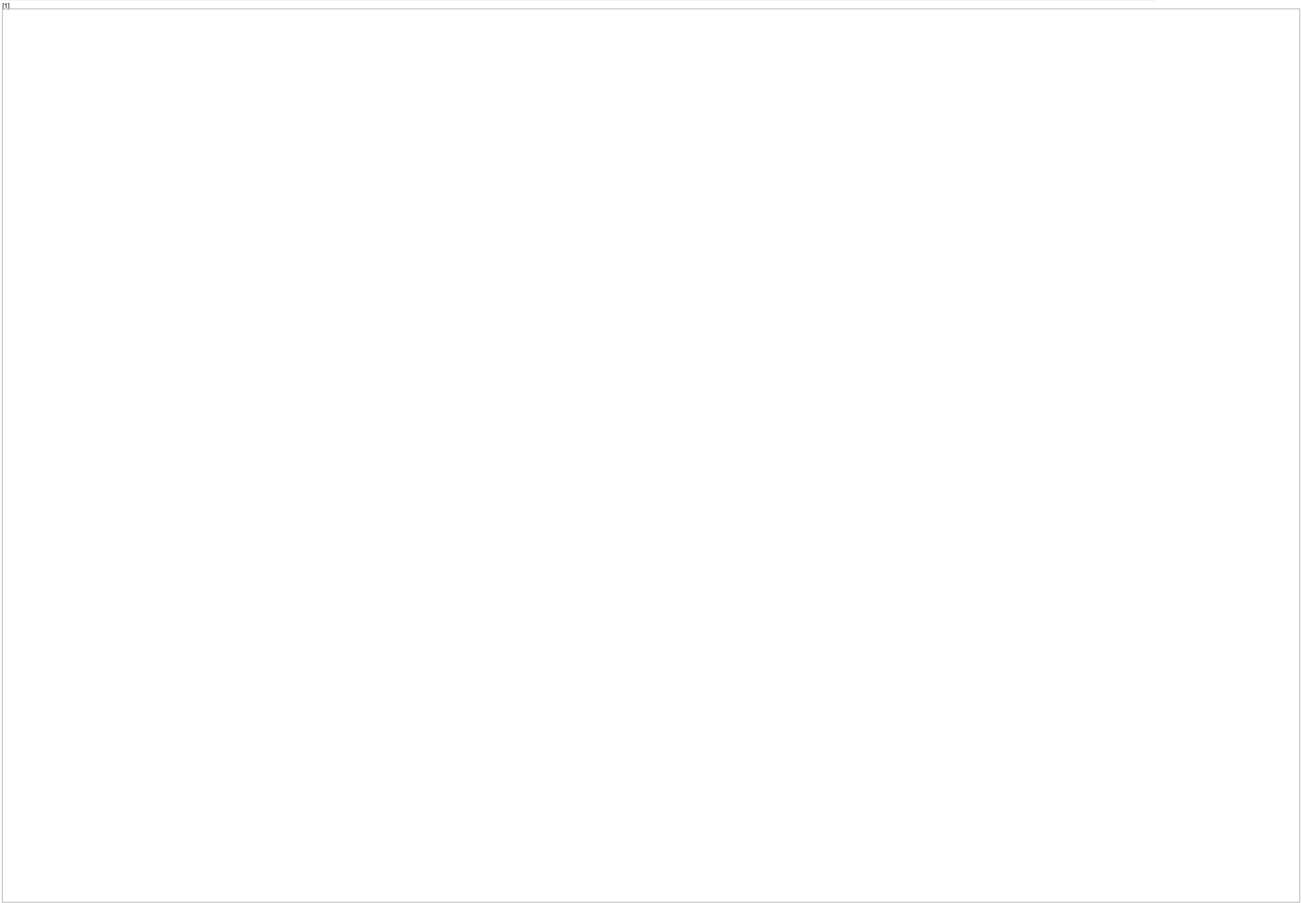
– Ten rok pszczałarski jest dla nas bardzo dobry. Wszystko pięknie kwitnie, już od maja mamy plenną miody mniszkowe, późnej miody wielokwiatowe, lipowe, a wkrótce chwały grzywny czy miodu facoflowy. Pełna gama produktów 100% naturalnych i czystych – mówi Małgorzata Chabowska, właścicielka Pracowni Pszczelarskiej „Staropolska Modziarna”.

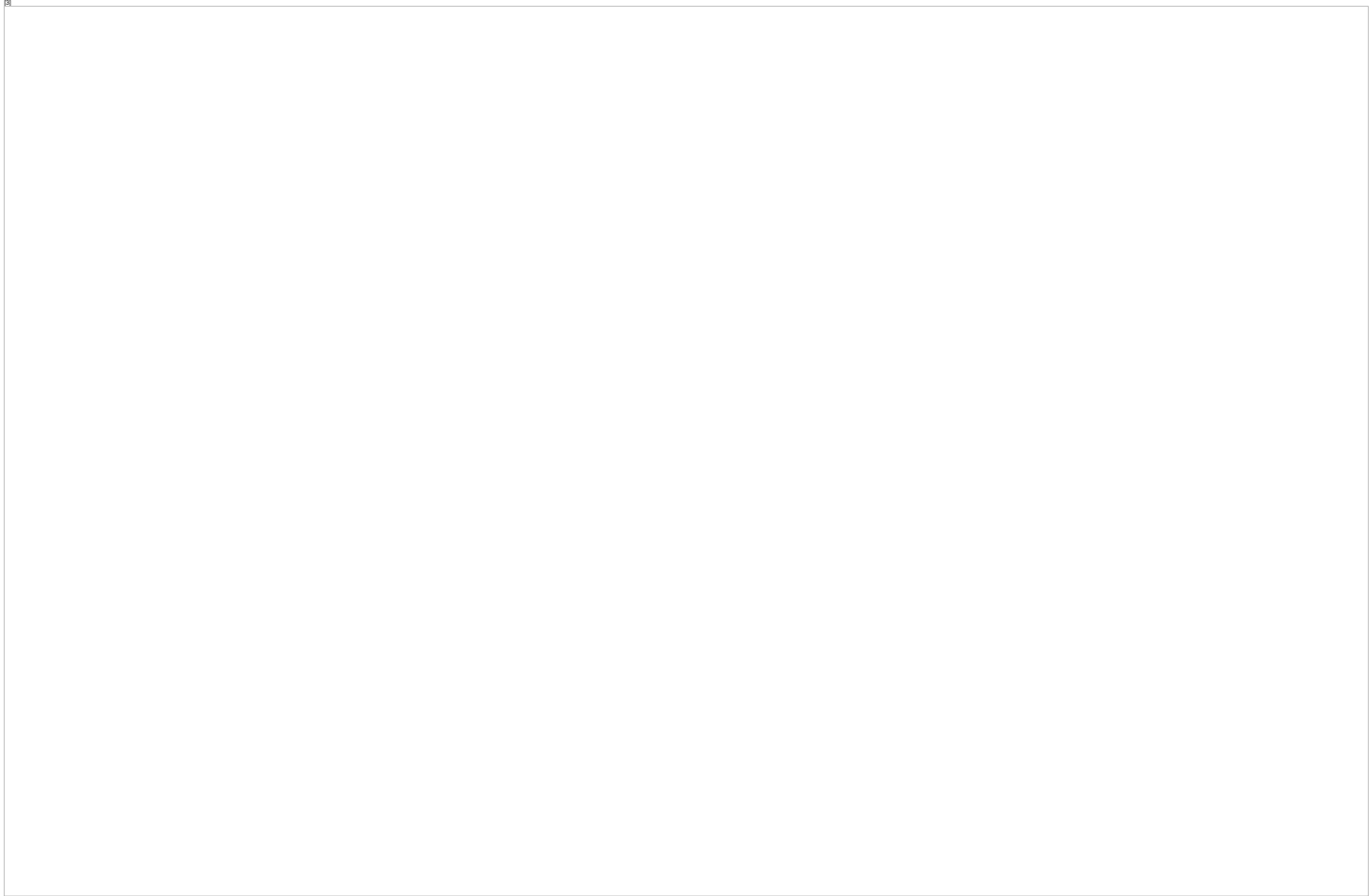
Chęć wpisania na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajduje się 49 produktów z województwa zachodniopomorskiego. Mogą tam trafić te, które wytwarzane są z zastosowaniem tradycyjnych metod produkcji i wykorzystywanych są co najmniej 25-tych lat, stanowią element dziedzictwa kulturalnego regionu i są elementem tożsamości społeczności lokalnej.

– Aby udokumentować 25-letnią tradycję produkcji rozpoczęłam poszukiwania wstecznych księgiach. Długo niepodobała się mię było brzoza, którą odzyskałam w archiwach Kuchni Pomorskiej ze zdjęciem mego owadka z lata 1990 r. oraz podziałem Augustyny 10 lat, zamierzamy produkować miód? To było złocone światło do tego, aby starać się o wpis na listę – wspomina Małgorzata Chabowska.

Miód ten w 2016 roku zajął miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Od dwóch lat „Staropolska Modziarna” jest też członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego.

Galeria





[4]
Załączniki
application/pdf
[Procedura Zarządzania Środowiskiem](#) [5]
59.22 KB

<https://hert.archiwum.wzp.pl/aktualnosci/mody-zm-wagroc-ewaluwacji-wa-lacis-produktow-rodzajnych>