

Miody ze Wzgórz Świeszewskich na Liście Produktów Tradycyjnych

13 lip 2018 8:44

Są skarbnicą witamin, mikroelementów i dostarczają dużą dawkę energii – mowa tu o miódach, które stanowią jedną z najliczniejszych grup wśród produktów tradycyjnych Pomorza Zachodniego. W tej kategorii są także słodzisz na łańcuchach województwa. W maju br. roku na Liście Produktów Tradycyjnych trafiły miody ze Wzgórz Świeszewskich. „Włocławskie „Staropolskie Miodomir” odcisnęło 12 kropki br. od wicemarszałka zarządowa Rzeczypospolitej.

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

- Wiele produktów których zapamiętaliśmy miódem pozostanie odkrywać i szanować od zapomnienia poprzez wpisanie na Listę Produktów Tradycyjnych. To regionalne 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 Rępa.

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

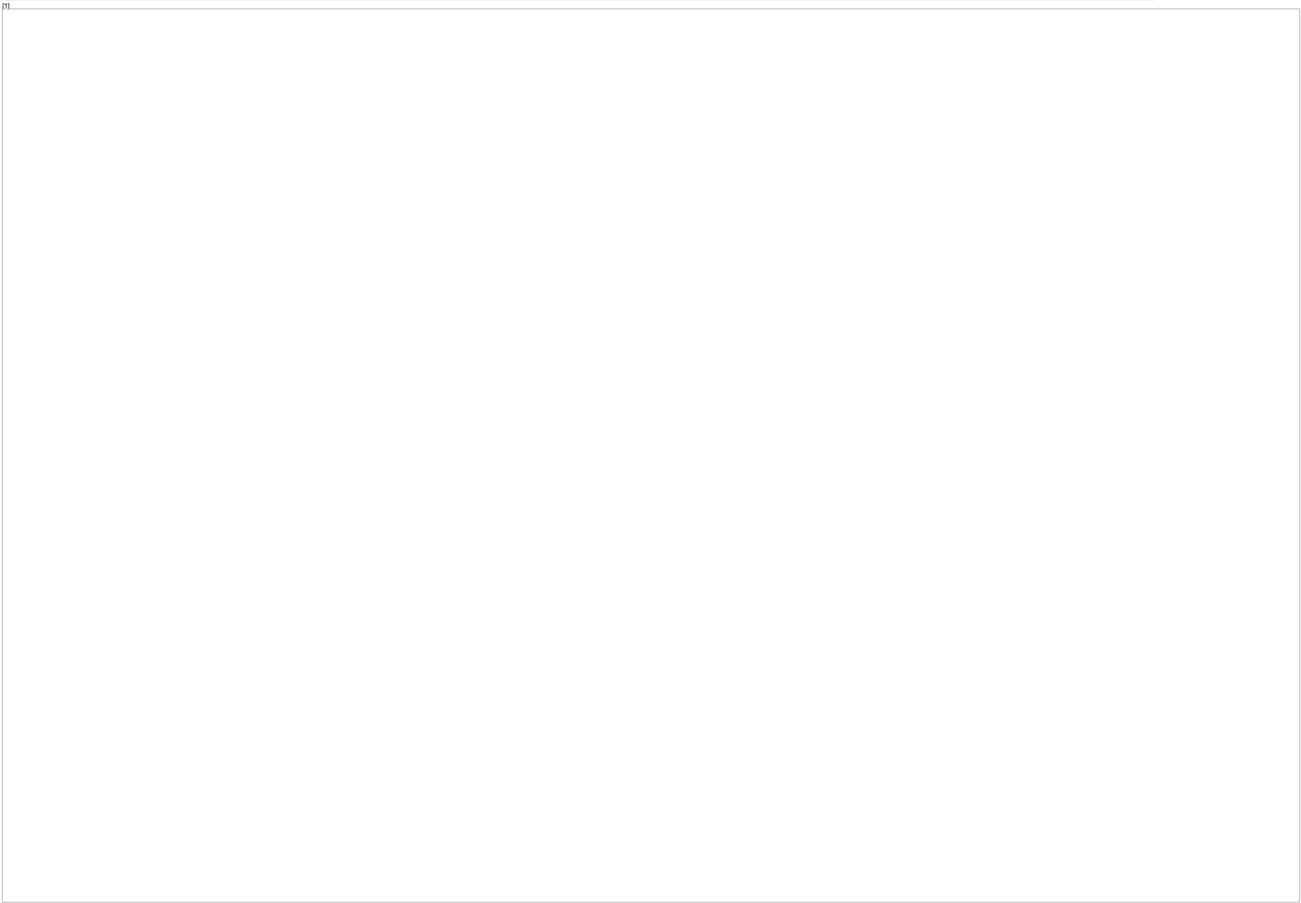
- Ten rok pozostawił jest dla nas bardzo dobry. Wzrosła produkcja miodu, już od maja mamy prawie miody miodowe, polskie miody wieloletnie. Spokojnie, a nie tylko chleb gryczany czy miod białosłony. Pasażerów produktów 100% naturalnych i czystych – mówi **Małgorzata Chabowska**, właścicielka Pracowni Pasiecznej „Staropolskie Miodomir”.

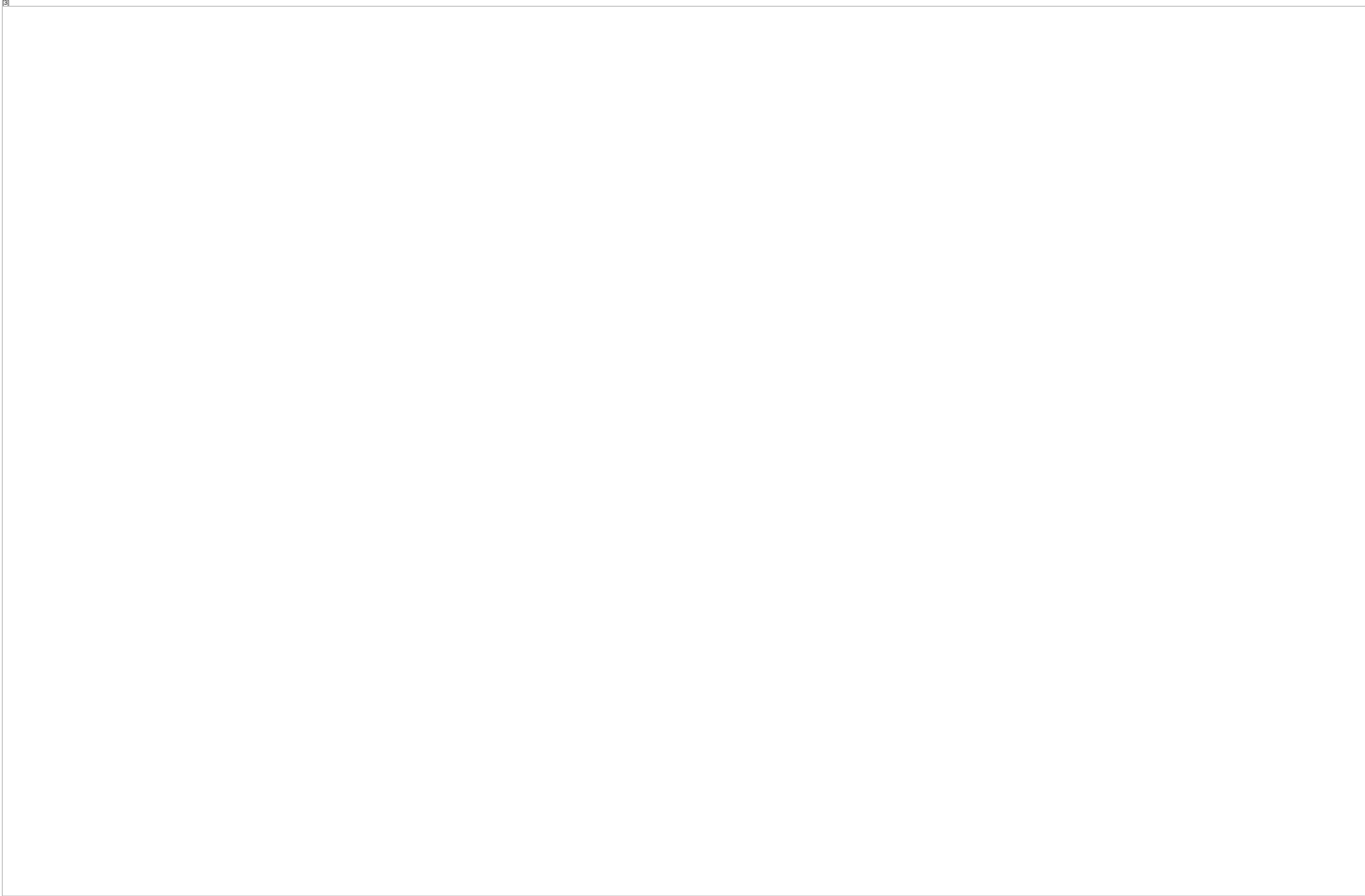
Obejmuje na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajduje się 49 produktów z województwa zachodniopomorskiego. Mają ten tytuł, które wykazane są z zastosowaniem tradycyjnych metod produkcji (niezwykłych) od co najmniej 25-ciu lat, stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu i są elementem tożsamości społeczności lokalnej.

- Aby udokumentować 25-letnią tradycję produkcji i pozyskiwania wędzonych pasiekach. Duży niespodzianką dla mnie była broszura, którą otrzymałam w ramach Książki Pomorskiej ze zdjęciem mojego obiektu z datą 1993 r. oraz podpisem „Książka 10 lat. Zmierzamy produkować miod” to było zdanie bardzo do niego, aby stać się z nim na liście – wspomina **Małgorzata Chabowska**.

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

Galeria





Załączniki
https://wetr.archiwum-wsp.pl/obszary/obszary/49/_miody_zn_wzgorz_swieczewskich.pdf
Miody zn Wzgórz Świeczewskich

Adres źródłowy: [https://wetr.archiwum-wsp.pl/aktualnosci/miody-de-wzgorz-swieczewskich-na-4-scie-produbow-tradycyjnych?](https://wetr.archiwum-wsp.pl/aktualnosci/miody-de-wzgorz-swieczewskich-na-4-scie-produbow-tradycyjnych?mobile_switch=mobile)
mobile_switch=mobile

Linki
[1] <https://wetr.archiwum-wsp.pl/obszary/obszary/7875.jpg>
[2] <https://wetr.archiwum-wsp.pl/obszary/obszary/7887.jpg>
[3] <https://wetr.archiwum-wsp.pl/obszary/obszary/7888.jpg>
[4] <https://wetr.archiwum-wsp.pl/obszary/obszary/7881.jpg>