

Regionalnie i z tradycją. Nowe smaki oraz miejsca na kulinarnych ścieżkach Pomorza Zachodniego

23 sty 2019 13:38 Autor: Imrichowski
Śmiegiel, 2. Błoto Ziemiakowickie, kulaska z ziemniakami i kielbasą, chleb biały z masłem, zupa dyniowa starogardka.

Poszukawacze smaków podążając zachodniopomorskimi, kulinarnymi ścieżkami będą mogli odnaleźć nowe miejsca na swojej mapie. Na Liście Produktów Tradycyjnych trafił kolejny produkt z naszego regionu, a Świat Gastronomiczny Kulturowego Pomorza Zachodniego przysłał do swojego grona sześciu nowych członków. Liście gastryczne i certyfikaty wyróżnionym wypiszą 21 stycznia br. w Szczecinie, wicemarszałek województwa Jarosław Rogus.

- Serdecznie gratuluję Państwu tego, że dołączyliście do naszej regionalnej, kulinarniej skarbnicy. Cieszą się, że na festiwalach, imprezach i targach czy eventach pojawią się kolejne smaki z Pomorza Zachodniego - mówi wicemarszałek Jarosław Rogus.

Mapa z Rygiem

Phryne, która kochała cieść koloru burzynowego. Ma oświecony smak, o cytrusowo-dziwkowym wykończeniu. Aromat soczystych owoców, smerek, miodu i jasnocienicy uśpięcej świąteczną mroźną noc. Składzik **miody pitnego białego Czarbor**, czerwony cytrusowa świeża kwasowość oraz delikatny posmak wędzzonej śliwki. Pociągły, wyważona tego produkty przegrywa na lab 70-80 w XX wieku.

Młody alibi niepokoi Czarbor to 63 produkt z Pomorza Zachodniego, który został się na ministerstwie Liście Produktów Tradycyjnych. Trafiają na ręk lokalne, odpowiedzialne przetwory, które wyróżniają dany region. Informacje o wszystkich produktach z naszego województwa, które trafiły na LPT, dostępne na stronie [Regionalnego Biura Promocji i Rozwoju LPT](#) (7).

Stoski pania z Miłogostem

„Pieluska z Pieluski” zaczęła działać w czasach dwudziestolecia międzywojennego. Obecnie kczy 600 rodzin pszczańskich. Młody są niezmierzona, czy niekiedy do składowania na zimę.

- Brak wysokiej temperatury podczas procesu sprawia, że nie są one poddawione suchym czynnym właściwościom - informował właściciel **Pawel Hawan**.

Ladny, słony, miodowy, chłobowy, grzybiowy, czapkowy, spadozowy czy facalowy to tylko kilka gatunków miodów jakie oferuje Państwa z Pieluski.

Oswobodzenie w Lekowie

Gospodarstwo Rolne „Młotowy Ogrod” to miejsce, w którym na polach rosnących roślinach, na łaz naturalnych składników - w oparciu o tradycyjne metody produkcji, powstała spręż, który bez cukru, powoła oraz smak. Wskazano 9-letniego gospodarstwa specjalizują się w uprawie małych jadalnych. Oferują także herbatki ziołowe, które przysięgają z naturalnych składników, ziołowych i innych, w miejscach wolnych od przemysłu. Stwierdzenie wyprodukowane zioła kły, pokrowy, zioła czy też czarna lub, suszone są w naturalny sposób, bez dodatku soliwa słonecznego, aby zachowały cenne właściwości prostowe.

Niepowtarzalny smak wina

Pierwsza winiarska została założona w 2015 r. W winnicy **„Kopier”** z Białoboku uprawiane są głównie białe odmiany winorośli takie jak Solaris, Souvignier gris, Muscaris i Johannisberg. Piór i Cabernet coris to praozdawskie czerwonych odmian.

- Od początku nie stosujemy chemicznych środków ochrony roślin ani syntetycznych nawozów, aby nie zakłócić naturalnej harmonii, która sprzyja powstawaniu unikalnych aromatów i smaków. Nasze wino są niezwykle smaczne. Charakteryzują się lekkością, świeżością i dużym frizem - mówi współwłaściciel **Marek Kopier**.

Regionalnie i smacznie w Kobbze

Hotel Aquarius Spa****, o doskonałym widoku restauracja Horyzont oferuje dania wysokiej jakości, bezcenne w oparciu o ekologiczne produkty, pochodzące od lokalnych dostawców. Sól kuchni, aby uzyskać wyjątkowy smak kucharz potrawy, smaczne zioła i składniki oraz zioła właściwe metody gotowania.

- Prawda wszystkim były bałtyckie, sery, podłoga wokuwa, wędzzone - czy konfitury - wszystko to co smaczne i bez chemii. Jesteśmy w Kobbze jedną z dwóch restauracji, która ma slow food - mówi szef kuchni **Grzegorz Nowicki**.

Ziemniakowe bistro ze Sargardu

„Ziemniakowebistro” to lokal stworzony z miłości do ziemniaków pałaj do gotowania. Restauracja oferuje dania oparte właśnie na tym produkcie. Ją specjalnością są ziemniaki pieczone w piecu opalanym drewnem.

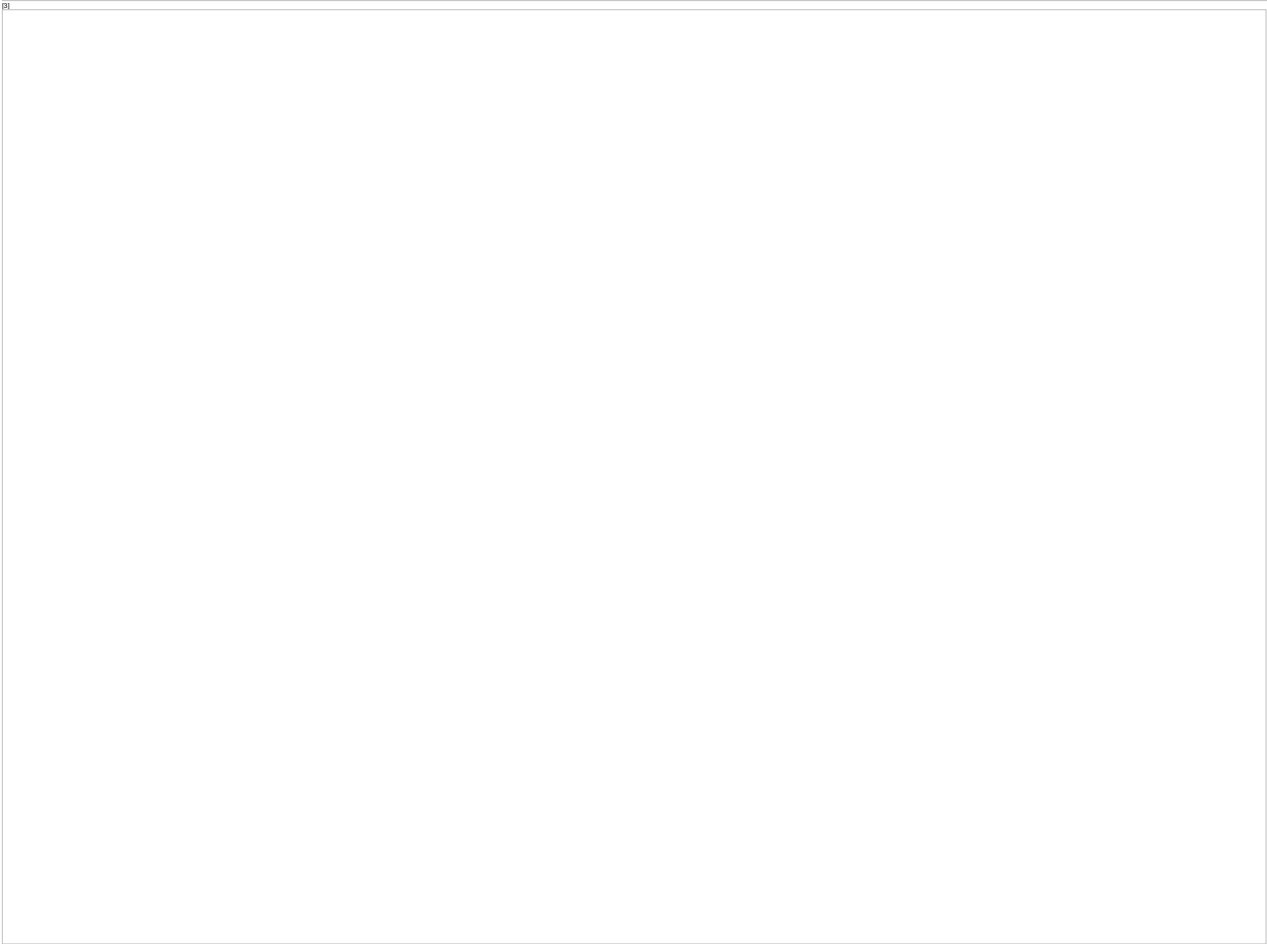
- Dbamy o wysoki standard obronionych dań, a także wspierając lokalnych producentów, serwowo skomponowane do przygotowania potraw pochodzą przede wszystkim z lokalnych gospodarstw rolnych i od lokalnych dostawców... Informacje właściciela **Monika Muzurek-Chłowska**.

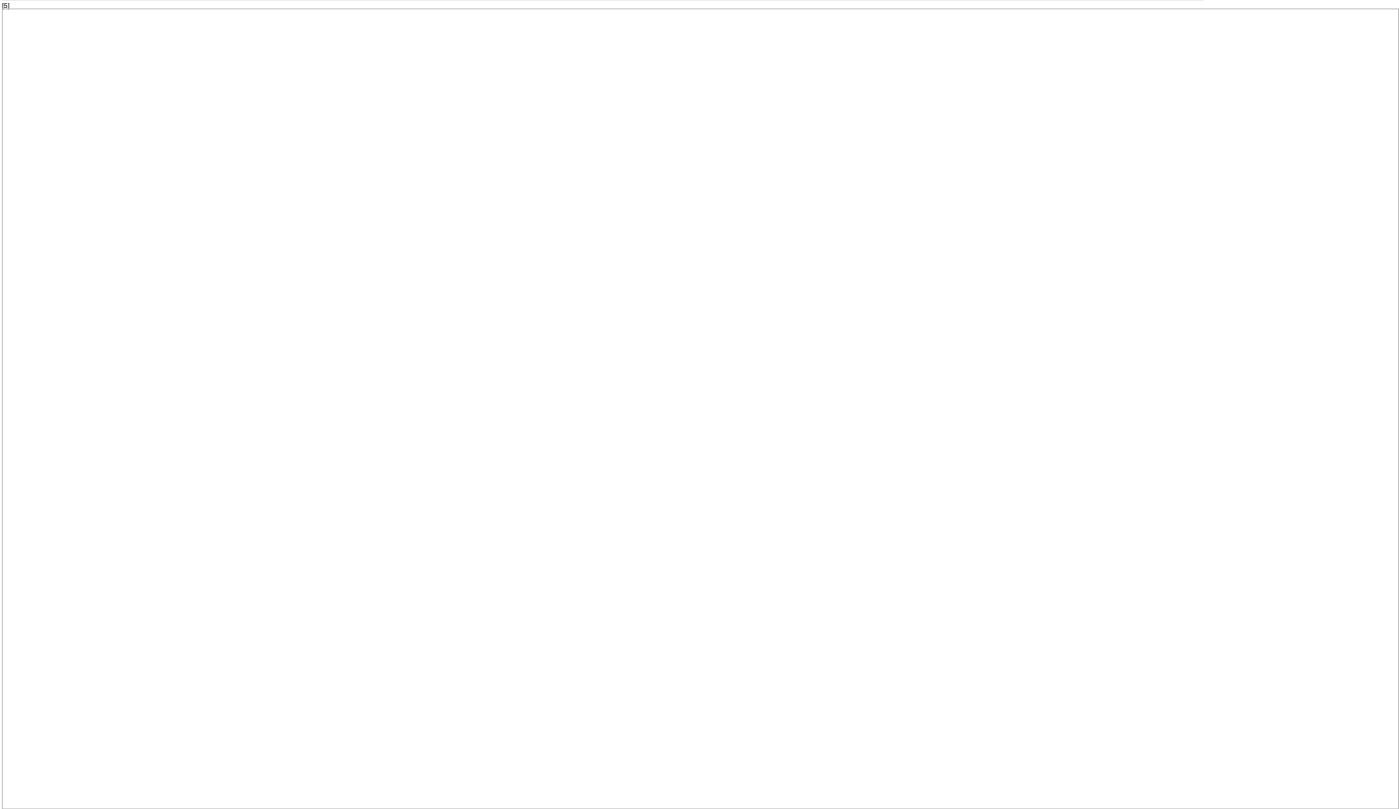
Nowe sprężenie na dnie receptury

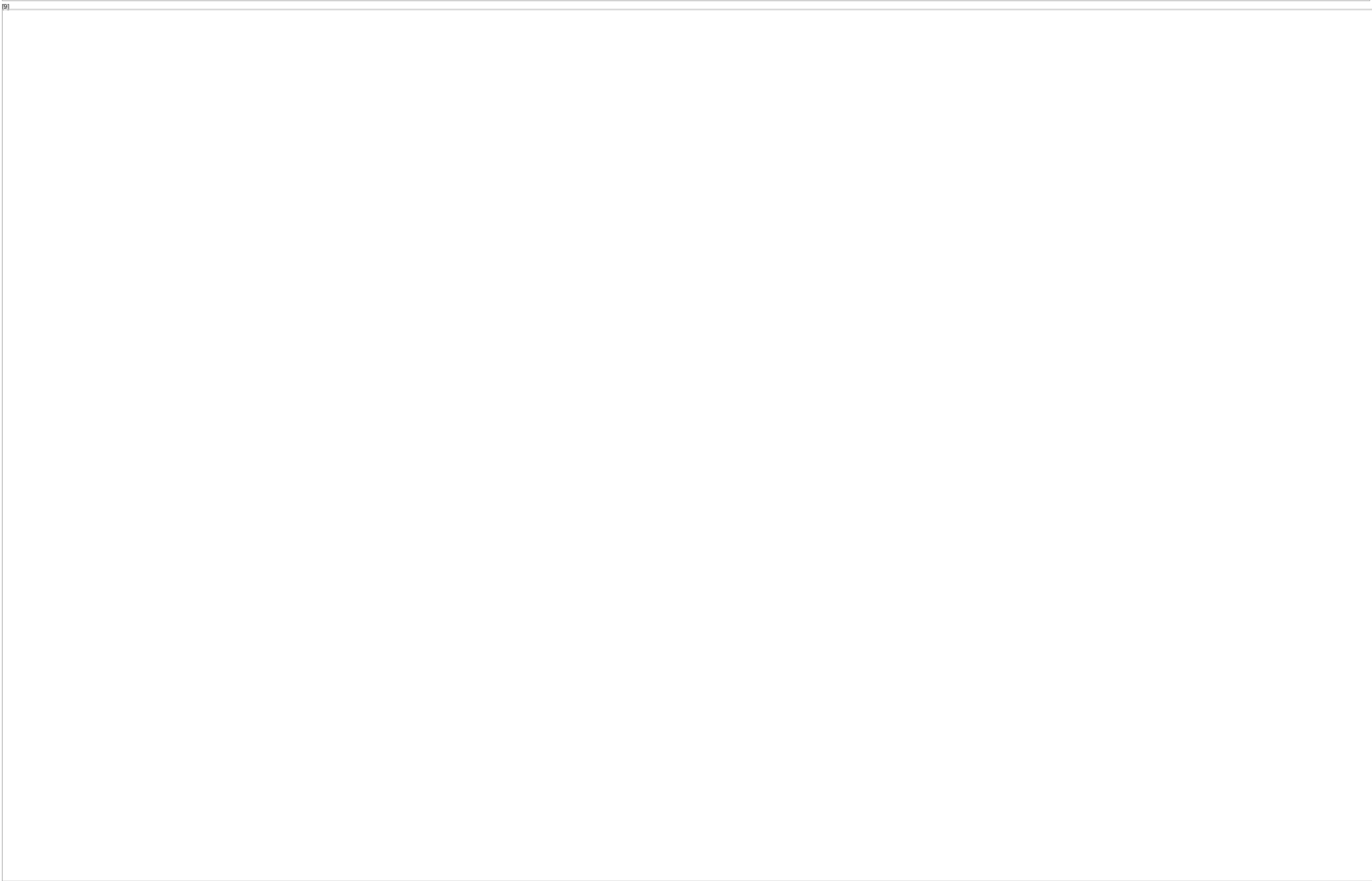
Kuchnia szaszlicowej **Gospody Herbu Korab** bazią na danach sezonowych, łączy stare tradycje kuchni kresowej, samopielęgnowanej i pomorskiej, to także akcenty globalne, amerykańskie i kaukaskie oraz pochodzące z domu rodzinnego białej szafy kuki, - proszki. Wypiekają potrawy powstające w gospodarstwie przystępnywane są własnoręcznie, w oparciu o najwyższą jakość surowców pochodzących od lokalnych producentów i zaopatrzonych w nie naturalnych składników.

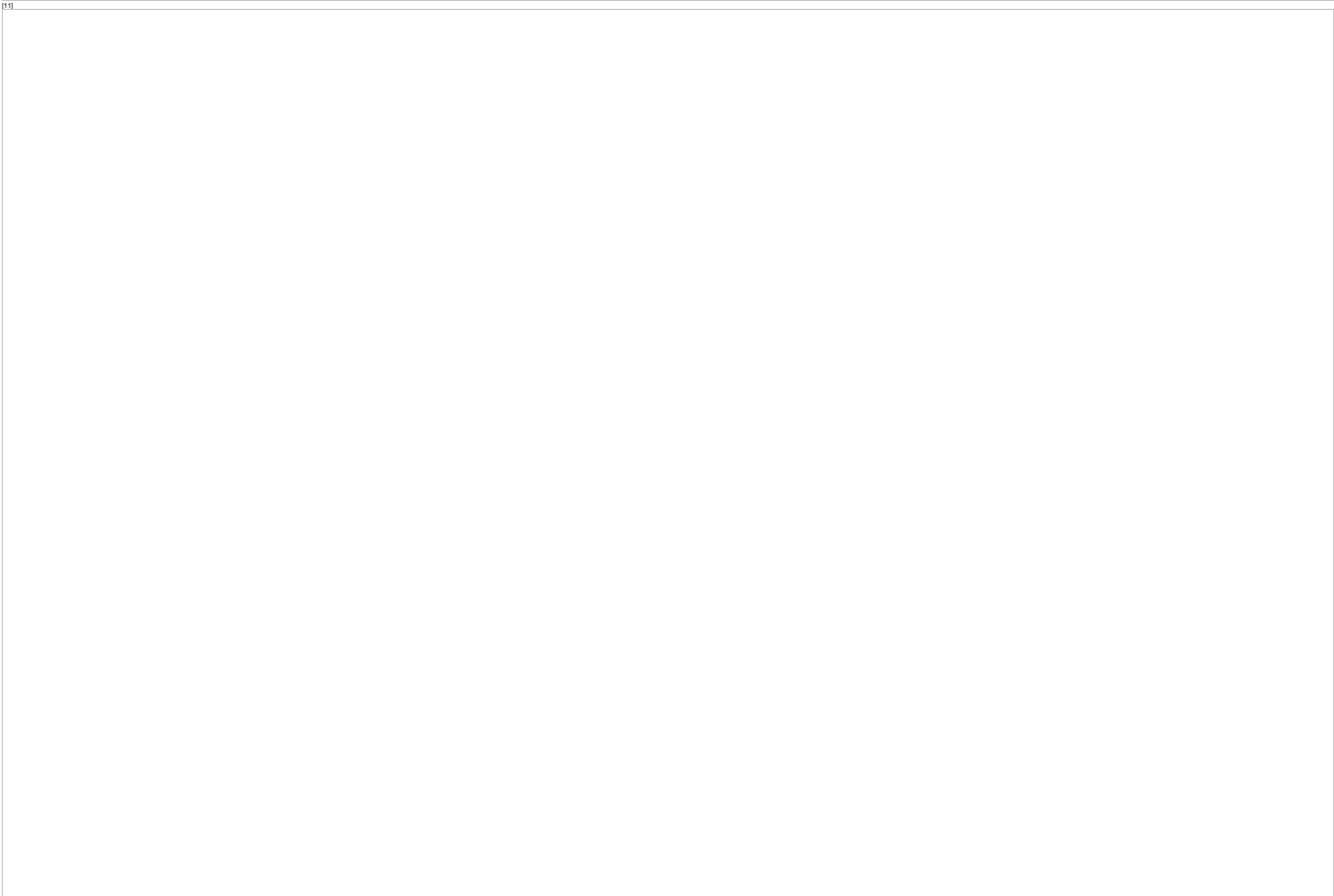
SDK Pomorza Zachodniego powstały w ramach inicjatywy Europejskiej Sieci Regionalnego Odkrywania Kulturowego. Ją członkami mogą zostać gospodarstwa rolne, zakłady przetwórstwa żywności, punkty gastronomiczne, obiekty świadczące usługi hotelarskie, sklepy i restauracje. Obecnie kczy 60-ciu członków. Więcej informacji na temat sieci: [http://www.sdk.eu.pl/](#) (7).

Galeria









<https://wir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/regionalnie-i-z-tradycja-nowe-smaki-oraz-miejsca-na-kulinarnych-sciezках-pomorza-zachodniego-0>