

Opublikowany na <https://pck.pomorz-zachodni.eu>

[Strona główna](#) » Regionalnie i z tradycją. Nowe smaki oraz miejsca na kulinarnych ścieżkach Pomorza Zachodniego

Strona

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

23.04.2018 13:38

Smakujące z Białej Ziemiakowełowe, sałatka z ziemniaków tupańskich, chleb biały z masłem, zupa dyniowa stargardzka.

Poszukiwacze smaków podążający zachodniopomorskimi kulinarnymi ścieżkami będą mogli odwiedzić nowe miejsca na swojej mapie. Na Listę Produktów Tradycyjnych trafił kolejny produkt z naszego regionu, a Słoe Szlachecka Kulinarnego Pomorza Zachodniego przyjęła do swojego grona sześciu nowych członków. Listę gwarantujących certyfikaty wyrobienym wypiszę 21 stycznia br. w Szczecinie, wiceburmistrz województwa Jarosław Rzepa.

Sierżantem grubasów Pomorza było, że dołączył do naszej regionalnej kulinarniej skarbnicy. Chcąc się, że na festynach, piknikach, targach czy eventach pojawią się kolejne smaki z Pomorza Zachodniego – mówi wiceburmistrz Jarosław Rzepa.

Napiój z Kiełpica

Płynny, lekko kłuska cięca koloru burzowego. Ma ostry smak, o cytrusowo-ślimkowym wykończeniu. Aromat soczystych owoców, śliwek, moreli i pomarańczy uzupełniają delikatne miodowe nuty. Składzik miodu pitnego brzołek Czebor, chemizm, ugięte smaki kwasowości oraz delikatny posmak wędznej śliwki. Początek wywarzenia tego produktu przypada na lata 70-tych XX wieku.

Miód pitny brzołek Czebor to 53 produkt z Pomorza Zachodniego, który znalazł się na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych. Trafił na nią dzięki niepowtarzalnym przepisom, które wybitnie dany region. Formacje w wędznych produktach z naszego województwa, które trafiły na LPT, dostępne na stronie [Województwa Pomorskiego i Pomorza Zachodniego](#) [1].

Śliwka pasja z Międzyzdroj

„Pasja z Pasją” – smaczny deser z czasów dwudziestolecia międzywojennego. Obecnie liczy 600 rodzin pszczałek. Mody są kieliszczowanie, czyli nakładanie do szklanki na zimno.

- Brak wysokiej temperatury podczas procesu uprawy, że nie są one postawione swoich cennych właściwości – informował właściciel Paweł Hatan.

Ładny, słodki, karmelowy, grzybiasty, ciapkowy, spadołowy czy facyłowy to tylko kilka gatunków miodów jakie oferuje Pasja z Pasją.

Opcje w Łobzie

Gospodarstwo Rolne „Młyny Ogrod” to miejsce, w którym na podstawie rodzinnych receptur, na bazie naturalnych składników w oparciu o tradycyjne metody produkcji, powstają słodkie, ciemne bez cukru, powideł oraz naleśniki. Właściciel p- leniego gospodarstwa specjalizują się w uprawie miodu pszczoły. Oferują także herbatki ziołowe, które powstają z naturalnych składników ziołowych rosnących w miejscach wolnych od przemyśle. Starannie wyselekcjonowane zioła były pokrojone, składowane czy też czernego biału, suszone są w naturalny sposób, bez dostępu światła słonecznego, aby zachowały cenne właściwości.

Niepowtarzalny smak wina

Pierwsze wino zostało zrobione w 2015 r. W winnicy „Kopie” z Białej Ziemi uprawiane są głównie białe odmiany winorośli takie jak Riesling, Sauvignon gris, Muscat i Johannisberg. Później Cabernet corda to przede wszystkim czerwonych odmian.

- Od początku nie stosujemy chemicznych środków ochrony roślin ani syntetycznych nawozów, aby nie zakłócać naturalnej harmonii, która sprzyja powstawaniu unikalnych aromatów i smaków. Nasze wino są niezwykle aromatyczne. Charakteryzują je słodkość, świeżość i długi finisz – mówi współwłaściciel Marek Kopie.

Regionalnie i smacznie w Kolobrzegu

Hotel Aquarius Spa**** w doskonałej lokalizacji restauracji Horyzont oferuje dania wysokiej jakości, tworzone w oparciu o ekologiczne produkty pochodzące od lokalnych dostawców. Staff kuchni, aby uzyskać wyjątkowy smak każdej potrawy, umiejętnie dobiera składniki oraz stosuje własne metody gotowania.

- Przede wszystkim ryby białe, sery, polska wołowina, wędzarnie czy konfitury – wszystko to co smaczne i bez chemii. Jedzimy w Kolobrzegu jedząc z chęcią restauracji. Mówi nam kow food – mówi z kuchni Grzegorz Nowicki.

Ziemniakowe bistro ze Stargardu

„Ziemniakowełowe” to lokal stworzony z miłości do ziemniaków i pasji do gotowania. Restauracja oferuje dania oparte właśnie na tym produkcie. Jej specyficzność są ziemniaki pszczoły w postaci smażonych ziemniaków.

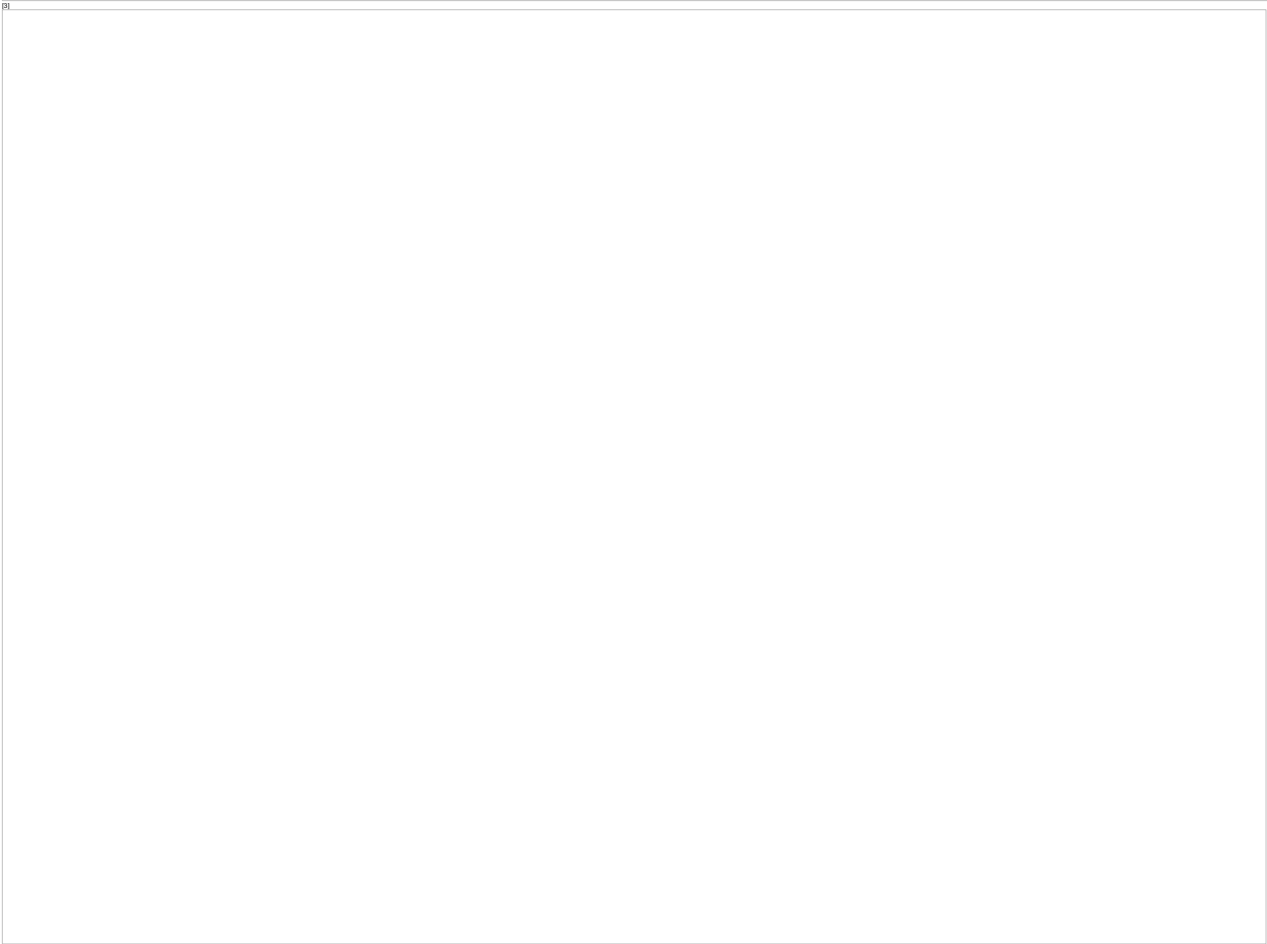
- Dbać o wysoki standard oferowanych dań, a także wspierając lokalnych producentów, surowce stosowane do przygotowania potraw pochodzą przede wszystkim z pół małych gospodarstw rodzinnych i od lokalnych ziemniaków – informowała właścicielka Iwona Mazurek-Orłowska.

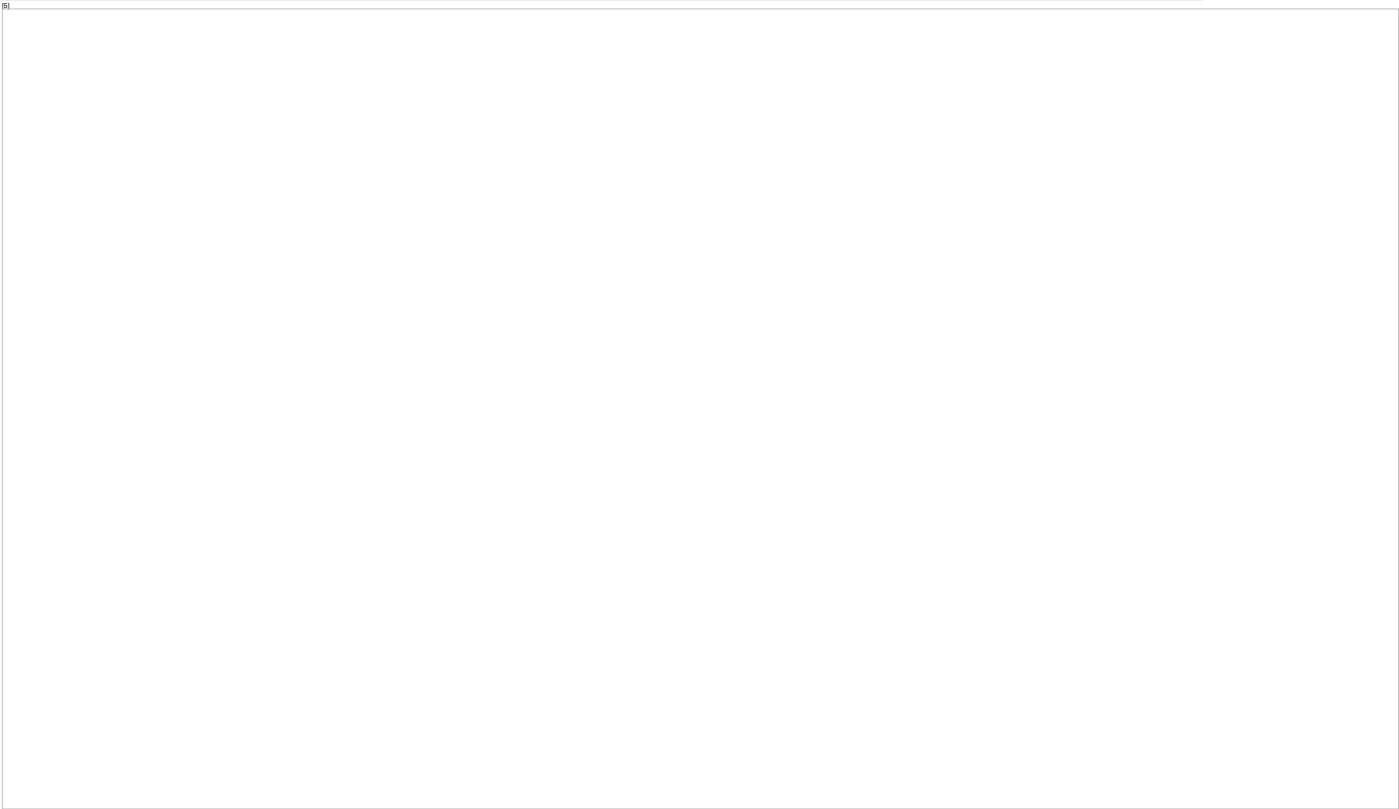
Nowe spożycie na dawne receptury

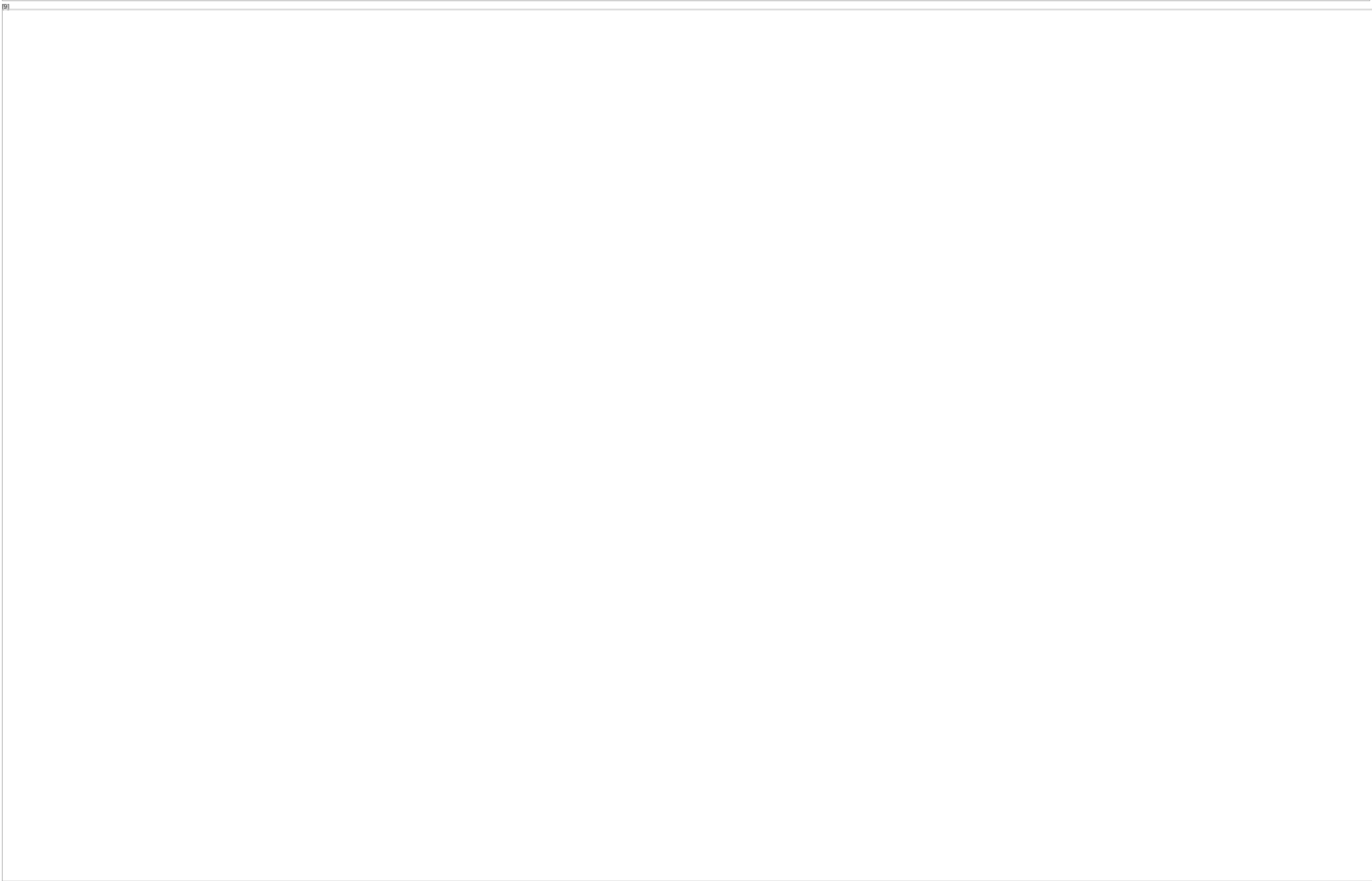
Kuchnia szlachecka Gospody Naleśników bazuje na danach sezonowych, łącząc stary tradycje kuchni kresowej, stołpowskiej i pomorskiej. To także akcenty żyłowe, amerykańskie kawałki oraz pochodzące z domu rodzinnego białe sałatki, śliwki – „pudła”. Właścicielka potrawy powstają w gospodarstwie przygotowane są w sezonie, w oparciu o najlepszą jakość surowców pochodzących od lokalnych przedsiębiorców z zastosowaniem tylko naturalnych dodatków.

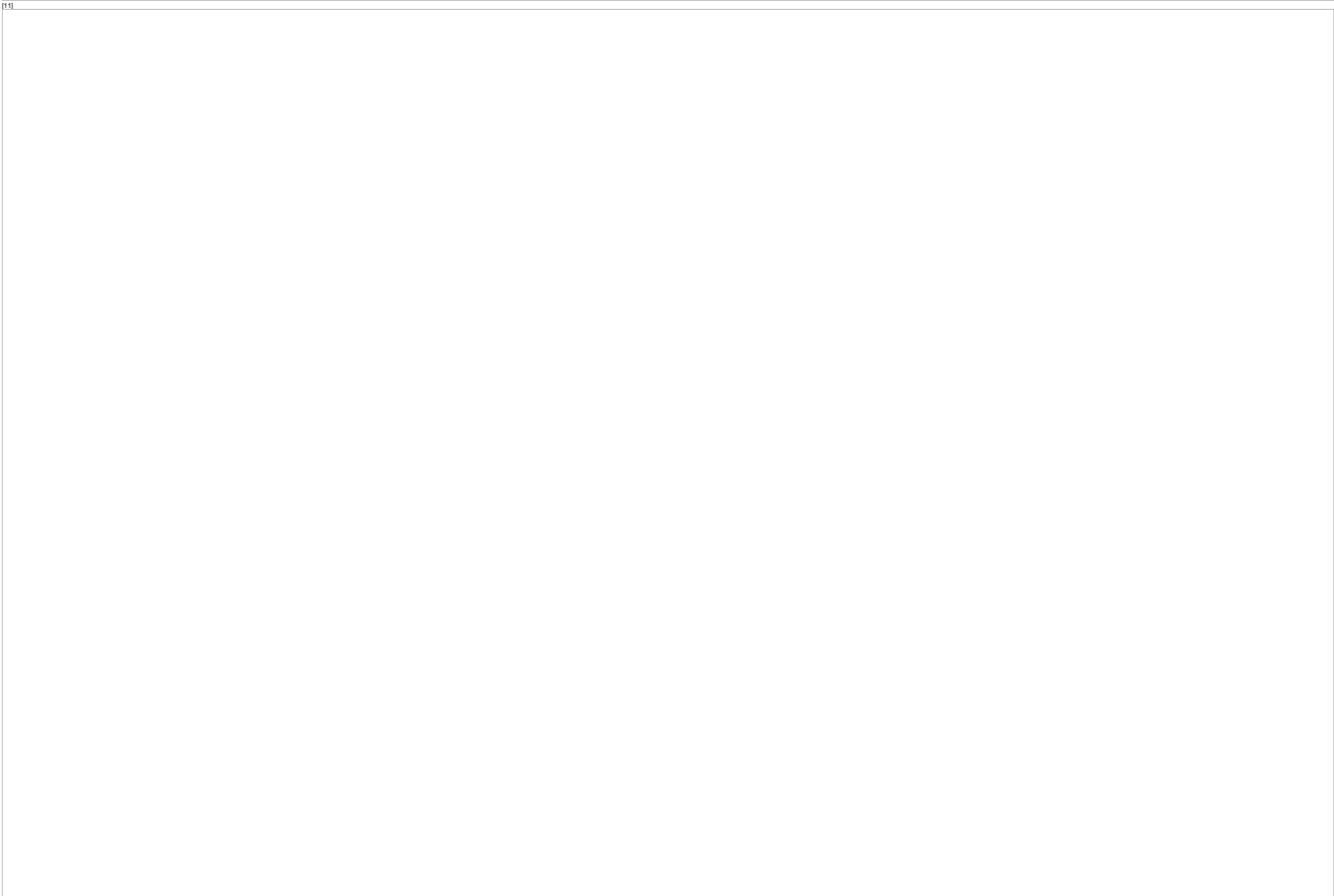
SDK Pomorza Zachodniego powstaje w ramach inicjatywy Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Jej celem jest tworzenie potraw gospodarstw rolnych, zakładów przetwórstwa żywności, punktów gastronomicznych, obiektów kulturalnych, wspaniałych, układy i restauracje. Obecnie liczy 60-ty członków. Więcej informacji na temat sekcji: [http://www.sck.pom-zach.eu](#) [2].

Galeria









[13]
Adres źródłowy: https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktosci/regionalnie-i-z-badajcie-nowe-smaki-oraz-miejsca-na-kulinarnych-wiosnach-pomocza-archiwego-47mzblu_pwl03-mzblu

Linki

- [1] <https://bit.ly/2CduVJ7>
- [2] <http://www.sbf-wsp.pl>
- [3] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktosci/fffeeling_6976.jpg
- [4] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktosci/fffeeling_6978.jpg
- [5] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktosci/fffeeling_6996_0.jpg
- [6] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktosci/fffeeling_7007.jpg
- [7] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktosci/fffeeling_7011.jpg
- [8] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktosci/fffeeling_7014.jpg
- [10] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktosci/fffeeling_6987.jpg
- [11] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktosci/fffeeling_6991_0.jpg
- [12] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktosci/fffeeling_7010_0.jpg
- [13] https://wtr.archiwum-wsp.pl/pliki/aktosci/fffeeling_6979_0.jpg