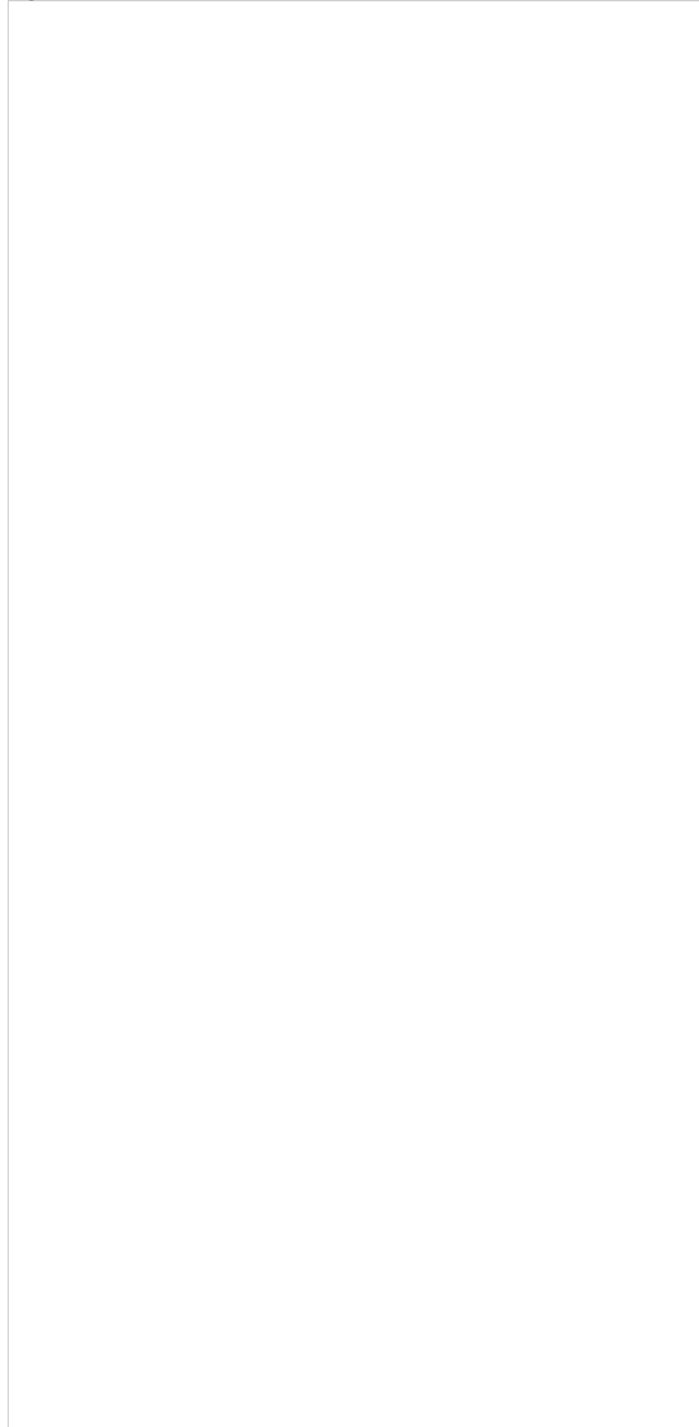


Zachodniopomorska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego powiększa się!

03 gru 2019 12:21 Autor: tmichałowski



Owocowo, słodko, luksusowo i z odrobiną historii. W takie klimaty wprowadziło nas sześciu nowo przyjętych członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego. Gratulacje i certyfikaty wręczyli im wicemarszałek Olgierd Kustosz 29 listopada br. w Kołobrzegu.

Nowi członkowie sieci

Gospodarstwo Pasieczne „Maja” z Pojezierza Drawskiego

Ma ono charakter stacjonarno-wędrowny, tworzone jest przez 800 rodzin pszczelich. Usytuowanie go na różnorodnych, wolnych od przemysłu pożytkach jest gwarancją uzyskania wysokiej jakości miodów gatunkowych, m.in. wielokwiatowych, faceliowych, koniczykowych, gryczanych, akacjowych, lipowych, nostrykowych, z ostropestu oraz wrzosowych i spadziowych. Dodatkowo w pasiece prowadzona jest hodowla i sprzedaż matek pszczelich, a także apiterapia.

Gospodarstwo Rolne z Marwic

Położone jest w otulinie Parku Krajobrazowego Dolnej Odry, należącego do obszaru Natura 2000. Założono je w 2012 roku, z zamysłem kontynuacji działalności poprzednich pokoleń. Gospodarstwo ukierunkowane jest na działalność roślinną: uprawa zbóż - pszenica, jęczmień, rośliny wysokobiałkowe, a także hodowlaną: owce wrzosówki, króliki, kury i kaczki. Dodatkowo w przydomowym sadzie i ogrodzie uprawiane są warzywa i owoce.

Piekarnia „Pasikonik” ze Szczecina

To rodzinna, lokalna piekarnia, zajmująca się produkcją pieczywa w oparciu o własne receptury, inspirowane przepisami Lucyny Cwierzakowiczowej – wybitnej autorki książek kulinarnych z drugiej połowy XIX wieku. Specjalizuje się w wypiekanii pełnoziarnistego chleba orkiszowego tzw. „chleb orkiszowy z metryką”, chleba żytniego na zakwasie orkiszowym oraz ciast na bazie mąki orkiszowej z dodatkiem owoców i warzyw.

Sady Rajewscy, Karwowo

To rodzinna firma powstała na gruncie wielopokoleniowego sadu owocowego prowadzonego w miejscowości Karwowo pod Szczecinem. Aktualnie trzecie pokolenie sadowników z pasją i zaangażowaniem oddaje się uprawianiu starych oraz nowych odmian jabłoni i grusz. W sadzie znaczną większość stanowią jabłonie w kilkunastu odmianach: pirus, reneta, idared, melarose, ligol (odmiana wyhodowana w Polsce), jonaprince, papierówka, gloster, gala oraz grusze, m.in. konferencja, klapsa, komisówka. Owoce z sadu sprzedawane są do lokalnych

przedsiębiorców, detalicznie w punktach handlowych, a także z mobilnego punktu - Żuka, który w sezonie wiosenno-letnim wyjeżdża na ulice Szczecina i okolic. Oprócz sprzedaży świeżych owoców firma zajmuje się tłoczeniem 100% soków z owoców klasy pierwszej.

Grand Baltic, Dźwirzyno

Spółka Grand Baltic kieruje 5-gwiazdkowym, luksusowym Hotelem Havet Resort & Spa, położonym tuż przy bałtyckiej plaży w Dźwirzynie, na terenie obszaru Natura 2000. Do dyspozycji gości hotel oddaje 133 luksusowe pokoje i apartamenty, w których każdy znajdzie idealną dla siebie przestrzeń i odpoczynek. W 2008 roku w hotelu powstała Restauracja „Magia łubczyku”. Inspiracją do tworzenia jej menu są domowe smaki dzieciństwa, zaprezentowane w nowoczesnej kulinarniej odsłonie. Na bazie wiedzy szefa kuchni i surowców od lokalnych dostawców przygotowywane są wyjątkowe dania, które zaspokoją każde podniebienie. Ponadto wytwarzane są własne przetwory, marynaty, wędliny, sery a także wielosmakowe nalewki.

Pałac w Rymaniu

Na początku XXI wieku obiektem zaopiekował się dzisiejszy właściciel – spółka z kapitałem szwedzkim. Budynek aktualnie łączy funkcje hotelowo-gastronomiczne. Pałac w Rymaniu to przede wszystkim wykwintna restauracja, której menu powstaje dzięki kulinarnym inspiracjom szefa kuchni. Na bazie surowców pochodzących od lokalnych dostawców, powstają mistrzowskie potrawy łączące tradycyjne smaki ze szczyptą nowoczesności. Pałac jest kameralny i klimatyczny, łączy tradycje ze współczesnym hotelowym komfortem. To idealne miejsce dla miłośników historii, tradycji i dobrego smaku.

SDK Pomorza Zachodniego powstaje w ramach inicjatywy Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. Jej członkami mogą zostać gospodarstwa rolne, zakłady przetwórstwa żywności, punkty gastronomiczne, obiekty świadczące usługi hotelarskie, sklepy i restauracje. Obecnie liczy 64 członków. Nowi członkowie, którzy odebrali w Kołobrzegu certyfikaty, dołączyli do sieci 15 października br.

Dodatkowo podczas spotkania w Kołobrzegu list gratulacyjny otrzymali Aneta i Stanisław Dobropolscy, których zakwas buraczany z Dębna 10 września br. trafił na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych oraz Dagmara i Sebastian Pilczukowie, których wino gronowe Sydonia otrzymało nagrodę Perła 2019 w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów.

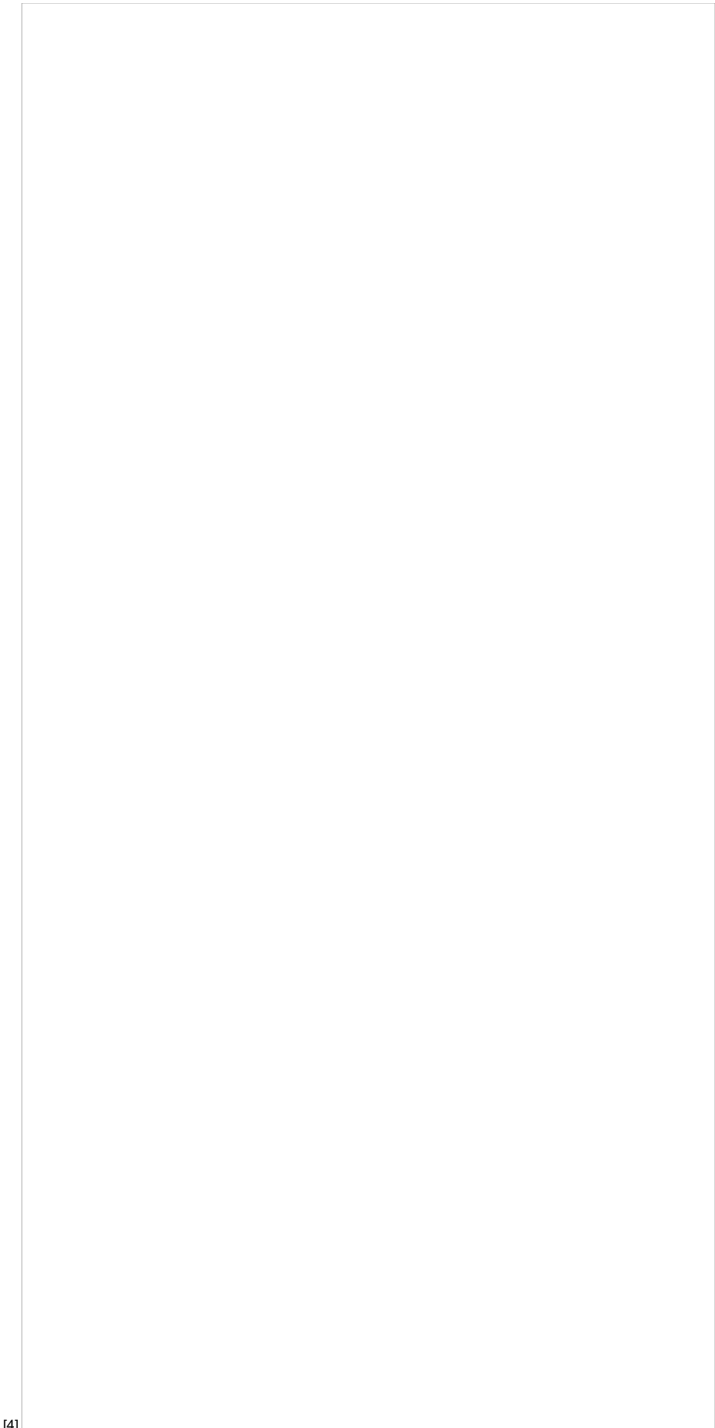
Galeria



[1]



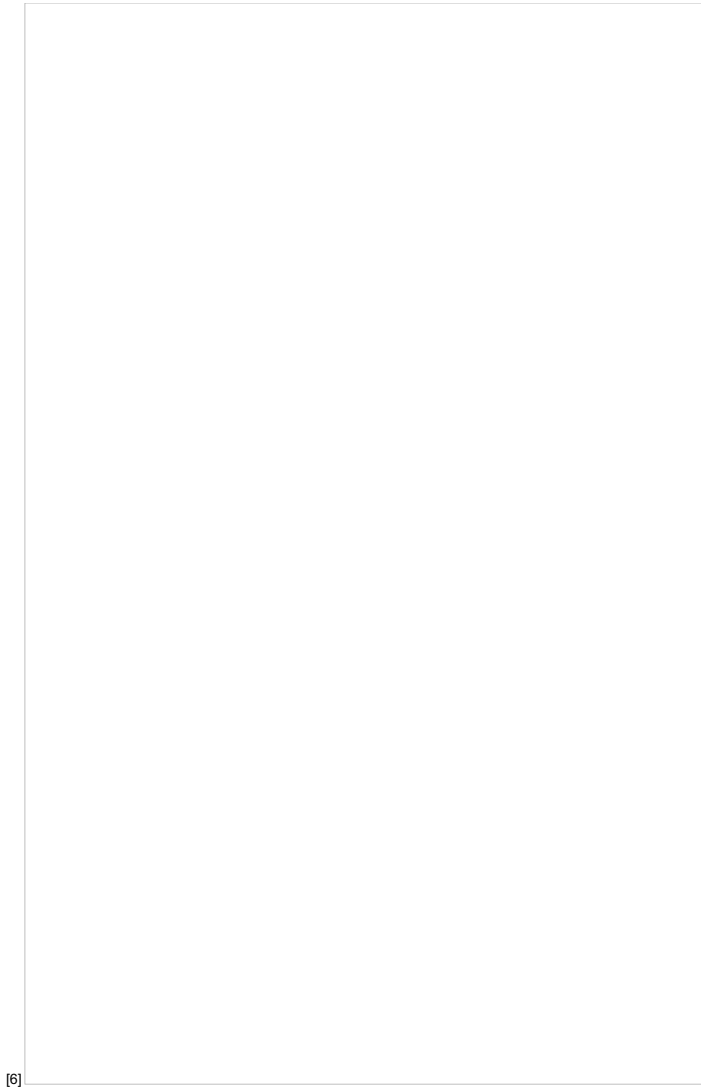
[2]



[4]

[5]





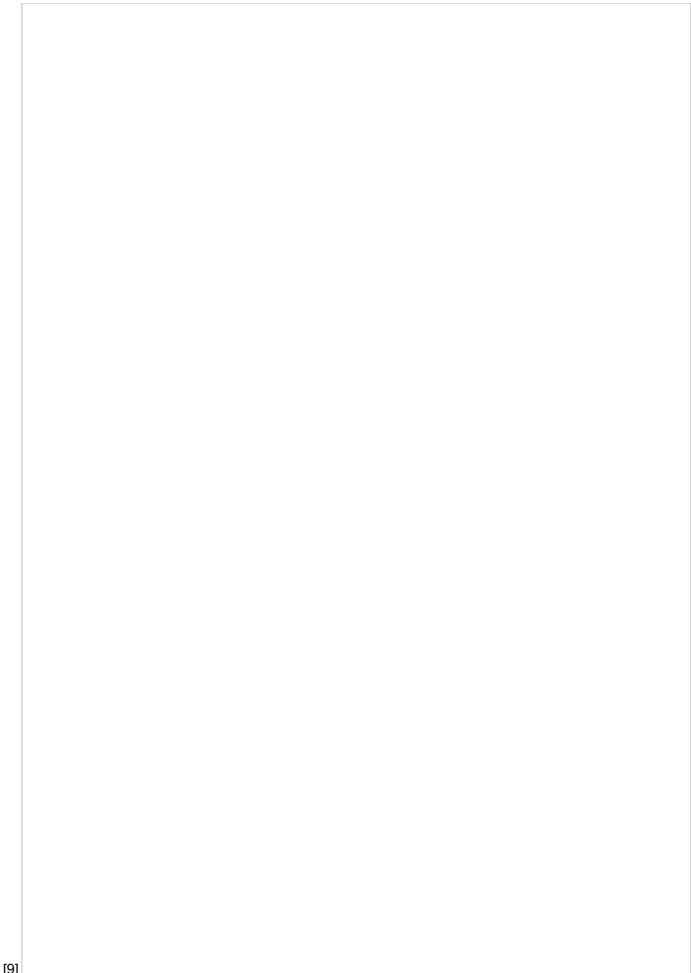
[6]

[7]



[8]





[9]



[10]

[11]



[12]



[13]

https://wrr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/zachodniopomorska-siec-dziedzictwa-kulinarne-powieksza-sie?mobile_switch=standard