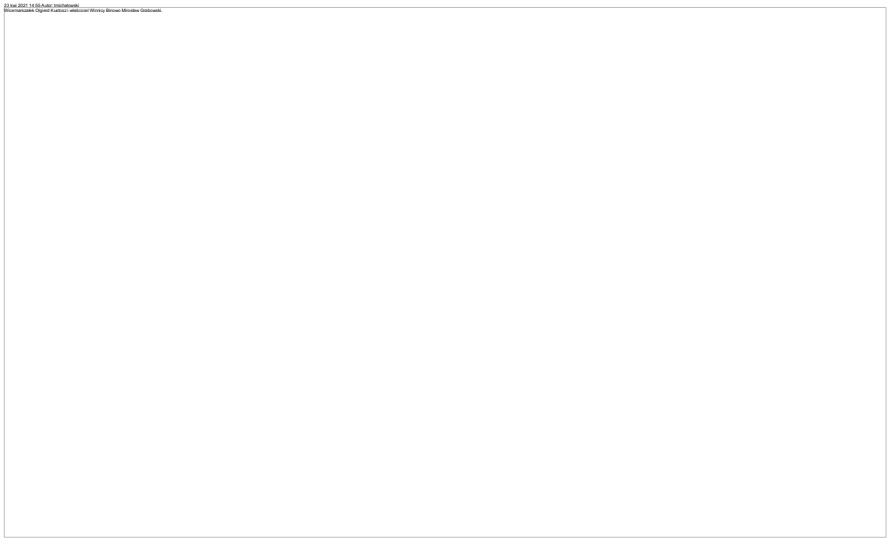
Kolejne punkty na kulinarnej mapie Pomorza Zachodniego

23 lipiec 2021, 14:08 Autor: Inicjatywawsi
Woj.zachodniopom.Ogłosił Kustosz i wskazuje Winnicę Birowo Mirosław Grabowski.



Gospodarstwo ekologiczne, pasieka, winnica oraz przedsiębiorstwo rybne wzbogaciły Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego. Certyfikaty nowo przyjętym obiektom wręczył 22 kwietnia br. w Przelewicach wicemarszałek województwa Ogłosił Kustosz.

- Serdecznie gratuluję dołączenia do grona nowych niepowtarzalnych, zachodniopomorskich smaków. Życzę, aby miejsca, w których produkują czy serwują Państwu regionalny żywność, były często odwiedzane przez poszukiwaczy smaków – mówił wicemarszałek **Ogłosił Kustosz**.

Gospodarstwo ekologiczne Kozi Gródek w Reślicy

Na 35 hektarach użytkowanych jest 130 kóz rasy saanen(białej) i anglonubijskiej. Dzięki dookolnym wierzkom bytowym zwierząt oraz naturalnym paszom przyjmowane jest wysokiej jakości mleko kozie, które nie posiada chorobotwórczego zapachu. Z wyjątkiego mleka wytwarzane są produkty wysokiej jakości: ilerskie miękkie/twarde mleko kozie i ser koz.

- Ser kozi wytwarzany jest w przyjaznowej serowarni. Powstaje on w oparciu o oryginalną, własną recepturę. Charakteryzuje się niepowtarzalnym smakiem i zapachem – mówi **Kazimierz Dobjański** – Jest on znany i doceniany w krajach UE, dzięki zawarciu endosatu Parlamentu Europejskiego w Brukseli – dodaje.

Gospodarstwo Pasieczne Kółczka i Ter Kłuczewie

To wędrowna pasieka położona na terenie Pojezierza Drawskiego. Jako Pasieka Fujerskich, oferująca zdrowe i naturalne miody, funkcjonuje od 1971 roku. Od 2011 roku należy do Stowarzyszenia Producentów Miodu Drahimskiego, zrzeszającego wytwórców wysokiej jakości produktów regionalnych.

Pasieka zajmuje się wyselekcją miodu wędrowskiego tradycyjnym metodami przy jednoczesnym użyciu nowoczesnych i modnawe jak najkrótszą efektywnych rozwiązań. Pod wspólną nazwą Miodu Drahimskiego sprzedawanych jest pięć odmian miodowych, dekorowanych miodów pszczelich. Są to miody: wielokwiatowe, lipowe, spadziowe i wrzosowe. Opiekę bytu certyfikowanych pszczelarzem są rasowe miody odmianowe: facelowy, ostrożny, spadziowy oraz pyłek kwiatowy i pierzga.

Manufaktura Rybna w Kołobrzegu

Paprykarze, pasty, pasztepski i inne pyszności wytwarzane w manufakturze powstają z ryb zakupionych od lokalnych rybaków z Lokalnej Organizacji Rybaków Łodziowych – Producentów Rybnych w Kołobrzegu, podważających ryby w Morzu Bałtyckim. Ze względu na to, że produkty są wytwarzane z ryb pochodzących z naszego morza, zwiększa się wartość dodana produktów (z czerwonką, ją pieprzyłką, dość oraz z dusonych pomidorami). Manufaktura wytwarza swoje produkty w oparciu o przy z zachowaniem tradycyjnych metod i podstawowych narzędzi pracy.

- Wytworzone produkty charakteryzują się doskonałym i oryginalnym smakiem, który zawdzięczają jednocześnie najwyższej jakości surowca, braku sztucznych dziwadeła i konserwantów oraz prostych i tradycyjnych metod wytwarzania – informuje **Arkadiusz Ostrowski**, właściciel.

Ryby z Wysyp Wodn w Dziwnowie

Unikatowy Dziwnów, położony na wyjeździe Bałtyku, to miejsce, w którym od 20 12 roku Jolanta i Paweł Reiter prowadzą kawiarnię, wędzarnię i restaurację. W tej codzinej wędzone są różne gatunki ryb pobieranie przez zaopatrzeniowych rybaków z Organizacji Rybaków łodziowych w Kołobrzegu oraz przyjmowane przez lokalnych armatorów.

- Ryby wędzone są tradycyjną metodą przy użyciu soli, wody oraz dymu drzewnego. Bezpośrednio z wędzarni można nabyć m.in. wędzenie i aromatyczne dorsze, flądry, śledzie, węgorze, makrele, kawcze, szproty, oraz ryby atlantyckie: halibut, mintaj, dorsz, morszczuk, pangasius, tilapia, ryba miecz, rekin, wędzone w olej czosnkowym, w oliwie ostrej, oraz pomidorowo-ostrej – opowiada właściciel **Jolanta i Paweł Reiter**.

Bliskie sąsiedztwo rzeczywiste jest przetwórni rybi „Bielsna" oraz jej historia zamąciowały Jolanty i Pawła Reiterów do dzisiejszej rodzaju firmy i wdrożenia produktu z którym od kilkunastu lat dania zachodniopomorska. Mowa tu o dyrigoń paprykarzu szlacheckim. Sekretem „czarowniego dzia" są stosowne dobane, wysoką jakości surowce i składnik oraz tradycyjne, ręczne metody wytwarzania. Proto Wiertha polecamie nazywany jest paprykarzem dziewowskim, z wpływ Wdzin lub dorosłym.

Winnica Birowo w Birowie

Winnica zlokalizowana jest w malowniczej stałtnie Pustaty Bukowej, stąd jej niepowtarzalny charakter. Tradycje wytwarzania wina browaskiego rozpoczął Grabowskich Jakubiejczak bałuc, pochodzącej ze wsi Nowy Świat, wcj. Bobiba. W 1947 roku rodzina osiedliła się w Birowie, wś o letnikowych charakterze z dużą liczbą siałów i ogrodów. Od tego czasu przystąpiono wina z owoców z własnego sadu, według receptury dziewowej, przez bolcą przyjęte przez przed wojną.

Na powierzchni 0,81 ha, uprawiane są winorośle gatunkowe: rondo, marechal foch, leon millot, biarca, siberia, solaris i hibernal. Wytwarzane są wina gronowe półwytrawne, półwytrawne i deserowe.

- Smak i zapach wina zależy od ośmiu winogron stosowanych do wytwarzania konkretnego gatunku. Aromat czyli zapach pierwotny, pochodzi z konkretnego szczepu winogron. Kolejnym jest kulturł fermentacyjny, zwany aromatem wtórnym, powstający w trakcie fermentacji. Ostatni element to kulantrdeszowy. Dlatego się na ciągu zajęcity powstępuje w trakcie procesu dojrzewania i starzenia się wina – informuje właściciel winnicy **Mirosław Grabowski**.

Sieć Dziedzictwa Kulinarnego

Dzięki zwiększeniu uwagi na regionalną żywność konsumenci zdobywają nowe doświadczenia, pojawiają się nowe możliwości pracowej, wzmacniania jest regionalna odrębność w zjednoczonej Europie. Ale, aby mogło tak się stać, potrzebna jest wspólna struktura koordynująca realizację zakitnych celów. Taką strukturą jest wektor-Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego do której należą gdlwnie partdwa bawnu Morza Bałtyckiego, w tym z Polski.

Współudział Zachodniopomorskie jest członkiem Europejskiej Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego od 2009 roku. Z punktu widzenia indywidualnych konsumentów koncepcja Regionalnego Dziedzictwa ułatwia turystom i miesiakarkom poszukiwanie produktów i usług, które gwarantują wysoką jakość i zachowują tradycje kulinarne. Dzięki temu, wzrasta atrakcyjność obszaj, które gwarantują swoim klientom regionalną żywność i pomagają tym kulinarnego dziedzictwa. Zgodnie widzenia podmiotgoriczne, którym są, m.in. gospodarstwa rolne, zakłady przetwórstwa żywności, restauracje, hotele oraz turbowniczy i sprzedawcy detaliczni, obecność w SDDK to gwarantie nieunowesnego logo sieci, który jest wyznaczeniem informującym o jakości produktu, wymiana doświadczeń i dobrych praktyk oraz współpraca z innymi przedsiębiorcami działającymi w różnych obszarach.

W sieci znajduje się 65 członków z naszego regionu.

Dodatkowe informacje na stronach: www.sdk.gov.pl [1] www.culinary-heritage.com [2]

Galeria

Winnica Birowo w Birowie

[4]

Manufaktura Wyżne w Kolobrzegu

[4]

Gospodarstwo ekologiczne Kozi Gródek w Radlicy

[5]

Ryby z Wyspy Wolin w Dziennikach

(4)

Gospodarstwo Pstrzeczne Kisielka na Mazowszu

(5)

Nowe pojęcie obrońcowie Sieci Dziedzictwa Kulturowego Pomocna Zachodniego

[8]

Wicemarszałek Olgierd Kaźmierz wieszczer Wortkoj Browar Mirosław Grabowski.

[9]

https://ikrit.archiwum-wsp.pl/aktualnosci/kulejne-punkty-na-kulturowej-mapie-pomocna-zachodniego-0