

Miody, wędliny, chleby, ciasta - najlepsze smaki Pomorza Zachodniego

29 sie 2022 12:34 Autor: tmichałowski

Wnętrze dużego namiotu ogrodowego, w którym znajduje się około 20 osób. Część siedzi przy stołach, osiem osób stoi na podium, trzy - obok. Przy mikrofonach kobieta w niebieskiej sukience i mężczyzna w garniturze. Za nim ścianka z logo Pomorza Zachodniego.

Pozналиśmy finalistów konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na poziomie regionalnym. Uroczysty finał i wręczenie nagród odbyło się w sobotę (27 sierpnia) w Przelewicach. W wydarzeniu uczestniczył wicemarszałek województwa Olgierd Kustosz.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” organizowany jest już po raz XXI przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP. Jego cel to gromadzenie wiedzy o oryginalnych i charakterystycznych produktach żywnościowych regionów. Na szczęblu wojewódzkim za przebieg kulinarnych zmagani odpowiada Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego oraz Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach.

W konkursie na poziomie regionalnym udział mógł wziąć każdy, kto przedstawił żywnościowy produkt regionalny: surowce lub wyroby, które są przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami związanymi z regionem, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodząc się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy.

Zwycięzami w poszczególnych kategoriach zostali:

1. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego:

Podkategoria - produkty i przetwory mięsne: **Ogonówka świdwińska - Danuta Szymurska, D&W Szymurscy**

Gospodarstwo Ekologiczne.

Podkategoria - produkty i przetwory z ryb: **Pstrąg na surowo - Emilia Dadoń, Gospodarstwo Rybackie Dadoń.**

Podkategoria - produkty mleczne: **Złota Perła - Marta Brycka, Gospodarstwo Ecolonia.**

Podkategoria - miody: **Miód chabrowy - Elżbieta i Zygmunt Świnoga, Pasieka „Pszczeli Raj”.**

2. Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego:

Podkategoria - przetwory owocowe: **Jarzębina w syropie z buraka cukrowego - Urszula Nowak.**

Podkategoria - przetwory warzywne: **Oceł winny z pomidorów - Bożena i Ryszard Jaszczowscy, Gospodarstwo**

Ekologiczne Sedina.

Podkategoria - produkty zbożowe: **Chleb bałtonowski z „Zakalca”, Piotr Nachyla, Piekarnia - Ciastkarnia „Zakalec”.**

Podkategoria - wyroby cukiernicze: **Tort weselny z fasoli z orzełkiem, Iwona Smółka, Kolo Gospodyni Wiejskich Strzebielewo.**

3. Napoje regionalne:

Podkategoria - napoje bezałkoholowe: **Zakwas buraczany z Dębna, Aneta i Stanisław Dobropolscy.**

Podkategoria - napoje alkoholowe: **Miód pitny trójniak dzika róża w beczce dębowej, Łukasz Kołosowski, Miody Puszczy Barlineckiej.**

4. Inne produkty regionalne:

Musztarda domowa z Gąskowa, Beata Mieczkowska-Miśtak.

Ponadto Komisja Konkursowa wybrała produkty z Pomorza Zachodniego, które powalczą o „Perły 2022”, czyli nagrody na szczęblu krajowym:

- Schab swojski świdwiński - Danuta Szymurska
- Paszet manicki z królika - Norbert Dobosiewicz
- Jesiotr wędzony, Ryby Lubie - Małgorzata i Piotr Kozłowsky
- Masło 82 % ze śmietanki ukwaszonej - Stara Mleczarnia w Bobolicach.
- Miód pszczełi leśny nektarowo-spadziowy - Tomasz Sadowski
- Świeżewski miód mniszkowy - Małgorzata Chabowska
- Dynia suszona - Krystyna Hapka
- Produkty z dyni - Bożena i Ryszard Jaszczowscy
- Syrop z buraka cukrowego - Urszula Nowak
- Chleb gwdownski - Danuta i Lech Szlaz
- Wino Solaris 2020, półwytrawne białe - Winnica Bekasiak.

Galeria

Wnętrze dużego namiotu ogrodowego, w którym znajduje się około 20 osób. Część siedzi przy stołach, osiem osób stoi na podium, trzy - obok. Przy mikrofonach kobieta w niebieskiej sukience i mężczyzna w garniturze. Za nim ścianka z logo Pomorza Zachodniego.

[1]



2

Duży namiot ogrodowy z częściowo przezroczystymi ścianami. W namiocie kilkadziesiąt osób i trzy kilkunastometrowe stoły, na których poukładane są produkty regionalne - słoiki z miodami, wędliny, ciasta, warzywa.

[3]
Kobieta w czarnej bluzce i naszyjniku z różowych kul siedzi za stołem, na którym ustawiony jest duży skój z ogórkami kiszonymi, cztery litrowe słoiki i wazon z kwiatami. Obok widać półmisek, słoiki z drobnymi kawałkami dyni, a dalej - dwie stojące osoby.

[4]

<https://wnir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/miody-wedliny-chleb-ciasta-najlepsze-smaki-pomorza-zachodniego>