

Produkty z Pomorza Zachodniego po raz kolejny z „Pertami”

01 paź 2024 15:18
zdjęcie zbiorowe laureatów z zachodniopomorskiego odbierających nagrody

Regionalne wyroby, wytwarzane od lat tymi samymi metodami, wyróżniające się jakością i smakiem – kolejnych pięć takich produktów z Pomorza Zachodniego doceniła Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. Prestiżowe nagrody - **Perły 2024** - zostały wręczone w miniony weekend. Podczas organizowanych w Poznaniu targów „Smaki Regionów” województwo zachodniopomorskie zaprezentowało nie tylko swoje kulinarne bogactwo, ale również bogatą ofertę turystyczną.

Specjały, które zostały nagrodzone podczas targów w Poznaniu, są znane i cenione przez smakoszy, mieszkańców i turystów odwiedzających Pomorze Zachodnie. Nominacje do tytuły „Perły 2024” to efekt uzyskania najwyższych ocen w regionalnym konkursie „Nasze Kulinarnie Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Najlepsi producenci, ekologiczne gospodarstwa, restauratorzy zaprezentowali się pod koniec sierpnia w Przelewicach.

Prestiżowe tytuły i efektowne statuetki podczas poznańskiej gali „Smaki Regionów” otrzymało w tym roku pięć produktów z województwa zachodniopomorskiego:

- Szynka wędzona wieprzowa** – Alicja i Jan Springer
- Dargobądzki paprykarz** – Marzena Szulińska KGW Dargobądz
- Miód gryczany** – Marta i Jan Kolosowscy „Miody Puszczy Barłińskiej Kolosowscy”
- Chleb dębnowski** – Aneta i Stanisław Dobropolscy
- Piwa polczyńskie** – Browar Polczyn Zdrój Sp. z o.o.

Na Pomorze Zachodnie pojechała również nagroda „Klucz do Polskiej Szpizami”, przyznawana osobom i instytucjom szczególnie zasłużonym w regionach dla wspierania kulinarnego dziedzictwa, promocji i budowy rynku produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych. Nagrodę otrzymała **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Przyjaciół Dzieci w Mierzynie**. Jej działalność nie ogranicza się tylko do realizacji celów statutowych. Zaangażowanie nauczycieli w pozaszkolne aktywności uczniów, zaowocowało m. in wielokrotnym ich udziałem i miejscem na podium w marszałkowskim konkursie „Poszukiwacze smaków”. Jego celem jest m.in. wyszukiwanie produktów czy potraw, które mogą zostać wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W 2017 r. uczeń Szkoły Podstawowej im. Przyjaciół Dzieci w Mierzynie, za pośrednictwem placówki i ze wsparciem opiekuna szkolnego, zgłosił do IV edycji konkursu produkt: zupa „nic”. 22 grudnia 2020 r. został on wpisany także na ministerialną, kulinarną listę.

Targi „Smaki Regionów 2024” odbyły się w dniach 27-29 września w obiektach Międzynarodowych Targów Poznańskich. Województwo Zachodniopomorskie od wielu lat uczestniczy w wydarzeniu, promując produkty lokalne i regionalne oraz tradycje kulinarne z Pomorza Zachodniego.

Podczas tegorocznych targów zaprezentowało się siedmiu wystawców z naszego regionu: Browar Polczyn Zdrój Sp. z o o, Kolobrzeska Fabryka Piwa „Colberg”, Gospodarstwo Ekologiczne „Sedina”, Ryby z Wyspy Wolin, Skarb Templariuszy, Monard, Gospodarstwo Pasieczne „Maja”. Zachodniopomorscy producenci przyjechali z przetworami z róży, paprykarzami i przetworami rybnymi, piwami, naturalnymi nalewkami i miodami gatunkowymi. Na stoisku Pomorza Zachodniego prezentowano również ofertę turystyczną regionu.

Dodatkowo jeden zachodniopomorski producent otrzymał Medal Targów Smaki Regionów, które przyznawane są producentom najlepszych i najcenniejszych produktów prezentowanych podczas wydarzenia. Laureatem został Browar Polczyn Zdrój Sp. z o o, za **piwo polczyńskie na miodzie drahimskim**. Wyróżnienie natomiast trafiło do Gospodarstwa Pasiecznego „Maja” R. K. Bondaruk za **miód wrzosowy Pojezierza Drawskiego**.

Galeria

Miód gryczany – Maria i Jan Kołosowsy „Miody Puszczy Barlineckiej Kołosowscy”

[2]
Dargobądzki paprykarz – Marzena Szulińska KGW Dargobądz

[3]

[4]

Adres źródłowy: https://wrir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/produkty-z-pomorza-zachodniego-po-raz-kolejny-z-perlamami?mobile_switch=mobile

Linki

[1] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/whatsapp_image_2024-09-30_at_11.12.19.jpeg

[2] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/whatsapp_image_2024-09-30_at_11.12.15.jpeg

[3] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/whatsapp_image_2024-09-30_at_11.12.16.jpeg

[4] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/whatsapp_image_2024-09-30_at_11.12.23.jpeg