



Opublikowany na (<https://www.archiwum-wzp.pl>)

[Strona główna](#) > Nowy Produkt Tradycyjny, nowi członkowie Sieci

Strona

Nowy Produkt Tradycyjny, nowi członkowie Sieci

06 gru 2013 15:01

Członek Zarządu Jarosław Rzepa wręcza certyfikat Sieci Edycie Pajor.

W mikołajkowy piątek 6 grudnia członek Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego Jarosław Rzepa spotkał się w Szczecinie z producentem kolejnego produktu z naszego regionu, wpisanego na Listę Produktów Tradycyjnych. Spotkanie było również okazją do wręczenia nowym członkom certyfikatów Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.

Nowo wpisanym produktem są Miody Pojezierza Choszczeńskiego - *To już siódmy miód na naszej liście i zarazem 25 pozycja na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Serdecznie gratuluję Panu Tomaszowi, powodzenia w realizacji wniosku. Gratuluję również nowym członkom Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego – wzbogaciła się ona o trzy wyjątkowe miejsca* – mówił członek Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego **Jarosław Rzepa**.

Miody Pojezierza Choszczeńskiego wytwarzane są przez pszczelarzy na terenie powiatu choszczeńskiego, z gmin: Choszczno, Krzęcin, Drawno oraz Pełczyce, a w ich posiadaniu jest 1650 rodzin pszczelich. Od wielu lat miody te sprzedawane są w różnego rodzaju sklepach ze zdrową żywnością, żywnością ekologiczną, oraz są prezentowane podczas imprez plenerowych. Zdobywają słowa uznania nie tylko smakoszy miódów, ale także jury konkursów, w których biorą udział. W roku 2011 jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” przyznało miodom pochodzącym z terenów Pojezierza Choszczeńskiego wyróżnienie. Wniosek o wpisanie Miódów Pojezierza Choszczeńskiego na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi złożony został do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez **Tomasza Sadowskiego**.

W tym roku na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi zostało wpisanych **9 produktów**: Sielawa wędzona z Pojezierza Drawskiego, Sieja miedwieńska (sieja miedwiańska), Konfitura szczecińska z zielonych pomidorów, Chleb gwdowski, Miody wałeckie, Akacjowy miód cedyński, Miody z Lasu Świętej Marii, Miody Puszczy Barłińskiej oraz Miody Pojezierza Choszczeńskiego (opis produktu poniżej w załączeniu).

Podczas spotkania certyfikaty Sieci Dziedzictwa Kulinarnego odebrali nowi członkowie:

Firma „EDI” Edyta Pajor powstała w 2010 roku w oparciu o istniejące od 2001 roku gospodarstwo rolne Edyty i Ireneusza Pajor z Nieborowa gmina Pyrzyce. W 2009 roku wytwarzany w gospodarstwie paszтет z gęsi otrzymałam I nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Smaki Regionów”. Od tego czasu produkt można kupować na licznych targach i kiermaszach. Obecnie produkty pod wspólnym logo "Przysmaki z Nieborowa" dostępne są w licznych sklepach z produktami regionalnymi i ekologicznymi na terenie województwa zachodniopomorskiego. W ofercie firmy można znaleźć: paszтет z gęsi, paszтет z królika, paszтет z kurczaka, paszтет z daniela, galaretką drobiową, smalec wieprzowy z cebulą i skwarkami, smalec z gęsi, wędzony

schab i szynkę, salceson golonkowy, kaszanke z wątróbką.

Restauracja Zamkowa, gdzie można posmakować potraw kuchni polskiej, usytuowana jest w samym sercu Szczecina. Menu restauracji to efekt poszukiwań coraz to nowych potraw, smaków, technik przygotowania i dekorowania. Szeroki wybór dań i deserów sprawi, że każdy znajdzie tu coś dla siebie. Wśród nich jest danie nagrodzone PERŁĄ 2012 - sandacz panierowany w ziarnach słonecznika na placuszkach z kapusty kiszanej.

W Gospodarstwie Pasiecznym „Buckfast” Tomasz Sadowski wytwarzane są produkty pszczele. Główny nacisk kładziony jest na produkcję miodów. Pozyskiwane są miody odmianowe: rzepakowy, lipowy, akacjowy, facelliowy, malinowy oraz miody wielokwiatowe, nektarowo – spadziowe i spadziowe. Poza miodem pozyskiwany jest pyłek kwiatowy oraz propolis czyli kit pszczeli.

Wszystkie pozyskiwane przez w gospodarstwie produkty pszczele pochodzą z pasiek, które stacjonują na terenie Pojezierza Choszczeńskiego.

[Miody Pojezierza Choszczeńskiego \[1\]](#)

Galeria



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]

Adres źródłowy: <https://www.archiwum-wzp.pl/biuro-prasowe/aktualnosci/nowy-produkt-tradycyjny-nowi-czlonkowie-sieci#comment-0>

Linki

- [1] http://www.wzp.pl/uploads/pliki/25-_Miody_Pojezierza_Choszcze%C5%84skiego1.pdf
- [2] https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/78965200_1413084441__5dfbdgf.jpg
- [3] https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/93394700_1413084441__5dfbdgf.jpg
- [4] https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/10538900_1413084442__3sdfbfdf.jpg
- [5] https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/28843500_1413084442__2dsvbf.jpg
- [6] https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/43636900_1413084442__4fbvdd.jpg