

Dwóch nowych członków Sieci oraz nowy Produkt Tradycyjny

30 kwi 2014 14:41 Autor: rsocko

Pamiętkowe zdjęcie

Członek Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego Jarosław Rzepa w środę 30 kwietnia 2014 roku spotkał się podczas konferencji prasowej z właścicielami dwóch przedsiębiorstw, które otrzymały z jego rąk certyfikaty Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego. Była to także okazja do podziękowań za sukces w zgłoszeniu kolejnego Produktu Tradycyjnego - Ziemiaka wyszoborskiego.

- Gratuluję faktu dołączenia do grona Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego. Nowi członkowie od lat słyną ze swoich produktównie tylko w naszym regionie – mówił członek Zarządu Jarosław Rzepa wręczając dobrze znane, niebieskie tablice. Certyfikaty członkostwa w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodnie otrzymały:

1. **Gospodarstwo Rolne Sebastian Piekarz** z Kamieńca gm. Kołbaskowo, które jest producentem naturalnych soków owocowych, warzywnych i owocowo-warzywnych. Ze względu na gwarancję świeżości i brak konserwantów oraz wysoką jakość surowca użytego do produkcji soki te cieszą się ogromnym powodzeniem na rynku.
2. **FHU „IRGO” Ireneusz Jung** z Przelewiec - jest producentem wybornych wędlin. Receptury pochodzą ze zbiorów rodzinnych i są przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego powstaje w ramach ogólnoeuropejskiej inicjatywy Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Jej członkami mogą zostać zarejestrowane w województwie zachodniopomorskim przedsiębiorstwa, które promują i rozpowszechniają lokalną żywność. Mogą to być: producenci surowców, przetwórcy żywności, restauracje i punkty gastronomiczne, sklepy farmerskie, hurtownicy i sprzedawcy detaliczni. Posługiwanie się logo sieci jest równoznaczne z gwarancją jakości oferowanych produktów, a także stanowi promocję dla przedsiębiorstw zarówno w Polsce, jak i w całej Europie. Przetwórcy żywności powinni wytwarzać produkty oparte w znacznym stopniu na surowcach produkowanych na Pomorzu Zachodnim oraz opisać w szczegółach klientom, jak wspomniane produkty zostały wytworzone.

- Jesteśmy rodzinną firmą z Przelewiec, istniejemy od 6 lat, mamy do zaoferowania kilka produktów wytwarzanych w sposób tradycyjny – mówił Ireneusz Jung dodając, że receptury przekazywane są „z dziada, pradziada”. **Magdalena Piekarz** z Gospodarstwa Rolnego Sebastian Piekarz z Kamieńca (gm. Kołbaskowo) przybliżyła produkt, jakim są naturalne soki – *obecnie mamy 9 produktów wciąż wprowadzamy nowe. Nasze soki przygotowujemy są bez konserwantów bez cukru. Są to soki z jedno- i dwudniowym terminem przydatności do spożycia. Sprzedajemy 30 tys. butelek soku dziennie, a kiedyś było to tylko 300 sztuk – mówiła pani Magdalena.*

Spotkanie było także okazją do podziękowania za wpisanie kolejnego produktu na Listę Produktów Tradycyjnych – za **Ziemiak wyszoborski**. Wnioskodawczynią była **Teresa Trojanowska**, Przewodnicząca Krajowego Stowarzyszenia Kobiet Wiejskich Koło w Wyszoborzu. Ziemiak wyszoborski jest produktem nr 26 z Pomorza Zachodniego na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

[Charakterystyka i krótka historia produktu. \[1\]](#)

Galeria



[2]

[3]



[4]



[5]



[6]



[7]

