



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

[Strona główna](#) > Kulinaria z Pomorza Zachodniego kolejny raz docenione

---

Strona

## Kulinaria z Pomorza Zachodniego kolejny raz docenione

30 wrz 2013 14:25

Kulinaria z Pomorza Zachodniego kolejny raz docenione

Możemy pochwalić się kolejnymi produktami tradycyjnymi na ministerialnej liście tych produktów. Zachodniopomorskie produkty i potrawy zdobyły również nagrody na tegorocznych targach Polagra w Poznaniu. Dziś (30 września 2013 r.) z producentami tych pyszności, w obecności mediów, spotkał się członek Zarządu Jarosław Rzepa.

Nowo wpisane produkty to **Miody Puszczy Barlineckiej** (wytwórca: Jan Kołosowski, Pasieka MEDUS), **Sieja miedwieńska (Sieja miedwiańska)** (wytwórca: F.B.H.U. Modehpolmo) oraz **Chleb gwdowski** (wnioskodawca: Danuta Szlaz, pomoc przy wniosku Lokalna Grupa Rybacka "Partnerstwo Drawy"). Są to odpowiednio numery 22, 23 i 24 na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi naszego regionu. (szczegółowa informacja o produktach w załączeniu pod artykułem). Podczas spotkania **Jarosław Rzepa** pogratulował producentom tych pyszności faktu dołączenia do grona oficjalnych produktów tradycyjnych.

*- Gratuluję wszystkim wytwórcom i dziękuję za wysiłek wkładany w promowanie naszych kulinariów. Cieszę się, że na liście ministerstwa trafiły kolejne miody. Świadczy to o tym, że nasz region odznacza się wyjątkowo czystymi lasami, rzekami i polami. Pośród naszych wpisanych 24 produktów aż pięć stanowią miody – mówił marszałek Jarosław Rzepa.*

Spotkanie było również okazją do złożenia gratulacji wytwórcom, którzy zdobyli nagrody „Perła 2013” na tegorocznych targach Polagra w Poznaniu, w konkursie „Nasze Kulinarnie Dziedzictwo. Smaki Regionów”. Jest to ogólnopolski etap konkursu, do którego trafiają produkty i potrawy uprzednio wyłonione w etapach wojewódzkich.

### **W tym roku podczas poznańskiej imprezy nagrody „Perła 2013” zdobyli:**

1. **Bożena i Ryszard Jaszczowscy**, Gospodarstwo ekologiczne Sedina za produkt „Nalewka na owocach z czarnego bzu”
2. **Zbigniew Zapaśnik** F.B.H.U. Modehpolmo za potrawę „Karp po dzwonowsku”
3. **Krystyna Hapka**, Folwark Biernów-Park, za „Budyń z grzybów oraz sarninę duszoną z cebulą i suszoną dynią”
4. **Anita Szyrocka** – Restauracja DUNE, za potrawę „Uznamska zupa rybna oraz dorsz na torciku z grillowanych warzyw w sosie winno-maślanym”.

Dodatkowo nagrodę „Klucz do Polskiej Spizarni”, przyznaną osobom od zaangażowanym w promocję kulinariów regionalnych i tradycyjnych otrzymał **Bolesław Sobolewski**, właściciel Restauracji Opera Szczecin, a medale z targów przywieźli **Bożena i Ryszard Jaszczowscy** za konfitury z płatków róży oraz Magdalena Piekarcz z Kołbaskowa, za sok naturalny jabłko-burak.

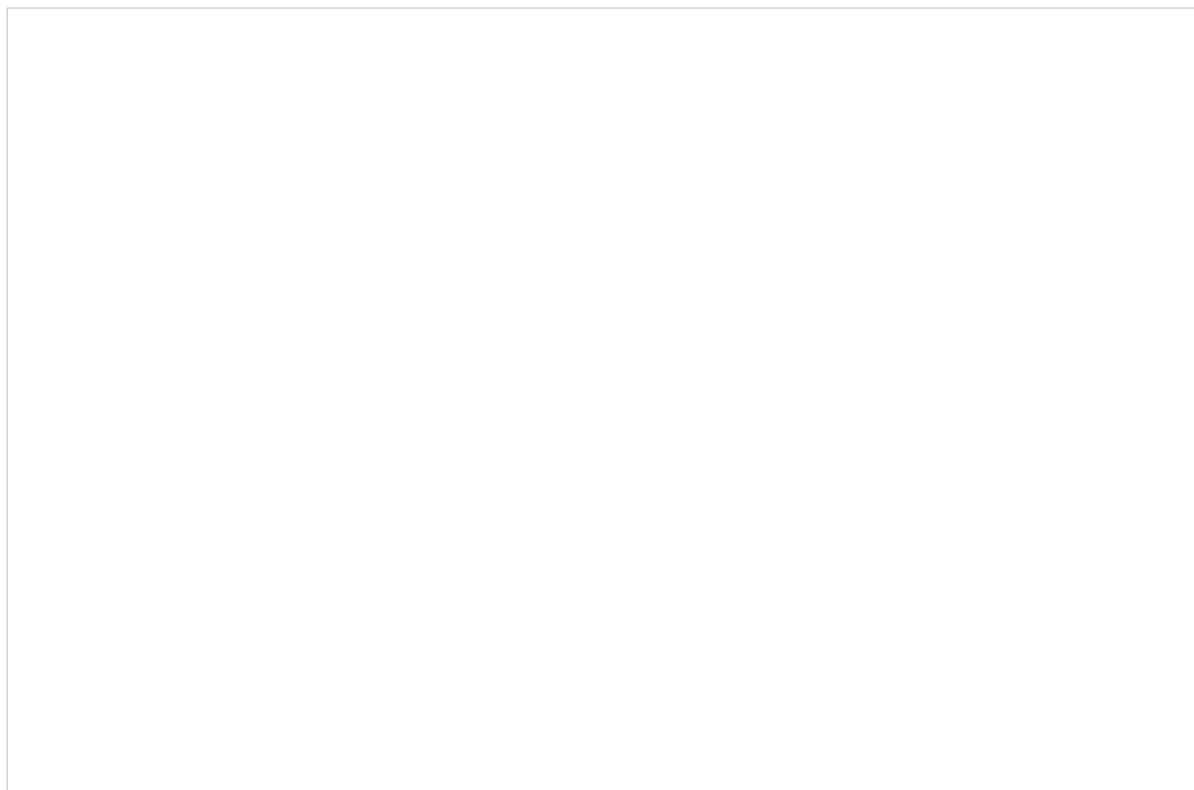
*- Kolejny raz wracamy z poznańskich targów z gradem nagród. Na sukces składa się to, co od kilku lat systematycznie robimy – staramy się promować naszą lokalną, tradycyjną żywność. Przywieźliśmy w tym roku cztery kulinarne „Perły”, w tym dwie za gastronomię, a także spośród sześciu medali przyznanych przez kapitułę dwa trafiły do wytwórców z naszego regionu. Województwo Zachodniopomorskie otrzymało także dyplom oraz Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Stanisława Kalemby za prezentację stoiska w konkursie „Najlepsza Promocja na Targach Smaki Regionów”. Na stoisku, przygotowanym bardzo szczegółowo, nawiązaliśmy do naszej nowej marki – mówił członek zarządu **Jarosław Rzepa**.*

*- Staraliśmy się wyeksponować nowe logo, a także morski charakter naszego regionu, dlatego też stoisko stylizowane było na kadłub łodzi. Równie ważna była „zawartość” stoiska, czyli państwa przepyszne produkty – mówiła **Agata Łucka**, dyrektor Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, odpowiedzialnego za zabudowę zachodniopomorskiej prezentacji podczas targów.*

Podczas spotkania **Jarosław Rzepa** poinformował, o decyzji Zarządu Województwa, by w przyszłym roku Województwo Zachodniopomorskie było partnerem targów Polagra oraz konkursu „Smaki Regionów”.

autor: RS

## Galeria



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]



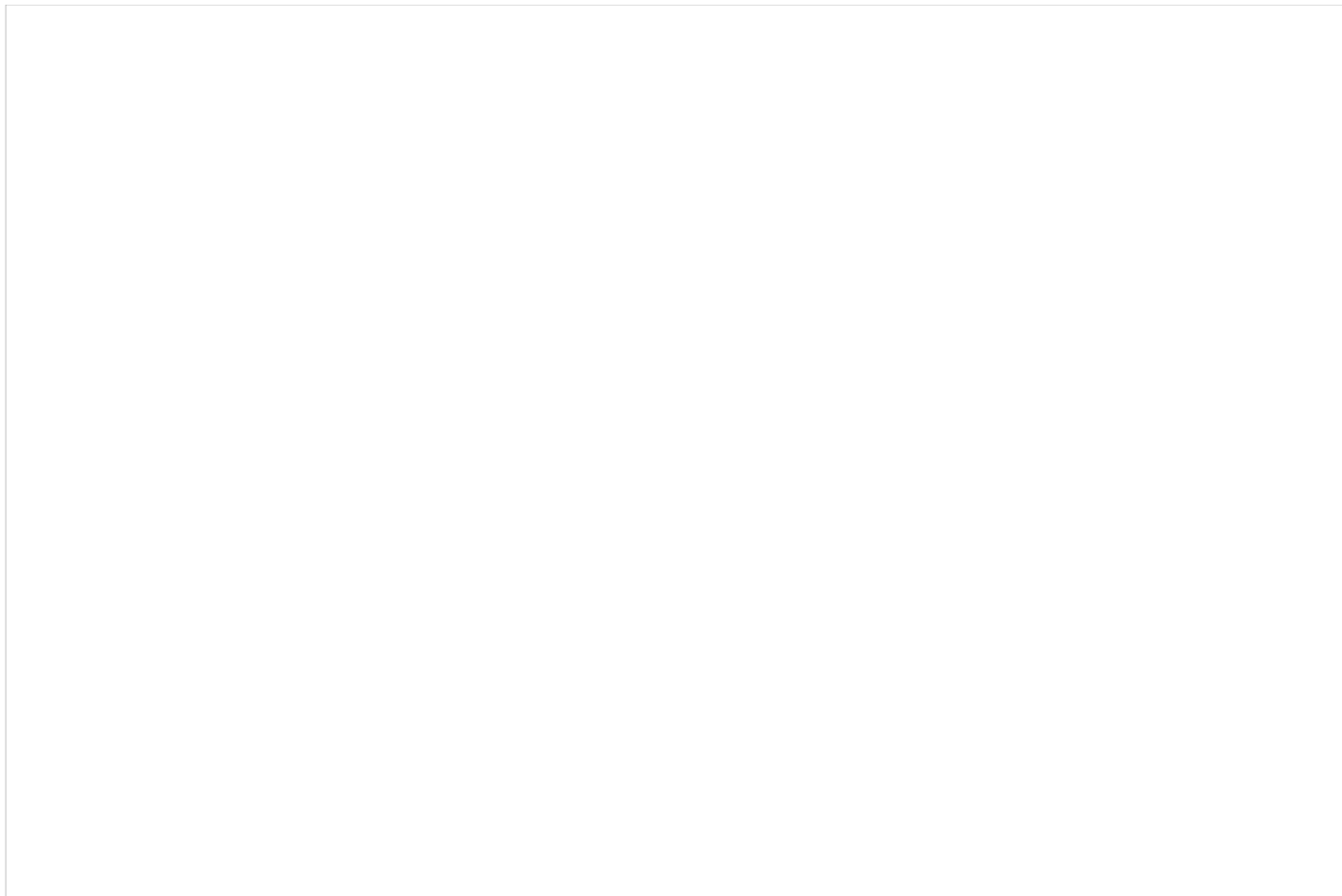
[7]



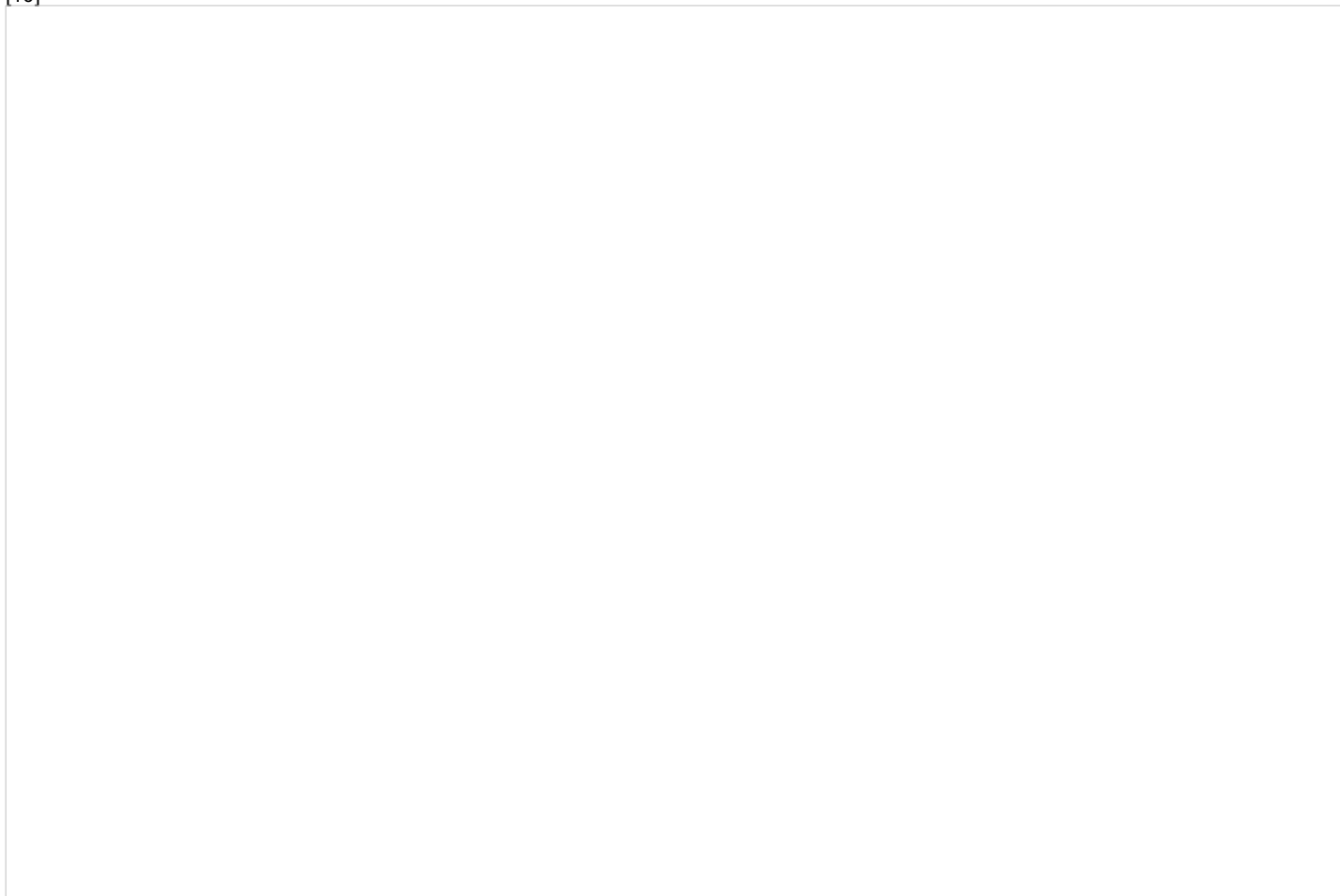
[8]



[9]



[10]



[11]

**Załączniki**

[https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/files/13530/68220200\\_1413085651\\_\\_22-\\_Miody\\_Puszczy\\_Barlineckiej.pdf](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/files/13530/68220200_1413085651__22-_Miody_Puszczy_Barlineckiej.pdf)  
Miody Puszczy Barlineckiej

[https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/files/13530/17742800\\_1413085652\\_\\_23-\\_Sieja\\_miedwieska.pdf](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/files/13530/17742800_1413085652__23-_Sieja_miedwieska.pdf)

Sieja miedwieńska

[https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/files/13530/94202800\\_1413085652\\_\\_24-\\_Chleb\\_gwdowski.pdf](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/files/13530/94202800_1413085652__24-_Chleb_gwdowski.pdf)

Chleb gwdowski

---

**Adres źródłowy:** [https://www.archiwum-wzp.pl/biuro-prasowe/aktualnosci-archiwum/kulinaria-z-pomorza-zachodniego-kolejny-raz-docenione?mobile\\_switch=mobile#comment-0](https://www.archiwum-wzp.pl/biuro-prasowe/aktualnosci-archiwum/kulinaria-z-pomorza-zachodniego-kolejny-raz-docenione?mobile_switch=mobile#comment-0)

#### Linki

- [1] [https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/73184600\\_1413085649\\_\\_11cv.jpg](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/73184600_1413085649__11cv.jpg)
- [2] [https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/94597000\\_1413085649\\_\\_12vbf.jpg](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/94597000_1413085649__12vbf.jpg)
- [3] [https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/11878900\\_1413085650\\_\\_1fgbdb.jpg](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/11878900_1413085650__1fgbdb.jpg)
- [4] [https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/26191200\\_1413085650\\_\\_2fvbvf.jpg](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/26191200_1413085650__2fvbvf.jpg)
- [5] [https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/46619900\\_1413085650\\_\\_3dfvdf.jpg](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/46619900_1413085650__3dfvdf.jpg)
- [6] [https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/61251800\\_1413085650\\_\\_4fvdfv.jpg](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/61251800_1413085650__4fvdfv.jpg)
- [7] [https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/78974300\\_1413085650\\_\\_5gvbff.jpg](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/78974300_1413085650__5gvbff.jpg)
- [8] [https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/96395200\\_1413085650\\_\\_6v\\_fbf.jpg](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/96395200_1413085650__6v_fbf.jpg)
- [9] [https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/12502600\\_1413085651\\_\\_7gbfgf1.jpg](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/12502600_1413085651__7gbfgf1.jpg)
- [10] [https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/27112500\\_1413085651\\_\\_9gfgfgf.jpg](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/27112500_1413085651__9gfgfgf.jpg)
- [11] [https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/41735800\\_1413085651\\_\\_10vdf.jpg](https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/41735800_1413085651__10vdf.jpg)