

Pomorsze Zachodnie od kuchni

29 paź 2014, 16:05

Do Sieci Działalstwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego dołączyli nowi członkowie. To Browar Stara Komenda (P.T.B. „Bawelki”) oraz producent chleba gwałtownego (H.O. Lech Sztajz). Najbardziej niedzielniki były wydruze wzbogacają Listę Produktów Tradycyjnych. We wtorek, 28 października, odbyła się konferencja prasowa, z udziałem marszałka województwa Olgierda Góreckiego oraz członka Zarządu Jarmiołowa Rozrywki na której zaprezentowano walory docenionych produktów.

- Warto promować Pomorsze Zachodnie nie tylko przez kieliszki, lecz także przez zycie, tradycyjne potrawy. Zachęcam do odkrywania smaków naszego województwa. Lokalni producenci oferującej produkty, oparte na tradycyjnych receptach) promują województwo w Polsce i Europie - mówi podczas konferencji marszałek województwa Olgierd Górecki. - Warto dodać, że gwarantujemy dla nowych producentów działalność i korzyści z funduszy europejskich - kontynuował.

- Chcą się, że do Sieci Działalstwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego dołączyli nowi przedstawiciele. Obecnie sieć zrzesza 38 członków. Również na Liście Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi pojawił się kolejny, już 20, produkt z Pomorza Zachodniego. O jakości zachodniopomorskich produktów i potraw świadczą przyznawane nagrody i wyróżnienia na ogólnopolskich konkursach oraz targach - mówi podczas konferencji członek Zarządu Województwa Jarmiołowa Rozrywki.

Sieć Działalstwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego powstała w ramach ogólnoeuropejskiej inicjatywy Europejskiej Sieci Regionalnego Działalstwa Kulinarnego. Jej członkami są zarejestrowane w naszym województwie przedsiębiorstwa, które produkuje (lub rozprowadza) lokalną żywność. Mogą to być: producenci surowców, przetworów, żywności, restauracje i punkty gastronomiczne, sklepy farmaceutyczne, hurtownie i sprzedawcy detaliczni. Członkowie Sieci posiadają się wiodącym logo.

W trakcie ostatniej konferencji zostały zaprezentowani nowi członkowie Sieci: **To Browar Stara Komenda (P.T.B. „Bawelki”)** oraz **producent chleba gwałtownego (Handel Owoczy Lech Sztajz z Gwidy Wielkiej)**.

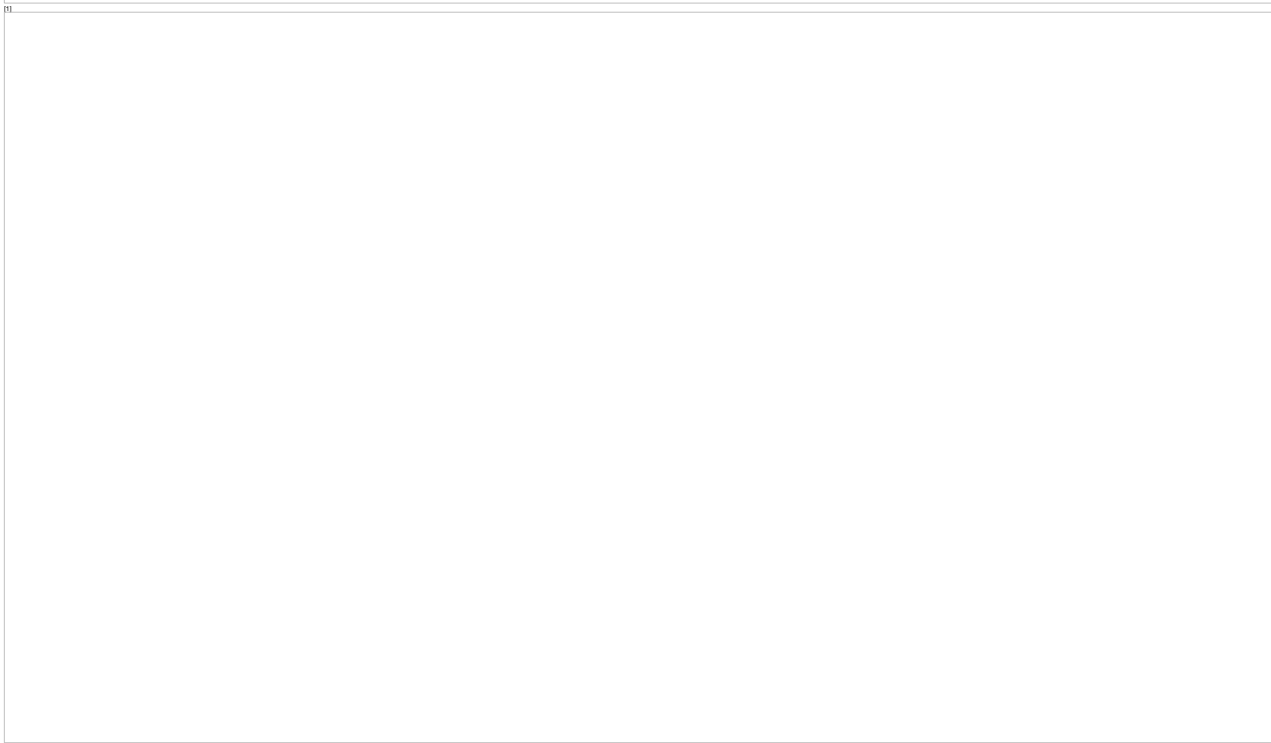
- Warzenie w naszym browarze odbywa się przy użyciu nowoczesnego sprzętu z zastosowaniem wyłącznie cichych składników: wody, słodu, chmielu i drożdży. Przez długi czas kłóczył się między **Danem Kanich** z Browaru Stara Komenda.

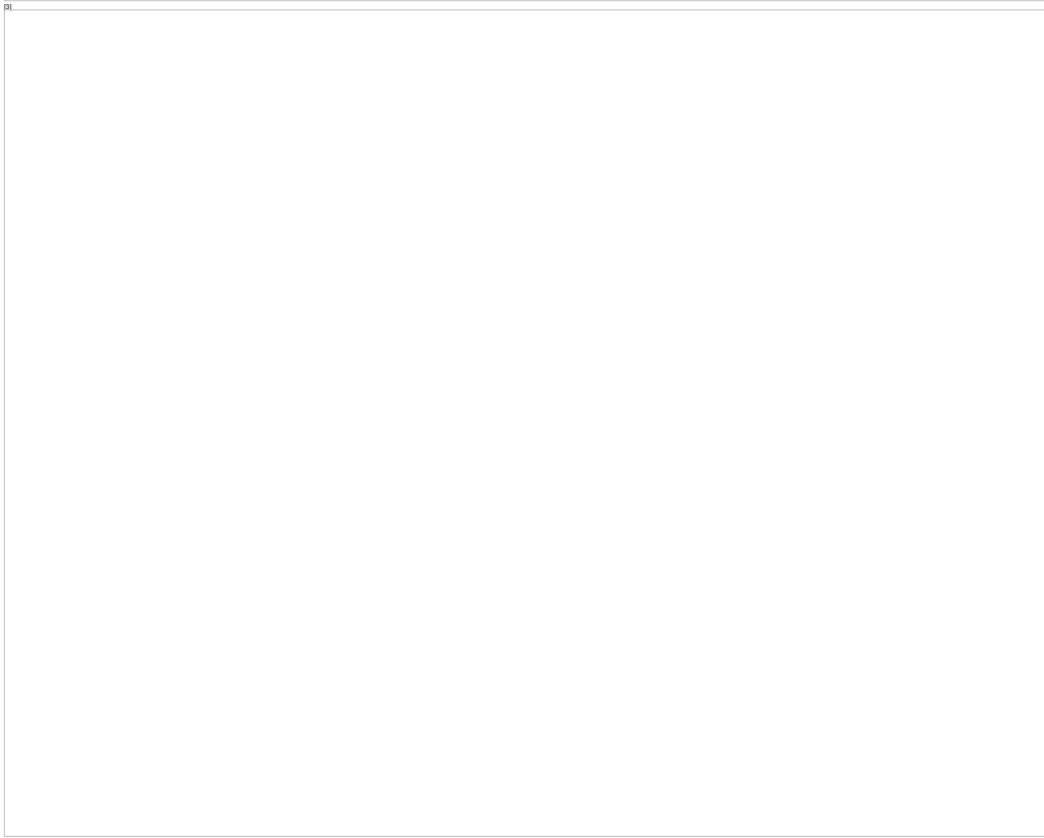
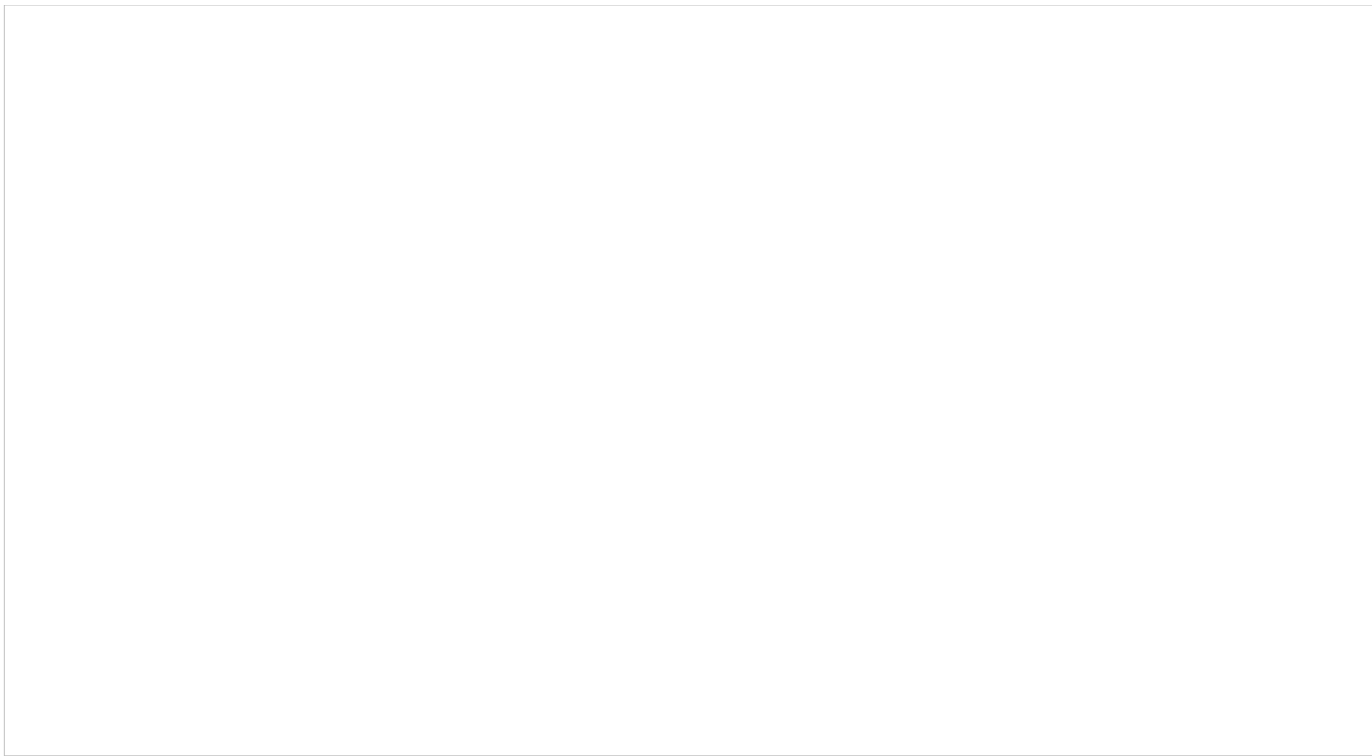
Browar Stara Komenda mieści się w budyńku dawnego komendantury węgelskiej (ul. Batorego 3). Łączy onca zakładu przemysłowego, restauracji i baru. Stara Komenda proponuje gościom naturalne, warzone na miejscu piwa. Proces produkcji oparty jest na klasycznej tradycji piwowarskiej i Twoj kieliszku. W tym czasie piwo nabiera białego smaku i aromatu oraz w sposób naturalny nasycza się dwutlenkiem węgla. Piwa z Browaru Stara Komenda są reprezentowane i reklamowane, głównie na trasie smaku. Browar Stara Komenda oferuje piwa jarmiołowe, jarmiołowe oraz jarmiołowe (warzone w limbowanej boci).

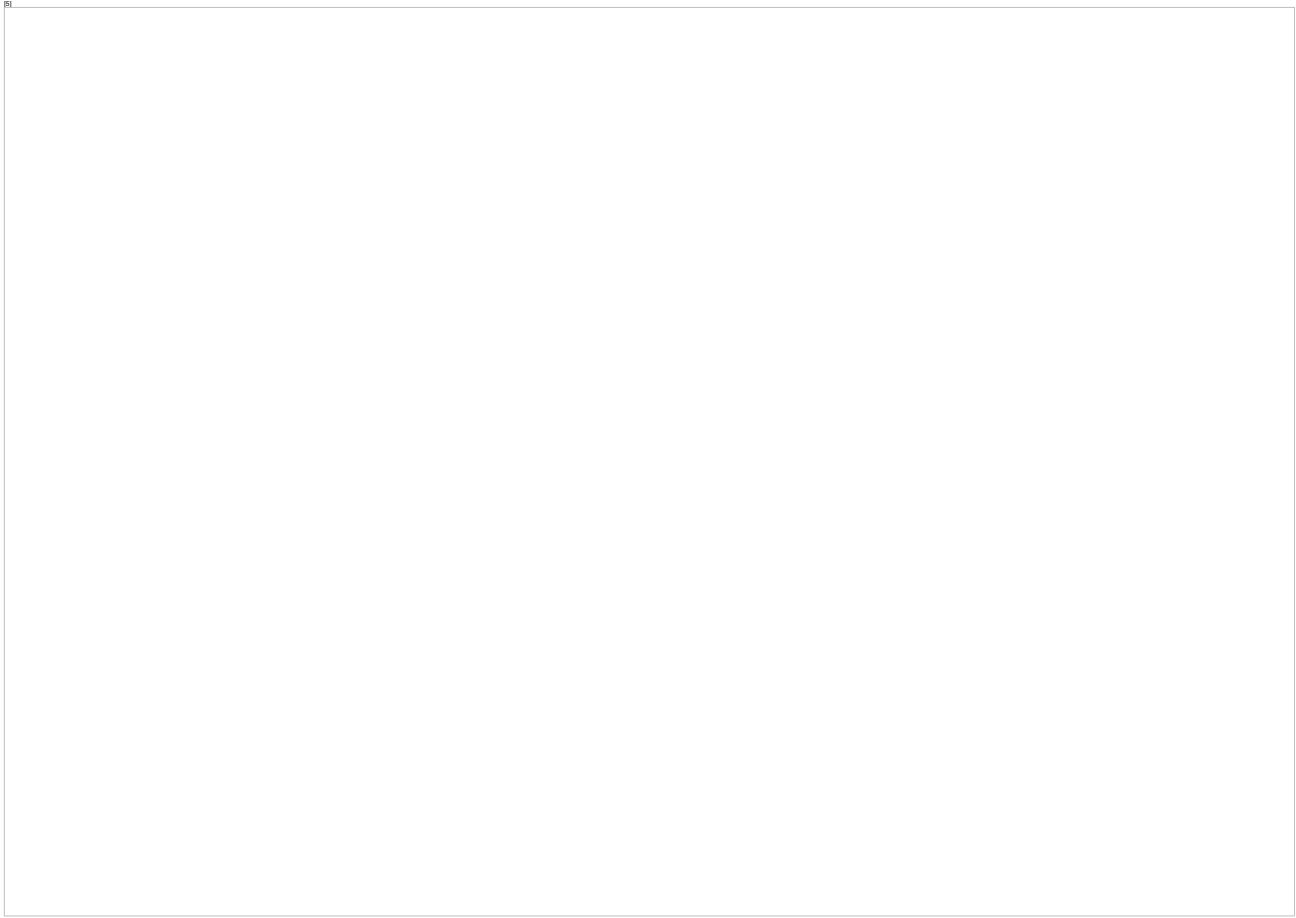
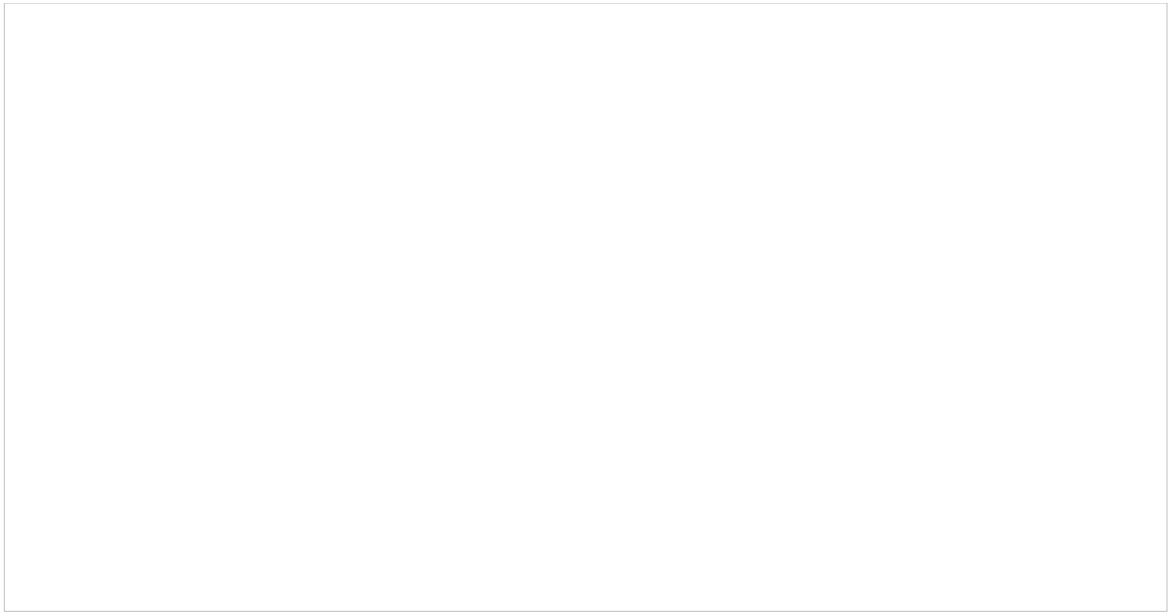
Kuchnię Pomorza Zachodniego promować będzie także przedsiębiorstwo z Gwidy Wielkiej **Handel Owoczy Lech Sztajz**. To firma rodzinna. Piekarnie Sztajzowie znani są głównie z wypieków chleba gwałtownego. Na ostatniej konferencji Danusz Sztajz przedstawił tajniki wypieku docenionego produktu. - Pieczemy z sercem, a chleb nasz jest ręcznie wyrabiany. Do pieczenia używamy naturalnego zakwasu i składników. Zachęcam również do spróbowania innych naszych produktów - chleba razowego, żytniego, słodkich rogali i pasztecików - zachwala produkt **Danusz Sztajz**. Warto również dodać, że chleb gwałtowny jest produktem, który otrzymał wojewódzkie zachodniopomorskie na Liście Produktów Tradycyjnych. Tradycja wypiekania chleba gwałtownego sięga roku 1945.

Nowy produkt z Pomorza Zachodniego na Liście Produktów Tradycyjnych
Liście Produktów Tradycyjnych prowadzone przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi promować będzie kolejny produkt z naszego województwa. To miodowate piwo warzone zgodnie z receptą firmy P. B. H. Modułowo sp. z o.o. - Szczecin. Wzrostem oraz ciekawym smakiem piwo, całe piwo miodowate, słodkie, węgierskie, jest za sobą historyczny szlak. Obecnie wiodący koncern Naczelni Kucharze Działalstwa - Smaki Regionów zdobyła Trójkę w kategorii „Piwo” (Tytułowy pochodzenia „miodowate”, a w roku 2011) najlepszą wyróżnienie, jakim jest „Pierś”. - Nasze piwo wędzi wędzi naprzemiennie (z rybaków - mówiła **Sybilka Jędrzejewska**.

Galeria







Adres źródłowy: https://www.archiwum.wsp.pfbizuro-prasowia.lak.ba/roscipomocze-zachodnie-od-kuchny?moce_sap20102024

LINKI

- [1] https://www.archiwum.wsp.pfbizuro-prasowia.lak.ba/roscipomocze-zachodnie-od-kuchny?moce_sap20102024
- [2] https://www.archiwum.wsp.pfbizuro-prasowia.lak.ba/roscipomocze-zachodnie-od-kuchny?moce_sap20102024
- [3] https://www.archiwum.wsp.pfbizuro-prasowia.lak.ba/roscipomocze-zachodnie-od-kuchny?moce_sap20102024
- [4] https://www.archiwum.wsp.pfbizuro-prasowia.lak.ba/roscipomocze-zachodnie-od-kuchny?moce_sap20102024
- [5] https://www.archiwum.wsp.pfbizuro-prasowia.lak.ba/roscipomocze-zachodnie-od-kuchny?moce_sap20102024
- [6] https://www.archiwum.wsp.pfbizuro-prasowia.lak.ba/roscipomocze-zachodnie-od-kuchny?moce_sap20102024