

# ZACHODNIOPOMORSKIE SPECJAŁY KULINARNE



Wydawca:  
Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego  
ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin  
www.um-zachodniopomorskie.pl

Opracowanie:  
Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego  
w Barzkowicach  
Ewelina Gielmuda  
Ewelina Pawłowicz  
Władysław Lizuń

Współpraca:  
Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego  
Biuro Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Czesław Kołodziejczyk  
Agnieszka Kołodziej  
Wanda Steinmetz

Redakcja techniczna:  
Wiesław Groński

Korekta:  
Sylwia Lenard

Publikacja finansowana ze środków  
Urzędu Marszałkowskiego  
Województwa Zachodniopomorskiego

ISBN 978-83-88664-05-2

Nakład 2000 egzemplarzy

## Spis treści:

	<b>Str.</b>
Słowo wstępne .....	4
Produkt tradycyjny .....	5
Procedura umieszczania produktu na liście produktów tradycyjnych .....	6
Kategorie produktów tradycyjnych .....	7
Produkty tradycyjne w województwie zachodniopomorskim .....	8
Produkty nagrodzone w edycjach wojewódzkiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” .....	14
Przegląd produktów kulinarnych województwa zachodniopomorskiego .....	37
Przydatne adresy internetowe .....	40



## Szanowni Państwo

Niniejszy katalog stanowi pierwszy przegląd przy-smaków kulinarnych Województwa Zachodniopomorskiego. Zawiera produkty zarówno wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, nagrodzone w poszczególnych wojewódzkich edycjach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, jak również uhonorowane nagrodą PERŁA.

W katalogu przedstawione są ciekawe i oryginalne produkty, których sposób wytwarzania nawiązuje do wielopokoleniowej tradycji. Mieszkańcy Województwa Zachodniopomorskiego są ludnością napływową z różnych obszarów Polski. W okresie powojennym osiedliło się tu wielu przybyszy ze wschodnich krańców Polski, przywożąc ze sobą lokalne zwyczaje, kulturę i tradycję. Jest to tygiel smaków, swoista mieszanka narodowościowa, która daje podstawy do powstawania już naszej własnej, regionalnej tradycji.

Doświadczenia wielu krajów pokazują, że żywność wytwarzana w sposób tradycyjny w istotny sposób wpływa na ożywienie gospodarcze obszarów wiej-

skich. Miejscowe specjały stanowią nie lada atrakcję dla turystów, którzy w gospodarstwach agroturystycznych nie tylko smakują, ale także uczestniczą przy ich wytwarzaniu, np. tradycyjnym pieczeniu chleba czy ubijaniu masła.

To ważne, że także nasze lokalne produkty żywnościowe cieszą się coraz większym uznaniem i zainteresowaniem konsumentów, bo to przyczynia się do rozwoju i promocji Województwa Zachodniopomorskiego.

Wyrażamy zatem nadzieję, że to pierwsze wydanie katalogu przyczyni się do wyszukiwania zapomnianych receptur, zainspiruje konsumentów do odkrywania szlaków kulinarnych, a tym samym zachęci kolejnych producentów do złożenia u Marszałka Województwa wniosku o wpis wytwarzanego przez nich produktu na Listę Produktów Tradycyjnych.

**Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego**

## Produkt tradycyjny

Nowe kraje członkowskie wzbogaciły Unię Europejską różnorodnością tradycji i kultur, w tym kulinarnych. Wejście Polski do Unii Europejskiej umożliwia polskim producentom tradycyjnej żywności korzystanie z przepisów unijnych w zakresie ochrony nazw produktów rolnych i środków spożywczych. Takim rozwiązaniem prawnym odnośnie rodzimych produktów jest Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. 2005, Nr 10, poz.68).

Pod pojęciem produktu tradycyjnego jest rozumiany produkt, którego jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, za które uważa się metody wykorzystywane co najmniej od 25 lat. Jest to produkt powstały z zastosowania do jego wytworzenia tradycyjnych surowców, a metoda jego produkcji lub przetwórstwa jest zgodna z tradycją.

### Lista Produktów Tradycyjnych:

- upowszechnia produkty wytwarzane tradycyjnymi i historycznie ugruntowanymi metodami,
- stwarza wytwórcom produktów tradycyjnych możliwość ubiegania się o udzielenie odstępstw od obowiązujących i prawnie uregulowanych wymogów produkcyjnych, jednocześnie nie jest instrumentem ochrony nazw produktów,
- promuje żywność tradycyjną i pogłębia wiedzę konsumentów odnośnie tradycyjnej żywności i polskiego dziedzictwa kulturowego.



## Procedura umieszczania produktu na liście produktów tradycyjnych

Procedura postępowania w celu umieszczenia produktu na Liście Produktów Tradycyjnych.

1. Na Listę Produktów Tradycyjnych mogą być wpisane produkty rolne, środki spożywcze oraz napoje spirytusowe.
2. We wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych należy:
  - podać nazwę i rodzaj produktu,
  - sporządzić charakterystykę produktu,
  - wymienić surowce wykorzystywane do produkcji,
  - opisać metodę produkcji,
  - przedstawić wiarygodne informacje i dokumenty dotyczące tradycji, pochodzenia oraz historii produktu, które pozwolą ocenić, czy jest on wytwarzany od co najmniej 25 lat.
3. Z wnioskiem o wpis mogą wystąpić: osoby fizyczne, osoby prawne, jednostki organizacyjne nie posiadające osobowości prawnej.
4. Wniosek o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych jest składany do właściwego miejscowo marszałka województwa.
5. Wniosek składa się w formie papierowej i elektronicznej.
6. Marszałek Województwa sprawdza wniosek pod względem formalnym i przed dokonaniem oceny zwraca się do Izby Gospodarczej o wyrażenie opinii w zakresie spełniania przez produkt określonych wymagań.
7. Pozytywnie ocenione wnioski przesyłane są do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
8. Minister wpisuje produkt na Listę Produktów Tradycyjnych.



## Kategorie produktów tradycyjnych

1. Sery i inne produkty mleczne
2. Mięso świeże oraz produkty mięsne
3. Produkty rybołówstwa, w tym ryby
4. Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie)
5. Wyroby piekarnicze i cukiernicze
6. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.)
7. Miody
8. Gotowe dania i potrawy
9. Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
10. Inne produkty – w tej kategorii mogą być wpisane wszystkie, które nie wchodzą w zakres merytoryczny punktów 1-9, a są wymienione:
  - w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską (39 pozycji),
  - w załączniku do Rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 i 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r.



# Produkty tradycyjne w województwie zachodniopomorskim

## Ogórek kołobrzeski

Ogórki mogą być kiszone w beczkach lub słoikach, a w zależności od czasu trwania fermentacji uzyskuje się ogórki małosolne lub kiszone. Surowcami do produkcji są: ogórek, uprawiany na ziemi kołobrzeskiej z zachowaniem zasady uprawy ekologicznej, chrzan, czosnek, koper. Receptura kiszenia ogórków z zastosowaniem solanki była przekazywana z pokolenia na pokolenie w formie żywego słowa. Kisząc ogórki w beczce należy przygotować czosnek, korzeń chrzanu oraz koper z kwiatostanem. Ogórki układa się warstwami, przekładając wymienionymi dodatkami, a zawartość beczki zalewa się solanką.

Kisząc w słoikach typu „twist” stosuje się te same dodatki. Ogórki należy ułożyć w słoikach ciemną stroną ogórka ku dołowi i powinny one do siebie ściśle przylegać. Dodaje się 2-3 ząbki czosnku, korzeń chrzanu i po zalaniu solanką odstawia produkt do fermentacji.

Cechą charakterystyczną jest wykorzystanie do produkcji naturalnej wody solankowej pozyskiwanej ze źródła solankowego w Kołobrzegu. Zawartość mikroelementów w solance sprawia, że przysmak przygotowywany tradycyjnie od pokoleń, ma niepowtarzalny smak i aromat.

**Produkt nagrodzony PERŁĄ 2005, wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych 24 maja 2006 roku**





## Miód Drahimski

Miód Drahimski pozyskiwany jest z wolnych od przemysłu, czystych terenów Drawskiego Parku Krajobrazowego. W zależności od rodzaju pożytku, z którego miód został wytworzony, cechuje go zróżnicowane zabarwienie. Wśród miodu Drahimskiego można spotkać miód lipowy, gryczany, wielokwiatowy, rzepakowy, wrzosowy i nektarowo-spadziowy. Miód rzepakowy w stanie płynnym może być prawie bezbarwny lub lekko słomkowy z odcieniem zielonkawym, a po skryzalizowaniu się przybiera barwę białą lub szaro-kremową. Miód wrzosowy ma barwę bursztynowo-herbacianą, występującą w jaśniejszych lub ciemniejszych odcieniach, a po skryzalizowaniu jest koloru żółto-pomarańczowego do brązowego. Kolor ciemnobrunatny lub prawie ciemny w stanie płynnym ma miód gryczany. Również smak i zapach miodu uzależniony jest od pożytku, z którego pszczoły zbierały nektar. Każdy słoik Miodu Drahimskiego inspirowane do odkrywania tożsamości miejsca pochodzenia.

Już od stuleci pszczelarstwo było tradycyjnym zajęciem ludności starostwa drahimskiego. Według źródeł „*było 11 bartników, z których każdy na rzecz Drahimia dawał pół kłody miodu na rok i ponad 900 pszczelich rodzin zbierało nektar z Puszczy Drawskiej*”.

Obecnie teren ten leży w obrębie Drawskiego Parku Krajobrazowego i obfituje w bogactwo roślin i pożytków dla pszczoł. Rozległe połacie wrzosowisk, wiekowe aleje lipowe, akacjowe zagajniki i łąny upraw rzepakowych oraz gryki stanowią bogactwo pożytku dla rodzin pszczelich. Blisko 200 pszczelarzy na

tym terenie pozyskuje miód, podtrzymując tradycję tego zawodu. Ta tradycja, czystość środowiska oraz wyjątkowa troska o rodziny pszczoły przyczyniają się do produkcji miodu o najwyższej jakości, a marka miodów Drahimskich daje mu gwarancję i metrykę pochodzenia.



**Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych  
1 czerwca 2006 roku, aktualnie ubiega się  
w europejskim systemie jakości żywności  
o Chronioną Nazwę Pochodzenia**



## Wino ze śliwek

Do produkcji win ze śliwek najlepiej nadają się najśodsze gatunki, np. węgierki, mirabelki czy renklody. Z uwagi na fakt, że śliwki posiadają dużo pektyn, powstałe wino długo się kla-ruje.

Wino jest barwy brązowej, przezroczyste, o słodkim sma-ku, zapachu śliwek i posiada 15% zawartości alkoholu.

W dawnych opisach produkcji win owocowych wymienia się surowce do ich produkcji, w tym również śliwki, z uwagą, że produkcja win z tych owoców jest uciążliwa ze względu na zle wyciskanie się moszczu.

Sekrety wyrobu wina ze śliwek w niektórych domach obecnego województwa zachodniopomorskiego odnaleźć można w zapiskach ręcznych, pochodzących z 1946 roku.

Podstawowy przepis na wino został zapisany w języku ukraińskim na odwrocie rodzinnego zdjęcia, 29 listopada 1946 roku. W luźnym tłumaczeniu na język polski brzmi: „Dla pamięci naszego brata Trefona wino naszego Taty to: śliwki, cukier, woda. Dziewcząt tu jest dużo, że można wybierać”. Jak silne i ważne są dla nas tradycje rodzinne, w tym również kulinarne, świadczy ten zapis „Dla pamięci....”. Jednak żeby te tradycje przetrwały, muszą być zanotowane i pieczołowicie pielęgnowane, ażeby móc je przekazywać następnym pokoleniom.

**Produkt nagrodzony PERŁĄ 2006, wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych 31 października 2006 roku**



## Nalewka ze śliwek z Dębiny

Nalewka ma barwę brązową i jest przezroczysta. Cechuje ją zapach śliwek i lekko słodki smak. Zawiera 40% alkoholu.

Przepis na Nalewkę ze śliwek z Dębiny przywiózł w rejony obecnego województwa zachodniopomorskiego jeden z mieszkańców Polski walczący w czasie I wojny światowej jako ochotnik na froncie francusko-niemieckim. Później, przez kilkadziesiąt lat przepis przekazywano w formie ustnej jako rodzinną tradycję. Krótko po II wojnie światowej utrwalono go w formie odręcznego zapisu – atlasie dr Zygmunta Łempickiego. Według sugestii autora tych zapisów, nalewki nie pije się w większych ilościach, lecz kosztuje w okresie Świąt Wielkanocnych. Oto przepis:

*„1 funt dzikich śliwek*

*2 kwatery wody*

*1 funt cukru*

*1 kwatery wódki*

*kwatery spirytusu*

*kosztuj na Wielkanoc”.*

**Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych  
31 października 2006 roku**



## Kapusta kiszona z beczki

Przygotowana kapusta do kisenia jest poszatkowana na wąskie paski, długości 2-25 cm, w przekroju 2-3 mm na 4-6 mm. Barwa ukiszonej kapusty jest słomkowo-kremowa, a produkt posiada przyjemny zapach i kwaskowaty smak. Kapustę kisi się z dodatkiem soli. Dodaje się również surową utartą marchew, która nadaje kapuście chrupkość i przyjemny posmak. Po okresie 5 dni beczki z kapustą przemieszczane są do chłodnego miejsca, gdzie proces fermentacji przebiega wolniej, a kapusta nabiera charakterystycznego smaku i zapachu.

Warunki klimatyczno-glebowe województwa zachodniopomorskiego, a szczególnie wpływ klimatu morskiego, sprzyjają od lat uprawie kapusty.

Już przed 1945 rokiem rejon powiatu kołobrzesckiego stanowił zagłębie uprawy warzyw, w tym głównie kapusty dla dużych aglomeracji miejskich. W książce Lucyny Turek-Kwiatkowskiej „Kultura na Pomorzu w XIX wieku” opisy z życia codziennego wsi pomorskiej mówią między innymi o tym, że „Z warzyw jedzono przede wszystkim kapustę, uprawiano ją w każdym wiejskim ogrodzie”. „Każdy gospodarz miał ogród z kapustą i duże beczki do kwaszenia kapusty w piwnicy. Kapusta była gotowana w niedzielę na cały tydzień, codziennie odgrzewano ją na obiad”. Kapustę spożywano w postaci surowej, jednak dla zabezpieczenia zapasów na dłuższy okres konserwowano ją przez kisenie. Obecnie uprawia się kapustę w wielu gospodarstwach powiatu kołobrzesckiego ze względu na tradycję, możliwości zbytu, a także na jej popularność.



Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych  
2 kwietnia 2008 roku



## Jeziorowy ogórek kiszony

Produkt nawiązuje do tradycji produkcji ogórka kiszzonego przez funkcjonującą wcześniej w Kaliszu Pomorskim przetwórnictwo owocowo-warzywną. Ogórki kiszone w beczkach dębowych zatapiano w Jeziorze Młyńskim, nazywanym przez mieszkańców Jeziorem Ogórkowym. Beczki wyjmowano z wody po 3 lub nawet 24 miesiącach.

Obecnie ogórki kiszone są także w dębowych beczkach, według starej tradycyjnej metody. Surowiec do zakiszania – ogórek, chrzan, czosnek, koper pochodzi z czystych, nieskażonych przez przemysł terenów gminy Kalisz Pomorski.

Specyfiką Jeziorowego Ogórka Kiszzonego związanego z Pojezierzem Drawskim jest przechowywanie i leżakowanie w trakcie procesu kiszenia beczek na dnie jeziora.

**Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych  
7 maja 2008 roku**



# Produkty nagrodzone w edycjach wojewódzkiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”

## Konfitura z płatków róży (Róża fałdolistna)

Tereny województwa zachodniopomorskiego sprzyjają występowaniu róży, wytwarzającej dorodne płatki kwiatowe. Róże fałdolistne obficie kwitną i rosną w warunkach wysokiej wilgotności powietrza.

Do wytwarzania konfitury używa się płatków różanych z odciętą „piętką” wybieloną płatką. Płatki zasypuje się cukrem i pozostawia w makutrze na 2–3 dni. Drewnianym wałkiem uciera się zawartość makutry do osiągnięcia jednolitej masy. Dla utrwalenia koloru i poprawy smaku dodaje się sok z cytryny. Uartą masę przekłada się do słoiczka i zamyka. Tak sporządzoną konfiturę można przechowywać w spiżarni kilka lat.



Produkt nagrodzony PERŁĄ 2003



## Serek kozi świeży

Produkt wytwarza się według rodzinnej tradycji. Właściciele gospodarstwa podjęli się wyrobu serków, nawiązując do lokalnych tradycji. Mleko do produkcji pochodzi od własnych kóz. Produktem jest serek podpuszczkowo–kwaśny z dodatkami przypraw (szczypiorek, czosnek, kozieradka, zioła prowansalskie) lub w formie naturalnej.

Serek ma wyjątkowy smak, dobrą smarowność i konsystencję.



## Twaróg wiejski

Produkt wytwarza się na bazie mleka pozyskiwanego od własnych krów, żywionych metodami ekologicznymi. Świeże mleko poddaje się pasteryzacji według tradycyjnej metody gniazdowej, schładza się i rozprowadza żywe kultury bakterii.

Po 12 godzinach fermentacji formuje się skrzep, który po wstępnym osuszeniu i osiągnięciu właściwej struktury wylewany jest do form sporządzonych z lnianego płótna, ukształtowanych w formie stożka, stąd często potocznie nazywany „klinkiem”. Po odcieku i schłodzeniu kroi się go na pół i pakuje w pergaminowy papier. Produkt posiada wysokie walory smakowe i wytwarzany jest bez dodatku barwników, suchej masy, konserwantów czy chlorku wapnia. Tradycja produkcji w rodzinie gospodarza przekazywana jest z pokolenia na pokolenie.



## Chleb razowy wiejski „koprzywieński”

Tradycja wypieku chleba razowego „koprzywieńskiego” wywodzi się z okresu powojennego. Wypiekany jest w oparciu o receptury przywiezione ze wschodnich terenów Polski, z wykorzystaniem piecy chlebowych z początku XX wieku. W skład produktu wchodzi mąka żytnia i pszena, otręby żytnie i pszenne, serwatka, woda, mleko. Ciasto wyrabiane jest ręcznie, z zastosowaniem tradycyjnych sprzętów odziedziczonych po rodzicach (dzieże, kolibki). Chleb charakteryzuje się złocisto-brązową, chropowatą skórką o przebarwieniach i odcieniach jaśniejszych, posypaną otrębami żytnimi. Na przekroju zwarty, ciemny, z widocznymi przebarwieniami od koloru beżowego po prawie brązowy. Widoczne są również charakterystyczne oczka i ciemnobrązowe cętki, powstałe dzięki użyciu otręb psennych.

Ze względu na dużą zawartość błonnika ma walory zdrowotne oraz zachowuje naturalną świeżość do kilku dni.



Produkt nagrodzony PERŁĄ 2004



## Gołąbki garbnieńskie

Produkt wytwarza się w powiecie koszańskim i jest najchętniej spożywaną potrawą w Kole Łowieckim „Oręż”.

W skład gołąbków wchodzi mięso z dzika, wędzony surowy boczek oraz jagody jałowca, które pogłębiają ich smak i aromat.

Wśród pozostałych składników są te, które występują w gołąbkach tradycyjnych: ryż, koper, czosnek, przyprawy.

Podstawowy surowiec - mięso z dzika pozyskiwane jest przez myśliwych, a boczek przygotowany przez rolnika będącego również myśliwym. Jagody jałowca przeznaczone do gołąbków suszy się w domowych warunkach.

Gołąbki garbnieńskie odznaczają się wyśmienitym smakiem i są przysmakiem myśliwych polujących w gminie Polanów, jak również wielu gości przyjeżdżających na polowania z zagranicy.



## Szynka staropolska

Produkt nawiązuje do dawnej polskiej tradycji, kiedy świątobicie odbywało się raz lub dwa razy do roku przed zbliżającymi się świętami Bożego Narodzenia czy Wielkanocy.

Po uboju i rozbiorze mięsa tylną szynkę bez kości golonkowej pozostawia się do odparowania, a następnie naciera grubą solą kamienną.

Po okresie leżakowania w szczelnej drewnianej skrzyni, szynkę wędzi się tylko dymem, uzyskiwanym przez spalanie trocin drewna bukowego, które nadaje wyjątkowy smak i aromat.

Produkt przeznaczony jest na potrzeby rodziny.





## Nalewki (rózana, winogronowa)

Metody produkcji nalewek wywodzą się z wielopokoleniowej tradycji rodziny wytwarzającej ten produkt.

Nalewka różana ma silny aromat, różowy kolor, jest łagodna w picie i ma lekko słodki smak. W butelkach zatapia się pączki róży fałdzisto-listnej.

Do produkcji nalewki używa się płatków róży fałdzisto-listnej czerwonej, soku z cytryny, cukru w kostkach, wódki białej i przegotowanej wody.

Nalewka winogronowa charakteryzuje się lekko słodkowanym kolorem i słodkim smakiem, a serwuje się ją do ciast i deserów. W jej skład wchodzi białe winogrona, cukier w kostkach, wódka biała, przegotowana woda i miód wielokwiatowy.

Produkt wytwarza się w powiecie szczecińskim na potrzeby rodziny.



## Pierogi Cioci Marty w zielonym sosie

Receptura wytwarzania produktu oparta jest na polskich tradycjach kulinarnych z ziemi łobeskiej. Jest to region upraw i przetwórstwa ziemniaka, dlatego też podstawowym składnikiem pierogów jest farsz ziemniaczany.

W skład produktu wchodzi również mąka, sól, smalec, woda, boczek, cebula, pietruszka, olej rzepakowy.

Tradycyjne ciasto pierogowe zostało zastąpione ciastem wyrobionym na smalcu i smażonym bądź pieczonym w piecu. Pierogi cioci Marty w zielonym sosie są wspaniałą potrawą o złocistej barwie, pachnącą cebulką i wędzonką. Produkt znalazł uznanie wśród smakoszy.



## Chleb babci Bernadety

Produkt wywodzący się z tradycji rodzinnych, udoskonalony smakowo przez dodanie pestek dyni oraz nasion słonecznika. Wytwarzany jest w gminie Polanów.

Składnikami chleba są drożdże, mąka pszenna, sól, cukier, płatki owsiane, pestki dyni i nasiona słonecznika oraz woda.

Ciasto musi być dobrze wyrobione, żeby odchodziło od rąk.

Chleb ma oryginalny smak, kolor i zapach. Jest jasnobezowy i ma prostokątny kształt. Najchętniej spożywany jest z dodatkiem swojskiego smalcu i ogórków małosolnych.

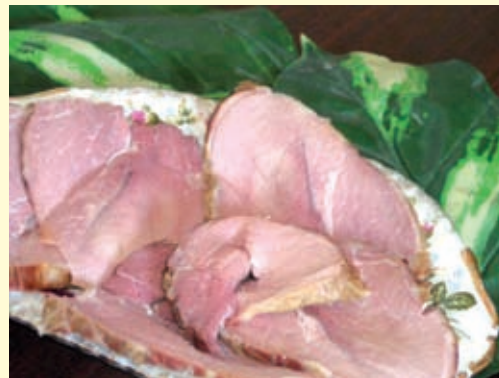


## Szynka babci Mani

Produkt wytwarzany w gminie Barwice według receptury przekazywanej z pokolenia na pokolenie w rodzinie mającej związek z regionem od 1945 roku.

W skład produktu wchodzi mięso wieprzowe z własnego gospodarstwa, które pekluje się, a następnie pozostawia w zalewie z dodatkiem: soli, wody, liścia laurowego, czosnku, jałowca i ziela angielskiego.

Po odstaniu w zalewie szynkę wędzi się drewnem olchowym lub drzew owocowych. Jej kształt jest owalny, kolor złocistobrazowy, a po przekrojeniu różowy. Pachnie intensywnie wędzonką, z pobudzającym apetyt lekkim zapachem jałowca i wyróżnia się swoistym smakiem i aromatem.



## Herbatka rekowska

Region pochodzenia produktu to okolice Polanowa. Herbatkę sporządza się z ziół uprawianych we własnym gospodarstwie, jak również pozyskiwanych z rekowskich łąk, koniecznie z dodatkiem miodu z własnej pasieki.

W skład napoju wchodzi: melisa cytrynowa, dziurawiec, nagietek, cytryna, miód i woda.

Herbatka jest koloru jasnozielonego, o cytrynowym smaku oraz łagodnym i przyjemnym aromacie.

Przyrządzana jest na bieżąco na potrzeby domowników i gości gospodarstwa agroturystycznego.



## Pierogi letnińskie z maczanką

Tradycja wytwarzania produktu przekazywana jest z pokolenia na pokolenie i ma związek z lubelszczyzną. Obecnie wytwarza się ten produkt w gminie Pырzyce, a nazwa wywodzi się od miejscowości Letnin.

W skład produktu wchodzi: woda, mleko, mąka, jajka - do wyrobu ciasta, oraz ziemniaki, twaróg, smażona cebula, pieprz, sól - do farszu i do zrobienia maczanki (inaczej sosu), słonina wytopiona na drobne skwarki z cebulą, pieprz, sól i gęsta śmietana.

Pierogi z nadzieniem wrzuca się do wrzącej, osolonej wody i serwuje po ugotowaniu z „maczanką”.

Pierogi są miękkie, a podawane z charakterystyczną dla regionu „maczanką” smakują doskonale, zarówno na okolicznościowych przyjęciach, jak i podczas „festiwalu pierogów i chleba”.



## Chleb wiejski na liściach chrzanu

Chleb piecze się według tradycyjnej metody przeniesionej z terenów lubelszczyzny. Wypiekany jest z mąki żytniej z dodatkiem pszennej. Dodatek serwatki podnosi jego walory smakowe.

Chleb piecze się na liściach chrzanu w piecu chlebowym opalonym drewnem iglastym, przez co uzyskuje on oryginalny smak i aromat.

Produkt znalazł duże uznanie w regionie, wytwarza się go na potrzeby rodziny, znajomych, gospodarstw agroturystycznych i serwuje okazjonalnie na festynach.



## Szynka wieprzowa pieczona

Receptura wyrobu produktu przekazywana jest w rodzinie z pokolenia na pokolenie.

Szynkę wieprzową moczy się w zalewie, sporządzonej z przegotowanej wody z dodatkiem soli, szczypty saletry, całego pieprzu ziarnistego, tłuczonego ziela i jałowca, liścia laurowego, estragonu, tymianku, majeranku i kilku innych ziół.

Po odstaniu w zalewie szynkę piecze się w brytfannie, w międzyczasie podlewając wrzątkiem z dodatkiem majeranku. Gotowa smakuje wyśmienicie, jest krucha, o wyjątkowym zapachu. Pieczona jest z okazji różnych uroczystości i na potrzeby rodziny.



## Nalewka na tarkach

Produkt związany z regionem Niziny Szczecińskiej ze względu na duże ilości tarniny występującej w tym regionie. Zbiór owoców dokonuje się po ich przemrożeniu, zwykle w grudniu.

Po oczyszczeniu i wyplukaniu owoce zalewa się spirytem i wódką, szczelnie zamyka i odstawia w chłodne miejsce na okres 4 miesięcy. Następnie nalewkę zlewa się, dodaje cukru z kilkoma goździkami i po jego rozpuszczeniu przefiltrowuje, a potem odstawia na okres pół roku.

Gotowy produkt posiada bordowo-ciemnoczerwony kolor, smak i zapach owoców tarniny. Zawiera około 44% alkoholu.



## Pierogi „bidule”

Tradycja wyrobu pierogów pochodzi z Litwy i przekazywana była z pokolenia na pokolenie przez członków rodzin osiedlających się po wojnie na ziemiach zachodnich. Nazwa „bidule” pochodzi z czasów przedwojennych, z okresu niedostatku, kiedy farsz sporządzano z lebiody.

Składniki do wyrobu ciasta to: mąka, żółtka, drożdże i sól, do przygotowania farszu: sól, posiekana lebioda, zmielony twaróg, pieprz i czosnek. Lebiodę można zastąpić szpinakiem.

Przygotowane pierogi smaży się na oleju lub smalcu, podobnie jak pączki. Serwuje się po kilku godzinach od usmażenia, bowiem dopiero wtedy pierogi są najsmaczniejsze.



## Szczecińskie pierniki

Produkt niezwykle popularny na świątecznym stole. Tradycja wyrobu pierników przekazywana była w rodzinie z pokolenia na pokolenie, a napisy na piernikach i ich kształty nawiązują w części do treści pierników wytwarzanych w Szczecinie w latach międzywojennych.

Składnikami do wyrobu ciasta piernikowego są: żółtka, cukier, karmel, miód pszczele, tłuszcz, jaja, soda oczyszczona, przyprawa piernikowa, figi, cynamon, gałka muszkatołowa i goździki.

Ciasto przygotowuje się według przepisu babci Marysi, rozwałkowując je na grubość 1 cm, i wykrawa się różne formy związane z tym portowym miastem, np. ryby czy statki. Następnie smaruje się żółtkiem, piecze i dekoruje lukrem. Kształty oraz napisy są zależne od upodobań rodzinnych, a pierniki są ozdobą świątecznego stołu.



## Pstrąg ryby Lubie po rybacku

Receptura opiera się na tradycyjnych przepisach, przekazywanych przez rybaków pochodzących z miejscowości Lubieszewo. Należy przypuszczać, że według niej przyrządzali ryby polscy i niemieccy rybacy w okresie międzywojennym, a nawet i wcześniej.

Do sporządzenia produktu wybiera się regularne kawałki świeżego surowego mięsa z najdelikatniejszych części tuszy pstrąga, doprawia się specjalnym zestawem przypraw i zalewa przygotowaną zalewą z oleju słonecznikowego z dodatkiem naturalnego soku z cytryny. Produkt zamyka się szczelnie w słoiczkach o pojemności 0,2 l. Już na drugi dzień tak przygotowaną rybę można podawać do jedzenia. Produkt nie zawiera konserwantów i sztucznych dodatków, posiada unikalny smak i zapach, a służy jako przystawka.



## Nalewka Sydonia z kwiatów dzikiego bzu

Nazwa nalewki pochodzi od imienia Sydonii Borkówny, nazwanej Łobeską Czarownicą, która w XVII wieku została oskarżona o uprawianie guseł i spalona na stosie.

Sydonia znała właściwości dzikiego bzu, potrafiła warzyć piwo i przygotowywać inne napoje alkoholowe.

W skład nalewki wchodzi baldachy bzu zbieranego w słoneczne dni w okolicach Łobza, a także cukier, woda, cytryna i spirytus.

W celu przygotowania nalewki baldachy bzu należy włożyć do słoja, przekładać plasterkami cytryny, zalać syropem i pozostawić w słonecznym miejscu, mieszając od czasu do czasu. Po przefiltrowaniu zalewa się wstępny produkt spirytusem i zamyka, a po sklarowaniu ponownie filtruje i rozlewa do butelek, pozostawiając na okres miesiąca.

Nalewka ma słomkowy kolor i specyficzny aromat.



## Naczynka

Tradycja przyrządzania potrawy przekazywana jest z pokolenia na pokolenie, a produkt wywodzi się z okolic Podola. Dziś tą potrawę przygotowuje się także w powiecie koszańskim na Święta Wielkanocne.

W skład produktu wchodzi mąka, mleko, jaja, szynka wieprzowa, skwarki oraz przyprawy.

Podstawą potrawy są placki o nazwie „Połanycia” oraz gotowana szynka wieprzowa. Dodatek przypraw korzennych nadaje szynce niezwykle walory smakowe.

Cechą charakterystyczną jest kilkudniowy okres przyrządzania oraz to, że pieczone ciasto z kawałkami gotowanej szynki podaje się na ciepło w formie cienkich paseczków, w połączeniu z dowolnymi dodatkami smakowymi, np. gotowanymi jajkami, rozkruszonym twarogiem czy chrzanem.



## Gęsie pipki

Wielopokoleniowa tradycja wytwarzania produktu w rodzinie zamieszkującej wieś Nieborowo. W skład potrawy wchodzi posiekana wątróbka, tarta bułka, rozdrobniony szczypiorek i pietruszka, pokrojona w drobną kostkę marchew, surowe jajko oraz sól i pieprz.

Z przygotowanych i odpowiednio obrobionych produktów sporządza się nadzienie, którym wypełniane są szyje gęsi. Tak przygotowaną potrawę gotuje się na lekkim ogniu, a po ugotowaniu kroi na plastry, które można opieką na patelni. Potrawę przyrządza się z surowców z własnego gospodarstwa, serwując ją jako drugie danie obiadowe.



Produkt nagrodzony PERŁĄ 2007

## Kaziukowe serducha

Produkt wywodzi się z Wileńszczyzny, a tradycje jego wytwarzania odrodziły się po 1989 roku na obszarze województwa zachodniopomorskiego.

Do wyrobu używa się mąki pszennej, masła, miodu, najlepiej gryczanego, jaj, cukru pudru oraz przypraw korzennych, wzbogaconych o bardzo ciemne kakao, cynamon, gałkę muszkatołową i imbir.

Serca piernikowe można przyozdabiać napisami z lukru lub wałeczkowatego ciasta. Pierniki posiadają specyficzny smak i aromat. Odznaczają się dużą kruchością przez cały okres przechowywania.

Wyrób wypieka się kilka razy w roku, głównie na święta, odpust św. Kazimierza, Festyn Kaziukowy lub „Weekend Dziedzictwa Kulturowego”.





## Pałanycia

Potrawę wypieka się według wielopokoleniowej tradycji. Pałanycia jest ciastem posypanym moczona w oleju cebulą. Produkt przyrządza się wyłącznie na wigilię Świąt Bożego Narodzenia i jest postnym chlebem do sosu grzybowego zwanego Mączką.

Składniki potrzebne do sporządzenia potrawy to: mąka pszenna tortowa, drożdże, woda, cebula, olej, cukier i sól. Istotne jest przygotowanie oleju z cebulą na dzień przed wyrobieniem ciasta.

Produkt jest znany i ceniony wśród mieszkańców i turystów odwiedzających Biały Bór.



## Serek kozi

Okolice zachodniej części regionu to obszar dorzecza Odry, z licznymi łąkami i pastwiskami. Od wieków na tych terenach utrzymywane były kozy, które w dużej większości w XIX wieku zastąpiło bydło. Serek kozi produkuje się z mleka pozyskiwanego od kóz z własnego gospodarstwa ekologicznego.

Jest to serek biały na zakwasie, bez podpuszczki, twarogowy i naturalny, o delikatnym smaku.

Produkt zaleca się wegetarianom, osobom ze skazą białkową oraz chorym na osteoporozę.



## Bułeczki żurkowe

Produkt wytwarzany przez rodzinną firmę na terenie gminy Manowo, na podstawie wspólnie opracowanej receptury z rodziną pochodzącą z Mazur.

Składniki niezbędne do wyrobu bułeczek to: mąka razowa, sól, otręby i zioła prowansalskie.

Po przygotowaniu rozczyznu następuje wyrastanie ciasta, po czym następuje wygniatacie i słodowanie oraz dodawanie ziół.

Na górnej części bułeczki znajduje się mała kuleczka z ciasta, która po przecięciu bułki poprzecznie służy jako przykrywka do pozostałej części. Do tej części, po usunięciu z niej ciasta, może być wlany żurek, zupa cebulowa czy gulasz.



## Dżem dyniowo-brzoskwiniowy

Receptura produkcji oparta na starych „odgrzebanych” przepisach.

Produkt wytwarza się w okolicach Dolic z lokalnego surowca.

Do produkcji używa się owoców brzoskwini, miąższu z dojrzałej i dojrzałej dyni oraz cukru.

Dżem posiada jednolitą konsystencję, żółto-żółcistą barwę i brzoskwiniowy smak.



## Ciasta z marchwi i dyni

Ciasta wytwarzane w oparciu o oryginalną recepturę przez rolniczkę z terenu gminy Stare Czarnowo, posiadającą 1-hektarową plantację dyni. Wśród wyrabianych własnoręcznie ciast jest ciasto z marchwi, z marcepanem i migdałami oraz ciasto z dyni.



W skład ciasta z marchwi wchodzi: jajka, cukier, marchew, migdały, cytryna, mąka i proszek do pieczenia.



W składzie ciasta z dyni znajduje się: dynia, jajka, cukier, mąka, masło, cytryna, mielone migdały i proszek do pieczenia.

Ciasta charakteryzują się doskonałym smakiem.



## Chleb wyszewski

Chleb produkuje się na bazie własnej receptury, opracowanej w oparciu o własne doświadczenia produkcyjne, i oferuje do sprzedaży w powiecie koszalińskim.

W skład produktu wchodzi 3 rodzaje mąki, dodatki smakowe, słonecznik, soja, siemię lniane, otręby owsiane, sezam, płatki kukurydziane oraz sól i drożdże.

Bochenki chleba są brązowe, kształtu okrągłego, podłużnego lub prostokątnego.



## Pierogi szlacheckie

Produkt pochodzący z kresów wschodnich i obecnie wytwarzany na terenie gminy Kobylanka.

Do przygotowania ciasta pierogowego używa się mąki, jaj, wody, soli i oleju, natomiast do sporządzenia farszu potrzeba tartych surowych ziemniaków podsmażonych z cebulą i skwarkami z dodatkiem przypraw. Pierogi szlacheckie wypełnia się nadzieniem ziemniaczanym. Są duże i najlepiej smakują serwowane prosto z gorącej wody lub podsmażone.



## Ryba w galarecie

Recepta przyrządzania produktu jest przekazywana w rodzinie z pokolenia na pokolenie.

Ryby pochodzą z własnego jeziora – szczupak, sandacz i karp. Wyfiletowaną rybę kroji się w dzwonka, wkłada do zimnej i osolonej wody, z dodatkiem marchwi, pietruszki, selera, pieprzu w ziarnkach i liścia laurowego, a następnie gotuje do miękkości.

Po ugotowaniu rybę wyjmuje się z garnka, wywar przeceadza i dodaje do niego stosowną ilość żelatyny. Rybę z warzywami układa się na półmisku i zalewa przygotowanym wywarem, a półmisek dekoruje.

Produkt serwowany na uroczystych przyjęciach. Ma efektowny wygląd i wspaniały smak.



## Ser żółty domowy

Produkt wytwarzany w gospodarstwie rolnym na obszarze wiejskim gminy Płoty.

Surowcem jest twaróg przetworzony na ser żółty topiony.

W skład sera wchodzi: twaróg biały, świeże mleko, żółtka jaj, sól, pieprz i zioła.

Ser jest żółto-białej barwy, o charakterystycznym smaku i przeznaczony jest do bezpośredniego spożycia.



## „Miodek” – syrop z kwiatu mniszka lekarskiego

Produkt z wyglądu przypomina miód, ale ma rzadszą konsystencję, a smak jego jest oryginalny.

Nazwa miejscowości Porost, z której wywodzi się „miodek”, wzięła się od bogactwa rosnących na tym terenie kwiatów.

Specyficzny smak i zapach zawdzięcza pozyskiwanym do produkcji surowcom pochodzącym z naturalnie czystych ekologicznych stanowisk.



## Bałabas - napój ziołowy

Produkt wywodzi się z terenów Ukrainy, a tradycja jego wytwarzania po wojnie przeniesiona została w okolice Łobza i od 50 lat również do powiatu gryfińskiego.

Bałabas jest napojem ziołowym, a w jego skład wchodzi: mięta, rumianek, lipa, sok z wiśni i czerwonej porzeczki, cukier i kwasek cytrynowy. Napój odznacza się wspaniałym zapachem, sprzyja dobremu trawieniu. Wytwarzany jest na potrzeby własne i serwowany na regionalnych degustacjach.



## Pierogi pieczone z kapustą i grzybami

Metoda wytwarzania oparta jest na tradycjach rodzinnych wywodzących się z Lubelszczyzny. W skład produktu wchodzi: mąka pszenna, jaja, woda, drożdże, sól, pieprz, kiszona kapusta, boczek wędzony lub surowy, cebula. Podstawowe składniki pochodzą z własnego gospodarstwa.

Według receptury przygotowuje się ciasto do wyrośnięcia oraz farsz zrobiony z rozdrobnionego usmażonego boczku z cebulką, rozdrobnionej ugotowanej kapusty oraz grzybów.

Pierogi po uformowaniu są pieczone (dawniej w rodzinie piekło się w piecu chlebowym), a smakują najlepiej podawane na ciepło.



## Konfitura z płatków róży

Produkt wytwarza się według rodzinnej receptury. W regionie województwa zachodniopomorskiego rośnie dużo róży fałdolistnej, a przepyszne konfitury z płatków tego krzewu przyrządzały już wcześniejsze pokolenia.

Podstawowym surowcem są płatki róży z własnej plantacji, na której nie stosuje się żadnych zabiegów chemicznych. Płatki zbierane są rano, po obeschnięciu rosy. Następnie gotowane są w syropie aż staną się przezroczyste, a konfitura gęsta. Konfitura ma zapach świeżych płatków róży. Produkcja odbywa się na potrzeby odbiorców zbiorowych, jak również na festyny i jarmarki. Produkt jest doskonałym dodatkiem do herbat lub deserów, służy również jako nadzienie ciast i paczków.



## Sucha konfitura z tataraku

Do wytwarzania produktu wykorzystuje się kłącza tataraku, porastające rzeki i jeziora w okolicy jego wytwarzania.

Rozdrobnione na kawałki kłącza zagotowuje się w syropie z cukru. Po schłodzeniu ponownie gotuje się surowiec do momentu skryształowania, a w końcowym etapie dodaje się miód.

Produkt składa się z kawałków kłączy tataraku pokrytych cukrowo-miodową glazurą i można go serwować do nalewek z tataraku.



## Nadzionko

Tradycja wytwarzania Nadzionka przekazywana jest z pokolenia na pokolenie, a produkt jest także znany w okolicach centralnej Polski. Jego metody wytwarzania zaszczerpione zostały przez ludność z tamtych terenów, osiadłą w naszym regionie po drugiej wojnie światowej.

Do produkcji używa się szyj z gęsi lub kaczek, drobiowej wątróbki i żółdków, jajek, przypraw, kaszy manny, słoniny lub białego boczk.

Po wypełnieniu szyi farszem, zszywa się całość mocną nicią i parzy w wywarze warzywnym. Produkt jest pożywny i smaczny. Wytwarza się go na potrzeby rodziny i okazjonalne przyjęcia.



## Kalmusówka

Kalmusówka to napój alkoholowy wytwarzany ze świeżych korzeni tataraku.

Składnikami produktu jest korzeń tataraku, cynamon, skórka pomarańczy i wódka.

Kalmusówka ma herbaciany kolor, korzenny smak i intensywny zapach.





## Kompot z ogórków

Tradycja sporządzania kompotu przekazywana jest w rodzinie z pokolenia na pokolenie. Do wytwarzania produktu używa się ogórków z własnego gospodarstwa, dodatkowo w składzie znajdują się: cukier, goździki, ocet i woda.

Żółte ogórki obiera się, kroji w kostkę, zalewa wodą, dodaje goździki oraz cukru i zagotowuje na pół miękko, dodając octu.

Kompot spożywany jest po ostudzeniu. Produkt wytwarzany na potrzeby rodziny.



## Ryczuchy /Bułeczki gryczane/

Produkt wyrabiany według starej tradycji rodzinnej. Obecnie metodę nieco zmodyfikowano. W pierwotnej wersji były to pierogi gotowane, a dziś są to bułeczki zapiekane w piekarniku.

W składzie produktu znajdują się: mąka, mleko, drożdże, ziemniaki, kasza gryczana, mięso, sól i pieprz. Z tych składników przygotowuje się ciasto i farsz, a końcowym etapem są bułeczki drożdżowe nadziewane farszem z kaszy gryczanej, ziemniaków i mięsa, zapiekane w piekarniku.

Smakują najlepiej na ciepło z mlekiem. Dawniej „ryczuchy” były potrawą świąteczną, teraz przygotowuje się je okazjonalnie.



## Pierogi babuni

Tradycje sporządzania tej potrawy przekazywano w rodzinie z pokolenia na pokolenie, a wywodzą się one z okolic Lwowa, obecnie zaś są kultywowane w powiecie przyryckim.

Składnikami pierogów są produkty pochodzące z własnego gospodarstwa: mleko, mąka, jajka, boczek, cebula, śmietana, ziemniaki, woda oraz sól i biały pieprz.

Przygotowane w formie placków ciasto pierogowe nadziewa się farszem, a ugotowane pierogi polewa sosem babuni.

Sos powstaje z boczku smażonego z cebulką, do którego w końcowym etapie smażenia dodaje się śmietany.

Pierogi babuni przygotowuje się na rodzinne obiady, okolicznościowe przyjęcia i inne imprezy lokalne.

Smakują zarówno gotowane, jak i podsmażane.



## Kapusta kiszona tradycyjna

Sposób kiszenia kapusty od wielu lat praktykowany w rodzinie, a zwyczaj wspólnego kiszenia powiela recepturę, która przetrwała do obecnych czasów.

Do kiszenia późnej białej kapusty stosuje się następujące dodatki: marchew, cebula, jabłka (odmiany Reneta), liście laurowe i sól.

Poszatkowaną kapustę układa się do beczki, przekładając cebulą pokrojoną w krążki, tartą marchwią, kwaśnymi jabłkami oraz solą zmieszaną z dodatkowymi składnikami. Całość ubija się aż do wypłynięcia soku, pozostawiając w temperaturze 18-20°C na okres 3 tygodni. Po tym czasie beczki odstawia się w chłodne miejsce. Końcowy produkt jest lekko kremowej barwy, z widocznym dodatkiem marchwi. Kapusta ma wspólny zapach, jest krucha i smaczna.



## Filety makrelowe z posypką „Barkasik”

Przy opracowaniu technologii wytwarzania produktu oparto się o normy z 1976 roku Zjednoczonej Gospodarki Rybnej w Szczecinie.

Filety wędzi się w tradycyjnych piecach wędzarniczych z użyciem trocin i drewna. Produkt finalny jest barwy złotobrązowej - dzięki zastosowaniu do wędzenia drewna olchy lub dębu.

Zakład funkcjonuje już ponad 20 lat, produkując filety makrelowe i sprzedając je w województwie zachodniopomorskim. Zastosowanie posypki składającej się z ziół dodaje makreli smaku o wykwintnej pikanterii.



## Ser podpuszczkowy dojrzewający - kopnicki

Produkt powstały na bazie koziego mleka, pozyskiwanego we własnym gospodarstwie.

Ser jest o smaku słono-kwaśnym i konsystencji żółtego sera. Smakuje wyśmienicie.

Produkt wytwarzany w gospodarstwie przeznacza się do lokalnej sprzedaży, w tym również dla turystów.



## Nalewka żurawinowa

Produkt posiada wielopokoleniową tradycję rodzinną. Tereny zamieszkiwane przez produkującego nalewkę obfitują w żurawinę, przez co zwyczaj wytwarzania nalewki może być kontynuowany.

Składnikami do produkcji jest żurawina, wódka i cukier.

Zgniecioną żurawinę zalewa się wódką i odstawia na tydzień w ciemne miejsce. Po tygodniu półprodukt odcedza się i dodaje cukru, który rozpuszczony jest w małej ilości odlanego wcześniej wstępnego produktu.

Całość łączy się i odstawia do wyklarowania.

Nalewka ma barwę intensywnej czerwieni, posmak lekko kwaśny z minimalną goryczką i jest lekko gęsta, o intensywnym aromacie żurawiny.



## Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami

Według receptury przygotowuje się ciasto, w skład którego wchodzi: mąka, olej, mleko (letnie), sól. Na farsz składa się: kasza gryczana, suszone grzyby, czosnek, cebula, sól i pieprz. Gotujemy namoczone grzyby, odcedzamy i w wywarze po grzybach, przez około 20 minut, gotujemy kaszę. Cebulę kroimy w kostkę, rumienimy na oleju. Grzyby przepuszczamy wraz z czosnkiem przez maszynkę do mięsa. Wszystkie składniki farszu mieszamy razem i przyprawiamy solą i pieprzem.

Po ugotowaniu pierogi podaje się polane tłuszczem z podsmażoną cebulą.



## Przegląd produktów kulinarnych województwa zachodniopomorskiego

### A. PRODUKTY WPISANE NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

Ogórek Kołobrzeski (wpisany 24.05.2006 r.) – Elżbieta Kuczma, Ząbrowo

Miód Drahimski (wpisany 1.06.2006 r.) – Grzegorz Fujarski, Czaplinek

Wino ze śliwek (wpisany 31.10.2006 r.) – Barbara Modrzejewska, Chociwel

Nalewka ze śliwek z Dębiny (wpisany 31.10.2006 r.) - Barbara Modrzejewska, Chociwel

Kapusta kiszona z becзки (wpisany 2.04.2008 r.) – Piotr Król, Kinowo

Jeziorowy ogórek kiszony (wpisany 7.05.2008 r.) – Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Kaliszu Pomorskim, Kalisz Pomorski

### B. PRODUKTY UBIEGAJĄCE SIĘ O CHRONIONĄ NAZWĘ POCHODZENIA W EUROPEJSKIM SYSTEMIE JAKOŚCI ŻYWNOSCI

Miód Drahimski – Stowarzyszenie Producentów Miodu Drahimskiego, Czaplinek

### C. PRODUKTY NAGRODZONE „PERŁĄ”

Konfitura z płatków róży – PERŁA 2003 – Alicja Borowiec, Stargard Szczeciński

Chleb razowy wiejski „koprzywieński” – PERŁA 2004 – Kazimiera Kula, Nowe Koprzywno

Ogórek kołobrzeski – PERŁA 2005 - Elżbieta Kuczma, Ząbrowo

Wino ze śliwek – PERŁA 2006 – Barbara Modrzejewska, Chociwel

Gęsie pipki – PERŁA 2007 – Maria Kurkowska, Nieborowo



## **D. PRODUKTY NAGRODZONE W EDYCJACH WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO”**

### **Rok 2001**

**Konfitura z płatków róży (róża fałdolistna)** – Alicja Borowiec, Stargard Szczeciński

**Serek kozi świeży** – Katarzyna i Henryk Jasionkowie, Cewlino

**Twaróg wiejski** – Marian Nowak, Grabowo

**Kaziukowe serducha** – Irena Śmiałek, Koszalin

**Pałanycia** – Irena Drozd, Biały Bór

### **Rok 2003**

**Miód Drahimski** – Towarzystwo Wspierania Rozwoju Pomorza Zachodniego Szczecin-Expo

**Chleb razowy wiejski „koprzywieński”** – Kazimiera Kula, Nowe Koprzywno

**Gołąbki garbnieńskie** – Teresa Kraśniewska, Garbno

**Serek kozi** – Lidia Ordysińska, Wołczkowo

**Bułeczki żurkowe** – Anna i Wiesław Dietczyk, Wyszewo

**Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami** – Teresa Myc, Biały Bór

**Konfitury z pomidorów** – Ryszarda Bekier, Grzybno

### **Rok 2004**

**Ogórek kołobrzeski** – Elżbieta Kuczma, Ząbrowo

**Szynka staropolska** – Elżbieta Kątnik, Żeliszawiec

**Nalewki (rózana, winogronowa)** – Teresa Richter, Szczecinek

**Pierogi cioci Marty w zielonym sosie** – Grażyna Zaremba-Szuba, Bęczna

**Dżem dyniowo-brzoskwiniowy** – Bożena Jaszczowska, Przewłoki

**Ciasta z marchwi i dyni** - Elżbieta Steinmann, Kartno

**Chleb wyszewski** – Anna Dietczyk, Wyszewo

**Gruszki w zaprawie miodowej** – Krystyna Polańczyk, Koszalin

**Zupa dyniowa z kładziochami** – Marzena Polikowska, Gościno

**Nalewka z lipy „lipówka”** – Marianna Matras, Wartkowo

**Nalewka orzechowa** – Stefania i Brunon Sikorscy, Żukowo

**Pierogi „wkrzańskie”** – Elżbieta i Grzegorz Krukowscy, Podgrodzie

### **Rok 2005**

**Wino ze śliwek** - Barbara Modrzejewska, Chociwel

**Chleb babci Bernadety** - Olga Sawicka, Cetuń

**Szynka babci Mani** - Kazimiera Kula, Nowe Koprzywno

**Herbatka rekowska** – Agnieszka Ciesiecka, Rekowo

**Pierogi letnińskie z maczanką** – Danuta Cząstka, Letnin

**Pierogi szlacheckie** – Helena Jodko, Morzyczyn

**Ryba w galarecie** – Rozalia Kołodziejska, Załęże

**Ser żółty domowy** – Renata Hilgier, Czarne

**Miodek – syrop z kwiatu mniszka lekarskiego** – Katarzyna i Marian Górniak, Porost

**Bałabas – napój ziołowy** – Stanisława i Marek Kozaneccy, Gryfino

**Pierogi pieczone z kapustą i grzybami** – Maria Kuchniak, Nieborowo

**Ocet porzeczkowy** – Barbara Modrzejewska, Chociwel

## Rok 2006

**Chleb wiejski na liściach chrzanu** – Kazimiera Kula,  
Nowe Koprzywno

**Szynka wieprzowa pieczona** – Henryka Adela Wendorf,  
Kołobrzeg

**Nalewka na tarkach** – Bożena i Ryszard Jaszczowscy, Przewłoki

**Pierogi „bidule”** – Agnieszka Ciesiecka, Rekowo

**Konfitura z płatków róży** – Bożena i Ryszard Jaszczowscy,  
Przewłoki

**Sucha konfitura z tataraku** – Barbara Modrzejewska, Chociwel

**Nadzionko** – Helena Maruszak, Letnin

**Kalmusówka** – Barbara Modrzejewska, Chociwel

**Kompot z ogórków** – Maria Kurkowska, Nieborowo

**Ryczuchy** – Małgorzata Pastuszek, Stróżewo

**Pierogi babuni** – Zofia Rożuk, Letnin

**Gęsie pipki** – Maria Kurkowska, Nieborowo

## Rok 2007

**Szczecińskie pierniki** – Teresa Cwynar, Łobez

**Pstrąg ryby Lubie po rybacku** – Małgorzata i Piotr Kozłowscy,  
Lubieszewo

**Nalewka Sydonia z kwiatów dzikiego bzu** – Teresa Cwynar,  
Łobez

**Naczynka** – Agnieszka Ciesiecka, Rekowo

**Jeziorowy ogórek kiszony** – Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury  
w Kaliszu Pomorskim, Kalisz Pomorski

**Kapusta kiszona tradycyjna** – Elżbieta Kuczma, Ząbrowo



**Ser podpuszczkowy dojrzewający „kopnicki”** – Zdzisław Wilk,  
Kopnica

**Filety makrelowe z posypką „Barkasik”** – Zakład Przetwórstwa  
Rybnego „Barkas”, Obroty

**Nalewka żurawinowa** – Teresa Richter, Szczecinek

**Konfitura z zielonych pomidorów** – Ryszard Jaszczowski,  
Przewłoki

**Miód Drahimski** – Grzegorz Fujarski, Czaplinek

**Nalewka pigwówka** – Anna Palak, Stary Jarosław

## Przydatne adresy internetowe

---

### 1. **Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego**

[www.um-zachodniopomorskie.pl](http://www.um-zachodniopomorskie.pl)

Biuro Rolnictwa i Rozwoju Wsi

e-mail: [rolnictwo@wzp.pl](mailto:rolnictwo@wzp.pl)

Przyjmowanie wniosków o wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych. Współorganizacja na szczeblu regionalnym konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, promocja produktów żywnościowych.

### 2. **Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

[www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)

Prowadzenie Listy Produktów Tradycyjnych, prowadzenie zadań z zakresu europejskiego systemu jakości żywności: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

### 3. **Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach**

[www.zodr.pl](http://www.zodr.pl)

Współorganizacja na szczeblu regionalnym konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. Promocja produktów lokalnych i regionalnych województwa zachodniopomorskiego.

### 4. **Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego**

[www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl)

Opiniowanie wniosków do Listy Produktów Tradycyjnych. Organizator krajowego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.