**Polska pełna smaku – czym mogą pochwalić się najlepsi regionalni producenci?**

**Każdy produkt ma swoje korzenie. O jego jakości świadczy wiele czynników – począwszy od pojedynczych składników, wchodzących w jego skład, po upodobania lokalnych mieszkańców oraz tradycje kultywowane przez nich od setek lat. Jak się okazuje, nasz kraj stanowi w tym zakresie niezwykle bogatą spiżarnię. Zapraszamy w kulinarną podróż po wszystkich regionach Polski!**

**Na Pomorzu rządzi śledź po kaszubsku**

Dobrej jakości śledź, soczysta cebula i aromatyczne zioła to największy skarb polskiego Pomorza. Ta prosta przekąska rządzi na wielu polskich stołach, niezależnie od okoliczności. Śledź – król morza bałtyckiego nigdy nie miał lepszej oprawy. Przygotowanie tej potrawy jest szybkie, a każda gospodyni ma na nią swój własny przepis – różne warianty to efekt odmiennych przypraw. Sekretem i bazą jest natomiast pyszna, pełna różnych aromatów, słodko-kwaśna marynata.

**Paprykarz szczeciński jest tylko jeden**

Pomorze Zachodnie słynie przede wszystkim z paprykarza szczecińskiego. Jego recepturę opracowano w latach 60. XX wieku i szybko pokochał ją cały świat. Tak bardzo, że w Ameryce Południowej pojawiła się jego bardziej egzotyczna podróbka. Oryginalny paprykarz szczeciński, produkowany przez PPDiUR Gryf, składa się z mięsa ryb morskich parowanych, ryżu, cebuli, pieprzu nigeryjskiego, bułgarskiej pulpy pomidorowej, oleju i przypraw.

**Warmia i Mazury sękaczem stoją**

Nie ma chyba bardziej charakterystycznego lokalnego wypieku cukierniczego niż sękacz. Przepis na to strzeliste ciasto biszkoptowe powstał już w średniowieczu. Sękacz przypomina ścięty pień drzewa, stąd jego nazwa. Wyróżnia go nie tyle skład, co proces produkcji. Sękacz wypiekany jest nad otwartym ogniem, na obracającym się rożnie.

**Podlasie – dolina serów**

Dolina Biebrzy to miejsce, gdzie powstaje najczystszy smak sera żółtego. – Charakterystyczny, pełny smak oraz oryginalną, sprężystą konsystencję osiągnięto dzięki wykorzystaniu tylko naturalnych składników: mleka, soli, bakterii fermentacji mlekowej i podpuszczki mikrobiologicznej. – zdradza Ewa Polińska z MSM Mońki. Sekretem monieckich serów jest współpraca z lokalnymi gospodarstwami, która opiera się na szacunku do tego, co najcenniejsze – pozyskiwania surowców w poszanowaniu zasobów przyrody i dobrostanu zwierząt.

**Szary smalec po kujawsku**

Kujawskie gospodynie tradycyjnie wytwarzały tzw. szary smalec. Wyróżnia się tym, że przyrządza się go z samych wytopionych i zmielonych skwarków słoniny. Nie dodaje się do niego cebuli, a charakterystycznego smaku i aromatu dodaje mu spora ilość czosnku, pieprzu i majeranku.

**Lubelszczyzna płynąca kefirem nadwiślańskim**

Kefir to jeden z najstarszych i najbardziej popularnych na całym świecie napojów z fermentowanego mleka. Jego walory dostrzegają nie tylko konsumenci, ale także lekarze i naukowcy. Mleko krowie, z którego powstaje kefir nadwiślański, pochodzi z najczystszych ekologicznie terenów w pasie od Kazimierza Dolnego do Sandomierza, które charakteryzują się rozległymi łąkami pełnymi aromatycznych ziół.

**Olej rzepakowy – płynne złoto Wielkopolski**

Delikatny, złocisty, klarowny olej rzepakowy często nazywany jest „oliwą Północy”. Stanowi niezwykle wartościowe źródło nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz witamin, polifenoli i fitosteroli. Olej rzepakowy nie zawiera konserwantów. Stoi na straży naszego zdrowia, wzmacniając naszą odporność, układ krążenia, gospodarkę hormonalną i układ nerwowy.

**Chrzan znad Środkowej Warty**

Województwo łódzkie może poszczycić się prawdopodobnie najbardziej aromatycznym chrzanem w Polsce. Tradycja jego uprawy w tym regionie sięga do okresu międzywojennego. Długi na ponad 25 cm cylindryczny kształt, zwięzły i jędrny miąższ oraz wyjątkowo ostry i przenikliwy smak sprawia, że chętnie wykorzystywany jest przez lokalne przetwórnie owocowo-warzywne, wzmacniając smak soczystych buraków lub ogórków.

**Województwo mazowieckie – największy sad Europy**

Kto nie zna charakterystycznego smaku i aromatu jabłek grójeckich? Ich wyrazistość wynika ze specyficznego mikroklimatu lokalnych sadów. Jabłka grójeckie charakteryzują się mocną barwą i specyficznym rumieńcem. Chętnie wybierane są przez polskie gospodynie domowe, ponieważ ich słodki, kwaskowaty i korzenno-winny smak stanowi bazę nie tylko deserów, ale też doskonałe uzupełnienie aromatycznych potraw mięsnych.

**Dolny Śląsk cydrem płynący!**

Kto by pomyślał, że sfermentowane jabłko, które przeleżało w sadzie zbyt długo, doprowadzi do powstania jednego z najbardziej orzeźwiających napojów alkoholowych znanych na całym świecie. Cydr jest szczególnie popularny w Europie. Ten produkowany w województwie dolnośląskim, charakteryzuje się przede wszystkim czystym składem, bez dodatkowych aromatów. Dobrze komponuje się z potrawami na bazie owoców morza, drobiu, ryb oraz grillowanych warzyw.

**Kiszonki rodem z Opolszczyzny!**

Kapusta kiszona to jeden z najbardziej tradycyjnych produktów kuchni polskiej. W województwie opolskim kiszenie kapusty było wręcz rytualnym zajęciem oraz okazją do spotkań towarzyskich, wokół których krążyły liczne przesądy. Przed laty kapustę deptano w drewnianych beczkach, najlepiej dębowych, z dodatkiem wody źródlanej.

**Czarny, jak węgiel śląski krupniok**

Najstarsze wzmianki o krupnioku śląskim pochodzą z końca XVII wieku. Jego produkcja stała się ważnym rytuałem mieszkańców tego regionu, nierozerwalnie związanym z tzw. świniobiciem. Masarz - mistrz ceremonii – wykorzystywał każdy element ubijanego zwierzęcia. Krew i podroby wieprzowe mieszano z kaszą, cebulą i pieprzem, co nadawało charakterystyczny smak i zapach, tak bardzo ceniony do dziś.

**Świętokrzyskie – kolebka najlepszych tradycji piekarniczych**

Złocisty bochenek chleba o połyskującej skórce posypanej makiem – to niewątpliwy skarb województwa świętokrzyskiego. Od wielu wieków gości na polskich stołach na co dzień i od święta. Chleb „skarbczak” przygotowywany jest do dziś na bazie zakwasu z mąki żytniej z dodatkiem mąki pszennej, soli i wody. Wyrabiany minimum godzinę, posypany makiem i opalany drewnem w piecu chlebowym, charakteryzuje się elastycznym miąższem i niezwykle chrupiącą skórką.

**Dolina Noteci miodem płynąca!**

Skarbem województwa lubuskiego są niewątpliwie miody – zarówno w wersji tradycyjnej, jak i ziołowej. Na ich wyjątkowy smak i aromat wpływają nektar z kwiatów dziko rosnących w niezwykle czystych terenach Doliny Noteci – od Sanoka do Drezdenka. Nic dziwnego, że od wielu wieków był nie tylko przedmiotem handlu z całą Europą, ale także regionalnym środkiem płatniczym.

**Pierścień w koronie - bajgle z Kazimierza**

W krakowskich archiwach znaleziono zapis, że bajgle były symbolicznym pieczywem, którym w gminie żydowskiej obdarowywano każdą świeżo upieczoną matkę. Wierzono, że ten złocisty pierścień posiada magiczną moc, która przyniesie szczęście nowo narodzonemu dziecku. Oryginalne bajgle z Kazimierza mają średnicę od 8 do 12 cm, a grubość pierścienia wynosi ok. 4 cm. Najczęściej posypywane są solą, makiem, czarnuszką, kminkiem, a nawet serem lub cebulą.

**Podkarpackie stoły wędlinami stojące**

Lista tradycyjnych wyrobów wędliniarskich województwa podkarpackiego wydaje się nie mieć końca. Delikatne szynki, swojskie kiełbasy, wędzone i pieczone boczki, aromatyczne salcesony, kiszki pasztetowe czy wekowane kawałki mięs – to prawdziwe skarby tego regionu, bez których nie odbędzie się żadna polska biesiada.

Wymienione specjały to tylko kropla w morzu smaków, jakie można odnaleźć w Polsce. Kulinarne podróże nie wymagają więc udawania się od razu w odległe zakątki świata. Wysokiej jakości wyroby, oferowane przez krajowych producentów, są często w zasięgu …sklepowej półki. Warto ich spróbować.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175