Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

KGW „Się Kręci" w Lipianach

KGW w Trzebieszewie

KGW w Krzęcinie AKTYWNI PLUS

SĄSIADKI ZZA MIEDZY

Lista Produktów Tradycyjnych (LPT)
Produkty tradycyjne
z województwa zachodniopomorskiego

KGW „Fajne Babki" w Warnicach

KGW w Dysznie

Urząd Marszałkowski
Województwa Zachodniopomorskiego
Wydział Rolnictwa i Rybactwa

Goleniów, dnia 6 czerwca 2025 r.

KGW Strzebielewo

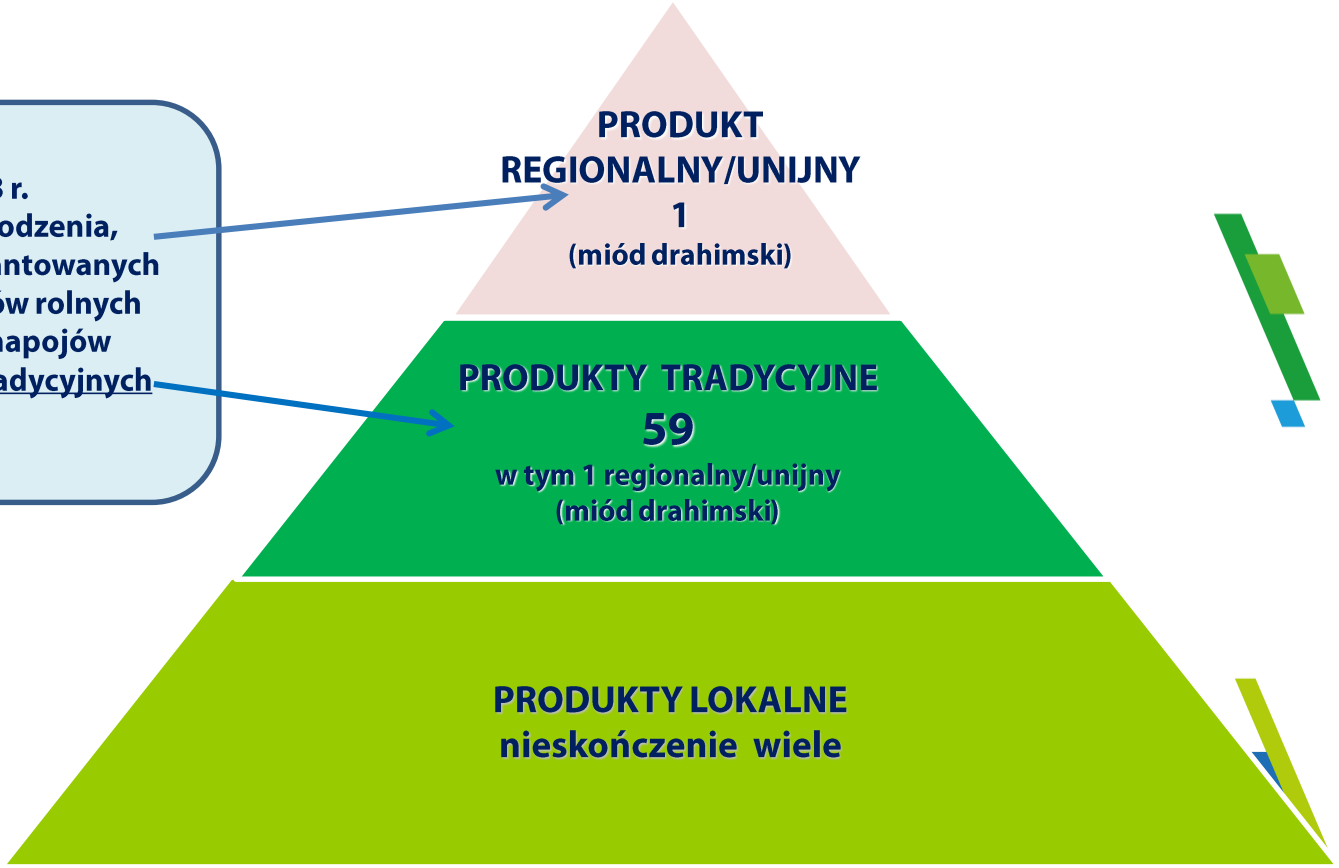
KGW we Wrzosowie „Ale Babki"

LINÓWIANKI KGW w Linówku

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Produkty tradycyjne - 59 z województwa zachodniopomorskiego, w tym regionalne/unijne - 1

Ustawa z dnia 9 marca 2023 r. o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych
(Dz. U. z 2023 r., poz. 588)



Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Ustawa z dnia 9 marca 2023 r. o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2023 r., poz. 588)
Rozdział 11

Aby produkt mógł być wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych musi spełniać łącznie trzy warunki (art. 46 ust. 1 i 2 w/w ustawy)**:**

1) jego jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości muszą wynikać ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Przy czym za tradycyjne metody produkcji uważa się metody wykorzystywane co najmniej od 25 lat;
2) stanowić element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym jest wytwarzany;
3) stanowić element tożsamości społeczności lokalnej.

Kto może wystąpić z wnioskiem ? (Art. 47):
- osoby fizyczne,
- osoby prawne,
- jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej,

produkujące dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy.

Lista Produktów Tradycyjnych jest listą produktów, a nie producentów !!!
Złożenie wniosku jest bezkosztowe.

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

PRODUKTY TRADYCYJNE
z województwa zachodniopomorskiego - 59
według kategorii (10)

I. Sery i inne produkty mleczne - 1
II. Mięso świeże oraz produkty mięsne - 4
III. Produkty rybołówstwa, w tym ryby - 6
IV. Warzywa i owoce - 7
V. Wyroby piekarnicze i cukiernicze - 11
VI. Oleje i tłuszcze - 1
VII. Miody - 12
VIII. Gotowe dania i potrawy - 7
IX. Napoje - 9
X. Inne produkty - 1

I. Sery i inne produkty mleczne -1:
Ser bałtycki

II. Mięso świeże oraz produkty mięsne - 4:
Pasztet z gęsi
Kiełbasa krucha domowa
Szynka świdwińska
Wędzony udziec wieprzowy z Przelewic

III. Produkty rybołówstwa, w tym ryby - 6:
Paprykarz szczeciński
Sielawa wędzona z Pojezierza Drawskiego
Sieja miedwieńska (Sieja miedwiańska)
Miedwieńskie (miedwiańskie) ryby wędzone
Śledzie po szczecińsku
Śledzik kołobrzeski

IV. Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) - 7:
Ogórek kołobrzeski
Kapusta kiszona z beczki
Jeziorowy ogórek kiszony
Konfitura szczecińska z owoców róży
Konfitura szczecińska z zielonych pomidorów
Ziemniak wyszoborski (**KGW**)
Powidła radziszewskie

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

V. Wyroby piekarnicze i cukiernicze - 11:
Chleb razowy koprzywieński
Pierniki szczecińskie
Chleb wiejski wojenny
Chleb gwdowski
Choszczeńska strucla z makiem
Chleb szczeciński
Krówka szczecinecka
Paszteciki gwdowskie
Jabłuszka w koszulkach
Serca kaziukowe / kaziukowe serducha
Chleb dębnowski

VI. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.) - 1:
Masło ostrowieckie

VII. Miody - 12:
Miód drahimski
Miody przelewickie
Miody wałeckie
Akacjowy miód cedyński
Miody z Lasu Świętej Marii
Miody Puszczy Barlineckiej
Miody Pojezierza Choszczeńskiego
Miody dębickie
Miody rusinowskie
Miody ze Wzgórz Świeszewskich
Miody Pojezierza Drawskiego
Miody leśne z Tuczna Drugiego

VIII. Gotowe dania i potrawy - 7:
Pasztecik szczeciński
Kiszka szwedzka **(KGW)**
Hołubcie bielkowskie
Bełczańskie zupy piwne
Zupa „nic"
Zalewajka z Rogowa **(KGW)**
Zupa kresowianka **(KGW)**

IX. Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe) - 9:
Wino ze śliwek
Nalewka ze śliwek z Dębiny
Miód pitny trójniak
Trójniak woliński leśny
Lipiańskie piwo Zaczynaj
Miód pitny trójniak cedyński
Piwo szczecińskie
Miód pitny trójniak Czcibor
Zakwas buraczany z Dębna

X. Inne produkty - 1:
Grzyby marynowane z szyszką

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Przykładowe produkty tradycyjne województwa zachodniopomorskiego

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Paprykarz szczeciński - LPT 13.12.2010.
Powiat koszaliński

Ogórek kołobrzeski
LPT 24.05.2006.
Powiat kołobrzeski

Miód drahimski
LPT 01.06.2006.
Powiat drawski

Pasztecik szczeciński - LPT 13.12.2010.
Miasto Szczecin

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Miody przelewickie – LPT 06.03.2012.
Powiat pyrzycki

Pasztet z gęsi - LPT 17.06.2014.
Powiat pyrzycki

Śledzie po szczecińsku - LPT 02.03.2015.
Miasto Szczecin

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Chleb szczeciński - LPT 26.08.2015.
Miasto Szczecin

Paszteciki gwdowskie
LPT 06.09.2016.
Powiat szczecinecki

Zakwas buraczany z Dębna
LPT 10.09.2019.
Powiat myśliborski

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Zalewajka z Rogowa – LPT 22.02.2023 r.
Powiat stargardzki
(KGW)

Zupa kresowianka - LPT 12.12.2024 r.
Powiat kamieński
(KGW)

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Przykładowe materiały potwierdzające tradycję wytwarzania danego produktu

np. MIODY TYWICKIE lub MIODY BAŃSKIE (Z BAŃ)

Powiat gryfiński – gmina Banie

Cena 20 groszy

KURIER szczeciński

z dnia 23 lipca 1954 r, nr (…)

rolnicy, ale i wielu pszczelarzy Szczecina. Lecz tylko w dużym kompleksie gospodarczym można stworzyć pasiekę na skalę przemysłową. Np. spółdzielnia w Tywicach ma „na razie" 90 uli i spodziewa się w tym sezonie półtorej tony miodu. Jasne, że w każdym kilogramie tego miodu jest mniej wkładu pracy i kosztów niż w pasiece indywidualnej, liczącej 10 — 20 uli.

Cena 20 groszy

Egz. Obowiązkowy

Ziemia Gryfińska

z dnia18 listopada 1954 r., nr 11

ODRA

PRZODUJĄCE SPÓŁDZIELNIE PRODUKCYJNE POW. GRYFINO

Spółdzielcy w Tywicach posiadają również pasiekę składającą się z 76 uli — z której wydajność wyniosła w br. ponad 1.000 kg miodu i 36 kg wosku. Korzyści z tamtejszej pasieki, spółdzielcy zawdzięczają dobremu pszczelarzowi Ob. Teklakowi J.

Lata 60.-70. XX wieku
Ogólnopolski konkurs o „SREBRNĄ PATELNIĘ”

z dnia 28 kwietnia 1966 r., nr 99
np. BIGOS GOLENIOWSKI
Powiat goleniowski - Goleniów

Komu (srebrną)? patelnię

Tygodnik turystyczny „ŚWIATOWID” po raz trzeci ogłosił konkurs dla zakładów gastronomicznych o „SREBRNĄ PATELNIĘ”. Warunkiem zdobycia tej symbolicznej nagrody, oraz związanej z nią sumy 10 tys. zł, jest przedstawienie do konkursu przynajmniej jednej typowo polskiej potrawy. W konkursie mogą uczestniczyć restauracje wszystkich kategorii, bary, stołówki, gospody, domy wycieczkowe itp. Drugim ważnym warunkiem udziału w konkursie jest stałe oferowanie zgłoszonej potrawy w codziennym jadłospisie zakładu gastronomicznego, w okresie od 1 maja do 30 października.

W szranki o zdobycie nagrody staje ponad 20 zakładów gastronomicznych z naszego województwa. Jakie są ich propozycje? Np. restauracja „ORBIS” oferuje: barszcz polski z uszkami i wędliną, zupę grzybową z łazankami, zraz wołowy z kaszą gryczaną, bigos myśliwski i kurczę po polsku.

Konkurencja jest silna. Np. restauracja „MIŁA” z Goleniowa (ubiegłoroczna laureatka „patelni”), proponuje tym razem, jako specjalność zakładu bigos goleniowski. Również restauracja „BAŁTYCKA” z Trzebiatowa przystępuje do konkursu, mając na swoim koncie tę samą nagrodę sprzed dwóch lat.

Oprócz „Orbisu” miasto nasze w konkursie reprezentować będą także restauracje: „Delfin”, „Paloma”, „Kameralna”, „Atlantycka”, „Śródmiejska” i „Artystyczna”. Możemy więc stwierdzić, że od strony gastronomicznej sezon turystyczny będzie się przedstawiał interesująco, a wycieczkowicze będą mieli szerokie pole do... degustacji. (Jol)

„Srebrna patelnia“ dla „Miłej”

W 1965 ROKU pierwszy raz, a w bieżącym powtórnie **restauracja „Miła“ w Goleniowie**, jako jedyny lokal w naszym województwie, otrzymała **„Srebrną patelnię“** — nagrodę w ogólnopolskim konkursie organizowanym z inicjatywy GKKFiT.

Zakład ten podlega goleniowskiemu oddziałowi WSS „Społem”. Kulturalna obsługa i jakość dań, a szczególnie specjalności lokalu: wątróbka z drobiu, żur polski i dorsz po rybacku, zostały wysoko ocenione przez komisję konkursową, która z 790 zakładów wyróżniła m.in. „Miłą”. Warto dodać, że od 1957 roku kierownikiem tej restauracji jest pan Tadeusz Sobczak. (mw)

z dnia 29 grudnia 1971 r., nr 304
np. WĄTRÓBKA Z DROBIU, ŻUR POLSKI DORSZ PO RYBACKU
Powiat goleniowski - Goleniów

Lata 60.-70. XX wieku
Ogólnopolski konkurs
o „SREBRNĄ PATELNIĘ”

„Steńka“ — najlepsza

PRZED kilkoma dniami pisaliśmy o konkursie na najsmaczniejszą potrawę kuchni polskiej, zorganizowanym przez Wojewódzką Komisję Branżową Przedsiębiorstw Gastronomicznych i Garmażeryjnych. W finale znalazło się pięć restauracji, wśród których pierwsze miejsce zajęła restauracja „STEŃKA” w Kamieniu Pomorskim, za filety po królewsku i polewkę z grzankami.

W gronie najlepszych są także trzy szczecińskie restauracje: „Continental”, „Sł („Kaskada”), „Gryf” o Kaszaną Basztą” z Trzeb

Specjalistom od polski gratulujemy, a naszym kom polecamy konkursov wy. Są znakomite i smak

SOBOTA, 18
NIEDZIELA, 19
STYCZNIA
1975 ROKU
WYD. AB

26-IV-1945

Kurier
Szczeciński

Nr 15 (9417) Rok założenia 1945 Cena 1 złoty

z dnia18-19 stycznia 1975 r., nr 15
np. FILETY PO KRÓLEWSKU
POLEWKA Z GRZANKAMI
Powiat kamieński - Kamień Pomorski

Karta Dań
z dnia 22 kwietnia 1950 r.
np. GĘŚ Z KAPUSTĄ
ŚLEDŹ ZAWIJANY
Powiat łobeski - Łobez

GOSPODA SPÓŁDZIELCZA
pod zarządem Spółdzielni Spożywców
„DZWIGNIA” w Łobezie
Lokal kat. IV

22. IV. 50

Egz. Obow. Okręgowy

CENNIK

Ceny łącznie z należnością za obsługę i podatkiem od spożycia

OBIAD POPULARNY
od godz. 15—17

OBIAD KLUBOWY
od godz. 13—17 132,—

Budyń . . . . . .

DANIA A LA CARTE

Pieczeń wieprzowa . . . .
Kotlet wieprzowy . . . .
Sznycel po wiedeńsku . . .
Pieczeń cielęca . . . .
Kiełbasa z rusztu . . . .
Kiełbasa z wody . . . .
Schab pieczony . . . .

DRÓB

Kura w rosole z makaronem . .
Kaczka z jabłkami . . . .
Gęś z kapustą . . . .
Pularda z indyka . . . .

Kompot mieszany . . . .
Ciastka różne . . . .

ZAKĄSKI ZIMNE

1/2 śledzia w oliwie . . .
1/2 śledzia w śmietanie . . .
Śledź zawijany . . .
Sałatka majonezowa . . .
Nóżka wieprzowa w galarecie .
Korki z białej kiełbasy . . .

NAPOJE

Kawa mocca mała . . . .
Kawa mocca duża . . . .
Herbata . . . . . .

NAPOJE ZIMNE

Piwo jasne . . . . . 22,—
Piwo butelkowe . . . . 30,—
Lemoniada . . . . . 30,—
Woda sodowa . . . . .
Piwo koźlak . . . . . 50,—
Piwo słodowe . . . . 57,—

Lipiec – Sierpień 1973, nr 7 – 8

np. LIPIAŃSKA KAPUSTA KISZONA,
POTRAWY RYBNE
PIWNA POLEWKA lub LIPIAŃSKA ZUPA Zaczynaj

Powiat pyrzycki - Lipiany

jantarowe szlaki

BIULETYN TURYSTYCZNO-KRAJOZNAWCZY POMORZA

ROK XVI Nr 7-8 (121-122) GDAŃSK LIPIEC-SIERPIEŃ 1973 r.

1973 · STULECIE TURYSTYKI POLSKIEJ · 1973

Poczta dyliżansowa „SZLAKIEM KOPERNIKA" w Chełmnie
25 maja 1973 r. — w głębi zabytkowy ratusz

- 22 -

Zbigniew Piskorski

LIPIANY – MIASTECZKO O PIWNYCH TRADYCJACH

- 26 -

naturalnie wspomnieć trzeba jeszcze raz o ryglowych budyn-
które wznoszą się przy każdej ulicy. Pod względem archi-
i kształty. Z zasady posiadają tylko dwie kondygnacje i
przedprożem lub balkonem. Niekiedy na dachu są "wole oczy"
Różnie rozwiązane są klatki schodowe i sienie wjazdowe.
z zakresu dawnej architektury i budownictwa.

wszystkim rolnictwu i zaopatruje okoliczne PGR-y oraz in-
o potrzebne jest w pracy na roli. Duży Państwowy Ośrodek
ułatwiające rolnikom lepsze gospodarowanie. Zadania POM-u
ważny rejon rolniczy Pomorza Zachodniego dostarczający wiel-

W Lipianach znajduje się też kilka zakładów przemysłu spożywczego, między innymi wielka kwaszarnia kapusty /okolice Lipian i Pyrzyc są największymi w Polsce producentami kapusty/.

Z innych działów życia gospodarczego wymienić należy przede wszystkim dużą wytwórnię armatur, produkującą na potrzeby całego kraju, a głównie przemysłu okrętowego.

Zagospodarowanie turystyczne

Jak można dojechać do Lipian, by je zwiedzić? Przez miasto przebiega linia kolejowa łącząca Stargard Szczeciński z Kostrzynem nad Odrą. Ze Szczecina i Stargardu dążą w tym kierunku również liczne autobusy, a więc dotarcie tutaj nie jest trudne.

Miasto posiada dobrą restaurację i kawiarnię położoną w rynku; w restauracji podaje się regionalne potrawy: piwną polewkę /w nawiązaniu do tradycji/ oraz doskonałe potrawy rybne. Miejscowe jeziora dostarczają wielu gatunków ryb.

W sezonie letnim czynne jest szkolne schronisko turys-

URATOWANA KAPUSTA lipiańska po lipnej cenie

NAKŁAD: 83.289 EGZ. CENA 50 GR

KURIER Szczeciński

Piątek 30, sobota 31. X. 1959 r. Nr 259 (4573)

z dnia
31.10.1959 r.,
nr 259
np. LIPIAŃSKA KAPUSTA KISZONA
Powiat pyrzycki
Lipiany

DO KIEROWNIKÓW sklepów po kilka razy dziennie przychodzili klienci z zażaleniami, że kiszona kapusta jest niesmaczna: niedokwaszona i mdła. Cenę za ten wątpliwej jakości towar ustaliła Woj. Komisja Cen na podstawie ogólnopolskiej relacji pełnowartościowej kapusty.

Badając tę sprawę, reporter „Kuriera" uzyskał interesujące informacje.

WYRZUCIĆ?

WYTWÓRNIA kiszonek w Lipianach podległa Zjedn. Przem. Terenowego zakwasiła w 1958 r. ogromne ilości kapusty licząc się z dużym zapotrzebowaniem. Jednocześnie władze handlowe, chcąc w pełni nasycić rynek szczeciński, wydały zakaz sprzedaży lipiańskiej kapusty do innych województw. Zakaz cofnięto dopiero na wiosnę, gdy wytwórni pozostało kilkaset ton towaru, którego nikt nie chciał kupić. Groziło przeznaczenie na nasze dla bydła ogromnej ilości kiszonki, której wartość przekraczała 1,5 mln zł!

AMERYKAŃSKA METODA

Zakwaszoną przed rokiem kapustę, postanowiono przechować przez okres letnich upałów. Sprowadzony specjalista-technolog opracował na podstawie wyrobów

Lata 70. XX wieku
Wojewódzki konkurs „Młode Talenty – na start”
np. PORY NADZIEWANE RYBĄ
Powiat stargardzki - Stargard

Wczoraj w „Atlantyckiej“

Pokaz kulinarnego kunsztu

„MŁODE talenty — na start”. Hasło takie rzuciło ostatnio Wojewódzkie Przedsiębiorstwo Gastronomiczne. Wczoraj przed południem w „Atlantyckiej” odbyła się pierwsza z tego cyklu impreza.

Do konkursu na najlepszą potrawę garmażeryjną przystąpiło 30 młodych kucharzy, którzy pracują w zawodzie nie dłużej niż 6 lat. Zaprezentowali około 80 wyrobów, przede wszystkim z ryb, drobiu i jaj. We współzawodnictwie wzięli udział nie tylko kucharze ze Szczecina, lecz także z innych miast naszego województwa.

Na pierwszy rzut oka — szanse były wyrównane. Wszystkie zgłoszone do konkursu potrawy prezentowały się świetnie. Ładnie przystrojone, estetycznie podane — wyglądały naprawdę apetycznie. Ale — jak to zwykle w konkursach bywa — z dobrych trzeba wybrać najlepszych. Jury przyznało I nagrodę w wysokości 5 tys. zł Grażynie Kozłowskiej z „Kaskady II” za roladę z kurczęcia po sztrasbursku. Drugą, w wysokości 3 tys. zł — Bożenie Lande ze świnoujskiej „Albakory” za smakowity szaszłyk ze śledzia marynowanego. Trzecią zaś (2 tys. zł) — Barbarze Lewandowskiej z baru „Dworzec” w Stargardzie za mało znaną lecz bardzo dobrą potrawę — pory nadziewane rybą.

A więc — góra panie! Chociaż... w grupie kucharzy wyróżnionych, obok Krystyny Łyki ze „Staromiejskiej” oraz Barbary Jańczyk z „Warszawskiej” znalazł się również mężczyzna — Krzysztof Franczak z „Bosmańskiej”. Ale cóż się dziwić. Wciąż pokutuje przekonanie, pieczołowicie zresztą pielęgnowane przez panów, że gotowanie to babska rzecz!

We współzawodnictwie zwyciężyli najlepsi z najlepszych. Ani nagroda, ani wyróżnienie nie przypadły w udziale młodych talentom ze szczecińskich barów. Lecz i im należą się słowa pochwały. I oni bowiem wykazali, iż potrafią smacznie gotować, a przyrządzone potrawy ładnie ozdobić i estetycznie podać. Zresztą konkurs trwa nadal, zakończono tylko pierwszą jego część.

(zdan)

Kurier Szczeciński
PONIEDZIAŁEK, 11 MARCA 1974 ROKU
WYD. AB
26-IV-1945

z dnia 11 marca 1974 r., nr 59

z dnia18 lipca 1985 r., nr 139
np. SMAŻONA SIELAWA, SZCZUPAK, LESZCZ
Powiat stargardzki - Ińsko

Kurier Szczeciński

Proponujemy przyznać...

Srebrna patelnia dla „Srebrnej Rybki“ w Ińsku

WIELE pochwał pod adresem restauracji „Srebrna Rybka” w Ińsku nadsyłają nasi Czytelnicy. Większość listów sprowadza się do jednego stwierdzenia: smacznie, tanio, zdrowo i uprzejmie. Lokal polecany jest jako wzór dla innych zakładów gastronomicznych, którym nieobojętne są walory dobrej kuchni, a także sprawnej organizacji.

Obiekt przeszedł gruntowną modernizację. Estetyczny wygląd sali konsumpcyjnej, która może pomieścić jednorazowo 80 osób zachęca do spożywania posiłków. W karcie oprócz dań mięsnych przynajmniej trzy pozycje potraw rybnych — obowiązkowo smażonej sielawy, szczupaka, leszcza. W barze zimne przekąski, napoje, dobrej klasy piwo. Kelnerki w jednolitych strojach podają zamówienia w miarę szybko i dyskretnie. W menu oprócz tradycyjnego schaboszczaka sznycel, zrazy, rumsztyk, a także salami, szynka gotowana i pieczona, biała kiełbasa...

Od kierownika zakładu dowiedzieliśmy się, że w br. lokal został skategoryzowany w części gastronomicznej na popularną „trójkę” (stąd dość niskie ceny posiłków), natomiast alkohol podwyższono w sprzedaży do kategorii I.

Nie jest to zgodne z ustawą antyalkoholową, która zaleca by we wszystkich lokalach alkohol był sprzedawany z 25 proc. marża, są jednak tego efekty.

Konsumenci są w miarę dobrani, skończyły się w lokalu awantury i odwiedziny najprzeróżniejszych piwoszy. A propos piwa. Jak twierdzi kierownik zakładu **Andrzej Friedensberg** przez okrągły rok można u nie go napić się oryginalnego „Żywca”. Na pytanie jak on to robi, nie uzyskaliśmy odpowiedzi i to było pierwsze nasze zaskoczenie. Druga niespodzianka czekała nas po oświadczeniu, że kierownik nie jest ajentem, lecz zwykłym szefem zakładu na etacie, podobnie jak kelnerzy, personel kuchenny i wszyscy pracownicy zatrudnieni w „Srebrnej Rybce”.

— Codziennie wydajemy ok. 450 obiadów i sprzedajemy prawie 2 tys. butelek piwa. W sezonie lokal prowadzi działalność rozrywkową przy muzyce mechanicznej i wideotece, zaś jesienią i zimą potańczyć można również w soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy..

Na koniec nasze zdziwienie nie miało już granic, kiedy dowiedzieliśmy, że w zakładzie nie ma szefa kuchni. Funkcję tę pełni kierownik lokalu, który przedstawił taką oto receptę na smaczną kuchnię: — dobrzy kucharze nawet z gwoździa ugotują smaczną zupę, a rybę można podać na różny sposób, trzeba tylko chcieć.

Nic dodać nic ująć. Wypada tylko zarekomendować dobry lokal i życzyć jeszcze wielu innowacji.

Pa.

np. ZUPA ZE ŚWIEŻYCH GRZYBÓW

Powiat stargardzki - Stargard

KURIER SZCECIŃSKI z dnia 13 sierpnia 1953 r. , nr 192

CO DZIŚ NA OBIAD?

Zupa ziemniaczana ze śmietaną. Cynaderki wieprzowe, kasza jęczmienna na sypko, ogórek kwaszony.

ZUPA ZE ŚWIEŻYCH GRZYBÓW

Ugotować wywar z włoszczyzny w 2 ltr. wody, przecedzić. Świeże grzyby (borowiki, kozlaki, maślaki), licząc 10 dkg na osobę, starannie oczyścić, opłukać, sparzyć wrzątkiem, po chwili wodę odlać, a grzyby zalać małą ilością wywaru, dodać pokrajaną cebulę, parę ziarenek pieprzu i gotować na małym ogniu 1 do 1.5 godz. Następnie wygotowany smak połączyć z wywarem, wrzucić pokrajane grzyby, zaprawić 15 dkg śmietany i łyżką mąki. Podawać można z kluseczkami, z grzankami lub kaszą.

Grzyby

URODZAJ grzybów w podszczecińskich lasach skłonił nas do poświęcenia dzisiejszej rubryki poradom i przetworom z grzybów.

ZUPA ZE ŚWIEŻYCH GRZYBÓW

SKŁADNIKI: włoszczyzna, 1/2 kg ziemniaków, 1/2 kg grzybów, 2 łyżki masła, 1/2 szklanki śmietany, koper, sól, pieprz, 1 cebula.

Grzyby umyć, poszatkować, dodać posiekaną cebulę 1 łyżkę masła, podlać odrobiną wody, żeby się nie przypaliły i dusić na małym ogniu, aż będą miękkie. Wówczas dodać nieco pieprzu i soli. Z włoszczyzny ugotować wywar dodając resztę masła. Po wyjęciu włoszczyzny wrzucić pokrojone na małe kawałeczki ziemniaki. Kiedy ziemniaki będą miękkie, dodać grzyby, posiekany koper i śmietanę.

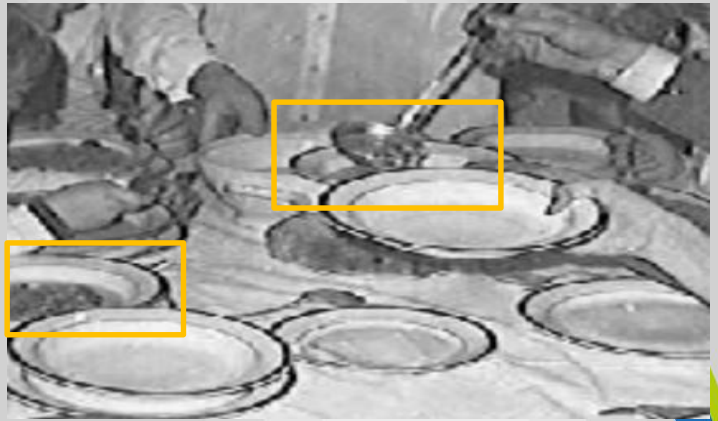
KURKI Z JAJAMI

SKŁADNIKI: 20 dkg kurek, 2 jaja, 5—6 plasterków boczku wędzonego, słoniny lub skwarki.

Cienkie plasterki boczku lub sło

KURIER SZCECIŃSKI z dnia 20 września 1978 r., nr 212

Rodzinne zdjęcie
Wigilia
Lata 70. XX w.
Stargard



Koła gospodyń wiejskich organizują kursy

Rok rocznie wiele spółdzielni w naszym województwie w ramach świadczeń dla członków przeznacza pewne kwoty na pracę wśród kobiet. Najczęstszą forma tych świadczeń jest pomoc finansowa przy organizowaniu kursów praktycznych dla kobiet wiejskich.

W ubiegłym roku (jesienią) i wiosną bieżącego roku odbyło się około 70 różnego rodzaju kursów praktycznych kroju, szycia, gospodarstwa domowego itp. Na kursach tych zdobywały umiejętności praktyczne członkinie kół gospodyń wiejskich i gminnych spółdzielni. Najwięcej takich kursów odbyło się w powiecie myśliborskim (13).

Najwiekszym powodzeniem cieszył sie kurs kroju i szycia w Giazowie oraz pieczenia ciasta w Trzcinnej. Zbliżająca się pora roku jest jak najbardziej odpowiednim czasem do tego rodzaju prac na szerszą skalę. W ciągu długich zimowych wieczorów można nauczyć się niejednego. Tym bardziej, że chęci kobietom nie brak. Chodzi tylko o to by organizatorzy wywiązali się ze swoich obowiązków. Powiatowe Związki Kółek i Organizacji Rolni-

Dwutygodnik
z dnia
15 - 30 września 1958 r.
nr 14

SZCZECIŃSKA GMINNA SPÓŁDZIELNIA

II. 1958 r. dwutygodnik, 15. IX. — 30. IX. 1958 r. Nr 14 (26)

Kursy gospodarstwa domowego dla Kół Gospodyń Wiejskich

Lata 50. XX wieku

Powiat myśliborski - Trzcinna

Zaświadczenie

Ob. [redacted] urodz. dn. [redacted]
[redacted] zamieszkała w [redacted]
była uczestniczką 100-godzinnego kursu racjonalnego żywienia rodziny zorganizowanego przez Kółko Rolnicze i Koło Gospodyń Wiejskich w Sierakowie.
Kurs został zorganizowany dla potrzeb własnych członkiń.
Kurs ten Obywatelka ukończyła z wynikiem ... bardzo dobrym

Kier. kursu — Przedst. KGW. — Przedstw. KR.

KÓŁKO ROLNICZE w Sierakowie Pow. Stargard

Sierakowo dn. 21.10 1966r.

Zaświadczenie z dnia 21.10.1966 r.

o ukończeniu kursu racjonalnego żywienia dla KGW

Powiat stargardzki - Sierakowo

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Cele i korzyści wynikające z wpisu produktu na Listę Produktów Tradycyjnych

m.in.

- ☑ Zachowanie receptur i tradycyjnych metod wytwarzania produktów żywnościowych - pielęgnowanie dziedzictwa kulinarnego Pomorza Zachodniego
- ☑ Kultywowanie lokalnych tradycji i obyczajów, w tym kulinarnych - budowanie tożsamości regionu
- ☑ Podniesienie atrakcyjności turystycznej regionu
- ☑ Promocja regionu oraz źródło dochodu dla mieszkańców, np. sprzedaż podczas targów
- ☑ Potwierdzenie – Dyplom dla Wnioskodawcy od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- ☑ Gratulacje dla Wnioskodawcy od Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego
- ☑ Możliwość używania logo Pomorze Zachodnie - produkt tradycyjny
- ☑ Bezpłatna reklama-informacja o produktach np. w ogólnodostępnych mediach, wydawnictwach różnych instytucji, pociągach regionalnych, wydawnictwach UMWZ (np. broszury, katalogi czy na stronie internetowej).

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Rollup dla Wnioskodawcy, który złożył wniosek o wpis swojego produktu na LPT

Katalog 2025
produktytradycyjne.wzp.pl

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Gdzie znajdę materiały ?
np.:
w domu☺
u rodziny☺
u przyjaciół/znajomych☺

w bibliotece/muzeum☺

w KSIĄŻNICY POMORSKIEJ – ksiaznica.szczecin.pl
Zakładki np.:

- Zachodniopomorska Biblioteka Cyfrowa „POMERANIA”

Pomorze Zachodnie
produkt tradycyjny

Dziękuję za uwagę

Agnieszka Kołodziej
Główny specjalista

tel. (91) 454 27 14
e-mail: akolodziej@wzp.pl
wzp.pl

Wydział Rolnictwa i Rybactwa
Urząd Marszałkowski
Województwa Zachodniopomorskiego
ul. Mazowiecka 14
Szczecin

produktytradycyjne.wzp.pl
wrir.wzp.pl