

W trakcie uroczystości wręczone zostaną certyfikaty i tabliczki z logo Sieci następującym podmiotom:

1. Sklep internetowy „eGrabie.pl – Polskie plony pod Twój próg”, Rumin 77, 62-500 Konin
2. Restauracja Catering Adamo - Adam Bilski, ul. Konopnickiej 30, 62-050 Mosina
3. Gospodarstwo Rolne Michał Imbiorowicz, Pasięka Dary Uła, Przybrodzin 2, 62-430 Powidz
4. Restauracja „Pod Niebieniem”, ul. Żydowska 1, 61-761 Poznań
5. Restauracja Glamour, ul. Rynkowa 92, 62-081 Przeźmierowo
6. Średzka Spółdzielnia Mleczarska JANA, ul. Daszyńskiego 6, 63-000 Środa Wielkopolska
7. Restauracja Bazar 1838 S.A., ul. Paderewskiego 8, 60-770 Poznań
8. Hotel HP Park, Restauracja Panorama, ul. Baraniaka 77, 61-131 Poznań
9. Restauracja TASTE_it, Hotel SPA_larnia, Czarneckiego 56, 62-040 Puszczykowo
10. „Smakosz” Bar Restauracyjny, Bogdanowo 25, 64-600 Oborniki
11. Restauracja Komoda Club, ul. Niecała 6a, 62-800 Kalisz

1. Sklep internetowy „eGrabie.pl – Polskie plony pod Twój próg”, Rumin 77, 62-500 Konin

„eGrabie – Polskie plony pod Twój próg” zajmuje się dystrybucją wybranych certyfikowanych i uznanych przez klientów produktów: wyrobów gotowych, warzyw, owoców, nabiału, wędlin i pieczywa, pochodzących z najlepszych gospodarstw rodzinnych, prosto pod drzwi klientów. Firma jako pierwsza na rynku wprowadziła możliwość zamawiania drogą elektroniczną produktów regionalnych, pochodzących od rolników, mleczarni, zakładów mięsnych za pośrednictwem platformy internetowej.

Kategoria: Hurtownicy i sprzedawcy detaliczni

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na:

- *Sklep on-line „eGrabie – Polskie plony pod Twój próg”*

2. Restauracja Catering Adamo - Adam Bilski, ul. Konopnickiej 30, 62-050 Mosina

Restauracja Adamo swoją działalność rozpoczęła w 1993 roku, chociaż tradycje kulinarne rodziny sięgają lat międzywojennych. Pradziadek właściciela Teodor Bilski prowadził pierwszą restaurację w Mosinie. Do dziś zachowały się niektóre przepisy z tamtych lat, które są wykorzystywane w codziennej pracy. Dania oferowane w karcie są charakterystyczne dla regionu i produkowane z lokalnych składników. Oprócz zachowania tradycji, w restauracji duży nacisk kładzie się na prawidłowe stosowanie technik gotowania i starannego doboru składników do potraw.

Kategoria: Restauracje, inne punkty gastronomiczne oraz obiekty świadczące usługi hotelarskie.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na:

- *Żurek na białej kielbasie i wędzonym boczku*

- *Barszcz*

- *Czernina*
- *Kaczka pieczona z jabłkami*

3. Gospodarstwo Rolne Michał Imbiorowicz, Pasięka Dary Uła, Przybrodzin 2, 62-430 Powidz

Gospodarstwo Rolne Michał Imbiorowicz stworzyło własną markę pasieczną – Pasięka Dary Uła. Lokalizacja pasieki sprzyja produkcji wysokiej jakości miodu. Przybrodzin i tereny okoliczne znajdują się na terenie Powidzkiego Parku Krajobrazowego, którego sercem jest największe w Wielkopolsce Jezioro Powidzkie. Tereny Parku należą do obszaru chronionego.

Kategoria: Rolnicy, ogrodnicy, przedsiębiorstwa rybackie

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na:

- *Miód rzepakowy*
- *Miód akacjowy*
- *Miód wielokwiatowy*
- *Miód lipowy*
- *Miód faceliowy*

4. Restauracja „Pod Niebieniem”, ul. Żydowska 1, 61-761 Poznań

Ideą Restauracji „Pod Niebieniem” jest nawiązanie do polskiej kuchni szlacheckiej, mieszczańskiej, chłopskiej. W ofercie restauracji znajdują się lokalne dania odwołujące się do szeroko rozumianej kuchni polskiej, jednak ze szczególnym uwzględnieniem dań poznańskich i wielkopolskich. Prawie każda z potraw skomponowana jest z myślą o nawiązaniu do tradycji polskiej i kulinarnej. W karcie restauracji znaleźć można zapomniane składniki, np. olej rzepakowy tłoczony na zimno, olej z lnianki i lnu (z tłoczarni oleju w Grodzisku Wielkopolskim). Używane są także pokrzywy, jarmuż, dynia, gryka, orzeszki buka, nasiona chwastów polnych, dziczyzna. Działania restauracji zostały docenione przez specjalistów: restauracja jest laureatem Culinary Fest – edycja „dziedzictwo kulinarne”.

Kategoria: Restauracje, inne punkty gastronomiczne oraz obiekty świadczące usługi hotelarskie.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na:

- *Śledź po wielkopolsku*
- *Zupa „ślepe ryby”*
- *Żurek tradycyjny*
- *Kaczka po poznańsku*

5. Restauracja Glamour, ul. Rynkowa 92, 62-081 Przeźmierowo

W karcie dań Restauracji Glamour znajdują się dania bazujące na lokalnych produktach, eksponujące wyśmienitą i zdrową gęsinę. Gościom hotelowym wręczane są lokalne przysmaki: konfitury, smalec, czy pasztet z gęsiny.

Kategoria: Restauracje, inne punkty gastronomiczne oraz obiekty świadczące usługi hotelarskie.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na:

- *Duszona wątróbka gęsia podana z krychanymi ziemniakami i sałatką z kiszzonego ogórka*
- *Zupa „ślepe ryby”*
- *Sałatka z Korczyńskiego koziego sera z gotowanym burakiem i dressingiem jabłkowo miętowym*

6. Średzka Spółdzielnia Mleczarska JANA, ul. Daszyńskiego 6, 63-000 Środa Wielkopolska

Średzka Spółdzielnia Mleczarska JANA w Środzie Wielkopolskiej kontynuuje działalność mleczarni, powstałej w Środzie Wielkopolskiej w 1885 roku. Od ponad 100 lat skupuje surowiec z terenu okolicznych gmin położonych na obszarze czystym ekologicznie. Wielkopolska kultura rolna, stuletnia tradycja i doświadczenie średzkich mleczarzy kształtują szeroki asortyment produktów. Mleczarnia JANA należy do czołowych producentów artykułów nabiałowych w kraju, umiejętnie łączy elementy nowoczesnej technologii, zastosowanie maszyn i urządzeń najnowszych generacji z zachowaniem tradycyjnych sposobów wytwarzania tych produktów, które klienci już od wielu lat znają i doceniają.

Kategoria: Przetwórcy żywności.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na:

- *Masło wielkopolskie*
- *Śmietanka 30% tłuszczu kubek 200 ml*
- *Maślanka naturalna prosto z masielnicy butelka 750 ml*

7. Restauracja Bazar 1838 S.A., ul. Paderewskiego 8, 60-770 Poznań

Po wielu latach przerwy Spółka Bazar Poznański powróciła do tradycji i otworzyła podwoje swojej pierwszej z planowanych restauracji, którą ze względu na historię tego miejsca nazwano "Bazar 1838". Goście mogą w niej spróbować dań mistrza kuchni Jacka Fedde. Kuchnia restauracji opiera się na polskiej tradycji kulinarnej, w nowoczesnej i eleganckiej formie. Restauracja wytwarza kielbasy ze świni złotnickiej, używa sprawdzonych i regionalnych produktów.

Kategoria: Restauracje, inne punkty gastronomiczne oraz obiekty świadczące usługi hotelarskie.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na:

- *Stek z golonki podany z ziemniakami i zielonym groszkiem*
- *Pręga wołowa duszona w czerwonym winie i warzywach podana z puree ziemniaczanym*
- *Staropolski żurek z białą kielbasą*
- *Sałatka z twarogiem, truskawkami i młodym szpinakiem*

8. Hotel HP Park, Restauracja Panorama, ul. Baraniaka 77, 61-131 Poznań

W stałej ofercie restauracji Hotelu HP PARK w Poznaniu znajdują się dania kuchni polskiej i europejskiej. Znakiem firmowym jest wykorzystanie wyłącznie świeżych produktów i wykonanie każdego dania od podstaw w oparciu o najlepsze tradycje i przepisy kulinarne.

Kategoria: Restauracje, inne punkty gastronomiczne oraz obiekty świadczące usługi hotelarskie.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na:

- *Golonka pieczona podana z kapustą kwaszoną i puree z grochu*
- *Zraz wołowy zawijany podany z buraczkami i tradycyjnymi poznańskimi pyrami*
- *Schab z sosem jabłkowym, kopytkami i bukietem warzyw*

9. Restauracja TASTE_it, Hotel SPA_larnia ul. Czarneckiego 56, 62-040 Puszczykowo

W restauracji TASTE_it działającej przy HOT_elarni HOTEL&SPA można skosztować typowych dań kuchni wielkopolskiej. Dania, jak pierś z kaczki i gęsiną podawane są z tradycyjnymi dodatkami, takimi jak kasza, pyzy i kopytka. Restauracja nie korzysta z półproduktów, wszystko przygotowuje sama.

Kategoria: Restauracje, inne punkty gastronomiczne oraz obiekty świadczące usługi hotelarskie.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na:

- *Pieczona pierś z kaczki*
- *Pieczona pierś z gęsi*
- *Udło z gęsi z sosem jałowcowym*

10. „Smakosz” Bar Restauracyjny, Bogdanowo 25, 64-600 Oborniki

Restauracja serwuje dania kuchni polskiej i regionalnej, przygotowane według tradycyjnych receptur, wyłącznie ze świeżych produktów, które kupowane są od lokalnych, małych producentów i gospodarstw. Do przygotowania dań, stosuje się tylko przyprawy naturalne, zioła oraz świeże warzywa. Specjalnością lokalu jest danie regionalne - "wielkopolska czernina" i "plyndze ziemniaczane z dodatkiem ukwaszonej prawdziwej wiejskiej śmietany". W karcie znajduje się również wiele innych dań regionalnych.

Kategoria: Restauracje, inne punkty gastronomiczne oraz obiekty świadczące usługi hotelarskie.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na:

- *Gziki wielkopolski*
- *Czernina z kaczki*
- *Żurek na własnym zakwasie z kielbasą i wiejskim jajkiem*
- *Plyndze z cukrem i prawdziwą wiejską śmietaną*

- *Golonka gotowana z kapustą zasmażaną i pyrkami*
- *Polewka poznańska na maślanec*
- *Pieczeń wieprzowa z szagówkami i kapustą zasmażaną*
- *Pierogi z serem i śmietaną ukwaszoną*
- *Zraz zawijany wielkopolski, kluchy na parze i buraczki*
- *Pyry z gzikiem*
- *Pyрки smażone na wiejskim maśle z jajkiem sadzonym i maślanką*
- *Pierogi z mięsem z kaczki*
- *Pierogi z kapustą i grzybami*
- *Pierogi jagodowo – serowe*
- *Pierogi truskawkowo – serowe*

11. Restauracja Komoda Club, ul. Niecała 6a, 62-800 Kalisz

Restauracja Komoda Club jest głównym organizatorem Święta Ulicy Niecałej, która to impreza została uznana za jedną z najlepszych imprez kulturalnych Kalisza. W każdą środę restauracja organizuje spotkania z cyklu kulturalne środy. Kilka z nich poświęconych było także tematyce kulinarnej. Do przygotowania dań używa się surowców i produktów pochodzących z regionu.

Kategoria: Restauracje, inne punkty gastronomiczne oraz obiekty świadczące usługi hotelarskie.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na:

- *Zupa cebulowa*
- *Kluski żytką kładzione zagniatane w naczyniu kamiennym*
- *Cebula po kalisku duszona z kielbasą z regionu kaliskiego*