

**Uroczystość wręczenia certyfikatów członkowskich
Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska,
Restauracja „Zagroda Bamberska” w Poznaniu,
24 lipca 2013 r.**



**1. Gospodarstwo Pasieczne „Miody Szlaku Piastowskiego” Agata i Karol Patalas
w Biskupicach (gmina Pobiedziska, powiat poznański)**

Rodzina Państwa Patalas zajmuje się pszczelarstwem od dwóch pokoleń. Pasieki umiejscowione są w gminie Pobiedziska (Jerzyn, Wronczyn i Kołatka), na skraju Puszczy Zielonka, obfitującej w bogactwo wszelkiej roślinności, lasy liściaste, mieszane i różnorodność pożytków pszczelich. Pasieka położona jest w rejonie, w którym rodziło się Państwo Piastów, stąd nazwa „Miody Szlaku Piastowskiego”.

W produkcji pszczelarskiej łączy się tradycyjne podejście do hodowli z nowoczesnością procesu pozyskiwania i konfekcjonowania miodu. Do kontaktu z miodem używa się specjalnych narzędzi kwasoodpornych, co gwarantuje wysoką jakość produktu wytwarzanego przez pszczoły.

Paśnika oferuje miody: lipowy, rzepakowy, wielokwiatowy i gryczany.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wszystkie rodzaje miodu z wyjątkiem gryczanego, który pozyskuje się w innych regionach Polski.

2. Gospodarstwo Pasieczne „Noteckie Miody” Kamila Lisińska w Biezdrowie (gmina Wronki, powiat szamotulski)

Gospodarstwo zajmuje się pozyskiwaniem i sprzedażą miodów oraz produktów pszczelich. Pasieka położona jest na nieskażonych terenach kompleksu leśnego Puszczy Noteckiej w zachodniej Wielkopolsce i liczy blisko 300 rodzin pszczelich, hodowanych w nowoczesnych drewnianych ulach typu wielkopolskiego.

Pasieka oferuje miody: akacjowy, wielokwiatowy, lipowy i spadziowy.

Miody akacjowy i lipowy zostały wyróżnione w kwietniu br. certyfikatami „TOP PRODUKT” w programie promocyjnym „Doceń polskie” pod Patronatem Honorowym Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wszystkie rodzaje miodu.

3. Restauracja „A NÓŻ WIDELEC” Michał Kuter w Poznaniu

Restauracja istnieje od dwóch lat, a kuchnia polska jest głównym źródłem inspiracji kulinarnych. Ogromny nacisk jest kładziony na jakość produktów, dlatego wybierani są najlepsi dostawcy surowców m.in. Folwark Wąsowo (warzywa i przetwory), Marek Grądzki (kozy sery zagrodowe), Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL z Nowego Tomysła. W restauracji popularne są takie dania, jak: krem z wąsowskiego topinamburu z chrupiącą kaszaną, barszcz czerwony z pasztecikiem z kaczki, schabowy z kiszoną kapustą EKO z Wąsowa.

Ponadto w restauracji wypieka się chleb według własnego przepisu oraz podaje się lody owocowe własnego wyrobu.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wybrane dania regionalne sporządzone na bazie lokalnych surowców.

4. Restauracja RATUSZOVA w Poznaniu

Restauracja specjalizuje się w kuchni polskiej, spośród której na szczególną uwagę zasługują dania typowe dla Wielkopolski tj. czernina z ręcznie robionym makaronem, kaczka pieczona z jabłkami, pierogi, deska serów kozich, kociołek leśnych skrzatów (mieszanka grzybów z wielkopolskich lasów z dodatkiem polędwicy z wieprzowiny złotnickiej). W restauracji wykorzystywane są produkty i surowce najwyższej jakości pochodzące od producentów regionalnych, tj. Marka Grądzkiego (sery kozie zagrodowe), hodowli w Gralewie – powiat międzychodzki (mięso ze świni złotnickiej), Firmy „Chmiel-drób” (ekologiczne mięso z kaczki).

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wybrane dania regionalne sporządzone na bazie lokalnych surowców.

5. Restauracja „HACJENDA” L.A.S. Wiatrowscy Spółka Cywilna w Poznaniu

Restauracja z ponad 40-letnią tradycją słynie z potraw charakterystycznych dla regionu Wielkopolski, tj. kaczki pieczonej z jabłkami, czerniny, żurku staropolskiego. Restauracja została wybudowana w 1973 roku. Od 1980 roku właścicielem Hacjendy jest Lesław Wiatrowski, który prowadzi ją wraz z żoną Alicją i córką Sylwią.

Wszystkie potrawy oferowane w menu wyprodukowane są z surowców wytwarzanych przez regionalnych producentów.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wybrane dania regionalne sporządzone na bazie lokalnych surowców.

6. P.P.H.U. „JAGODA PLUS” Marzena Swędrowska w Gizatkach (powiat pleszewski)

Firma zajmuje się głównie przetwarzaniem grzybów i owoców, które pochodzą z regionu Wielkopolski. Grzyby pozyskuje się od okolicznych zbieraczy oraz ze skupów z Puszczy Zielonka, natomiast owoce pochodzą z okolicznych sadów. Na terenie firmy znajduje się suszarnia, w której suszy się zakupione grzyby i owoce.

Firma oferuje do sprzedaży grzyby w zalewie octowej, grzyby solone, grzyby suszone, jagodę w soku własnym, malinę w syropie, owoce suszone.

Borowik wielkopolski, wielkopolskie grzyby solone oraz susz wigilijny wielkopolski znajdują się na Liście Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wszystkie produkty.

7. „Spizarnia Poznańska” Karolina Zalewska w Poznaniu

Spizarnia Poznańska to sklep z produktami ekologicznymi i tradycyjnymi, który istnieje od października 2012 roku. Aktualnie posiada w ofercie ponad 2 tys. artykułów. Wśród asortymentu znajduje się szeroki wachlarz produktów organicznych, świeżych warzyw i owoców sezonowych z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych, bioproduktów pochodzących ze sprawdzonych gospodarstw wiejskich, wędlin wytwarzanych tradycyjnymi metodami, serów z mleka krowiego i koziego oraz wiele innych przysmaków.

Asortyment nadal jest poszerzany o nowe produkty poprzez poszukiwanie produktów od dostawców mogących zaoferować towary nieprzetworzone, tradycyjne. Znaczną grupę

asortymentu stanowią towary pochodzące od producentów zrzeszonych w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na cały sklep.

8. Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo w Dolinie” Hanna Sudoł w Dąbrówce Kościelnej (gmina Kiszkowo, powiat gnieźnieński)

Gospodarstwo utrzymane jest w klimacie starej zagrody wiejskiej, położonej w sercu Puszczy Zielonki. Wszystkie dania podawane gościom przygotowywane są według tradycyjnych przepisów kuchni staropolskiej, a produkty naturalne pochodzą z własnego gospodarstwa lub od lokalnych dostawców. Oprócz wypiekania prawdziwego żytniego chleba na zakwasie, domowych ciast i wędlin, podaje się kaczkę faszerowaną pieczoną w całości z pyzami i kapustą.

Ranczo w Dolinie otrzymało dyplom za zajęcie I miejsca w *Konkursie na najlepszy obiekt turystyki wiejskiej na obszarach wiejskich w Wielkopolsce* w 2011 roku, którego organizatorem jest Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wszystkie produkty.

9. BROWAR FORTUNA Sp. z o.o. w Miłosławiu (powiat wrzesiński)

Tradycje piwowarskie Miłosławia sięgają XVI wieku, a Browar Fortuna jest browarem ze stuletnią tradycją, w którym warzone są piwa ciemne i jasne oraz kultywowana jest regionalna tożsamość rzemiosła piwowarskiego w Wielkopolsce.

Głównym surowcem potrzebnym do wytwarzania piw jest słód (jęczmienny, pszeniczny), który pochodzi z wielkopolskiej słodowni Optima. Na szczególną uwagę zasługuje fakt, że wielkopolski Browar Fortuna, jako jedyny browar w Polsce, pali swój słód samodzielnie, kontynuując tradycje rzemiosła piwowarskiego w Wielkopolsce. Słód jest palony pod nadzorem doświadczonego piwowara, a samodzielne palenie słodu, pomimo swej pracochłonności, pozwala na uzyskanie niepowtarzalnego smaku słodu, co wpływa na wyjątkowe walory piw ciemnych z Browaru Fortuna oraz odróżnia je od innych firm. Natomiast woda jest pozyskiwana z własnego ujęcia głębinowego w Miłosławiu, co wpływa na walory smakowe piw z Browaru Fortuna. Piwa wyróżniają się także naturalnymi dodatkami np. miodem z wielkopolskiej pasieki z okolic Miłosławia.

Browar Fortuna jest też jednym z nielicznych z browarów w Polsce, gdzie nadal warzy się piwo w otwartych kadziach fermentacyjnych, które zostały zachowane w browarze w celu zachowania rzemieślniczego charakteru piw, kontynuując tradycję warzenia pierwszych właścicieli.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wszystkie produkty.

10. ParkHotel ROSANA w Klęce (gmina Nowe Miasto nad Wartą, powiat średzki)

ParkHotel Rosana zlokalizowany jest przy trasie krajowej nr 11 Poznań-Katowice, w odległości 50 km od Poznania. Otoczony jest ponad stuletnim parkiem z zabytkowym drzewostanem, umożliwiającym spokojny wypoczynek w komfortowych warunkach. Restauracja oferuje kuchnię regionalną, a specjalnością szefa kuchni jest kaczką z jabłkami, podawana z pyzami i modrą kapustą. Ponadto w menu znajdują się dania: gulasz z polędwiczki wieprzowej, czy kaszanka po wielkopolsku.

Surowce do sporządzenia potraw są wysokiej jakości i naturalne oraz pochodzą od lokalnych małych producentów i przetwórców.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wybrane dania regionalne sporządzone na bazie lokalnych surowców.

11. „DĄBROWSKIEGO 42” Restauracja Kawiarnia Akademia 42 w Poznaniu

Restauracja mieści się w zabytkowym budynku na poznańskich Jeźycach i od początku swojej działalności promuje regionalną kuchnię wielkopolską. W karcie menu znajdują się potrawy charakterystyczne dla regionu wielkopolskiego, sporządzone na bazie wysokiej jakości surowców pochodzących od lokalnych dostawców takie, jak: wielkopolski żurek w chlebie (zakwas własnego wyrobu szefa kuchni), lin z patelni na maśle (z własnych stawów zlokalizowanych we wsi Śródka gmina Chrzypsko Wielkie), pierogi z wiśniami (z wielkopolskich sadów), czy tradycyjne poznańskie szagówki (ręcznie robione). Wszystkie dania od podstaw są przygotowywane na miejscu i nie zawierają dodatków chemicznych.

Jedną z form promocji kuchni regionalnej są organizowane warsztaty kulinarne w specjalnie stworzonej „Akademii Kulinarnej” zlokalizowanej na II piętrze obiektu.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wybrane dania regionalne sporządzone na bazie lokalnych surowców.

12. Restauracja „Leśna Polana” Bogdan Boroński w Tokarach (powiat koniński)

„Leśna Polana” to ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy, na terenie którego znajduje się restauracja, która oferuje miejscowe specjalności kuchni tj. pieczony własny chleb, smalec, ogórki małosolne, pyrczok, pierogi, ryby (np. pstrąg po ślesińsku), drób, wieprzowinę, kapustę ochweśnicką, obsypkę (kiszka ziemniaczana).

Od 10 lat w ramach Stowarzyszenia Społeczno-Gospodarczego „Dwa mosty” Ośrodek pracuje nad historią kultury, tradycji i kuchni ochweśnickiej, dlatego od kilku lat organizuje Festiwal Kuchni Ochweśnickiej

Festiwal Kuchni Ochweśnickiej to ważna impreza promująca stare przepisy kulinarne z regionu Ślesina, Lichenia oraz pozostałych gmin powiatu konińskiego. Większość produktów wykorzystywanych w regionalnej kuchni jest pochodzenia lokalnego. Poprzez promowanie lokalnych produktów żywnościowych, festiwal daje możliwość integracji lokalnych środowisk.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wszystkie dania regionalne sporządzone na bazie lokalnych surowców.

13. MMM Małgorzata Suchecka-Perczyńska AGROTURYSTYKA w Pławnie (gmina Murowana Goślina, powiat poznański);

Budynek obiektu agroturystycznego „ROZMAITOŚCI” to stara XIX wieczna oboro-stajnia, która została wyremontowana z zachowaniem jej pierwotnego charakteru. Położony jest 25 km od Poznania, w Puszczy Zielonka.

W „Rozmaitościach” odbywają się międzynarodowe plenery rzeźbiarskie.

W menu można znaleźć regionalne dania sporządzone na bazie lokalnych surowców wysokiej jakości tj. rosół z wiejskiej kury, parzybrodę, pyry z gzikiem, kaczkę pieczoną, galart, placki ziemniaczane, faworki.

Wszystkie produkty do sporządzania dań kupowane są od wielkopolskich rolników lub w lokalnych sklepach.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wybrane dania regionalne sporządzone na bazie lokalnych surowców.

14. Zakład Cukierniczy Urszula Kinowska w Kaliszu

Zakład produkuje andruty kaliskie, które są polskim produktem zarejestrowanym od 2009 r. w Unii Europejskiej jako „Chronione Oznaczenie Geograficzne”, potwierdzające szczególne i specyficzne cechy produktu.

Andruty produkowane są w Kaliszu od ponad 150 lat, a ich wyjątkowy smak zapewnia tylko mąka, olej i odrobina cukru, bez dodatku konserwantów, czy emulgatorów smakowych.

Wyrób andrutów kaliskich jest niemal rękodzielnictwem. W obrębie zakładu, przy zastosowaniu zawsze tych samych urządzeń i zachowaniu reżimu technologicznego, powtarzalność w wyglądzie gotowego wyrobu jest trudna do uzyskania. Ręczny wypiek, absolutny brak automatyzacji i bezpośredni wpływ cukiernika na przebieg produkcji powodują, że andrut kaliski jest wytworem specyficznym, jedynym i niepowtarzalnym. Pomimo, że wszystkie wypiekane płatki posiadają cechy wspólne, to praktycznie każdy z nich jest inny.

Zakład otrzymał wiele nagród i wyróżnień m.in. „Perłę 2005” za najlepszy regionalny produkt żywnościowy przyznany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na Andruty Kaliskie.

15. Obiekt Rolny Linie Marek Grądzki w Liniach (gmina Lwówek Wlkp., powiat nowotomyski)

W gospodarstwie produkowane są sery kozie na bazie mleka niepasteryzowanego pochodzącego od kóz żywionych w okresie pastwiskowym wyłącznie zielonką z własnych ekologicznych łąk, a zimą sianem oraz ześrutowanym ziarnem z własnych pól. Kozy dojrone są ręcznie.

Sery powstają w wyniku szczepienia szlachetnymi kulturami bakterii, a następnie mleko jest ścinane oryginalną podpuszczką roślinną lub zwierzęcą. Po kąpeli solankowej sery dojrzewają trzy miesiące w odpowiednio przygotowanych pomieszczeniach piwnicznych. Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wszystkie rodzaje sera koziego wytwarzanego w gospodarstwie.

**16. Pasieka „Bartnik-Wielkopolska.pl” Tomasz Szeląg w Brzostowie
(gmina Jaraczewo, powiat jarociński)**

Pasieka składa się z 60 rodzin pszczelich i zlokalizowana jest w trzech miejscach: na terenie leśnym w Brzostowie, na terenie łąk dziko rosnących w Łuszczanowie i na terenie występowania robinii akacjowych w Chwałkowie Kościelnym.

Miód pobierany jest przez dwie miodarki 3-ramkowe i sączony przez grube sito, po czym ulega naturalnej krystalizacji. Nie stosuje się żadnych procesów mieszania i standaryzacji miodu. Miód jest rozlewany do słoików bez obróbki termicznej.

Certyfikat Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski przyznaje się na wszystkie rodzaje miodu (wielokwiatowy, lipowy i akacjowy) oraz produkty pszczelarskie wyprodukowane w pasiece.