

IX Wystawa Produktów Tradycyjnych i Ekologicznych *Polskie Smaki*

Na terenie Praskiej Giełdy Spożywczej odbyła się IX Wystawa Produktów Tradycyjnych i Ekologicznych *Polskie Smaki*. Praska Giełda organizuje wystawę od 2005 r. W tym roku obecnych było 62 wystawców, a 44 z nich wzięło udział w konkursie *Polskie Smaki*. Patronatem honorowym wystawy, która zgromadziła wielu zwiedzających był Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Burmistrz Miasta Ząbki.

Wyroby regionalne powstają według tradycyjnych receptur i są w Polsce cenione i poszukiwane. Są też szansą dla producentów. Wśród wystawianych wyrobów nie zabrakło tych, które znajdują się już na liście produktów chronionych w całej UE, tak jak **Ser Koryciński** z Podlasia, **Okrasa z Gęsi** z Pomorza, **Kielbasa Lisiecka** z Małopolski czy **Makowiec Lubartowski** z Lubelszczyzny. Próbować można było również produktów, które aktualnie starają się o wpisanie się na tę unijną listę. Wyróżnikiem wszystkich jest to, iż składają się na nie tylko ekologiczne, naturalne składniki, jak też nie zawierają one żadnych polepszaczy i konserwantów.

Jury konkursu przewodniczył znany restaurator, Robert Sowa. Wśród nagrodzonych produktów jest: **Kielbasa Lisiecka** (Zakład Masarski s.c. Stanisław Mądry, Danuta Jeruzalska, Andrzej Mądry), **Twaróg Półtusty** (OSM Gluchów), **Tłoczony sok jabłko-malina** (tłocznia Soków Owocowych „Vero – Dariusz Kuna”), **Szynka z domowego wyrobu** (PPHU Zakład Przetwórstwa Mięsnego Paszak Grzegorz), **Ciasto drożdżowe maślane** (Consonni Bartelak). Jury konkursu przyznało także wyróżnienia. Zdobyły je: **Kielbasa Palcówka** (Masarnia Wędlin Tradycyjnych „Jasińscy”), **Kwas Chlebowy** (Ryszard Oleszczak P.P.U.H. „Eko Natura”), **Ser Salami z ziołami** (OSM Opole Lubelskie).

Prezentowano tradycyjne wędliny, nabiał, pieczywo, soki i miód. Wśród kilkudziesięciu wystawców znalazła się firma P.P.H.U. Eko Natura, promująca wysokiej jakości sok buraczany kwaszony, sok z selera kwaszony oraz wyróżniony w konkursie kwas chlebowy. Rozmawiając z wystawcami można było poznać tajniki powstawania naturalnych napojów i przepisy na nie, m.in. na wino buraczane.

Dużą popularnością cieszyły się obwarzanki odrzywolskie. W pobliżu prezentowała się rodzinna firma **Artex** z Wyszkowa, produkująca zarówno makaron tradycyjny, jajeczny, jak i bezjajeczny, także walcowany. Państwo **Bogumiła i Artur Fiur** w wytwórni makaronu, położonej nieopodal ich domu z Wyszkowa, wykorzystują ekologiczną, polską mąkę i świeże ściółkowe jajka. Mimo stosowania ekologicz-



nych komponentów udaje się firmie Artex utrzymać atrakcyjną cenę makaronów, które sprzedawane są w opakowaniach od 400 g do 2 kg. W największych opakowaniach (5 kg) sprzedawany jest makaron dla psów. W mięsnym asortymencie wyróżniały się zakłady **Mróz**, reprezentowane przez Piotra Rogowicza z hurtowni Foodmaster, mającej wyłączność w sprzedawaniu kielbasy z zakładów Mróz. Na stoisku znalazły się m.in. należące do serii Exclusive i podane do degustacji: kielbasa pieczona z cielęciną i kielbasa ze zdobywającym coraz większe uznanie, posiadającym duże walory zdrowotne, czosnkiem niedźwiedzim – rośliny o niepowtarzalnym, wyrazistym aromacie.

Miód prezentowała **Pasieka Pucer** (rok założenia 1957) oraz Firma **Bartnik Sądecki**, znany z działalności edukacyjnej na temat pszczół. Obie firmy zaprezentowały ciekawe podejście do miodu akacjowego. Pasieka Pucer sprzedawała i podała do degustacji miód akacjowy z wiśniami, a także z malinami. Na konkurs firma wystawiła miód nektarowo-wrzosowy i miód spadziowy. Bartnik Sądecki wprowadził na rynek miód akacjowy z plastrzem miodu. Miód ten jest sprzedawany w ozdobnych, oryginalnych słoikach w kształcie litery S. Bartnik Sądecki prezentował także ziołomiody, których powstanie wymaga „przejścia przez ul” pokarmu z rośliny, która wejdzie w skład nazwy ziołomiodu (np. aloesowego). Są to produkty pszczoły powstałe z ekstraktów lub naparów ziołowych w roztworze sacharozę, przetworzone przez pszczoły do konsystencji miodu.

Na wystawie można było się dowiedzieć o zaletach soków ekologicznych, najlepiej nieklarowanych – mętność i osad to naturalna pozostałość drobnych cząstek mięszu. Ekologiczne soki reprezentowała m.in. firma **Tłocznia Mauera**, której właścicielem jest Krzysztof Mauer. Oprócz soku brzoskwiniowego wszystkie soki ekologiczne sygnowane są znakiem *bio*. W każdym soku znajduje się 30% soku jabłkowego, który dosładza produkty, zastępując cukier. Sok z jabłek może zawierać go więcej oraz dodatek melisy lub mięty. Proponowane przez firmę soki są pozyskiwane ze świeżych i zdrowych owoców

Dokonczenie na str. 49

