



Obwarzanek Krakowski ChOG

# Zapraszamy do Krakowa!

Szanowni Państwo,

Rozpoczyna się sezon letnich festiwali kulinarnych, w których kampania Trzy Znaki Smaku – podobnie jak w ubiegłym roku – weźmie udział. Nasz pierwszy przystanek to Kraków. Tam, w dniach 26-29 czerwca, na Rynku Małym, odbędzie się festiwal „Jemy na Polu”.

Nie zabraknie atrakcji oraz możliwości, by poszerzyć swoją wiedzę na temat wspólnotowego systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, trzech znaków jakości ChNP, ChOG i GTS oraz produktów z tymi oznaczeniami. Na naszym stoisku informacyjnym goście festiwalu otrzymają ulotki i broszury informacyjne, będą też mogli porozmawiać z przedstawicielami kampanii oraz z certyfikowanymi producentami, którzy osobiście opowiedzą o swoich wyrobach. Będą je także sprzedawać.

Wielbiciele zabaw i quizów sprawdzą swoją wiedzę o produktach regionalnych i tradycyjnych biorąc udział w licznych konkursach – najlepsi wygrają atrakcyjne nagrody.

Ambasador kampanii Trzy Znaki Smaku, Grzegorz Łapanowski podczas widowiskowych pokazów kulinarnych ugotuje potrawy z wykorzysta-

niem produktów z oznaczeniami. Chętni będą mogli ich spróbować, podobnie jak samych produktów, którymi częstować będą hostessy. Zapraszamy do naszego stoiska wszystkich, którzy będą w tym czasie w Krakowie!

Ci, którzy nie będą mogli nas odwiedzić, nie muszą się, jednak martwić. Kolejne okazje do spotkania z nami będą podczas następných festiwali: Europejskich Dni Produktu Regionalnego w Zakopanem, w dniach 10-17 sierpnia 2014 r., Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku w Poznaniu, w dniach 14-17 sierpnia 2014 r. oraz Festiwalu Smaku w Grucznie, w dniach 23-24 sierpnia 2014 r. Będziemy o tym Państwa informować szerzej już wkrótce.

## Co słyhać u naszych producentów

\*Wielokwiatowy **miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny/Seiny/Lazdiję krašto medus ChNP** to pierwszy transgraniczny produkt z europejskim oznaczeniem. Pozyskuje się go wyłącznie od maja do połowy sierpnia. Tak więc właśnie w tej chwili sejneńscy i łódziescy bartnicy mają najwięcej pracy. – Dbamy o rozwój pszczelich rodzin, poszerzamy gniazda naszym pracowitym owadom i mocujemy nastawki w ulach – opowiada pan Andrzej Bogucki, jeden z dwóch certyfikowanych producentów miodu.

– *No i szykujemy się do pierwszego czerwcowego miodobrania. W tym wiosennym miodzie smakosze wyczują zapach wierzby, klonu, mniszka i setek innych ziół tłąkowych, które kwitną tylko przez moment. Nasz wiosenny miód jest moim zdaniem najbardziej wartościowy – właśnie dlatego, że ma największy bukiet smakowy. Późniejsze miody są bardziej jednolite, choć oczywiście pozostałe właściwości, na przykład zdrowotne nie ulegają zmianie. Szczęśliwie, wszystko dookoła pięknie kwitnie, nasze pszczoły mają się dobrze, spodziewamy się więc, że tak jak w ubiegłych latach, po polskiej stronie będziemy mieć przynajmniej 600 kilogramów miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny/Seiny/Lazdiję krašto medus ChNP.*



\***Truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna ChOG** cieszy się ogromnym zainteresowaniem i smakoszy, i producentów przetworów. Choć drobniejsza od owoców z innych regionów, jest bezkonkurencyjna jeśli chodzi o smak i aromat. -Niestety, może się okazać, że w tym roku będziemy mieć zbiory mniejsze o połowę, niż w ubiegłych latach – martwi się prezes Zarządu Kaszubskiego Stowarzyszenia Producentów Truskawek, pan Zygmunt Jażdżewski.

- *Najbardziej zaszkodziły nam mrozy – dochodziły do -9°C i wszyscy, którzy nie przykryli pół drogą włókniną, stracili większość krzaków. Potem przyszła wczesna wiosna, a to także nie było dla naszych krzaczków truskawkowych korzystne. Mimo wszystko, nie tracimy ducha – powoli przygotowujemy się do truskawkobrania. Mamy też nadzieję, że przynależność do europejskiego systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych pomoże nam jeszcze lepiej wypromować nasz produkt. Zaczynamy powoli odczuwać, że certyfikat pomaga w reklamie, a wiemy, że system sprawdził się już na zachodzie Europy. Ja osobiście mam nadzieję, że za 3-4 lata, gdy upowszechni się wiedza o trzech znakach jakości, u nas będzie podobnie.*

\*- Znak GTS przyznany naszym **miodom pitnym - trójniakowi** i od niedawna także **czwórniakowi** niewątpliwie pomaga w lepszym wypromowaniu tych produktów – mówi pani Iwona Duda z firmy Apis. - *Ludzie zaczynają postrzegać nasz trójniak GTS i czwórniak GTS, jako wyroby prestiżowe, wiarygodne, odróżniające się od innych miodów. Jednocześnie cały czas staramy się krzewić kulturę picia miodu pitnego. Promujemy go wśród branży horeca, na przykład przekazując hotelarzom czy restauratorom specjalne naczynia do jego serwowania. Staramy się też dowieść, że trójniak i czwórniak GTS to idealne trunki na letnie imprezy – bo dotąd miody kojarzyły się jednak z zimą i z grzańcem. Specjalnie na nasze zamówienie jeden z czołowych polskich barmanów opracował receptury drinków z miodem pitnym, na upalne miesiące. Jego przepisy zawierają, prócz trójniaka GTS czy czwórniaka GTS, na przykład tonik, lionkę, ogórek i listek bazylii. W tej postaci można je serwować z kostką lodu w gorące popołudnie.*



Wszystkich zainteresowanych współpracą z nami serdecznie zapraszamy do kontaktu: [pr@trzyznakismaku.pl](mailto:pr@trzyznakismaku.pl)

Więcej informacji na temat wspólnotowego systemu i produktów z oznaczeniami na stronie: [www.trzyznakismaku.pl](http://www.trzyznakismaku.pl)