

Smak rekomendowany

Slow Food działa w Polsce od 2001 roku. W tym czasie polski odłam ruchu kulturalno-kulinarnego odkrył wiele oryginalnych produktów, inne wy dobył z cienia lub przywrócił do świadomości współczesnych konsumentów.

Dla większości z nich nawet nazwy produktów są praktycznie nieznane, a co dopiero jakość, smak i aromat. Stąd także idea, aby każdego roku oficjalnie ogłaszać listę produktów rekomendowanych przez ruch Slow Food. Za pomysłem kryją się dwa proste uzasadnienia – po pierwsze chodzi o pomoc udzieloną konsumentom, którzy chcą dotrzeć do takich produktów spożywczych, z których mogą wybrać najlepsze i najzdrowsze. Po drugie – lista jest ogłaszana, aby zmotywować producentów do dbałości o wysoką jakość.

Sery

oscypek – Władysław Klimowski, Józek Wojtyczka, Jędrus Zubek, Wojtek Komperda

bundz owczy – Władysław Klimowski, Józek Wojtyczka, Jędrus Zubek, Wojtek Komperda

bundz krowi – Wojtek Komperda

bryndza – Władysław Klimowski, Józek Wojtyczka, Jędrus Zubek, Wojtek Komperda

gołka – Wojtek Komperda, Jędrus Zubek

sidziński ser – Zofia Nieużytek

świeże sery kozie – Henryk Jasonek

sery twarogowe – Nowak

Wędliny

kiełbasa lisiecka, polędwica w ziołach – Masarnia Stanisław Mądry

kiełbasa królewska, wątrobiana – Tradycyjne Jadło Jerzy Konieczny

Alkohole

wino jabłkowe Slavena – Anita Chachulska

miód pitny Gronowy, miód pitny Koronny, miód pitny AM, miód pitny Maliniak, miód pitny Jabłkowy, miód pitny Wójcysz – Pasieka Jaros Maciej Jaros

nalewka Wiśniowa Staropolska, nalewka Cztery Pory Roku, nalewka Jaśminowa – Nalewki Staropolskie, Karol Majewski

piwo Żywe (niepasteryzowane) – Browar Amber

Pieczyno

bułki kukielki, chleb razowy, chleb żytni z łośpaty na zakwasie – Piekarnia Władysław Kowalik

Przetwory

powidła świeckie - Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły

konfitura malinowa z rumem, konfitura cytrynowa, wiśnie korzenne – Anna Langowska

syrop malinowy, syrop jagodowy, kompot malinowy, kompot jeżynowy, kompot z czarnej porzeczki, ogórki konserwowe mini, patison konserwowy, śliwka w occie – Krokus

żur staropolski, chrzan, ćwikła z chrzaniem, borówki z gruszką – Vitapol

Miody

miód akacjowy, miód lipa i bławatek, miód wielokwiatowy z mniszkiem, miód łośkowy – Pasieka Dutkowiak

miód spadziowy - Pasiek Barć Emilia i Jacek Nowakowie

miód wierzbowy, miód stuliszowy – Robert Łapiński (Narwiański Park Narodowy)

miód wrzosowy - Miody Drahimskie (Pojezierze Drawskie)

Soki

sok jabłkowy, sok gruszkowy, sok truskawkowy, sok aroniowy, sok malinowy, sok wiśniowy, sok aroniowo-jabłkowy, sok z czarnej porzeczki – Tłocznia Soków Owocowych TeSO Andrzej Płonka

sok z czarnej porzeczki, sok z truskawki, sok z wiśni – Krzysztof Maurer

Oleje

olej rzepakowy, olej lniany – Olejarnia Gałkowski (Grodzisk Wielkopolski)

olej rydzowy (z lnianki) – Semco, Krystyna i Jerzy Just

Ciasta i ciasteczka

ciasteczka owsiane, ciasteczka brzydkie, florentynki, ciasteczka alfonso, babki drożdżowe, rogaliki z powidłami, placek z maślaną kruszonką – Consonni, Halina i Zdzisław Bartelakowie

Ponadto w tym roku polski odział Slow Food przyznał dwa wyróżnienia dla dużych firm - Malma i Robico, które „zaryzykowały i wprowadziły na rynek wysokiej jakości produkty spożywcze”. Chodzi o makarony serii Gourmet (Malma) oraz Mleko Zimne w szklanej butelce (Robico). **(man)**