

Kupuj świadomie, gotuj lokalnie

Epidemia koronawirusa już teraz odciska swoje piętno na sytuacji ekonomicznej producentów żywności. Zachęcamy więc do świadomych zakupów produktów pochodzenia polskiego, a jeszcze lepiej lokalnego. Warto też urozmaicić swoją kuchnię o potrawy regionalne, na przykład warmińskie dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami.

- Istotne jest, aby polskie społeczeństwo zrozumiało wagę i znaczenie własnych, codziennie podejmowanych decyzji zakupowych dla funkcjonowania gospodarki i wspierania krajowego rolnictwa. Wybieranie polskich produktów żywnościowych to wsparcie dla polskich rolników i przedsiębiorców, to praca dla nas i dla bliskich, to przychody i zyski firm działających w Polsce oraz podatki wspierające lokalne budżety – apeluje minister rolnictwa i rozwoju wsi Jan Ardanowski, zachęcając do udziału w kampanii „Kupuj świadomie – PRODUKT POLSKI”.

W ramach akcji został opracowany znak i zasady jego stosowania. Co istotne, polscy producenci bez większego problemu mogą go zdobyć, a następnie opatrzyć swoje produkty/ stoisko materiałami promocyjnymi. Podstawowym warunkiem jest oczywiście pochodzenie surowców wytworzonych na terenie Polski (w niektórych produktach dopuszcza się dodatek importowanych przypraw, bakalii w ilości do 25% masy tych produktów, pod warunkiem że składniki takie nie są wytwarzane w kraju). Szczegóły znajdują się na stronie: [Polska smakuje](#).

Lokalny patriotyzm możemy poszerzyć choćby powrotem do tradycyjnych potraw. Wśród naszych propozycji są dzyndzałki warmińskie z hreczką i skrzeczkami, czyli pierożki z mięsem wołowym lub z kaszą gryczaną i skwarkami. Potrawa przybyła na Warmię i Mazury wraz z ludnością przesiedleńczą z Kresów Wschodnich.

Do wyprodukowania tradycyjnych dzyndzałków z hreczką i skrzeczkami potrzebna jest kasza gryczana, wędzony boczek, cebula, ugotowane jaja, z których przyrządzany jest wyrazisty farsz doprawiony solą i pieprzem. Natomiast ciasto na pierożki przygotowuje się z mąki pszennej, jednego żółtka, oleju, wody oraz soli. Na rozwałkowanym cieście o grubości około 2-3 cm wycina się krążki, wypełnia gryczanym farszem i na koniec zlepia się brzegi pieroga. Dzyndzałki gotuje się około 5 minut w osolonym wrzątku. Ugotowane pierożki, podawane są ze skrzeczkami sporządzonymi z pokrojonego w kostkę, podsmażonego boczku z czosnkiem, majerankiem, solą i pieprzem.

Dzyndzałki warmińskie przyrządza się ze starannie oczyszczonej, zmielonej z łojem i cebulą, wołowiny. Należy delikatnie wyrobić masę, dodając jednocześnie jajko. Mięsne dzyndzałki gotuje się we wrzątku około 5-7 minut i podaje w gorącym rosolu lub czerwonym barszczu.
(Przepis pochodzi ze strony Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi)

KUPUJ ŚWIADOMIE

Kupując żywność z oznaczeniem

**PRODUKT
POLSKI**

masz pewność, że została
wytworzona w Polsce
na bazie krajowych surowców



Wybierając żywność

ze znakiem

**PRODUKT
POLSKI**

Oznaczenie
produktów tym znakiem
jest **DOBROWOLNE**

wspiera polskich producentów
oraz krajową gospodarkę
i rolnictwo



www.polskaszukaj.pl/produkt-polski/



#KupujŚwiadomie

**PRODUKT
POLSKI**

Drukuj