

Chleb żarnowy

kategoria: Smak - I wyróżnienie (edycja 2005)

Opis



Chleb żarnowy - ciemny, wypiekany z mąki pełnego przemiału, charakteryzuje się dużą wilgotnością(świeży do 10 dni), niepowtarzalny aromat, lekko kwaśny ponieważ produkowany na zakwasie,dojrzewa ok.2 dni, daje uczucie sytości, wypieku dokonuje się w piecu chlebowym opalonym drewnem. Cała produkcja odbywa się w tradycyjnym osprzęcie, tj. dzieża drewniana. Jest to unikalne rękodzieło i poezja smaku. Receptura nie została zmieniona. Chleb wypiekany jest w gospodarstwie agroturystycznym Grażyny Zaniewskiej „Młynareczka” w Malawiczach Górnych, z własnego zboża na potrzeby własne i turystów.

- Dzięki Bogu i ludziom za to, że docenili wartość wypiekanego chleba naszych przodków i przez co nie pozwolili zagaść tradycji - mówi właścicielka gospodarstwa.

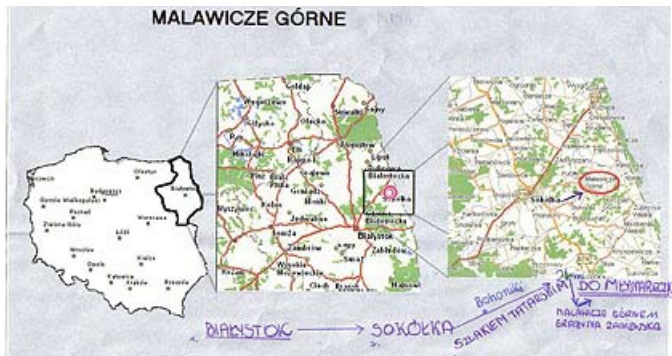


Wypiek chleba jest kontynuacją 70 letniej tradycji rodziny Zaniewskich. Wielkie zainteresowanie walorami smakowymi chleba jak również otrzymane nagrody

Wypiek chleba jest kontynuacją 70 letniej tradycji rodziny Zaniewskich. Wielkie zainteresowanie walorami smakowymi chleba jak również otrzymane nagrody

skłoniły grazynę Zaniewską do kontynuacji wypieku. Mieszka w małej wsi wśród łąk i pól, ma 50 lat.

Kontakt: Malawicze górne 11, 16- 100 Sokółka, woj. podlaskie
grazynazaniewska@poczta.onet.pl, 608015368.



Atrakcje turystyczne okolicy

500 letni kościół w Kundzinie z kamienia, we własnym gospodarstwie można obejrzeć "skansen" od ziarnka do chleba", kuźnia, unikalny park z dzikim ptactwem i zwierzętami, meczet w Bohonikach, wiatrak koźlak, muzeum ziemi sokólskiej.

