

# STRUCLOWY ZAWRÓT GŁOWY

31.03.2011.

CHOSZCZNO Piekarnia - Cukiernia &quot;Mariola i Andrzej&quot; Łukszo z Choszczna w prestiżowej Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. To ogromne wyróżnienie zarówno dla przedsiębiorców jak i gminy Choszczno.

W poniedziałek (28 marca) na Zamku Książąt Pomorskich w Szczecinie przedsiębiorstwom z województwa zachodniopomorskiego wręczono logo Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. W gronie kilkunastu wyróżnionych firm znalazła się również Piekarnia - Cukiernia &quot;Mariola i Andrzej&quot; Łukszo z Choszczna. Przypomnijmy, logo &quot;Dziedzictwo Kulinarne Pomorza Zachodniego&quot; potwierdza, że oznaczona nim żywność jest najwyższej jakości i została przygotowana na podstawie tradycyjnych regionalnych receptur oraz z surowców pozyskanych na wspomnianym terenie. Samo uczestnictwo w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne jest odpowiedzią na globalizację światowego rynku żywności. W dzisiejszym świecie coraz większej wartości nabiera to, co niepowtarzalne i niedające się produkować masowo. Takim produktem jest właśnie strucla makowa przygotowywana przez wspomnianą cukiernię. Jak powiedziała nam ANETA CHMURA zajmująca się promocją Piekarni - Cukierni &quot;Mariola i Andrzej&quot; Łukszo obecność na tej liście pozwoli na uczestniczenie w targach kulinarnych. - Sieć ta jest znana w całej Europie . Będziemy mogli prezentować swój produkt nie tylko w Polsce, ale i za granicą &ndash; pani Aneta zaznaczyła, że na pewno zaprezentują się na tegorocznym Pikniku Nad Odrą. Dzięki członkowstwu w Sieci, przedsiębiorstwa mają możliwość uczestniczenia w imprezach promocyjnych organizowanych przez województwo zachodniopomorskie. Będą mogli również zamieszczać bezpłatną reklamę w materiałach promocyjnych wydawanych przez nasze województwo, a także informacje i własne linki na stronie internetowej ESRDK oraz Województwa Zachodniopomorskiego.

Dla piekarni Państwa Łukszów to duże wyróżnienie, tym bardziej, że jest to rodzinny biznes z tradycjami. - Firmę założył mój dziadek ZDZISŁAW WARDAK. Od młodych lat zajmował się wypiekaniem pieczywa oraz ciast. Początkowo pracował w różnych regionach Polski, potem gdy osiedlił się w Choszcznie prowadził cukiernię za dworcem PKP, aż wreszcie z moim tatą wybudowali halę przy ul. Bohaterów Warszawy 9. Aktualnie piekarnię prowadzą moi rodzice, a ja kontynuuję tradycję rodzinną i pomagam im w tym interesie &ndash; opowiedziała nam A. Chmura. Dodała również, że ich strucla makowa ma miano produktu regionalnego. - Ubiegamy się także o wpis do nadania tytułu produktu tradycyjnego, dzięki

czemu strucla będzie rozreklamowana i rozpoznawalna w świecie kulinarnym oraz kojarzona z Choszcznem &ndash; powiedziała pani Aneta.

Choszcznianie znają już smak strucli makowej, a poniedziałkowa uroczystość odbiła się w regionie szerokim echem. &ndash; Mnie także ten sukces ogromnie ucieszył. Cieszy też to, że firma państwa Łukaszów stała się nie tylko wizytówką naszej gminy, ale także województwa zachodniopomorskiego &ndash; mówi burmistrz ROBERT ADAMCZYK. Dzisiaj, w ramach tzw. &bdquo;Dnia przedsiębiorczości&rdquo; goszczą w naszym biurze promocji dziewczęta z Zespołu Szkół Nr 1 w Choszcznie. Poczęstowaliśmy je struclą, którą można kupić w sklepie naprzeciwko magistratu. &ndash; Przepyszne &ndash; stwierdziły zgodnie Agata, Natalia i Paulina. Ich zdaniem powinniśmy być dumni z faktu, że mamy w Choszcznie taki kulinarny rodzynek i proponują byśmy częstowali tym wypiekiem gości, którzy przyjeżdżają do nas np. na uroczystości rodzinne. Dodajmy też, że przepis na opisywaną struclę jest znany i przekazywany w rodzinie z pokolenia na pokolenie od ponad 80 lat, a w samych Choszcznie zajadamy się nią od ponad 40 lat.

Katarzyna Jezierska