



Szczecin, dnia 18 stycznia 2012 roku

WRiR-I.7163.34.2011.AK

Pani Małgorzata Chyła
Radna
Województwa Zachodniopomorskiego

Szanowna Pani Radna,

w odpowiedzi na interpelację nr 116 z dnia 20.12.2011 r., dotyczącą uzasadnienia podjęcia Uchwały Nr 1846/11 Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego z dnia 9 listopada 2011r. w sprawie zawarcia umowy na zakup książki pt. „Symfonia smaku, czyli przepisy kulinarne absolwentów i nauczycieli szczecińskiego Gastronomika” wyjaśniam, że w roku 2011 Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie obchodził jubileusz 60. lecia istnienia.

Dzisiejszy Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja, od lat określany mianem „Gastronomik”, wpisany w pejzaż miasta, dorobił się w nim wyrazistego wizerunku, jako kolebka kadr dla gastronomii, hotelarstwa i przemysłu spożywczego. Społeczność szkolną tworzy wspaniała młodzież oraz profesjonalnie przygotowana kadra pedagogiczna, zachęcająca uczniów do rozwoju m.in. poprzez udział w licznych konkursach, turniejach i olimpiadach. Zdobytą w szkole wiedzę młodzi kucharze prezentują m.in. podczas Szkolnego Konkursu Sztuki Kulinarnej, Ogólnopolskiego Turnieju na najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz, Cukiernik, czy też Piekarz, Mistrzostwach Polski w Potrawach z Ryb Morskich – Dorszowe Żniwa. Co roku, już od 1997 roku, w Gastronomiku odbywają się kolejne edycje Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności, która promuje miasto i region w całym kraju.

60. Lecie istnienia szczecińskiego Gastronomika oraz udział młodzieży w licznych imprezach promujących żywność, to szczególna okoliczność do upamiętnienia w postaci publikacji związanej z działalnością szkoły – wydaniem przepisów kulinarnych m.in. potraw z ryb, mięsa i podrobów, deserów i ciast. Ponadto w książce opisane zostały produkty z województwa zachodniopomorskiego, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, zgodnie ze stanem na dzień 30 czerwca 2011r. (ogórek kolobrzeski, miód drahimski, wino ze śliwek, nalewka ze śliwek z Dębiny, kapusta kiszona z becзки, jeziorowy ogórek kiszony, chleb razowy koprzywieński, miód pitny trójniak, paprykarz szczeciński, pasztecik szczeciński, grzyby marynowane z szyszką).

Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych (prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi) zgodnie z założeniami ustawy z dnia 17 grudnia 2004r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych jest zbiorem cennych wyrobów o uznanym tradycyjnym charakterze, z których przeważająca część jest wytwarzana zgodnie z recepturami przekazywanymi od wieków z pokolenia na pokolenie. Dlatego też bardzo ważną częścią powyższej publikacji jest rozdział poświęcony produktom, które świadczą o niezwyklej historii kulinarnej naszego regionu.


Wyrażam głębokie przekonanie, że zarówno informacja o produktach, jak i przepisach kulinarnych absolwentów i nauczycieli szczecińskiego Gastronomika, przyczynią się do promocji lokalnych przysmaków, ale będą także cennym źródłem historycznym kształtującym dziedzictwo kulinarne Pomorza Zachodniego. Ponadto wyrażam nadzieję, że ta publikacja będzie inspiracją dla kolejnych pokoleń młodzieży w odkrywaniu zapomnianych smaków, jak i szukaniu własnych przepisów kulinarnych opartych na rodzimych surowcach.

Koszt zakupu 142 egzemplarzy wyniósł 4.970,00 zł brutto. Zakupione przez województwo książki są i będą nieodpłatnie przekazywane uczestnikom konkursów kulinarnych, w tym organizowanych dla młodzieży ze szkół gastronomicznych, uczestnikom targów, wystaw i festiwali kulinarnych.

Będą także wręczane oficjalnym gościom odwiedzającym stoisko województwa podczas wymienionych imprez.

Z informacji uzyskanych od współwydawcy wynika, że poszczególne egzemplarze książki przekazane zostały nieodpłatnie do wszystkich szkół gastronomicznych w Polsce, co dodatkowo przyczyniło się do poszerzenia liczby odbiorców i działań promocyjnych w zakresie produktów z naszego województwa wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych.

Z wyrazami szacunku

z up. MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA

Wojciech Brożdz
WICEMARSZAŁEK