

Jednym z tradycyjnych przysmaków regionu są nadziewane ślimaki!

Turystyka kulinarna jest unikalna i niezapomniana, jest doświadczeniem, w którym obowiązuje zasada: To nie tylko posiłek, ale również wspomnienie...



Na wniosek **Snails Garden** ślimaki nadziewane, znalazły się na prestiżowej liście Produktów Tradycyjnych! <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/slimaki-nadziewane>

Według raportów Europejskiej Komisji Turystyki, teraz poszukiwane są nowe miejsca-**hity**, które mogą być oryginalną przygodą kulinarną w Polsce. Jednym z tradycyjnych przysmaków regionu są **ślimaki nadziewane**. Jak dostać się na listę ministerialną? Trzeba udowodnić, że produkt sięga swoją tradycją min. 25 lat wstecz i są na to niezbite dowody.

My cofnęliśmy się w czasie o dokładnie 127 lat, aby uzyskać odpowiednią wiedzę i recepturę, a Państwo macie okazję jej spróbować!



Bilet wstępu?

Nasza propozycja to "stół szwedzki" w którego w skład wchodzi:

- ślimaki nadziewane 2 sztuki
- 2 pierogi ze ślimakami
- 4 małe szaszłycki - snajki
- kiełbasa w cydrze "Chorizo al cidra"

Cena zestawu od osoby **29 zł**

Co od nas ? Podczas degustacji, opowiemy Wam o historii ślimaków w Polsce!

Czas spotkania około 60 minut! Miejsc mamy ok. 20 w ślimaku i 40 pod namiotem letnim.

Jednym z tradycyjnych przysmaków regionu są nadziewane ślimaki!

Turystyka kulinarna jest unikalna i niezapomniana, jest doświadczeniem, w którym obowiązuje zasada: To nie tylko posiłek, ale również wspomnienie...



SKŁAD wyrobów z grilla

1. Ślimaki nadziewane: muszelki nadziewane | farsz: filety - ślimaki pasłeczki duszone w bulionie warzywnym z dodatkiem suszonych grzybów – marchewki, selera, pietruszki i cebuli. Siekane filety mieszane ze śmietaną i żółtkiem. Sól, pieprz, gałka muszkatołowa, masło czosnkowe - posypane tartą bułką.



2. Pierogi pasłeczki: ręcznie lepione, mięso ślimaka, boczek wędzony, przyprawy.



3. Snajki - małe szaszłyczki: ślimaki śródziemnomorskie, filety zawijane w boczek.



4. Po hiszpańsku: "Chorizo al cidra" kiełbasa (50% mięsa ślimaka + wieprzowina) smażona w cydrze z oliwą z oliwek z liśćmi laurowymi, cięta w paski.



Jednym z tradycyjnych przysmaków regionu są nadziewane ślimaki!

Turystyka kulinarna jest unikalna i niezapomniana, jest doświadczaniem, w którym obowiązuje zasada: To nie tylko posiłek, ale również wspomnienie...

