



Unia Europejska



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Materiał powstał w ramach operacji współfinansowanej ze środków Unii Europejskiej w ramach
Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Melão de Almeirim / Melão D’Almeirim, czyli MELON Z ALIMEIRIM (produkt aplikujący o rejestrację nazwy jako ChOG)

Melon z Almeirim uprawiany jest w regionie Lezíria do Tejo, który obejmuje niskopłożony obszar rzeki Tag. Gleby tam są bardzo żyzne, klimat śródziemnomorski, z gorącym i suchym latem (temperatury nawet do 40 stopni). Dzięki tym warunkom melon z Almeirim ma bardzo mięsisty, soczysty i słodki miąższ. Bardzo ważne znaczenie w uprawie melonów z Almeirim ma know-how lokalnych producentów.

SOPA DA PEDRA DE ALIMEIRIM, czyli dosłownie „zupa z kamienia” (produkt aplikujący o rejestrację nazwy jako GTS)

Zupa z kamienia to tradycyjne sycące danie z Almeirim w Santarém. Tradycyjna receptura łączy w sobie czerwoną fasolę, ziemniaki i typowe dla regionu wędliny. Kilka tradycyjnych przepisów nadal zawiera kamień, który jest usuwany przed podaniem.

Z potrawą tą wiąże się ciekawa legenda o mnichu, który przekonał biednych gospodarzy o możliwości zrobienia zupy z kamienia. Następnie chodząc od domu do domu zbierał składniki po odrobinie, w efekcie powstała potrawa niemalże z niczego.

MIÓD SERRA DA LOUSA – chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

Miód z Serra da Lousã CHNP to miód produkowany przez pszczoły *Apis mellifera*. Miód ten ma barwę bursztynową, czasem bardzo ciemną i jest bardzo lepki. Ma doskonały smak, z nutami leśnymi, humusowymi i wrzosowymi.

Pszczoły wytwarzające ten miód żywią się nektarem otaczającej naturalnej flory, zwłaszcza dzikiego wrzosu i do pewnego stopnia kasztanowca, które porastają w górach i dolinach Serra da Lousã. Miód zbierany jest od marca do sierpnia. Jest ekstrahowany tylko za pomocą wirówki i dojrzewa w naturalnej temperaturze przez około 30 dni. Ekstrakcja i filtracja odbywa się na obszarze produkcyjnym.

Wysoka jakość miodu z Serra da Lousã ChNP wynika z regionu, gdzie jest wytwarzany i klimatu Serra da Lousã, z jej szczytami, zboczami i dolinami, co w połączeniu z pasją miejscowej ludności do pszczelarstwa uczyniło ten obszar idealnym do produkcji tego miodu.

Produkcja miodu z Serra da Lousã ChNP wywodzi się ze starożytnej tradycji pszczelarskiej, praktykowanej od niepamiętnych czasów w górach i dolinach Serra da Lousã. Dowodem nierozwalnego związku miodu z tym regionem są nazwy lokalnych miast i wsi, które często wywodzą się z pszczelarstwa i produkcji miodu, takich jak Colmeal (ród pszczół), Cortiços i Vale de Cortiços (Ule), Vale de Abelhas (Dolina Pszczół), Vale de Colmeias (Dolina Uli).

QUEIJO DE AZEITAO – chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

Jest to owczy ser ręcznie wytwarzany, niepasteryzowany, wytwarzany u podnóża gór Arrábida w południowo-zachodniej Portugalii. Jest produkowany tylko w wyznaczonych gminach Setubal, Palmela i Sesimbra.

Azeitão to ser dojrzewający o konsystencji maślanej, przypominającej budyń, półmiękkiej, o barwie białej lub jasnożółtej, z niewielką liczbą oczek lub bez otworów. Ponieważ kwiat lokalnie uprawianej

rośliny karczocha działa jak koagulant, jest to prawdziwie wegetariański ser. Ser ma minimalny czas dojrzewania 21 dni.

W 2014 roku ser Azeitão został uznany za jeden z 50 najlepszych produktów gastronomicznych na świecie przez Great Taste Awards.

Pastel de Tentugal - chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

Pastel de Tentugal (Tentugal Pastry) to portugalskie ciasto pochodzące z Tentugal, w gminie Montemor-o-Velho. Pastel de Tentugal to słodkie ciastko pierwotnie produkowane w klasztorach, wytwarzane z cienkiego ciasta (0,06–0,15 mm) zrobionego z mieszanki wody i mąki oraz kremowego nadzienia uzyskiwanego z mieszanki żółtek i jaj z syropem cukrowym. Produkt występuje w formie cienkiej rurki („palito”), małej rurki, rożka lub małego rożka.

Charakterystyczne właściwości „Pastel de Tentugal” wynikają przede wszystkim z metody produkcji służącej uzyskaniu delikatnego i cienkiego ciasta o grubości 0,06–0,15 mm. Ciasto składające się jedynie z wody i mąki pszennej przechodzi kilka faz, w których ogromną rolę odgrywają zwyczaje wytwórcze, w tym sposób obróbki ciasta w celu osiągnięcia pożądanej grubości.

Ginja de Óbidos - chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

Odmiana wiśni idealna do popularnego na obszarze likieru wiśniowego. Produkowany od lat z najlepszych wiśni bez dodatku barwników i środków aromatyzujących. Istnieją dwa warianty napoju Ginja z lub bez wiśni. W miasteczku Óbidos, które słynie ze znakomitych ginji, można napić się jej z czekoladowego kieliszka, który należy potem skosztować z takim samym smakiem, jak sam alkohol.

Wino Bucelas - chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

Bucelas (historycznie znany jako Bucellas) to portugalski region winiarski położony w regionie winiarskim Lizbony. Region ten znany jest ze swojego potencjału do produkcji białego wina w procesie fermentacji. Winnice na tym obszarze są położone głównie na glebach gliniastych. Białe wina z Bucelas stały się bardzo popularne w epoce elżbietańskiej w Anglii i ponownie w epoce wiktoriańskiej

Ovos Moles de Aveiro - chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

Ovos Moles de Aveiro (dosłownie „miękkie jajka z Aveiro”) - to lokalny przysmak z ciasta z Aveiro w Portugalii, wykonany z żółtek jaj i cukru, a czasem czekolady. Ta mieszanina jest następnie umieszczana w małych osłonkach z papieru ryżowego lub osłonek z mąki pszennej podobnych do wafli komunijskich ukształtowanych w muszle.

„PRESUNTO DO ALENTEJO” lub „PALETA DO ALENTEJO” – chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

Szynki lub szynki z łopatki (paletas) otrzymywane odpowiednio z mięsa pochodzącego z nóg i łopatek świń rasy Alentejana (z wyjątkiem reproduktorów), hodowanych według szczegółowych zasad, poddanych ubojowi w wieku od 12 do 24 miesięcy, wpisanych do portugalskiej księgi stadnej świń — sekcja rasa Alentejana; mięso to przechodzi następujące etapy produkcji: solenie, uzyskiwanie rosy na powierzchni, suszenie/peklowanie, dojrzewanie, krojenie i pakowanie, które realizowane są w specyficznych i szczegółowo określonych warunkach.

Istnieje szereg tradycji związanych ze spożywaniem tych produktów, które nigdy nie są podawane ugotowane. Dawniej szynki z Alentejo spożywano wyłącznie z okazji świąt i stanowiły cenny podarek.