



KISZONKI ZE SMAKIEM

RODZINNA TRADYCJA | WŁASNE UPRAWY
BEZ KONSERWANTÓW | NATURALNE PROBIOTYKI

Specjalnością naszego gospodarstwa są kiszone ogórki, kapusta, buraczki oraz niepasteryzowane soki z kiszonych warzyw.

Od trzech pokoleń kisimy naturalnie, bez chemicznych dodatków i sezonowo, czyli zaraz po zbiorach. Powolny, samoczynny proces kiszenia to właśnie sekret pysznego smaku i wartości zdrowotnych naszych kiszzonek.



Należymy do międzynarodowej sieci Dziedzictwo Kulinarne, a produkty zostały wyróżnione znakiem Dolina Baryczy Poleca.



SAMO ZDROWIE

Niepasteryzowane kiszone warzywa korzystnie wpływają na zwiększenie odporności organizmu. To naturalne antybiotyki. Eliminują bakterie chorobotwórcze, oczyszczają organizm z toksyn, wspomagają prace jelit - dzięki żywym kulturom bakterii probiotycznych, które powstają podczas kiszenia.

Nasze kiszonki należy przechowywać w temperaturze 2-10 C.





OGÓRKI KISZONE 450 G

Ogórki kiszzone naturalnie, niepasteryzowane
Skład: ogórki z własnych upraw, woda, sól kamienna kłodawska, czosnek, koper

Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2015 podczas Festiwalu Europa na Widelcu



OGÓRKI KISZONE TARTE 300 G

Ogórki są tarte z pełnowartościowych ogórków kiszonych, bez dodatkowej zalewy.

SOK Z KISZONYCH OGÓRKÓW 250 ML

Sok z kiszonych ogórków powstaje podczas tłoczenia ogórków kiszonych.



KAPUSTA KISZONA 700 G

Kapusta kiszona naturalnie, niepasteryzowana

Skład: Kapusta biała z własnych upraw 97%, sól kamienna kłodawska, marchewka

SOK Z KISZONEJ KAPUSTY 250 ML

Sok z kiszonej kapusty powstaje podczas tłoczenia kapusty kiszonej

Najlepszy Smak Dolnego Śląska – Europa na Widelcu 2015

I nagroda Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów 2015

KISZONA GŁÓWKA KAPUSTY 2,5 KG

Główka kapusty białej lub włoskiej z własnych upraw, sól kamienna kłodawska

I nagroda Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów 2016

Najlepszy Produkt Naturalny TAR-ECO 2016 we Wrocławiu

Nagroda główna Food Show Star 2017 w Katowicach





KAPUSTA KISZONA CZERWONA 450 G

Kapusta kiszona naturalnie, niepasteryzowana

Skład: Kapusta czerwona z własnych upraw 97%, sól kamienna kłodawska

Grand Prix 2017 w prestiżowym konkursie na Toruńskim Festiwalu Smaku

SOK Z KISZONEJ KAPUSTY CZERWONEJ 250 ML

Sok z kiszonej kapusty powstaje podczas tłoczenia kapusty kiszonej



BURACZKI KISZONE TARTE 300 G

Buraczki kiszone naturalnie, niepasteryzowane

Skład: Buraczki z własnych upraw, woda, sól kamienna kłodawska, czosnek

Najlepszy Produkt Naturalny TAR - ECO 2015 we Wrocławiu



SOK Z KISZONYCH BURACZKÓW 250 ML

Sok z kiszonych buraczków powstaje podczas tłoczenia buraczków kiszonych.



GOŁĄBKI Z KISZONYCH LIŚCI KAPUSTY

Odkryj z naszymi kiszunkami smak kuchni staropolskiej!

Przepis Andrzeja Polana:

Składniki:

1 kg mięsa mielonego z szynki, 1 główka kiszonej kapusty, 3 cebule, 200 g kaszy jęczmiennej drobnej, 200 g śliwek suszonych bez pestek, 3-4 łyżki chrzanu śmietankowego, pieprz, sól, kminek mielony, 500 ml śmietany 30 proc., 2 włoszczyzny do bulionów, koper

Przygotowanie:

Kapustę rozbieramy na pojedyncze liście, odcinamy twarde części.

Cebulę przesmażamy na smalcu dodajemy kasze, podlewamy bulionem.

Przygotowujemy kasze na pół twardo.

Kaszę łączymy z mięsem, połową śliwek suszonych, doprawiamy wszystko przyprawami.

Zwijamy gołąbki, układamy na blaszce i zalewamy bulionem.

Dusimy do miękkości. Pod koniec dodajemy śmietanę wymieszaną z chrzanem.

Przed podaniem posypujemy koprem i śliwkami suszonymi.

KIM JESTEŚMY ?

Jesteśmy małym, rodzinnym gospodarstwem z Dolnego Śląska. Naszą specjalnością są kiszone ogórki oraz kiszona kapusta. Tradycję kiszenia zapoczątkował nasz dziadek Stefan Sznajder w latach 50-tych ubiegłego wieku. Nasze pola znajdują się na obszarze Parku Krajobrazowego Doliny Baryczy.

Obecnie już trzecie pokolenie w naszej rodzinie sieje, sadi, a później zbiera i kisi kapustę i ogórki. W recepturze kiszenia nic się nie zmieniło od wielu lat. Jest tak prosta, jak była, bez nowoczesnych chemicznych dodatków, bez konserwantów, przyspieszaczy fermentacji, czy wybielaczy. Ogórki kisimy latem, kapustę kisimy jesienią, nie kwasimy octem, nie kwasimy na szybko – to powolny proces kiszenia jest sekretem prawdziwego pysznego smaku.



RODZINNA TRADYCJA

KONTAKT

M. SZNAJDER



GOSPODARSTWO ROLNE
Kiszone warzywa z Doliny Baryczy

Karnice 17, 55-140 Żmigród
woj. dolnośląskie
NIP: 915-167-23-28

tel. +48 609 630 221
e-mail: biuro@sznajder.agro.pl
www.sznajder.agro.pl

www.facebook.com/michalsznajdergospodarstworolne