



www.bieszczadzkiesmaki.pl

BIESZCZADZKIE SMAKI

Bieszczadzkie Smaki to rodzinna firma, która powstała w 2016 roku, ale jej korzenie sięgają o wiele wcześniej. Tak naprawdę musielibyśmy cofnąć się kilkadziesiąt lat, do czasu spędzanego z naszymi Babciami, dla których **wiedza na temat otaczających nas roślin była normą**. Wtedy nie do końca docenialiśmy to, co chciały nam przekazać i nie słuchaliśmy ich tak wnikliwie, jak powinniśmy. Na szczęście sporo z ich nauk i zapisków pozostało z nami.



Dopiero po latach, gdy w 2009 roku uciekliśmy z miasta i **zamieszkaliśmy w Bieszczadach** zauważyliśmy jak wiele oferuje nam otaczająca nas przyroda. Do dziś, nie wiemy czy to zasługa magii Bieszczad czy potęga otaczającej natury skłoniła nas do zgłębiania **możliwości, smaków, walorów i zastosowań tutejszych roślin**. Zafascynowani tym ogromem **stworzyliśmy nasze pierwsze produkty**. Gdy zobaczyliśmy, że cieszą się one powodzeniem, poszliśmy za ciosem i obraliśmy właśnie taki sposób na życie.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo nalewki, destylaty, a także syropy i konfitury oparte przede wszystkim o **rośliny występujące w naszej okolicy**. Ponadto robimy sery, kosmetyki oraz sole z ziołami. Przez lata dopracowaliśmy nasze receptury w taki sposób, aby nasze produkty były **unikatowe i idealne w smaku**.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą oraz do współpracy





PRDUKTY NATURALNE

www.bieszczadzkie-smaki.pl

Inspirację czerpiemy ze starych przepisów naszych Mam i Babć, które interesowały się zdrową żywnością. Pragniemy pielęgnować tradycję i sięgać po przepisy z domowej apteczki opartej na ziołach i dziko rosnących roślinach.



Naszą misją jest popularyzacja zdrowych produktów spożywczych bez chemii, konserwantów czy barwników. Inspirację czerpiemy ze starych przepisów naszych Mam i Babć, które interesowały się zdrową żywnością. Pragniemy pielęgnować tradycję i sięgać po przepisy z domowej apteczki opartej na ziołach i dziko rosnących roślinach.

Dzięki nim stworzyliśmy nasze receptury między innymi na konfitury, sery i pesto, a także syropy i soki, które oprócz zachwycającego smaku przynoszą ulgę w różnych dolegliwościach. Naturalna żywność, którą produkujemy to zdrowie z apteczki babci.





Konfitury

Konfitury i powidła, które znajdziesz w naszej ofercie, są wypadkową naszych szerokich inspiracji oraz urodzaju, który w każdym sezonie jest inny. To też jest powodem, dla którego często produkujemy krótkie partie danych smaków. Większość owoców wykorzystywanych do produkcji konfitur zbieramy samodzielnie, choć czasem posiłkujemy się również dostawami od lokalnych rolników.



- tarnina na ostro
- płatki mniszka z rabarbarem i pomarańczą
- szyszka do herbaty
- jagodowa
- bez czarny z jabłkiem
- powidła śliwkowe
- czeko-powidełka
- czeko-powidełka z chilli



Herbaty

Herbaty ziołowe to mieszanki suszonych kwiatów, ziół i pąków skomponowane starannie przez Wiesię. Znajdziecie tam herbatkę pomocną przy przeziębieniu, a także oczyszczającą organizm. Zioła pozyskujemy na łące za domem, suszymy łączymy z aromatycznymi goździkami, pomarańczą czy jabłkiem.



- herbatka na przeziębienie
- herbatka owocowa
- uspokajająca
- herbatka na oczyszczenie
- herbatka Bieszczadzka ziołowa
- herbatka na leśna
- herbatka na orzeźwiająca



Sery

Ten, kto raz spróbuje ręcznie wyrabianego masła z mleka prosto od krowy, ten już nigdy nie zje masła sklepowego. Tak też było u nas. Z tego mleka produkujemy także ser na wzór indyjskiego paneer, który oferujemy Państwu w kostce oraz w zalewie olejowej z suszonymi ziołami.

Ser w zalewie

- ser paneer z czosnkiem niedźwiedzim*
- ser paneer z chilli*
- ser paneer z słodką wędzoną papryką*
- ser paneer z przyprawą włoską*
- ser paneer z bazylią*

Ser w kostce

- ser paner na grila



* Produkty do lodówki



Smarowidła

Nasze pasty kanapkowe to wegańska propozycja na urozmaicenie śniadań. Ich bazą zazwyczaj jest bulion warzywny. Przygotowaliśmy je w pięciu różnych smakach, między innymi z kaszą jaglaną, makiem, sezamem, słonecznikiem czy ciecierzycą, aby trafić w gusty najbardziej wymagających smakoszy.

Domowy smalec

- smalec z boczkiem i cebulką*
- smalec z boczkiem i czosnkiem niedźwiedzim*
- smalec z wątróbką*

Pasty wegańskie

- pasta z cieciorzki z czosnkiem niedźwiedzim*
- pasta słonecznikowa*
- pasta z orzechów włoskich*
- pasta jaglano-warzywna*
- pasta makowo-sezamowe*



* Produkty do lodówki





Kosmetyki

Nasze kosmetyki łączą naturalne składniki, mikroelementy i minerały, które ręcznie zamieniamy w peelingi, sole oraz zioła do kąpeli. Sól kamienna z Kłodawy, która jest składową naszych produktów kosmetycznych, zawiera naturalne pierwiastki takie jak: żelazo, wapń, magnez, cynk, potas i jod.

- peeling kawowy cukrowy

Sole do kąpeli

- sól do kąpeli różana
- sól do kąpeli lawendowa
- sól do kąpeli miętowa

Zioła do kąpeli

- tonizujące zioła do kąpeli
- odświeżające zioła do kąpeli
- relaksujące zioła do kąpeli



Syropy

Przetwory z przepisów babci mogą pomóc w zwalczaniu infekcji dróg oddechowych, złagodzić objawy kaszlu, a ponieważ są naturalne, można podawać je całej rodzinie, w tym dzieciom. Najlepiej jednak stosować je profilaktycznie przez cały rok. Warto mieć nasze syropy w domowej apteczce.

Syropy

- syrop z pędów sosny
- syrop z nostryka żółtego
- syrop z pokrzywy
- syrop z kwiatu bzu czarnego
- syrop z dziewanny

Miodki

- miodek z mniszka lekarskiego





Sole ziolowe

Ziołowe sole bieszczadzkie to nasza odpowiedź na aromatyzowane sole do użytku spożywczego. Ich bazą jest sól kłodawska, a dodatkami zioła rosnące w naszej okolicy. Może być stosowana jako substytut zwykłej kuchennej soli. Polecana jest dla osób, które szukają urozmaicenia od tradycyjnie słonego smaku w codziennie przygotowywanych potrawach.



- ziołowa sól z czosnkiem niedźwiedzim
- ziołowa sól z bluszczem kurdybankiem
- ziołowa sól z krwawnikiem
- ziołowa sól rydzowa
- ziołowa sól z oregano



Soki

Klasyczne „babczine” soki, przygotowywane z dodatkiem niewielkiej ilości cukru służącego jako konserwant. Nasze soki to skarbnica witamin i mikroelementów. W zależności od rodzaju i przeznaczenia stosujemy różne sposoby ich przygotowywania. Soki owocowe przygotowujemy w sokownikach, dzięki czemu są klarowne i gęste, a soki ziołowe wyciskamy na zimno w wyciskarce wolnoobrotowej.

- sok z tarniny
- sok malinowy
- sok z owoców bzu czarnego
- sok z czosnku niedźwiedziego*
- sok z krwawnika*
- sok z pokrzywy*



* Produkt sezonowy



Domowe słodkości

Wszystkie nasze przysmaki są domowej roboty, wykonane z najwyższej jakości składników. Harmonijne połączenie wyjątkowych smaków, które doskonale uzupełniają chwile relaksu przy kawie lub herbacie. Nasze ręcznie robione krakersy w wersji Chrup to idealna przekąska dla osób, które cenią sobie subtelny słodki lub wytrwany smak. Natomiast nasze Bieszczadzkie Pierniczki, wzbogacone autorską przyprawą korzenną, to niezapomniane doznania dla podniebienia.

- słodki chrup
- wytrwany chup
- bieszczadzkie pierniczki*



* Produkt sezonowy



Buliony

W domowych bulionach receptury opieramy na świeżych składnikach. Skrywamy w nich esencje zdrowia i autentycznego smaku. Buliony przygotowujemy z warzyw od Pani Krysi, a filety z piersi indyka od lokalnego dostawcy. Polecamy nasz bulion jako idealną bazę do zup i sosów oraz jako aromatyczny dodatek do dań z kaszy czy ryżu. Ich smak i wartości odżywcze zachwycają nawet najbardziej wymagających smakoszy.

- domowy bulion drobiowo-warzywny*
- domowy bulion warzywny*



* Produkty do lodówki





Pesto

Nasze pesto to młode liście czosnku niedźwiedziego z olejem i solą – nic poza tym. Olej i sól, jako konserwaty, pozwalają liściom na zachowanie ich niezwykłych właściwości na długi czas. To pozwala na korzystanie ze zdrowotnych walorów tej rośliny przez cały rok. Należy zaznaczyć, że czosnek niedźwiedzi w niczym nie przypomina tradycyjnego czosnku. Nie ma on formy ząbków, lecz liści, które zawierają najwięcej prozdrowotnych właściwości i są jego najczęściej jadalną częścią.

- pesto z czosnku niedźwiedziego



* Produkt do lodówki



Naturalne świece

Świeca z naturalnego wosku sojowego zostały przygotowane ręcznie, przez Wiesię, w szklanych słoiczkach. Są to świece naturalne, wegańskie i ekologiczne. Świeca sojowa, którą produkujemy, podczas spalania nie uwalnia żadnych szkodliwych substancji do otoczenia. To czyni ją zupełnie bezpieczną dla ludzi i zwierząt. Przygotowujemy je z pasją i miłością, abyś odpalając je w swoim domu mógł poczuć pełnie relaksu.

Wosk sojowy pali się znacznie czystiej i wytwarza do 90% mniej sadzy niż parafina. Świece sojowe palą się w niższej temperaturze. Głównym atutem niskiej temperatury topnienia jest wytrzymałość tych świec. To sprawia, że świece sojowe palą się nawet o 35% dłużej niż świece parafinowe.

Olejki i barwniki użyte do stworzenia naszych świec są naturalnego pochodzenia.



Producent
alkoholi



Naturalna
żywność



Warsztaty
kulinarne



Bieszczadzkie Alkohole

Jesteśmy związani z produkcją alkoholi od pokoleń, czerpiąc receptury i doświadczenie z przekazywanej tradycji.

Nasze alkohole **nie są produkowane na masową skalę**, lecz w małych partiach, zależnie od dostępności ziół i owoców. Niektóre partie są ograniczone, a każda butelka posiada swój własny unikalny numer identyfikacyjny.

Unikalne smaki, oraz prozdrowotne właściwości

www.bieszczadzkiealkohole.pl

Bogdan Ablewski
(+48) 504 756 366

bieszczadzkiealkohole@gmail.com
www.bieszczadzkiealkohole.pl