Krystyna Czarnecka – Przecier z żurawiny surowej

Nazwa zgłoszenia: Przecier z żurawiny surowejProducent/Wykonawca: Krystyna Czarnecka

Opis zgłoszenia: Żurawina rośnie dziko na Bagnach Biebrzańskich w okolicach Lipska. Prezentowany produkt - to natura zamknięta w słoiku (na surowo bez konserwantów).
Dla zdrowia:
1. jest bogatym źródłem wit.C i żelaza
2. działa przeciwbakteryjnie
3. zapobiega chorobom serca
4. jest lekiem na zapalenie dróg moczowych
5. mówi się też o jej właściwościach antyrakowych.

Owoce i przetwory z żurawiny są wyrobami, które charakteryzują się tradycyjnymi metodami wytwarzania. Tradycja zbierania i przetwarzania żurawiny jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. Specyfika produkcji, ograniczony zasięg występowania żurawiny na Bagnach Biebrzańskich i odpowiednie walory smakowe powodują, że żurawina w słoikach – zbierana i przetwarzana, jest droższa od produkowanej przemysłowo. Pomimo tego, przecier z surowej żurawiny bez konserwantów oraz żurawiny z gruszką do mięs, są na tyle atrakcyjne dla klientów, że z roku na rok, zwiększa się zainteresowanie tymi wyrobami.

