

Kompleks Turystyczny „U Jawora” – Sieja wigierska wędzona

Nazwa zgłoszenia: Sieja wigierska wędzona Producent/Wykonawca: Kompleks Turystyczny „U Jawora” s.c.

Opis zgłoszenia: Ryba o delikatnym mięsie. Poddawana wędzeniu w tradycyjnej drewnianej wędzarni, dymem z drzewa olchowego. Przed wędzeniem ryba wymaga osuszenia, ponieważ jest ciężka, a mięso jej jest delikatne. Podczas wędzenia skóra ryby nabiera złotawego błyszczącego koloru i pięknego aromatu. Wędzenie Siei wymaga dużego doświadczenia, staranności i ostrożności. Należy bardzo uważać na temperaturę i czas wędzenia.

Sieja Wigierska ma nawet własną legendę – „Klehdę o Siei Wigierskiej”.

□

