

### [Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)  
[.net](#)  
[Innowacje](#)  
[Nauka](#)  
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

## Kwas buraczany wpisany na listę produktów tradycyjnych

Kwas buraczany, czyli sok z kiszonych buraków ćwikłowych wpisano na Listę Produktów Tradycyjnych resortu rolnictwa jako kolejny, nowy produkt z województwa podlaskiego. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi dokonało rejestracji tego napoju na wniosek złożony

**przez producenta, Annę Sienkiewicz z Czarnej Wsi Kościelnej. Wspólnie z mężem zajmuje się m.in. w gospodarstwie produkcją kiszonek z kapusty i ogórków, wytwarzają też kwas buraczany.**

Anna Sienkiewicz powiedziała PAP, że w jej rodzinie produkcją kwasu buraczanego zajmowała się mama, ale wiele rzeczy podpatrzyła też u teściowej. Dodała, że kwas, który zaczęli wytwarzać z mężem w gospodarstwie, cieszy się zainteresowaniem klientów. Zaznaczyła, że kwas wytwarzali kiedyś tylko z myślą o konkursach kulinarnych (kwas był nagrodzony na festiwalu smaków w Liwie na Mazowszu), lokalnych jarmarkach, imprezach kulinarnych, teraz trafia nieco szerzej do klientów.



Sienkiewicz podkreśliła, że kwas buraczany działa wzmacniająco na organizm, wspomaga regulację pracy jelit, jest wskazany np. przy antybiotykoterapii jako naturalny probiotyk. Kwas zawiera też dużo żelaza.

Robi się go w kamionkowym naczyniu, do którego wkłada się umyte, obrane i pokrojone w plastry surowe buraki ćwikłowe, główkę czosnku, liście laurowe i ziele angielskie. Zalewa to przegotowana, wystudzona i odpowiednio osolona woda. Dodaje się też nieco kwasu np. z poprzedniego wytwarzania tego produktu czy np. soku z kiszonych ogórków albo trochę chleba na zakwasie. Buraki kiszą się około tygodnia. Kwas ma kolor czerwony, rubinowo-amarantowy, z widocznym osadem - można przeczytać w opisie produktu na stronie internetowej urzędu marszałkowskiego w Białymstoku.

Ministerstwo rolnictwa podaje na swojej stronie internetowej - w opisie kwasu buraczanego - że metoda wytwarzania tego produktu była m.in. opisana w "Śpiżarni i zapasach zimowych z 1925 r." autorstwa Marty Norkowskiej. Są też opisy tego produktu np. w wydanej w Łomży "Kuchni polskiej regionalnej. Mazowsze-Kurpie-Podlasie" czy u badacza i pasjonata smaków w regionie - Andrzeja Fiedoruka.

W lutym, ministerstwo rolnictwa wpisało na Listę Produktów Tradycyjnych z województwa podlaskiego buzę, czyli napój z kaszy jaglanej, z dodatkiem rodzynek, cytryny i cukru. Dotychczas z tego regionu na liście znajduje się blisko 70 produktów.

Na Listę Produktów Tradycyjnych trafiają produkty spożywcze i rolne, a także napoje spirytusowe, których właściwości i cechy wynikają ze stosowania tradycyjnych metod wytwarzania, są ponadto elementem dziedzictwa kulturowego regionu, gdzie są produkowane. Według przyjętych zasad za tradycyjne uważa się metody produkcji, które są stosowane od co najmniej 25 lat.(PAP)

Źródło: [www.pap.pl](http://www.pap.pl)

<http://laboratoria.net/aktualnosci/28600.html>



14-01-2025

## **Targi LABS EPXO 2025**

Ruszyła rejestracja na najważniejsze wydarzenie dla branży laboratoryjnej.



14-01-2025

## **Nanotechnologia w medycynie**

Czyli nanocząstki jako nośniki leków.



14-01-2025

## **Uważaj na zimno**

Przy takiej pogodzie łatwo o odmrożenia. Sprawdź jak reagować.



14-01-2025

## **Indeks sytości i gęstość odżywcza**

Klucze do zdrowego i smacznego odżywiania



14-01-2025

## **Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana**

Ocenia dr hab. Piotr Długosz autor raportu „Młodzież w epoce kryzysów”.



14-01-2025

## **Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi**

Możliwe będzie w 2026 roku.



14-01-2025

## Głęboki sen oczyszcza mózg

Mocny sen w nocy pomaga oczyścić mózg z toksyn.



14-01-2025

## Sok z czarnego bzu ułatwia odchudzanie

Informuje pismo „Nutrients“.

**Informacje dnia:** [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#)

**Partnerzy**