

CZŁONKOWIE SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO MAZOWSZE

06/12/2013 09:45, aktualizacja: 16/05/2017 11:18 | Zamieścił: Agnieszka Stabińska, Autor: Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich

„Smaki i Aromaty” Anna Langowska



Czy jest ktoś taki, kto nie podjadał konfitur z babcinej spiżarni? Sama to robiłam z dużą lubością. Tradycja powolnego smażenia konfitur na Mazowszu sięga okresu międzywojennego. Skarby letniego ogrodu czy lasu zamykano w słoiku, aby móc się nimi cieszyć w długie jesienne i zimowe wieczory.

„Smaki i Aromaty” Anna Langowska to firma, która powstała z miłości i pasji do gotowania oraz kultywowania polskiej tradycji. Konfitury wytwarzane są ręcznie, w małych partiach produkcyjnych. Wzbogacane są przyprawami np. kardamonem czy kolendrą lub smakowym dodatkiem alkoholu : nalewki, rumu czy żubrówki. Nie zawierają sztucznych polepszaczy. To kwintesencja natury w przepysznej odsłonie.

Is there anybody that never had nibbled from grandma buttery or cupboard? I made it myself with great pleasure. The tradition of slow frying the confiture in Mazowsze is going back to twenties of XX century. The “treasure of garden” or “treasure of forest” were put into the glass. Than everybody could enjoy and delight them in the long autumn and winter evenings. “Smaki i Aromaty” (“Taste&Flavour”) Anna Langowska is the company that was created from love and passion to cooking and to hold the long polish tradition. All delicious confiture are handmade and produced in a little amount by one cooking action. Enriched with the special spices like cardamom, coriander, or little amount of alcohol like rum, liqueur or polish bison vodka. Free from any artificial or chemical preservatives. The quintessence of nature in very delicious arrangement.

[fot. Anna Landowska](#)



[fot. Anna Landowska](#)



POWIĄZANE

- [Rolnicy, ogrodnicy, przedsiębiorstwa rybackie i przetwórcy żywności](#)

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl