

Doskonała zabawa i promocja regionalnej żywności.

Aż 15 tys. osób bawiło się w sobotę na Koźlakach Bielkowskich – największej corocznej biesiadzie na Pomorzu. Amatorzy piwa i przysmaków regionalnych przybyli do Bielkówek z Polski i zza granicy.

Na 9 Koźlaki Bielkowskie, organizowane tradycyjnie w drugą sobotę września przez pomorski Browar Amber przyjechało aż 15 tys. osób.

- To rekordowa frekwencja – podkreśla Marek Skrętny, dyrektor marketingu Browaru Amber.

Impreza cieszy się coraz większą popularnością. Przyciąga nie tylko mieszkańców Pomorza, ale też turystów z całej Polski i zza granicy, którzy żeby skosztować lokalnej kuchni i piwa są w stanie przejechać setki kilometrów. To święto regionalnych tradycji.

W tym roku w Jarmarku Regionalnych Produktów, który towarzyszy imprezie wzięło udział kilkudziesięciu regionalnych producentów żywności, artystów i rzemieślników zrzeszonych przy pomorskich Kołach Gospodyń Wiejskich. Stoiska uginały się pod ciężarem tradycyjnych smakołyków z Kaszub, Kociewia, Żuław i innych regionów Pomorza – serów zagrodowych, chleba na zakwasie, wędlin wyrabianych w ekologicznych gospodarstwach, domowych pierogów. Przebojem okazały się kaszubskie Kuchy – czyli specyficzne, znane tylko w tym regionie ciasto drożdżowe.

Punktualnie o godzinie 16.30 Andrzej Przybyło, właściciel Browaru Amber wraz z piwowarami odszypuntowali beczkę piwa Koźlak, inaugurując tym samym biesiadę na świeżym powietrzu, przy granej na żywo muzyce. Imprezę prowadził Jarek Janiszewski, znany między innymi z zespołów: Bielizna oraz Czarno-Czarni. Występy zespołów muzycznych oraz liczne piwne konkursy z nagrodami trwały do późnych godzin nocnych.

Największym hitem tegorocznych Koźlaków okazało się nowe piwo uwarzone specjalnie na tę okazję przez piwowarów z Browaru Amber. Jego wyjątkowy zaskakująco delikatny smak udało się uzyskać dzięki dodaniu do trunku ekologicznego soku z kwiatu czarnego bzu. Jest on wytwarzany tradycyjną metodą z ręcznie zbieranych dzikich kwiatów. Browar na imprezę przygotował kilka testowych beczek. Piwo rozeszło się w błyskawicznym tempie.

Piwo z dodatkiem tego oryginalnego w smaku soku miałoby szansę stać się rynkowym hitem. Podobnie jak inne piwa z Browaru Amber – ciemny Koźlak, na cześć którego odbywa się bielkowska biesiada, niepasteryzowane piwo Żywe, rekomendowane przez ekologiczną organizację Slow Food czy nowy pszeniczny trunek z Ambersa – Pszenicznik.