



Ślinka cieknie na sam widok. Spróbuj wędzonej rybki prosto z lokalnych jezior i nowej wędzarni Gospodarstwa Rybackiego w Iławie!

data aktualizacji: 2026.06.15



Z czym kojarzy Ci się Gospodarstwo Rybackie w Iławie? Zapewne ze świeżą rybką prosto z lokalnych połowów. Słusznie! Ale oferta firmowego sklepu, działającego na terenie gospodarstwa przy ulicy Sienkiewicza 28, jest znacznie bogatsza. Dziś prezentujemy Wam rybkę wędzoną - zobaczcie te zdjęcia, a z pewnością sami przyznacie, że ślinka cieknie na sam widok!

Prosto z własnej wędzarni. Tradycyjne rzemiosło w nowoczesnym wydaniu

Gospodarstwo Rybackie w Iławie dysponuje od niedawna zupełnie nową wędzarnią. To spora inwestycja - przede wszystkim w jakość, smak i aromat - która zwraca się z nawiązką! Smaki kuszą, aromaty są wręcz oszałamiające, a o świeżości nie trzeba nawet wspominać! Do wędzarni trafia tu przecież ryбка prosto z lokalnych porannych połowów.

Wędzarnicze rzemiosło w najlepszym wydaniu. Ekipa Gospodarstwa Rybackiego w Iławie uwija się dla Was przy codziennej pracy.



- Nowa wędzarnia nadała naszym rybom jeszcze lepszy smak, są one bardziej soczyste - mówi dyrektor iławskiego Gospodarstwa Rybackiego Dawid Tarasiewicz.

Lokalne kulinarne bogactwo, obok którego nie da się przejść obojętnie!



Dominika, którą spotkacie w firmowym sklepie przy ulicy Sienkiewicza, odwołuje się do własnych kulinarnych doświadczeń:

Próbowałam wszystkich gatunków i z czystym sercem mogę je serdecznie polecić. Są naprawdę warte spróbowania, po prostu przepyszne i - co bardzo

ważne - zdrowe.

Dominika poleci i doradzi. Spotkacie ją w firmowym sklepie iławskiego Gospodarstwa Rybackiego.



Potwierdza to Dawid Tarasiewicz, bardziej szczegółowo opisując technologię wykorzystywaną w nowej wędzarni:

Nadal wędzimy na zrębkach bukowo-olchowych, ale dzięki zastosowaniu nowoczesnych rozwiązań nasza nowa wędzarnia jest bardziej przyjazna zarówno środowisku, jak i samym konsumentom. To dzięki temu, że nowoczesne filtry wyłapują szkodliwe dla ludzi węglowodory – wyjaśnia dyrektor gospodarstwa. - Badania naszych wędzonych ryb potwierdzają, że nasze produkty są pod tym względem poniżej najbardziej wyśrubowanych norm, co pokazuje wysoką jakość filtrów i bezpieczeństwo finalnego produktu. Można więc śmiało jeść wędzone, bez stresu i obaw, na zdrowie!

Pyszne i zdrowe. Wędzone na bukowo-olchowych zrębkach w wędzarni z filtrami spełniającymi z zapasem najbardziej wyśrubowane normy.



Inwestycja istotnie zwiększa też możliwości produkcyjne ławskiego gospodarstwa - jednorazowy wsad to aż 200 kg, czyli dwa razy więcej niż dotychczas. To zapewni świetną dostępność produktu i pozwoli odpowiedzieć na rosnący popyt.

- Rzeczywiście widzimy coraz większe zainteresowanie rybą wędzoną - dotyczy to zarówno konsumentów detalicznych, jak i mniejszych hurtowników oraz niektórych segmentów z branży HoReCa - naszych klientów biznesowych, którzy szukają ryby jak najlepszej jakości - mówi Dawid Tarasiewicz. - Dostępność ryby wędzonej na rynku rośnie - my kierujemy naszą ofertę do tych konsumentów, którzy cenią sobie jakość i smak oraz wygląd, jak również powtarzalność całego procesu - dodaje.

Wędzoną rybkę kupicie w firmowym sklepie Gospodarstwa Rybackiego w Iławie (ul. Sienkiewicza 28) codziennie: od poniedziałku do piątku w godzinach 7-15, a w soboty od 8 do 15.

Pyszna różnorodność! Rybki chudsze i tłustsze, klasyki polskiego stołu i kulinarne niespodzianki

Jeśli chodzi o różnorodność oferty - naprawdę jest czego popróbować. Skosztuj ryby wędzonej trochę chudszej, jak pstrąg, leszcz i sielawa, średnio tłustej - karp, tołpyga - i takiej, która ma trochę więcej smakowitego (ale też bardzo odżywczego, zdrowego!) tłuszczu: mogą to być węgorz, sum albo jesiotr.

Które są najpopularniejsze?

- Zależy to oczywiście od smaku i podniebienia klientów. Wiele osób bardzo sobie ceni naszego jeziorowego węgorza i szuka przede wszystkim tego gatunku. Dużym zainteresowaniem cieszą się też pstrąg, jesiotr, sielawa - wymienia Dawid Tarasiewicz.





Możecie więc postawić na klasyki polskiego stołu, ale - korzystając z naturalnego bogactwa, jakim są lokalne jeziora - warto też spróbować czegoś mniej oczywistego, co może Was pozytywnie zaskoczyć.

- To na pewno jesiotr. Jest rybą jeszcze trochę niedocenianą - a na pewno wartą spróbowania. Podobnie z karpem - wędzenie w płacie czy w

**dzwonku całkowicie odmienia tę rybę! Polecam -
mówi Dawid Tarasiewicz.**

Dawid Tarasiewicz: Poszczególne gatunki różnią się od siebie smakiem i wartościami odżywczymi. Wszystkie są warte spróbowania.



Na co dzień - i jako ozdoba okolicznościowego stołu

Próbuj, baw się, eksperymentuj! Wędzona ryba jest doskonała z kawałkiem dobrego pieczywa, ale też jako zapewniający "efekt wow" składnik bardziej efektownych dań. Jest świetna zarówno na co dzień - jako wartościowy składnik zbilansowanej diety - jak i od święta, jako prawdziwa ozdoba okolicznościowego stołu.



- Kucharze przygotowują z wędzonych ryb naprawdę smaczne zupy, np. żurek na wędzonym karpniu. To produkt, który świetnie się sprawdza także jako dodatek do lżejszych dań, np. sałatek, wzbogacając je w cenne białko. Wędzona ryba jako wieczorowa przekąska na imprezie okolicznościowej? To też świetna opcja! - polecają przedstawiciele Gospodarstwa Rybackiego. - Taki dwukilogramowy sum, jesiotr czy węgorz, podane w całości, nie tylko są pyszne, ale i świetnie się prezentują na stole!

Na co Ty się zdecydujesz? Przyjdź, zobacz, jak smakowicie wygląda i pachnie wędzona rybka, a na pewno wybierzesz coś pysznego na swój talerz.

Firmowy sklep Gospodarstwa Rybackiego w Iławie

Nowa, własna wędzarnia!

Zapraszamy po świeżutką wędzoną rybkę prosto z własnych połowów.

Iława, ul. Sienkiewicza 28.

Czynne codziennie od poniedziałku do soboty:

od poniedziałku do piątku w godzinach 7-15,

a w soboty od 8 do 15.

ZAPRASZAMY.

~~galeriaspc~~11675~~

Artykuł sponsorowany.

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/82037-slinka-cieknie-na-sam-widok-sprobuj-wedzonej-rybki-prosto-z-lokalnych-jezior-i-nowej-wedzarni-gospodarstwa-rybackiego-w-ilawie>