



Material prasowy: chutneye z hurmy, jabłek i pigwy wytwarzany przez organizację TEMI, Gremi, Gruzja

Chutneye owocowe, czyli wytrawne sosy do mięs są wytwarzane przez ośrodek TEMI w formule przedsiębiorczości społecznej z produktów ekologicznych, znajdujących się w zasobach organizacji (własne drzewa, uprawy) lub znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie organizacji. Wszystkie składniki pochodzą z czystego ekologicznie, słynącego z produkcji warzyw, owoców i wina regionu Kachetii, na wschodzie Gruzji.

Produkt **chutney TEMI** został wytworzony w ramach projektu Social Slow Food współfinansowanego ze środków MSZ RP w ramach programu Polska Pomoc Rozwojowa 2014.

Produkt odnosi się do tradycji kulinarnej Gruzji - w kuchni gruzińskiej istniał zwyczaj wykonywania samodzielnie zróżnicowanych sosów do mięs. Tradycja ta niemal zanikła, przechowała się w nielicznych środowiskach kultywujących tradycje lub po zwyczajnie dobre jedzenie. W powszechnym obiegu są wciąż jedynie sosy zrobione z mirabelek i innych odmian dzikich śliw.

W TEMI wytwarzane są trzy rodzaje sosów do mięs typu chutney: owocowe, wytrawne, wykorzystujące ostre i charakterystyczne przyprawy – sosy do mięs typu brytyjskiego z hurmy (kaki, owoc chanon) rosnącej w regionie Kachetii, jabłek kwaśnych oraz jabłek rajskich, pigwy. Wszystkie produkty można uzyskać z upraw lokalnych. Zioła mogą być wytwarzane w szklarniach pozostających w zasobach Temi.

Produkt konkuruje na rynku tworzonym przez małe firmy, rozszerzający się rynek produktów eko-, bio i produktów regionalnych; Jest promowany jako dodatek do wina wytwarzanego w TEMI.



The Project co-financed by the Polish development cooperation programme of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland

The publication expresses exclusively the views of the author and cannot be identified with the official stance of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland

Średnie i małe opakowania szklane (50 ml, 150 ml) przy czym cena opakowania 100 ml wynosi 4 EURO.

Kontakt do dystrybutora: contact@temi-community.org

Poniżej pokazujemy, w jakim standardzie / konwencji powinny być robione zdjęcia produktów typu chutney (zdjęcia do publikacji – w przygotowaniu)

