

KAŻDA CHWILA W „MATEO” POZOSTANIE NA ZAWSZE PAMIĘCI GOŚCI.

1) Nagrody i wyróżnienia

W naszej Restauracji potrawy przyrządzamy w oparciu o surowce od sprawdzonych miejscowych dostawców, a o smaku potraw mówi wiele nagród i dyplomów za udział w licznych konkursach na potrawy regionalne.

Nasza specjalność i zarazem „Perła” to już dawno zapomniana przez tutejszą ludność i nie tylko, śliwka DAMACHA (przetwory takie jak powidła, nalewki i wszystko co można z tej staropolskiej śliwy wyczarować).

W trzech edycjach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” uznano nam następujące produkty kulinarne:

2005 r. – ŚLIWKĘ DAMACHĘ – I miejsce w kategorii roślinna,

2006 r. – ŚLIWKĘ DAMACHĘ – **Perła 2006** – Ogólnopolska Nagroda,

2006 r. – NALEWKA DAMASZKA – II miejsce w kategorii napojów,

2007 r. – KACZKA STOPNICKA – III miejsce w kategorii mięsiwa.

2013 r. - SUSZONA DAMACHA – wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Śliwka Damacha - najpopularniejsze śliwy naszych sadów przydomowych, odporne, nie potrzebujące oprysków i plenne. Niezastąpione do produkcji powideł oraz suszenia. Smakiem nie ustępuje Węgierce, a nawet jest słodsza. W czasie produkcji powideł dzięki tym walorom nie dodajemy cukru, ale proces ten jest czasochłonny i żmudny. Powidła przygotowujemy na miejscu w naszej Restauracji, które mają nie zastąpiony smak do naszych potraw. Przykrym mankamentem Damach, a może i zaletą jest fakt, że miąższ uporczywie trzyma się pestki. Za to efekt jest znakomity. Powidła z Damach są wspaniałe w smaku i godne polecenia.

Kolejną zaletą Damach jest ich przydatność do suszenia. Chcąc uzyskać produkt najwyższej jakości, należy śliwy suszyć gorącym dymem uzyskanym z płonącego drewna liściastego. I w tym wypadku Damacha króluje nad Węgierką. Susz jest słodszy, bardziej mięsisty, a podczas gotowania barwi potrawy. Suszone Damachy stosowano od wieków na Ponidziu przy sporządzaniu bigosu, pieczenia kaczki, karczku i schabu a także przy gotowaniu kaszy jaglanej, jak również do różnych wypieków. Doskonałymi fachowcami w suszeniu śliw są tutejsi mieszkańcy, a potrawy o których wspominamy z zastosowaniem tej śliwy można posmakować w Restauracji „Mateo”. Oczywiście na szlakach kulinarnych do skosztowania ich zapraszamy.