



Szanowni Państwo,

Z przyjemnością przedstawiam Państwu kolejnego laureata tego wyjątkowego, specjalnego wyróżnienia jakim są „Cisy Przybiernowskie”.

W tym roku mija 20 lat jak pewni Państwo, szukając miejsca na działalność gospodarczą, natknęli się na ogłoszenie o sprzedaży działki przy drodze S3 w Przybiernowie. Spodobało się im to miejsce i okolica, postanowili więc osiedlić się tu i zbudować restaurację. Powstała drewniana budowla, stawiana systemem gospodarczym lecz w stylu zakopiańskim, która budziła zainteresowanie nie tylko mieszkańców, ale wszystkich przybywających z południa Polski nad nasze morze.

Lokalizacja „Gospody pod Przybiernowem”- to jedno z najbardziej urokliwych miejsc nie tylko w okolicy, ale przy całej trasie z południa do Świnoujścia.

Posiłki z tej kuchni – przygotowywane pod bacznym okiem naszej LAUREATKI - zaspakajają gust każdego smakosza. Są to tradycyjne smaki polskiej kuchni, a tworzone często z lokalnych surowców i naturalnych przypraw. Większość dań pochodzi z kuchni wielkopolskiej. Urozmaicone menu i miła, szybka obsługa – to niewątpliwie kolejne atuty „Gospody”. W klimacie drewnianej architektury serwowane są przez cały rok również potrawy z grilla. Zimą można ogrzać się przy kominku, a latem zjeść posiłek wśród kwiatów i modrzewi.

W roku 2010 nasza LAUREATKA została wyróżniona i nagrodzona w konkursie kulinarnym podczas kermasu Jakubowego w Szczecinie. Jest również członkiem Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne. W plebiscycie Mistrzowie Smaku w kategorii Kuchni Regionalnej Roku zajęła I miejsce. W ramach działalności edukacji kulinarnej - dzieli się swą wiedzą i doświadczeniem w audycjach szczecińskiego radia.

Teraz należy zaznaczyć, że właścicielem tego uroczego miejsca jest osoba zawsze uśmiechnięta, miła i elegancka. Choć wcześniej Jej pasją było ogrodnictwo, to różnorodność smaków i rozkosze podniebienia sprawiły, że stały się zajęciem pierwszoplanowym. Prawdopodobnie olbrzymi wpływ na to miała lektura książek kulinarnych, czytanych nawet „do poduszki”. Jej marzeniem było wymyślić i przygotować potrawę regionalną - miała to być zupa rybna z pstrągą, ponieważ stawy w Łożnicy posiadały dobry surowiec. Choć nie udało się uzyskać Certyfikatu, zupa cieszy się ogromnym powodzeniem u klientów – smakoszy dobrej kuchni.

Wraz z załogą, liczącą 12-15 osób z którą pracuje od początku istnienia Gospody - tworzy klimat przyjazny nie tylko dla żołądka, ale i dla ciekawych pogawędek. Zatrudnione osoby pochodzą z Przybiernowa i z Czarnogłów, ale też od 3 lat zatrudniona jest Pani z Ukrainy. Często przyjmowani są też pracownicy sezonowi.

Olbrzymim wsparciem są dla Niej dzieci – córka i 2 synów, dlatego myśl o sprzedaży dorobku życia – upadła, bo jest „dziedzic”, kontynuator tej działalności.

Tą niezwykłą osobą jest - **Pani Mirosława Nalewaj**, której działalność to najlepsza wizytówka naszej Gminy. Toteż za wytrwałość w budowaniu tego biznesu, dbałość o zadowolenie klientów – z naszym szczególnym podziękowaniem - otrzymuje Pani specjalną nagrodę, statuetkę „Cisy Przybiernowskie”.