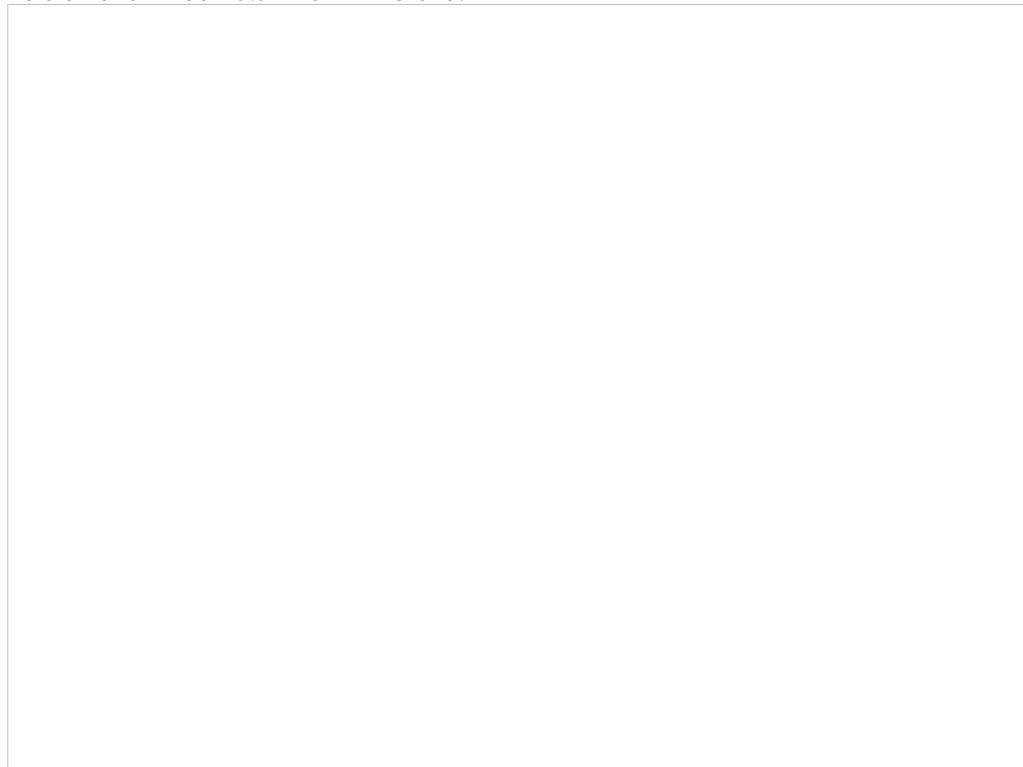


X Euroregionalne Spotkaniach Łowieckie „Darz Bór” w Polczynie Zdroju

23 sie 2010 12:36 Autor: Dominik Gronet



Polczyńskie spotkania z łowiectwem to największe na Pomorzu święto kultury i tradycji polskiego myślistwa. Przez dwa dni, 21 i 22 sierpnia Polczyn stał się grodem świętego Huberta, stolicą zachodniopomorskiego łowiectwa. Można tu było pooddychać nie tylko słynnym uzdrowskim powietrzem, ale także wyjątkową atmosferą nieodłącznie towarzyszącą polczyńskim spotkaniom myśliwych, obcować z tradycjami, kulturą, językiem łowieckim a także kuchnią pełną wyjątkowych potraw z dziczyzny i niezrównanych myśliwskich nalewek. Podkreślał to w swoim wystąpieniu podczas ceremonii otwarcia imprezy Pan Jan Krawczuk, Wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego.

Jedną z imprez towarzyszących „Spotkaniom ...” był konkurs kulinarny „Leśne Smaki”. Odbывał się on w czterech kategoriach: dania i wyroby z dziczyzny, dania z runa leśnego, przetwory z runa leśnego. Jury konkursowe, w którym zasiadał między innymi Pan Jarosław Rzepa, dyrektor Wydziału Rolnictwa i Ochrony Środowiska Urzędu Marszałkowskiego, miało niełatwe zadanie, gdyż poziom konkursu z roku na rok jest coraz wyższy. Zarząd Województwa Zachodniopomorskiego, który był fundatorem nagród, już od dłuższego czasu promuje żywność naturalną i tradycyjną. A przecież nie ma nic bardziej naturalnego niż potrawy z dziczyzny oraz przetwory z runa leśnego, zwłaszcza jeśli pochodzą z niczym nieskażonych lasów Pomorza Zachodniego. Z kolei tradycje kuchni łowieckiej w Polsce kultywowane są od wieków, a potrawy z dziczyzny budzą zachwyt smakoszy na całym świecie.

Laureatami tegorocznej edycji konkursu zostali:

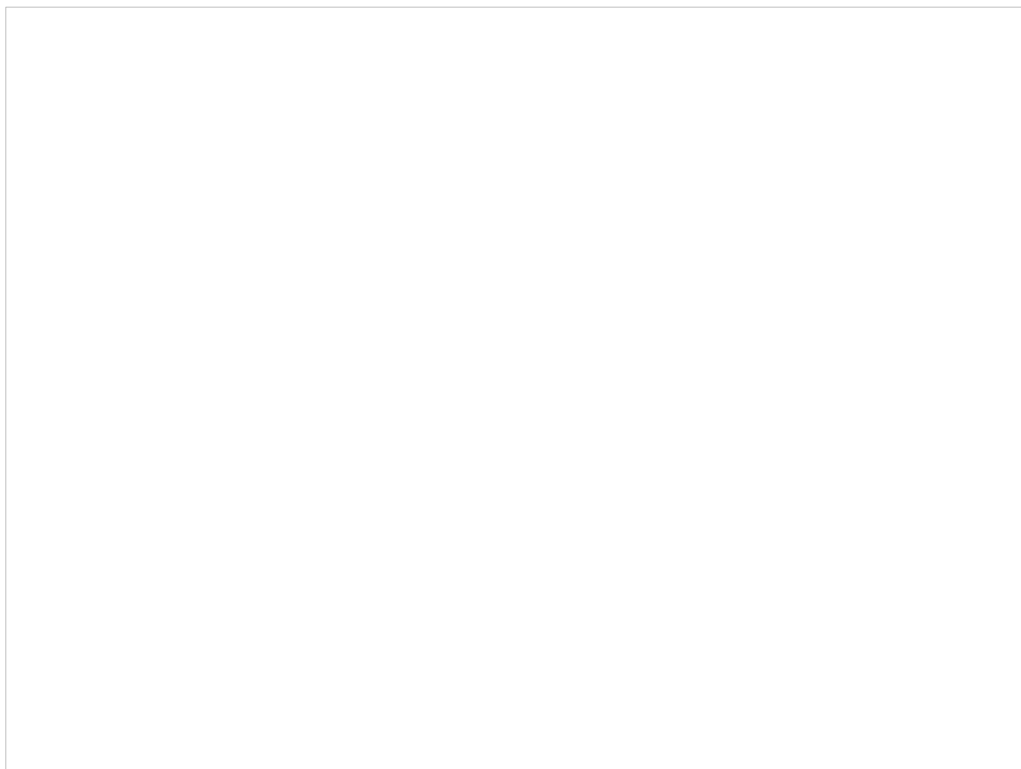
- Dania i wyroby z dziczyzny:
 1. Kazimiera Kula za udziec z dzika pieczony w piecu chlebowym;
 2. Krystyna Hapka za saminę po litewsku;
 3. Bożena Jaszczowska za udziec sami pieczony.
- Dania z runa leśnego:
 1. Krystyna Hapka za grzyby w galarecie;
 2. Małgorzata Kula za pierogi z jagodami;
 3. Antoni Harasimiuk za chleb z grzybami.
- Przetwory z runa leśnego
 1. Małgorzata Kula za dżem z czarnych jagód;
 2. Renata Radzisz za konfiturę soltysa z malin;
 3. Antoni Harasimiuk za grzyby w zalewie.

Równolegle z konkursem kulinarnym odbył się konkurs na najlepszą nalewkę myśliwską. Jego zwyciężczynią została Barbara Kędzior za pyszną nalewkę z aronii.

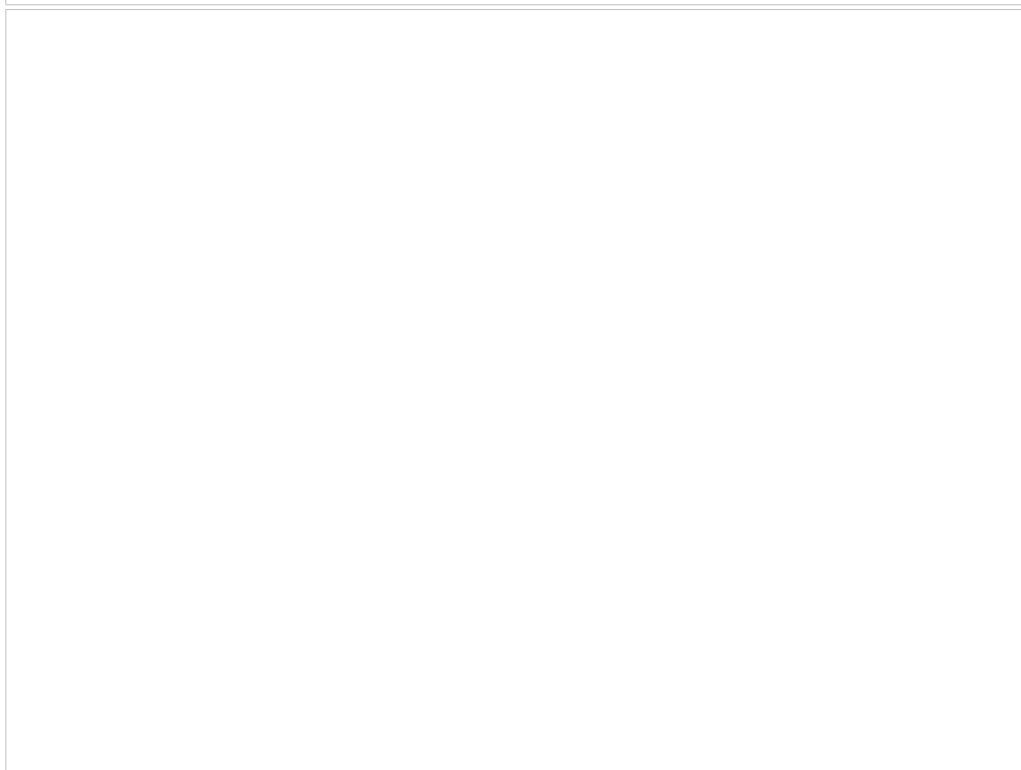
Spotkaniom towarzyszyły też występy artystyczne. Oprócz zespołów myśliwskich, takich jak Żubrosie, Chór Leśników czy Zespół Reprezentacyjny PZŁ, wystąpiły grupy Rzepczyno i Krywań. Myśliwskie święto zakończyła plenerowa biesiada myśliwska. Impreza zgromadziła wielu uczestników a

także była atrakcją dla mieszkańców Polczyna oraz przebywających w uzdrowisku kuracjuszy.

Galeria



[1]



[2]



[3]



[4]

<https://wrr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/x-euroregionalne-spotkaniach-lowieckie-darz-bor-w-polczynie-zdroju>