

Final ze smakami!

28 kwi 2015 7:57 Autor: imishabowski

Przez ostatnie miesiące szukali regionalnych specjalistów w kuchniach swoich babci i wujków. W piątek, 24 kwietnia spotkali się na Brzoze kulturalnej zabawy „Prasakawca Smaków” zorganizowanej przez Urząd Marszałkowski. Podczas uroczystości rehości uczestnicy konkursu zaprezentowali wybrane, tradycyjne przepisy. Nagrody i dyplomy laureatom wręczył wicemarszałek Jarosław Rępa.

Przebieg na plenerze wykładów z pralną, szary Smakler, uczestnicy do Szkół Podstawowej nr 1 w Trzaskach, a także Krzysztof Artur Majewski z Gorniczym nr 11 w Koscierzynie oraz mazurek wielkanocny Erykora Pieszkowskiego z Chęcin. Smakler nr 6 w Szczecinie zwyciężył w kategorii konkursu „Prasakawca Smaków”. Na podium znalazły się też takie potrawy jak: Budy z szarymi grzybami z kabanosami i mięsami. Na megie zabrakło też skłódek, dlatego nagrodzono ciastka Koscierzyna, Jankow, ciasto „Cyranowki”, a także ciasteczka jajeczne czy pyryjki kucyki i jankow.

„Kucyki jest potrawą regionalną moich pradziadków pochodzących z polskości Bieszczad – mówi Artur Majewski –. Przepis ten moja mama i babcia dostały od prababci Wiktorii – dodał.

Zadaniem młodych prasakawców smaków było zaprezentowanie – poprzez wypracowanie w rodzinnych pamięciach i dokumentach, fotografach lub na podstawie nawiązań – tradycyjnych przepisów zwich w rodzinie szesnastu od co najmniej sześciu pokoleń. Zgłoszone dane mają szansę reprezentować województwo zachodniopomorskie na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na międzynarodowej liście znajduje się obecnie 32 produkty z Pomorza Zachodniego. Warto dodać, że podczas z gęst, zgłoszony do pierwszej edycji konkursu, został doceniony takim wpisem.

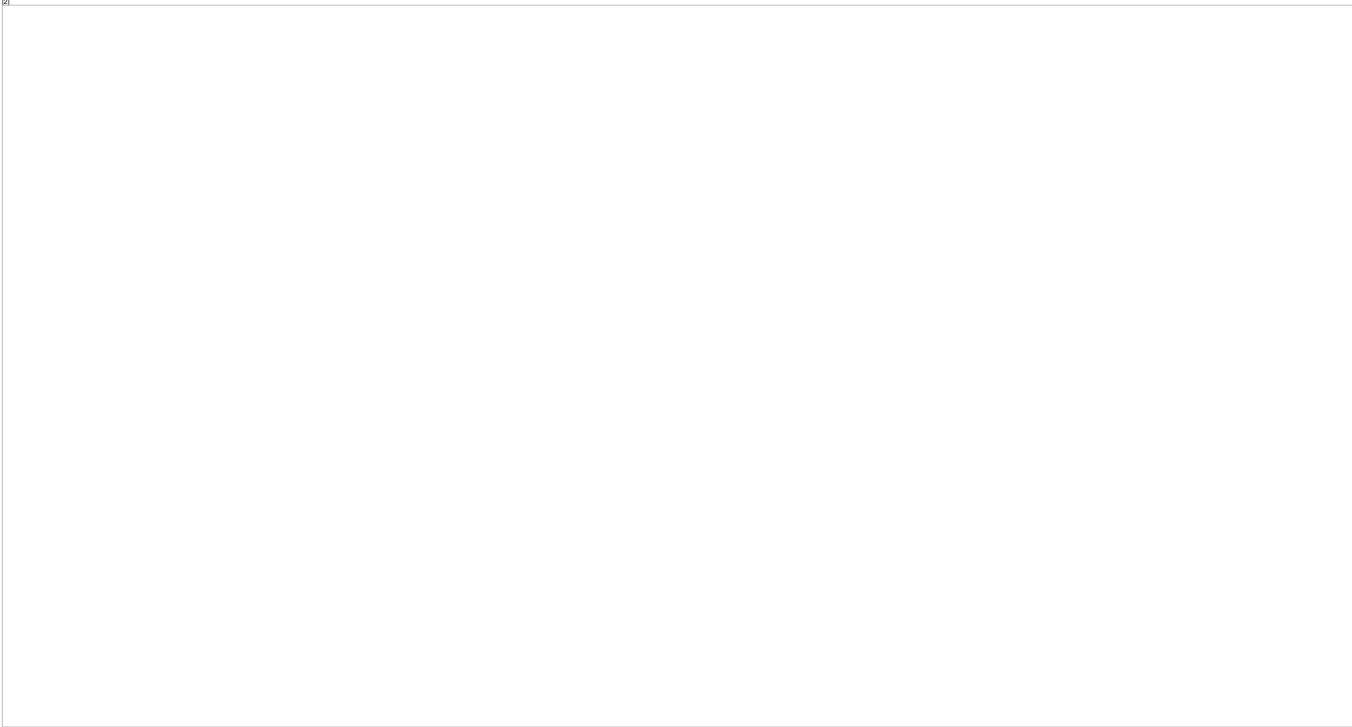
„Jednym z powodów organizacji konkursu jest przypomnienie dawnych, często zapomnianych receptur. Jednak najważniejszym celem „Prasakawcy Smaków” jest – zmocni się do młodzieży wicemarszałek Jarosław Rępa – zainteresowanie nas naturalną, zdrową żywnością.

W konkursie brał udział uczniowie szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych z Pomorza Zachodniego, którzy do bieżącej edycji zgłosili 36 przepisów na potrawy mięsne, rybne, warzywne oraz ciasta.

„Produkty tradycyjne, w części określone jako produkty regionalne, to nasze dziedzictwo. Uważam, że Pomorze Zachodnie ma ogromną przewagę nad innymi regionami, ponieważ może czerpać ze specyfiki kulinarnej różnych terenów – tłumaczy uczestnik konkursu wicemarszałek Jarosław Rępa.

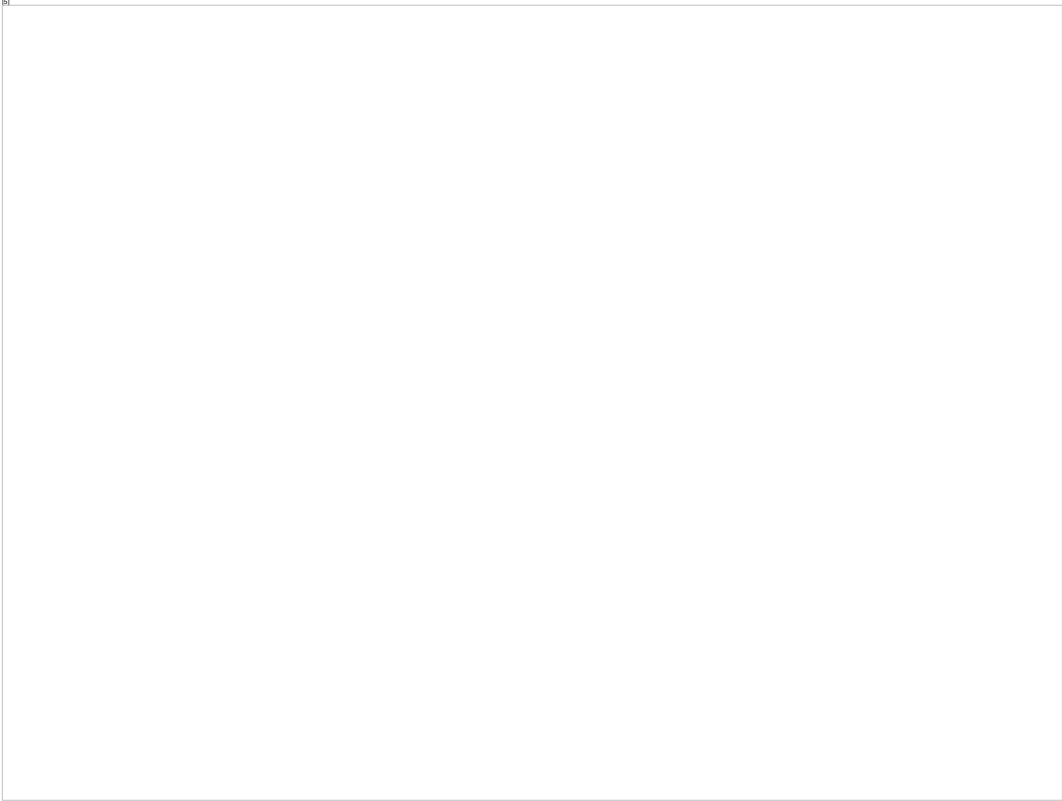
Wybory najlepszych dań dokonała komisja konkursowa pod przewodnictwem Dominika Gronia, p.o. dyrektora Wydziału Rolnictwa i Rybackstwa Urzędu Marszałkowskiego. W składzie komisji znaleźli się także Marcin Świąk, szef kuchni restauracji Park Hotel, Leszek Białkowski, dyrektor Kuchni Pomorskiej, Iwona Konewna, kierownik Działu Strategii Pomorza w Muzeum Narodowym w Szczecinie, Jarosław Paluszki, dyrektor w Zachodniopomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Baranowie, Olgierd Kuczyński, Dyktor Województwa Zachodniopomorskiego oraz Agnieszka Kobosiewicz z Wydziału Rolnictwa i Rybackstwa Urzędu Marszałkowskiego.

Galeria





10





[7]

Załączniki

application/msword
[projektowanie_konstrukcji.docx \[1\]](#)
1,000 bajtów (1 zdjęcie) | Wydrukuj | POŚLĄKNAJĄCE | BIAŁOŚCIE

387.5 KB

<https://heir.archiwum.edu.pl/aktualnosci/rozdzial-24-25-26-27>