

Final ze smakami!

28 kwi 2015 7:57 Autor: IrzabetaWski

Przez ostatnie miesiące szukali regionalnych specjalistów w kuchniach swoich babci i wujków. W piątek, 24 kwietnia spotkali się na Brzoze kulinarnie zabawy „Praszkawskie Smakiem” 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, zwany Smakiel, uczestnicy do Szkół Podstawowej nr 1 w Trzaskach, a także Krzysztof Artur Majewski z Gorniczym nr 11 w Koscierzynie oraz mazurak wielkanocny Eryk Pachoński z Gorniczym nr 6 w Szczecinie zwyciężyli w konkursie „Praszkawskie Smakiem”. Na podium stanęli są też takie potrawy jak: Budy z szarymi grzybami z kabanosami i majonezem. Na meble zabrakło też skłódek, dlatego nagrodzono ciastka Koscierzynskie Jankowice, ciasto „Cyranowki”, a także ciasteczka jajeczne czy pyryjki kucyki i jankowice.

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

Zadaniem młodych praszkawczy smakiem było zaprezentowanie – poprzez wypracowanie w rodzinnych pamięciach i dokumentach, fotografach itp. na podstawie, nawiązanie – tradycyjnych przepisów, zwyczajów i tradycji, zwłaszcza od co najmniej dwóch 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.

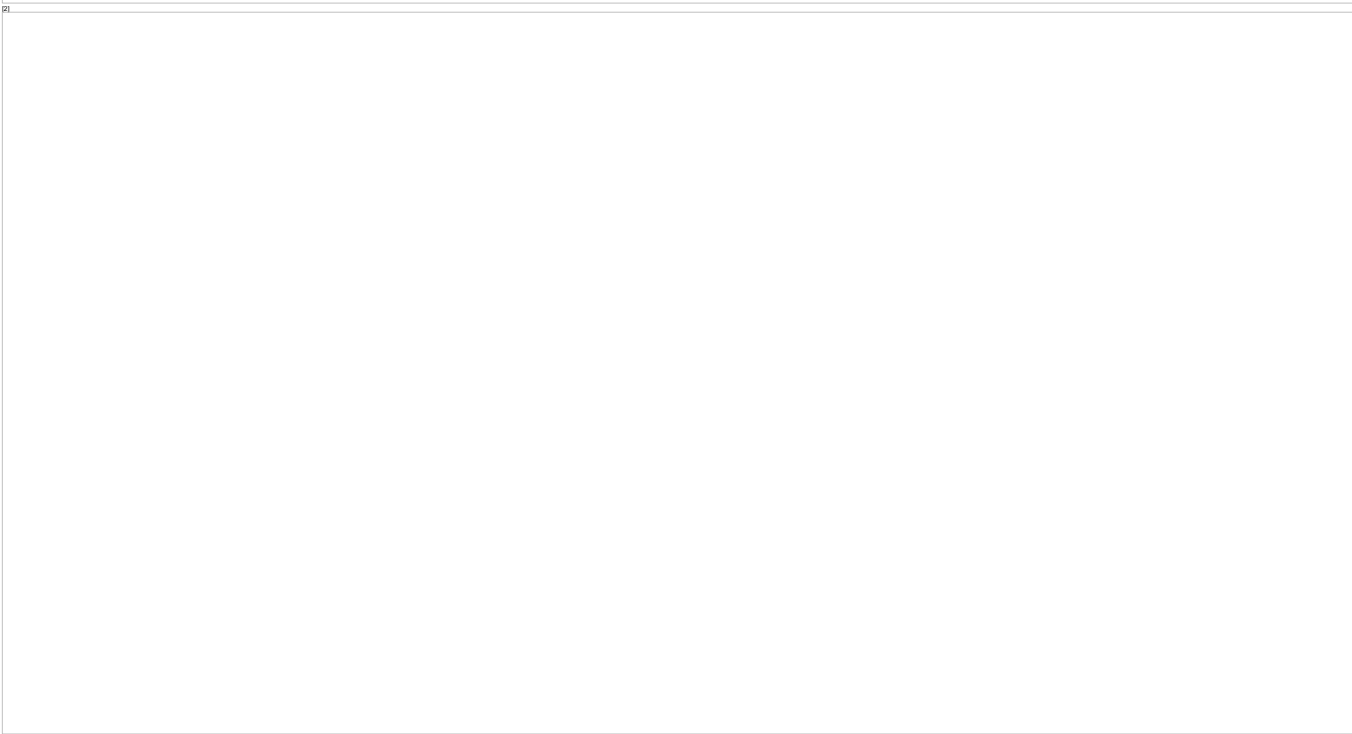
„Jednym z powodów organizacji konkursu jest przypomnienie dawnych, często zapomnianych receptur. Jednak najważniejszym celem „Praszkawczy Smakiem” jest – zmierzić się do młodzieży wicemarszałek Jarosław Rępa – zainteresowanie nas naturą, zdrową żywnością.

W konkursie brał udział uczniowie szkół podstawowych, gimnazjów i ponadgimnazjów 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.

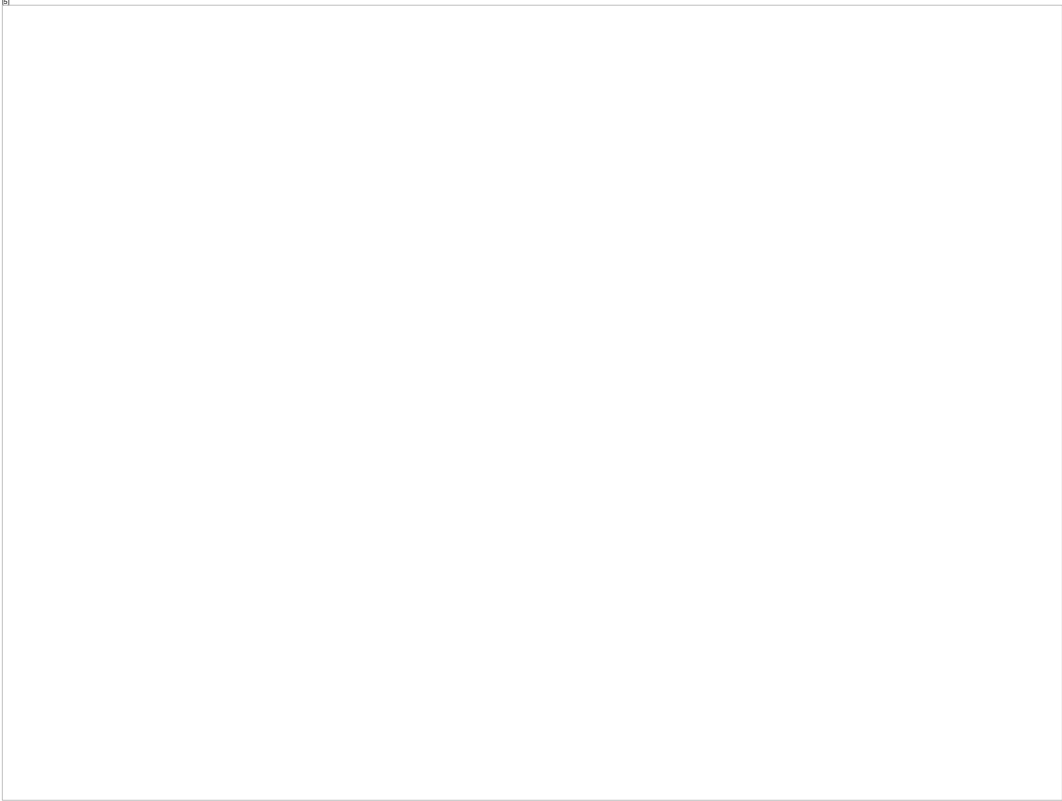
Wybory najlepszych dań dokonała komisja konkursowa pod przewodnictwem Dominika Gronia, p.o. dyrektora Wydziału Rolnictwa i Rybackstwa Urzędu Marszałkowskiego. W składzie komisji znaleźli się także Marcin Szwab, szef kuchni restauracji Park Hotel, Leszek Białkowski, dyrektor Kuchni Pomorskiej, Iwona Konewna, 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
[projektywny_koncept_inizacji](#) [1]
1,000 bajtów (100%) Wydrukuj POZOSTAŁE DOKUMENTY
387,5 KB

https://bit.ly/3wz0m-wdp-3p4kxh0a0f0a0z0a0k0m70a0k0a_0a0k0m0a0d0a0d