

Tradycyjne bożonarodzeniowe przysmaki

15 gru 2015 14:54

12 grudnia 2015 r. na Zamku Książąt Pomorskich w Sali Ks. Jana Fryderyka odbyła się **IV edycja Konkursu na „Tradycyjną Potrawę Bożonarodzeniową”**. Konkurs odbył się podczas Jarmarku Bożonarodzeniowego. Celem konkursu była identyfikacja i gromadzenie wiedzy o oryginalnych lokalnych potrawach przygotowywanych z okazji Świąt Bożego Narodzenia w gospodnictwach domowych bądź przez lokalnych rzemieślników czy restauratorów, pozyskiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla Pomorza Zachodniego oraz kultywowanie tradycji Świąt Bożego Narodzenia jako najważniejszego elementu kultury chrześcijańskiej. Potrawy zgłoszone do konkursu oceniane były w dwóch kategoriach:

1. Potrawy świąteczne
2. Wypieki i desery świąteczne

Do konkursu zgłoszonych zostało łącznie 18 potraw, które oceniało Jury w składzie: Krzysztof Berek, Zastępca Dyrektora Wydziału Rolnictwa i Rybackstwa Urzędu Marszałkowskiego w Szczecinie, Barbara Igielska, Dyrektor Zamku Książąt Pomorskich, Dariusz Kacprzak, Zastępca Dyrektora ds. Naukowych Muzeum Narodowego w Szczecinie, Jeremi Palsiński, Dyrektor Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, Lucjan Bąbolewski, Dyrektor Książnicy Pomorskiej. Podczas pracy Jury oceniano: smak, wygląd, związek ze świętami oraz związek z regionem konkursowych przysmaków. Jak na okres świąteczny przystało wśród zgłoszonych potraw dominowały ryby w różnej postaci, np. karp w galercie po żydowsku, śledź bałtycki w sosie ogórkowym, roladka z karpia faszerowana kapustą i grzybami z ciastkiem piernikowym podana na musie z buraków i pianą jabłkową, wigilijny rosół rybny z uszami, roladka kłosowa, karp w czekoladzie. Spośród konkursowych słodkości wymienić należy strudel świąteczny, piernik babuni oraz piernik bożonarodzeniowy. Po degustacji wszystkich konkursowych wyrobów, Jury zdecydowało o uhonorowaniu poniższych specjalów.

W kategorii potrawa świąteczna:
I miejsce – Karp w galercie po żydowsku, Marja Zagórka,
II miejsce – Roladka z karpia faszerowana kapustą i grzybami z ciastkiem piernikowym podana na musie z buraków i pianą jabłkową, Michał Wernio (Park Hotel),
III miejsce – Kaczo pieczona z jabłkami i żurawiną , Helena Leśniewska.

W kategorii Wypieki i desery świąteczne:
I miejsce – Strudel świąteczny , Jan Tabiński,
II miejsce – Piernik babuni, Iwona Leśniewska,
III miejsce – Piernik bożonarodzeniowy, Maria Kolasowska.

Laureatom wręczone zostały nagrody rzeczowe w postaci sprzętu AGD, ufundowane przez Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego.

Galeria



01



2



91



[4]

[5]

Adres źródłowy: https://wtr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/tradycyjne-bozonarodzeniowe-przysmaki?mobile_switch=mobile

Linki

- [1] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/degustacja_potraw.jpg
- [2] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/kaczka_faszerowana_z_jablkami_i_zurawina.jpg
- [3] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/karp_w_galarecie_po_zydowsku.jpg
- [4] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/strucla_swiateczna_0.jpg
- [5] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/wicemarszałek_województwa_zachodniopomorskiego_jarosław_czepa_z_laureatami_konkursu.jpg