

Tradycyjne bożonarodzeniowe przysmaki

15 gru 2015 14:54 Autor: trichalowski

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 gospodarstwach domowych bądź przez lokalnych rzemieślników czy restauratorów, poszukiwanie 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 Berest, Zastępca Dyrektora Wydziału Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiego w Szczecinie, Barbara Igelska, Dyrektor Zamku Książąt Pomorskich, Dariusz Kacprzak, Zastępca Dyrektora ds. Naukowych Muzeum Narodowego w Szczecinie, Jarosław Paluszniak, Dyrektor Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, Lucjan Bąbulewski, Dyrektor Książnicy Pomorskiej. Podczas pracy Jury oceniano: smak, wygląd, związek ze świętami oraz związek z regionem konkursowych przysmaków. Jak na okres świąteczny przyjęło wśród zgłoszonych potraw dominowały ryby w różnej postaci, np. karp w galercie po żydowsku, śledź bałtycki w sosie ogórkowym, roladka z karpia farszerowana kapuszą i grzybami z ciastkiem piernikowym podana na musle z buraków i pianą jabłkową, wigilijny rosół rybny z uszkami, rolada lososiowa, karp w czekoladzie. Spośród konkursowych słodkości wymienić należy ślicze świąteczne, 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, Maria Zagłomska,
II miejsce – Roladka z karpia farszerowana kapuszą i grzybami z ciastkiem piernikowym podana na musle z buraków i pianą jabłkową, Michał Wernio (Park Hotel),
III miejsce – Kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną, Helena Leśniewska.

W kategorii Wypieki i desery świąteczne:
I miejsce – Strucla świąteczna, Jan Tabirski,
II miejsce – Piernik babuni, Iwona Leśniewska,
III miejsce – Piernik bożonarodzeniowy, Maria Kolosowska.

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

Galeria



01



2



91



[4]

[5]

[https://wir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/tradycyjne-boznerodzenie-przysmak?](https://wir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/tradycyjne-boznerodzenie-przysmak?mobile_switch=standard)
mobile_switch=standard