

Strona

Final z tradycją i smakiem

27 kwi 2017 8:00



Jak upiec smaczny sernik, który robiła babcia? Co dodać do gołąbków, żeby były wyjątkowe? Jak się robi potrawy, które są na zdjęciach w albumach rodzinnych? Już po raz IV wybrano najlepsze produkty tradycyjnie przygotowane przez dzieci i młodzież w ramach konkursu „Poszukiwacze smaków”. Nagrody laureatom wręczył 26 kwietnia br. wicemarszałek Jarosław Rzepa.

- Jednym z założeń konkursu jest aktywizacja i zachęcenie uczestników do starania się o wpis ich dań na listę produktów tradycyjnych. Do tej pory autorami 4 spośród 40 produktów umieszczonych na tej liście są właśnie laureaci poprzednich edycji konkursu „Poszukiwacze smaków”. Myślę, że to najlepsze uhonorowanie starsi młodych uczestników – mówi wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego Jarosław Rzepa.

Zadaniem uczniów szkół podstawowych, gimnazjalnych oraz ponadgimnazjalnych było wyszukanie w rodzinnych pamiętkach, dokumentach i fotografiach tradycyjnych przepisów znanych w rodzinie od co najmniej dwóch pokoleń. Opis danego produktu, przepisa, jego charakterystyczne cechy oraz zdjęcie uczniowie przedstawili na formularzach, złożonych w Urzędzie Marszałkowskim, który jest organizatorem konkursu.

Najwięcej zgłoszeń, 42, napłynęło od uczniów szkoły podstawowej. Pierogi z Kieśmów Filipa Niczyponka z Mierzyna zdobyły **I miejsce**, ich kazała i wielkość, zdaniem laureata, przypomina ludzkie ucho lub musle małży. Wyjątkowo miękkie, aromatyczne są po polaniu masłem i podaniu zaraz po ugotowaniu.

- „Chleb migdałowy” obecny jest w mojej rodzinie od 5 pokoleń, przepis uległ modyfikacjom związanym z doborem mąki i bakalii – opowiadała Dominika Puzio z Kolobrzegu, która otrzymała **II miejsce**.

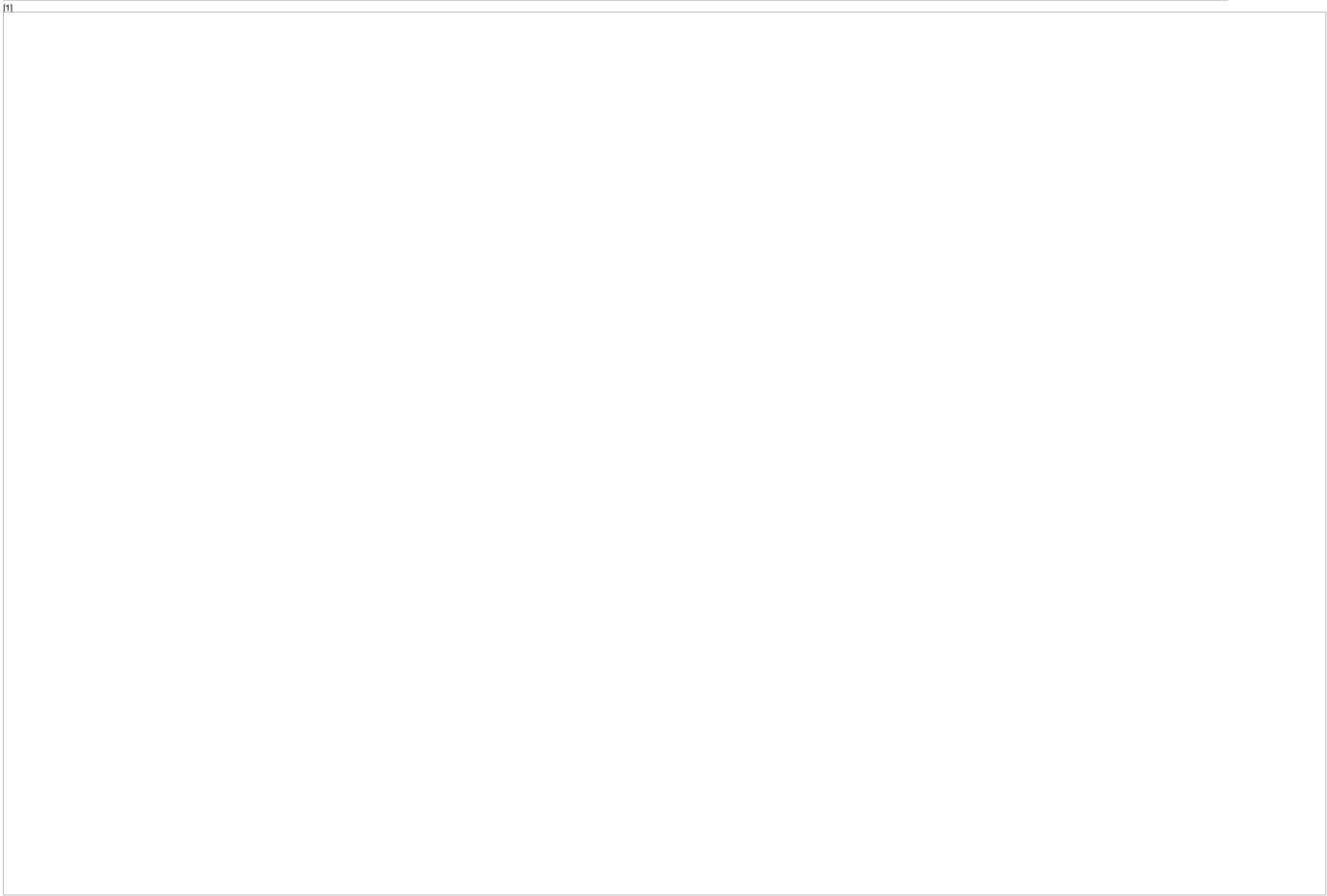
Kamila Ugliś, również z Kolobrzegu, dzięki „Zemińczarom gołąbkom wg. Przepisu prababci Anastazji” dostała **III nagrodę**.

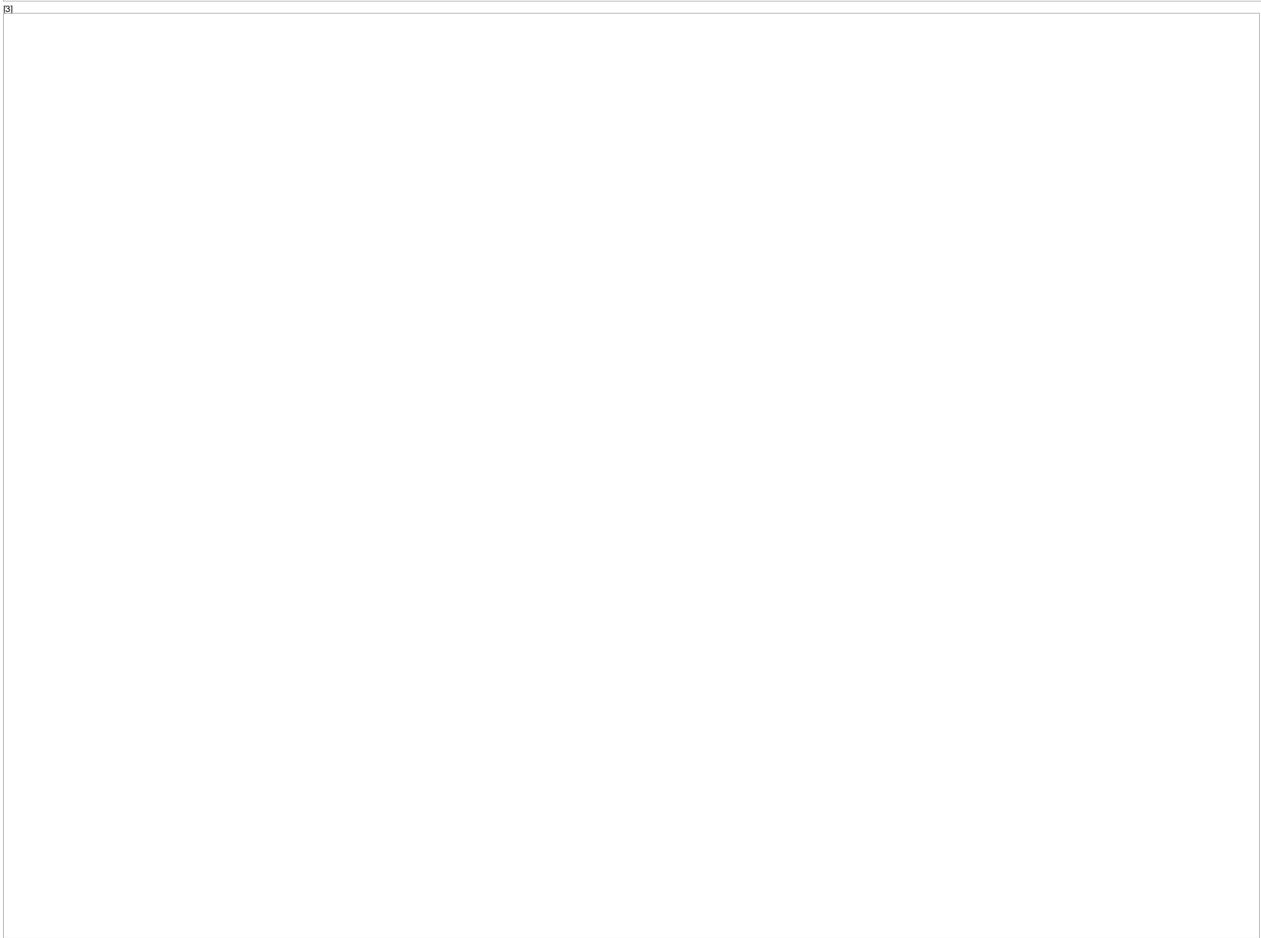
O miejsca na podium dla szkół gimnazjalnych starło się 10 uczniów. Wyjątkowe uznanie w oczach jury zdobył „Błok czekoladowy z PRL-u” Joanny Szmełter, uczennicy z Gryficy, laureatki **I miejsca**. Najczęściej serwowany jest w jej domu rodzinnym na święta, urodziny czy imieniny. Dzięki intensywnemu kakaowemu i słodkiemu smakowi jest idealnym rarytatem dla osób lubiących słodkie. Magdalena Lepa z Dygowia ze „Gołąbki z kaszą jęczmienną i grzybami w sosie borowikowym” dostała **II lokatę**, a **II miejsce** zajął „Makowik świąteczny” Urszuli Jäger z Gryfina.

Aleksandra Loga ze Szczecina pokonała 18 rywali i dzięki „Salacie śledzowej babci Wandy” zdobyła **I miejsce** w kategorii szkół ponadgimnazjalnych. - Główne składniki sałatki to ziemniaki i śledzie, gdyż są najbardziej sytące, tanie i ogólnodostępne – informuje laureatka. Łagodną kremową barwę przełamuje wyrazisty, pikantny smak. Uwagę jury zwróciły także potrawy dwóch szczecińskich Katarzyn Pochoczyńsk. „Piszcak makowy babci Miłdy”, który otrzymał **II miejsce** oraz Anastazja Wachterowej „Ucha” trafiające na **miejsce III**.

Oprócz nagrodzonych 9-ciu głównych laureatów jury przyznało także łącznie 18 wyróżnień. Głównym celem konkursu było zainteresowanie młodych ludzi tematyką produktów i potraw tradycyjnych, zainspirowanie do wspólnego rodzinnego gotowania i odkrywania kulinarnego dziedzictwa Pomorza Zachodniego. Można to właśnie wówczas z finałowych dań powiększyć listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi? Wszystko w rękach młodych poszukiwaczy smaków.

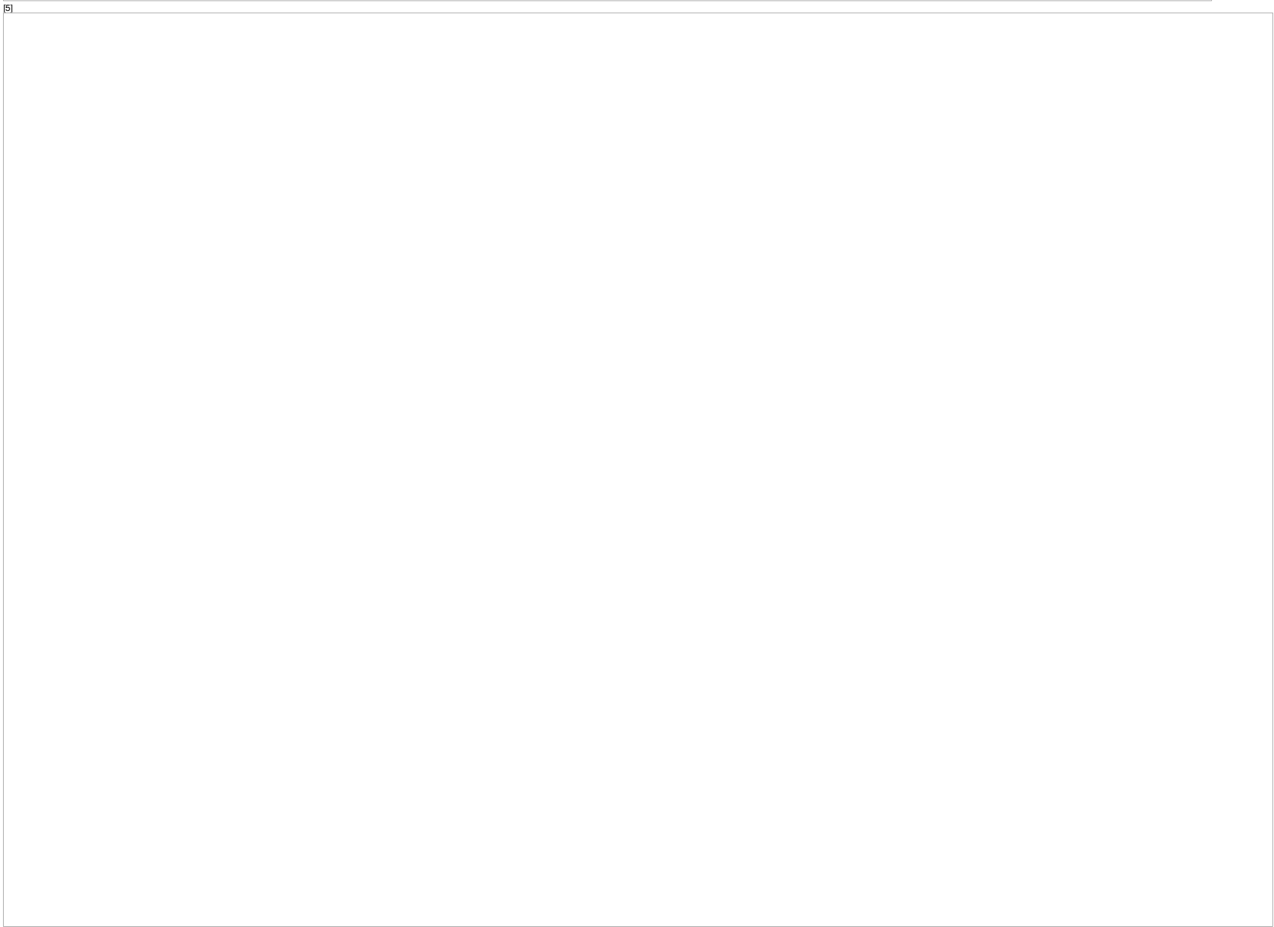
Galeria

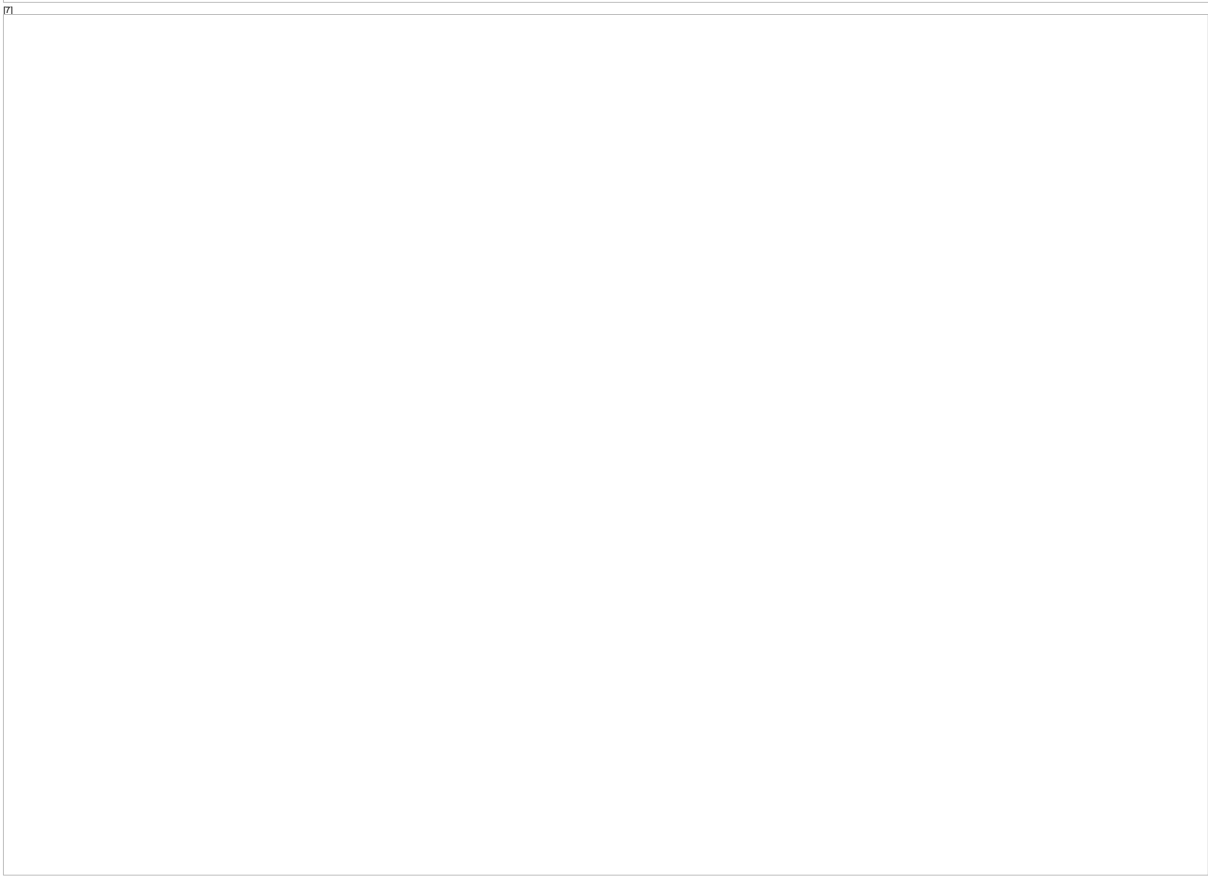




[3]

[4]





[9]

Adres źródłowy: https://wtr.archiwum-wcp.pl/aktualnosci/final-z-badycja-i-smakiem?mobile_switch=mobile

Linki

- [1] https://wtr.archiwum-wcp.pl/sites/default/files/img_3952_0.jpg
- [2] https://wtr.archiwum-wcp.pl/sites/default/files/img_4046.jpg
- [3] https://wtr.archiwum-wcp.pl/sites/default/files/img_4049.jpg
- [4] https://wtr.archiwum-wcp.pl/sites/default/files/img_4043.jpg
- [5] https://wtr.archiwum-wcp.pl/sites/default/files/img_4022.jpg
- [6] https://wtr.archiwum-wcp.pl/sites/default/files/img_4015.jpg
- [7] https://wtr.archiwum-wcp.pl/sites/default/files/img_4061.jpg
- [8] https://wtr.archiwum-wcp.pl/sites/default/files/img_4059.jpg
- [9] https://wtr.archiwum-wcp.pl/sites/default/files/img_4058.jpg