

Final z tradycją i smakiem

27 kwi 2017 8:00 Autor: trichalowski

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 starń 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, przepis, jego charakterystyczne cechy oraz zdjęcie uczniowie przedstawili na formularzach, złożonych w Urzędzie Marszałkowskim, który jest organizatorem konkursu.

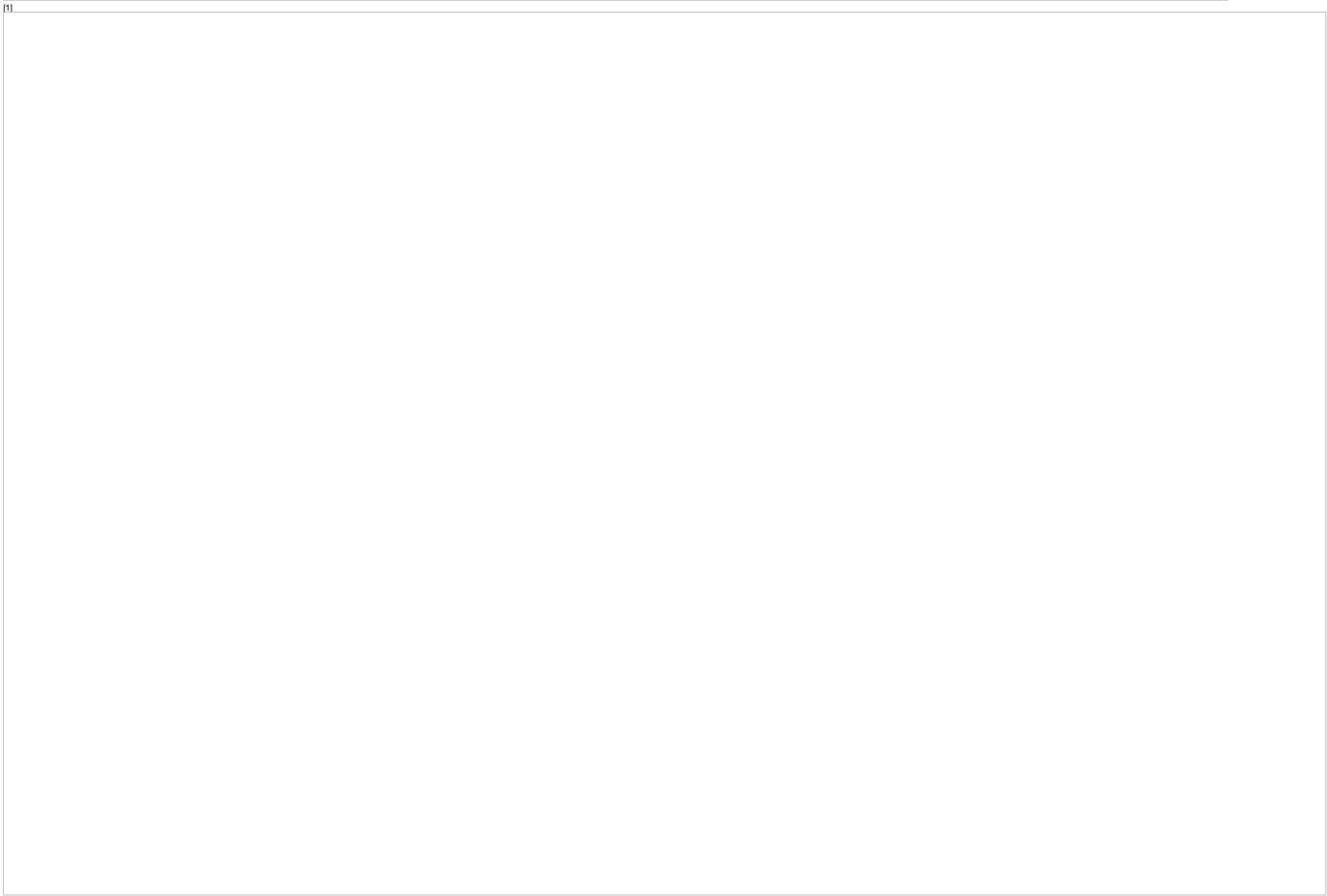
Najwięcej zgłoszeń, 42, napłynęło od uczniów szkoły podstawowej. Pierogi z Kresów Filipa Niczyponuka z Mierzyna zdobyły **I miejsce**. Ich kasza! wielkość, zdaniem laureata, przypomina ludzkie ucho lub muszle małży. Wyjątkowo miękkie, aromatyczne są po polaniu masłem i podaniu zaraz po ugotowaniu.
- „Chleb migdałowy” obecny jest w mojej rodzinie od 5 pokoleń, przepis uległ modyfikacjom związanym z doborem mąki i bakalii - opowiadała Dominika Puzio z Kokołozęgu, która otrzymała **II miejsce**.
Kamila Ujda, również z Kokołozęgu, dzięki „Ziemniaczanym gołąbkom węg.” Przepisu prababci Anastazji” dostała **III nagrodę**.

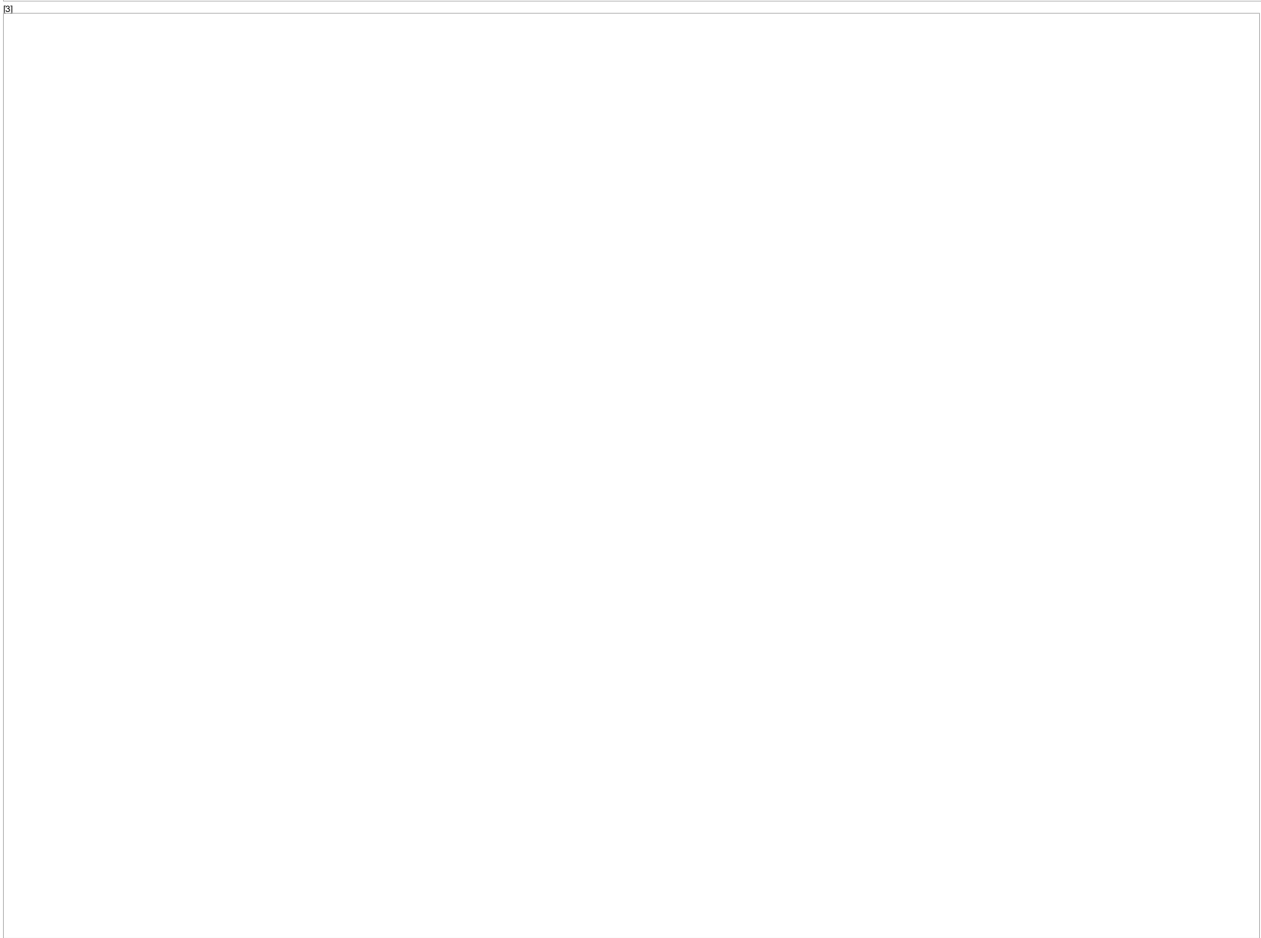
O miejscu na podium dla szkół gimnazjalnych starło się 10 uczniów. Wyjątkowe uznanie w oczach jury zdobył „Błok czekoladowy z PRL-u” Joanny Szmełter, uczennicy z Gryficy, laureatki **I miejsca**. Najczęściej serwowany jest w jej domu rodzinnym na święta, urodziny czy imieniny. Dzięki intensywnemu kakaoowemu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

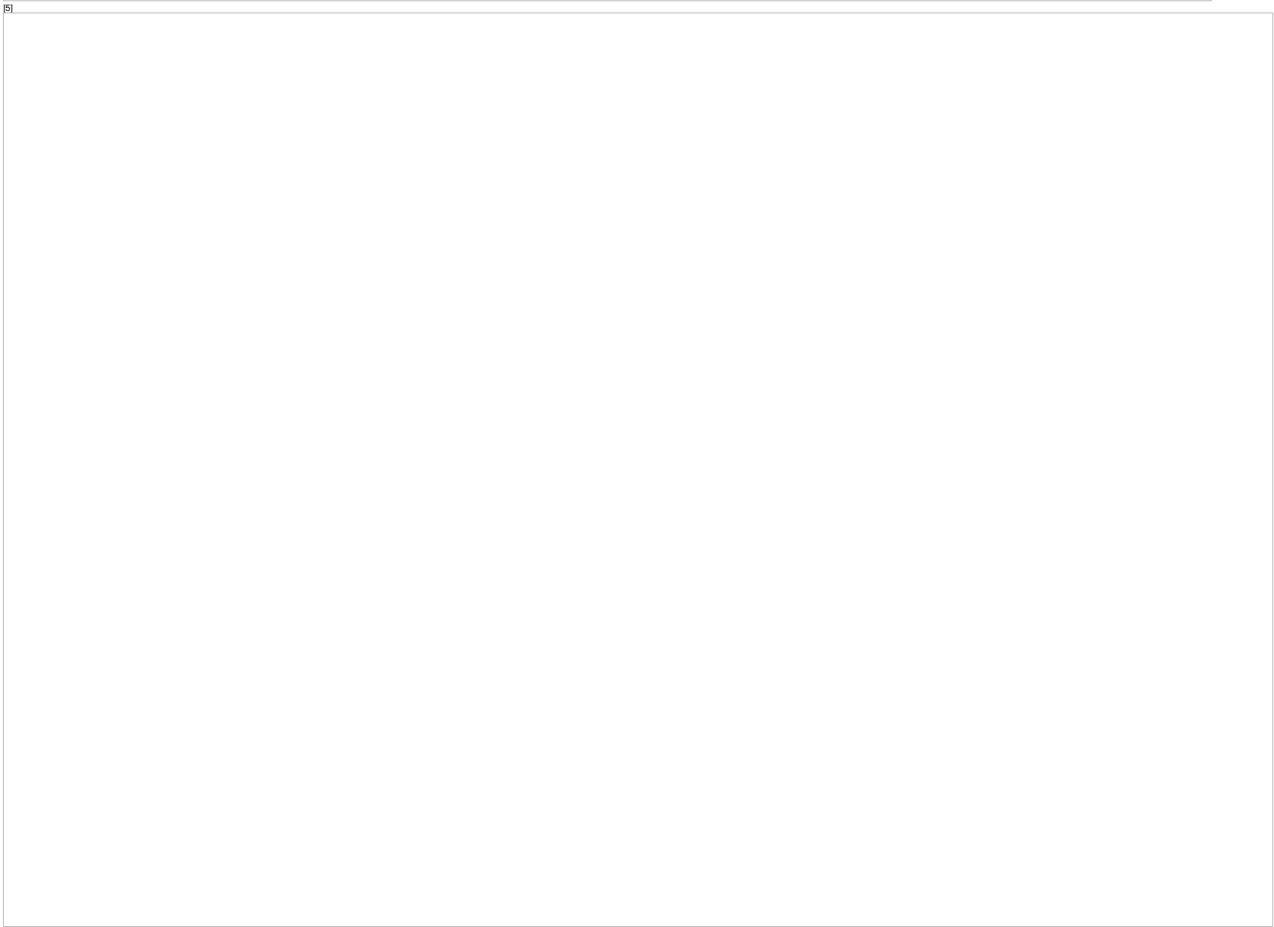
Aleksandra Loga ze Szczecina pokonała 18 rywali i dzięki „Salacie śledziowej babci Wandy” zdobyła **I miejsce** w kategorii szkół ponadgimnazjalnych. - Główne składniki sałatki to ziemniaki i śledzie, gdyż są najbardziej sycące, tanie i ogólnodostępne - informuje laureatka. Łagodną kremową barwę przełamuje wyrazisty, pikantny smak. Uwagę jury zwróciły także potrawy dwóch szachcianek: Katarzyny Płochaczki „Pisec makowy babci Miły”, który otrzymał **II miejsce** oraz Anastazji Wachterowej „Ucha” trafiające na **miejsce III**.

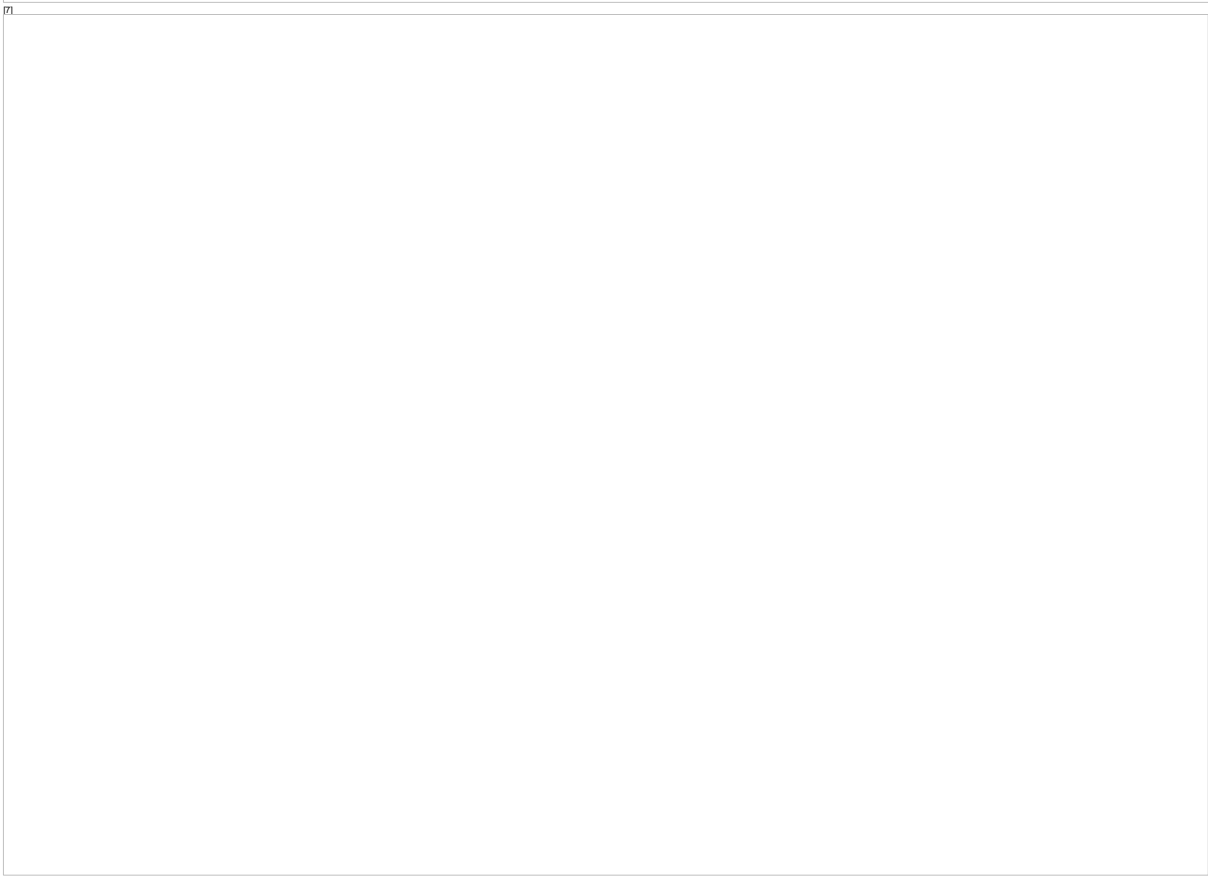
Oprócz nagrodzonych 9-ciu głównych laureatów jury przyniosło także łącznie 18 wyróżnień. Głównym celem konkursu było zainteresowanie młodych ludzi tematyką produktów i potraw tradycyjnych, zainspirowanie do wspólnego rodzinnego gotowania i odkrywania kulinarnego dziedzictwa Pomorza Zachodniego. Może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

Galeria











[9]

[https://wfr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/firni-z-tradycje-i-smakiem?](https://wfr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/firni-z-tradycje-i-smakiem?mobile_switch=standard)
[mobile_switch=standard](#)