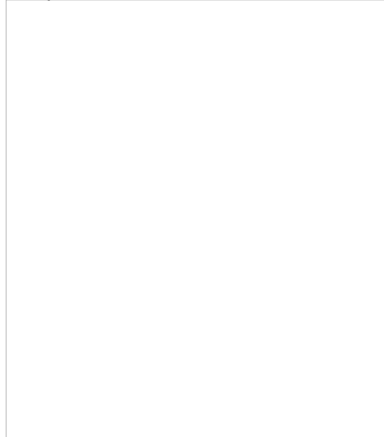


Druga edycja Kulinarnego Festiwalu Kwiatów Jadalnych

18 lip 2017 13:50 Autor: tmichalowski



15-16 lipca w Ogrodach Hortulus Spectabilis w Dobrzycy odbył się II Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych. W tym roku w wydarzeniu wzięło udział ponad 8 tys. gości - miłośników ogrodnictwa, pasjonatów sztuki kulinarnej, turystów oraz media. Tematem przewodnim tegorocznej edycji festiwalu była Róża – Królowa smaku i zapachu. Królowa dominowała w potrawach, napojach, kosmetykach i innych specjach, przygotowanych przez zaproszonych ekspertów.

Gościem specjalnym wydarzenia była Małgorzata Kalemba-Drożdż, doktor biochemii, specjalista w dziedzinie kwiatów jadalnych, autorka wielu książek, takich jak: Pyszne Chwasty, Kwiaty Jadalne oraz najnowszej - Różane przepisy.

Szefem kwiatowej, letniej kuchni był Mariusz Siwak, uczestnik programu Top Chef. Pan Mariusz od lat propaguje gotowanie z użyciem produktów regionalnych, które łączy z kuchnią nowoczesną. Na co dzień zaś jest Szefem Kuchni w Restauracji Hotelu Park, która należy do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodnie (więcej o Sieci tu: <http://www.wrir.wzp.pl/biuro-rolnictwa-i-rozwoju-wsi/europejska-siec-dziedzictwa-kulinarnego> [1]).

Róże, liliowce, begonie, aksamitki, lawenda, kwiaty dyni czy cukinii posłużyły do przygotowania wyjątkowych kwiatowych dań. Goście festiwalu mogli skosztować m.in.: kaszy kuskus z płatkami róż, serka z lawendą na kruchych ciastkach oraz risotta z kwiatami cukinii i nagietka. Podczas tegorocznej edycji festiwalu debiutowały 15 minutowe przepisy na dania kwiatowe, takie jak: sałatka z mini marchewki z aksamitką i begonią. Na spragnionych czekały orzeźwiające napoje: różoniada - różana lemoniada, poncz z fuksji, napoje z kwiatami pomarańczy oraz cytrynady z pysznościową.

Kolejną nowością tegorocznego festiwalu był konkurs kulinarny - Cały ogród na talerzu. Do rywalizacji stanęły cztery drużyny reprezentujące powiaty: koszaliński, kołobrzeski, drawski i łobeski. Drużyny, przygotowując dania z wykorzystaniem kwiatów jadalnych, walczyły o statuetki ufundowane przez Starostę Koszalińskiego.

Podczas pierwszego dnia festiwalu, drużyny oceniała komisja sędziowska w składzie: Pani Marszałek Anna Mieczkowska, Mariusz Siwak - Szef festiwalowej kuchni, Małgorzata Kalemba-Drożdż - dr biochemii i specjalista w dziedzinie kwiatów jadalnych, Danuta Lebiada - przedstawiciel ZIR patrona konkursu oraz Agnieszka Krzywińska - dr ogrodnictwa i międzynarodowy sędzia florystyki.

Nagroda główna - Kwiatowy Widelec trafił w ręce drużyny Powiatu Kołobrzeskiego! Zwycięscy zaserwowali jury: krem z buraków z płatkami róż i begonią, łososia z soczewicą i kwiatami cukinii, ciasteczka na chmielu oraz orzeźwiający napój różany.

Rywalizacja trwała jednak dalej, drużyny powiatów zmagaly się bowiem o nagrodę publiczności - HIT FESTIWALU. Powiaty walczyły o serca i podniebienia publiczności serwując m.in.: rożki z kruchego ciasta z konfiturą z płatków róż, ciasteczka na chmielu, tort różano-miętowy czy racuchy drożdżowe z jabłkiem, miętą i dżemem różanym. Bezkonkurencyjny okazał się powiat koszaliński - który drugiego dnia festiwalu, z rąk Starosty Koszalińskiego otrzymał Kwiatową Łyżkę Smaku.

Goście festiwalu kupić mogli również produkty tradycyjne i regionalne, kwiatowe przetwory, aromatyczne nalewki, miody, naturalne jogurty, sery i kwiatowe lody. W asortymencie stoisk wystawczych znalazła się również szeroka gama roślin ozdobnych i ziół wyprodukowanych przez Szkółkę Roślin Ozdobnych Hortulus oraz nasiona krakowskiej firmy Polan.

Dużym zainteresowaniem gości festiwalu cieszyły się stoiska animacyjne. Uczestnicy wydarzenia mogli poznać technikę decoupage, wziąć udział w warsztatach kosmetycznych i florystycznych.

Debiut na tegorocznej edycji festiwalu miała również kuchnia kosmetyczna. Szefową kuchni kosmetycznej była Katarzyna Majewska. Wprowadzając gości w tajniki tej dziedziny, zaprezentowała proces przygotowania kwiatowych kosmetyków. Toniki czy kremy, które przygotowane zostały przez Panią Katarzynę z naturalnych składników, służą nie tylko do pielęgnacji ciała ale można ich również posmakować.

Dodatkowo goście wydarzenia podziwiać mogli całe kolekcje kwiatów jadalnych oraz setki odmian ziół, wkomponowane w rabaty otaczające festiwalowy Plac Dzikich Kwiatowców.

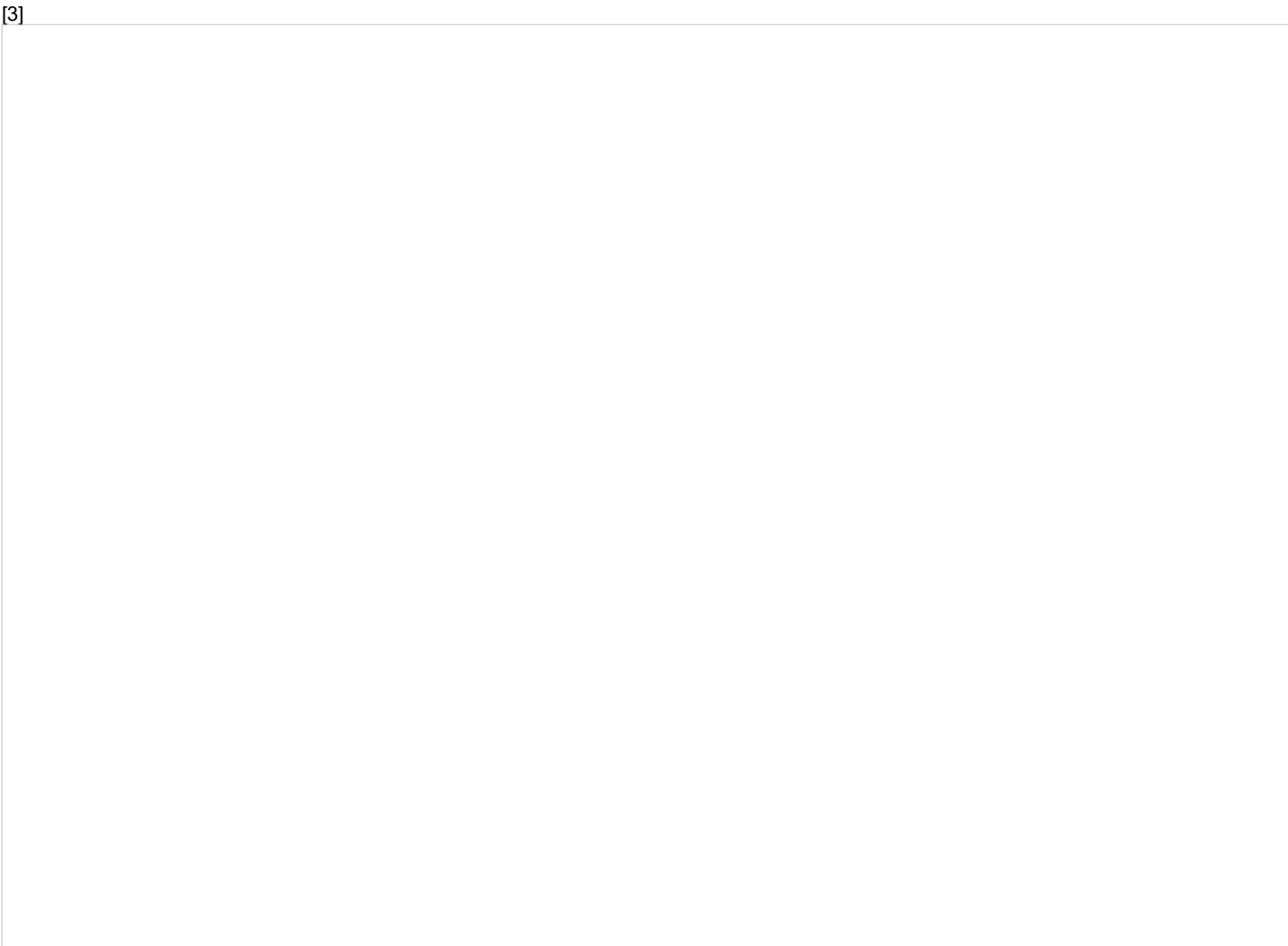
Specjalnie na festiwal powstał Warzywnik Kwiatowy. Jest to nowa forma wykorzystania ogródka przydomowego oraz działkowego, w którym grządki z warzywami zastąpiły wielobarwne kwiatowe zagony, stworzone z kwiatów jadalnych.

Galeria



[2]





[3]

[4]

[5]

[6]



[7]



[8]



[9]



[10]



[11]



[12]



[13]



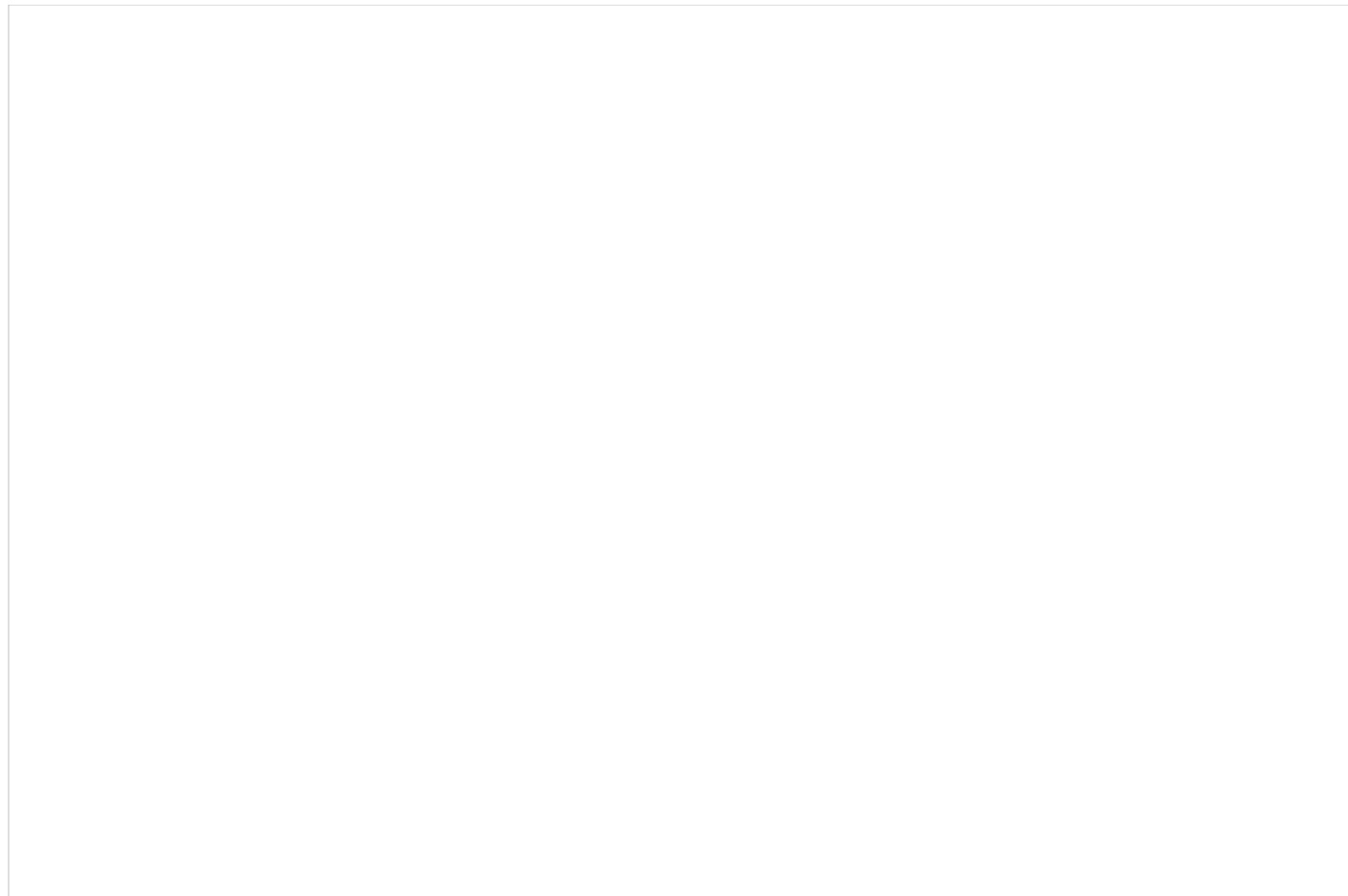
[14]



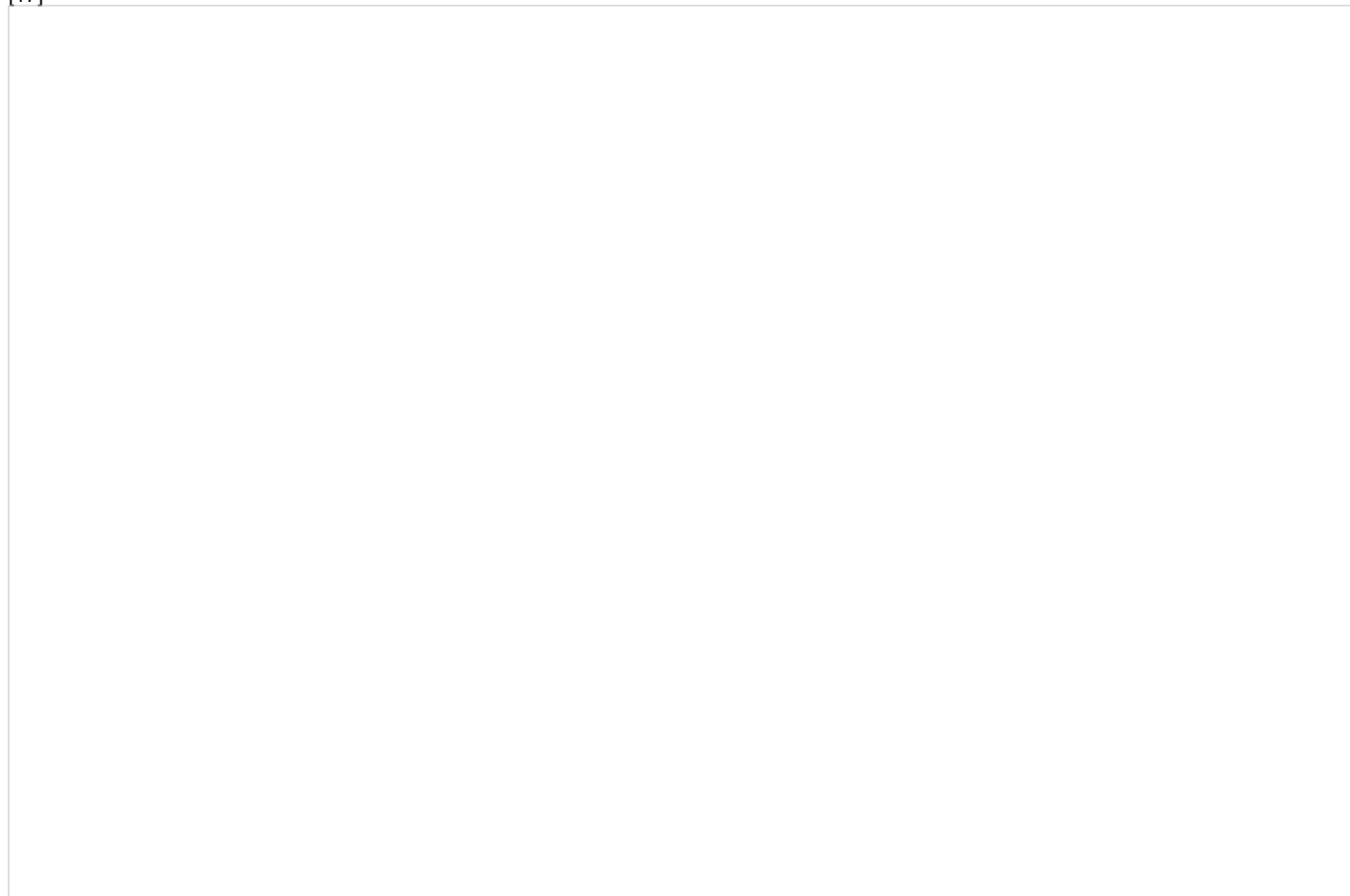
[15]



[16]



[17]



[18]

https://wrr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/druga-edycja-kulinarnego-festiwalu-kwiatow-jadalnych?mobile_switch=standard