



Smak tradycji na Starym Rynku

W dniach 14-17 sierpnia w Poznaniu odbył się VIII Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku. Organizowana w stolicy Wielkopolski impreza charakteryzuje się niepowtarzalnym klimatem.



Strefa Smaku Wielkopolski przyciągnęła wielu gości.



Warsztaty z malowania talerzy zainteresowały dzieci i rodziców.

VIII Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku zgromadził na poznańskiej starówce wielu ceniących znakomity smak i zdrową żywność. Na banie przystrojonych stoiskach producenci dumnie prezentowali zarówno smaki własnych regionów, jak i Europy czy świata.

Ryby, sery i nalewki

Miłośnicy smaku i zapachu mogli cieszyć oczy i podniebienia kulinarnymi specjalnościami, wśród których były m.in. szare kluchy, wędzone i smażone ryby z Mazur, sery zagrodowe z Dolnego Śląska, Podhala i Podlasia, wiele wyśmienitych gatunków wędlin. Nie zabrakło także tradycyjnej nalewki, w tym wielu odmian słynnej benedyktyнки, przygotowywanej przez opactwo benedyktynów w Lubiniu.

Na stoiskach znaleźć można było też smakotyki z niemal wszystkich regionów Europy, w tym m.in. węgierskie wędliny, litewskie czarne chleby (w tym np. gatunek wypiekany na liściach tataraku), kindziuki, hiszpańskie oliwy, francuskie oliwki, suszone pomidory i ser halloumi z Cypru oraz wina.

Samorząd województwa po raz drugi był organizatorem Strefy Smaku Wielkopolski,

w ramach której swoje naturalne produkty i potrawy oraz regionalne rękodzieło prezentowały lokalne grupy działania wraz z producentami, przetwórcami i gospodarstwami agroturystycznymi z Wielkopolski.

Podobnie jak w ubiegłym roku, oferta strefy smaku, przygotowana we współpracy regionalnego samorządu z partnerami, przyciągnęła tłumy odwiedzających, a prawdziwa uczta zmysłów wzbogacona została dobrą muzyką, również na żywo.

Jak żyją pszczoły?

Na stoisku LGD „Unia Nadwarciańska” można było spróbować różnego rodzaju świeżych miodów, w tym wielokwiatowego czy lipowego, a także cenionego przez znawców miodu grypzanego, pikantnego, spadziowego oraz rzepakowego.

Dla najmłodszych przygotowano pokaz „Poznaj życie pszczół i docen wartość ich pracy!”, konkurs wiedzy w ramach pokazu „Pszczeli Raj” i pokaz zdjęć „Życie pszczół w obiektywie”. Każdy odwiedzający stoisko miał też możliwość przymiерzenia odzieży pszczelarskiej.

Lokalna Grupa Działania „Gościna Wielkopolska” przygotowała m.in. warsztaty dla

dzieci „Magiczna podróż po Biskupinie”, podczas których najmłodszy uczyli się najpopularniejszego tańca biskupiańskiego – wiwata.

Na scenie głównej festiwalu Krystyna Drzadzinyńska zaprezentowała pokaz przygotowania potrawy z grzybów shiitake.

➔ **Miłośnicy smaku i zapachu mogli cieszyć oczy i podniebienia kulinarnymi specjalnościami, wśród których były m.in.: szare kluchy, wędzone i smażone ryby czy różnorodne sery i wędliny.**



Dużą popularnością cieszyły się zajęcia z robienia polnych kwiatów z bibuły.

„Przysmak jutrosiński” zainspirowany został klimatyczną i uroczą miejscowością w południowej Wielkopolsce – Jutrosinem. Potrawa ta – wymyślona przed czterema laty z okazji odwiedzin gości z Francji, stała się atrakcją miasta, a same grzyby shiitake wraz

z grzybnia można było obejrzeć w Strefie Smaku Wielkopolski.

Warsztaty i koktajle

Dla młodych i starszych dzieci artystki z obszaru czarnkowsko-trzcianeckiego przygotowały warsztaty zdobienia zakładek do książek metodą scrapbookingu, tj. zdobienia albumów, kartek, notesów, zakładek do książek typowymi dla niej papierami ozdobnymi, wstążkami, cekinami, guzikami, koralikami oraz warsztaty dla dzieci z malowania talerzy biskwitowych (z surowej ceramiki).

Ponadto na stoisku LGD „Solidarni w Partnerstwie” można było m.in. skosztować witaminowych koktajli warzywno-owocowo-ziółkowych i wyrobów charakterystycznych dla regionu: wędlin w cieście oraz rogaliki kasztelańskich.

LGD „Kraina Trzech Rzek” przygotowała warsztaty z wypieku tradycyjnego wiejskiego chleba na zakwasie, w wykonaniu przedstawiciele gospodarstwa agroturystycznego „Pod Lipą” z Sycyna.

Oleje tłoczone na zimno, w tym wielkopolski olej rzodzywny, lniany, budwigowy, z pestek dyni, z nasion wiesiołka, rzepakowy oraz olej z czarnuski były z kolei oferowane przez LGD „Dolina Samy”. Przy stoisku LGD „Puszczka Notecka” można było natomiast degustować przetwory owocowo-warzywne z międzychodzkiej firmy rodzinnej z dużymi tradycjami.

– Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku to niewątpliwie jedno z największych i najważniejszych wydarzeń związanych z dziedzictwem kulinarnym w Polsce – podkreśla członek zarządu województwa wielkopolskiego Tomasz Bugajski. – Tegoroczna edycja przedsięwzięcia stała się miejscem spotkań wszystkich osób poszukujących ciekawych, inspirujących doznań i smaków.



EUROPEJSKI FUNDUSZ ROLNY
NA RZECZ ROZWOJU
OBSZARÓW WIEJSKICH
EUROPA INWESTUJĄCA W OBSZARY WIEJSKIE



SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



PROJEKT FINANSOWANY JEST ZE ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ W RAMACH POMOCY TECHNICZNEJ PROGRAMU ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH NA LATA 2007-2013.

Institucja Zarządzająca PROW 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Stronę redaguje: Bartosz Zielenacki – Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego
ul. Szyperska 14, 61-754 Poznań, tel. 61 626 60 00, fax 61 626 60 04, e-mail: dow.sekretariat@umww.pl, www.prow.umww.pl