

I OBORNICKIE ŚWIĘTO Miodu, Piwa i Potraw Tradycyjnych



"Mój Rynek" po raz kolejny miejscem atrakcyjnej imprezy dla mieszkańców Gminy Oborniki Śląskie. Dnia 19 lipca 2014 roku odbyło się I OBORNICKIE ŚWIĘTO Miodu, Piwa i Potraw Tradycyjnych. W ramach Święta, w sali OSIR-u, miała miejsce **Konferencja o Produktach Lokalnych** połączona z kiermaszem i degustacją potraw przygotowanych przez lokalnych producentów. Konferencja zorganizowana została przez Lokalną Grupę Działania Kraina Wzgórz Trzebnickich pod patronatem Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego oraz Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.

Konferencję poprowadziła Pani **Katarzyna Jarczewska** - prezes LGD przy współudziale Pana **Jana Latosa** (koordynatora Projektu). Władze Samorządowe Miasta i Gminy Oborniki Śląskie reprezentował z-ca burmistrza Pan **Karol Kos**. Z wprowadzenia Pani Katarzyny Jarczewskiej dowiedzieliśmy się o funkcjonowaniu 13 wiosek tematycznych na obszarze działania LGD. Spośród wszystkich wymienionych wiosek na szczególną uwagę, ze względu na prężność działania i osiągnięte

sukcesy, zasługują:

Morzęcin Mały - "Wioska Smaku ze Szpinaku"

Kuraszków - "Wieś Ludzi z Pasją"

Borówek - "Wieś Rolnictwa i Tradycji"

Bagno - "Wieś Ziołowa"

Rościszewice - "Słonecznikowa Wieś"

Jary - "Wioska Zdrowia"

Pęgów - "Truskawkowa Wieś"

Kuźniczysko - "Wioska Ognia i Wody"

Marcinowo - znane z Małego Muzeum u Kowalskich.

Spośród zaproszonych na konferencję gości jako pierwsza głos zabrała dr inż. **Małgorzata Korzeniowska**, pracownik naukowy Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. W swoim wykładzie "*Przyprawy i zioła w przetwórstwie mięsa*" podkreśliła rolę i znaczenie przypraw i ziół stosowanych w produkcji wyrobów mięsnych. Zwróciła uwagę na ich korzystny wpływ na funkcjonowanie naszego organizmu - nie dość, że poprawiają przemianę materii, to jeszcze mogą polepszać nasze samopoczucie (np. lubczyk).

Drugim prelegentem była dr inż. **Joanna Chmielewska**, pracownik naukowy Uniwersytetu Przyrodniczego. W swoim wykładzie "*Ale piwo...*" przedstawiła historię produkcji piwa począwszy od czasów sumeryjskich po dzień dzisiejszy. Podkreśliła istotną rolę zakonów Benedyktynów, Cystersów i Franciszkanów w rozwoju piwowarstwa. Słuchacze dowiedzieli się też, że w historii warzenia piwa ważne są dwie daty: rok 1516 - wprowadzenie prawa czystości składu (obowiązujące nadal w Niemczech) i rok 1842 - w Pilźnie otrzymano pierwsze piwo tzw. dolnej fermentacji (klarowne). Usłyszeli także o walorach zdrowotnych piwa - poprawia trawienie, gasi pragnienie, dostarcza witamin, w tym m.in. 64% zapotrzebowania dziennego na witaminę PP i przede wszystkim, wbrew obiegowej opinii, nie tuczy!

Kolejnym gościem konferencji była Pani **Antonina Remian** z Gospodarstwa Ekologicznego w Jarach. Podkreśliła walory chleba na zakwasie wypiekanego w

piecu chlebowym (posiada niski indeks glikemiczny, minimalną ilość glutenu i zachowuje świeżość przez dwa tygodnie!). Słuchacze dowiedzieli się też, że wszystkie produkty pochodzące z gospodarstwa, w tym mleko, sery podpuszczkowe i twarogowe, naturalne i z dodatkiem ziół posiadają certyfikat potwierdzający pochodzenie organiczne i są dostępne w sprzedaży. Niestety właściciele gospodarstwa ubolewają na brak zainteresowania na rynku lokalnym.

Następnego prelegenta, Panią **Grażynę Mazur** - prezesa Stowarzyszenia Koniczyna w Morzęcinie Małym, nie trzeba było przedstawiać - znana jest nie tylko w powiecie trzebnickim. Dzięki zaangażowaniu pani Mazur oraz mieszkańców Morzęcina Małego słynny "Pasztet z królika ze szpinakiem" przeszedł wszystkie wymagane procedury i w styczniu powinien znaleźć się na liście Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi jako produkt tradycyjny (drugi po trzebnickim cydrze w powiecie trzebnickim).

Mgr inż. **Agnieszka Skomra** - specjalista ds. ochrony środowiska, inwestycji oraz wdrożeń PPHU Sady Trzebnickie przybliżyła historię sadownictwa w rejonie Trzebnicy, którego początki sięgają daty 7.09.1945r.

Pani **Martyna Ostaszewska** - prezes Stowarzyszenia Rościszewice "Leśna Oaza" powiedziała o przykładach aktywnej działalności mieszkańców swojej wsi oraz wyjaśniła istotną różnicę między pojęciami: produkt 'lokalny', 'regionalny' i 'tradycyjny'

Pani **Anna Pukacz - Górniewska** z Sekcji "Damski Kociół" w Pęgowie opowiedziała o chęci przeprowadzenia serii warsztatów kulinarnych na temat metod wytwarzania produktów naturalnych i ich zbawiennym wpływie na nasze zdrowie.

Pan **Henryk Nowakowski**, znany z produkcji trzebnickiego jabłecznika czyli cydru, sporządzanego według receptury przekazywanej z pokolenia na pokolenie, częstował uczestników konferencji swoim wyrobem, wpisanym na Listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi jako produkt tradycyjny - pierwszy w powiecie trzebnickim.

Pan **Piotr Szady**- producent rolny z gminy Trzebnica potwierdził opinię Pani Antoniny Remian dotyczącą braku zainteresowania produktami regionalnymi na lokalnym i krajowym rynku.

W podsumowaniu konferencji Pan Jan Latos podkreślił istotną rolę powstającego **Klaster "Produktu Lokalnego Doliny Baryczy i Wzgórz Trzebnickich"**,

którego celem jest stworzenie sieci współpracy umożliwiającej efektywne połączenie i wykorzystywanie potencjału przedsiębiorstw, lokalnych producentów, jednostek naukowo-badawczych oraz władz lokalnych i regionalnych na Dolnym Śląsku. Inicjatywa ma też na celu promocję regionu Wzgórz Trzebnickich dzięki wsparciu produktu lokalnego oraz związanego z nim dziedzictwa kulturowego i historycznego, wspieranie przedsiębiorczości i innowacyjności.

Piękna, słoneczna i upalna pogoda sprzyjała dalszej części I Obornickiego Święta Miodu, Piwa i Potraw Tradycyjnych, która odbywała się na placu targowym "Mój Rynek". Wybór napojów pomagających ugasić pragnienie był ogromny! Swoje wyroby oferowały browary z różnych rejonów kraju. W tym m.in. Browar Pinta ze swoim fantazyjnie nachmielonym Atakiem Chmielu, chmielony po amerykańsku wrocławski Doctor Brew, Browar Widawa z premierą piwa Squaw, Browar Kormoran z piwami warzonymi z pasją, Browar Zarzecze koło Żywca z piwami w stylu amerykańskiego ale, Browar Racibórz i jego Raciborskie Rżnięte czy Zielone a nawet piwo z kwiatem czarnego bzu z Browaru Amber. Były też piwa czeskie Tambor, Matuska czy Rohozec oraz niemiecki Pilsner z Browaru Radeberger. Nie mogło oczywiście zabraknąć obornickiej Starej Rozlewni, której właściciel Pan Tomasz Kopyra, znawca piwa i piwowarstwa, ze sceny wyjaśniał „JAK DEGUSTOWAĆ PIWO?”.

W ramach trwania festynu przeprowadził też Wielki Test American IPA15 piw z polskich browarów (szczegóły testu na blog.kopyra.com). Dużą popularnością, zwłaszcza u panów, cieszyło się piwo miodowe o łagodnym, słodkim smaku i pewnie dlatego skończyło się tuż po godzinie 18 - tej!

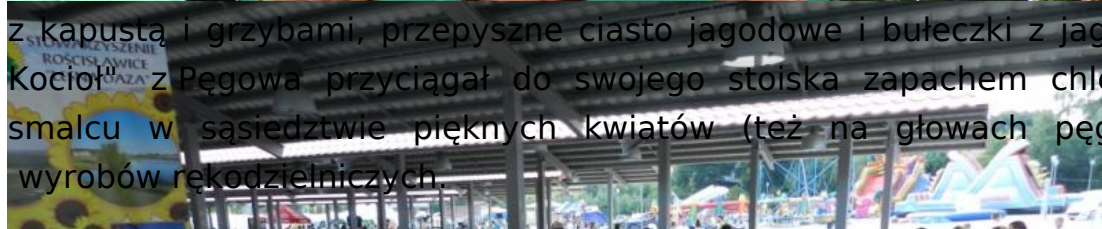
Na stoiskach z miodem trudno było dokonać wyboru. Były miody gryczane, wielokwiatowe, lipowe, nawłociowe, spadziowe, rzepakowe, akaciowe, wrzosowe, świeże z wosku pszczelego, pyłki i propolis. Swoje wyroby prezentowali właściciele pasiek m.in. z Dornaszkowa, Smolca, Samotworu, Borkowic oraz Obornik Śląskich.

Na przepięknie przystrojonych stoiskach wiosek tematycznych można było spróbować lokalnych produktów. Morzęcin Mały jak przystało na "Wioskę Smaku ze Szpinaku" proponował pierogi i sakiewki oczywiście ze szpinakiem oraz słynny pasztecik z królika ze szpinakiem!

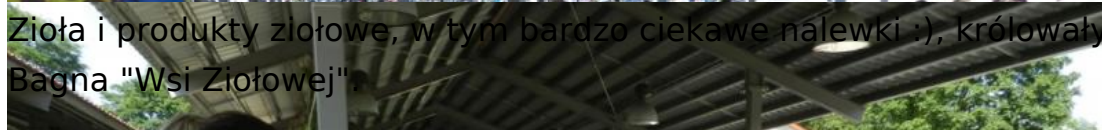




Rościślawice "Słonecznikowa Wieś" - promowały dary lasu: prawdziwki marynowane, sakiwki



z kapustą i grzybami, przepyszne ciasto jagodowe i bułeczki z jagodami. "Damski Kocioł" z Pęgowa przyciągał do swojego stoiska zapachem chleba i wiejskiego smalcu w sąsiedztwie pięknych kwiatów (też na głowach pęgowianek!) oraz wyrobów rękodzielniczych.



Zioła i produkty ziołowe, w tym bardzo ciekawe nalewki :), królowały na stołach Bagna "Wsi Ziołowej".



Ogromnym powodzeniem cieszył się pyszny chleb ze smalcem i kiszonym ogórkiem, serwowany na kilku stoiskach.



Nie zabrakło też wyrobów rękodzielniczych - biżuterii, haftowanych obrusów, kompozycji z suszonych kwiatów, przygotowanych przez lokalnych artystów. Amatorzy starych samochodów i motorów mogli podziwiać piękne maszyny na stoisku Stowarzyszenia Retrotraktor.

(fot. Paweł Rychter)



W czasie trwania imprezy grupa wolontariuszy pod opieką pani Bożeny Magnowskiej, w ramach Powiatowych Dni Kultury, przeprowadziła zbiórkę publiczną na leczenie i rehabilitację Tomka Kowalskiego.

W konkursie na najładniejsze stoisko, do którego zgłosiło się piętnastu wystawców, przyznane zostały I, II, i III miejsce oraz trzy wyróżnienia:

- I miejsce : Stowarzyszenie " Koniczyna" z Morzęcina Małego
- II miejsce : Stowarzyszenie " Retrotaktor"
- III miejsce : Stowarzyszenie Rościślawice " Leśna Oaza"
- wyróżnienia: Stowarzyszenie "Razem dla Bagna", " Damski Kocioł", Lucyna Pawlak z Osolina.

Na scenie w czasie festiwalu, przed którym w kontrastu zagrał zespół heavy metalowy "RPG" z młodych i nieco starszych uczestników festynu porwał do tańca występ zespołu "Dziadem", a później Magdalena Niewińska.

Po zespołach na deskach sceny stanął DJ Paul, który poprowadził wspaniałą zabawę taneczną do trzeciej nad ranem!

I chyba wszyscy uczestnicy I OBORNICKIEGO ŚWIĘTA Miodu, Piwa i Potraw Tradycyjnych zgodnie potwierdzą, że za rok imprezę koniecznie trzeba powtórzyć!

Foto Artur Olszewski, Paweł Rychter

24-07-2014

- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

[Wszystkie aktualności](#)

