

Potrawy z gęsiny smakiem tradycji podczas Forum Tradycji w Kudowie Zdrój

Tematem przewodnim zorganizowanego przez Miasto Kudowa Zdrój oraz Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu Forum Tradycji w Kudowie Zdrój były potrawy z gęsiny oraz wołowiny. Ich smak podkreślały piwa z domowych browarów.

W dniach 9-11 września na deskach Teatru pod Blachą w zabytkowym Parku Zdrojowym w Kudowie Zdroju swój repertuar prezentowały także zespoły ludowe z Dolnego Śląska.

Uczestnicy imprezy mogli skosztować wołowiny oraz gęsiny przyrządzanej przez szefów kuchni na ogromnej plenerowej patelni, a także sprawdzić swoją wiedzę i umiejętności kulinarne podczas konkursów i warsztatów prowadzonych przez profesjonalnego kucharza Waldemara Załuskiego.

Tradycja serwowania gęsiny jest długa i sięga XVII wieku. Żelazną zasadą było, że w dniu świętego Marcina nie mogło zabraknąć gęsiego mięsa na polskich stołach. Po latach niepamięci, polska gęś owsiana znów święci triumfy. W naszym kraju nie brakuje smakoszy i znawców dobrej polskiej żywności, którzy celebrują ten delikatesowy produkt nie tylko na świętego Marcina.

Przygotowane przez dolnośląskich producentów stoiska zachęcały do zakupów regionalnych produktów. Winnica Świdnicka zapraszała do degustacji dolnośląskich win, Miodowa Spiżarnia kusila różnorodnością miodów smakowych, a Na zdrowie Malwina Pasternak oferowała lutomierskie sery. Nie mogło również zabraknąć piernikowych czy drewnianych gąsek, które wdzięcznie prezentowały się na stoiskach Gospodarstwa Pasiecznego państwa Malinowskich z Ciepłowodów oraz Galerii Rękodzieła Retro.

Stoisko Smaki Tradycji Dolnego Śląska kusilo zapachem aromatycznych wędlin, Bożydar zapachem chleba, a Owoce Lutyni zapraszały do degustacji tłoczonych na zimno soków.

Jedną z atrakcji Ekoturystyki Kowalowe Skały był pokaz przedzenia nici na kołowrotku.

Podczas Festiwalu sześć zespołów kulinarnych rywalizowało w konkursie Potrawy

z gęsiny smakiem tradycji. Zespół Szkół Agrotechnicznych w Bożkowie, Stowarzyszenie Agroturystyczne Góry Stołowe, Gospodarstwo agroturystyczne Dorota Szwedowska, Kaffee Bistro Cynamonowa, Ekoturystyka Kowalowe Skały i restauracja Kosmiczna przygotowały wysmienite potrawy z gęsi owsianej według tradycyjnych przepisów i z regionalnych produktów.

Jury nagrodziło następujące dania:

- **I miejsce** – Gęś w ziołach z kaszą, z okrasą i sosem – Gospodarstwo agroturystyczne Dorota Szwedowska, Karłów,
- **II miejsce** – Gęś owsiana na dziko – Stowarzyszenie Agroturystyczne Góry Stołowe, Wambierzyce,
- **III miejsce** – Pierś gęsia wędzona a'la Kowalowe Skały – Ekoturystyka Kowalowe Skały Agata i Roland Ruschil, Wrzeszczyn.

Pozostałe potrawy również zostały docenione przez jurorów i otrzymały dyplomy., Burmistrz Miasta Kudowa Zdrój Piotr Maziarz, Wiceburmistrz Edyta Bubińska, Dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu Ryszard Czerwiński i kierownik Działu PWGDiA Renata Dyląg, wręczyli laureatom oraz uczestnikom konkursu nagrody oraz pamiątkowe dyplomy.

Kolejną atrakcją dla odwiedzających Park Zdrojowy w Kudowie Zdrój był IV Konkurs Piv Domowych, połączony z degustacją złocistego trunku. Zainteresowani tym jak powstaje piwo, mogli uczestniczyć w warsztatach warzenia tego trunku oraz wypieku chleba.

Izabela Michniewicz DODR









































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

Data publikacji

2016-09-14

[Wszystkie relacje](#)