

Wczoraj, tj. 22 września w Dworku w Ustroniu koło Opatowa odbył się już po raz piąty Festiwal Produktu Lokalnego. Przedsięwzięcie współfinansowane jest ze środków Unii Europejskiej w ramach działania Funkcjonowanie lokalnej grupy działania nabywanie umiejętności i aktywizacja osi 4 LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Organizatorem jak co roku było Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Wrota Wielkopolski”. Na Festiwalu nie zabrakło samorządowców – wśród nich senator Andżeliki Możdżanowskiej, członka Zarządu Województwa Wielkopolskiego Tomasza Bugajskiego, radnego sejmiku – Andrzeja Mrozińskiego oraz wóldarzy powiatu kępińskiego. Wzorem ubiegłych lat Festiwal obejmował: konkurs kulinarny, konkurs rękodzieła, pokaz kulinarny na żywo, występy chórów oraz konkurs robienia makaronu dla wóldarzy gmin powiatu kępińskiego. Dodatkową atrakcją były pokazy rękodzielnicze dla zainteresowanych. Uczestnicy mogli sprawdzić się w wyrobie ceramiki, florystyce, kowalstwie oraz wyrabianiu witraży, kolczyków, obrazków.

{gallery}2013/foto_Vfestiwal{/gallery}

W tym roku do konkursu kulinarnego zgłoszono 113 potraw w czterech kategoriach, natomiast do konkursu rękodzielników 48 rękodzieł. Wśród uczestników znalazły się Koła Gospodyń Wiejskich z terenu powiatu kępińskiego i wieruszowskiego, uczniowie ze Szkoły Ponadgimnazjalnej nr 1 w Kępnie oraz osoby indywidualne.

Praca Jury w składzie Jan Babczyszyn – Prezes Polskiej Akademii Smaku- Przewodniczący Kapituły Konkursowej, Hieronim Błażej – Wiceprezes Polskiej Akademii Smaku, Mistrz Polski Nalewek, Teresa Palacz- Narodowy Instytut Dziedzictwa z Poznania, Dagmara Quiskova – Dyrektor Biura Lokalnej Grupy Działania MAS Hlucinsko z Republiki Czeskiej, Krystyna Sikora- Prezes Ostrzeszowskiej Lokalnej Grupy Działania, Monika Kucia – autorka, recenzentka kulinarna, degustatorka, nominowana do ogólnopolskiej nagrody Oskar Kulinarny w kategorii Dziennikarz Kulinarny, członek Polskiej Akademii Smaku, Michał Muskała – uczestnik programu MasterChef, Maciej Barton – Przedstawiciel Polskiej Akademii Smaku, laureat perły kulinarnej Festiwalu Smaku w Poznaniu, rozpoczęła się tuż po godzinie 14.00 i trwała do godziny 16.00.

Podczas pracy komisji czas śpiewem umilały lokalne zespoły ludowe. Na scenie zaprezentowały się: Perzowanie z gminy Perzów, Laskowanie z gminy Trzcínica, Chór Koła

Emerytów i Rencistów z Łęki Opatowskiej, Ale Babki z Bralina, Słupianie ze Słupi pod Kępem oraz występ dzieci pod opieką Pana Antoniego Janaszewskiego.

Występy lokalnych zespołów ludowych na stałe wpisały się w program Festiwalu, podobnie jak Akademia Gotowania na żywo, którą w tegorocznym Festiwalu prowadził Piotr Kucharski - laureat konkursu Dzień dobry TVN „Gotuj o wszystko”. W lipcu 2011 założył „Studio kulinarne”, gdzie prowadzi warsztaty połączone z degustacją przygotowywanych dań. Pokaz cieszył się ogromnym zainteresowaniem a potraw przygotowanych przez mistrza kuchni można było skosztować.

W konkursie kulinarnym najwięcej potraw zgłoszono w kategorii III –Pieczywo, ciasta i desery a następnie w kategorii: I – Zupa bądź przystawka, IV – Napoje regionalne, najmniej zgłoszeń przypadło w kategorii II – Danie główne. Na stołach znalazło się wiele smakołyków między innymi: żur smażony, krem kukurydziany z imbirem, chleb żytni, ciasto szpinakowe, rogaliki drożdżowe, nalewki z pigwy, aronii, ser smażony z kminkiem, gzik z rzodkiewką, szczypiorkiem i koprem z ziemniakami w mundurkach. Po degustacji potraw można było nacieszyć oko pięknymi rękodzielami, wśród których znalazły się gobeliny tkane ręcznie, orgiami, obrusy serwety, obrazy, biżuteria, metaloplastyka, kartki okolicznościowe.

Praca Jury konkursów zakończyła się około godziny 17.00. Po burzliwych obradach wyłoniono zwycięzców, przyznając I, II, III nagrodę rzeczową oraz wyróżnienia w każdej kategorii. Komisja nagrodziła również uczestników w kategorii najlepiej udekorowany stół. Sponsorem nagród było Stowarzyszenie LGD „Wrota Wielkopolski”. Dodatkowo jedną z nagród ufundowała Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska z Koła oddział w Kępnie. Patronat honorowy nad V Festiwalem Produktu Lokalnego objął Marszałek Województwa Wielkopolskiego i Polska Izba Produktu Lokalnego.

Podczas Festiwalu panowała przyjazna atmosfera, dzięki wymarzonej pogodzie i wyśmienitemu towarzystwu Dworek w Ustroniu po raz piąty gościł szerokie grono miłośników kuchni tradycyjnej i lokalnej. Festiwal z roku na rok przyciąga coraz więcej członków lokalnych społeczności już nie tylko z powiatu kępińskiego. Zatem do zobaczenia za rok !

WYNIKI KONKURSU KULINARNEGO

KATEGORIA I – ZUPA BĄDŹ PRZYSTAWKA

1. KGW Domasłów, Gmina Perzów – Żur smażony
2. Kamila Pomionkowska, Gmina Bralin – Zupa – zalewajka babci Heli
3. Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Kępnie , Gmina Kępno – Zupa pomidorowa zabieleną z makaronem

Wyróżnienie: Lidia Hadryś, Gmina Łęka Opatowska – Pikle z musztardą

KATEGORIA II – DANIE GŁÓWNE

1. Krystyna Kokot KGW Jankowy, Gmina Baranów – Kaczka po wielkopolsku
2. Sołectwo Brzezcie, Gmina Perzów – Pierogi ruskie

3. Beata Federenko, Gmina Bralin - Prażonka

Wyróżnienie: KGW Szklarka Mielęcka, Gmina Kępno – Gulasz wieprzowy z kluskami

KATEGORIA III – PIECZYWO, CIASTA I DESERY

1. Regina Skiba, Gmina Kępno – Dżem dyniowy z jabłkiem

2. Jadwiga Łuszczak, Gmina Rychtal - Piernik

3. Barbara Lipińska KGW Mroczeń, Gmina Baranów – Chleb żytni wiejski

Wyróżnienie: Bożena Lemiesz, Gmina Łęka Opatowska – Drożdżówki z serem

KATEGORIA IV – NAPOJE REGIONALNE

1. Jadwiga Łuszczak, Gmina Rychtal – Kompot z suszonych owoców

2. Janina Rogowska, Gmina Kępno – Syrop z hyćki

3. Koło Emerytów i Rencistów Baranów, Gmina Baranów – Syrop sosnowy

Wyróżnienie: KGW Słupia p. Bralinem, Gmina Perzów – Nalewka aroniowa

Dodatkowe wyróżnienie dla Macieja Gąszczaka, Gmina Łęka Opatowska za Czekoladowe pierogi z serem, nagroda ufundowana przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Kole oddział Kępno.

WYNIKI KONKURSU NA NAJLEPSZE RĘKODZIEŁO

1. Renata Siudy, Gmina Kępno – za całokształt wystawionych prac (jajka ażurowe, kartki okolicznościowe, biżuteria z koralików)

2. Małgorzata Grzeszkowiak, Gmina Kępno – Przybornik hafciarski – fotelik – haft krzyżykowy i wstążeczkowy

3. Anna Lemiesz, Gmina Łęka Opatowska – za całokształt wystawionych prac (uśmiechnięte aniołki, butelkowy decoupage)

Wyróżnienie: Jadwiga Bieńkowska, Gmina Bralin – Gobeliny tkane ręcznie

Wyróżnienie: Aleksandra Jokiel, Gmina Bralin – za całokształt wystawionych prac (Lampy z papierowej wikliny, firanka wełniana i serwetki, anioły i dekoracje z papierowej wikliny, bransoletki zdobione metodą decoupage)

Wyróżnienie: Katarzyna Haziak, Gmina Łęka Opatowska – Rękodzieło szydełkowe – obrusy, serwety, ozdoby okienne, ozdoby choinkowe, szydełkowe sakiewki)

WYNIKI KONKURSU NA NAJŁADNIEJ UDEKOROWANY STÓŁ:

WYRÓŻNIENIE: Krystyna Możdżanowska, Gmina Kępno

WYRÓŻNIENIE: KGW Donaborów, Gmina Baranów

WYRÓŻNIENIE: Stowarzyszenie Brzozowa Osada

{youtube}hnqsh304gMw{/youtube}