

W niedzielę 26 września w Ustroniu odbył się II Festiwal Produktu Lokalnego, którego organizatorem było Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Wrota Wielkopolski" oraz Dwór Myśliwski Ustronie. Festiwal to kolejne przedsięwzięcie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej osi 4 LEADER w ramach „Funkcjonowanie Lokalnej Grupy Działania" - Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Wzorem roku ubiegłego program Festiwalu obejmował konkurs kulinarny, konkurs na najlepsze rękodzieło, akademia gotowania na żywo oraz występy chórów. Festiwal otworzył Prezes Stowarzyszenia LGD „Wrota Wielkopolski" Grzegorz Grzunka, gospodarz gminy Łęka Opatowska Wójt Witold Jankowski i Andrzej Bobrowski - dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi UMWW**.** W tym roku do konkursu na rękodzieło zgłosiło się 31 uczestników, do konkursu kulinarnego zgłoszono 99 potraw w następujących kategoriach: kategoria I Zupa bądź przystawka, II Danie główne, III Pieczywo i produkty mączne, IV Ciasta i desery, V Nalewki. Do konkursów zgłosiły się osoby indywidualne, firma Rzeźnictwo – Wędliniarstwo Józef, Sylwester i Jolanta Maryniak oraz panie z Kół Gospodyń Wiejskich z powiatu kępińskiego i po raz pierwszy panie z sąsiednich województw, łódzkiego - KGW Wójcin oraz opolskiego - KGW Miechowa.

Konkurs kulinarny oceniało jury w składzie: Przewodnicząca Hanna Szymanderska – pisarka, kucharka, autorka niezwykle popularnych książek i poradników kucharskich, Witold Wróbel - Polska Akademia Smaku, Maksencja Bestry - Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego, Anna Lubojańska - dziennikarka. Konkurs na rękodzieło oceniało jury w składzie: Teresa Palacz - Krajowy Ośrodek Badań i Dokumentacji Zabytków, Jadwiga Stefańska – Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich, Andżelika Możdżanowska – redaktor naczelna Gazety Bezpłatnej Kurier Lokalny Powiatu Kępińskiego. Prace obu komisji rozpoczęły się jednocześnie po godzinie 14. W trakcie oceny i degustacji przez jury, pomysłodawca Kulinarnego Pucharu Polski Leszek Gryka prezentował swoje umiejętności kulinarne w akademii gotowania na żywo. Pokaz cieszył się ogromnym zainteresowaniem a potraw przygotowanych przez mistrza kuchni można było skosztować. Po zakończeniu oceny przez jurorów każdy za symboliczną złotówkę mógł spróbować dań przygotowanych przez uczestników konkursu. Na stołach zalazły się między innymi takie potrawy jak: zupa z brukwi, dynia marynowana na słodko, bigos staropolski, pieczona żeberka, pierogi, faszerowana polędwica, kaczka faszerowana jabłkami. Prym wśród degustatorów wiodły nalewki. Po degustacji potraw można było nacieszyć oko pięknymi rękodziełami, wśród których znalazły się wyszywane obrazy, ozdoby, biżuteria, dekoracje wykonane z wikliny papierowej, stroiki czy rzeźby. Podczas Festiwalu na scenie zaprezentowały się gminne zespoły ludowe tj. „Słupianie"

ze Słupi pod Kępnem, „Perzowianie” z Perzowa, „Ale babki” z Bralina oraz sekcja wokalna z Perzowa.

Konkurs zakończył się około godziny 18, jury po burzliwych obradach wyłoniło zwycięzców, przyznając I, II, III nagrodę rzeczową oraz wyróżnienia w każdej kategorii. Dodatkowo komisja nagrodziła uczestników w kategorii najlepiej udekorowany stół. Sponsorem nagród za I, II i III miejsca było Stowarzyszenie LGD „Wrota Wielkopolski”. Oprócz nagród konkursowych Wójtowie gmin powiatu kępińskiego przyznali nagrody specjalne, które ufundowały poszczególne Gminy. Patronat honorowy nad II Festiwalem Produktu Lokalnego w Ustroni objął Marszałek Województwa Wielkopolskiego i Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego.

## WYNIKI KONKURSU:

### KATEGORIA I – ZUPA BĄDŹ PRZYSTAWKA

1. Zupa z brukwi - Maria Domagała, Gmina Baranów

2. Zupa po kwaśnemu – KGW Olszowa, Miasto i Gmina Kępno

3. Wodzianka ogórkowa – KGW Słupia pod Bralinem, Gmina Perzów

Wyróżnienie: Gulaszowa – KGW Kuźnica Trzcińska, Gmina Trzcinica

### KATEGORIA II – DANIE GŁÓWNE

1. Babka Pyrlandka – Maria Olesik, Gmina Łęka Opatowska

2. Pieczony udziec wieprzowy – Rzeźnictwo – Wędliniarstwo Józef, Sylwester i Jolanta Maryniak, Gmina Rychtal

3. Kluski szare z mięsem – Antonina Biczysko, Gmina Baranów

Wyróżnienie: Plendze kartoflane z Wójcina – KGW Wójcin

**KATEGORIA III – PIECZYWO I PRODUKTY MĄCZNE**

1. Chleb swojski – wiejski – KGW Trębaczów, Gmina Perzów

2. Bułeczki – Stefania Łukaszczyk, Gmina Łęka Opatowska

3. Chleb wiejski – Violetta Maryniak, Gmina Trzcinica

Wyróżnienie: Chleb ze smalcem – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Kępnie

**KATEGORIA IV – CIASTA I DESERY**

1. Powidła – Jadwiga Łuszczak, Gmina Rychtal

2. Placek cytrynowy – Regina Brzezińska, Gmina Bralin

3. „Rogaliki Magdalena” – Genowefa Konat, Gmina Rychtal

Wyróżnienie: Makowiec – Krystyna Patkowska, Gmina Rychtal

**KATEGORIA V – NALEWKI**

1. Nalewka „Pigwówka” – Teresa Wojtowicz, Gmina Rychtal

2. Nalewka z czarnych jagód – Janina Kulak, Gmina Baranów

3. Nalewka „Wiśniówka” – KGW Trębaczów, Gmina Perzów

Wyróżnienie: Nalewka „Ekstaza” – KGW Kuźnica Trzcińska, Gmina Trzcinica

**RĘKODZIEŁO:**

1. Ozdoby świąteczne wykonane frywolitką – Karolina Więcek, Gmina Trzcinica

2. Wieńce dożynkowe – Karolina Dublas, Miasto i Gmina Kępno

3. Wyrób powrozów – Henryk Woźniak, Gmina Bralin

Wyróżnienie: Kartki okolicznościowe – Weronika Siudy, Miasto i Gmina Kępno

**ZWYCIĘZCY W KATEGORII NAJLEPIEJ UDEKOROWANY STÓŁ:**

1. KGW Opatów, Gmina Łęka Opatowska

2. Rzeźnictwo – Wędliniarstwo Józef, Sylwester i Jolanta Maryniak, Gmina Rychtal

3. KGW Kuźnica Trzcińska, Gmina Trzcinica

{gallery}2010/produkt_lokalny{/gallery}