

W niedzielę 16 września po raz czwarty w Dworku w Ustroniu koło Opatowa odbył się 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". Wzorem poprzednich edycji Festiwal obejmował: konkurs kulinarny, konkurs rękodzieła, pokaz kulinarny na żywo, targ produktu lokalnego i regionalnego oraz konkurs lepienia pierogów dla włodarzy gmin powiatu kępińskiego. Dodatkową atrakcją były pokazy wykonania rękodzieła na żywo w formie warsztatów dla zainteresowanych. Uczestnicy mogli próbować swoich sił w kowalstwie, wikliniarstwie, tkactwie, wyrobie ceramiki oraz wyrobie drewnianych figurek.

Głównym punktem programu jak co roku był konkurs kulinarny do którego zgłoszono 111 potraw w czterech kategoriach. Wśród uczestników znalazły się Koła Gospodyń Wiejskich oraz osoby indywidualne z terenu powiatu kępińskiego i wieruszowskiego oraz pierwszy raz uczestnik z powiatu ostrzeszowskiego. Praca Jury w składzie Hanna Szymanderska – autorka książek kucharskich, przedstawicielka Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego - Przewodnicząca Kapituły, Teresa Palacz – Narodowy Instytut Dziedzictwa Oddział Terenowy w Poznaniu, Witold Wróbel - Członek Polskiej Akademii Smaku, Jan Babczyszyn – Prezes polskiej Akademii Smaku rozpoczęła się tuż po godzinie 14.00 i trwała do godziny 17.00. Również po godzinie 14.00 pracę rozpoczęło Jury konkursu na najlepsze rękodzieło w składzie: Krystyna Sikora - Prezes Ostrzeszowskiej Lokalnej Grupy Działania, Joanna Banek – Akademia Sztuk Pięknych w Krakowie, Alicja Cicharska Akademia sztuk Pięknych w Łodzi. W tym roku do konkursu zgłosiło się 23 rękodzielników z terenu powiatu kępińskiego. Podczas pracy komisji śpiewem umilały czas lokalne zespoły ludowe. Na scenie zaprezentowały się: Słupianie ze Słupi pod Kępnem, Ale Babki z Bralina, Laskowiane z Gminy Trzcinica, Chór Koła Emerytów i Rencistów z Łęki Opatowskiej, Perzowianie z gminy Perzów oraz Orkiestra Dęta działająca przy OSP Słupia pod Kępnem pod batutą Antoniego Janaszewskiego. Występy lokalnych zespołów ludowych na stałe wpisały się w program Festiwalu, podobnie jak Akademia Gotowania na żywo, którą w tegorocznym Festiwalu prowadził Sebastian Gołębiewski.

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 specjałów i smakołyków między innymi: zupa z dyni, krem cytrynowy, pierś z indyka w sosie śmietanowym, kotleciki drobiowe, placek drożdżowy babci Geni z kruszonką, chleb żytni na serwatce, cukinia nadziewana, mazurki cioci Trudy, wino owocowe, sok malinowy. Po degustacji potraw można było podziwiać przepiękne rękodzieła wśród których znalazły się: prace szydełkowe, wiklina papierowa, biżuteria, foliowa fantazja, rzeźba w drewnie, obrusy, obrazy.

Praca Jury konkursów zakończyła się około godziny 17.00 wyłoniono zwycięzców przyznając I, II, III nagrodę rzeczową oraz wyróżnienia w każdej z kategorii kulinarnych i rękodzielniczych. Komisja nagrodziła również uczestników w kategorii najlepiej udekorowany stół. Sponsorem nagród było Stowarzyszenie LGD „Wrota Wielkopolski". Dodatkowo jedną z nagród za najlepiej udekorowany stół ufundowała senator RP Andżelika Możdżanowska. Patronat honorowy nad IV Festiwalem Produktu Lokalnego objął Marszałek Województwa Wielkopolskiego i Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. IV Festiwal Produktu Lokalnego był jedną z imprez Europejskich Dni Dziedzictwa, które w 2012 roku w Polsce odbywały się w dwóch terminach 8-9 oraz 15-16 września pod hasłem „Tajemnice codzienności". Warto dodać, że Europejskie Dni Dziedzictwa to największy w Europie projekt społeczny i edukacyjny oraz najważniejsze święto zabytków kultury Starego Kontynentu. W Ustroniu został rozstrzygnięty konkurs "Tradycje rodzinne,doroczna obrzędowość" pod patronatem Narodowego Instytutu Dziedzictwa. Nagrody za zwycięzkie prace wręczali Kierownik Oddziału Terenowego Narodowego Instytutu Dziedzictwa Pani Teresa Palacz oraz Starosta Kępiński Włodzimierz Mazurkiewicz.

IV Festiwalu przebiegł w bardzo przyjaznej atmosferze i wymarzonej na imprezę plenerową pogodzie. Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania już po raz czwarty miało przyjemność gościć wyśmienite towarzystwo oraz rzesze miłośników kuchni tradycyjnej i lokalnej. Festiwal z roku na rok przyciąga coraz więcej członków lokalnych społeczności już nie tylko z powiatu kępińskiego.

Serdecznie zapraszamy na V Festiwal Produktu Lokalnego w 2013r.

WYNIKI KONKURSU KULINARNEGO

KATEGORIA I – ZUPA BĄDŹ PRZYSTAWKA

1. Helena Banaszewska, Gmina Bralin - Polewka
2. Marzena Pawlak, Gmina Łęka Opatowska – Ser smażony z chlebem
3. Krystyna Cichosz, Gmina Łubnice – Krem marchewkowy z zielonymi grzankami

Wyróżnienie: KGW w Klinach, Miasto i Gmina Kępno – Żur smażony

KATEGORIA II – DANIE GŁÓWNE

1. Marian Pacyna, Gmina Łęka Opatowska – Szynka surowa tradycyjna ze świni złotnickiej
2. KGW w Wielkim Buczku, Gmina Rychtal – Ciasto cebulowe
3. Maria Szpunar, Gmina Trzcinica – Królik w sosie własnym z musztardą

Wyróżnienie: KGW Baranów oraz Związek Emerytów i Rencistów Baranów, Gmina Baranów – Rolada szpinakowo - serowa

Wyróżnienie: Lucyna Mierzchała KGW w Wielkim Buczku, Gmina Rychtal – Boczek w zalewie octowej

KATEGORIA III – PIECZYWO, CIASTA I DESERY

1. Stowarzyszenie Gospodyń Wójcin nad Prosną, Gmina Łubnice – Tort malinowy
2. Krystyna Możdżanowska, Miasto i Gmina Kępno – Ciastka - słoneczka
3. Ewa Kosińska, Gmina Łęka Opatowska – Deser ryżowo - jabłkowy

Wyróżnienie: Regina Skiba, Miasto i Gmina Kępno – Miód z kwiatów czarnego bzu

Wyróżnienie: Stanisława Kasprzak, Gmina Łęka Opatowska – Mus dyniowo - jabłkowy

KATEGORIA IV – NAPOJE REGIONALNE

1. Jadwiga Łuszczak, Gmina Rychtal – Wino owocowe
2. Regina Brzezińska, Gmina Bralin – Nalewka z aronii
3. Jan Góra, Miasto i Gmina Ostrzeszów – Nalewka pigwowcowa na kardamonie, nalewka na miodzie

Wyróżnienie: Katarzyna Łuszczak, Gmina Rychtal – Sok malinowy, Sok z aronii i rabarbaru

WYNIKI KONKURSU NA NAJLEPSZE RĘKODZIEŁO

KATEGORIA I – HAFT I TKANINA

1. Stanisława Kasprzak, Gmina Łęka Opatowska
2. Katarzyna Haziak, Gmina Łęka Opatowska
3. Ewa Bilska, Gmina Baranów

Wyróżnienie: Małgorzata Grzeszkowiak, Miasto i Gmina Kępno

KATEGIRIA II – RZEŹBA I MALARSTWO

1. Andrzej Tomaszewski, Miasto i Gmina Kępno
2. Zdzisław Góral, Gmina Łęka Opatowska

KATEGORIA III – INNE

1. Henryk Woźniak, Gmina Bralin
2. Aleksandra Jokiel, Gmina Bralin
3. Renata Mikołajczyk, Gmina Trzcinica

Wyróżnienie: Anna Lemiesz, Gmina Łęka Opatowska

WYNIKI KONKURSU NA NAJŁADNIEJ UDEKOROWANY STÓŁ

WYRÓŻNIENIE: KGW Nowa Wieś Książęca, Gmina Bralin

WYRÓŻNIENIE: Stowarzyszenie Gospodyń Wójcin nad Prosną, Gmina Łubnice

WYRÓŻNIENIE: Jadwiga Gąszczak, Gmina Łęka Opatowska

{gallery}2012/flp{/gallery}