

Konkurs wojewódzki „Potrawy z gęsiny smakiem tradycji” podczas III Ogólnopolskiego Festiwalu Kulinarnego „Gęsina nie tylko na św. Marcina”

Tradycja serwowania gęsiny jest bardzo długa, sięga XVII wieku i w dniu świętego Marcina nie mogło jej zabraknąć na polskich stołach. Po latach odejścia w niepamięć polska gęś owsiana znów święci triumfy. W naszym kraju nie brakuje smakoszy i znawców dobrej polskiej żywności, którzy celebруют ten delikatesowy produkt nie tylko na świętego Marcina.

Potrawy z gęsiny były również tematem przewodnim III Ogólnopolskiego Festiwalu Kulinarnego „Gęsina nie tylko na świętego Marcina” zorganizowanego przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, Miasto Kudowa Zdrój, Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego. W sobotę 4 lipca na deskach „Teatru pod Blachą” w zabytkowym Parku Zdrojowym w Kudowie Zdroju swój repertuar prezentowały zespoły ludowe z Dolnego Śląska. Uczestnicy imprezy mogli skosztować gęsiny przyrządzanej przez szefów kuchni na ogromnej plenerowej patelni, a także sprawdzić swoją wiedzę i umiejętności kulinarne podczas konkursów i warsztatów prowadzonych przez Łukasza Konika, szefa kuchni i członka Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

Przygotowane przez dolnośląskich producentów stoiska zachęcały do zakupów regionalnych produktów. Winnica Świdnicka zapraszała do degustacji dolnośląskich win, Miodowa Spiżarnia kuszyła różnorodnością miodów smakowych, a „Na zdrowie Malwina Pasternak” oferowała lutomierskie sery. Nie mogło również zabraknąć ceramicznych, piernikowych czy drewnianych gąsek, które wdzięcznie prezentowały się na stoiskach Galerii „Pod Aniołem” rodziny Rudnickich, „Pszemno-Żytnich Pierników z Oleśnicy” państwa Komuszyna, „Jasta” Jana i Jadwigi Stach.

Podczas Festiwalu sześć zespołów kulinarnych rywalizowało w konkursie „Potrawy z gęsiny smakiem tradycji”. Rada Sołecka Jemna, Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Q Wsi”, Karczma „Biesiadny Dwór”, Rada Sołecka w Długopolu Górnym, Stowarzyszenie Agroturystyczne Góry Stołowe, Kaffee Bistro „CYNAMONOWA” przygotowały wyśmienite potrawy z gęsi owsianej oparte na

tradycyjnych przepisach i regionalnych produktach. Jury pod przewodnictwem Łukasza Konika, szefa kuchni, członka Fundacji Klubu Szefów Kuchni dokonało oceny i nagrodziło następujące dania:

I miejsce - „Gęś nadziewana farszem śmietanowo-maślanym z powidłami śliwkowymi na ostro” - Kaffee Bistro „Cynamonowa” z Radkowa

II miejsce - „Niechaj stara tradycja nową się uczyni - Gęsina Babcina”- Rada Sołecka w Długopolu Górnym

III miejsce - „Faszerowana pierś z gęsi z ziołami i sosem z piernika z kaszą gryczaną” - Karczma ”Biesiadny Dwór” Cieplowody.

Pozostałe potrawy również zostały docenione przez jurorów i otrzymały wyróżnienie.

Piotr Maziarz Burmistrz Miasta Kudowa Zdrój, Edyta Bubińska Wiceburmistrz Miasta Kudowa Zdrój, Ryszard Czerwiński Dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, Renata Dyląg Kierownik Działu PWGDiA, Wiesław Dziuda prezes Stowarzyszenia Turystyki i Biznesu w Kudowie Zdroju wręczyli laureatom i uczestnikom nagrody oraz pamiątkowe dyplomy.

Izabela Michniewicz Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu



Kudowa
Zdrój

KUDOWA-ZDRÓJ

zdrowie

radość

przygoda

**ĆGŚINA NADZIEWANA TARDŁEM
ŚMIETANOWO-MAŚLANYM
Z POWIDŁAMI ŚLIWKOWYMI NA OSTRO**

KAFFE BISTRO "CYNAMONOWA"

RADKÓW



Kudowa
Zdrój

KUDOWA-ZDRÓJ

zdrowie

radość

przygoda

**"NIECHAJ STARA TRADYCJA
NOWĄ SIĘ UCZYNI"
GĘSINA BABCINA**

RADA SOŁECKA W DŁUGOPOLU GÓRNYM























Kudowa
Zdrój

GĘŚ Z NADZIENIEM WARZYNNYM

TURYSTYCZNA JEMNA - WIEŚ PRZYJEMNA

RADA SOŁECKA JEMNA

KUDOWA-ZDRÓJ

zdrowie

radość

przygoda



Kudowa
Zdrój

GĘŚ FASZEROWANA

STOWARZYSZENIE AGROTURYSTYCZNE

GÓRY STOŁOWE

KUDOWA-ZDRÓJ

zdrowie

radość

przygoda







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

Data publikacji

2015-07-07

[Wszystkie relacje](#)