

Ślepe ryby i inne smakołyki na

I Festiwalu Produktu Lokalnego „Puszczy Noteckiej”

W lipcu odbył się I Festiwal Produktu Lokalnego organizowany przez Lokalną Grupę Działania „Puszcza Notecka”. W uroczym folwarku w Mniszkach w gminie Międzychód pod nóż poszła marchewka, pyry i inne warzywa z których w 60 litrowym garnku ugotowano tradycyjne „ślepe ryby, podawane ze „sznytką chleba”, a sznytką posmarowana była masłem zrobionym w „kierzonce” na miejscu przez uczestników.

Zaprosiliśmy lokalnych wytwórców tradycyjnej żywności, którzy na środku dziedzińca serwowali swoje cudowne smakołyki. Z gminy Wronki Gospodarstwo Agroturystyczne Pani Róży Nowak serwowało nalewkę z jagód i wino oraz specjalność Pani Róży – zupę grzybową. Państwo Hibner właściciele Gospodarstwa Rolnego z Wartosławia podbili serca wspaniałymi kozimi serami, kozim mlekiem i przebojową „pyrą z gzikiem kozim”.



Z gminy Kwilcz swoją ofertę zaserwowała właścicielka Gospodarstwa Agroturystycznego – Zofia Gałęska, która słynie ze wspaniałych pierogów i gołąbków, do których podawała nalewkę z wisni, Pani Elżbieta Wojkowska z Gospodarstwa Agroturystycznego z Łowynia zaserwowała kielbasę z dzika i nalewkę cytrynową.

Panie ze stowarzyszenia Sami Swoi z Mniszek niezawodnie zrobiły najwspanialsze „szare kluchy” polane skraweczkami podawane z kapusta zasmażaną.

A wszystkiemu towarzyszył panel edukacyjny podczas którego Prezes Jacek Kaczmarek poinformował o działaniach Lokalnej Grupy, a wiceprezes Irena Wojciechowska wygłosiła

wykład nt. promocji produktu lokalnego oraz tradycji pielęgnowania ogródków przydomowych w dawnym stylu wiejskim. Pan Antoni Taczanowski wygłosił wykład nt. dziedzictwa kulturowego, a wszystko okraszone było wspaniałą muzyką i tańcami zespołu Marynia z Wroniek oraz zespołu Chojnki z Chojna gm. Wronki.



Imprezie towarzyszył **jarmark produktu**, podczas którego wystawcy sprzedawali swoje prace plastyczne, rękodzieło, czy miody i przetwory z ziół oraz suszone zioła.

W tym roku po raz pierwszy zrobiłam akcję przywracania tradycyjnego wyglądu wsi, akcja będzie nosiła nazwę zawsze tą samą **„niezapominajka”**. Tegoroczna „niezapominajka”, miała zwrócić uwagę młodym gospodyniom aby nie niszczyć bezpowrotnie tradycyjnych ogrodów i nosiła nazwę **„Niezapominajka - nie zapomnijmy o ogrodach naszych mam i babć”**. Wymogiem konkursu było pokazanie tradycyjnego ogrodu gdzie zachowane są kwiaty dawnych odmian, oraz ogródek warzywny i sad. Przyznam, że w zastraszającym tempie giną te wspaniałe pachnące ogródki, w związku z czym niewiele ich pozostało. Z pośród nadesłanych prac zachwyliła nas praca Pani Danuty Banaszkiewicz, która