

„Festiwal tradycyjnych potraw wigilijnych”

W dniu 7 grudnia 2017 r. Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach w ramach promocji regionu i pielęgnowania dziedzictwa kulinarnego podczas spotkania wigilijnego zorganizował na zlecenie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi punkt informacyjno – promocyjny oraz prezentację produktów wysokiej jakości, w tym regionalnych, tradycyjnych i ekologicznych podczas „Festiwalu tradycyjnych potraw wigilijnych”.

Spotkanie wigilijne połączone było z prelekcją pt. **„Tradycje kulinarne elementem dziedzictwa kulturowego wsi”**. Wystąpienie w znacznym stopniu przyczyniło się do poszerzenia wiedzy uczestników spotkania oraz stanowiło cenny wkład merytoryczny dzieląc się swoją wiedzą i doświadczeniem.

Wiodącym elementem spotkania był **„Festiwal tradycyjnych potraw wigilijnych”**, którego celem była popularyzacja tradycji bożonarodzeniowych i potraw regionalnych.

Doskonały smak, tradycyjne receptury oraz naturalna, ekologiczna żywność, to solidne fundamenty promocji polskiej żywności. Wytwarzanie produktów tradycyjnych i lokalnych nie tylko ma istotny wpływ na promocję naszego regionu, ale staje się również inspiracją i pomysłem na rozwój obszarów wiejskich. Oryginalny produkt lokalny o szczególnych cechach jakościowych, wytwarzany zgodnie z tradycyjną recepturą sięgającą często odległej historii podkreśla specyfikę regionu, jest elementem jego tożsamości i wyróżnia go spośród innych obszarów.

Promocja żywności regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej odgrywa szczególną rolę. Za sprawą systemu ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych chroni się także dziedzictwo kulinarne i kulturowe wsi, co w dużym stopniu przyczynia się do zwiększenia atrakcyjności terenów wiejskich oraz rozwoju agroturystyki i turystyki wiejskiej. Żywność ekologiczna, regionalna i tradycyjna daje także pewność konsumentom, że kupują żywność produkowaną w tradycyjny sposób.

Wytwarzane na terenie województwa zachodniopomorskiego produkty zawdzięczają swą wyjątkowość i unikalność lokalnej kulturze, tradycji i historii oraz stanowią istotną część składową kulturowego dziedzictwa. Dlatego nie można dopuścić do ich zapomnienia.

Podczas spotkania prezentowane były następujące produkty tradycyjne, regionalne i ekologiczne, m.in:

- Konfitura szczecińska z owoców róży - wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 28.07.2011 r.

- Konfitura szczecińska z zielonych pomidorów - wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 29.07.2013 r.
- Akacjowy miód cedyński - wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 22.02.2013r.
- Miody Pojezierza Choszczeńskiego - wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 30.10.2013 r.
- Grzyby marynowane z szyszką - wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8.06.2011 r.
- Pierniki szczecińskie - wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 28.07.2011 r.
- Ogórek kołobrzeski - wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 24.05.2006 r.
- Paprykarz szczeciński - wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 13.12.2010 r.
- Miód drahimski - wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1.06.2006 r.; Chronione Oznaczenie Geograficzne w dniu 14.06.2011 r.
- Paszтет z gęsi - wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 17.06.2014 r.
- Chleb wiejski wojenny - wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.07.2012 r.
- Chleb gwdowski - wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 5.09.2013 r.
- Miody Puszczy Barlineckiej - wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 5.09.2013 r.
- Paszteciki gwdowskie - wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 6.09.2016 r.
- Sielawa wędzona z Pojezierza Drawskiego - wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2.07.2013 r.
- Wino ze śliwek - wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 31.10.2006 r.
- Krówka szczecinecka - wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 19.01.2016 r.
- Lipiańskie piwo Zaczynaj - wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 17.03.2017 r.
- Ser bałtycki - wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 11.08.2017 r.
- Miody rusinowskie - wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.09.2017 r.
- Kaziukowe serducha - Perła 2010 r. podczas konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”.

Wśród zaproszonych gości nie zabrakło przedstawicieli Kół Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszeń funkcjonujących na terenach wiejskich oraz producentów tradycyjnej i lokalnej żywności. Uczestnicy spotkania przygotowali tradycyjne potrawy bożonarodzeniowe, sporządzone według własnych receptur. W trakcie spotkania uczestnicy podzielili się opłatkiem oraz wzajemnie wymieniali tradycje wigilijne i bożonarodzeniowe, wyniesione z rodzinnych domów. Swoimi wrażeniami podzielili się w wywiadzie dla Polskiego Radia

Szczecin oraz mediów regionalnych. Całość wydarzenia muzycznie uświetnił koncert kolęd w wykonaniu Kapeli Ludowej „Pyrzycanie” z Pyrzyc.

Ideą spotkania wigilijnego była promocja produktów wysokiej jakości województwa zachodniopomorskiego oraz integracja lokalnej społeczności, wymiana doświadczeń, pielęgnowanie tradycji i zwyczajów bożonarodzeniowych.

Był to również idealny moment, aby podziękować wzajemnie uczestnikom za zaangażowanie i dotychczasową współpracę.

Na zakończenie spotkania uczestnikom zostały wręczone upominki w postaci produktów tradycyjnych oraz podziękowania za udział w ww. spotkaniu.

Jednocześnie każdy z uczestników otrzymał gwiazdę betlejemską, która jest nieodłącznym elementem Świąt Bożego Narodzenia.

Równoległe z Festiwałem tradycyjnych potraw wigilijnych odbył się Bożonarodzeniowy Kiermasz Rękodzieła artystycznego, na którym stowarzyszenia, organizacje i szkoły z Powiatu stargardzkiego prezentowały własnoręcznie wykonane ozdoby artystyczne i świąteczne.



Fot.1. Od lewej: Pan Adam Kalinowski – Dyrektor ZODR w Barzkowicach oraz Ksiądz Andrzej Gański z Parafii rzymskokatolickiej p.w. św. Ap. Piotra i Pawła w Barzkowicach



Fot.2. Uczestnicy Festiwalu tradycyjnych potraw wigilijnych



Fot.3. Uczestnicy Festiwalu tradycyjnych potraw wigilijnych



Fot.4. Uczestnicy Festiwalu tradycyjnych potraw wigilijnych



Fot.5. Występ Kapeli „Pyrzycanie” z Pyrzyc



Fot.6. Produkty tradycyjne, regionalne i ekologiczne



Fot.7. Produkty tradycyjne, regionalne i ekologiczne



Fot.8. Produkty tradycyjne, regionalne i ekologiczne



Fot.9. Produkty tradycyjne, regionalne i ekologiczne