



W dniach 28 września – 1 października br. w Poznaniu odbyły się Targi „Smaki Regionów 2018”. Ta niezwykle ciekawa i smakowita impreza organizowana jest cyklicznie na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. Wydarzenie co roku cieszy się ogromną popularnością. Jest rajem dla smakoszy oryginalnej i zdrowej żywności przygotowanej w oparciu o dawne receptury, które od lat udoskonalane są przez lokalnych producentów.

W związku z realizacją projektu współpracy pn. „Promocja – Aktywizacja - Turystyka - Ochrona Dziedzictwa” wspólnie z partnerami projektu tj. LGD „Kurpsie Razem” i LGD „Zaścianek Mazowska” uczestniczyliśmy w tegorocznych Targach Poznańskich. Na przygotowanym wspólnym stoisku promocyjnym prezentowaliśmy wyjątkowe produkty lokalnych wytwórców i producentów. Nie zabrakło więc pachnącego chleba ze smalcem i skwarkami, kiszonych ogórków z liściem dębu, „królewskiej kielbasy” wyróżnionej w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, polędwicy, szynki i pasztetu, złocistych miódów i bułki drożdżowej z kruszonką nagrodzonych Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego, pysznych sękaczy, słodkiego mrowiska, kurpiowskich fafernuchów, ciast i ciasteczek, dżemów i powideł, makaronu, zupy dyniowej, rejbaku, domowego piwa i oranżady.

Odwiedzający nasz goście mogli nie tylko posmakować wyśmienitych specjałów, ale również posłuchać gry na harmonii pedałowej w wykonaniu harmonisty z Czarni, podpatrzyć pracę rzeźbiarza z miejscowości Łyse, podziwiać sposób wykonania wycinanki kurpiowskiej, który prezentowała twórczyni ludowa pochodząca z Zalesia. Na stoisku można było również obejrzyć barwne stroje szlachty zaściankowej prezentowanej przez partnerów z LGD „Zaścianek Mazowska”, ręcznie wykonane przez panie z KGW w Królach Dużych świąteczne ozdoby, film promujący walory społeczne, gospodarcze i przyrodnicze partnerskich LGD oraz otrzymać folder, publikację i ulotkę informacyjną.

Targom „Smaki Regionów 2018” towarzyszyły liczne atrakcje. Na scenie swój kunszt kulinarny zaprezentował Mateusz Gessler i Jan Kuroń, którzy gotując pyszne potrawy ze składników pochodzących z terenu Wielkopolski, jednocześnie zdradzali kulinarne sekrety. Kucharze

kuchni mołdawskiej i wielkopolskiej pokazali jak powstaje mamałyga i biała kielbasa. Ponadto miały miejsce: pokaz lepienia pierogów, pogadanka na temat odżywiania i zdrowego stylu życia, wykłady o winie i brandy. Dla najmłodszych uczestników przygotowano warsztaty edukacyjne podczas których maluchy przecierały owoce, tłoczyły soki, wyrabiały i piekły bułeczki.

Bogactwo kolorów, smaków, wyposażenie stoisk, wspaniała atmosfera Targów spowodowały, że uczestniczący w nich mieszkańcy Wielkopolski i innych regionów kraju zapewne na długo zapamiętają to wydarzenie.

Zarząd LGD „ZIELONE SIOŁO” składa serdeczne podziękowania Pani Katarzynie Mrozowskiej z KGW w Starej Ruskołęce, Paniom Jadwidze Łuniewskiej, Helenie Ogrodnik, Krystynie Bobrowskiej z KGW w Królach Dużych oraz Panu Mirosławowi Pędzichowi za przygotowanie wyrobów i przetworów oraz udostępnienie rękodzieła artystycznego do przygotowania stoiska ekspozycyjnego. Panu Antoniemu Nietubyciowi dziękujemy za przekazanie do degustacji produktów z Wytwórni Wód Gazowanych, Makaronów i Sękaczy w Andrzejewie.

{gallery}targipoznan2018{/gallery}