



Święto Ziemniaka w Piszkowicach

termin:	3 września (sobota)
miejsce:	Piszkowice
organizator:	Koło Gospodyń Wiejskich Piszkowice
kontakt:	Aleksandra Kula, tel.: 515 072 677



Święto Ziemniaka to impreza, podczas której można skosztować potraw zrobionych z ziemniaka. Podczas święta Ziemniaka odbędą się konkursy związane z ziemniakami oraz liczne atrakcje dla dzieci i starszych. Impreza ma na celu integrację społeczności lokalnej i ościennych miejscowości poprzez wspólne zabawy i konkurencje dzieci, młodzieży i dorosłych.

Ziemniak został przywieziony do Europy w końcu XVI wieku, a w ciągu następnych stuleci stał się jednym z podstawowych składników jadłospisu na całym świecie.



Jarmark Produktu Lokalnego w Strzelinie

termin: 3 września (sobota)

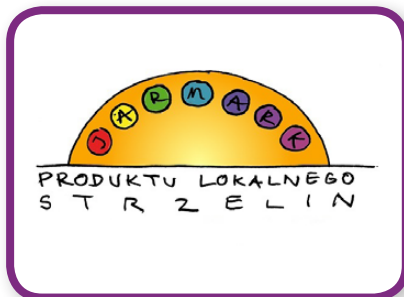
miejsce: Strzelin

organizator: Starostwo Powiatowe w Strzelinie
w partnerstwie z Powiatowym Urzędem
Pracy oraz gminami

kontakt: Wydział Inwestycji i Promocji,
Starostwo Powiatowe w Strzelinie
tel.: (71) 392 30 16 (wew. 44)
e-mail: promocja@powiatstrzelinski.pl



Jarmark Produktu Lokalnego w Strzelinie ma charakter targów, połączonych z pokazami i występami scenicznymi. Pozwala zaprezentować się lokalnym wytwórcom, przedsiębiorcom, artystom i działaczom. Przyczynia się do integracji wspomnianych środowisk oraz promocji wytwarzanych przez nich wyrobów. Podczas Jarmarku odbywa się cyklicznie organizowany konkurs o tytuł najlepszego produktu. W kategorii „Gastronomia i produkt spożywczy”, prezentowane są smaczne potrawy regionalne, robione z tradycyjnych produktów. W tej kategorii mocno zaangażowane są Koła Gospodyń Wiejskich, przedsiębiorcy prowadzący działalność gastronomiczną, a także inni mieszkańcy Powiatu. Przygotowane pyszne dania ocenia nie tylko kapituła konkursowa, ale również uczestnicy Jarmarku. W imprezie chętnie uczestniczą nie tylko mieszkańcy Powiatu, ale również goście z poza jego granic. W tym roku odbędzie się XI edycja Jarmarku Produktu Lokalnego. Serdecznie zapraszamy.





Festiwal Kultury Wsi Polskiej

termin: 4 września (niedziela)

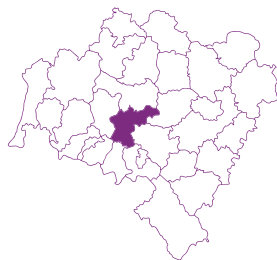
miejsce: teren sportowo- rekreacyjny w Wądrożu Wielkim

organizator:

Gmina Wądroże Wielkie, www.wadrozewielkie.pl oraz Centrum Biblioteczno – kulturalne w Wądrożu Wielkim www.wadrozewielkie.naszabiblioteka.com

kontakt:

Małgorzata Lipińska tel.: (76) 887 43 23,
e-mail: urząd@wadrozewielkie.pl,
Sandra Węglarz tel.: (76) 887 47 38,
e-mail: cbk@wadrozewielkie.pl



Festiwal Kultury Wsi Polskiej nawiązuje do tradycji ludowej i piękna polskiej wsi. Wydarzenie zaskoczy gości licznymi atrakcjami pełnymi folkloru, smacznego swojskiegojadła oraz muzycznymi gwiazdami. Każdy kto przyjedzie do Wądroża Wielkiego będzie mógł skosztować tradycyjnych, polskich dań oraz zobaczyć bogactwo różnorodnych stoiska pełnych rękodzieła ludowego. W programie liczne konkursy, warsztaty folklorystyczne, występy zespołów ludowych z regionu oraz atrakcje dla najmłodszych.



Festiwal Kapusty w Bierkowicach

termin: 10 września (sobota)

miejsce: Bierkowice

organizator: Koło Gospodyń Wiejskich Bierkowice, Rada Sołecka Bierkowic, Sołtys Bierkowic

kontakt: Zofia Czajka tel.: 669 336 356



10 września w Bierkowicach, gmina Kłodzko odbędzie się Festiwal Kapusty. Podczas imprezy będzie można skosztować potraw sporządzonych z kapustą w różnej postaci. Nie zabraknie pierogów, gołąbków, bigosu, soku z kapusty. Kapusta ma szerokie zastosowanie w kuchni polskiej i posiada wiele niezbędnych dla organizmu witamin.

Podczas imprezy odbędą się liczne konkursy. Nie zabraknie też atrakcji dla najmłodszych.





Święto piernika i ziół wszelkich

termin: 10 września (sobota)

miejsce: Bielawa, Park Miejski

organizator: Miejski Ośrodek Kultury i Sztuki w Bielawie,
www.mokisbielawa.pl i Miasto Bielawa
www.um.bielawa.pl

kontakt: tel.: (74) 833 74 04
e-mail: jarek@mokisbielawa.pl,
p. Jarosław Florczak



Otwarte wydarzenie plenerowe, organizowane rok-rocznie w Parku Miejskim w Bielawie. Impreza cieszy się dużym uznaniem ze względu na jej tematykę i lokalizację w zabytkowej przestrzeni Parku Miejskiego. Wydarzeniu towarzyszy konkurs na najładniejszy i najsmaczniejszy wypiek z ciasta piernikowego oraz konkurs dla lokalnych piekarni na najładniejszy wypiek dożynkowy. W 2022 r. w tytule imprezy dodajemy zioła, jako element niezbędny w każdej kuchni. W ramach wydarzenia odbędą się Regionalne Targi Rarytasów, podczas których będzie można nabyć różne produkty z regionu Dolnego Śląska min. sery, wina, miody a przede wszystkim zioła, herbaty i przyprawy. Wydarzenie połączone z występami amatorskich grup artystycznych działających przy Miejskim Ośrodku Kultury i Sztuki w Bielawie.



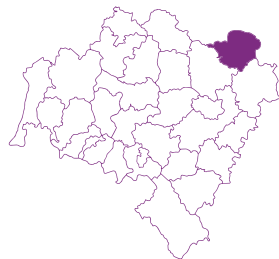
KarpFEST Festiwal Karpią Milickiego 2022

termin: 10-11 września (sobota – niedziela)

miejsce: Milicz, teren przy kąpielisku Karłów

organizator: Ośrodek Kultury w Miliczu www.kultura-milicz.pl, Gmina Milicz, www.milicz.pl, OSiR Milicz www.osirmilicz.pl

kontakt: Koordynator wydarzenia –
Magdalena Bolińska,
e-mail: m.bolinska@kultura-milicz.pl,
tel.: 504 956 082



Obchody Dni Karpią to wyjątkowy czas w Dolinie Baryczy. Od pierwszych dni września zaczyna obfitować w moc atrakcji, z których można korzystać do późnej jesieni. Największą, plenerową imprezą cyklu Dni Karpią jest KarpFEST Festiwal Karpią Milickiego 2022. Wydarzenie to ma ponad 20 letnią tradycję i cieszy się dużą popularnością wśród turystów i mieszkańców Ziemi Milickiej. W roku 2022 festiwal wraca po dwuletniej przerwie spowodowanej pandemią. Zaplanowano dwudniową fiestę przy muzyce polskich artystów sceny muzycznej: happysad, Elektryczne Gitary czy Sound and Grace. Na scenie zaprezentują się również lokalne zespoły takie jak Labirytm, Milicka Orkiestra Dęta i Nowowmowa. Tradycyjnie, jak co roku odbędzie się także jarmark produktów lokalnych i rękodzieła. Planowane są także pokazy kulinarne gdzie zaprezentowany zostanie król Stawów Milickich – karp. Wydarzenie obfitować będzie w moc atrakcji dla dzieci i młodzieży.





Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów

termin: 11 września (niedziela)

miejsce: Udanin

organizator: Urząd Marszałkowski Województwa
Dolnośląskiego, współorganizator:
Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

kontakt: Wydział Obszarów Wiejskich tel.: (71) 776 93 50
e-mail: dziedzictwo.kulinarne@umwd.pl



Dnia 11 września podczas dożynek wojewódzkich w Udaninie odbędzie się konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów. Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” ma na celu identyfikację i dokumentację lokalnych i regionalnych wyrobów, osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur. Konkurs odbędzie się w czterech kategoriach: produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów i innych produktów. Podczas konkursu będzie można skosztować i zakupić dolnośląskie produkty z wieloletnią tradycją. Serdecznie zapraszamy na Dolnośląskie Święto Plonów!



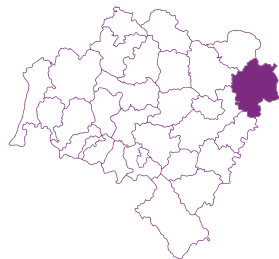
„Dzień Ziemniaka w Bratkowie”

termin: 17 września (sobota)

miejsce: Bratków 3 – u sołtysa

organizator: Koło Gospodyń Wiejskich w Bratkowie,
Rada Sołecka

kontakt: Marian Nieradka, tel.: 502 539 892,
e-mail: mariannieradka@wp.pl



Kiszka ziemniaczana, kartacze, kartoflanka, pyzy ziemniaczane, placki ziemniaczane to tylko niektóre potrawy serwowane przez Koło Gospodyń Wiejskich z Bratkowa podczas festynu „Dzień Ziemniaka”. Cykliczna impreza gromadzi mieszkańców powiatu, chcących spróbować ziemniaczanych przysmaków. Imprezie towarzyszą również liczne atrakcje dla dzieci oraz oprawa muzyczna.





Dożynki Gminne w Starej Łomnicy

termin: 18 września (niedziela)

miejsce: Stara Łomnica, boisko

organizator: Gmina Bystrzyca Kłodzka przy
ul. H. Sienkiewicza 6, Miejsko Gminny Ośrodek
Kultury w Bystrzycy Kłodzkiej przy
ul. Wojska Polskiego 20

kontakt: Marcin Gomułka Spec. Ds. promocji
i organizacji imprez,
tel.: 692 133 034,
e-mail: marcin.mgok@gmail.com



Festyn kulturalno – rekreacyjny odbywający się w Gminie Bystrzyca Kłodzka jest doskonałą okazją do spotkań i prezentacji zespołów folklorystycznych i artystycznych. Istotnym elementem imprezy są prezentacje polskich tradycji przez Koła Gospodyń Wiejskich, wystawców rękodzieła artystycznego, wytwórców produktów regionalnych oraz wyrobów rzemieślniczych.



Festiwal Słoików w gminie Dzierżoniów

termin: wrzesień (informacja u organizatora)

miejsce: teren przy Bibliotece Publicznej Gminy Dzierżoniów im. Władysława Reymonta (Mościsko, ul. Kolejowa 12B)

organizator: Gmina Dzierżoniów, ul. Piastowska 1, 58-200 Dzierżoniów, www.ug.dzierzoniow.pl
współorganizator: Biblioteka Publiczna Gminy Dzierżoniów im. Władysława Reymonta www.bibliotekamościsko.pl

kontakt: Kamila Kossowska-Juszczyk,
e-mail: k.kossowska@ug.dzierzoniow.pl,
tel.: (74) 832 56 82; Maria Tyszer
e-mail: m.tyszer@ug.dzierzoniow.pl,
tel.: (74) 832 56 81



Warsztaty sztuki słoikowej, degustacja przetworów i stoiska z pysznymi, regionalnymi specjałami zamkniętymi w słoikach – to tylko część atrakcji, jakie czekają na gości „Festiwalu Słoików”.

Po raz pierwszy impreza odbyła się w 2018 r. w Mościsku. Zaprezentowały się tam koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia i lokalni producenci z regionu Gór Sowich oraz zaprzyjaźnionych miejscowości w Czechach. Wydarzenie zostało zrealizowane w ramach projektu „Aktywni przyjaciele z polsko-czeskiego pogranicza” współfinansowanego ze środków EFRR oraz budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu Glacensis.

Zainteresowanie festiwalem spowodowało, że to wyjątkowe przedsięwzięcie już na stałe wpisało się w kalendarz imprez kulinarnych naszego regionu.





Kulinary Powiat Wrocławski

termin: wrzesień (informacja u organizatora)

miejsce: jedna z gmin Powiatu Wrocławskiego

organizator: Wydział Promocji i Wsparcia Społecznego,
Powiat Wrocławski, www.powiatwroclawski.pl

kontakt: Anna Wojtysiak, tel.: (71) 722 20 00,
e-mail: promocja@powiatwroclawski.pl



Celem imprezy jest propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kulinarnych gospodarstw domowych na terenie powiatu wrocławskiego, promocja tradycji kulinarnych pielęgnowanych i przekazywanych z pokolenia na pokolenie. W konkursie mogą brać udział Koła Gospodyń Wiejskich, Rady Sołeckie, stowarzyszenia i inne podmioty działające na rzecz obszarów wiejskich zarejestrowane lub działające na terenie powiatu wrocławskiego oraz osoby indywidualne zamieszkałe na terenie powiatu wrocławskiego. Trzy dotychczasowe edycje konkursu cieszyły się ogromnym zainteresowaniem zarówno uczestników, jak i gości, na których czekał bogaty zasób atrakcji oraz tradycyjnych, często unikalnych receptur i lokalnych produktów.



Święto Pieczonego Ziemniaka w gminie Rudna

termin: wrzesień (informacja u organizatora)

miejsce: Olszany gmina Rudna

organizator:

Sołectwo Olszany przy wsparciu Wójta Gminy
Rudna Pana Adriana Wołkowskiego oraz
Centrum Kultury Gminy Rudna

kontakt:

tel.: (76) 74 92 110,
e-mail: sekretariat@rudna.pl



Ziemniak potocznie zwany kartoflęm na stałe zagościł w Gminie Rudna, w miejscowości Olszany, gdzie corocznie odbywa się Święto Pieczonego Ziemniaka.

W 2022 r. we wrześniu odbędzie się IV edycja tego wydarzenia, podczas którego organizatorzy zadbają aby na scenie pojawiły się lokalne grupy artystyczne, mnóstwo zabaw i konkursów oraz animacji dla dzieci. Corocznie odbywa się konkurs kulinarny na „najsmaczniejszą potrawę z ziemniaka”. Olszańskie Święto Ziemniaka to dzień wesoły, pełen spotkań i integracji oraz obfitych, ziemniaczanych degustacji.





Wystawa Produktów Regionalnych „Wyprodukowano pod Śnieżką”

termin: wrzesień (informacja u organizatora)

miejsce: Jelenia Góra/Powiat Karkonoski

organizator: Karkonoska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.,
ul. 1 Maja 27, 58-500 Jelenia Góra,
www.karr.pl

kontakt: tel.: (75) 752 75 00, fax: (75) 752 27 94,
e-mail: biuro@karr.pl



Tysiące produktów. Setki smaków. Serce regionu w jednym miejscu. Podczas jednodniowej, plenerowej wystawy Produktów Regionalnych „Wyprodukowano pod Śnieżką” zaprezentowane zostanie rzemiosło transgranicznego regionu i rękodzieło (np. szklarskie, biżuteryjne, odzieżowe, dziewiarskie, ceramika, tekstylia, wyroby z drewna i inne wyroby rękodzielnicze, spożywcze produkty regionalne). Dzięki prezentacjom odwiedzający zapoznają się z tradycyjnymi rzemiosłami pogranicza, które dziś już przestały istnieć albo które istnieją w bardzo ograniczonym stopniu i nie są łatwe do zobaczenia. Odbędą się pokazy rzemiosła, a także warsztaty rękodzielnicze. Występy regionalnych zespołów muzycznych z Polski i z Czech oraz amatorskie pokazy artystyczne. Podczas Wystawy dla wystawców, którzy się zgłoszą, zostanie przeprowadzony konkurs na „Karkonoski Produkt Spożywczy” i „Najciekawszy produkt Regionalny”, jego zwieńczeniem jest przyznanie statuetek „Jelonka Karkonoskiego”.





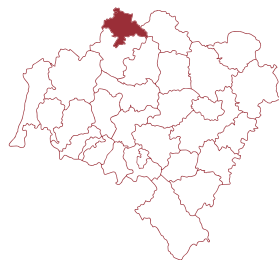
Gminne Święto Pieczonego Ziemniaka

termin: 1 października (sobota)

miejsce: Gmina Pęcław (Święto odbywa się co roku w innej miejscowości w Gminie, zostanie ona ustalona w późniejszym terminie)

organizator: Gminny Ośrodek Kultury w Białolęce oraz sołectwo, w którym organizowane będzie wydarzenie

kontakt: tel.: 887 037 617



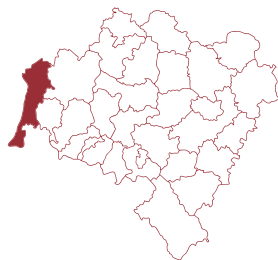
W trakcie imprezy uczestnicy dowiadują się o zwyczajach związanych z wykopkami. Mówimy o „dokopkach”, przybliżamy regionalne nazwy ziemniaka, na przykład: grula, perka czy też barabola. Poznajemy smaki przeróżnych potraw ziemniaczanych: zapomnianej już kartoflanki, pierogów ziemniaczanych, czy wschodniego „żarko-je”. Urozmaiceniem imprezy są konkursy, oczywiście z ziemniakiem w roli głównej!





Święto chleba w Działoszynie

termin:	1 października (sobota)
miejsce:	świątlica wiejska w Działoszynie
organizator:	Koło Gospodyń Wiejskich w Działoszynie
kontakt:	Irena Siemiernik, tel.: 669 889 619, e-mail: irenawlos@gmail.com



Po raz siedemnasty święto chleba zagości w Działoszynie. Ideą tej imprezy jest uszanowanie pracy rolnika oraz chleba, który dosłownie i symbolicznie stanowi podstawę niezbędną do przeżycia każdego z nas. Święto chleba przybliży bogatą tradycję piekarnictwa. Tego dnia swoje wyroby prezentują okoliczne piekarnie, wśród nich m.in. piekarnia Działoszyn. Podczas imprezy odbędzie się degustacja wypieków oraz lokalnych przysmaków przygotowanych przez Koło Gospodyń Wiejskich. Zgromadzonym smakoszom towarzyszą występy zespołów ludowych.





Święto Dyni im. Mikołaja Nowosada w Wierzbnej

termin: 1 października (sobota)

miejsce: Wierzbna – teren przy Skalce

organizator:

Gmina Żarów, Gminne Centrum Kultury i Sportu
ul. Piastowska 10A w Żarowie
(www.centrum.zarow.pl). Partnerami święta
są również: Rada Sołecka Wierzbna, Koło
Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenie DR
Wierzbna, Ochotnicza Straż Pożarna Wierzbna.

kontakt:

tel.: 74 85 80 753, dyrektor Tomasz Pietrzyk,
e-mail: t.pietrzyk@centrum.zarow.pl



To najbardziej pomarańczowe święto w naszej gminie. Jedną z ważniejszych części Święta Dyni im. Mikołaja Nowosada jest konkurs na najcieńszą dynię. Dla najmłodszych uczestników dyniowego święta przygotowanych jest wiele atrakcji: malowanie dyni, eko warsztaty, ekobizuteria, sadzenie krokusów i tulipanów, przejażdżki kucykami. Dorośli mogą posmakować dyniowych potraw, a dla koneserów browaru przygotowujemy dyniowe piwo. Miłośnicy historii mogą również wysłuchać prelekcji historycznej przygotowanej przez archeologa i historyka Bogdaną Muchy. Stoiska przygotowane każdego roku przez Electrolux Poland, KGW i OSP Wierzbna tłumnie przyciągają uczestników święta dyni. Na zwycięzców dyniowych konkursów czekają atrakcyjne nagrody, ufundowane przez Electrolux Poland, SmartWork, AMS Świdnica.





Targ Wielkie SERwowanie

termin:	2 październik (niedziela)
miejsce:	teren zielony przy Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu ul. Zwycięska 8 53-033 Wrocław
organizator:	Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu we Wrocławiu ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław
kontakt:	Izabela Michniewicz – kierownik Działu Rozwoju Obszarów Wiejskich tel.: (71) 339 86 56 (w.150) e-mail: izabela.michniewicz@dodr.pl



Wielkie SERwowanie to wydarzenie, które wpisało się w kalendarz imprez Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego organizowane wraz ze Stowarzyszeniem Serowarów Farmerskich i Zagrodowych. Podczas Targu Sera odwiedzający mogą próbować i kupować sery oraz produkty mleczne wytwarzane przez serowarów z całej Polski. Prócz niepowtarzalnych wyrobów z mleka krowiego, koziego i owczego na targu nie brakuje lokalnych produktów wysokiej jakości takich jak przetwory owocowe i warzywne, dolnośląskie wina, produkty pszczele, octy winne i wiele innych. Atrakcją są warsztaty dla dzieci oraz pokazy kulinarne wraz z prelekcjami na temat żywności wysokiej jakości. Nie brakuje również konkursów.



Żmigrodzki Festiwal Karpia i Lasu „Karp w Lesie”

termin: 2 październik (niedziela)

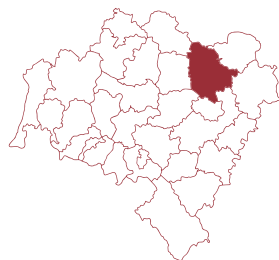
miejsce: Ruda Żmigrodzka, teren przy świetlicy wiejskiej

organizator:

Gmina Żmigród – www.zmigrod.com.pl/
Zespół Placówek Kultury w Żmigrodzie
– www.zpk-zmigrod.eu/
Lasy Państwowe Nadleśnictwo Żmigród –
<http://www.zmigrod.wroclaw.lasy.gov.pl/>

kontakt:

Marta Lewandowska – kierownik Gminnego
Centrum Informacji tel.: (71) 385 27 58,
e-mail: gci-zmigrod@o2.pl



Wspaniałe dania, lokalni producenci, atrakcje, animacje, konkursy, występy, malownicza Dolina Baryczy, bogata oferta nadleśnictw oraz... karp żmigrodzki w roli głównej! Jest to oferta Festiwalu Karpia i Lasu „Karp w Lesie” 2 października 2022 w Rudzie Żmigrodzkiej. Podczas festiwalu odbędzie się konkurs kulinarny dla wszystkich, których pasją jest gotowanie. Karpia jemy za rzadko, zazwyczaj raz do roku. To wielka szkoda, bo dzięki wartościom odżywczym, karp korzystnie wpływa na zdrowie. Jedzony regularnie poprawia pracę serca i pamięć, a nawet wpływa na zwiększenie odporności organizmu, zmniejsza ryzyko udaru mózgu i... zawału serca. Z tego też względu powinniśmy jak najczęściej chwycać karpia i delektować się jego smakiem...





„Z ko(t)ła Gospodyni” – impreza kulinarna skierowana do Kół Gospodyń Wiejskich

termin:	9 październik (niedziela)
miejsce:	Biały Kościół – miejscowość w Gminie Strzelin (W 2021 roku odbyła się pierwsza edycja imprezy i wygrało KGW z Białego Kościoła więc u nich odbędzie się kolejna edycja)
organizator:	Strzeliński Ośrodek Kultury ul. Mickiewicza 2, 57-100 Strzelin, kulturastrzelin.pl
kontakt:	tel.: (71) 392 15 43, kom.: 508 336 583, e-mail: kultura@strzelin.pl Sylwia Korczyńska – p.o. Dyrektor Strzelińskiego Ośrodka Kultury



Strzeliński Ośrodek Kultury zaprasza do współpracy Koła Gospodyń Wiejskich w wyznaczonym miejscu i terminie. Koła Gospodyń Wiejskich mają za zadanie przygotować swoje popisowe dania oraz pięknie zaaranżować swoje stoisko „stół gospodyni”. Podczas imprezy wodzirej przeprowadza konkursy tematyczne w sposób bardzo wesoły i żartobliwy. Konkurencje dotyczą kulinariów i wiedzy ogólnej, niektóre testują tak zwaną sprawność i zwinność np. obieranie warzyw na czas. Kolejną atrakcją wydarzenia są występy sceniczne, prezentowane przez zaproszone zespoły folkowe. Hitem imprezy okazało się pieczenie kielbasek przy ognisku, rozpalanym wieczorem i tańce przy muzyce na żywo. W trakcie imprezy Organizator częstuje ciastem, kawą, herbatą oraz zimnymi napojami, dodatkowo serwuje ciepły posiłek. W konkursie przewidziane są nagrody pieniężne w formie bonów do wykorzystania w sklepach AGD. Zwycięża jedno Koło Gospodyń Wiejskich, natomiast pozostałe otrzymują bony niższej wartości, również na realizację zakupów. Patronem imprezy jest Burmistrz Miasta i Gminy Strzelin.



Senioriada

termin: październik (informacja u organizatora)

miejsce: jeszcze nieustalone, prawdopodobnie Grodziszczę gmina Świdnica

organizator: Gmina Świdnica, Gminny Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji, Gminny Ośrodek pomocy Społecznej, Sołectwo (w zależności od miejscowości w której organizowane będzie wydarzenie)

kontakt: Justyna Sara-Hruncyszyn,
e-mail: jsarah@goksir.swidnica.pl,
tel.: (74) 852 02 74 (wew. 313)



Wydarzenie organizowane z myślą o seniorach z terenu Gminy Świdnica, łączących oprawę artystyczną, przygotowaną przez lokalne zespoły muzyczno-taneczne oraz zaproszonych gości, znanych osobistości, a także wycieczek terenowych oraz wspólnego gotowania z gościnnym udziałem popularnego i uznanego szefa kuchni, który do swoich potraw wykorzystywać będzie produkty charakterystyczne dla naszego regionu.

październik





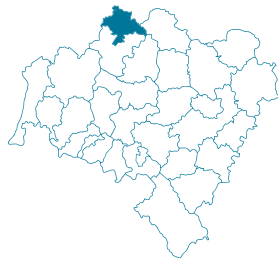
Święto Niepodległości i XI Bieg Gęsi

termin: 11 listopada (piątek)

miejsce: Jerzmanowa, Zespół Pałacowo-Parkowy
w Jerzmanowej, Stodoła Kultury
ul. Obiszowska 4A, 67-222 Jerzmanowa

organizator: Gminne Centrum Kultury w Jerzmanowej;
www.gckjerzmanowa.pl

kontakt: Anna Stec, tel.: (76) 831 21 11,
e-mail: a.stec@gckjerzmanowa.pl



11 listopada w gminie Jerzmanowa to święto pełne wrażeń i gościnności. Zainicjowane w 2012 roku wydarzenie pn. „Święto Niepodległości i Bieg Gęsi” z roku na rok wzbudza niesłabnące zainteresowanie i przyciąga coraz większą liczbę uczestników. Dla wielu, oprócz organizowanych tego dnia biegów i koncertów, największe znaczenie ma Niepodległościowa Uczta, przygotowywana przez 12 sołectw gminy Jerzmanowa i Koła Gospodyń Wiejskich. Zgodnie z porzekadłem „Najlepsza gęsina na św. Marcina” każdy uczestnik delektuje się smakołykami w oryginalnej odsłonie i mistrzowskim wydaniu. Pomimo, że gmina Jerzmanowa nie słynie z chowu gęsi to zainicjowane przed 11 laty święto kulinarne ma dziś ogromny wymiar. Poprzez sołeckie prezentacje kulinarne przyciągające wielu mieszkańców, nie tylko z regionu ale także z okręgu będącego gęsią potęgą XIX-wiecznej Polski tj. z Wielkopolski to właśnie dolnośląska gmina Jerzmanowa z Zagłębia Miedziowego utożsamiana jest ze świętem „drobiowej królowej gospodarstw”. Każdy kto do tej pory odwiedził jerzmanowskie Święto Niepodległości mógł degustować gęsinę w wielorakich smakach i postaciach: pieczoną, faszerowaną, gęsie podroby, bigos, sałatki, pierogi, w tym gęś na słodko lub wytrawnie. Wszystko inspirowane często przepisami kuchni staropolskiej. Gospodynie gminy Jerzmanowa wiedzą jak obchodzić się z delikatnym mięsem gęsi i odpowiednio przygotować potrawę by rozpyływała się w ustach, chętnie dzielą się tajemnikami własnych przepisów. Na uginających się od potraw stołach nie brakuje także słodkich rogali marcińskich wypiekanych na różne sposoby, własnej roboty nalewek i bogactw lokalnych spiżarni. Impreza to celebrowanie polskiej kuchni i podtrzymywanie tradycji. Kto raz przybywa na nasze święto już zawsze tu powraca.

