

Aktualności

„Światowo”, kolorowo i radośnie

17/12/2019, dodał: **Magda Polańska**



Przedświąteczne spotkanie kreatorów marki Gminy Mszana Dolna przebiegło w rodzinnej atmosferze.

Wszak zaangażowani w budowę „Zagórzańskich Dziedzin” stworzyli prawdziwą Rodzinę przez duże „R”. Sukcesywnie dołączają do niej nowi członkowie, a owe „familijne” spotkania, podczas których podejmowane są strategiczne tematy i decyzje, wzbogacają merytorycznie zaproszeni goście. Ostatnie w tym roku spotkanie tworzący markę Gminy postanowili poświęcić praktycznym aspektom promocji, prezentacji i marketingu produktów lokalnych. Zorganizowali mini - kiermasz bożonarodzeniowy, na którym wystawili swoje rękodzieło i wytwarzane w swoich gospodarstwach produkty spożywcze oraz zebrane w okolicznych borach owoce runa leśnego. Na ten wyjątkowy jarmark zaprosili całą społeczność Urzędu Gminy Mszana Dolna. Ubrani w „markowe” koszulki oraz stroje regionalne kreatorzy „Zagórzańskich Dziedzin” dodatkowo podkreślili przynależność do regionu, który z takim zapałem promują. Oczy uczestników spotkania przyciągały kolorowe wianuszki, stroiki, obrazy i misternie tworzone koronkowe ozdoby choinkowe. Zmysły pobudzał zapach pierniczków unoszący się w powietrzu... I chociaż trudno było się oderwać od tych dzieł sztuki zagórzańską ręką uczynionych trzeba było wykonać plan pracy przewidziany na ten dzień. Uczestnicy spotkania kontynuowali bowiem tematy związane z produktem lokalnym, jego rejestracją

oraz tworzeniem zagórzańskiego menu. Bardzo ciekawych informacji w tym zakresie dostarczył wykład Małgorzaty Wójtowicz – Wierzbickiej (etnografa) „Potrawy tradycyjne w świetle badań terenowych Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce – Zdroju”. Prelegentka zaprezentowała m. in. wyniki badań terenowych prowadzonych w latach 70 – tych XX w. oraz w ciągu bieżącego roku na terenie zamieszkałym przez Zagórzan. Zwróciła uwagę na szereg tradycyjnych potraw i produktów, które z powodzeniem mogą wypełnić kartę zagórzańskiego menu, a także pretendować do ich rejestracji na listę produktów tradycyjnych. Anna Tobiasz z Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Karniowicach przybliżyła zasady wprowadzania produktów do obrotu oraz ich wymaganego przepisami oznakowania. Organizatorzy spotkania nie zapomnieli o akcencie świątecznym w jego roboczym programie. Bez reszty wszystkich zajęły warsztaty robienia świateł, które przeprowadziła Natalia Klęsk – konserwator, plastyk z rabczańskiego Muzeum. Na twarzach tych, którzy nie znali tej starodawnej tradycji wykonywania ozdób choinkowych zagościł uśmiech, gdy poznali prostą i skuteczną metodę łączenia opłatków... Kreatorzy marki poznali również sposoby dekoracji wigilijnego stołu. W świat roślin, które można wykorzystać do przyozdobienia swojego otoczenia na Boże Narodzenie oraz florystycznych sztuczek wszystkich obecnych zabrała Anna Nowak z MODR. Uwagi na temat obszernej dawki wiedzy, jaką tego dnia „pochłonęli” kreatorzy marki Gminy Mszana Dolna, Zagórzanie wymieniali przy wigilijnym stole. Nie zabrakło na nim potraw serwowanych podczas tej magicznej kolacji. O podniebienia uczestników spotkania zadbały gospodynie z KGW „Śwarne Babki” z Łętowego. Zupa grzybowa z łazankami wprost rozpyływała się w ustach, a galas (kompot z suszu) przywoływał w pamięci wielopokoleniowe tradycje rodzinne. Wszyscy obecni zjadali się nagrodzonym I miejscem na tegorocznej Agropromocji „Zawijańcem z powidłem śliwkowym” wykonanym przez zdobywczynię tego wyróżnienia – Janinę Kochniarczyk z Łętowego. Uznana zagórzańska kucharka, Stanisława Blecharczyk z Raby Niżnej, ugościła wszystkich pyszną buktą drożdżową z nadzieniem kakaowym oraz świątecznymi pierniczkami. Rolnicy prowadzący sprzedaż swoich wyrobów w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego – Janina Kochniarczyk z Łętowego oraz Wiesław Kubik z Mszany Górnej – częstowali produkowanymi przez siebie serami. Ich amatorzy do tego poczęstunku ustawiali się w kolejce. Świątecznie – noworoczne życzenia wszystkim obecnym i ich rodzinom złożył Bolesław Żaba – Wójt Gminy Mszana Dolna.

Wiadomo, że z pełnym żołądkiem pracuje się lepiej, ale te degustacje mają przede wszystkim aspekt dydaktyczny i testowy – podkreślają kreatorzy marki. Rozkoszując się smakiem zagórzańskich potraw rozmawiamy na ich temat, wymieniamy się informacjami jak w poszczególnych regionach „Zagórzańskich Dziedzin” się je wykonywało i przy jakich okazjach je podawano; sprawdzamy też, czy mogą i będą smakowały naszym gościom. Nieustannie nasze zmysły i podejmowane działania na właściwe tory kieruje Olga Gałek, Wiceprezes Fundacji Miejsc i Ludzi Aktywnych, Animator ds. partnerstw. Podczas praktycznych prezentacji, zajęć, warsztatów zawsze zwraca uwagę na szczegóły, które mają znaczenie przy serwowaniu markowych produktów, poszukując wspólnie z producentami metod i narzędzi trafnie docierających do potrzeb i kieszeni klientów.

Spotkania kreatorów „Zagórzańskich Dziedzin” organizowane są w ramach projektu „Małopolski Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej – Subregion Sądecki” we współpracy Gminy Mszana Dolna z Fundacją MILA. Partnerami wydarzeń są Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Karniowicach i Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce – Zdroju.

Magda Polańska