

10 listopada 2007



Dobre, bo lokalne

W powiecie powstaje wiele oryginalnych produktów lokalnych. Mieszkańcy posiadają wiele umiejętności i inicjują wartościowe wydarzenia kulturalne.<?xml:namespace prefix = o ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:office" />

Konkurs na lokalny produkt i umiejętność zorganizował Związek Stowarzyszeń Białe Ługi promujący ziemię daleszycko-rakowską. Okazało się, że mieszkańcy obu gmin tworzą rzeczy oryginalne i ciekawe. Najlepsze postanowiono nagrodzić.

W powiecie powstaje wiele oryginalnych produktów lokalnych. Mieszkańcy posiadają wiele umiejętności i inicjują wartościowe wydarzenia kulturalne.<?xml:namespace prefix = o ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:office" />

Konkurs na lokalny produkt i umiejętność zorganizował Związek Stowarzyszeń Białe Ługi promujący ziemię daleszycko-rakowską. Okazało się, że mieszkańcy obu gmin tworzą rzeczy oryginalne i ciekawe. Najlepsze postanowiono nagrodzić.

Jako kryterium oceny przyjęliśmy między innymi związek produktu z historią regionu, dostępność produktu dla osób z zewnątrz, przygotowanie i potencjał do rozwoju produktu oraz indywidualne zaangażowanie w rozwój i propagowanie produktu – mówi Danuta Ramiączek ze Stowarzyszenia Białe Ługi.

JEST SIĘ CZYM POCHWALIĆ

Wobec różnorodności zgłoszonych propozycji, wśród których były wyroby rękodzieła, potrawy regionalne, a także oryginalne umiejętności czy inicjatywy kulturalne realizowane w środowisku, ostatecznie postanowiono kilkanaście produktów i umiejętności wyróżnić nagrodami I i II stopnia.

Co więc ciekawego powstaje na ziemi daleszycko-rakowskiej? M.in. mszoki, czyli ozdobne figury z zielonego mchu wykonywane przez Irenę Dygasz Borkową, rzeźby w litym drewnie, które robi Andrzej Haba z Huty Nowej, kwiaty i aniołki wykonywane przez panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Szumsku i Teresę Klimczak z Marzysza, patchworki, które robi Wiesława Jaworska czy obrusy haftowane Wiesławy Łukawskiej z Daleszyc. Stanisława Kosmala i Monika Kuraś wyróżnione zostały za umiejętność wyplatania koszy z łyka.

DLA CIAŁA

Wśród nagrodzonych w konkursie produktów lokalnych były też ciekawe potrawy, a wśród nich: udziec świętokrzyski, kapusta parzybroda i nalewka Piotra Jankowskiego, prowadzącego gospodarstwo agroturystyczne w Marzyszu, gęś rakowska i żołądki z gęsi podawane przez Stanisława Malanowicza w Barze pod Gąską w Rakowie oraz słynne już rakowskie dzionie, proponowane przez Towarzystwo Przyjaciół Ziemi Rakowskiej i Stowarzyszenie Agroturystyczne „Dolina Czarnej”. Nagrody otrzymały też: miód pszczeli leśny z pasieki Marcina Gonciarza z Cisowa oraz słodka kapusta z grochem i smolcorze, czyli rydze w smalcu, które robi według dawnego przepisu Teresa Klimczak.

COŚ DLA DUCHA

Interesującą inicjatywą Związku Stowarzyszeń Białe Ługi było także nagrodzenie ciekawych inicjatyw kulturalnych, których pomysły zrodziły się w Daleszycach i Rakowie, a które stały się już lokalną tradycją i stanowią interesującą propozycję dla gości z zewnątrz. Takimi inicjatywami, realizowanymi z dużym powodzeniem, są: Jarmark na świętego Michała, który organizuje Towarzystwo Przyjaciół Ziemi Daleszyckiej, Muzyczne Perły Dawnego Rakowa oraz „W dzień świętej Tekli ziemniaki będziemy piekli”, które przygotowuje Towarzystwo Przyjaciół Ziemi Rakowskiej. Wyróżniony też został mocno wpisany w tradycję Rakowa chór parafialny.

Konkurs Związku Stowarzyszeń Białe Ługi na produkt lokalny miał zachęcić mieszkańców ziemi daleszycko-rakowskiej do zaprezentowania swoich umiejętności. Organizatorzy mają w planach promowanie produktów i umiejętności, które mogłyby stać się rozpoznawane, jako charakterystyczne dla małej daleszycko-rakowskiej ojczyzny.

Źródło: Echo Dnia