

30 kwietnia 2018



Festiwal Smaków w Tokarni

III Świętokrzyski Festiwal Smaków w Parku Etnograficznym Muzeum Wsi Kieleckiej w Tokarni, to kolejny sukces organizatorów. W sobotę i w niedzielę do Tokarni ściągnęło ponad 10 tysięcy osób. Wielbiciele regionalnej kuchni i muzyki, nie mieli więc powodu do narzekania. Spotkali ponad 100 wystawców produktów lokalnych, między innymi serów, wędlin, pieczywa. Do degustacji mieli grycocki, soczewioki, pierogi, sałatki i ciasta. Do tego scena, na której grano, śpiewano i przyznawano nagrody w konkursie Mistrzowie Smaku.

Marzena Marczevska i Inez Romaniec-Clark zachwycone były wszystkimi stoiskami. Ale najbardziej spodobało się stoisko Świętokrzyski Sztetl Chmielnik, przy którym Barbara

Kwaśniewska prezentowała dania polskie i żydowskie.

- Wszystko jest naprawdę smaczne, oryginalne. To smaki z naszego dziedzictwa - mówiła pani Marzena pokazując wypakowane kupionym potrawami torby.

- Musi się Pani pośpieszyć, bo już kończy się kawa z kardamonem i migdałami, a także wątróbka w winie- dodaje pani Inez, która przekonuje, że nieczęsto imprezy są tak słoneczne, smaczne i uśmiechnięte, jak ta w Tokarni.

Obok głównego stoiska ustawiono mniejsze. To tutaj można było napić się niezwyklej kawy. Podawała ją Magdalena Majewska z narzeczonym. Pani Magda zafascynowana jest kuchnią i kulturą żydowska. Prowadzi bloga, na którym można wyczytać oryginalne przepisy na czulent z gęsiny, kawior żydowski, śledzie na słodko. Próbuje odtworzyć stare przepisy i dostosować je do współczesnych czasów.

- Mam przepisy głównie od mieszkańców Chmielnika. Tutaj była duża społeczność żydowska. Polacy stosowali w swej kuchni przepisy żydowskie, często o tym nie wiedząc.

Wiele osób jeszcze pamiętają na przykład jak przyrządzić najdelikatniejsze pipki po żydowsku, czyli nadziewane gęsie szyjki. Sięgam po te przepisy, aby uchronić je od zapomnienia. Tym bardziej, że są naprawdę smaczne, delikatne i wykwiłtne- mówi Magdalena Majewska. Przy chmielnickim stoisku, dobrze bawili się także najmłodszy.

Organizatorzy zaproponowali toczenia koła, puszczanie drejdeli, czyli bączka, czy skoki na skakance.

Wkoło sceny rozstawiły się Koła Gospodyń Wiejskich.

KGW Zagórzanki właśnie rozpoczęły sezon. Chwałą niesamowity klimat niedzielnej imprezy

- Jesteśmy szósty raz w Tokarni, trzeci na Festiwalu i widzimy, że gości jest coraz więcej, klimat niesamowity, swojsko i radośnie - mówi Marta Siewierska, przewodnicząca koła.

Panie przywiozły pierogi, podpiwki po zagórzańsku, ciasta.

- To przepisy naszych babć. Podpiwki przygotowywano przed pójściem w pole, na żniwa czy siewy. Naszym popisowym daniem są też pierogi na bogato z szynką i cebulką i jajeczne żeberka- mówią Wiesław Ślusarczyk i Sylwia Kupis.

Jacek Kowalczyk dyrektor Departamentu Promocji, Edukacji, Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego, który na scenie wręczał nagrody w konkursie Mistrzowie Smaku podkreślał, że takie imprezy jak ta w Tokarni, łączą tradycje z nowoczesnością.

- To imprezy zakorzenione głęboko w kulturze świętokrzyskiej, tradycjach kulinarnych, ale odpowiadające również na dzisiejsze wyzwania. Na przykład koła gospodyń, coraz częściej przygotowują potrawy wege. Korzystając z tradycyjnych produktów, uzupełniają receptury z godnie ze współczesnymi zaleceniami dietetyków. Cieszę się też ogromnie, że jest tak duże zainteresowanie wspólnym spędzaniem czasu na powietrzu. Widać, że jak jest dobra oferta, można ludzi i to w każdym wieku oderwać od telewizorów i komputerów. Pokochali naszą regionalną kuchnię i dobrze czują się w Tokarni - mówił Jacek Kowalczyk

Rzeczywiście, wiele rodzin przyjechało w niedzielę, z wyraźnym postanowieniem odpoczynku

od miasta, od fast foodów i komputerów. Dawne zabawy dla dzieci cieszyły się wielkim wzięciem. Panie z kół gospodyń nie nadązały z pieczeniem racuchów i placków ziemniaczanych, częstowaniem i sprzedawaniem swoich wyrobów.

- Odkąd mamy festiwal, przyjeżdża do nas 30-osobowa rodzina z Książa i Krakowa - mówi Beata Ryń kierowniczką Działu Promocji i Marketingu Muzeum Wsi Kieleckiej.

- Miesiąc wcześniej już się organizują, kupują bilety, wynajmują noclegi i tak spędzają u nas kilka dni majówki - dodaje.

Beata Ryn podkreśla, że impreza już dawno wykroczyła poza województwo świętokrzyskie. - Bardzo się z tego cieszymy, bo to bardzo dobry sposób aby promować naszą kuchnię i województwo. Urząd Marszałkowski opiekuje się Siecią Dziedzictwa Kulinarne, która jest częścią Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, a my podczas takich imprez jak ta sobotnio-niedzielną, pokazujemy to dziedzictwo szerszemu gronu - mówi Beata Ryń.

Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, był współorganizatorem III Świętokrzyskiego Festiwalu Smaków w Parku Etnograficznym w Tokarni.

Marzena Sobala

Galeria zdjęć

