

24 września 2018



Jesienna zabawa w Tokarni

W Parku Etnograficznym w Tokarni odbyła się plenerowa impreza pod nazwą „Smaki Jesieni”. Mimo obaw związanych z pogodą, ponad trzy tysiące gości odwiedziło Tokarnię, bawiąc się, degustując, biorąc udział w wielu pokazach, konkursach i warsztatach. - To największa impreza w ramach jubileuszu 20. lecia województwa świętokrzyskiego. Musieliśmy więc zapewnić wiele atrakcji. Poza tym, pożegnaliśmy z rozmachem i przytupem lato no i zaproponowaliśmy coś nowego, aby przekonać się czy imprezy plenerowe udają się jedynie w środku lata, przy sprzyjającej spotkaniom na świeżym powietrzu pogodzie - mówiła Beata Ryń , rzeczniczka Muzeum Wsi Kieleckiej.

Państwo Wilczyńscy, wybrali się do Tokarni, licząc się z kapryсами pogodowymi. Ale jak

powiedział pani Wiesława, skoro nie pada, wiatr i niska temperatura im nie straszna.

- Najważniejsze, że dobrze się bawimy. Przed chwilą jedliśmy pyszny żurek. Teraz czekamy na pieczone ziemniaki. Mąż namawia mnie do udziału w warsztatach robienia biżuterii z jarzębiny. Zawsze lubiłam takie robótki ręczne, ale jeszcze się zastanawiam, bo widzę, że najwięcej chętnych do wyczarowania bransoletki z jarzębiny czy dzikiej róży, jest wśród najmłodszych - uśmiecha się pani Wiesława. Pan Tadeusz dodaje, że imprezy plenerowe powinny odbywać się przez cały rok, bo pogoda to tylko kwestia odpowiedniego ubrania, a człowiek zawsze lubi wyjść z domu. Państwo Wilczyńscy najwyżej cenią sobie imprezy w Tokarni, ale także na Świętym Krzyżu i w Chęcinach.

- Całe lato dużo się działo. Świętokrzyskie jest piękne i nie warto w niedzielę siedzieć w domu przed telewizorem - przekonywał pan Tadeusz.

Trzeba przyznać, że smaki jesieni unosiły się w niedzielę w każdym niemal zakątku Tokarni. Ponad 70 Kół Gospodyń Wiejskich rozstawiło swoje pięknie udekorowane stoiska. Panie serwowały pierogi z najróżniejszy nadzieniem, barszcze, przystawki, dżemy, nalewki, grzyby, ciasta i tradycyjne pieczywo, rywalizując o tytuł najpiękniejszego stoiska oraz najlepszej potrawy.

Ostatecznie wygrała zupa dyniowa podawana w... dyni, przygotowana przez KGW „Występy”.

- Nie mieliśmy wątpliwości - powiedział **Jacek Kowalczyk**, dyrektor Departamentu Promocji, Edukacji, Kultury i Sportu Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego, który wraz z Grzegorzem Gałuszką, radnym Sejmiku Województwa, oceniali kunszt kucharski startujących w konkursie.

- Próbowałem wielu potraw ale ta, to była poezja, nie zupa. Choć trzeba przyznać, że oferta była bardzo bogata i różnorodna. Potrawy były smaczne i zaskakująco atrakcyjnie wykonane. Wspaniałe smakołyki oferował Chmielnicki Sztetl, który zresztą wygrał w kategorii najpiękniejsze stoisko imprezy „Smaki Jesieni”. Jednak drugie miejsce przyznaliśmy Kołu Gospodyń Wiejskich Bebelno, za pieczonego ziemniaka z masłem czosnkowym - zachwycił się Jacek Kowalczyk, dla którego impreza była nie tylko obchodami 20. lecia województwa świętokrzyskiego, ale także wydłużeniem letniego sezonu.

- Cieszę się, że Tokarnia wydłuża sezon turystyczny, że tak wiele osób skorzystało z możliwości pobycia razem w plenerze. Oczarowały mnie możliwości, jakie niesie jesień w kulinariach. Zaczynam pomału odchodzić od mięsa, więc te wszystkie przetwory z warzyw jesiennych i jesiennych owoców, zainteresowały mnie tym bardziej - przekonywał Jacek Kowalczyk.

Goście częstowali się pieczonymi ziemniakami, których przygotowano 200 kilogramów. Zupą dyniową częstowały gospodynie, ale także mistrz kucharski, autor bloga Max gotuje z

natury, który przygotował zupę dyniowo- gruszkową. - Nas zawsze goście zaskakują, ale tym razem zaskoczyli nas wyjątkowo, nie tylko liczną obecnością, na jakby nie było debiutanckiej imprezie, ale także swoją aktywnością - zdradza **Beata Ryń**.

- Aby uczcić 20. lecie województwa świętokrzyskiego, przygotowaliśmy dwadzieścia drzewek tradycyjnych, polskich owocowych, między innymi śliwę węgierkę, gruszkę klops, antonówki, aby podczas imprezy wkopać je w Sektorze Świętokrzyskim. Nie zdążyliśmy, bo okazało się, że goście widząc naszykowane łopaty, grabki i sadzonki, sami zajęli się wkopywaniem drzewek, zakładając sad, który zawsze już będzie upamiętniał obchody 20. lecia województwa świętokrzyskiego - opowiada rzeczniczka Beata Ryń.

Patronat nad imprezą objął Marszałek Województwa Świętokrzyskiego Adam Jarubas.

Marzena Sobala

Galeria zdjęć



