

SPRAWOZDANIE



IX EUROPEJSKIE TARGI PRODUKTÓW REGIONALNYCH 2018



POWIAT TATRZAŃSKI

TATRZAŃSKA
AGENCJA
WWW.TATRY.PL

Tatrzańska Agencja Rozwoju Promocji i Kultury w dniach 11-15 sierpnia 2019 zorganizowała IX Europejskie Targi Produktów Regionalnych, które przyczyniły się do promocji regionu poprzez pielęgnowanie tradycji góralskiej.

W ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014- 2020. Oś Priorytetowa 6 *Dziedzictwo regionalne*, Działanie 6.1 *Rozwój dziedzictwa kulturalnego i naturalnego*, 6.1.2 *Organizacja wydarzeń kulturalnych* z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego – Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury realizuje projekt pn. „Tatry, Turystyka, Tradycja” organizacja Europejskich Targów Produktu Regionalnego w Zakopanem.

Tatrzański a Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury jako instytucja kultury realizuje projekt na w latach 2017-2019.

Całkowita wartość projektu 418 722,87 zł w tym:

Całkowite wydatki kwalifikowane projektu: 256 170,23 zł

Dofinansowanie: 86 098,81 zł

Wkład własny Beneficjenta: 170 071,42 zł

W ramach projektu organizowane są 3 edycje (w latach 2017, 2018, 2019) Europejskich Targów Produktów Regionalnych w Zakopanem.

Podczas targów odbyły się między innymi następujące imprezy:

- Konferencja inauguracyjna „Miód i pszczelarstwo w kulturze europejskiej”
- Parada Bacowska ulicami Zakopanego.
- 13 koncertów zespołów regionalnych.
- 2 koncerty zespołów muzyki rozrywkowej.
- 12 warsztatów artystycznych oraz konkursów.
- Festiwal Oscypka i Serów Wszelakich.
- Konkurs na najlepszy produkt spożywczy Europejskich Targów (cztery kategorie, prezentacja 58 produktów spożywczych).

- Pokazy kowalstwa artystycznego pn. „IV kowalskie spotkania pamięci Jacka Biernacika”.
- Pokazy kuchni regionalnych Koła Gospodyń Wiejskich (z Baranowa, z Kościeliska, z Gawłowa, z Piotrkowic, z Ochotnicy, z Kamesznic).
- Pokaz kulinarny Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników.
- „Zarembek Tardycji”.
- Wystawa fotograficzna obrazująca wypas owiec.
- Pokazy kulinarne: „Warzenie kwaśnicy z grulami ze stuką”; „Degustacja Polewki baraniej”
- Pokaz i degustacja miódów.
- Seminaria: „Tajemnice miódów”; „Folusz dawniej a dziś”; „B jak Batory”; „Tradycja i historia hutnictwa na Podhalu”; „Wielki dzień pszczół”; „Szlaki Tatrzańskie”
- Akcja edukacyjna „Bezpiecznie na rowerze”
- Portugalska Kawiarnia Targowa
- Warsztaty z obróbki wełny oraz wyrobu instrumentów pasterskich w ramach projektu „Szlak Kultury Wołoskiej”
- Pokaz Freestylerów Krakowskiej Szkoły Barmanów
- Promocja zdrowego trybu życia – Podhalańska Państwowa Szkoła Zawodowa
- Piknik Mięsa Owczego – sfinansowany z Funduszu Promocji Mięsa Owczego Małopolskiego Izba Rolniczych, Krajowa Rada Izb Rolniczych, Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz

Statystyka targów:

W tegorocznych Targach uczestniczyli:

- ogółem 134 wystawców
 - 100 wystawców produktów regionalnych z Polski i zagranicy,
 - 28 wystawców produktów rękodzielniczych
 - 6 wystawców z produktami kosmetycznymi
- (z 68 produktów rękodzielniczych, 150 produktów spożywczych z Węgry, Austrii, Bułgarii, Białorusi, Portugalii, Polski, Ukrainy, Włoch),





IX EUROPEJSKIE TARGI PRODUKTÓW REGIONALNYCH

Zakopane · Górna Rówień Krupowa

11-15 sierpnia 2018

11 SIERPNIĄ – SOBOTA

- 11.00 - Otwarcie terenu targów
- 12.00-14.00 - Konferencja Inauguracyjna „Miód i pszczelarstwo w kulturze europejskiej” oraz prezentacja i degustacja potraw restauracji włoskiej „Villa Toscana” oraz karczmy „Przy Młynie”
- 11.00-18.00 - „Zarebek Tradycji”
- 12.00-18.00 - Prezentacja Koła Gospodyń Wiejskich z Baranowa
- 12.00-16.00 - Pokaz kulinarny „Warzenie kwasnicy z grulkami ze staką” – Rodziny Przepis Tadeusza Szostaka-Berdy wraz z Małopolskim Stowarzyszeniem Kucharzy i Cukierników
- 12.00-19.00 - Portugalska Kawiarnia Targowa
- 12.00-18.00 - Warsztaty rękodzielnicze: malowanie uli
- 12.00-18.00 - Warsztaty rzeźbiarskie
- 14.00-14.15 - Oficjalne otwarcie IX Europejskich Targów Produktów Regionalnych
- 14.15-16.00 - Występ Zespołu Regionalnego im. Klimka Bachledy
- Występ Zespołu Regionalnego „Małe Klimki” – konkursy dla dzieci
- 16.30-18.00 - „Zarebek Tradycji” – seminarium „Tajemnice miodów”
- 19.00-20.00 - Występ Zespołu Regionalnego „Zielony Jawor”

12 SIERPNIĄ – NIEDZIELA

- 11.00 - Otwarcie terenu targów
- 11.00-16.00 - Akcja Edukacyjna „Bezpiecznie na rowerze”
- 12.00-18.00 - „Zarebek Tradycji”
- 12.00-15.45 - Projekt „Szlak Kultury Wołoskiej” Warsztaty rękodzielnicze z zakresu przerobu i obróbki wełny
- 12.00-18.00 - Prezentacja Koła Gospodyń Wiejskich z Kościeliska
- 16.00-18.00 - Seminarium „Fotusz dawniej a dziś”
- 12.00-19.00 - Portugalska Kawiarnia Targowa
- 12.00-12.30 - Występ Zespołu Regionalnego „Małe Podhale” z Jurgowa
- 12.00-15.00 - Pokaz Kuchni Portugalskiej – Hugo Ramos wraz z Małopolskim Stowarzyszeniem Kucharzy i Cukierników
- 12.00-14.00 - Warsztaty rękodzielnicze: bibułka
- 15.00-16.00 - Spotkanie z miłośnikami Portugalii - O ich portugalskich historiach z Martą Kirsz, Jose Moreno, Ricardo Silva. Poprowadzi Marcin Subotowicz
- 16.30-17.30 - Występ Zespołu Regionalnego „Małi Holni z Sierockiego”
- 19.00-20.30 - Koncert Kingi Rataj – wokalistki Fado

13 SIERPNIĄ – PONIEDZIAŁEK

- 11.00 - Otwarcie terenu targów
- 11.00-18.00 - IV Kowalskie Spotkania Pamięci Jacka Biernackiego – warsztaty kowalstwa artystycznego
- 11.00-14.45 - Projekt „Szlak Kultury Wołoskiej” Warsztaty rękodzielnicze z zakresu przerobu i obróbki wełny
- 12.00-18.00 - „Zarebek Tradycji”
- 12.00-18.00 - Prezentacja Koła Gospodyń Wiejskich z Gawłowa
- 12.00-19.00 - Portugalska Kawiarnia Targowa
- 12.00-14.00 - Warsztaty rękodzielnicze: haft łowicki
- 12.00-13.00 - Seminarium „B jak Batory” Warsztaty plastyczne dla dzieci „Za Tatrami, za lasami” Oficyna Wydawnicza
- 12.00 - Otwarcie Konkursu Na Najlepszy Produkt Spożywczy
- 15.00-16.00 - Seminarium „Tradycja i historia hutnictwa na Podhalu”
- 16.00-18.00 - Pokaz Kulinarny „Zupa z gwoździą”
- 15.00-15.45 - Występ Zespołu Regionalnego „Zbojnicki Z Zęb”
- 16.00-17.00 - Występ Zespołu „Gipsy Jazz Squad” TCKIS „Jutrzenka”
- 16.00 - 18.00 - Pokaz Freestylerów Krakowskiej Szkoły Barmanów
- 18.00-19.00 - Prezentacja Produktów Firmy Iglotex
- 19.00-20.00 - Występ Podhalańskiego Zespołu Góralskiego „Harnasie” z Suchego im. Anieli Gut-Stapińskiej

14 SIERPNIĄ – WTOREK

- 11.00 - Otwarcie terenu targów
- 11.00-18.00 - Prezentacja kulinarna Koła Gospodyń Wiejskich „Korytniczanki” z Powiatu Jędrzejowskiego
- 11.00-18.00 - Promocja zdrowego trybu życia – Podhalańska Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nowym Targu
- 11.00-18.00 - Prezentacja kulinarna Koła Gospodyń Wiejskich z Piotrkowic
- 12.00-19.00 - Portugalska Kawiarnia Targowa
- 12.00-13.00 - Seminarium „B jak Batory” Warsztaty plastyczne dla dzieci „Za Tatrami, za lasami” Oficyna Wydawnicza
- 12.00-18.00 - „Zarebek Tradycji”
- 12.00-15.45 - Projekt „Szlak Kultury Wołoskiej” Warsztaty z wyrobu instrumentów pasterskich
- 12.00-18.00 - Prezentacja Koła Gospodyń Wiejskich z Ochotnicy
- 12.00-13.00 - Seminarium i degustacja miodów pszczelich
- 12.00-14.00 - Warsztaty rękodzielnicze: Gobelinarstwo
- 13.00-15.30 - Zespół Koła Gospodyń Wiejskich „Korytniczanki” z Powiatu Jędrzejowskiego

- 14.00-15.00 - Warsztaty rękodzielnicze: malarstwo na szkle
- 12.00-17.00 - Pokaz kuchni regionalnej i wspólczesnej Koła Gospodyń Wiejskich z Kościeliska oraz Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników
- 12.00-17.00 - Seminarium „Wielki dzień pszczoł”
- Tatrzański Park Narodowy
- 17.30-18.30 - Ogłoszenie wyników Konkursu na Najlepszy Produkt Spożywczy
- 19.00-20.00 - Młodzieżowa Orkiestra Strażacka z Wodzisławia

15 SIERPNIĄ – ŚRODA

- 11.00 - Otwarcie terenu targów
- 12.00-19.00 - Portugalska Kawiarnia Targowa
- 11.30-12.15 - Zespół Regionalny „Sędzianie”
- 12.00-18.00 - Prezentacja Koła Gospodyń Wiejskich z Kamesznicy
- 12.00-18.00 - „Zarebek Tradycji”
- 12.00-15.00 - Seminarium edukacyjne „Szlaki Tarzańskie” Pttk OJ Zakopane
- 12.00-15.00 - Piknik Mięsa Owczego – sfinansowany z Funduszu Promocji Mięsa Owczego Małopolska Izba Rolnicza, Krajowa Rada Izb Rolniczych, Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz
- 15.00-15.45 - Parada Baczowska
- 16.00-18.00 - Degustacja „Polyuki baraniej”
- 16.00-16.30 - Występ Zespołu Regionalnego Integracyjne Przedszkole „Górolki”
- 16.30-17.45 - Występ Zespołu Regionalnego „Biodunajacanie”
- 17.00-17.45 - Warsztaty rękodzielnicze Projekt „Szlak Kultury Wołoskiej” Warsztaty z wyrobu instrumentów pasterskich Seminarium o instrumentach pasterskich
- 16.00-18.00 - Festiwal Oscypka i Serów Wszelkich Konkurs na najlepszy oscypek Pokaz pucenia oscypka, pokaz dojenia owiec, pokaz strzyżenia owiec. Prezentacja i degustacja potraw Karczmy Widokowej „Szymkówka” Prezentacja i degustacja potraw Karczmy „Chata Zbojnicka”
- 17.00 - Prezentacja i degustacja potraw Karczmy „Chata Zbojnicka”
- 18.00-18.30 - Ogłoszenie wyników oraz oficjalne zakończenie IX Europejskich Targów Produktów Regionalnych
- 19.00-20.00 - Występ Zespołu Regionalnego „Szlachtowanie”

Organizatorzy:



Patroni honorowi:



Sponsorzy:



Partnerzy:



Patroni medialni:



Współpraca:



Dofinansowanie:



IX Europejskie Targi Produktów Regionalnych - 1 dzień - 2018/08/11

Dzień rozpoczęliśmy od konferencji „Miód i pszczelarstwo w kulturze europejskiej”. O związkach pszczelarstwa z kulturą opowiadała dr hab. profesor PPWSZ Anna Mleko-daj z Instytutu Nauk Humanistyczno-Społecznych i Turystyki PPWSZ w Nowym Targu. O tajemnicach z życia pszczół opowiadał Józef Bukowski z Wojewódzkiego Związku

Pszczelarzy w Krakowie. O właściwościach prozdrowotnych miodu i wybranych produktów pszczelich mówił dr hab. inż. Stanisław Kowalski z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Wydział Technologii Żywności. Konferencji towarzyszyła degustacja potraw restauracji Villa Toscana oraz Karczmy przy Młynie.

Tematowi miodów poświęcone były nie tylko wkłady naukowe. W „Zarembku Tradycji” odbyło się seminarium „Tajemnice miodów”.

Kulinarną oprawę dzisiejszego dnia zapewniło Koło Gospodyń Wiejskich z Baranowa. Panie przygotowały „Kurpiowską kapustę”, czyli kiszoną kapustę zasypywaną kaszą, gotowaną na żeberkach, która na koniec gotowania zasypywana jest kaszą jęczmienną.

Miłośnicy tradycyjnych potraw mieli również okazję spróbować „Kwaśnicy z grulami ze stuką”, na podstawie rodzinnego przepisu Tadeusza Szostaka-Berdy, która przygotowana została wspólnie z członkami Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników.

Europejskie Targi Produktów Regionalnych to jednak nie tylko jedzenie, ale również rzemiosło. Podczas dzisiejszego dnia wszyscy chętni mogli wziąć udział w warsztatach malowania uli, które przeprowadziła Maria Wnęk oraz warsztatach rzeźbiarskich Stanisława Buńdy. Panie z KGW z Baranowa uczyły również tworzenia kwiatów z bibuły.

Dzięki uprzejmości pana Tadeusza Szostaka-Berdy, na terenie Targów zobaczyć ponownie można koło wodne, które napędza tradycyjny folusz i młot kuźniczy. W Zarembku Tradycji wziąć można udział w pokazach przyrządzania potraw według starodawnych przepisów, prezentacjach pracy folusza i młota, pokazach slajdów, filmów oraz produktów.

Na targowej scenie wystąpiły zespoły regionalne: Małe Klimki oraz Zielony Jawor.

Zespół Góralski im. Klimka Bachledy z Zakopanego rozpoczął swoją działalność w 1952 r. w Zakopanem przy ZWW „Cepelia”. W 1957 r. po reaktywacji Związku Podhalan przeszedł pod jego skrzydła i tak pozostało do dziś. Zespół od zawsze zrzeszał ludzi, którym kultura góralska; autentyczny śpiew, taniec, muzyka, gwara leżały głęboko na sercu. Od ponad pół wieku pielęgnuje tradycje, które w naszym regionie są ciągle żywe.

Zespół Regionalny „Zielony Jawor” z Krempach powstał w 1989 jako odpowiedź na odradzające się na Spiszu tradycje stroju ludowego i prezentowania obrzędów. Zespół intensywnie pracuje z dziećmi, młodzieżą oraz osobami dorosłymi w Wiejskim Domu Kultury w Krempachach w czterech grupach wiekowych: „Mali Toniecnicy” I i II, „Jaworinki” i „Zielony Jawor”. Grupy z powodzeniem prezentują swoje tańce, stroje i zwyczaje na scenach swojego regionu, w całej Polsce i na świecie, m.in. na Słowacji, Węgrzech, Litwie, we Francji, Niemczech, Czechach, Serbii, Czarnogórze, Rumunii, Chorwacji. Repertuar taneczny zespołu jest bardzo szeroki. Przede wszystkim są to tańce spiskie, opracowane w programach choreograficznych takich jak: Gąski, Chustecki, Werbunk, Pragmom Chłopci, Jawor, Madziarski, Mamo moja, Józef obeseł, Maki, Krympasanka. Zespół ma na swoim koncie opracowania tańców słowackich, w sześciu choreografiach.

IX Europejskie Targi Produktów Regionalnych - 2 dzień - 2018/08/12

Drugi dzień Europejskich Targów Produktów Regionalnych upłynął pod znakiem pięknej, słonecznej pogody, która sprawiła że do targowej wioski zawitało kilka tysięcy osób.

Podobnie jak wczoraj, także i dziś przez cały dzień można było wziąć udział w warsztatach. Wszyscy zainteresowani mogli podejrzeć jak wygląda obróbka wełny, nauczyć się robić ozdoby z bibuły u Zofii Majerczyk-Owczarek, czy spróbować rzeźby w drewnie z pomocą Marcina Lichosyta.

O doznania smakowe zadbały dziś członkinie Koła Gospodyń Wiejskich z Kościeliska, które przygotowały moskole oraz tradycyjną, przednówkową zupę „Warmuz”, którą przyrządza się z gotowanych liści scyrboka i dzikiego kminu. Gotowana może być na wodzie, serwatce lub maślanie. Podawać ją trzeba z gotowanymi ziemniakami.

KGW w Kościelisku to kontynuacja dawnego Koła Gospodyń, działającego prężnie na terenie Kościeliska. Obecnie skupia 30 pań, w różnym wieku, o różnych umiejętnościach i kwalifikacjach zawodowych. Choć organizacja reaktywowała się całkiem niedawno, bo w 2014 roku, na swoim koncie ma już sporo sukcesów. Cykliczne konkursy ciast „Góralskie Słodkości”, czy domowych nalewek „smaki Babiego Lata”, tematyczne zabawy kostiumowe w karnawale, gromadzą nie tylko licznych uczestników, ale i także gości z całej Polski.

Tematem przewodnim dzisiejszego dnia była Portugalia. Za sprawą dwóch Portugalczyków - Jose Moreno i Ricardo Silva, właścicieli firmy A Mesa, przenieśliśmy się do tego pięknego kraju. W programie prezentacji znalazły się popisy kulinarne kucharza Hugo Ramosa, pracującego w 5 gwiazdkowym hotelu Hotel Pestana Cidadela Cascais, oraz występ Kingi Rataj – znana w Portugalii i w Polsce fadistki, która swoimi wykonaniami nostalgicznych portugalskich pieśni porusza widzów i znawców muzyki. W jej repertuarze znajdują się zarówno autorskie utwory, jak i oryginalne interpretacje pieśni czołowych wykonawców fado – m.in. królowej fado Amáliei Rodrigues czy Dulce Pontes. Podczas rozmów i degustacji, które prowadził Marcin Subotowicz, spotkaliśmy się z miłośnikami Portugalii, którzy opowiedzieli o jej historii i kulturze.

Partnerem dnia portugalskiego jest Philpiak Milano - pochodzący z Włoch producent wysokiej jakości naczyń i akcesoriów kuchennych ze stali szlachetnej do gotowania bez wody i smażenia bez tłuszczu.

Prezentacje kulinarne odbywały się z pomocą członków Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników, którzy tworzą bajkowy świat smaków w połączeniu z wiodącym produktem, którym w tym roku jest MIÓD. Mistrzowie pokazują jak można połączyć „starą kuchnię”, dodając szczyptę nowoczesnego stylu gotowania. Każdego dnia kucharze zaserwują nam inne danie. W Menu znajdują się m.in. zupa z białych warzyw z bobem słonecznym, karmelizowanym miodem i z kulkami kolendry, makaron rurki w sosie z karmelizowanym na miodzie z boczkiem, groszkiem zielonym i prażoną cebulką, z dodatkiem śmietany, pierożki drożdżowe z mięsem lub kapustą i grzybami, czy placuszki z brokułów z kukurydzą, z dresingiem z kwaśnego mleka z czosnkiem niedźwiedzim z kolorowym pieprzem i miodem.

Na Targowej scenie wystąpili Zespół „Małe Podhale” z Jurgowa oraz Mali Holni z Sierockiego.

Muzykę dla jurgowskiego zespołu tworzyła najpierw rodzina Młynarczyków z Czarnej Góry, a następnie po śmierci prymisty Wojciecha Młynarczyka w 1986 r. przygrywała rodzina Dziadoniów z Rzepisk. Od 1993 r. roku zespołowi przygrywa kapela z Jurgowa pod przewodnictwem Tomasza Wojtasa. Od końca lat 90-tych zespół jurgowski wziął udział w wyjazdach krajowych i zagranicznych. W 2006 r. podczas Ogólnopolskiego Przeglądu Zespołów Góralskich w Żywcu, zespół został wyróżniony Nagrodą Publiczności i zakwalifikowany do udziału w Międzynarodowym Festiwalu Folkloru Ziem Górskich w Zakopanem. Podczas tego festiwalu zdobył wyróżnienie w postaci Parzenicy. Równolegle do dużego zespołu działa szkolny zespół Małe Podhale – grupa spiska z Jurgowa.

Młodzi górale z Sierockiego, swoim energetycznym występem podbijają serca publiczności. Europejskich targów Produktów Regionalnych już kilka lat. Mali Holni to 24-osobowa formacja śpiewaków i tancerzy z Sierockiego, spod Białego Dunajca. Zespół powstał 27 stycznia 2000 roku przy Związku Podhalan Sierockie/Leszczyny. Nazwa "Mali Holni" powstała od wiatru halnego który szczególnie daje się odczuć w Sierockim. W 2002 roku zespół został przeniesiony pod opiekę szkoły i tam działa do dzisiaj. Zespół skupia dzieci i młodzież w wieku szkolnym z Sierockiego, Leszczyn i okolicznych miejscowości. Obecnie w zespole tańczy i śpiewa około 40 osób. Zespół występuje na różnych imprezach i uroczystościach szkolnych, gminnych czy kościelnych. Bierze także udział w konkursach i przeglądach gdzie zdobywa nagrody i wyróżnienia (Przeгляд Młodych Toniecników w Białym Dunajcu, Przejieracka w Ratułowiu, Festiwal Papieski w Leśnicy, Papieska Majówka na Bachledówce).



IX Europejskie Targi Produktów Regionalnych - 3 dzień - 2018/08/13 -

Trzeci dzień Europejskich Targów produktów Regionalnych rozpoczęliśmy od tradycyjnego spotkania z podhalańskimi kowalami, którzy swoje umiejętności prezentowali podczas warsztatów kowalstwa artystycznego w ramach IV Kowalskich Spotkań, poświęconych pamięci Jacka Biernacika.

Podobnie, jak w ubiegłym roku, w czasie Targów mieliśmy okazję spotkać się z Oficyną Wydawniczą Oryginały. Tym razem Aleksandra Karkowska i Barbara Caillot Dubus, autorki książki "Na Giewont się patrzy", zaprezentowały swój najnowszy projekt - "Górale do Ameryki statkiem płynęli..". Podczas spotkania usłyszeć można było o wrażeniach osób które w latach 60. płynęły transatlantykiem M.S Batory do Ameryki. Anegdotki, żywe wspomnienia, bezpośrednie relacje pasażerów opuszczających swój kraj na krótko lub na zawsze.

W Zarembku Tradycji Tadeusz Szostak-Berda z Markiem Zaniewskim opowiedzieli o historii hutnictwa na Podhalu oraz poczęstowali uczestników wykładu „Zupą z gwoźdźcia”.

W namiotach gastronomicznych swoje dania i wypieki prezentowały dziś członkinie Koła Gospodyń Wiejskich z Kościeliska oraz Gawłowa, które częstowały tradycyjną „Gawłowiańską soją” - zupą, składającą się z namoczonej soi, kiełbasy i boczku i pomidorów.

Duże zainteresowanie publiczności wzbudził pokaz freestylerów z Krakowskiej Szkoły Barmanów.

Ważnym punktem programu był rozpoczęcie konkursu na Najlepszy Produkt Spożywczy tegorocznych Targów. Przygotowane przez wystawców produkty oceniało Jury w składzie: MARCIN POLUS – Prezes Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników, JAN FILIPCZYK – Członek Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników i Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej, MARCIN PARDA - Wice Prezes Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników, PIOTR SABALA - Członek Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej, - PIOTR DZIADKOWIEC - Prezes Krakowskiej Szkoły Barmanów, MARCIN ŚWIDER – Konsultant ds. Gastronomii firmy Iglotex oraz ANNA WÓJCIK – z firmy Filipiak Milano.

Na Targowej scenie zaprezentowały się zespoły: Zbójnicek z Zębu, Gypsy Jazz Squad z Zakopanego oraz Harnasie z Suchego.

Zespół regionalny „Zbójnicek” został założony w Zębie w 1964 roku przez Marię Stoch. Pomysł założenia zespołu zrodził się zupełnie przypadkowo, kiedy to przygotowała szkolną akademię i dobierała dzieci do recytowania wierszy i gawęd i śpiewania piosenek, których słowa sama układała. Działalność zespołu to przede wszystkim śpiew, taniec i muzyka Skalnego Podhala prezentowane na festiwalach, uroczystościach lokalnych, krajowych oraz zagranicznych. Na przestrzeni ostatnich 20 lat zespół gościł m. in. w Anglii, Niemczech, na Węgrzech, Słowacji w Norwegii, Macedonii i Serbii. „Zbójnicek” ma w swoim dorobku wiele sukcesów i wyróżnień oraz czołowych miejsc w różnych konkursach, przeglądach i festiwalach.

Zespół „Gypsy Jazz Squad” tworzą głównie uczniowie zakopiańskich szkół. Grupa wystąpiła w składzie: Jakub Bednarz - skrzypce, Zespół Szkół Budowlanych w Zakopanem, Dawid Kluś -

perkusja, Jakub Kluś - akordeon, LP im. A. Kenara w Zakopanem, Marcin Leśniak - gitara, Michał Pawlikowski - kontrabas, LP im. A. Kenara w Zakopanem. Gościnnie z zespołem zaśpiewał Marek Waclawski.

Zespół regionalny „HARNASIE” im Anieli Gut-Stapińskiej działa przy Związku Podhalań Oddział Suche, liczy 30 osób. Zespół został założony w 1958 roku, przy Mineralnej Spółdzielni Pracy ”Poronin” w Suchem. Rekrutował się z członków zamieszkałych w: Suchem, Poroninie, Zębie, Białym Dunajcu, Gliczarowie, Stasikówce, oraz innych miejscowościach, gdzie nie działały zespoły regionalne. W 1960 roku odegrał kilkadziesiąt razy napisane przez Anielę Gut–Stapińską „Wesele Góralskie”, dlatego przyjął jej imię. Przez lata swej działalności Zespół ”Harnasie” uczestniczył w licznych festiwalach, przeglądach, konkursach, imprezach w kraju i za granicą, osiągając wiele sukcesów artystycznych. W uznaniu zasług za ofiarną pracę i krzewienie kultury ludowej Zespół ”Harnasie” został wielokrotnie odznaczony, m.in. Złotą Odznaką „Za Zasługi dla Ziemi Krakowskiej”, Złotą Odznakę „za Zasługi dla Województwa Nowosądeckiego” oraz Złotą Odznaką „Za Zasługi dla Zakopanego”.





IX Europejskie Targi Produktów Regionalnych - 4 dzień - 2018/08/14 - relacja

Europejskie Targi produktów Regionalnych powoli dobiegają końca. Jutro przed nami Festiwal Oscypka, a dziś rozstrzygnęliśmy konkurs na najlepsze produkty tegorocznej edycji.

Wśród 58 zgłoszonych produktów, laureatami zostali:

KATEGORIA I - Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego (np. mięso, drób, ryby, wędliny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory)

I miejsce: Wiejska Chata - Polędwiczka wędzona

II miejsce: Pasieka Sobótka - Miód z miętą

III miejsce: Raglan - Miód Wierzbowy

KATEGORIA II - Produkty regionalne pochodzenia roślinnego (np. owoce, warzywa, konfitury, powidła, marmolady, soki, octy, marynaty, zakwasy, mąki, kasze, chleby i inne wypieki)

I miejsce: Sosta - olej z pestek dyni z czosnkiem

II miejsce: Eco Cafe Zieleń - Konfitura z Czarnej Porzeczki

III miejsce: Schronisko Smaków - Ogórki Kiszzone

KATEGORIA III - Napoje regionalne (alkoholowe i bezalkoholowe)

I miejsce: IZI Michał Izydorczyk - Hyćka Nalewka z Kwiatów Czarnego Bzu

II miejsce: IZI Michał Izydorczyk - Hyćka Wódka z Kwiatów Czarnego Bzu

III miejsce: IZI Michał Izydorczyk - Hyćki Syrop z Kwiatów Czarnego Bzu

KATEGORIA IV - Inne produkty regionalne w szczególności łączące produkty zwierzęce i roślinne (np. ciasta, farsze)

I miejsce: Sichlański Dworek - Sichlańskie Pierogi Jagnięce

II miejsce: Gospodarstwo Agroturystyczne u Błaszczyków - Chleb Domowy pszenno-razowy ze Smalcem Domowym

III miejsce: Eco Cafe Zieleń - Beza

Nagrodę za Najładniejsze Stoisko otrzymała Iwona Pokorska „Koronkowy Świat”.

Partnerem dzisiejszego dnia w targowej wiosce był Powiat Jędrzejowski.

Współpraca między powiatami – tatrzańskim i jędrzejowskim – rozpoczęła się w 2011 roku. Ziemia jędrzejowska ma długą i bogatą tradycję historyczną i kulturową, ściśle związaną z najważniejszymi wydarzeniami z dziejów Polski. Powiat kojarzony jest z najstarszym na ziemiach polskich klasztorem cystersów w Jędrzejowie, gdzie znajdują się relikwie bł. Wincentego Kadłubka, autora „Kroniki Polaków”.

Region jędrzejowski to ziemia Mikołaja Reja, ks. Stanisława Konarskiego, Jana Chryzostoma Paska, z licznymi zabytkami sakralnymi, architektury rezydencyjno-obronnej, muzeami – Muzeum im. Przytkowskich w Jędrzejowie, Dworkiem Reja w Nagłowicach, czy też ciągle żywą atrakcją turystyczną Ponidzia – zabytkową kolejką wąskotorową Ciuchcia Expres Ponidzie.

Powiat jędrzejowski regularnie co roku uczestniczy w Międzynarodowych Targach Produktów Regionalnych, organizując „Dzień Powiatu Jędrzejowskiego w Zakopanem”.

W ramach tego dnia prezentowane są lokalne stowarzyszenia i artyści, koła gospodyń wiejskich propagują regionalną kuchnię, a ze sceny rozbrzmiewają nuty jędrzejowskiego, świętokrzyskiego folkloru. W tym roku pyszne pierogi, placki, zupy, czy ciasta skosztować można było u pań z Kół Gospodyń Wiejskich Korytniczanki oraz Grudzyny.

Swoje produkty zaprezentowało również Koło Gospodyń Wiejskich z Ochotnicy, które przygotowało „Juchę ochotnicką” - wywar z kiszonej kapusty, ze skwarkami, słodką śmietaną mąką, suszonymi prawdziwkami oraz ziemniakami.

Dużym zainteresowaniem cieszyły się dziś warsztaty. Degustację miodów pszczelich oraz plastra pszczelego przeprowadził Jacek Sikoń. Tkania gobelinów można było nauczyć się u Doroty Opitz, natomiast tajniki malowania na szkle poznać można było u Marii Gładczan.

Na targowej scenie wystąpił zespół Korytniczanki oraz Młodzieżowa Orkiestra Strażacka, która powstała w 1997 roku przy Ochotniczej Straży Pożarnej w Wodzisławiu. Obecnie liczy 18 członków, a kapelmistrzem jest Michał Leśnik. W roku ubiegłym Orkiestra obchodziła Jubileusz 20-lecia działalności i z tej okazji miała swój mały benefis. Swoimi występami uświetnia wszystkie uroczystości patriotyczne i plenerowe, których organizatorem jest Samorząd Gminy Wodzisław, ale również kościelne.



IX Europejskie Targi Produktów Regionalnych - 5 dzień - 2018/08/15 - relacja

Za nami ostatni dzień tegorocznych Europejskich Targów produktów Regionalnych. Dziękujemy, że byli Państwo za nami przez ostatnie 5 dni.

Dzisiejszy dzień to tradycyjny Festiwal Oscypka. Cały dzień poświęcony był temu najpopularniejszemu polskiemu serowi, który jest najbardziej znanym produktem regionalnym Podhala.

Publiczność zgromadzona na Górnej Równi Krupowej miała okazję zobaczyć pokaz strzyżenia i dojenja owiec oraz wyrabiania oscypka. Wszystko to miało miejsce przed specjalnie wybudowaną baczówką.

Festiwal Oscypka rozpoczął się, podobnie jak w ubiegłych latach, od parady Bacowskiej - uroczystego pochodu ulicami Zakopanego. Wzięli w nim udział przedstawiciele władz powiatu tatrzańskiego oraz powiatów partnerskich, członkowie zespołów góralskich oraz bacowie. Przemarsz rozpoczął dźwięk trombit Krzysztofa Trebuni-Tutki, który po przejściu do wioski targowej poprowadził seminarium na temat instrumentów pasterskich.

Najważniejszym punktem dnia był konkurs na najlepszy oscypek. Zgłoszone sery oceniało Jury w składzie: Andrzej Zubek, Władysław Klimowski, Józef Słodyczka-Maśniak, Andrzej Staszal - Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz, Ryszard Mróz - Małopolski Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Krakowie oraz Andrzej Skupień - Prezes Zarządu Głównego Związku Podhalan.

Najlepszy okazał się oscypek wyprodukowany przez Monikę Bryję. Drugie miejsce zajęli Stefan Janeczek oraz Jacek Wolski, natomiast na trzecim stopniu podium znalazł się Stanisław Barnaś.

Miłym akcentem było przyznanie dorocznych Nagród Starosty Tatrzańskiego za szczególne osiągnięcia dla kultury regionalnej na terenie Powiatu Tatrzańskiego. Otrzymali je Piotr Haza i Zespół im. Klimka Bachledy.

W punkcie gastronomicznym swoje produkty promowały panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Kościeliska i Kamesznicy. Spróbować można dziś było m.in. „prażuchów” - potrawy regionalnej, wykonywanej z 3 rodzajów mąki: żytniej, razowej i pszennej. Wymieszane mąki poddajemy obróbce prażenia, (stąd nazwa prażuchy), po dokładnym długim uprażeniu zalewamy osoloną wrzącą wodą. Mieszając uzyskujemy stałą konsystencję. Podajemy ze skwarkami boczku, lub masłem. Można popijać maślanką lub zsiadłym mlekiem.

Degustację potraw z baraniny przeprowadziła również Małopolska Izba Rolnicza, która w swoich celach ma promowanie produktów rolnych, wytwarzanych przez polskich producentów rolnych.

Przez cały okres targów był z nami Tatrzański Park Narodowy, który utworzył stoisko edukacyjne dedykowane potrzebie ochrony pszczoł i innych pożytecznych owadów zapylających rośliny. Zagadnienia te prezentowali Małgorzata Kot oraz Marek Kot, pracownicy Zespołu ds. Edukacji Aktywnej w dziale Edukacji i Organizacji Pracy Tatrzańskiego Parku Narodowego. Wszyscy zainteresowani mogli wziąć udział w pszczelej

grze terenowej, zabawach ruchowych, zajęciach z malowania na szkłe pszczelich tematów, czy warsztatach wykonywania domków i poidełek dla pożytecznych błonkówek przy domach.

Podobnie, jak w ubiegłych latach, w targach uczestniczył również Oddział Tatrzański PTTK w Zakopanem wraz z Kołem Przewodników Tatrzańskich PTTK im. Klimka Bachledy. Członkowie PTTK promowali bezpłatne wycieczki z przewodnikiem tatrzańskim w dolinki tatrzańskie do schronisk PTTK oraz zachęcali do wzięcia udziału w akcji „Chodzimy po górach i zdobywamy Górską Odznakę turystyczną PTTK”.

Na scenie w wiosce targowej wystąpiły dziś zespoły „Górolicki”, „Szalchtowianie”, „Sądeczanie” oraz „Białodunajcanie”.

Regionalny Zespół "Sądeczanie", oprócz programów okolicznościowych, przedstawia ocalone od zapomnienia dawne obyczaje i obrazy z życia codziennego: "Wesele lachowskie", "Idą chłopcy Sądeczanie", "Kumoszki", "Słynie od Szacza piosnecka", "Ni ma jak muzyka" czy słynne "Kiszenie kapusty", "Wiecha", "Hej kolęda, kolęda". Kilka ostatnich lat pracy zespołu zaowocowało prezentacją wybranych polskich tańców narodowych, takich jak: polonez, mazur, kujawiak z oberkiem, krakowiak narodowy na scenach krajowych i zagranicznych. Zespół posiada w swoim repertuarze mozaikę tańców ukraińskich. Piękno stroju, żywiołowość i swoboda interpretacji u wykonawców, przy dużej rozpiętości wiekowej, pozwala w sposób artystycznie opracowany pokazać folklor Lachów sądeckich.

Zespół BIAŁODUNAJCANIE powstał we wrześniu 2004 roku przy Katolickim Stowarzyszeniu Krzewienia Kultury Regionalnej w Białym Dunajcu. Grupa kultywuje piękną i wciąż żywa tradycję folkloru Skalnego Podhala, popularyzując śpiew, muzykę, tańce i obrzędy swojego regionu. Każdy występ zespołu staje się atrakcyjnym widowiskiem, na które składają się nie tylko przygotowanie techniczne, barwa strojów, ale przede wszystkim żywiołowy góralski temperament młodych tancerzy. Wspaniała muzyka, żywiołowy taniec i piękne, ludowe stroje złożyły się na niezwykłą atmosferę tego wieczoru. "Białodunajcanie" są grupą dziecięco-młodzieżową, popularyzującą śpiewy i tańce Podhala oraz góralskie zwyczaje i obrzędy.





IX Europejskie Targi Produktów Regionalnych - Podziękowania

Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury serdecznie dziękuje za uświetnienie swoją obecnością IX Europejskich Targów Produktów Regionalnych. Mamy nadzieję, że w przyszłym roku również przyjmą Państwo zaproszenie do udziału w Jubileuszowych X Europejskich Targach Produktów Regionalnych, które odbędą się w dniach 11-15 sierpnia 2019 w Zakopanem.

Patronat Honorowy:

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Krzysztof Jurgiel
Marszałek Województwa Małopolskiego Jacek Krupa
Starosta Tatrzański Piotr Bąk
Burmistrz Miasta Zakopane Leszek Dorula

Partnerzy

Zakład Produkcyjny Tadeusz Szostak Berda
Centrum Dziedzictwa Szkła Krosno
Remo Sp. o.o
Góral Skipass
Ośrodek Narciarsko Rekreacyjny Harenda Zakopane
Karczma Przy Młynie
Małopolskie Stowarzyszenie Kucharzy i Cukierników
Koło Gospodyń Wiejskich Kościelisko
Oficyna Wydawnicza Oryginały
Stacja Narciarska, Kąpielisko Geotermalne Polana Szymoszkowa
Spółka Akcyjna Polskie Tatry
Powiat Jędrzejów
PPWSZ Nowy Targ
PTTK O/ Zakopane
Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz Jan Jańczy
Społem Zakopane Sp. o .o
Gama Polskie Sklepy Spożywcze
Stacja Narciarska Suche
Restauracja widokowa Szymkówka
Tatrzański Park Narodowy
Villa Toscana
Witów – Ski Stacja Narciarska
Zakopiańskie Centrum Kultury „Zakopane”
Małopolska Izba Rolnicza
KRiR
Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa
Iglotex
Krakowska Szkoła Barmanów i Baristów
AMESA
Wigwam Nuovo
Bezpiecznie na Rowerze
Rodzinne Gospodarstwo Pasieczne „Dolina Tatr” Jacek Sikoń
Polska Akademia Sztuki Kulinarnej

PHILIPPIAK Milano
Hotel Kopieniec**** Fizjo - Med & SPA
PAKFOL Przedsiębiorstwo Handlowe
Karczma Chata Zbójnicka
Karczma Widokowa Szymkówka
Grupa Kapitałowa IGLOTEX
Tatrzański Park Narodowy

Patroni medialni

TV PODHALE
TVP 3 Kraków
Radio ALEX
Radio Kraków S.A.
WATRA - Podhalański Serwis Informacyjny
PODHALE 24 PL. Podhalański Portal Informacyjny
Region Tatry
GAZETA KRAKOWSKA- Polska Press Sp. z o.o.
„Gazeta Góral Info Extra”
Zakopane.info
Poradnik Handlowca - Poradnik Restauratora Generalczyk" sp.pl
„Sielskie Życie” Burda Media Polska Sp z o.o.
Weranda COUNTRY Wydawnictwo TE-JOT

Sponsorzy:

Hotel Gromada Zakopane
Hotel Logos
Halina Hulbój Piekarnia
Piekarnia Cukiernia Anna Piwowarczyk
Mlekovita Oddział Zakopane
Piekarnio Cukiernia Sarniak
Przedsiębiorstwo Handlowe Pakfol
Piekarnia Karpiel
Willa Kubik Zakopane (pensjonat)
Coca Cola HBC Polska SP. o. o (Kropla Beskidu)
Centrum Ogrodnicze ZIELEŃ
