Aktualności

Zagórzański stół świadkiem tradycji i kultury miejscowej ludności

20/11/2019, dodał: **Magda Polańska**



Co łączy zacierkę, sapkę, kołoc, buchtę, korpiele, targane kluski czy placki z blachy? Kiedy podaje się scodrę, przy jakiej okazji galas, a co zabrać na juzynę? Czy placek z jabłkami to to samo co szarlotka? I gdzie to wszystko możemy spotkać?

Odpowiedzi na te i inne „smakowite" pytania (bo wszystkie wymienione pojęcia dotyczą zagórzańskiego jedzenia) tworzyli kreatorzy marki Gminy Mszana Dolna, którzy na kolejnych zajęciach edukacyjno – warsztatowych debatowali o rozwoju turystyki kulinarnej pod marką „Zagórzańskie Dziedziny". Szczególną uwagę poświecono tym razem tradycjom i smakom przywołanym przez Koła Gospodyń Wiejskich.

Wprowadzeniem do części warsztatowej spotkania był wykład Olgi Gałek, Wiceprezes Fundacji Miejsc i Ludzi Aktywnych MILA, Animator ds. partnerstw: „Żywność oznaczona tradycją". Animatorka „Zagórzańskich Dziedzin" przedstawiła produkty tradycyjne jako wizytówkę miejscowości i regionu, wyjaśniła, co kryje się pod tym pojęciem, podała ich przykłady, kategorie oraz warunki wpisu na Małopolską Listę Produktów Tradycyjnych. Przybliżyła również procedurę rejestracji i ochrony takich produktów na terenie całej Unii Europejskiej pod jednym z 3 znaków: chronione oznaczenie geograficzne**;** chroniona nazwa pochodzenia lub gwarantowana tradycyjna

specjalność. Okazało się, że na terenie objętym marką Gminy Mszana Dolna kilka produktów tradycyjnych jest już zarejestrowanych; jest jednak również ogromny obszar do zagospodarowania w tym zakresie. Olga Gałek wspomniała również o Regionalnym Dziedzictwie Kulinarnym w Małopolsce oraz jego sieci, do którego należą już sery Państwa Kochniarczyków z Łętowego.

W części warsztatowej uczestnicy spotkania tworzyli zestawy potraw regionalnych na zagórzańskie śniodania, obiady i wieczerze oraz juzynę, czyli przekąski, które można zabrać ze sobą np. na wyprawę w góry, czy wycieczkę. Zwracali szczególną uwagę również na okoliczności (święta, obrzędy, tradycje), podczas których na zagórzańskim stole królowały takie, a nie inne dania. Przypominały się nazwy tradycyjnych, zagórzańskich potraw, które zastąpiła tzw. nowomoda. Kreatorzy marki zwrócili również uwagę, że stół właśnie pełni bardzo ważną rolę w życiu każdej społeczności – przy nim bowiem, mniej lub bardziej suto zastawionym, odbywały się i odbywają najważniejsze w życiu każdego człowieka uroczystości, podejmuje się prozaiczne i „życiowe” decyzje; jest miejscem spotkań wielu pokoleń. Rozmowom i biesiadom przy stole towarzyszą od wieków serwowane na min rarytasy charakteryzujące poszczególne epoki w dziejach każdego narodu. Dlatego tak bardzo ważną rolę pełni również w procesie budowy marki Gminy Mszana Dolna. Wydaje się, że to właśnie zadaniem jej kreatorów, a szczególnie Kół Gospodyń Wiejskich i właścicieli obiektów serwujących posiłki, jest zadbanie o to, aby tradycyjne zagórzańskie potrawy zagościły z powrotem na stołach w tym regionie, były dostępne nie tylko „od święta” i stały się częścią markowej oferty.

Magda Polańska