

„ZŁOTA DYNIA”

Gmina Kobylanka wraz z Kołem Gospodyń Wiejskich z sołectwa Morzyczyn i Zieleniewo po raz 7 byli organizatorami Jesiennego Jarmarku Wsi Zachodniopomorskiej „Złota Dynia”, który odbył się 6 września 2009 roku nad Jeziorem Miedwie w Morzyczynie. W imprezie uczestniczyło wiele artystów, twórców ludowych, Kół Gospodyń Wiejskich, stowarzyszeń w tym nasze Stowarzyszenie „WIR” – Wiejska Inicjatywa Rozwoju.

Stoisko Stowarzyszenia „WIR” zostało dofinansowane z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013, Oś 4 Leader, Działanie Funkcjonowanie Lokalnej Grupy Działania (LGD). Prezentowało się na nim Towarzystwo Rozwoju Gminy Marianowo, Stowarzyszenie Most ku Przyszłości, Gminne Koło Gospodyń Wiejskich z Chociwła, Pani Teresa Macherowska ze swoim produktem lokalnym „Chleb wojenny” (chleb zajął II miejsce w konkursie Nasze Dziedzictwo kulinarne 2009) oraz prace Korneli Modrzejewskiej (anioły malowane na desce). Wiele członków naszej LGD miało swoje oddzielne stanowiska prezentujące wyroby kulinarne i rękodzielnicze.



Organizatorzy przygotowali wiele atrakcji dla licznych zwiedzających, uczestników i wystawców „Złotej Dyni”. Odbył się konkurs „Największa Dynia”, gdzie można było podziwiać przepiękne okazy tego warzywa. Może nie tak olbrzymie jak w Tervuren k/Brukseli, gdzie na Europejskich Mistrzostwach Hodowców Dyni zwyciężył

okaz ważący 484,5 kg, ale jak widzimy na fotografii nasze lokalne dynie również były imponujące.



Działkowicze i rolnicy uczestniczyli także w konkursie „Najciekawszy okaz ogrodowy”, gdzie dominowały rośliny z rodziny dyniowatych. Trzyosobowe męskie jury oceniało potrawy, przetwory, desery i napoje, w tym alkoholowe, w konkursie „Najsmaczniejsza Dynia”.



Dynia jest warzywem niedocenianym w naszej kuchni, mimo wiekowej tradycji wykorzystywania owocu dyni, pestek z dyni, oliwy z dyni w kuchni i medycynie. Już w starożytności przygotowywano potrawy z dyni, która jest rośliną bogatą w błonnik, beta-karoten, witaminy z grupy B, witaminę C, żelazo, fosfor, wapń. Ze względu na niskokaloryczność polecana jest w kuracjach odchudzających. Warto pamiętać, że tereny naszego województwa ze względu na warunki glebowe i klimatyczne słynęły przed wojną z uprawy roślin dyniowatych. Wśród potraw najbardziej smakowała mi zupa z dyni, taka prawdziwa według „babciwego” przepisu, przesmaczne konfitury i marmolady oraz wino, które miało cudowny zapach owocu dyni. Szkoda tylko, że nie znam receptury przygotowania tych wspaniałości.

Na stoiskach przygotowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich, gospodarstwa ekologiczne i pszczelarzkie można było kupić, degustować i wspaniale zjeść (czasami bardzo, bardzo kalorycznie) polskie tradycyjne potrawy, domowe przetwory, wypieki, nalewki itp. Na każdym stoisku królowała jednak dynia, można było kupić wspaniałe okazy nie tylko na przetwory, ale również dynie ozdobne w tym HIT – dynia wysuszona, tzw. tykwy

o przeróżnych kształtach. Artyści, twórcy ludowi, Koła Gospodyń prezentowali ponadto obrazy, rzeźby, wyroby z gliny, biżuterię, koronki, hafty itp. Było co podziwiać i kupić. Organizatorzy zadbali również o oprawę artystyczną, cały czas towarzyszyły nam występy zespołów oraz przyziemne sprawy – parkingi i bezpłatne toalety.



**GRATULUJEMY GMINIE KOBYLANKA ORAZ KOŁOM GOSPODYŃ
Z MORZYCZYNA I ZIELENIEWA PROFESJONALNIE
PRZYGOTOWANEJ, WSPANIAŁEJ IMPREZY KULTURALNEJ
PROMUJĄCEJ NASZ REGION.**