

POLANICA-ZDRÓJ - Regionalne smaki królowały w Parku Zdrojowym

Napisano dnia: 2026-07-12 20:58:49



(Inf. wł.). **Polanica-Zdrój na trzy dni stała się kulinarnym sercem Dolnego Śląska, przyciągając miłośników lokalnych produktów, tradycyjnych potraw i ekologicznego gotowania. W dniach 10-12 bm. w Parku Zdrojowym odbyła się dziewiąta edycja Festiwalu Pejzaże Qlinarne pod hasłem „Bogactwo smaków regionu i ekologia w kuchni”.**

Program wydarzenia obejmował regionalny jarmark, warsztaty i pokazy kulinarne, konkursy oraz spotkania z wystawcami. Uczestnicy mogli również wziąć udział w koncertach Moniki Lewczuk oraz zespołu NaSTroje i potańcówce, która była okazją do aktywnego spędzenia czasu. Nie zabrakło także atrakcji dla najmłodszych. Przez trzy dni odwiedzający poznawali produkty z ziemi kłodzkiej, rozmawiali z ich wytwórcami oraz próbowali dań przygotowanych przez lokalne restauracje i koła gospodyń wiejskich.

- Gotujemy przede wszystkim to, czym nasz region może się pochwalić i czym się cechuje. Na pierwszym miejscu był oczywiście pstrąg kłodzki - mówiła dyrektorka Teatru Zdrojowego Centrum Kultury Justyna Kuban.



Ważnym elementem programu były także pokazy i warsztaty poświęcone ograniczaniu marnowania żywności oraz wykorzystywaniu kiszonek, w tym nie tylko warzyw, ale również owoców. Zajęcia dotyczące kiszenia prowadził Hubert Woźnica, znany między innymi z programu telewizyjnego „Pytanie na śniadanie”. Kucharz przygotował dwa pokazy gotowania na żywo oraz ponadgodzinne warsztaty.

W festiwalu uczestniczyło około 30 wystawców z Polski, Czech i Niemiec, oferujących między innymi produkty ogrodnicze, miody, czeskie wino, niemieckie piwo, pieczywo, sery oraz rękodzieło.

Swoje dania prezentowały również restauracje i lokale gastronomiczne z ziemi kłodzkiej, wśród nich Dom Krawca, Dom nad Wodospadem, polanickie bistro Głodny Miś, Pieniawa Cafe oraz hotel Polanica Resort. Nie zabrakło także **Zbyszka Koźlika**, ambasadora kuchni dolnośląskiej, który uczestniczy w wydarzeniu od pierwszej edycji. To właśnie od przygotowanej wspólnie z nim książki „Pejzaże kulinarne Polanicy” rozpoczęła się historia festiwalu.

Jednym z najważniejszych punktów niedzielnego programu była kulinarna Bitwa Kół Gospodyń Wiejskich. Do rywalizacji przystąpiło pięć zespołów reprezentujących gminy Szczytna, Radków, Nową Rudę i Kłodzko. Przewodnicząca Rady Powiatowej Dolnośląskiej Izby Rolniczej w powiecie kłodzkim Elżbieta Ulatowska zaznaczyła, że jury oceniało estetykę podania, walory smakowe oraz wykorzystanie lokalnych i możliwie najmniej przetworzonych produktów.



Pierwsze miejsce zajęło Koło Gospodyń Wiejskich w Chocieszowie, drugą lokatę zdobyło KGW z Wambierzyc, natomiast na trzecim miejscu uplasowało się KGW Wolany. Największe uznanie jurorów zdobyły zupa i gołąbki przygotowane przez zwycięskie koło. Nagrody ufundowały Rada Powiatowa

Dolnośląskiej Izby Rolniczej w Kłodzku, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa oraz Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Zwycięskie koło przygotowało zupę wiosenną z własnych ziemniaków i szczypiorku oraz tradycyjne gołąbki z ryżem, kaszą jęczmienną, mięsem i cebulą. Przewodnicząca KGW w Chocieszowie **Dorota Piwowarczyk** w rozmowie z nami pozytywnie oceniła organizację wydarzenia i jego atmosferę: *- Co chwilę ktoś podchodził, pytał, skąd jesteśmy i gdzie leży Chocieszów. Atmosfera była otwarta, ludzie bardzo mili, a organizatorzy regularnie sprawdzali, czy wszystko jest w porządku. Za rok również zamierzamy wystartować i ponownie walczyć o podium.*

Organizatorzy myślą już o kolejnej, jubileuszowej edycji Festiwalu Pejzaże Qlinarne. Jej szczegóły nie są jeszcze znane, jednak - jak przyznała J. Kuban - jednym z rozważanych kierunków jest kuchnia południowoeuropejska, kojarzona z letnią energią, słońcem i wyrazistymi smakami.

(bp)

FOTOMIGAWKI Z WYDARZENIA:

