



W dniach 15 – 16 lipca 2017 roku pięcioosobowa grupa z GMINY RYMAŃ w składzie: Bogumiła Szczęśniak, Małgorzata Hawrylak, Edyta Dąbrowska, Wioletta Pełka i Hubert Cienkusz, reprezentowała powiat kołobrzeski w II Kulinarным Festiwalu Kwiatów Jadalnych, organizowanym w Ogrodach HORTULUS Spectabilis w Dobrzycy.

Tematem przewodnim tegorocznej edycji była **RÓŻA – KRÓLOWA SMAKU I ZAPACHU**.

Nasze przygotowania trwały ok. miesiąca. Rozpoczęliśmy je oczywiście od zbierania płatków dzikiej róży i przetwarzania ich na różne sposoby (konfitura, cukier, syrop).

Ustalenie menu na festiwal wcale nie było takie łatwe, ponieważ rzadko się zdarza, by na co dzień używać kwiatów jako dodatków do potraw, czy też przygotowywać je bezpośrednio z nich.

Po wielu konsultacjach z różnymi osobami, zdecydowaliśmy się podać zupę krem z buraków z piankowym kleksem z serka maskarpone oraz chipsem topinamburu

i kwiatem begonii (nasz festiwalowy hit, który pieścił podniebienia degustujących). Danie główne stanowił zaś łosoś z soczewicą w duecie z salsą dyniowo – pomarańczową i kwiatem cukini w cieście, udekorowany płatkami róży. Na deser z kolei były ciasteczka na chmielu, które podaliśmy z pastą różaną i konfiturą płatków dzikiej róży, posypane różanym cukrem. Ponadto serwowaliśmy także orzeźwiający napój różany z melisą oraz miętą.

Pięcioletnia Komisja Konkursowa Festiwalu, z Szefem kwiatowej, letniej kuchni na czele – Mariuszem Siwakiem, oceniła nasze potrawy najwyżej, co nas uplasowało na I miejscu w konkursie pn. CAŁY OGRÓD NA TALERZU.

Bardzo pozytywnie oceniano również nasze stroje i estetycznie przygotowane stoisko, na którym do publicznej degustacji przez dwa dni wydaliśmy ponad 1000 ciasteczek na chmieľu, ok. 700 porcji zupy krem z buraków oraz ponad 600 porcji napoju orzeźwiającego.

Ponadto, w ramach promocji stoiska, powiatu i gminy, wydaliśmy ok. 1600 ulotek napisanych specjalnie na Festiwal, z przepisami w formie krótkich wierszyków bądź rymowanek z różą w tle oraz serdecznymi pozdrowieniami od RÓŻY KOŁOBRZESKIEJ, bo taką przyjęliśmy nazwę.

Z ogromną satysfakcją odebraliśmy nagrodę główną - ręcznie wykuty, okazały widelec z bukietem kwiatów, w chwili obecnej stojący na honorowym miejscu w gabinecie Wójta Gminy Rymań, który osobiście kibicował naszym poczynaniom w Dobrzycy i jako pierwszy złożył nam szczere gratulacje.

Jesteśmy dumni, że nasz festiwalowy debiut kulinarny, poprzedzony czasochłonnymi przygotowaniem, zakończył się nieoczekiwane zwycięstwem.

Wszystkim, którzy nas wspierali i wspomagali, składamy serdeczne podziękowania.

Poniżej nasze zdjęcie z p. Anna Mieczkowską – Wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego oraz część naszych ulotek.



Pasta różana na kolację, na śniadanie.

Każdy ją zrobi, to łatwe zadanie.

3 garście płatków róży, miodu jakas miara,

Zblenderuj lub utrzyj i jest już „gitara”,

Dodaj tylko twarożek oraz krople cytryny,

Mamy świetny przysmak dla całej rodziny.

B. Sz.

Serdecznie pozdrawiamy

i życzymy wszystkiego dobrego

Kołobrzeską Róża – Gmina Ryman

Ogrody Hortulus – Dobrzyca 2017 r.



*Z różą do kobiety, z różą do ołtarza.
Róża jest także weną dla niejednego kucharza.
Malarz tworzy dzieła z różą na pierwszym planie.
Kucharz szykuje strawę z różą na śniadanie.*

B. Sz.

*Serdecznie pozdrawiamy
i życzymy wszystkiego dobrego
Kołobrzeską Różą – Gmina Ryman
Ogrody Hortulus - Dobrzyca 2017 r.*



*Róża – strojnisia, przybiera królewskie szaty.
Zdobi ogrody, bukiety oraz wiejskie chaty.
Na talerzu także swym aromatem bajeruje,
Wykwintnie wygląda, ale i wyśmienicie smakuje.*

B. Sz.

*Serdecznie pozdrawiamy
i życzymy wszystkiego dobrego
Kołobrzeską Różą – Gmina Ryman
Ogrody Hortulus - Dobrzyca 2017 r.*



{backbutton}