

Jasieniczanie promują naszą potrawę regionalną

Sułkowicka krzonówka pojechała do Francji i triumfowała na targach agroturystycznych

Naszym produktem tradycyjnym zostali poczęstowani członkowie oficjalnej delegacji francuskiego regionu Rhone Alpes oraz Małopolskiego Urzędu Marszałkowskiego podczas pobytu w gospodarstwie Agrogościńiec w Jasienicy. Otrzymali też ulotki z przepisem na krzonówkę, który obiecała przetłumaczyć i przekazać francuskim gospodyniom jedna z uczestniczek delegacji – Polka z pochodzenia.

Beskidy i Alpy

Region małopolski współpracuje z francuskim regionem Rhone-Alpes od wielu lat. Współpraca zaczęła się od pomocy humanitarnej udzielanej przez Francuzów małopolskim rolnikom za pośrednictwem Izby Rolniczych. Z tych kontaktów 15 lat temu narodziła się współpraca organizacji rolniczych, a następnie oficjalne partnerstwo obu regionów. Co roku odbywają się spotkania komitetu sterującego, które nakreślają wspólne działania na najbliższy rok lub lata.

Program roboczy pobytu delegacji francuskiej w Krakowie tak został skonstruowany, by łączyć rozmowy robocze z poznawaniem atrakcji Małopolski. Pośród nich przedstawiciele Małopolskiej Izby Rolniczej zaproponowali gościom odwiedzenie gospodarstwa Agrogościńiec w Jasienicy.

Razem można więcej

Po raz kolejny potwierdziła się stara prawda, że razem można więcej. Przyjęcie delegacji wspólnie przygotowali właściciele gospodarstwa wraz z Kołem Gospodyń Wiejskich w Jasienicy oraz stowarzyszeniem *Dwa Światy*. Efekty tej współpracy widać już było na tegorocznym Konkursie Potraw Wielkanocnych, na którym Jasienica zdobyła pierwsze miejsce (a nasze gospodynie z Sułkowic drugie) w powiecie. Do tej kooperatywy dołączył sołtys Robert Bylica ze skrzypcami i fletem. Słowem wianym, pieśnią i przyśpiewkami, na bieżąco tłumaczonymi na język francuski, gospodynie i jasieniczanie przedstawili urodę swojej wsi, opowiedzieli o życiu na wsi dawniej i dziś oraz o swoim kole i intencji podtrzymywania rodzimej kultury.

W Agrogościńcu

Następnie gospodarze Agrogościńca uraczyli gości sułkowicką krzonówką, prezentując jej tradycję i miejsce na liście produktów



Serwowanie sułkowickiej krzonówki francuskim gościom w Jasienicy

tradycyjnych Ministra Rolnictwa oraz smacznym drugim daniem, deserem, kawą i herbatą. Przy obiedzie dyskutowano o obecnej sytuacji wsi małopolskiej w Beskidach i francuskiej wsi w rejonie Alp nad Rodanem. Podczas całej wizyty w Jasienicy program oficjalny spotkania przeplatany był tradycyjnymi elementami. Chleb, którym gospodarze Agrogościńca witali znakomitych gości, był upieczony we własnym piecu chlebowym. Goście mieli okazję patrzeć, jak wkłada się go do pieca z opałki, na liściu kapusty i na łopacie oraz oglądać i smakować efekty. Podobnie oglądali z zaciekawieniem wędzącą się w wędzarni swojską kiełbasę. A że po samym obiedzie nie byli w stanie degustować przysmaków, otrzymali – tradycyjnie po polsku – gościńca z tych wspaniałych domowych wyrobów.

W Małopolskiej

Szkole Gościnności na Zarabiu

Z tym gościńcem wyruszyli do Małopolskiej Szkoły Gościnności w Myślenicach, jako ostatniego już punktu pobytu na naszym terenie. Stąd pojechali prosto na lotnisko, by wrócić do domu. Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego na Zara-

biu jest jednostką samorządu województwa. Współpracuje ze swoją odpowiedniczką z francuskiego L'Argentiere. Jest więc oczywiste, że kwestie rozwijania współpracy szkół dominowały podczas spotkania gości z kierownictwem szkoły i gromem pedagogicznym. Jak na szkołę o takiej nazwie przystało, zgotowano gościom wspaniałe przyjęcie, a oni nie kryli swojego wysokiego uznania. W spotkaniu uczestniczył radny małopolski Mieczysław Kęsek.

Z rozmów wzajemnych

Goście potwierdzili, że tendencje do rozwoju agroturystyki oraz renesans ruchu małych stowarzyszeń chroniących rodzimą kulturę są podobne w obu naszych krajach. Poruszono temat sprzedaży bezpośredniej jako metody na uruchomienie małych gospodarstw rolnych w terenie górskim. Ochrona tych gospodarstw, to nie tylko recepta na zachowanie miejsc pracy na wsi, lecz również na ochronę charakterystycznego krajobrazu, który stopniowo, ale bardzo szybko się zmienia. Poruszano też problemy biomasy oraz unijnego programu ochrony przyrody Natura 2000. W jego wprowadzaniu Francja jest znacznie bardziej zaawansowana niż Polska. Francuzi zaprosili też przedstawicieli Małopolski do wzięcia udziału w ich tradycyjnym konkursie oraczy.

Padło wiele miłych słów pod adresem Małopolski i wzajemnej współpracy, która z roku na rok poszerza swój zakres.

Podczas wizyty Francuzów w Polsce omawiano też m.in.: sprawy zdrowotne, kształcenie zawodowe w Małopolsce, fundusze europejskie na rzecz zrównoważonego rozwoju, prognozowanie rozwoju regionalnego, projekt budowy centrum muzyki w Krakowie, rozwój branż IT oraz technologicz- ➔

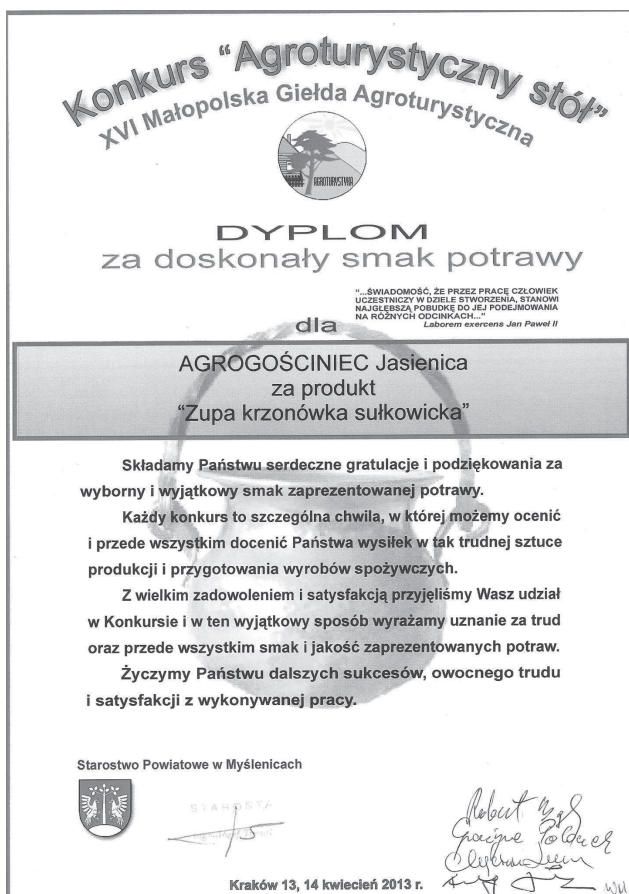
← nej, wykorzystanie i zagospodarowanie biomasy, kwestie współpracy w dziedzinie planowania energetycznego oraz utworzenia polsko-francuskiego kierunku studiów magisterskich.

Goście

Ze strony francuskiej do Agrogościńca przybyli: Wiceprzewodniczący Rady Regionu Rhone Alpes ds. Europy i stosunków Międzynarodowych – Bernard Soulage, radni Regionu Rhone Alpes – Belkacem Lounes, Catherine Pidoux i Sarah Peillon, dyrektor DERIC Regionu Rhone Alpe – Rachel Haab oraz pracownicy DERIC – Katarzyna Frenne-Szczurek, Franck Levy oraz Valerie Morier-Genoud z Regionalnej Izby Rolniczej Rhone Alpes. Delegacji towarzyszyli pracownicy Urzędu Marszałkowskiego oraz radni małopolscy. Małopolską Izbę Rolniczą reprezentowali: Marek Lenczowski, Jolanta Majka i Katarzyna Pniak. Wskutek choroby wraz z delegacją nie mógł podróżować – jak zamierzał – Generalny Konsul Francji w Krakowie.

Na targach agroturystycznych

Państwo Domanusowie z Jasienicy, gdy już wprowadzili sułkowicką krzonówkę do swojego „repertuaru”, są konsekwentni. Delegację francuską częstowali naszą wielkanocną zupą we wtorek 9 kwietnia, a w weekend 13–14 kwietnia zachwalali ją na swoim stoisku na targach agroturystycznych. Byli co prawda zdziwieni, gdy musieli jednemu z członków jury tłumaczyć, co to jest za potrawa, bo „w życiu o niej nie słyszał”. – *Jak to tak, przecież nie ma tak dużo tych potraw tradycyjnych z Małopolski na liście. Żeby członek jury sobie nie umiał przeczytać takiej listy zanim się weźmie do oceniania? W głowie mi się to nie mieści* – komentuje Grażyna Domanus, a jej mąż Wacław nie dziwi się już niczemu, tylko cierpliwie tłumaczy i wyjaśnia jurorom. Nie



Podziękowanie ze Starostwa Powiatowego za doskonały smak sułkowickiej krzonówki

miał natomiast z naszą krzonówką żadnych problemów marszałek Wojciech Kozak, który pałaszował ją z apetytem – jak zwykle zresztą. Na pytanie „dlaczego Jasienica promuje sułkowicką krzonówkę”,

państwo Domanusowie odpowiadają: – *Jasienica jest w gminie Myślenice, ale graniczy z Sułkowicami. Przez wiele wieków mieliśmy wspólną parafię w Sułkowicach, a teraz w Jasienicy jest przecież siedziba naszego wspólnego dekanatu. Tutaj w wielu domach jeden jest z Jasienicy, a drugi z Sułkowic. A od kilku lat mamy też wspólne LGD Między Dalinem i Gościbią. Dlatego uważamy, że sułkowicka krzonówka jest też trochę nasza, a już na pewno jest atrakcją całego regionu.*

Za Doskonały Smak

Sułkowicka krzonówka prezentowana na targach przez Agrogościńca Beskid otrzymała pierwszą nagrodę. Wypada podziękować za jej godną promocję, jako że gospodarstwo otrzymało też trzy inne pierwsze nagrody,

w tym za wystrój stoiska. Tak oto nasza krzonówka powędrowała dalej w świat, jest serwowana, podawana, zachwalana, a my się o tym w Sułkowicach z przyjemnością dowiadujemy. (awz)



Francusko-Małopolska delegacja w Agrogościńcu Beskid

fot. Anna Witalis Zdrzenicka