

Jarmark Bożonarodzeniowy w Mszanie Dolnej

16 grudnia 2024 r.

Zagórzański Jarmark Bożonarodzeniowy pod honorowym patronatem Łukasza Smółki Marszałka Województwa Małopolskiego oraz Starosty Limanowskiego Mieczysława Urygi, który odbył się w niedzielę 15 grudnia br. na placu targowym w Mszanie Dolnej, zgromadził licznych gości i mieszkańców regionu. Swoje produkty oraz rękodzieło prezentowali zagórzańscy rzemieślnicy, twórcy i pasjonaci. Na stoiskach można było znaleźć m.in. tradycyjne sery, miody, potrawy regionalne, słodkie wypieki, ozdoby i dekoracje, a także piękne zestawy prezentowe. Dzieci oraz starsi uczestnicy mieli możliwość odwiedzić zagrodę ze zwierzętami gospodarskimi.

Wydarzeniu towarzyszył zespół zespół „Dolina Mszanki” z Mszany Górnej, Kapela „Kościelnioki” z Olszówki, Orkiestra Dęta OSP Mszana Dolna oraz zespół „Folkowe Łętowe”. Świąteczna muzyka i wspólne kolędowanie wprowadziły dodatkowy klimat i nastrój zbliżającego się Bożego Narodzenia.





Zainteresowaniem uczestników cieszył się również warsztaty robienia tradycyjnych ozdób świątecznych, prowadzone przez Koło Gospodyń Wiejskich w Olszówce w budynku Miejskiego Przedszkola nr 2 w Mszanie Dolnej.



Podczas zagórzańskiego jarmarku rozstrzygnięto Konkurs Potraw Wigilijnych organizowany już po raz trzeci przez Stowarzyszenie Miłośników Kultury Góralskiej „Pod Cyrłom” z Olszówki. Celem było wyłonienie najlepszych, tradycyjnych zagórzańskich potraw wigilijnych oraz przypomnienie aranżacji stołu wigilijnego u Zagórczan.

W konkursie kulinarnym wzięło udział 5 grup:

- Śwarne Babki z KGW Łętowe – gołąbki z kaszą i grzybami
- Siostry od Juhasia – żurek kiszony na zakwasie
- Rysiovie – groch z kapustą

- Rodzina Woźniaków, reprezentująca Pasiekę u Piotra Woźniaka z Koniny, częstowała zupą grzybową na kwaśnicy z ziemniakami
- Małżeństwo Biłków – tradycyjna zupa grzybowa z kluskami kładzionymi i domową kwaśną śmietaną.

Komisja konkursowa, której skład tworzyli – przewodnicząca dr Katarzyna Ceklarz (dr nauk humanistycznych w zakresie etnologii i antropologii kulturowej, socjolog; w wykładowca Akademii Nauk Stosowanych w Nowym Targu, kierunek turystyka i rekreacja, przewodnik beskidzki i tatrzański, wiceprzewodnicząca Kapituły Znak Promocyjnego Zagórzańskie Dziedziny), Wojciech Winkel (mgr inż. technologii żywności, Członek Rady Konsultacyjnej na wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Specjalista ds., jakości produktu, wieloletni dyrektor Wawel S.A.) oraz Paweł Kołodziej (zawodowy kucharz, właściciel pizzerii Szapo ba oraz Restauracji Dzikie Smardz w Kasince Małej, uczestnik telewizyjnych programów kulinarnych z Mikołajem Rejem) zdecydowała o przyznaniu pierwszego miejsca dla rodziny Woźniaków z Pasieki u Piotra Woźniaka w Koninie i przygotowanej przez nich zupy – „Grzybowej na kwaśnicy. Uznanie jury wzbudziły szczególnie: oryginalny smak potrawy, estetykę oraz prędkość niezbędną do jej przygotowania.

Konkurs zorganizowano przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego. Nagrody dla uczestników konkursu ufundowały zagórzańskie samorządy: Miasto Mszana Dolna, Gmina Mszana Dolna i Gmina Niedźwiedź oraz organizator – Stowarzyszenie Pod Cyrłem. Okolicznościowe pamiątkowe dyplomy i wyróżnienia wykonali wspólnie: Rodzina Kościelniaków, Drewniane cuda z Kasinki i Zespół Szkół Techniczno – Informatycznych w Mszanie Dolnej.



źr. UM Mszana Dolna, Tv 28 fot. Tv28 oraz Jacek Radiowski