



Mamy rekord!!!

Obchody jubileuszu 25-lecia utworzenia Drawieńskiego Parku Narodowego dobiegają końca.

Adresowanym do społeczności lokalnej i zarazem ostatnim wydarzeniem z wielu zorganizowanych w tym roku przez Drawieński Park Narodowy był piknik kulturowy „Święto Jabłka”.

Skąd pomysł? Nasz Park Narodowy zwraca dużą uwagę na ochronę dziedzictwa kulturowego regionu. Odnawiamy stare ewangelickie cmentarze, chronimy rośliny ogrodowe uprawiane w dawnych ogrodach oraz chronimy przed zupełnym zapomnieniem stare ponemieckie odmiany drzew owocowych. Wiele z tych odmian jest już zupełnie zapomnianych, drzewa z racji swojego wieku obumierają.

Wiele z nich ma szansę przetrwać w naszym sadzie dawnych odmian drzew owocowych założonym nad Drawą w okolicy Drawna. Odmiany rozpoznane przez starych, niemieckich sadowników, zostały tam zaszczerpione i już w następnym roku mamy szansę doczekać się owoców.

I właśnie w sąsiedztwie sadu, 26 września br. pracownicy Drawieńskiego Parku Narodowego zorganizowali piknik kulturowy „Święto Jabłka”.

Również o 10.00 rano Dyrektor DPN, dr inż. Paweł Bilski otworzył piknik. Zaprosił wszystkich zainteresowanych uprawą dawnych odmian jabłoni na warsztaty sadownicze prowadzone przez dr Ireneusza Ochmiana z ZUT w Szczecinie. Oprócz ciekawej prezentacji dot. cięcia i pielęgnacji drzew można było wziąć udział w nauce szczepienia i okulizacji oraz zwiedzić sad. Były to kolejne warsztaty tego typu i jak zwykle zgromadziły wielu zainteresowanych. Dla uczestników warsztatów przygotowano poczęstunek – ciasta pieczone z wykorzystaniem owoców ze starych sadów oraz domowej roboty sok z dawnej odmiany jabłek – Landfberskiej z Barnimia.

W tym czasie najmłodsi mogli skorzystać z oferty gier i zabaw. Wielkim powodzeniem cieszył się labirynt zbudowany ze snopków słomy, malowanie toreb lnianych motywem owocowym, ustawianie piramidy z jabłek, konkursy – omnibus przyrodniczy czy rzucanie lotkami do celu, którym było jabłko. Sprawni fizycznie mogli sprawdzić się przy „zwierzęcej skoczni w dal” lub zbadać refleks przy rozbijaniu orzechów na pochylni. Dla najlepszych w poszczególnych konkurencjach Pani z-ca Dyrektora DPN mgr inż. Monika Gdaniec wręczyła nagrody.



Wiele osób przybyło na „Drawnik” zachęconych informacją o planowanym pokazach kulinarnych oraz próbie upieczenia największego racucha z jabłkami w Polsce. Zachętą była również osoba gotująca podczas pikniku – jak się okazało posiadająca w Drawnie wielu fanów – p. Piotr Pielichowski finalista 3 edycji MasterChefa. W kuchni polowej gotował fasolkę po bretońsku, bigos z dodatkiem kwaśnych jabłek. Każdy przybyły na „Drawnik” mógł spróbować każdej z potraw. Ustawiła się po nie długa kolejka – na „Drawnik” przybyło ponad 300 osób !!!

Czekanie w kolejce umilała kolejna atrakcja - losowanie nagród wśród uczestników imprezy. Do wygrania Drawieński Park Narodowy przeznaczył sadzonki drzew owocowych, kijki do marszu z krokomierzem, grille ogrodowe oraz zestawy wydawnictw DPN.

Z każdą minutą temperatura rosła. Dosłownie, bo specjalnie skonstruowane, duże palenisko miało zapewnić upieczenie największego w Polsce racucha z jabłkami. Aby to mogło się wydarzyć, firma SUMARA z Wielgoszczy k. Recza wykonała specjalnie na tą okazję, największą być może w Polsce, patelnię o średnicy 2 m.

Do wykonania racucha użyto 7 litrów jogurtu, 6 kg mąki, 20 jajek, 2 kg cukru i ponad 5 kg jabłek ze starego sadu w Konotopiu i Barnimiu. Pokrojone w plastry jabłka zalano 24 litrami ciasta. Pieczenie tak dużego racucha nosiło znamiona eksperymentu, ale się udało!!! Nad prawidłowym przebiegiem pieczenia czuwał niezależny sędzia. Również mierzenie i konsumpcja odbyło się w jego obecności. Sędzią była z-ca starosty Powiatu choszczeńskiego Pani Wioletta Kaszak. Po krótkiej chwili racuch zniknął z patelni – należy więc uznać, że smakował wszystkim. Obecnie trwają starania DPN, aby wpisać racuch do księgi rekordów Polski.

Ostatnim punktem programu było poszukiwanie skarbów ukrytych w lesie. Do odnalezienia były słodczyce, soki jabłkowe, albumy i drobne upominki DPN. Żadne z dzieci nie odeszło z lasu z pustymi rękoma.

Należy podkreślić, że na tą uroczystość „Drawnik” zmienił się nie do poznania. Został ukwiecony kwiatami z przydomowych ogródków, udekorowany dyniami, skrzyniami z jabłkami (rozdano 600 kg jabłek!!!), wystawą zdjęć starych odmian oraz banerami z wydrą i zimorodkiem. Ważną częścią dekoracji była wystawa dawnych odmian jabłek, którą można było zjeść.

Mamy nadzieję, że impreza na stałe wpisze się w coroczny kalendarz wydarzeń.

Do jego zorganizowania przyczynili się: firma SUMARA w Wielgoszczy, RSP Rzecko, WFOŚiGW w Szczecinie, Zbigniew Mazur ze szkółki roślin iglastych, liściastych i owocowych w Korytowie, PUB "ALIBI" z Drawna.

Promocję wydarzenia zapewnił nam: Program 1 i 3 Polskiego Radia, Radio Zachód, Telewizja E-cho z Choszczna, Kurier Szczeciński.



Data wydruku: 03.07.2024 23:16:54

Adres URL: <http://dpn.pl/aktualnosci/233-mamy-rekord-.html>