

GÅsia Niedziela w Swoówie

Autor: Administrator

Towarzystwo Przyjaciół Muzeum Oręża Polskiego w Koobrzegu

serdecznie zaprasza na podróż szkoleniową szlakiem dobrych praktyk:

GÅSIA NIEDZIELA w Muzeum Kultury Ludowej Pomorza w Swoówie

niedziela, 10 listopada 2013r.

Na św. Marcina najlepsza pomorska gÅsina!

Festiwal gÅsiny w Swoówie to degustacja potraw i przetworów z gÅsiny, targ produktów wiejskich, a do tego występy zespołów muzycznych, pokazy gotowania, darcie pierza i zabawy dla dzieci - to najważniejsze punkty imprezy, która już po raz szósty odbędzie się w swoóowskim muzeum.

Impreza w Swoówie to jedyna okazja, by skosztować pomorskiej gÅsiny, gdyż to właśnie w okolicy dnia św. Marcina (11 listopada) dawniej bito i spożywano gÅsi na Pomorzu. GÅ pieczona, półgÅski wędzone, pierogi z gÅsiną, żółtą gÅsie, pasztety, galarety, gÅsi smalec oraz kartoflanka i brukwianka na gÅsinie to tylko niektóre smakołyki, jakich będzie można spróbować na jednym spośród 20 stoisk z potrawami przygotowanymi przez restauratorów, kołosa gospody wiejskich i gospodarstwa agroturystyczne. Biesiada i targ produktów wiejskich odbędzie się pod namiotami w ogrodzie na terenie Zagrody Albrechta.

„Do

gÅsiny” zagrajÄ DarÅowska Orkiestra DÄta i gwiazda imprezy - zespÅ klezmerski „Sztetl”; a dla publicznoÅci gotowaÄ bÄdÄ Wojtek Radtke (trÅmiejski artysta, organizator slowfood’owej imprezy „Sopot od kuchni”) z synem. CzÄÅ kulturalna i kiermasz rÄkodzieÅa odbÄdÄ siÄ w nowej czÄÅci muzeum, po drugiej stronie wsi. W stodole bogatego chÅopa, Marcin Barnowski opowie „O gÄsi i innych ciekawostkach kulinarnych na Pomorzu”; a dzieci bÄdÄ mogÅy uczestniczyÄ w „zabawach z gÄskÄ”. W tym samym czasie, w stodole tkackiej bÄdzie moÅna oglÄdaÄ tradycyjne darcie pierza i pokazy tkackie. SwoÅowskÄ gÄsinÄ po raz pierwszy wspÅlnie organizujÄ Muzeum Kultury Ludowej Pomorza w SwoÅowie i Gmina SÅupsk. Partnerem imprezy jest ogÅnopolskie Stowarzyszenie Slow Food, którego misjÄ jest „obrona prawa do smaku”.

PodrÅze

studyjne organizowane przez nasze stowarzyszenie skierowane sÄ do pracowników instytucji kultury, przewodników turystycznych oraz pasjonatów i regionalistów. WspÅlne poznawanie oferty turystycznej i kulturalnej, jest nie tylko okazjÄ do podpatrywania dobrych praktyk, ale i dzielenia siÄ doÅwiadczeniami z zakresu ochrony, gromadzenia i upowszechniania dziedzictwa kulturowego.

Program:

07.45 - zbiÅrka uczestników podrÅzy przy Ratuszu w KoÅobrzegu

08.00 - wyjazd z KoÅobrzegu

10.00 - przyjazd do SwoÅowa

10.00 -16.00 Pobyt na terenie Muzeum Kultury Ludowej Pomorza w SwoÅowie

w programie m.in.:

Zagroda Albrechta, godz. 10.00-16.00:

biesiada kulinarna: restauratorzy, kołosa gospodyń wiejskich, Gospoda pod Wesołym Pomorzaninem

pokazy gotowania - Wojtek Radtke (trójmiejski artysta, organizator slowfoodowej imprezy
„Sopot od kuchni”) z synem

targ produktów wiejskich

występ Darłowskiej Orkiestry Dętej

występ zespołu klezmerskiego „Sztetl”

Zagroda nr 15:

godz.10-16 - kiermasz rękodzieła/stodoła bogatego chłopa

godz. 10.30 - „O gości i innych ciekawostkach kulinarnych na Pomorzu” opowie Marcin Barnowski/stodoła bogatego chłopa

godz.11.00-13.00 - „zabawy z gąsk” - blok edukacyjny zajęć dla dzieci/stodoła bogatego chłopa

godz. 12.00-14.00 - pokazy tkackie/stodoła tkacka

godz. 14.00-16.00 - pokazy darcia pierza/stodoła tkacka

16.00 - wyjazd ze Swołowa

18.00 - planowany przyjazd do Kołobrzegu

Opieka przewodnicka: Pilot – Przewodnik – Piotr Leszmann – kontakt tel.: 503-809-960

Koszt wycieczki (przy 50 uczestnikach) – 20 złł/osoby

Organizator

zapewnia: transport, ubezpieczenie OC, opiekÄł pilota – przewodnika, bezpłatne wejłłcie do Muzeum Kultury Ludowej Pomorza w Swołłowie.

Organizatorzy: Towarzystwo Przyjaciłł Muzeum OrÄłłza Polskiego w Kołłobrzegu

Agencja Turystyczna Baszta Prochowa – Jadwiga Paszel

Partnerzy: MK- Travel

Wpłaty i zapisy w sekretariacie lub bibliotece Muzeum przy ul. Armii Krajowej 13

Informacje szczegółowe można uzyskać pod numerem telefonu: 503 809 960

Ilość miejsc ograniczona – liczy się kolejno zgłoszenia i wpłaty

zdj: własne