

GRĄBKOWO

Dla gospodarki ściekowej

6**SZCZENURZE**

Budowa oczyszczalni

8**WOJANÓW**

Złot szkół

9**KOZŁINY**

Najlepsza za w Polsce

Przegląd Samorządowy

P O M O R Z Enr 6 (19)
czerwiec 2013
miesięcznik bezpłatny**■ Kosakowo**

Międzynarodowa współpraca

W maju gmina Kosakowo, reprezentowana przez wójta Jerzego Władzika, oraz niemiecki Związek Gmin Ruwer, reprezentowany przez burmistrza Bernharda Buscha, podpisali oficjalne porozumienie o współpracy. [▶ czytaj na stronie 3](#)

STUDIA INŻYNIERSKIE TO PEWNA PRACA I DOBRA PŁACA

**Wyższa Szkoła Inżynierii Gospodarki**

w Słupsku prowadzi nabór –

Geodezję i Kartografię - specjalności:

- Geodezja inżynierska,
- Geodezja i nawigacja satelitarna,
- Geodezja rolna i leśna,
- Zintegrowane systemy informacji przestrzennej

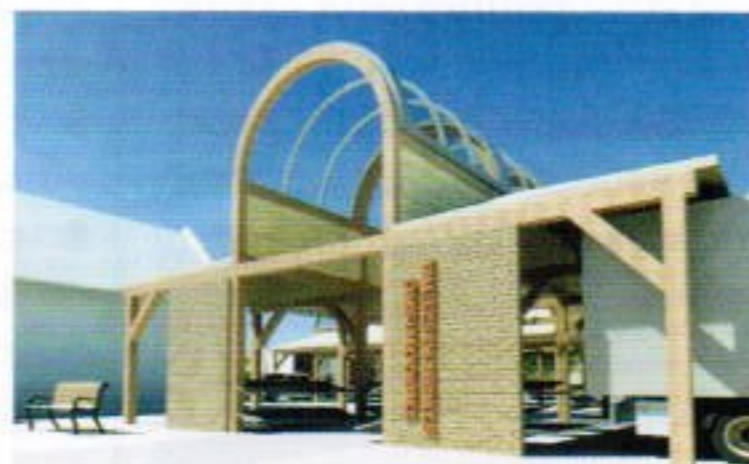
Gospodarkę Przestrzenną - specjalności:

- Zagospodarowanie przestrzenne,
- Kształtowanie krajobrazu,
- Wycena i zarządzanie nieruchomościami,
- Zagospodarowanie źródeł energii odnawialnej,
- Rewitalizacja miast i wsi

POLECAMY**6****■ Frąca**

Wiejskie Centrum Historyczno-Edukacyjne

5 czerwca w miejscowości Frąca odbyło się uroczyste wmurowanie kamienia węgielnego pod inwestycję pn. „Budowa Wiejskiego Centrum Historyczno-Edukacyjnego w miejscowości Frąca wraz z rewitalizacją zabytkowego parku, infrastrukturą techniczną, małą architekturą, zielenią towarzyszącą, dojazdami i dojazdami, parkingiem”.

**7****■ Stara Kiszewa**

Mój Rynek

W maju rozpoczęły się prace związane z realizacją inwestycji pt. „Przebudowa targowiska, miejsc parkingowych oraz urządzenie zaplecza sanitarno higienicznego targowiska w miejscowości Stara Kiszewa” w ramach programu Mój Rynek.

**9****■ Błotnik**

Sezon żeglarski

Na przystani żeglarskiej w Błotniku odbyło się uroczyste rozpoczęcie i złożenie meldunku do gotowości otwarcia sezonu żeglarskiego oraz uroczyste podniesienie bander.

**10**

■ Zblewo

Konkursy kulinarne najlepsze na Pomorzu

Rozmowa z **ARTUREM MICHNA**, znanym krytykiem kulinarnym, który objął patronatem konkursy kulinarne organizowane w gminie Zblewo.

❓ **Jakie konkursy kulinarne organizowane są w gminie Zblewo?**

Konkursy kulinarne w Zblewie to trzy imprezy o sezonowym charakterze. Pierwsza to „Wiosenny Stół Kociewski – Nasze Kociewskie Kulinarne Dziedzictwo”, który corocznie organizowany jest na przełomie maja i czerwca w ramach Wojewódzkiego Przeglądu Orkiestr Dętych. „Letni deser kociewski” odbywa się w trakcie lipcowego Festynu Kociewskiego, a na jesieni odbywa się konkurs na potrawy z ziemniaka i dania jednogarnkowe „Kociewska bulwa”. Za nami konkurs wiosenny, a zatem taki, podczas którego kociewskie gospodynie mają okazję zaprezentować lekkie przekąski na bazie nowalijek, ziół, kwiatów, pierwszych truskawek i rabarbaru.

❓ **Jaki jest cel organizacji tych imprez?**

Takie konkursy mają podtrzymywać tradycje regionalne, umacniać lokalną tożsamość, ale przede wszystkim promować region właśnie poprzez miejscowe specjały. Na świecie moda na to, co lokalne, trwa od dawna. W Polsce to jeszcze wiaź nowość, niemniej mieszkańcy polskich dużych miast są coraz bardziej ciekawi produktów związanych z miejscem ich wytworzenia, których nie da się kupić w sieciach handlowych. Dla mieszkańców wsi moda na swojskość jest cały czas niezrozumiała. Tu wciąż króluje mit taniego jedzenia z dyskontu, kebaba, pizzy i wszelkich możliwych dodatków do żywności, które reklamowane są w mediach. Konkursy kulinarne są zatem właściwym miejscem do stworzenia swojego rodzaju rynku na wysokiej jakości swojski produkt, na którym spotykają się odbiorcy lokalnych produktów z wielkich miast i ich wytwórcy ze wsi, ale też jest okazją po temu, aby jasno i wyraźnie zdefiniować, czym jest jakościowe swojskie jedzenie, jak ma smakować



Na pierwszym planie krytyk kulinarny Artur Michna. W tle marszałek Senatu Bogdan Borusewicz i marszałek pomorski Mieczysław Struk

jakościowy produkt lokalny, co jest właściwe dla regionu, a co mu obce.

❓ **Dlaczego zdecydował się Pan na objęcie patronatem konkursów kulinarnych organizowanych właśnie w Zblewie?**

Początkowo w Zblewie odbywał się tylko jeden konkurs kulinarny – „Nasze Kociewskie Kulinarne Dziedzictwo”, kameralny w formie, z dala od publiczności. Co roku organizowano go w innej kwaterze agroturystycznej, a przyglądać się mu mogli zaproszeni goście. Gdy zgodziłem się na objęcie tego konkursu patronatem, postanowiłem wprowadzić w nim kilka zmian organizacyjnych, przede wszystkim otworzyć go na publiczność i pokazać kociewski stół jak najszerszemu gremium. Stąd „Wiosenny stół kociewski”, odbywa się razem z Przeglądem Orkiestr Dętych i chyba nie przesadzę, jeśli stwierdzę, że generuje znacznie większe zainteresowanie widzów i mediów niż barwne występy orkiestr. Poza tym został wprowadzony

nowy regulamin. Zauważyłem bowiem, że uczestnicy konkursu pojęcie „kuchni regionalnej” rozumieli w bardzo szerokim kontekście. Na stołach królowały grillowane karkówki w coli, jakieś bawarskie golonki, cudaczne zapiekanki z mielonego mięsa kupionego w dyskoncie, kiepski chleb z supermarketu z bezsmakowym smalcem z kostki i cała masa potraw z dodatkami półproduktów przemysłu spożywczego: margaryn, posypek, ziarenkę, kosteczek i udających śmietanę sprejów. Były też perelki, trafiały się doskonale dania jednogarnkowe, citronszpajzy, chleby na zakwasie ze swojskim masłem, ale ginęły, wmieszane w chaotyczne propozycje niedobrej wiejskiej kuchni nowoczesnej. Temu należało jak najszybciej położyć tamę, stąd też nowy regulamin – bardzo surowy i restrykcyjny, gwarantujący uczestnikowi dyskwalifikację za użycie jakiegokolwiek półproduktu przemysłu spożywczego. Filozofia tych konkursów jest bowiem prosta – uczestnik nie wychodzi do sklepu, no może po sól i pieprz. W kociewskim garnku i na konkursowym stole ma znaleźć się wyłącznie to, co można zebrać na polu i w ogrodzie, znaleźć w lesie, złowić w jeziorze albo w wyhodować we własnej zagrodzie. Jeśli zatem podasz wyłowionego rano lina w śmietanie od krowy sąsiadki, to masz szansę na pierwsze miejsce, ale jeśli przyniesiesz łosiosa z promocji w hipermarkecie usmarowanego serkiem z pudełka, natychmiast dziękujemy za udział. To działa – dziś zblewskie konkursy kulinarne ściągają tłumy widzów, w tym sporo mieszkańców Trójmiasta, ale przede wszystkim trzymają niesłychanie wysoki poziom. Tu naprawdę podaje się autentyczne produkty i one faktycznie są swojskie, bo stąd, z Kociewia. Zasiadam w gremiach różnych konkursów kulinarnych podobnego typu i śmiało powiem, że bardziej autentycznych i zacnych niż zblewskie na Pomorzu nie ma. ▀