

TARGI ROLNICZO-OGRODNICZE W KOŚCIERZYNI



POWIATOWY JARMARK SIERADZKI W SIERADZU



...a w necie...

- **posłuchaj:**

http://www.potrawyregionalne.pl/media/File/imprezy14/7nf_lucyna_strzelczyk.mp3

- **przeczytaj:**

http://www.wroblew.pl/index.php?id=1&n_id=1025

Gmina Wróblew w partnerstwie z Łódzkim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach Oddział Kościerzyn miała przyjemność wziąć udział w największej i najważniejszej w Polsce imprezie promującej ekologiczne i tradycyjne produkty żywnościowe – VII Targi Naturalnej Żywności NATURA FOOD 2014. [...] Prezentacja lokalnych specjałów jest sposobem promocji regionów, które mogą zaprezentować się przez pryzmat swojej kuchni, ale także przyczyniają się do rozwoju lokalnego przemysłu spożywczego. Targi odbyły się w Nowym Centrum Konferencyjno-Wystawienniczym przy al. Politechniki 4 w Łodzi i trwały trzy dni. Aranżacje stoiska na targi w czwartek przygotowały: Maria Strózik, dyrektor Gminnej Biblioteki Publicznej i specjalistka Rejonu Sieradz Agnieszka Trojak. W pierwszy dzień Targów w piątek, dzień konkursu Gminę Wróblew reprezentowało Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich „Rakowiczanka” z Rakowic z produktem: „Tradycyjne wino rabarbarowe” – wytwórca **Lucyna Strzelczyk**, członkini Stowarzyszenia Kobiet Wiejskich „Rakowiczanka” z Rakowic. Panie otrzymały nagrodę za kuszenie tradycyjnym winem rabarbarowym – „Diabliska Potraw Regionalnych”, który przyznał partnerski serwis www.potrawyregionalne.pl. Nagrodę wręczył minister rolnictwa Marek Sawicki i marszałek województwa łódzkiego Witold Stępień. W drugi dzień targów udział wzięły Kobiety Aktywne „Z Pasją”, które zajmowały się sprzedażą i wystawą tradycyjnych produktów żywnościowych z gminy Wróblew. LGD „Szlakiem Sieradzkiej E-ski” i Urząd Gminy Wróblew finansowało koszty projektu.

Oprac. folderu: **Maria Strózik**



LUCYNA STRZELCZYK

Tradycyjne Wino rabarbarowe



Gminna Biblioteka Publiczna
we Wróblewie
2015

Lucyna Strzelczyk



Urodziła się 1 stycznia 1936 r. w Rakowicach. Pochodzi z wielodzietnej rodziny. W czasie okupacji wywieziona została do Niemiec. Po wojnie wróciła do rodzinnych Rakowic.

Po ukończeniu szkoły średniej, aż do emerytury pracowała w sieradzkim PKS-ie.

Już jako nastolatka próbowała robić wino. Podpatrywała rodziców, którzy z własnych owoców robili soki. Wykorzystanych owoce nie wyrzucano, a wykorzystywano je do wyrobu wina. Wino wytwarzano nie tylko z owoców, ale i z warzyw, np. z rabarbaru.

Pani Lucyna od lat specjalizuje się w produkcji wina rabarbarowego. Zainteresowanie produktem powstało wtedy, gdy w jej miejscowości zrodziło się Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich „Rakowiczanka”. Wtedy postanowiono produkt wypromować na targach i jarmarkach, m.in. na Targach Rolniczo-Ogrodniczych w Kościerzynie, Powiatowym Jarmarku Sieradzkim w Sieradzu i na VII Międzynarodowych Targach NATURA FOOD.

Na łódzkich targach wino rabarbarowe otrzymało wyróżnienie specjalne - diabełka, który jest symbolem kuszenia smakiem. Nagrodę ufundował minister rolnictwa Marek Sawicki.

Pani Lucyna mówi: „nie bójmy się więc wszyscy spróbować zrobić coś z tym rabarborem, który zalega w ogródkach, bo to nie tylko radocha, ale też wypić lampkę takiego wina, to samo zdrowie”.

PRZEPIS NA WINO RABARBAROWE

SKŁAD:

- 2,5 KG ŁODYG RABARBARU
- 3 l źródlanej wody
- 1,2 kg cukru

Do garnka (nie aluminiowego, ani poobijanego) wrzucamy pokrojony na kawałki rabarbar i wlewamy wodę. Następnie podgrzewamy, aż do zagotowania. Zostawiamy zawartość na 2 dni. W trzecim dniu wyciskamy zagotowany rabarbar. Do soku dodajemy cukier, dobrze mieszamy i wlewamy zawartość do 5. litrowego szklanego baniaczka, który przechowujemy

w temperaturze min. 20 stopni ok. 5 tygodni (w tym czasie nastąpi burzliwa fermentacja), po czym ściągamy wężym wino i wlewamy do czystego gąsiorka. Baniaczek powinien być pełny, stawiamy go już

w niższej temperaturze na dowolny czas, by spokojnie dojrzewało. Na koniec przelewamy wino do butelek.

Na zdrowie!



NATURA FOOD 2014 W ŁODZI

