



Kulinarnie o drzewach i krzewach - konkurs Klubu Gaja

„Dziki poznajemy i.... jemy” to tytuł nowego konkursu Klubu Gaja, który organizowany jest w ramach projektu „Święto Drzewa - wśród pól”.

W konkursie wyłonimy najciekawsze autorskie przepisy kulinarne z dziko rosnących drzew i krzewów, które zostaną opublikowane w broszurze „Dziki poznajemy i ...jemy”. Do udziału zapraszamy wszystkie osoby pełnoletnie z gmin wiejskich i miejsko-wiejskich z terenu województwa śląskiego, opolskiego, małopolskiego i podkarpackiego.

*Poprzez konkurs chcemy podkreślić rolę i znaczenie zadrzewień śródpolnych i promować przepisy kulinarne z dziko rosnących rodzimych drzew i krzewów, takich jak czarny bez, śliwa tarnina, dereń jabłoni czy grusza polna, których owoce dostarczają nam wielu witamin i minerałów. - mówi **Jolanta Migdał**, koordynatorka projektu „Święto Drzewa - wśród pól”.*

Zadrzewienia śródpolne mogą dostarczać nam bezpośrednich korzyści zdrowotnych i ciekawych doznań kulinarnych. Odpowiednio dobrane gatunki drzew i krzewów już w kilkanaście lat po nasadzeniu stanowią bogate źródło surowców, takich jak jadalne wysokowitaminowe owoce, zioła, pożytki pszczele. Gatunki takie jak dzika róża, czereśnia ptasia, dereń jadalny czy śliwa tarnina dostarczają wysokowitaminowych owoców, które mogą być wykorzystywane do produkcji dżemów, konfitur, marynat, soków. Z owoców derenia wytwarzana jest np. słynna dereniówka. Prawdziwym przysmakiem i tradycyjną potrawą podkarpacką jest też kiszony dereń, produkowany już w XVII w., w kuchni dworskiej. W 2008 roku został wpisany na listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Bez czarny, głóg jednoszyjkowy, brzoza brodawkowata czy wierzba krucha posiadają doskonałe właściwości lecznicze i mogą służyć jako surowiec farmaceutyczny. Z kolei np. lipa drobnolistna, robinia akacjowa, klon zwyczajny czy kruszyna pospolita dostarczają pożytku dla pszczół – nektaru i pyłku niezbędnego do produkcji miodu.

Krzewy przez całe stulecia miały nie tylko praktyczne, ale i magiczne znaczenie dla ludzi, dzięki czemu swoją obecność w kulturze zaznaczyły bardzo mocno. Wystarczy przypomnieć o głogach „patronujących” zwaśnionym małżeństwom czy dzikiej róży, która w świecie magii odpowiadała za pomyślność alchemików. Śliwa tarnina z kolei broniła przed wszelkim złem. Gałązki jej drewna, spalone w sobótkową noc, miały odpędzać czary i smoki przez cały rok, a szpalery krzewów porastające miedze śródpolne – chronić przed złym powietrzem. Nieocenione są też aspekty zdrowotne krzewów, których kwiaty i owoce zawsze były cenione w ludowej medycynie. Żadna zielarka nie mogła się obejść bez ingrediencji z bzu czarnego, kaliny, głogu



czy tarniny. Na przykład wyciągi z głogu stosowano w leczeniu zaburzeń pracy serca. Z kolei odwary i napary z bzu czarnego używano przy przeziębieniach. Wciąż niedoceniane są owoce dzikiej róży – najbogatsze źródło witamin, w tym dobrze przyswajalnej witaminy C, której ten krzew zawiera wielokrotnie więcej niż cytryna.

Ambasadorem konkursu jest Łukasz Łuczaj, znany etnobotanik, autor książek o dzikich roślinach jadalnych i programu telewizyjnego „Dzika kuchnia Łukasza Łuczaja”.

Regulamin konkursu [>>>>>](#)

Formularz zgłoszeniowy do konkursu [>>>>>](#)

Termin nadsyłania formularzy zgłoszeniowych **do dnia 30 listopada 2016 roku.**

Fot. Klub Gaja / M. Karetta

Konkurs „Dziki poznajemy i...jemy” organizowany jest w ramach projektu „Święto Drzewa – wśród pól” Klubu Gaja, który został dofinansowany ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej oraz Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Katowicach.

Więcej informacji:

www.wsrodpol.swietodrzewa.pl

www.swietodrzewa.pl

www.klubgaja.pl

KLUB GAJA

Stowarzyszenie Ekologiczno – Kulturalne

Ul. Wyzwolenia 40, 43-365 Wilkowice

Tel./fax.: 33 812 36 94

www.klubgaja.pl

e-mail: klubgaja@klubgaja.pl