

Agrobieszczady co roku większe

Kolejna, czternasta już, edycja leskich Targów Rzemiosła i Przedsiębiorczości AGROBIESZCZADY zaskoczyła wszystkich rozmachem, ilością wystawców i niespotykaną różnorodnością.

- Była to impreza rekordowa pod względem ilości wystawców, których przybyło aż 190, a także ze względu na ilości zwiedzających. W ciągu dwóch dni targowe stoiska obejrzało kilkanaście tysięcy zwiedzających – powiedział Marek Scelina, starosta powiatu leskiego.

Do Leska przyjechali nie tylko przedsiębiorcy, rolnicy, właściciele gospodarstw agroturystycznych i pensjonatów, producenci żywności, rękodzieła ludowego i artystycznego, ale także zespoły prezentujące bogaty folklor regionu.

Prawdziwe oblężenie przeżywał wielki namiot, w którym podczas pierwszego dnia imprezy 81 wytwórców tradycyjnych i regionalnych produktów oraz potraw rywalizowało w podkarpackim finale IX konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. Podczas drugiego dnia imprezy można tu było smakować do woli w co najmniej setce podkarpackich potraw i smaków.

Z reporterskiego obowiązku odnotować trzeba stoisko Zakładów Mięsnych „Jasiołka”; z Dukli, na którym królowała kiszka pradziada oraz serwaczanka. Ale dobre specjały mogą i powstają także w zaciszu domowym. Najlepszym tego przykładem było stoisko Beaty Jakiel z Jaćmierza, na którym można było spróbować wyborną szynkę parzoną własnego wyrobu.

Grzechem byłoby nie zauważyć tradycyjnej kielbasy markowskiej z Zakładu Masarskiego „Niem-Pol”; oczywiście z Markowej.

Tradycyjnie na targach można było znaleźć stoisko Państwa Maziejuków prowadzący Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne „Figa”; w Mszanie k/Tylawy w Beskidzie Niskim, niestrudzenie promujących od laty mleko kozie i wyroby z niego. Tym razem zaskoczyli nowością w postaci ekologicznym sorbetem malinowym.

Dopisali też doskonale znani na Podkarpaciu producenci nalewek zgłoszonych na Listę Produktów Tradycyjnych, czyli Teresa i Jerzy Łysikowscy. Oprócz sztandarowych: orzechówki, śliwownicy, wiśniówki, malinówki, morelówki i brzoskwiniówki, przywieźli po raz pierwszy – groszkówkę, że palce lizać.

Wrażenie robił także miód pitny „Trójniak panieński”; z gospodarstwa pasiecznego Jana Żołny z miejscowości Łukowe.

Cóż – być w tych dniach w Lesku i nie przytyć – nie uchodziło, po prostu nie uchodziło.

Informacja:

Starostwo powiatowe

Wydawca portalu lesko.net.pl nie ponosi odpowiedzialności za treść komentarzy zamieszczanych przez użytkowników. Osoby zamieszczające wypowiedzi naruszające prawo lub prawem chronione dobra osób trzecich mogą ponieść z tego tytułu odpowiedzialność karną lub cywilną.