



Najsmaczniejszy argument

Pierwsza odsłona wydarzenia miała miejsce w Baranówce opodal Fromborka, gdzie mieści się siedziba KŁ „Mewa”. Potrawy z dziczyzny serwowali kucharze z Centrum Rekreacyjno-Rodzinnego „Nowa Holandia” z Elbląga, a wspierały ich panie z kół gospodyń wiejskich z Biedkowa i Nowych Sadłuków, które przygotowały pierogi oraz zrazy – a wszystko to z dzika. Wśród gości imprezy znaleźli się przedstawiciele władz samorządowych, m.in. starostwa braniewskiego i miasta Frombork, Iwona Żendarska, dyrektor terenowego oddziału Krajo-

Bez upowszechnienia najszlachetniejszego z darów lasu nie ma mowy o zmianie społecznego wizerunku łowiectwa. Dlatego tak cenna jest inicjatywa podjęta przez ZO PZŁ w Elblągu, kierowany przez Jana Kantypowicza, oraz KŁ „Mewa” z Braniewa i WKŁ „Żubr” z Elbląga. Warsztaty kulinarne „Dziczyzna na wiejskim stole” wzbudziły duże zainteresowanie, a potrawom przygotowanym z dziczyzny goście wystawili najwyższe noty.

wego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, Zygmunt Kiersz, dyrektor Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego w Elblągu, ksiądz Dariusz Juszcak, proboszcz parafii pw. św. Wojciecha w Prabutach, oraz prezesi (aktualni i obecni) braniewskich kół łowieckich. Najważniejsza jednak była obecność dzieci z powiatowych domów dziecka „Słoneczne wzgórze” i „Promyk” oraz szkoły podstawowej we Fromborku. Najmłodszym biesiadnikom szczególnie przypadły do gustu hamburgery z dziczyzny. Wzięciem cieszyły się też specjalnie przygotowane na tę okazję krówki w papierkach z logo ZO PZŁ w Elblągu. Na tym atrakcje się nie kończyły, bo Andrzej Rybczyński, należący do KŁ „Mewa”, rozpałił ognisko, przy którym można było upiec kiełbasę, a Hubert Gorerick zaprezentował sygnały łowieckie. Podkreślenia również wymaga, że do domu dziecka przekazano duży garnek aromatycznej grochówki.

Warsztaty były kontynuowane w Kwietniewie, w należącej do WKŁ „Żubr” „Żubrówce”. Tym razem kucharzom z „Nowej Holandii” towarzyszyły członkinie koła gospo



wiejskich z Marwicy „Marwiczanko-Topolnianski”. W menu znalazły się potrawy z jelenia i dzika oraz wiejskie pierogi z sarniną, a specjałów tych skosztowali Maciej Romanowski, starosta elbląski, wraz z małżonką, Joanna Szewczun, burmistrz Dzierzgonia, wraz z małżonkiem, Zbigniew Lichuszewski, wójt gminy Rychliki, oraz ksiądz Piotr Łatacz, proboszcz parafii pw. Podwyższenia Krzyża Świętego w Kwietniewie. Swoją obecnością organizatorów zaszczylicili również mieszkańcy Rychlik, Marwicy i Kwietniewa.

Uczestnicy warsztatów, które dofinansował Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa – oddział terenowy w Olsztynie, stwierdzili, że takie spotkania powinny się odbywać każdego roku. Jan Kantypowicz, łowczy okręgowy, wziął sobie te słowa do serca, tym bardziej że za umożliwienie wzięcia udziału w warsztatach od wychowanków domu dziecka otrzymał piękny dyplom. Szlachetna akcja będzie więc w tym roku kontynuowana, i to na większą skalę.

*Przemysław Szkutnik
fot. Grzegorz Sobczak*

