

Wizyta przewodników sudeckich w Kowalowych Skałach

W poniedziałkowy wieczór 23 kwietnia 2018 roku przewodnicy sudeccy z koła działającego przy Oddziale PTTK „Sudety Zachodnie” w Jeleniej Górze zostali zaproszeni na spotkanie do gospodarstwa Kowalowe Skały w Wrzeszczynie. Już samo miejsce jest ciekawe. Nie dość, że blisko Jeleniej Góry to położone na uboczu, oferuje zupełny spokój i brak miejskiego gwaru. Hodowane tu zwierzątka zupełnie nie boją się ludzi a wywołują zainteresowanie zarówno wśród dzieci jak i u dorosłych. Niestety zmiany jakie zaszły ostatnio w naszym życiu spowodowały, że często dzieci nie wiedzą jak nazywają się poszczególne zwierzątka. Ba, czasami myślą np. że mleko bierze się z kartonika kupowanego w markecie. Dlatego gospodarze tego miejsca postanowili zmienić to zapraszając m. in. na warsztaty edukacyjne pod wspólną nazwą „Od owieczki do niteczki”.



Foto: Krzysztof Tęcza

Uczestniczące w nich dzieci nie tylko poznają tajniki pracy rolnika ale także mogą zobaczyć żyjące tu zwierzątka (owce wrzosówki, daniela, króliki, świnki, górskie bydło szkockie, psy i koty) ale także nauczyć się sztuki wyrabiania różnych przydatnych w domu rzeczy z naturalnego surowca pozyskiwanego w tym gospodarstwie czyli wełny owczej.

Tym razem do Kowalowych Skał przybyli także przedstawiciele innych firm posiadających certyfikat „Karkonoskiej marki lokalnej - Skarby Ducha Gór”. Swoje wyroby zaprezentowali zarówno producenci znanych wyrobów jak i bardzo niszowych. Na naszym terenie wytwarzane są znakomite sery kozie i krowie (Gospodarstwo Ekologiczne Kozia Łąka w Łomnicy) czy znakomite miody z pasieki usytuowanej w Karkonoszach (Sklep Skarby Karkonoszy w Sobieszowie). Na Stawach Podgórzyńskich można skosztować znakomitego karpia hodowanego w czystej wodzie spływającej tutaj z Masywu Śnieżki. W Piechowicach działa piekarnia UliJanka, która jako jedna z ostatnich produkuje chleb karkonoski i żytni według starych receptur. W Kowarach zaś rozlewana jest coraz bardziej popularna woda o nazwie „Potencjałka”.

Na pewno dużym zaskoczeniem będzie dla wszystkich fakt, że w Górzyńcu powstała plantacja szafrana izerskiego. Oczywiście roślinki z których pozyskuje się produkt to nie te rosnące w rezerwacie przyrody. Jest to odmiana krokusa kwitnąca na jesień. Innym ciekawym produktem są

pierniki wytwarzane w Trzcińsku. Bardzo popularne stały się kluski izerskie przygotowywane na podstawie przepisu zaczerpniętego z kuchni naszych rodziców, serwowane w Chacie Izerskiej w Szklarskiej Porębie.



Foto: Krzysztof Tęcza

Oczywiście oprócz wyrobów spożywczych marka lokalna to także wyroby artystyczne, np. Karkonoskie Anioły, koszule zachełmiańskie, szklana biżuteria, limitowane kartki pocztowe czy wyroby rękodzielnicze z wełny owcy wrzosówki i filc robiony ręcznie.

Przedstawiciele zajmujący się wytwarzaniem wszystkich wspomnianych produktów oprócz tego organizują różnego rodzaju warsztaty edukacyjne kierowane zarówno do dzieci jak i osób dorosłych. Najważniejszym jednak jest fakt, że wszyscy producenci uzyskali certyfikat potwierdzający lokalność, jakość oraz naturalność surowców wykorzystywanych podczas produkcji. Wszyscy zostali zaliczeni do „Karkonoskiej marki lokalnej – Skarby Ducha Gór”.

Ponieważ tekst niniejszy nie jest reklamą a tylko zachętą do popierania marki lokalnej nie podaję szczegółowych danych teleadresowych opisywanych firm, te można znaleźć na stronie www.krainaduchagor.org.

Krzysztof Tęcza