

Wielkie święto Ziemi Bychawskiej za nami!

30 maja 2018

Tegoroczny ostatni weekend maja (26-27.05.2018 r.) był czasem niezwykłym. W malowniczej scenerii Stadionu Miejskiego w Bychawie, trzy wydarzenia - XIX Ogólnopolski Festiwal „W Krainie Pierogów”, Festiwal Produktów Regionalnych i Tradycyjnych „Na kulinarnym szlaku wschodniej Polski” oraz jubileusz 480-lecia lokacji miasta Bychawa - połączyły się w jedno wielkie święto Ziemi Bychawskiej, jej mieszkańców oraz wszystkich tych, którzy odwiedzili nasze małe centrum świata.

Jubileusz 480-lecia istnienia naszego miasta oraz 60-lecia odzyskania praw miejskich mieszkańcy świętowali już w piątek 25 maja br. w Miejskiej Bibliotece Publicznej.

SOBOTA

Wydarzenie przyjęło formę plenerowego festynu. Jednym z jego głównych celów była promocja wysokiej jakości żywności, wytwarzanej przez lokalnych wytwórców w oparciu o tradycyjne technologie z wykorzystaniem regionalnych i naturalnych surowców. Osoby spacerujące labiryntem stoisk w miasteczku produktów tradycyjnych, regionalnych i ekologicznych były kuszone aromatycznymi zapachami i widokiem stołów uginających się pod ciężarem przeróżnych pyszności z trzech województw – lubelskiego, podlaskiego i podkarpackiego. Można było tam zaopatrzyć się m.in. w wędliny, pieczywo, wyroby cukiernicze, miody, oleje tłoczone na zimno, sery – sporządzane z zachowaniem dawnych receptur. Wystawcy oferowali turystom także wykonaną własnoręcznie ceramikę, rzeźby, biżuterię, czy zabawki.

Na scenie po oficjalnym rozpoczęciu zaprezentowały się: Studio Tańca „Promenada” – grupa Bychawa, zespół wokalny-instrumentalny „Fantazja” z Księżomierzy, zespół taneczny ze Szkoły Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej, Młodzieżowa Orkiestra Dęta „Henryčki”, zespół z Krzczonowa, zespół z Ukrainy, zespół „Słowianki”. Sobotni goście mogli także podziwiać gastronomiczne zmagania m.in. burmistrza Bychawy Janusza Urbana, przedstawicieli Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego w Lublinie, pań z Bychawskiego Stowarzyszenia Kobiet Aktywnych, publiczności oraz gości z Ukrainy – przygotowywali oni pierogi pod okiem specjalistów z Stowarzyszenia Lubelskich Kucharzy. Gwiazdą wieczoru był UNIVERSE.

W trakcie festiwalu zostały przeprowadzone także rozgrywki rekreacyjno-sportowe dla uczniów szkół podstawowych, które przeprowadził gminny koordynator sportu Andrzej Miszczak. Wszyscy uczestnicy otrzymali medale oraz upominki od marszałka województwa lubelskiego oraz burmistrza Bychawy.





NIEDZIELA

Stolica pierogów

Faktem jest, że w niedzielę 27 maja br. najwięcej pierogów w Polsce – a nawet śmiało można stwierdzić, że w kosmosie – zjedzono w Bychawie podczas XIX Ogólnopolskiego Festiwalu „W Krainie Pierogów”.

Mianem „Najlepszych Pierogów Festiwalu” okrzyknięto pierogi z soczewicą – tzw. „Pierogi z Sercem”, które przygotowali przedstawiciele Fundacji w Dobrych Rękach wspierającej małego Dawidka. Na drugim miejscu znalazły się pierogi z dziką różą z sosem z konfitury z dzikiej róży Koła Gospodyń Wiejskich „Boróweczki” z miejscowości Srebrny Borek w województwie podlaskim. Trzecie miejsce na podium zajęło Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego „Taurus” z Pilzna w województwie podkarpackim, które promowało pierogi ze słodką kapustą.

W konkursie na „Najładniejsze stoisko z pierogami” zwyciężyło Bychawskie Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – nic dziwnego, w końcu to Bychawa jest kosmiczną stolicą pierogów. Drugie miejsce zajęło stoisko naszych sąsiadów – Gminy Krzczonów, natomiast trzecie – Stowarzyszenie Nowoczesne Gospodynie ze Świdna.

„Najlepszym smakiem wschodnich ziem Polski” ogłoszono pierogi z mięsem i jarzębiną z konfiturą z jarzębiny Koła Gospodyń Wiejskich „Boróweczki” z miejscowości Srebrny Borek (województwo podlaskie). Drugie miejsce zajął mieszek przygotowany przez Restaurację „Stary Młyn” z Bełżyc (receptura jego przyrządzenia pochodzi z 1925 roku; województwo lubelskie). Na trzecim miejscu znalazły się pierogi z kaszą jaglaną Zakładu Produkcji Spożywczej „Kusz” z Chmielnika koło Rzeszowa (województwo podkarpackie).

„Najciekawszym stoiskiem wschodnich ziem Polski” mogło poszczycić się Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego „Taurus” z Pilzna (województwo podkarpackie). Drugie miejsce zajęło Stowarzyszenie Nowoczesne Gospodynie ze Świdna (województwo lubelskie), trzecie – Rarytasy z Podlasia Łapy Szolajdy (województwo podlaskie).

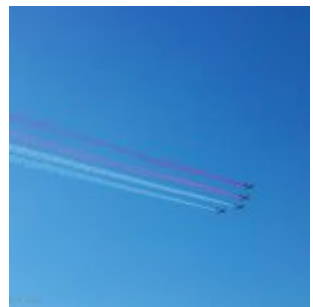
Oczywiście w programie Festiwalu nie mogło zabraknąć Mistrzostw Świata w Zjadaniu Pierogów. Uczestników było piętnastu. Zwyciężył Krzysztof Marek, który w czasie 54,80 sek. zjadł aż dziesięć pierogów. Drugie miejsce zajął Bartłomiej Sowiński (57,20 sek.), trzecie – ubiegłoroczny zwycięzca Paweł Kurek (59,21 sek.).

Nawiązań do jubileuszu 480-lecia lokacji miasta Bychawa w trakcie Festiwalu było wiele. Jednym z ważniejszych był konkurs „Bychawa 480 lat”. Tuż przed koncertem gwiazdy wieczoru pięcioro śmiałków zgromadziło się w pobliżu sceny, by przed liczną publicznością zmierzyć się dziesięcioma pytaniami dotyczącymi naszego miasta. Nie obyło się bez dogrywki. Koniec końców wyłoniono laureatów trzech pierwszych miejsc. Najszerszą wiedzę wykazała się Danuta Hanaj, tuż za nią uplasował się Eryk Wiącek, a stopień niżej – Monika Mazur. Wszyscy uczestnicy otrzymali upominki promocyjne Gminy Bychawa, a finaliści atrakcyjne nagrody rzeczowe od burmistrza Bychawy.

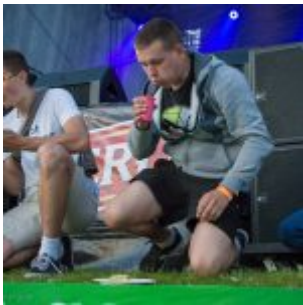
Ponad dziesięcioletni tłum na Stadion Miejski w Bychawie poza pierogami przyciągnęły także liczne gwiazdy polskiej estrady. Jako pierwszy na scenie pojawił się zespół After Party. Tuż po nim, i tak już gorącą atmosferę, spotęgował Power Play. Gdy słońce schowało się za horyzontem na scenie pojawiła się Beata i Bajm. W czasie blisko dwugodzinnego występu zaśpiewała swoje największe przeboje. W niedzielę, przed festiwalową publicznością, wystąpiły także: zespoły taneczne i wokaliści z BCK, „Kręciołek”, zespół „Dee Free”, Bychawski Klub Seniora, Męski Zespół Wokalny z BCK, „Ikarus Feel” oraz zespół instrumentalny „Wysoki Zamek” z Filharmonii Lwowskiej.

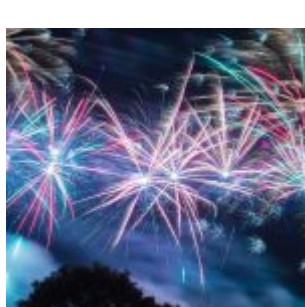
Tradycyjnie już wydarzenie zakończył widowiskowy pokaz sztucznych ogni.











tekst: Sylwia Paćkowska/ Urząd Miejski w Bychawie

foto: Marek Matysek/ Urząd Miejski w Bychawie