

Portal Województwa Lubuskiego



U Progu Jesieni



Kategoria - Kultura i dziedzictwo

Data publikacji -17 września 2013 godz. 14:43

W niedzielę, 22 września w godzinach od 10.00 do 17.00 w Muzeum Etnograficznym w Ochli odbędzie się impreza plenerowa pt. „U Progu Jesieni”. W jednym wydarzeniu połączone zostały trzy tradycje związane z naszym regionem. Pierwszą są żniwa kukurydziane po Bukowińsku,

kolejnym elementem imprezy jest winiarstwo, które stało się wizytówką Lubuskiego. Ostatnim punktem programu będzie len - przybliżone zostaną etapy związane ze zbiorem, obróbką i szerokim zastosowaniem tej cennej rośliny.

PROGRAM

Godz. 10.00 (zagroda Kamienna- stodoła z Siecieborzyc)
Otwarcie II Lubuskiego Forum Winiarskiego

Godz. 11.00 (scena)
Uroczyste otwarcie imprezy „U PROGU JESIENI”
- prezentacja gości i zaproszonych zespołów artystycznych

Godz. 11.30 (przy wieży winiarskiej z Budachowa)
Otwarcie wystawy „ PIONIERZY WINIARSTWA LUBUSKIEGO”
Karol Gajewski, Mieczysław Kaszuba i Stanisław Ostrowski

Godz. 12.30 i 16.00 (przy Wieży winiarskiej z Budachowa)
Pokazy tradycyjnego tłoczenia winogron i degustacja soku
Prezentuje St. Kustosz Irena Soppa

Godz.13.30 - 15.00 (scena)
„JAK TO ZE LNEM BYŁO”- animacja teatralna baśni M. Konopnickiej
Prowadzi Małgorzata Wower

Godz.15.00 - 17.00 (scena)
Występy zespołów folklorystycznych, prezentacja winiarzy, lubuskich producentów lnu i oleju lnianego : Czesław i Wanda Towpik z Mycielina „SYRBA” – koncert bukowińskiego zespołu

Godz. 14.30 - 17.00 (zagroda z Krobielewa)
Prezentacje tradycyjnych prac gospodarskich przy obróbce lnu:
(międlenie, cierlenie, czesanie, przędzenie)

Godz. 14.00 - 16.00 (zagroda z Mariankowa)
Widowisko „ŁUPACZKA Z TAŃCEM” czyli Żniwa Kukurydziane po bukowińsku w wykonaniu bukowińskiego zespołu „Watra” z Brzeźnicy - tradycyjne prace przy obróbce kukurydzy połączone ze śpiewem i zabawą.

Dodatkowo w plenerze skansenu i w obiektach ekspozycyjnych przewidziano zwiedzanie aktualnych ekspozycji, przejazdy konną bryczką, jarmark oraz małą gastronomię. Wstęp 6 zł/os.

