

Portal Województwa Lubuskiego



W Zielonej Górze obchodziliśmy Dzień Niepodległości ze smakiem



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -11 listopada 2025 godz. 18:03

W czasie gdy w Warszawie odpalano race, w Zielonej Górze strzelały korki od butelek młodego wina i wszyscy doskonale się wspólnie bawili. Dzień Niepodległości w Winnym Grodzie był okazją do radości i dumy z tego, że mamy Polskę wolną i niepodległą.

Kolejne listopadowe narodowe święto i kolejne Święto Młodego Wina i Gęsiny. Choć aura nie do końca sprzyjała, goście nie zawiedli. Tych obchodów Dnia Niepodległości nie transmitowały kamery. Była natomiast biel i czerwień, były kotyliony, a przede wszystkim wspólne śpiewanie hymnu.

- Przyszliśmy tutaj całą rodziną – cieszyła się Paulina Jackowska. – Najważniejsze, że jest to forma rodzinnego spędzania tego święta i okazja do wytłumaczenia maluchom, dlaczego dziś tutaj przyjechaliśmy. Gdy tutaj zmierzaliśmy Marcin, mój synek, zapytał, czy to też będzie takie smutne święto z grobami. Cieszę się, że mogłam powiedzieć, że nie, że to jest radosne święto.

Lepszy byłby maj

Rektor Uniwersytetu Zielonogórskiego, **Wojciech Strzyżewski** od lat twierdzi, że wybór 11 listopada nie jest najszcześniejszy. Dla niego, historyka, nie tylko pora roku jest istotna.

- Tak, pogoda taka jak dziś nie tworzy pięknych okoliczności przyrody dla eksplozji radości – mówi. – Moim zdaniem lepsze byłyby 3 maja. Po pierwsze maj, ale przede wszystkim wydarzenie historyczne. W 1918 roku jako naród wcale tak wiele nie zrobiliśmy dla odzyskania niepodległości, to raczej sprawa geopolityki. W maju 1791 roku dokonaliśmy jednak wysiłku intelektualnego, uchwalając pierwszą w Europie i drugą na świecie nowoczesną konstytucję. To naprawdę powód do dumy.

Rektor wraz z honorowymi gośćmi odśpiewał hymn. Jak podkreśla Strzyżewski, w Zielonej Górze znaleźliśmy patent na to, aby w to święto tchnąć optymizm, radość i żeby 11 listopada nie ograniczał się jedynie do wieńców pod pomnikami i capstrzyków ku czci...

- Uważam, że to rzeczywiście bardzo dobra formuła – jest przekonany wicemarszałek lubuski **Grzegorz Potęga**. – Jest czas na chwilę zadumy nad losem Polski i pokoleń Polaków, którzy walczyli o niepodległość i wolność w różnych epokach historycznych, ale także potrzebujemy radości, która lepiej niż łyż pasuje do poczucia dumy. I patrzymy w przyszłość, a lubuskie wino, zwłaszcza młode, jest łącznikiem między przeszłością i przyszłością. To też nasz znak rozpoznawczy i produkt regionalny.

Jak dodaje **Janusz Rewers**, dyrektor departamentu zajmującego się promocją i strategią marki w lubuskim urzędzie marszałkowskim, gdyby zielonogórczankom, Lubuszanom nie odpowiadała ta formuła świętowania, nie byłoby tej już dziewiątej edycji tego święta. A przecież również do tradycji należy biesiadowanie przy okazji ważnych uroczystości.

Wino z gęsina

Najpierw kilka słów o młodym winie. Dyskusja na jego temat rozpoczęła się na słodko i to nie za sprawą słodkiego trunku. Na stół wjechał ogromny tort, którego wystarczyło prawie dla wszystkich chętnych. Tort był urodzinowy, bo przysłowiowa dycha strzeliła Lubuskiemu Centrum Winiarstwa, czyli wyjątkowej instytucji powołanej przez samorząd województwa do wspierania winiarstwa.

Później Przemysław Karwowski zaprezentował winnice, których dziełem były najlepsze, w ocenie fachowców, młode wina. Wyróżnienie i trzecią nagrodę zdobyła winnica Na Leśnej Polanie, drugie miejsce na pudle przyznano winnicy Żelazny, a najlepszym trunkiem okazał się hibernał z winnicy Jany.

Tyle o winie, ale to nie wszystko o smakach tego święta. Tematu nie wyczerpują również regionalne przysmaki serwowane na stoiskach, bowiem w roli głównej wystąpiła gęsina. Dlaczego gęsina? Jest ona tradycyjnie spożywana na dzień 11 listopada (Dzień Świętego Marcina) ze względu na legendę o św. Marcinie, który ukrył się przed objęciem urzędu biskupa, a jego kryjówkę zdradziły gęsi, a także dlatego, że listopad jest najlepszym momentem na spożywanie tego mięsa, ponieważ wtedy jest najtłustsze i najsmaczniejsze. A przekonywał gości święta w zielonogórskiej Ochli, i to nie tylko w teorii, sam **Karol Okrasa**, który może nie łamał, ale lekko naginał tradycyjne przepisy.

- Dlaczego gęsina? - mistrz kuchni odpowiada pytaniem na pytanie. - Bo to doskonałe mięso i szkoda, że jego walory doceniamy tylko przy okazji tego święta. To doskonałe mięso, zakorzenione w naszej kulturze. Dzisiaj gościom zaserwuję zupę i drugie danie i chcę udowodnić, że gęsina się udaje.

A króciutki instruktaż na temat przygotowania gęsiny?

- I na tym polega podstawowy błąd - tłumaczy Karol Okrasa. - Gęsina uwielbia spokój, a to nie jest kilka sekund, minut, a kilka godzin marynowania, duszenia. Gęsina lubi, jak jest wypieszczona, traktowana z odpowiednią atencją przypraw, być może dodatku wina do maceracji. Wszystko to dzieje się powoli, wymaga czasu, staranności... Gęsina naprawdę się udaje

Kolejka po potrawy "made in Okrasa" ustawiła się jeszcze dłuższa niż po tort LCW. Ci, którzy spróbowali, chociażby jednej z potraw twierdzili, że teraz rozumieją już różnicę między kucharzem a kulinarnym mistrzem i wiedzą już, do czego w kuchni służy siano.

W listopadzie szybko zapada zmrok i to chyba jedyny plus listopadowego świętowania. Gdy robi się ciemno, wspaniale prezentuje się ognisko i lepiej niesie się po okolicy dźwięk muzyki.

